

Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal: Rencana dan Pengembangan Produk Abon Nangka



**Aprilia Mariyam¹, Riska Widya Sari², Niti Wilujeng³, Annisa Dwi Nur Hikmah⁴,
Wibi Riyandra Wibowo⁵, Sonja Andarini⁶, Indah Respati Kusumasari⁷**

Administrasi Bisnis, Ilmu Sosial, Budaya dan Politik, Universitas Pembangunan Nasional
“Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia.

23042010098@student.upnjatim.ac.id¹, 23042010119@student.upnjatim.ac.id²,
23042010169@student.upnjatim.ac.id³, 23042010195@student.upnjatim.ac.id⁴,
23042010275@student.upnjatim.ac.id⁵, sonja_andarini.adbis@upnjatim.ac.id⁶,
indah.respati.kusumasari.adbis@gmail.ac.id⁷

Submission 2025-06-04

Review 2025-06-12

Publication 2025-06-17

ABSTRAK

Kabupaten Malang merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam produksi nangka muda. Akan tetapi, hasil panen nangka muda belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat sekitar. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk inovatif berbasis pangan lokal berupa abon nabati dari bahan dasar nangka muda, sebagai upaya peningkatan nilai tambah sekaligus pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal. Pendekatan yang digunakan melibatkan kolaborasi dengan petani lokal dalam proses produksi hingga pemasaran produk, guna mendorong terciptanya kemandirian ekonomi dan penguatan kapasitas usaha mikro. Metode pelaksanaan dimulai dari studi potensi lokal dan analisis situasi dilanjutkan perancangan dan pengembangan produk abon nangka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk abon nangka memiliki prospek pasar yang menjanjikan, serta mampu menjadi alternatif pangan nabati yang diminati oleh konsumen. Temuan ini menegaskan pentingnya sinergi antara inovasi teknologi pangan dan pelestarian kearifan lokal dalam pembangunan ekonomi berbasis komunitas.

Kata kunci: *Abon Nangka, Pangan Lokal, Inovasi Produk, Pemberdayaan Masyarakat, Kearifan Lokal*

PENDAHULUAN

Penguatan ekonomi lokal yang berkelanjutan menuntut optimalisasi potensi komoditas unggulan daerah. Di banyak wilayah, termasuk Kabupaten Malang, potensi tersebut masih belum dimanfaatkan secara maksimal. Kabupaten Malang, sebagai salah satu daerah di Jawa Timur, memiliki kekayaan hasil pertanian yang beragam. Salah satu komoditas yang menonjol adalah buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*), dengan tingkat produksi yang cukup tinggi. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2022 menunjukkan bahwa Kabupaten Malang menghasilkan buah nangka sebanyak 268.981 kuintal per tahun. Angka ini mengindikasikan bahwa nangka merupakan komoditas pertanian yang melimpah. Namun, sayangnya pemanfaatannya masih terbatas, umumnya hanya diolah menjadi keripik sebagai oleh-oleh khas daerah.

Ketergantungan pada satu jenis produk olahan menyebabkan rendahnya diversifikasi produk turunan nangka, yang berdampak pada minimnya nilai tambah ekonomi bagi masyarakat setempat. Ketimpangan antara potensi sumber daya lokal dengan pemanfaatannya ini menjadi persoalan yang mendesak untuk diatasi, terutama akibat kurangnya inovasi dalam pengolahan produk berbasis sumber daya lokal (Hidayat, 2024). Dalam konteks ini, diperlukan strategi yang mampu mendorong pemanfaatan hasil pertanian secara optimal dan berkelanjutan. Salah satu pendekatan yang dapat ditempuh adalah pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal. Pendekatan ini tidak hanya menekankan partisipasi aktif masyarakat dalam aktivitas ekonomi, tetapi juga menggali dan mengembangkan potensi lokal yang sudah ada agar menjadi lebih bernilai.

Dengan melibatkan masyarakat, khususnya petani lokal, secara langsung dalam proses pengembangan produk, maka nilai tambah komoditas dapat ditingkatkan melalui inovasi yang relevan dengan kebutuhan dan karakteristik daerah. Salah satu bentuk inovasi yang potensial adalah pengolahan nangka muda menjadi abon nabati sebagai alternatif dari abon berbahan dasar hewani. Abon dikenal sebagai olahan tradisional yang memiliki cita rasa gurih, tekstur kering, serta daya simpan yang lama. Menurut SNI 01-3707-1995, abon merupakan makanan kering yang melalui proses perebusan, penyayatan, pembumbuan, penggorengan, dan pemerasan hingga menghasilkan produk akhir berkadar air rendah. Biasanya, abon dibuat dari daging sapi, ayam, atau ikan. Namun, meningkatnya tren konsumsi pangan nabati membuka peluang untuk menggantikan bahan hewani dengan sumber nabati yang lebih ramah lingkungan, ekonomis, dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat masa kini.

