

PENGEMBANGAN KERIPIK TORTILLA, PENTOL DAN BASRENG BERBAHAN BAKU IKAN TENGGIRI SEBAGAI INOVASI PENJUALAN DARI UMKM SINGO JOYO

Esther Febriani

**Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas 17 Agustus
1945 Surabaya**

Email: estherfebriani15@gmail.com

Gema Putri Alam Dwijayanti

**Program Studi Teknik Industri, Universitas 17 Agustus
1945 Surabaya**

Email:

gemaputrialamdwijayanti@gmail.com

Rheina Intan Permata

**Program Studi Administrasi Negara, Universitas 17
Agustus 1945 Surabaya**

Email: intanrenna3@gmail.com

Angga Dutahatmaja

**Program Studi Manajemen, Universitas 17 Agustus
1945 Surabaya**

Email: anggadutahatmaja@untag-sby.ac.id

Abstrak

UMKM Singo Joyo adalah home industri yang memproduksi beberapa produk olahan kerupuk yaitu kerupuk ikan tenggiri dan kerupuk tahu. UMKM Singo Joyo berlokasi di Desa Wonoploso Kabupaten Mojokerto. Produksi pada UMKM Singo Joyo berskala menengah, konsumennya pun beragam. Pada kegiatan pengabdian masyarakat Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya yang bertepatan di daerah tersebut, maka kami sebagai mahasiswa membuat inovasi untuk produksi dari ikan tenggiri. Ide produk inovasi ikan tenggiri menjadi 3 produk yaitu Keripik Tortilla, Pentol Ikan Tenggiri, dan Basreng. Produk yang dijadikan inovasi sudah melewati beberapa percobaan dengan resep yang berbeda. Resep yang dipilih adalah resep yang diperoleh dari beberapa sumber. Maka telah didapat resep yang paling efisien sebagaimana peneliti lakukan.

Kata Kunci: UMKM, Keripik Tortilla, Pentol Ikan Tenggiri, Basreng

Abstract

UMKM Singo Joyo is a home industry that produces several processed cracker products, namely mackerel fish crackers and tofu crackers. Singo Joyo UMKM is located in Wonoploso Village, Mojokerto Regency. Production at Singo Joyo UMKM is medium scale, the consumers are also diverse. During the 17 August 1945 Surabaya University activity which coincided with this area, we as students made innovations for the production of mackerel fish. The idea for the mackerel

fish innovation product is 3 products, namely Tortilla Chips, Mackerel Fishball, and Fried Fishball. The product used as innovation has gone through several trials with different recipes. The recipes chosen are recipes obtained from several sources. So the most efficient recipe has been obtained as the researchers did.

Keywords: UMKM, Tortilla Chips, Mackerel Fishball, Fried Fishball

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara terpadat didunia setelah Cina, India, dan US [1]. Jumlah penduduk tersebut menimbulkan berbagai permasalahan perekonomian di Indonesia, antara lain tingginya angka kemiskinan akibat terbatasnya lapangan kerja. Membuat lapangan kerja baru dengan memulai usaha sendiri seperti Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah salah satu cara untuk mengurangi kemiskinan dan meningkatkan perekonomian. Di Indonesia, UMKM menjadi pilar perekonomian yang penting. Pengembangan SDM melibatkan mahasiswa dalam menyelesaikan permasalahan yang ada dan memberikan solusi.

Masyarakat Indonesia mempunyai kekayaan kearifan lokal di daerahnya masing-masing yang biasa disebut dengan kearifan lokal. Pasalnya, Indonesia dinilai memiliki keunggulan dari segi sumber daya alam dan daya saing harga [2]. Secara astronomis, Indonesia terletak di garis khatulistiwa dan beriklim tropis. Iklim tropis di Indonesia terbagi menjadi dua musim, yaitu musim panas dan musim hujan [3]. Saat ini, Indonesia menjadi salah satu negara maritim yang menjadi penyumbang kekayaan alam dalam laut yang besar. Indonesia merupakan salah satu negara maritim yang sebagian besar wilayahnya merupakan perairan. Melalui sebagian besar, menjadi salah satu sumber pangan. Pasalnya ikan merupakan sumber pangan menjanjikan yang kaya akan protein, lemak, vitamin, dan mineral serta memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan. Menurut data Susenas BPS, protein ikan menjangkau sampai 57% konsumsi protein hewani Indonesia.

