

---

**PENGELOLAHAN DAN PEMBINAAN USAHA MIKRO PEMBUATAN  
KRUPUK MUJAIR DAN BELUT  
DI DUKUH KAUMAN SUMBER REJO  
SURABAYA BARAT**

Chandra Kartika<sup>1</sup>, Rudiarno<sup>2</sup>, Lilik Suhariningsih<sup>3</sup>, Riduwan<sup>4</sup>, Nanang Qosim<sup>5</sup>  
Universitas Wijaya Putra Surabaya<sup>1,2,3</sup>  
STAI YPWI Surabaya<sup>4,5</sup>

[chandrakartika@uwp.ac.id](mailto:chandrakartika@uwp.ac.id), [rudiarno@uwp.ac.id](mailto:rudiarno@uwp.ac.id), [liliksuhariningsih@uwp.ac.id](mailto:liliksuhariningsih@uwp.ac.id)  
[ridwan.zainal05@gmail.com](mailto:ridwan.zainal05@gmail.com), [m.nanang.qosim.mjk@gmail.com](mailto:m.nanang.qosim.mjk@gmail.com)

---

**ABSTRAK**

Kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini dilakukan dalam rangka untuk memberikan pendampingan lebih dan memberikan pemberdayaan masyarakat yang sudah dilakukan oleh Mitra yaitu Ibu Hj. Asmaul Husna di Desa Sumber Rejo II Rt. 3 Rw 2 Kecamatan Pakal, Benowo Surabaya yang terletak tidak lebih dari 4.1 kilometer dari Universitas Wijaya Putra. Menggunakan warga sekitarnya sebagai karyawan dan tenaga produksinya. Tetapi meski demikian, strategi pengembangan dan sistem pengelolaannya kedua UKM yang menjadi mitra kegiatan ini dinilai kurang maksimal. Mitra UKM Krupuk Ikan sangat mengandalkan sinar matahari untuk menjemur krupuk-krupuknya. Karena ketergantungannya terhadap sinar matahari ini kedua UKM kecil sangat bermasalah dalam menaikkan produksi krupuk. Tidak hanya bermasalah dengan ketergantungan dengan sinar matahari tetapi juga kedua UKM tersebut juga terkendala dengan lahan penjemuran yang sempit dan kurang higienis. Sangat dipahami bila musim hujan tiba, mitra UKM kecil tersebut tidak dapat memproduksi krupuk dengan maksimal. Selain **Fenomena bisnis** tersebut terletak pada masalah lainnya yang dihadapi Mitra adalah manajemen pemasaran, manajemen mutu dan usaha yang tidak mempunyai sistem pengelolaan yang baik. Teknologi tepat guna sangatlah dibutuhkan sebagai solusi untuk mengeringkan krupuk. **Tujuan dari kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini adalah** mengembangkan mitra UKM produksi Krupuk Ikan dengan target yang ingin dicapai adalah UKM memiliki modal berupa mesin oven pengering krupuk guna meningkatkan produksi, manajemen usaha yang baik, memperluas jangkauan pasar, mempunyai design produk, mempunyai mesin pengemas krupuk dan label halal produk krupuk, sehingga UKM memiliki kemampuan menjadi usaha yang siap memenuhi permintaan pelanggan serta siap berkompetensi. **Metode yang diimplementasikan pada Program Pemberdayaan Masyarakat ini adalah** pelatihan dan pendampingan mesin kemasan, pendampingan pengelolaan usaha agar mitra menjadi UKM yang tangguh dan bersaing. Selain itu pembuatan TTG dan peralatan produksi yang memadai juga dilaksanakan dalam kegiatan ini. Kegiatan pelatihan dan pendampingan manajemen usaha yang dilaksanakan dengan meliputi manajemen pemasaran (identifikasi pasar potensial, promosi, pemilihan lokasi penjualan, kewirausahaan (inovasi variasi produksi krupuk), administrasi keuangan (penentuan ongkos produksi dan penyusunan laporan keuangan sederhana) dan manajemen mutu dan kesehatan (perbaikan design produksi, pengujian untuk mendapatkan sertifikasi label produksi halal). **Hasil dari kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini** dapat meningkatkan penghasilan dan produktifitas kelompok mitra binaan. Lebih jauh lagi, hasil kegiatan ini diharapkan mampu menambah penghasilan warga sekitar yang telah menjadi karyawan di kedua mitra tersebut, membuka lebih peluang lapangan kerja, sehingga mengurangi tingkat angka pengangguran.