Nangka muda memiliki potensi besar sebagai bahan dasar abon nabati. Kandungan gizinya cukup tinggi; dalam setiap 100 gram nangka muda terdapat 51,00 kilokalori energi, 2,00 gram protein, 11,38 gram karbohidrat, dan hanya 0,42 gram lemak. Selain itu, nangka muda juga mengandung mikronutrien seperti zat besi (1,00 mg), kalsium (45,01 mg), dan fosfor (29,01 mg). Kandungan vitamin dalam nangka muda pun beragam, di antaranya vitamin A (25 IU), vitamin B1 (0,07 mg), dan vitamin C (9,02 mg) (Muljawan & Sugiarti, 2017). Selain nilai gizinya, nangka muda juga mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, dan saponin yang berfungsi sebagai antioksidan alami, mampu menangkal radikal bebas, serta mendukung kesehatan sistem imun dan pencernaan (Muliani et al., 2021). Keunggulan lainnya adalah indeks glikemik nangka muda yang rendah, sehingga aman dikonsumsi oleh penderita diabetes dan individu dengan gangguan metabolisme.

Pengolahan nangka muda menjadi abon tidak hanya berkontribusi terhadap diversifikasi produk pangan lokal, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam meningkatkan pemanfaatan komoditas nangka yang selama ini kurang dioptimalkan. Inovasi ini memberikan peluang baru bagi masyarakat, khususnya pelaku UMKM dan kelompok rumah tangga, untuk terlibat dalam kegiatan ekonomi produktif. Melalui pelatihan keterampilan, pendampingan produksi, dan fasilitasi akses pasar serta pendanaan, masyarakat dapat mengembangkan kapasitasnya dalam menghasilkan produk berkualitas dan berdaya saing.

Rencana pengembangan abon nangka ini akan dilakukan dengan pendekatan kolaboratif melalui kemitraan jangka panjang bersama petani lokal di wilayah Malang. Langkah ini tidak hanya memperkuat rantai produksi berbasis komoditas lokal, tetapi juga menjadi upaya membangun model industri olahan yang berkelanjutan dan relevan dengan potensi masing-masing daerah. Oleh karena itu, pengembangan produk abon nangka muda melalui pendekatan pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal diharapkan dapat menjadi strategi nyata dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan ketahanan pangan lokal. Penekanan inilah yang menjadi dasar penulisan jurnal dengan judul "Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal: Rencana dan Pengembangan Produk Abon Nangka", sebagai kontribusi terhadap pengembangan inovasi pangan yang berorientasi pada potensi dan kekuatan lokal secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengembangan produk abon nangka berbasis kearifan lokal ini dirancang melalui serangkaian tahapan yang bertujuan tidak hanya menghasilkan produk yang bernilai ekonomis tinggi, tetapi juga memberikan dampak sosial positif bagi petani nangka di wilayah Malang. Tahapan pertama diawali dengan studi potensi lokal dan analisis situasi. Pada tahap ini, dilakukan analisis mengenai ketersediaan bahan mentah berupa buah nangka yang berlimpah di daerah Malang, serta identifikasi isu yang dihadapi oleh para petani, seperti harga jual yang fluktuatif dan keterbatasan akses ke pasar. Selain itu, dilakukan penelitian mengenai kearifan lokal masyarakat dalam memproses buah nangka sebagai acuan pengembangan produk yang sejalan dengan budaya lokal.

Tahapan selanjutnya adalah perancangan dan pengembangan produk abon nangka. Proses ini mencakup eksperimen pengolahan nangka muda menjadi abon dengan memperhatikan faktor rasa, tekstur, dan ketahanan produk agar cocok dengan selera konsumen kota. Di samping itu, dirancang kemasan produk yang bersih dan menarik secara visual, serta mampu mencerminkan identitas lokal,

Langkah pertama dalam pengembangan produk abon nangka dimulai dengan proses percobaan atau eksperimen dalam skala rumah tangga. Bahan baku utama yaitu nangka muda diambil dari pasar lokal di daerah Malang. Proses pemilihan dilakukan dengan selektif untuk menjamin kualitas bahan dari segi kematangan, tekstur, dan kebersihan. Setelah dibersihkan, nangka muda direbus sampai lembut, lalu disuwir halus untuk memperoleh tekstur serat mirip daging, yang menjadi karakteristik abon.