Salah satu ikan yang cukup terkenal untuk dikonsumsi adalah tenggiri. Tenggiri merupakan sekelompok ikan yang tergolong dalam genus Scomberomorus, famili Scombridae. Ikan yang merupakan kerabat darai tongkol, tuna, makarel dan kembung. Ikan tenggiri merupakan salah satu ikan yang diminati masyarakat, lantaran ikan ini kerap kali menjadi salah satu ikan yang dapat diolah menjadi berbagai macam bentuk, mulai dari kerupuk, siomay dan masih banyak lagi. Tak hanya diolah untuk dikonsumsi saja, namun masyarakat khususnya UMKM banyak memperjualkan hasil olahan ikan tenggiri. Saatnya untuk menekankan pentingnya membina dan memperkuat UMKM bebas hambatan dan tangguh terhadap dinamika perubahan dan dinamika perubahan lingkungan [4]. Usaha Kecil Menengah (UMKM) merupakan suatu bentuk kegiatan usaha yang dilakukan oleh masyarakat dengan berbagai alasan dan tujuan. UMKM dinilai bisa menjadi penyelamat perekonomian karena berkontribusi dalam mengurangi pengangguran dan mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar, dan selama ini sektor UMKM menjadi salah satu elemen pendukung perekonomian [5].

Ikan yang memiliki moncong yang meruncing, mulut lebar serta gigi tajam ini tentunya memiliki minat yang tinggi saat menjadi peluang bagi UMKM. Namun, di lain sisi olahan yang kurang inovatif menjadi salah satu penghambat bagi UMKM itu sendiri. Oleh karena itu, suatu inovasi diperlukan dalam upaya mengembangkan UMKM. Begitu juga dengan mitra UMKM Singo Joyo. UMKM ini merupakan bisnis home industri yang berupa olahan ikan tenggiri menjadi kerupuk atau lebih dikenal dengan amplang. Pemilik usaha ini bernama Ibu Qotik, berdiri sejak enam tahun yang lalu. Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Qotik diproduksi di Desa Wonoploso, Mojokerto dan hingga kini telah memiliki 7-8 karyawan.

Inovasi produk yang berupa keripik tortilla, pentol dan basreng merupakan produk yang menggunakan bahan dasar ikan tenggiri yang merupakan ciri khas dari UMKM ini sendiri. Dengan memanfaatkan ikan tenggiri tentunya masih menjadi upaya meminimalisir penggunaan keberagaman bahan dasar sehingga dapat meminimalisir modal bagi UMKM juga. Kerupuk tortilla ikan tenggiri sendiri merupakan makanan ringan yang nantinya akan dibuat menggunakan ikan tenggiri yang dibentuk menjadi segitiga yang kemudian akan digoreng maupun dipanggang. Lalu, produk pentol juga merupakan makanan ringan yang menggunakan bahan dasar tepung dan campuran ikan tenggiri, sedangkan basreng merupakan produk inovasi lanjutan bagi pentol yang kemudian di goreng kering dan nantinya diber campuran bumbu cabai daun jeruk.

Penguatan komunikasi pemasaran diharapkan produk-produk yang dihasilkan mampu dipasarkan dengan lebih baik sehingga mampu menjangkau konsumen yang lebih luas [6]. Melalui inovasi ini bertujuan untuk memberikan bantuan dalam pengembangan produk dengan adanya berbagai varian dengan bahan dasar ikan tenggiri kepada pelaku UMKM Kerupuk Ikan Tenggiri agar mampu meningkatkan penjualan dari produk kerupuk yang dimiliki. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dapat memberikan dampak bagi penjualan UMKM baik secara signifikan maupun tidak. Sehingga dengan membantu dan memberikan pendampingan langsung kepada pelaku UMKM, pelaku UMKM dapat menjaga *sustainable* dari penjualan produk. Rencana yang telah diatur untuk menjalin kolaborasi dengan mitra telah ditetapkan, agar saat pelaksanaan kegiatan menjalin kolaborasi dengan mitra dapat berjalan dengan efisien dan efektif [7]. Copywriting yang efektif memerlukan pemahaman mendalam tentang audiens, pesan yang ingin disampaikan, dan manfaat produk atau layanan yang ditawarkan [8]. Dalam membangun sebuah citra, tidak bisa terjadi pada waktu tertentu. Karena itu adalah sebuah proses yang panjang [9].