---





**Kata Kunci:**UKM Krupuk Ikan, Produktifitas UKM.






## PENDAHULUAN

Mitra memproduksi kerupuk dengan jenis yang berbeda tetapi sama sama memproduksi krupuk yang sudah jadi dalam artian tidak membuat krupuk tersebut tetapi kedua mitra ini membeli krupuk yang siap digoreng dan dikemas. sedangkan mitra yang diketua Ibu Hj. Asmaul Husna,SH berdiri sejak tahun 2013an. Tenaga kerja yang memproduksi dari mitra tersebut masyarakat sekitar yang direkrut dengan sistem kekeluargaan. Sistem perekrutan tenaga kerja mitra dilakukan dengan asas kepercayaan. Mitra tidak mempunyai sistem administrasi ataupun pembukuan keuangan usaha tersebut. (Ani, 2014)Produksi krupuk Ikan kedua mitra sangat memerlukan sinar matahari untuk menjemur krupuk sebelum digoreng. Penjemuran ini sangat tergantung pada cuaca dan lahan yang ada. Saat ini penjemuran krupuk Ikan tawar kedua mitra dijemur didepan

rumah dan dipingir jalan. Semakin bagus atau semakin kering proses penjemuran krupuk semakin mengurangi durasi waktu proses pengovenan krupuk yang akan digoreng. Selain itu mitra masih belum mampu mengemas produksi krupuk sesuai standard dan hieginitas. Krupuk yang sudah digoreng ditempatkan di plastik besar dan kemudian diletakkan dilantai yang beralaskan terpal yang kurang terjaga hieginitasnya. Kemudian diambil beberapa dimasukkan ke dalam plastik dan di sulut api untuk ditutup supaya kedap udara.Berdasarkan kondisi riil sebagaimana yang dijelaskan dalam analis situasi, maka permasalahan yang dihadapi kedua mitra dapat dibagi menjadi permasalahan produksi dan manajemen usaha. Permasalahan tersebut dijabarkan sebagai berikut:

### **Tabel2.1 : Permasalahan Mitra**

NO	Jenis Permasalahan	Permasalahan Itu/Orang	Peneri kredasi permasalahan yg dihadapi kedua mitra	Akibatnya
1.	Produksi	Teknik produksi masih menggunakan & membungkus sebagai plastik dan sangat bergantung cuaca (dijemur dibawah sinar matahari) sehingga hasil dan kapasitas produksi tidak dapat mencapai maksimal dan efisien	Krupuk mentah yang dijemur    Krupuk yg sudah digoreng & akan dikemas  	Tidak dapat mencapai produksi yang maksimal dan efisien karena sangat bergantung dengan cuaca    Kurang higienis untuk produksi makanan  Produksi dapat dilakukan dengan lambat karena membungkus waktu yang lama