Selanjutnya, dilakukan tahap pengolahan dengan menggunakan bumbu rempah tradisional yang telah diuji melalui berbagai percobaan. Modifikasi dilakukan pada proporsi bumbu, derajat manis, serta tingkat kering untuk menciptakan rasa yang sesuai

dengan preferensi konsumen kota namun tetap menjaga elemen lokal. Proses penggorengan dilakukan dalam jumlah sedikit dengan teknik *deep frying*, kemudian dilanjutkan dengan penirisan dan pendinginan sebelum dikemas. Pada fase awal ini, pengemasan masih memakai kemasan dasar terbuat dari plastik food grade dan dilengkapi label stiker manual. Desain label dibuat dengan memperhatikan elemen visual khas dari Malang, serta penjelasan singkat tentang latar belakang produk sebagai olahan lokal yang berbasis pada bahan nabati.

Tahapan percobaan juga meliputi pengujian ketahanan produk terhadap penyimpanan pada suhu ruangan selama beberapa hari hingga beberapa minggu. Penilaian dilakukan untuk menilai daya tahan rasa, bau, dan tekstur. Di samping itu, dilakukan uji coba dengan berbagai pilihan rasa, seperti pedas dan manis-gurih, untuk menilai preferensi konsumen.

Setelah produk dinyatakan siap, uji coba pemasaran terbatas dilakukan melalui media sosial, promosi dari mulut ke mulut, serta ikut serta dalam bazar lokal dan acara kampus. Barang dijual dalam kemasan kecil (50–100 gram) dengan harga yang wajar sebagai strategi pengenalan awal. Umpan balik dari pelanggan dihimpun untuk mengevaluasi faktor rasa, kemasan, dan harga, yang selanjutnya dijadikan acuan dalam perbaikan produk.

Selanjutnya, dilakukan penilaian potensi pasar, yaitu mengenai preferensi konsumen terhadap produk makanan alternatif yang berbasis tumbuhan. Penelitian ini melibatkan survei konsumen, analisis harga, dan uji coba distribusi terbatas melalui saluran seperti toko oleh-oleh, pusat UMKM, media sosial, dan pameran lokal. Langkah ini bertujuan untuk mendapatkan umpan balik tentang penerimaan pasar dan merancang strategi pemasaran yang sesuai.

Rencana awal pengembangan rantai pasok dan pemberdayaan berkelanjutan dimulai dengan memetakan kerja sama jangka panjang dengan petani nangka di Malang. Saat ini, bahan baku masih diperoleh dari pasar lokal, tetapi ke depan diharapkan terjalin hubungan langsung dengan petani untuk memastikan kontinuitas pasokan dan meningkatkan nilai jual nangka. Pemberdayaan petani masih bersifat konseptual, namun dalam jangka menengah, sebagian hasil penjualan produk dirancang untuk mendukung kegiatan sosial, seperti pelatihan dan pendampingan pascapanen serta pengolahan sederhana.

Tahap akhir metode pelaksanaan melibatkan evaluasi internal untuk menilai cita rasa, ketahanan, dan efisiensi produksi rumahan, serta respon konsumen dalam skala terbatas. Hasil evaluasi ini menjadi dasar strategi pengembangan berikutnya, seperti peningkatan kapasitas produksi, perluasan pasar, dan model pemberdayaan yang lebih terstruktur sesuai dengan sumber daya dan peluang lokal yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Kegiatan Program pengabdian masyarakat

Mengembangkan solusi pangan berbasis lokal melalui inovasi pengolahan nangka muda menjadi abon nabati bernama "Bonangka". Kegiatan ini difokuskan pada pengembangan produk inovatif, peningkatan keterampilan wirausaha mahasiswa, pemberdayaan petani lokal sebagai mitra utama, serta pengenalan produk ke pasar

melalui pendekatan digital marketing dan uji coba pasar langsung. Hasil dari program ini dapat dikategorikan ke dalam lima aspek utama, yaitu produksi produk, peningkatan kompetensi peserta, evaluasi pasar, kemitraan penyedia bahan baku, serta luaran tambahan yang mendukung keberlanjutan usaha.