METODE PELAKSANAAN

Metode pengembangan yang ada di dalam penelitian ini memakai metode penelitian dan pengembangan yang disebut Development dan Research. Pada metode ini dilakukan dengan memilih jenis pelaksanaan 4D ialah define (kajian acuan produk), design (perencanaan produk), development (pembuatan dan pengujian produk) dan dissemination (pameran produk atau pengenalan).

1. Define

Keripik tortilla, pentol dan basreng merupakan makanan ringan yang seringkali ditemui di lingkungan sekitar. Pada tahap ini mengumpulkan dua resep dan kemudian dianalisis sampai muncul dapat satu resep acuan dimana dapat digunakan sebagai acuan dari kontrol produk yang dibuat dengan berbahan daging ikan tenggiri.

2. Design

Selanjutnya produk pada tahap ini dirancang menggunakan resep acuan. Produk yang telah dikembangkan diolah menggunakan daging ikan tenggiri yang telah dihaluskan. Lalu, setelah menganalisis resep utama dari dua resep tersebut, diuji dan dipilih yang terbaik.

3. Development

Langkah selanjutnya, pembuatan dilakukan sesuai dengan resep, sehingga menghasilkan produk yang digunakan sebagai acuan utama..

4. Disseminate

Dengan menggunakan produk yang sudah diuji berulang kali dan serta menghasilkan resep baku yang akan dipamerkan.



Gambar 1 Mentahan Fillet Ikan Tenggiri



Gambar 2 Adonan Pentol dan basreng Ikan Tenggiri



Gambar 3 Adonan Tortilla Ikan Tenggiri

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Keripik Tortilla Ikan Tenggiri

Keripik tortilla merupakan makanan ringan yang berbahan dasar tepung jagung, bawang putih dan bawang merah yang kemudian digoreng menggunakan minyak panas sampai *crispy*. Dan pada pengembangan kali ini, peneliti mensubstitusikan ikan tenggiri pada adonan.

a) Define

Tahap ini peneliti mengumpulkan dua resep dari berbagai sumber yang kemudian dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan sebagai kontrol dari produk yang akan dibuat dengan substitusi ikan tenggiri.

Tabel 1. Resep Acuan Pembuatan Adonan tortilla ikan tenggiri

Bahan	Resep Acuan	
	R(1)	R(2)
Tp Terigu	200gr	550gr
Tp Sagu		50gr
Tp Tapioca	5 sdm	20gr
Margarin	1 sdm	1sdm
Garam	$\frac{1}{4}$ sdt	2sdt
Baking Powder	$\frac{1}{2}$ sdm	1gr
Bawang Putih	3 siung	25gr

Sumber:

1. *Cookpad* resep *tortilla chips*
2. Teknologi hasil perikanan *booklet tortilla chips* rumput laut

Kedua resep acuan di uji sensoris kemudian didapatkan data pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Tahap Define

Aspek	Resep Acuan	
	R(1)	R(2)
Warna	Kuning sedikit kecoklatan	Kuning sedikit kecoklatan
Bentuk	Segitiga	Segitiga
Aroma	Khas tortilla	Khas Tortila
Rasa	Gurih	Gurih
Tekstur	Crispy namun agak keras	Renyah Crispy

Berdasarkan analisis yang terpilih menjadi resep acuan yakni resep (2) yang berasal dari “Teknologi hasil perikanan *booklet tortilla chips* rumput laut”.

b) *Design*

Pada langkah ini, dimulainya mendesain produk berdasarkan konsep referensi yang dipilih. Mengembangkan desain produk dengan menggunakan bahan baku dasar dengan daging ikan tenggiri yang telah digiling. Setelah dilakukan analisis, dipilih satu produk yang terbaik. Produk dengan kedua formula nantinya akan dipilih yang terbaik. Berikut merupakan tabel formula pengembangan dan pengujian tortilla ikan tenggiri.