			Proses pengemasan dengan menggunakan styrofoam yang dilubangi dan dibekukan 	
2.	Manajemen Pemasaran	Upaya pemasaran hanya dengan penjurukan yang dititipkan ke warung kopi dan warung makan	Sering distributor siap bekolring menitipkan krupuk ke warung kopi makan   Kemasan belum belabakan dan tidak memiliki ciri khas dan produk yang dibalik 	Omzet penjualan masih belum maksimal   Tidak memiliki ciri khas dan produk yang dibalik
3.	Keunggulan	Belum menggunakan	Hal ini sangat terlihat pada pola cara 	Tingkat

	an(inovasi)	peluang dan kreatifitas serta inovasi pada produksi krupuk tersebut	memproduksinya, pemasaran, pengemasan serta customer maintenance. Produksi krupuk yang telah dipasarkan tidak ada inovasi, kemasan yang menarik ataupun differensiasi produk sehingga produksinya sama dengan pertama kali ketika krupuk tersebut diproduksi.	keunggulan produk krupuk rendah dan kurang menarik
4.	Administrasi Keuangan	Belum dilakukan penghitungan antara biaya pembelian bahan baku, biaya produksi dan yang lainnya  Belum adanya perencanaan bisnis  mitra belum mengetahui cara menghitung Laba/Rugi	Kedua Mitra belum melakukan pencatatan sama sekali baik pencatatan pengeluaran, bahan, neraca laba dan ongkos produksi  Kedua mitra melakukan bisnis berdasarkan kegiatan rutinitas yang telah dilakukan selama ini, kegiatan dan proses bisnis tidak didasarkan pada rencana bisnis  Dari sisi SDM yang dimiliki kedua mitra yang tidak mempunyai background knowledge mengenai cara penghitungan laba dan rugi suatu bisnis	a. Penentuan Harga Pokok Produksi tidak akurat b. Rencana proses bisnis tidak tepat sasaran c. Penentuan Omzet belum akurat

Sumber.: Pelaku UKM Ds. Dukuh Kauman Sumber Rejo II Surabaya, Maret 2021

Dalam memasarkan produksi krupuknya hanya dipasarkan dengan dititipkan ke warung warung kopi ataupun makan oleh tim distributor sekaligus tim pemasarannya. Sistem pemasaran yang dilakukan mitra tersebut belum maksimal dan tidak

tersistem dengan baik. Mitra tersebut hanya mengandalkan faktor 'keberuntungan' agar produksi krupuknya laku dan laris di warung warung yang telah dititipnya. (Kulit, 2020)Mitra tidak memakai strategi pemasaran sama sekali dan tidak

memiliki kemampuan analisis pasar dengan baik. Harga jual yang diberikan oleh mitra tidak berdasarkan pada analisis biaya produksi tetapi hanya disesuaikan dan dipengaruhi oleh daya beli masyarakat di pasaran sehingga mitra tersebut dituntut untuk meminimalkan harga jual dengan mengurangi kuantiti jumlah krupuk agar bisa mendapatkan laba yang diinginkan. Untuk meningkatkan produktifitas dari usaha krupuk ini diperlukan sumber daya manusia yang mumpuni agar produktifitas krupuk bisa menjadi optimal, efektif, berkualitas tinggi dan mempunyai tingkat higienis yang maksimal. Ketidakhigienitas krupuk ini terlihat pada cara meletakkannya krupuk-krupuk yang sudah digoreng diletakkan diatas lantai hanya beralasan terpal yang sudah dipakai berkali-kali. Ditinjau dari segi kesehatan, meletakkan krupuk yang panas diatas

plastik sangat tidak disarankan karena bisa memicutimbulnya zat-zat yang berbahaya bagi kesehatan.

### Manfaat Dan Tujuan Capaian Pemberdayaan Masyarakat (PPM)

Manfaat serta tujuan dan Target luaran yang diharapkan dicapai dari kegiatan yang diusulkan ini adalah mitra lebih mampu memperdayakan masyarakat sekitar sehingga lebih menyerap tenaga kerja dan lebih mengoptimalkan UKMnya dan berkembang lebih besar lagi. Selain itu UKM akan memiliki modal mesin untuk produksi, pengemasan, dan manajemen usaha yang baik dan layak. Sehingga usaha krupuk dari mitra mampu berkembang menjadi UKM yang siap memenuhi permintaan pelanggan serta siap berkompetensi di dunia perdagangan. Target luaran yang akan dicapai akan dijabarkan sebagai berikut :