1. Produk Abon Nangka Muda “Bonangka”

Produk “Bonangka” berhasil dikembangkan dengan standar kualitas yang kompetitif, ditandai dengan tekstur renyah dan kering, warna coklat keemasan, serta aroma rempah yang khas. Proses produksi melibatkan beberapa tahapan, termasuk perebusan nangka muda, penyuwiran, pencampuran bumbu Nusantara, dan penggorengan hingga memperoleh tekstur optimal. Produk tersedia dalam dua varian rasa, yaitu manis dan pedas, dikemas dalam pouch aluminium foil berukuran 10x15 cm dengan berat bersih 50 gram. Setiap kemasan mencantumkan informasi produk seperti merek, komposisi, varian rasa, serta tanggal kedaluwarsa. Dalam satu siklus produksi, diperoleh 40 kemasan siap jual dengan total biaya produksi sebesar Rp265.000, menghasilkan margin kotor sebesar Rp135.000 per siklus.



Gambar 1: Foto Produk Bonangka

2. Uji Pasar dan Respon Konsumen Terhadap Produk Bonangka

Uji pasar terhadap produk Bonangka dilakukan melalui dua metode, yaitu penjualan langsung pada bazar kampus dan sistem pre-order melalui media sosial. Sebanyak 25 responden konsumen diberikan produk untuk dievaluasi berdasarkan aspek rasa, tekstur, kemasan, serta minat pembelian ulang.



Diagram 1. Hasil Respon Konsumen Terhadap Produk Bonangka

Hasil analisis menunjukkan bahwa 32% responden menyukai cita rasa abon yang gurih, 33% menilai desain kemasan menarik dan informatif, serta 31% menyatakan kesediaan untuk membeli kembali produk tersebut, dan 4% responden tidak menyukai tekstur bonangka. Saran perbaikan dari konsumen mencakup pengembangan varian rasa tambahan dan peningkatan kerenyahan tekstur guna meningkatkan daya tarik produk. Hasil uji pasar mengindikasikan bahwa Bonangka memiliki prospek yang baik, terutama di segmen mahasiswa, pekerja muda, vegetarian, dan masyarakat urban yang mencari camilan sehat serta praktis.

3. Kemitraan dan Rantai Pasok

Selain aspek inovasi produk dan pemasaran, inisiatif ini juga berkontribusi terhadap

pemberdayaan petani lokal sebagai bagian dari ekosistem produksi. Petani nangka muda di Malang yang sebelumnya menghadapi kendala harga jual rendah kini memperoleh akses distribusi baru melalui kolaborasi produksi abon, sehingga meningkatkan nilai ekonomi hasil panen yang sebelumnya kurang diminati. Sehingga Para petani menyambut baik inisiatif ini karena dapat memanfaatkan nangka muda yang biasanya dijual murah atau dibiarkan busuk karena permintaan rendah. Dalam jangka panjang, kemitraan ini berpotensi dikembangkan ke arah sistem kontrak pertanian atau koperasi pemasok.

B. Pembahasan

1. Kelayakan Produk sebagai Alternatif Pangan Nabati

Bonangka menunjukkan potensi sebagai alternatif pangan nabati yang ramah lingkungan dan ekonomis. Produk ini menjawab tantangan tingginya harga abon hewani di pasaran dan rendahnya konsumsi protein nabati. Nangka muda dipilih karena memiliki tekstur serat yang menyerupai daging dan rasa netral yang mudah menyerap bumbu, sesuai dengan hasil penelitian Muliani et al. (2021) serta Sukmiwati et al. (2024) yang mengungkapkan manfaat antioksidan dan serat dalam nangka muda.

2. Kualitas Gizi dan Potensi Inovasi Lanjutan

Sebagai produk pangan nabati, abon nangka memiliki keunggulan dari sisi rendah lemak jenuh dan tinggi serat yang dapat membantu pencernaan dan menjaga kesehatan usus, serta mengandung berbagai antioksidan seperti vitamin C

Dari sisi keamanan pangan, abon Bonangka belum difortifikasi dengan bahan pengawet, namun berdasarkan hasil uji coba, daya simpannya mencapai ± 2 bulan jika disimpan dalam suhu ruang dan kemasan rapat. Penggunaan sealer plastik dan penyimpanan dalam tempat kering menjadi upaya menjaga mutu produk.