Tabel 3. Rencana Substitusi Tortilla Ikan Tenggiri

Bahan	Resep Acuan		
	Acuan	20%	25%
Tp Terigu	550gr	400gr	500gr
Tp Sagu	50gr	20gr	20gr
Tp Tapioca	20gr	20gr	20gr

Bahan	Resep Acuan		
	Acuan	20%	25%
Margarin	1sdm	1sdm	1sdm
Garam	2sdt	2sdt	2sdt
Baking Powder	1gr	1gr	1gr
Bawang Putih	25gr	25gr	25gr
Ikan Tenggiri		200gr	250gr

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Aspek	Resep Acuan	
	20%	25%
Warna	Kuning sedikit coklat	Kuning kecoklatan
Bentuk	Segitiga	Segitiga
Aroma	Sedikit aroma tenggiri	Cukup tajam
Rasa	Gurih dan sedikit terasa tenggiri	Gurih dan terasa tenggiri pas

Setelah dilakukan analisis uji coba resep substitusi telah ditemukan resep yang digunakan yakni substitusi ikan tenggiri sebesar 25% dari tepung yang digunakan.

c) *Development*

Pada langkah ini, dimulai membuat produk sesuai dengan petunjuk resep yang telah dibuat dan menghasilkan produk untuk dipamerkan pada langkah berikutnya.

d) *Disseminate*

Produk yang telah diuji lalu menghasilkan resep baku yang kemudian dipamerkan. Dalam tahap disseminate juga dilakukan pemotretan produk sebagai upaya pengembangan produk. Setelah semua tahapan disseminate ditempuh lalu produk dipamerkan pada pameran atau supervise pengabdian masyarakat.

2. **Pentol Ikan Tenggiri**

Pentol adalah makanan ringan atau jajanan tradisional yang berbahan dasar tepung dan daging yang lebih sedikit dari pada bakso. Pada pengembangan produk kali ini, peneliti mensubstitusikan ikan tenggiri pada adonan pentol. Saat membuat tepung tulang ikan, penekanannya adalah pada kebersihan dan kebersihan. Contohnya seperti penggunaan ikan segar, sarung tangan, dan air bersih mengalir saat memasak [10].

a) *Define*

Pada tahap ini peneliti mengumpulkan dua resep dari sumber yang berbeda dan menganalisisnya untuk mendapatkan referensi resep untuk digunakan sebagai kontrol pada produk yang menggunakan ikan tenggiri sebagai bahan utama.

Tabel 1. Resep Acuan Pembuatan Adonan Pentol Ikan Tenggiri

Bahan	Resep Acuan	
	R(1)	R(2)
Ikan Tenggiri	700gr	1 kg
Tepung Tapioka	2 sdm	500 gr
Tepung Terigu	3 sdm	200 gr
Penyedap rasa	1 bungkus	2 bungkus
Merica	½ sdt	1 sdm
Telur ayam	1 butir	-
Bawang Putih	7 siung bawang	15 siung

Sumber:

1. Resep pentol ikan tenggiri mama ike cookpad
2. Resep pentol ikan tenggiri Yulia cookpad

Kedua resep acuan di uji sensoris kemudian didapatkan data pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Tahap Define

Aspek	Resep Acuan	
	R(1)	R(2)
Warna	Pucat sedikit kuning	Pucat sedikit kuning
Bentuk	Bulat	Bulat
Aroma	Pentol ikan	Pentol Ikan
Rasa	Gurih	Gurih
Tekstur	Lembut	Lembut dan kenyal

Berdasarkan analisis yang terpilih menjadi resep acuan yakni resep (2) yang berasal dari “Resep Pentol Ikan Tenggiri Yulia *Cookpad*”

b) *Design*

Pada langkah ini, dimulainya mendesain produk berdasarkan konsep referensi yang dipilih. Mengembangkan desain produk dengan menggunakan bahan baku dasar dengan daging ikan tenggiri yang telah digiling. Setelah dilakukan analisis, dipilih satu produk yang terbaik. Produk dengan kedua formula nantinya akan dipilih yang terbaik. Berikut merupakan tabel formula pengembangan dan pengujian tortilla ikan tenggiri.

Tabel 3. Rencana Substitusi Pentol Ikan Tenggiri

Bahan	Resep Acuan		
	Acuan	20%	25%
Ikan Tenggiri	1 kg	400 gr	500 gr
Tepung Tapioka	500 gr	300 gr	350 gr

Bahan	Resep Acuan		
	Acuan	20%	25%
Tepung Terigu	200 gr	150 gr	180 gr
Penyedap rasa	2 bungkus	1 bungkus	1 ½ bungkus
Merica	1 sdm	¼ sdm	½ sdm
Bawang Putih	15 siung	10 siung	12 siung