**Tabel 2.2 : Solusi Permasalahan Mitra PPM METODE**

No	Permasalahan	Permasalahan Spesifik	Luaran Solusi
1	Permasalahan Produksi	Teknik pengeringan kkrupuk masih menggunakan dan membutuhkan tenaga alam dan sangat tergantung cuaca (dijemur dibawah sinar matahari) sehingga hasil dan kapasitas produksi tidak dapat mencapai maksimal dan efisien	Mesin Oven pengering krupuk
		Hasil produksi yang kurang bersih	Pelatihan Standar kebersihan dan pentingnya memakai sarung tangan dalam memproduksi krupuk
		Proses pengemasan yang masih sangat sederhana dan secara manual	Mesin pengemas efisien
2	Manajemen Pemasaran	Upaya pemasaran hanya dengan penjualan keliling yang dititipkan ke warung kopi dan warung makan	Peningkatan jumlah pasar potensial dengan memasarkannya lebih luas
		Produk krupuk belum memiliki label dan kemasan menarik	Produk krupuk mitra memiliki label/ merek dan kemasan yang menarik
3	Permasalahan Kewirausahaan/ Inovasi	Belum dilakukan inovasi pada krupuk yang diproduksi	Krupuk yang diproduksi lebih bervariasi baik ragamnya ataupun cita rasanya
4	Permasalahan Administrasi Keuangan	Belum dilakukan penghitungan antara biaya pembelian bahan baku biaya produksi dan yang lainnya	Dilakukannya pencatatan dan penentuan biaya produksi berbasis aktifitas yang berupa buku pencatatan khusus
		Belum adanya perencanaan bisnis	Dilakukannya perencanaan bisnis yang didasarkan pada pencatatan biaya produksi dan penerimaan
		mitra belum mengetahui cara menghitung Laba/ Rugi	Mitra mampu menghitung laba/ rugi berdasarkan pencatatan/ laporan keuangan yang rapid an tertib
5	Permasalahan Manajemen Mutu & Kesehatan	Metode dan Peralatan proses produksi kurang higienis	Peralatan mesin oven untuk pengering krupuk yang tepat guna dan higienis masing mitra mendapatkan satu buah mesin
		Produksi krupuk belum memiliki Label Halal	Peralatan krupuk mitra diuji dan mendapatkan sertifikat label halal
6	Sampah krupuk yang sudah "expired"	Sampah krupuk-krupuk yang sudah tidak layak dikonsumsi menjadi menumpuk dan merusak keindahan dan kebersihan lingkungan sekitar.	Penanganan sampah-sampah yang menumpuk Pemberdayaan sampah untuk menjadi pakan ternak

## **METODE**

### **Pelaksanaan PPM**

Metode pelaksanaan Program Pemberdayaan Masyarakat (PPM) bagi usaha kerupuk (Ikan Mujaer dan Ikan Belut) di Dusun Sumber Rejo II, Kelurahan Sumber Rejo kecamatan Pakal melalui teknik pendampingan, pelatihan manajemen usaha (mutu dan kesehatan), pembuatan rancang bangun mesin oven, pelatihan cara menggunakan mesin oven dan mesin kemasan dan pelatihan pemilihan rasa krupuk yang paling diminati. Metode tersebut seperti yang dijabarkan sebagai berikut:

### **Pendampingan**

Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pendampingan langsung kepada kedua mitra. Kegiatan pendampingan yang dilakukan meliputi kegiatan observasi, brainstorming dan diskusi, upaya perbaikan produk (kemasan, inovasi), pengoperasian mesin oven krupuk, perbaikan administrasi keuangan, Rancang bangun mesin oven yang akan dirancang adalah mesin oven pengering krupuk. Dengan menggunakan mesin oven pengering diharapkan dapat menghemat waktu mengoven krupuk sebelum digoreng.

pemilihan pasar potensial serta cara pemasaran produk, penerapan, manajemen mutu dan kesehatan produk yang higienis serta pengurusan sertifikat label halal.