3. Penerimaan Pasar dan Efektivitas Model Distribusi

Respons positif dari konsumen menunjukkan bahwa Bonangka diterima baik oleh pasar lokal. Pendekatan digital marketing melalui Instagram, TikTok, dan WhatsApp menunjukkan efektivitasnya dalam menjangkau konsumen generasi muda. Selain itu, strategi pre-order mampu meminimalisir risiko produksi berlebih, Namun, untuk memperluas pasar, diperlukan diversifikasi saluran distribusi ke platform e-commerce seperti Shopee dan Tokopedia. Hal ini sejalan dengan tren belanja online yang terus meningkat pasca-pandemi. Membangun brand awareness juga sangat diperlukan melalui berbagai platform, seperti media sosial, iklan online, dan kerjasama dengan influencer, sangat penting untuk meningkatkan popularitas Bonangka.



Gambar 2: Penerimaan Produk Bonhangka oleh Konsumen

4. Manfaat Sosial dan Ekonomi Lokal

Secara sosial, kegiatan ini telah memberikan nilai tambah pada rantai pasok lokal. Petani nangka muda yang sebelumnya hanya menjual buahnya dalam bentuk mentah kini

memiliki saluran penjualan tidak langsung melalui industri rumah tangga mahasiswa. Hal ini mendukung pembangunan ekonomi lokal yang berbasis pada pemanfaatan sumber daya daerah.

Dari aspek ekonomi, potensi margin keuntungan dari produksi abon nangka cukup menjanjikan. Dengan biaya produksi sebesar Rp265.000 dan estimasi penjualan sebesar Rp400.000 (40 kemasan × Rp10.000), diperoleh margin kotor Rp135.000 atau sekitar 50%. Dengan skala lebih besar dan efisiensi alat, margin ini masih dapat ditingkatkan.

5. Keterkaitan Keberlanjutan Program

Penjualan Bonangka diperlukan komitmen untuk terus meningkatkan kualitas produk, mengembangkan strategi pemasaran yang efektif, dan membangun hubungan baik dengan konsumen, sehingga program ini dapat terus berkembang.

Evaluasi secara teratur juga penting dilakukan untuk memantau kinerja program, mengidentifikasi perbaikan, dan membuat penyesuaian yang diperlukan. Dengan semikian, program penjualan Bonangka dapat terus beradaptasi dengan perubahan pasar dan kebutuhan konsumen, serta meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasional

Tabel 1. Solusi Permasalahan

| No | Permasalahan | Solusi |
|----|---|--|
| 1. | Kurangnya pengalaman dalam pengolahan teknik penggorengan abon nangka | Melakukan simulasi produksi berulang, dokumentasi setiap proses, dan pengecekan jadwal waktu secara real time. |
| 2. | Pertama, proses produksi masih dilakukan secara manual menggunakan alat rumah tangga sederhana. Hal ini menyebabkan keterbatasan jumlah output, ketidakteraturan bentuk produk, yang berpengaruh terhadap efisiensi dan kualitas produk secara konsisten. | Penyesuaian metode produksi berbasis manual yang lebih terstruktur, serta menyusun rencana jangka menengah untuk pengadaan alat produksi semi modern |
| 3. | Rendahnya kepercayaan calon konsumen terhadap produk baru tanpa izin resmi | Memberikan edukasi langsung saat promosi menyertakan informasi bahan dan proses produksi secara transparan di label kemasan dan mulai proses pengurusan izin PIRT. |

6. Evaluasi

Evaluasi dari program ini perlu diatasi untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk seperti kurangnya pengalaman dalam pengolahan Bonangka menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas produk. Oleh karena itu perlu dilakukan pelatihan secara terus menerus untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan Bonangka, selain itu keterbatasan jumlah produksi juga menjadi kendala yang perlu diatasi, dengan meningkatkan kapasitas produksi dan mengoptimalkan proses produksi, diharapkan dapat meningkatkan jumlah produksi Bonangka tanpa mengorbankan kualitas. Kualitas produk yang bagus juga perlu ditingkatkan dengan memperhatikan rasa dan tekstur, dengan melakukan evaluasi dan perbaikan secara terus

meneru diharapkan produk Bonangka dapat memenuhi standart kualitas yang diharapkan oleh konsumen.

KESIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi olahan abon nangka yang telah dilaksanakan menunjukkan potensi meningkatkan pembangunan ekonomi lokal. melalui produk bonangka yang turut melibatkan petani nangka lokal dari malang menambah wadah produksi nangka menjadi olahan yang memiliki daya saing tinggi, bernilai ekonomi tinggi yang dijual melalui pemasaran digital. Kualitas produk harus terus ditingkatkan mulai dari pengolahan hingga pengemasan dan mencoba berbagai strategi pemasaran digital sebagai langkah keberlanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dosen Pengampu mata kuliah Perencanaan dan Pengembangan Bisnis, dan kepada seluruh Anggota Tim Kelompok 3 yang telah bekerja sama secara aktif dan penuh dedikasi dalam seluruh tahapan kegiatan. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada masyarakat dan mitra lokal yang telah berpartisipasi dalam pelaksanaan kegiatan, khususnya selama proses produksi, uji pasar, serta sesi diskusi dan pelatihan. Kontribusi seluruh pihak telah memberikan dampak nyata terhadap keberhasilan kegiatan ini serta menjadi bagian penting dalam upaya pemberdayaan potensi lokal dan penguatan kapasitas wirausaha mahasiswa.

REFERENSI

- Alfredo, A. A. (2023). *Strategi Pengembangan Bisnis Tradisional* (Vol. 2).
- Ana Anggorowati, D., Setyawati, H., & Bou Panawar Purba, A. (2012). Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda Increased of Protein Content of Shreded Young Jackfruit. *Jurnal Teknik Kimia*, 7(1), 17–21.
- Dan, Pembimbingan, Pembuatan, P., Buatan, P., Lobster, P., Tawar, A. I. R., Desa, D. I., Selatan, S., et al. (2023). *Jurnal Abdi Insani*, 10, 2587–2594.
- Dan, Perencanaan, Bisnis, P., Andarini, D. S., Si, M., Kusumasari, I. R., Sos, S., & Si, M. (n.d.). Laporan portofolio produk abon nangka perencanaan dan pengembangan bisnis, (23042010195).
- Fakhrudin, A., Yudianto, K., & Melly, Y. S. (2022). *Buku Perencanaan Bisnis*.
- Izak, L. U., Merdana, S. V., Hidayat, R., & Ikaningtyas, M. (2024). Analisis Perencanaan Dan Pengembangan Bisnis Untuk Meningkatkan Laba Umkm Soto Ayam Lamongan Pak Noto. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(4), 2–14.
- Kementerian Pertanian. (2024). Angka Tetap Hortikultura Tahun 2023. *Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian*, xxiv + 261.
- Khoerunisa, T. K. (2020). Review: Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan A Review: Development of Functional Food Products in Indonesia based on Local Ingredients. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49–59. Retrieved from <https://journal.uniga.ac.id/index.php/IJAFOR>
- Lisnawati, A. (2021). Karakteristik Kimia dan Sensori Abon Nangka Muda dengan Penambahan Daging Ayam pada Rasio yang Berbeda. *Buletin Loupe*, 17(01), 28–34.
- Made Ayu Alivy Khumaira, Arin Oktavia Ramadanti, Diana Putri Damayanti, Ovia Putri Rahmadani, Rusdi Hidayat, & Maharani Ikaningtyas. (2024). Strategi Dalam

-
- Perencanaan Dan Pengembangan Bisnis. *CEMERLANG: Jurnal Manajemen dan Ekonomi Bisnis*, 4(2), 277–287.
- Majid, J. A., Marniza, M., & Susanti, L. (2024). Pengaruh Substitusi Daging Ikan Lele Sangkuriang (, 7(September), 433–446.
- Muljawan, R. E., & Sugiarti, D. U. (2017). Potensi Ekonomi Produk Abon Dan Dendeng Nabati. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(2), 32–38.
- Nur Jannah, U. Q. A., Hidayati, D., & Jakfar, A. A. (2016). KARAKTERISTIK SENSORIS DAN KIMIA PADA ABON NANGKA MUDA (*Artocarpus heterophyllus* LMK) DENGAN PENAMBAHAN TEMPE. *Agrointek*, 10(1), 48.
- Rakhmaniar, A. (2023). Hubungan Antara Kecerdasan Emosional Dan Efikasi Komunikasi Pada Pemimpin Organisasi: Studi Kasus Pada Perusahaan Manufactur Dikota Bandung, 1(4).
- Sagala, P. M., Tarigan, K. M. B., Andarini, S., & Kusumasari, I. R. (2024). Analisis Pentingnya Perencanaan dan Pengembangan Bisnis dalam Meningkatkan Kinerja Perusahaan. *Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 150–159.
- Wang, L., Tanaka, H., & Li, X. (2024). Processed meat consumption and chronic disease risk.