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Aspek	Resep Acuan	
	20%	25%
Warna	Pucat sedikit kuning	Pucat sedikit kuning
Bentuk	Bulat	Bulat
Aroma	Sedikit aroma tenggiri	Aroma tenggiri
Rasa	Gurih dan sedikit terasa tenggiri	Gurih dan terasa tenggiri pas
Tekstur	Lembut sedikit kenyal	Lembut dan kenyal

Setelah dilakukan analisis uji coba resep substitusi telah ditemukan resep yang digunakan yakni substitusi ikan tenggiri sebesar 25% dari tepung yang digunakan.

c) *Development*

Pada langkah ini, dimulai membuat produk yang telah sesuai dengan petunjuk resep yang telah di buat dan dapat menghasilkan produk untuk dipamerkan pada langkah berikutnya. Pada langkah ini dilakukan pembuatan produk sesuai dengan acuan resep yang telah dibuat hingga dapat menghasilkan produk yang akan dipamerkan pada langkah selanjutnya.

d) *Disseminate*

Produk yang telah di uji lalu menghasilkan resep baku yang kemudian dipamerkan. Dalam tahap disseminate juga dilakukan pemotretan produk sebagai upaya pengembangan produk. Setelah semua tahapan disseminate ditempuh lalu produk dipamerkan pada pameran atau supervise pengabdian masyarakat.

3. Basreng Ikan Tenggiri

Basreng merupakan camilan khas sunda yang terbuat dari olahan bakso ikan yang diiris tipis kemudian digoreng. Basreng juga dapat disajikan dengan taburan bumbu pedas dengan tingkat pedas yang bervariasi. Pada pengembangan produk kali ini, peneliti mensubstitusikan ikan tenggiri pada adonan basreng atau baso goreng.

a) *Define*

Pada tahap ini peneliti mengumpulkan dua resep dari sumber yang berbeda dan menganalisisnya untuk mendapatkan referensi resep untuk digunakan sebagai kontrol pada produk yang menggunakan ikan tenggiri sebagai bahan utama.

Tabel 1. Resep Acuan Pembuatan Adonan Basreng Ikan Tenggiri

Bahan	Resep Acuan	
	R(1)	R(2)
Bakso ikan	500 gr	500 gr
Ketumbar bubuk	1 sdm	-
Bawang Putih	3 siung	5 siung
Garam	1 sdt	-
Minyak Goreng	Secukupnya	1 bungkus
Cabe Bubuk	1 sdt	2 bungkus
Gula Pasir	½ sdt	-
Atom		½ bungkus

Sumber:

1. Resep Basreng Pedas Renyah Sasa.co.id
2. Resep Basreng Cookpad

Kedua resep acuan di uji sensoris kemudian didapatkan data pada tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Tahap Define

Aspek	Resep Acuan	
	R(1)	R(2)
Warna	Coklat	Coklat
Bentuk	Balok	Balok
Aroma	Basreng	Basreng
Rasa	Gurih	Gurih
Tekstur	Renyah	Renyah

Berdasarkan analisis yang terpilih menjadi resep acuan yakni resep (1) yang berasal dari “Resep Basreng Pedas Renyah Sasa.co.id”

b) *Design*

Pada langkah ini, dimulainya mendesain produk berdasarkan konsep referensi yang dipilih. Mengembangkan desain produk dengan menggunakan bahan baku dasar dengan daging ikan tenggiri yang telah digiling. Setelah dilakukan analisis, dipilih satu produk yang terbaik. Produk dengan kedua formula nantinya akan dipilih yang terbaik. Berikut merupakan tabel formula pengembangan dan pengujian tortilla ikan tenggiri.

Tabel 3. Rencana Substitusi Basreng Ikan Tenggiri

Bahan	Resep Acuan		
	Acuan	20%	25%
Bakso Ikan	500 gr	300 gr	350 gr
Ketumbar Bubuk	1 sdm	1 sdt	½ sdm
Bawang Putih	3 siung	1 ½ siung	2 siung
Garam	1sdt	¼ sdt	½ sdt
Minyak Goreng	Secukupnya	Secukupnya	Secukupnya
Cabe Bubuk	1 sdt	¼ sdt	½ sdt
Gula Pasir	1 sdt	¼ sdt	½ sdt

Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap Design

Aspek	Resep Acuan	
	20%	25%
Warna	Kuning sedikit coklat	Kuning kecoklatan
Bentuk	Balok	Balok
Aroma	Aroma baso ikan	Aroma tajam
Rasa	Gurih dan terasa ikan tenggiri kurang	Gurih dan terasa tenggiri yang baik