### **Pelatihan Manajemen Usaha**

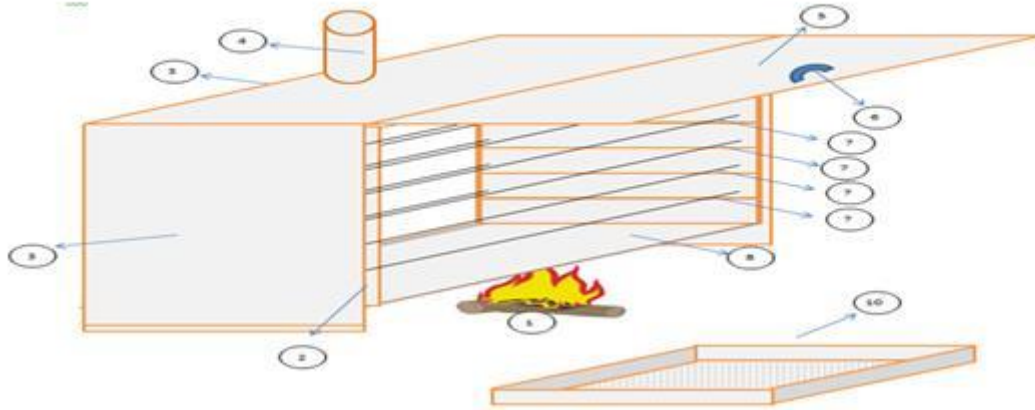
Kegiatan program kemitraan masyarakat (PPM) tersebut dilihat dari sisi manajemen adalah upaya-upaya mengelola usaha dan meningkatkan *omset* kedua usaha tersebut. Selain itu pelatihan cara memasarkan krupuk tersebut dengan cara yang lebih menarik dan lebih mengena.

### **Pelatihan Cara Penggunaan Mesin Oven**

Untuk mengoptimalkan penggunaan mesin oven pengering krupuk sangat diperlukan untuk mengadakan pelatihan cara mengoperasikan mesin tersebut. Dengan diadakan pelatihan ini diharapkan bisa membuat karyawan kedua mitra mahir menggunakannya dan bisa mengatasinya jika terjadi permasalahan yang muncul dikemudian hari. **Rancang Bangun Mesin Oven**

Selain itu mesin ini akan sangat membantu jika cuaca mendung karena kurangnya sinar matahari akan proses pengovenan akan semakin lama dan krupuk yang dihasilkan akan tidak renyah dan tidak mekar

**Alat Tepat Guna Pengering Kerupuk Untuk Mengatasi Musim Penghujan dan Sempitnya Lahan Penjemuran**



**Gambar 3.1 : Ipteks yang akan ditransfer ke PPM**

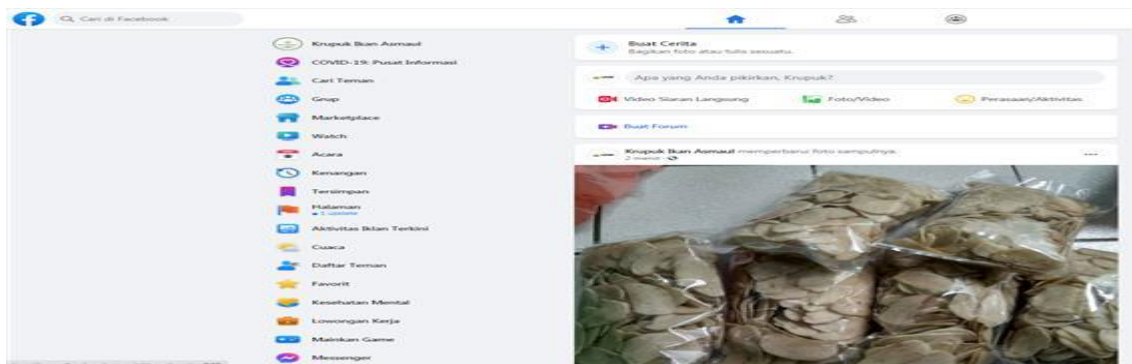
**Keterangan :**

- [1] Tungku
- [2] Saluran asap samping
- [3] Plat distributor
- [4] Cerobong
- [5] Pintu
- [6] Handel
- [7] Besi Penyangga Rak
- [8] Plat dinding dalam
- [9] Rak 12 buah

**Pelatihan Penggunaan Mesin Kemasan**

Selain pelatihan cara mengoperasikan mesin oven pengering juga dibutuhkan pelatihan penggunaan mesin kemasan. Pada saat ini kedua mitra masih mengemas produksi krupuk mereka dengan cara yang sangat sederhana yaitu dengan menyulutkan api pada kemasan plastiknya. Mesin Kemasan sangat diperlukan untuk membuat kemasan lebih menarik lagi dan menghemat waktu.

**Pelatihan Untuk menggunakan Pemasaran melalui Digital Marketing**



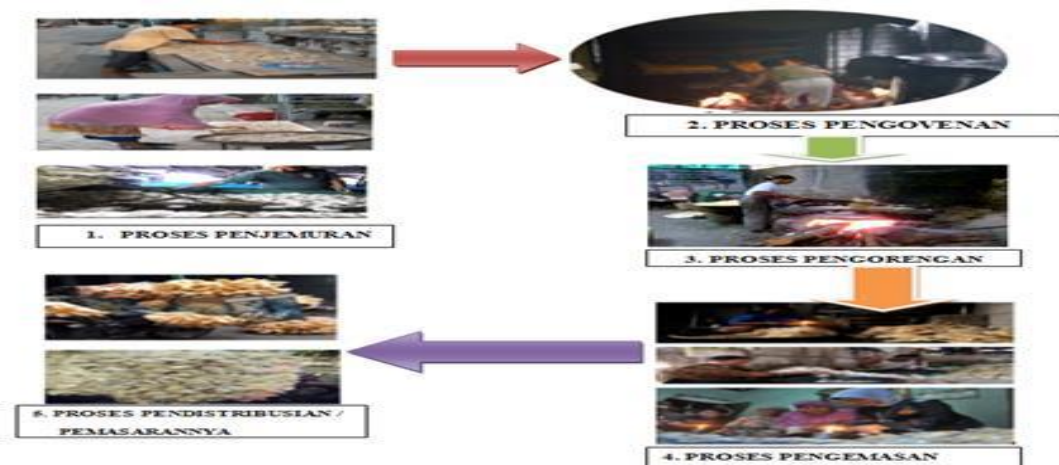
**Gambar 3.2 : Digital Marketing Untuk Pemasaran Mitra**

Mitra akan diberikan pelatihan untuk menggunakan sistem pemasaran Digital yang serba canggih dan cepat untuk mempromosikan produknya dan dapat meningkatkan penjualan dengan prosentasi yang cukup bagus dengan menggunakan alat promosi digital market setiap mitra diberi fasilitas untuk menggunakan promosi krupuknya sehingga dapat meningkatkan penjualannya.(Syihabudin & Gumelar, 2019). Dengan memberikan pelatihan setiap minggu dan meberikan modul pembelajaran agar mitra dapat menggunakannya.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian dilapangan bahwa peneliti memberikan pelayanan yang terbaik dan berusaha memuaskan para pelaku usaha dengan mengajari untuk mempertahankan kualitas rasa krupuk, produk dan berdasarkan situasi yang ada dan Mitra sudah memahami arti pentingnya pengendalian kebersihan pembuatan krupuk dan kualitas makanan kecil yang dimasak dengan sendiri sampai matang, dan peneliti melakukan pendampingan dan pelatihan terus menerus kepada kedua mitra langsung dengan memberikan