Setelah dilakukan analisis uji coba resep substitusi telah ditemukan resep yang digunakan yakni substitusi ikan tenggiri sebesar 25% dari tepung yang digunakan.

c) *Development*

Pada langkah ini, dimulai membuat produk yang telah sesuai dengan petunjuk resep yang telah di buat dan dapat menghasilkan produk untuk dipamerkan pada langkah berikutnya.

d) *Disseminate*



Gambar 1 Bersama Mitra

Produk yang telah di uji lalu menghasilkan resep baku yang kemudian dipamerkan. Dalam tahap disseminate juga dilakukan pemotretan produk sebagai upaya pengembangan produk. Setelah semua tahapan disseminate ditempuh lalu produk dipamerkan pada pameran atau supervise pengabdian masyarakat.

SIMPULAN

Pada inovasi produk-produk yang dilakukan telah menghasilkan beberapa resep acuan yang telah melalui hasil uji produk. Produk yang dihasilkan sendiri kemudia akan dipamerkan setelah melalui berbagai tahap.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan syukur dan terima kasih selalu kami penjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat karunianya kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dilaksanakan dengan baik. Ucapan syukur dan terima kasih juga kami sampaikan kepada pihak terkait yang telah membantu dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, diantaranya :

1. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya sebagai lembaga naungan kegiatan
2. Bapak Angga Dutahatmaja, S.Kom., MM. selaku dosen pembimbing lapangan selama kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung
3. UMKM Singo Joyo selaku mitra selama kegiatan pengabdian masyarakat berlangsung

DAFTAR PUSTAKA

- [1] F.-F. Yang, M. Penundaan... |, R. R. Indraswari, D. Risni, J. Yuhan, and R. Ruri Indraswari, "JURNAL KEPENDUDUKAN INDONESIA FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI PENUNDAAN KELAHIRAN ANAK PERTAMA DI WILAYAH PERDESAAN INDONESIA: ANALISIS DATA SDKI 2012 (FACTORS AFFECTING THE DELAY FIRST BIRTH IN RURAL INDONESIA: AN ANALYSIS OF THE 2012 IDHS)," *Jurnal Kependudukan Indonesia* |, vol. 12, no. Juni, pp. 1-12, 2017.
- [2] M. Firgiardiansyah and J. M. Andrian, "POLA KOMUNIKASI POKDARWIS PADA DAERAH WISATA AIR TERJUN TAMBAK LARE DI DESA KARE MADIUN JAWA TIMUR," 2023.
- [3] L. Hakim, W. E. Putro, D. Sri, and A. Rusmana, *MITIGASI BENCANA DALAM TRADISI "TEMANTEN KUCING" MASYARAKAT DESA PELEM, KECAMATAN CAMPURDARAT KABUPATEN TULUNGAGUNG (PENERAPAN ETIKA KOMUNIKASI DALAM MEMAKNAI POTENSI LOCAL WISDOM)*.
- [4] V. Regina Pramesty Cici Ariyanti *et al.*, "PENGEMBANGAN SUMBER DAYA LOKAL UNTUK OPTIMALISASI EKONOMI DESA PADI."
- [5] C. Islamiah¹ *et al.*, "PENGEMBANGAN PRODUK UMKM DESA KALIKATIR SEBAGAI WUJUD DARI IKON DESA BERBASIS POTENSI LOKAL."

- [6] Y. T. Laksono, "ANALISIS BRAND COMMUNICATION SEBAGAI PENINGKATAN LOCAL PRODUCT PLACEMENT OLEH CREATIVEPEDIA," 2023.
- [7] B. I. Setiawan and M. I. Romadhan, "PERENCANAAN KOMUNIKASI GARDAPANGAN SEBAGAI ORGANISASI NON PROFIT DALAM MENJALIN KERSAMA SAMA DENGAN MITRA," 2023.
- [8] P. Aldino, A. Kamila, and S. Putri Heryana, "Membangun Jiwa Entrepreneurship Melalui Skill Copywriting," 2023.
- [9] A. Widyastuti and W. Ekoputro, "STRATEGI KOMUNIKASI KRISIS HUMAS PEMKAB NGANJUK DALAM PEMULIHAN CITRA PASCA KASUS KORUPSI," 2023.
- [10] F. Ardacandra *et al.*, "PEMBUATAN PRODUK DARI POTENSI LOKAL DESA POHJEJER."