edukasi yang sesuai dengan masing-masing pelaku usaha seperti : memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan dengan menggunakan Bahasa komunikasi yang santun dan nyaman dimata pelanggan, lalu dari olahan masakan krupuk Ikan Mujair dan Belut ini dapat memberikan manfaat kesehatan bagi masyarakat yang memakannya dan peneliti melatih untuk kebersihannya seperti setelah masak dicuci dengan baik dan cara membuat krupuk dengan menggunakan kebersihan yang sudah ditentukan oleh peneliti dan diajari ditata dengan rapi sehingga kesehatan dan kebersihan tetap terjaga serta makanan krupuk yang sudah matang dapat di jual dengan baik. Lalu peneliti memberikan pelatihan pada kebersihan dapur dan sanitasi dikarenakan mitra belum sepenuhnya memperhatikannya, seperti bekas makanan yang dari pelanggan dimasukan disampah dijadikan satu dengan tas kresek yang sudah disediakan, biasanya mitra langsung dibuang sembarangan didapur sehingga terkesan jorok dan tidak sehat.



**Gambar 4.1 : Proses Produksi UMKM Krupuk Mujair & Belut**

Proses yang dilakukan oleh mitra adalah pertama mitra setelah membuat adonan krupuk mujair dan belut lalu di jemur oleh karyawan mitra Bu Asmaul Husna dan setelah itu dilakukan pengovenan krupuk apabila cuaca tidak menentu dan apabila sudah dinyatakan kering baru dilakukan pengorengan krupuk ikan tersebut dan setelah dilakukan penggorengan lalu dilakukan pengemasan krupuk kedalam plastic kecil untuk didistribusikan ke warung-warung. Dan Mitra ini melakukan 2 (dua) jenis olahan produk mentah dan mantang target yang terjual tiap hari melakukan 2 kilo ikan untuk diproduksi menjadi krupuk ikan mujair dan belut dan Mitra melakukan pemasaran secara konvensional dengan mendistribusikan ke warung-warung kecil dan menggunakan *Facebook ad*

*Businnes* untuk melakukan promosi krupuknya dan dalam hitungan tahun bu H. Asmaul Husna bisa melakukan pengembangan bisnisnya menjadi lebih baik lagi dan metode pemasarannya yang dilakukan sangatlah efektif dan efisien dan hasil temuan pemberdayaan masyarakat ini menemukan pengembangan *mindsite* / pola pikir para pelaku usaha mikro ini dengan diadakan pelatihan entrepreneur secara berkala mulai dari pemasaran sudah mulai berkembang, sistem kebersihan produksi sudah mulai berkembang dengan baik, dan masalah keuangan menggunakan sistem akuntansi digital sehingga dengan mudah para mitra melakukan pemonitorian cash flow perusahaannya. (Kartika, 2017) dan menghasilkan sebuah krupuk ikan mujair dan belut yang sangat luar biasa.

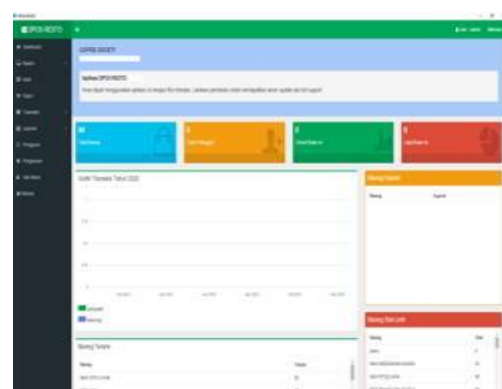
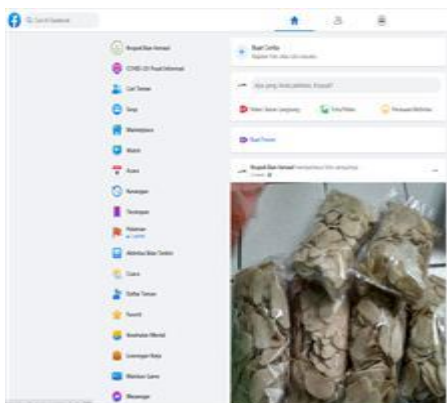
**Hasil Produk Krupuk Mujair**



**Hasil Produk Krupuk Belut**



**Hasil Teknologi Digital**



## Gambar 4.2 : Hasil Karya Mitra Produk dan Teknologi

### KESIMPULAN

Kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini dilakukan dalam rangka untuk memberikan pendampingan lebih dan memberikan pemberdayaan masyarakat yang sudah dilakukan oleh Mitra yaitu Ibu Hj. Asmaul Husna di Desa Sumber Rejo II Rt. 3 Rw 2 Kecamatan Pakal, Benowo Surabaya yang terletak tidak lebih dari 4.1 kilometer dari Universitas Wijaya Putra., menggunakan warga sekitarnya sebagai karyawan dan tenaga produksinya. Tetapi meski demikian, strategi pengembangan dan sistem pengelolaannya kedua UKM yang menjadi mitra kegiatan ini dinilai kurang maksimal. Mitra UKM Krupuk Ikan Mujair dan Belut sangat bermanfaat untuk kesehatan masyarakat sekitar dan sangat mengandalkan sinar matahari untuk menjemur krupuk-krupuknya. Karena ketergantungannya terhadap sinar matahari ini mitra UKM kecil ini sangat bermasalah dalam menaikkan produksi

### UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kepada para pihak antara lain Pak RT, Pak RW dan Pimpinan Lurah Kelurahan Sumber Rejo serta Mitra

krupuk. Tidak hanya bermasalah dengan ketergantungan dengan sinar matahari tetapi juga kedua UKM tersebut juga terkendala dengan lahan penjemuran yang sempit dan kurang higienis. Sangat dipahami bila musim hujan tiba, mitra UKM kecil tersebut tidak dapat memproduksi krupuk dengan maksimal. Selain Fenomena bisnis tersebut terletak pada masalah lainnya yang dihadapi Mitra adalah manajemen pemasaran, manajemen mutu dan usaha yang tidak mempunyai sistem pengelolaan yang baik. Teknologi tepat guna sangatlah dibutuhkan sebagai solusi untuk mengeringkan krupuk. Dari kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini dapat memberikan kontribusi kepada mitra Bu Hj. Asmaul Husna,SH sehingga dapat mengembangkan bisnis yang selama ini digelutin semenjak tahun 2013an.

Ibu Hj. Asmaul Husna,SH dan Para Ibu RT Dusun Sumber Rejo yang telah membantu program pemberdayaan ini menjadi lancar.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ani, N. M. H. M. (2014). *Pemberdayaan Perempuan melalui Pembuatan Kerupuk daun Kopi pada masyarakat desa harjomulyo kecamatan silo kabupaten jember Novita Mayasari \*) & Hety Mustika Ani \*\**. 109–123.
- Kartika, C. (2017). Kartika, C. (2017) 'the Role of Marketing Intelligence and Marketing Architecture Based Technology Assist in the Development of Business on the Msmes Maount Bromo Probolinggo in East Java', *Sinergi : Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen*, 7(2), pp. 41–51. doi: 10. Sinergi : *Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen*, 7(2), 41–51. <https://doi.org/10.25139/sng.v7i2.366>
- Kulit, B. (2020). *www.jwd.unram.ac.id*. 2(1), 85–88.
- Syihabudin, S., & Gumelar, R. (2019).

---

*Digital Marketing Communication  
Development On Micro, Small And  
Medium Enterprises (Msme) In  
Era 4.0 Based On Sharia  
Economic (Case Study Msme*

*Domas Village, Pontang District).  
January 2019.  
[https://doi.org/10.4108/eai.10-9-  
2019.2289374](https://doi.org/10.4108/eai.10-9-2019.2289374)*