

PELATIHAN MEMBUAT STIK LELE DAN PENTOL LELE SEBAGAI INOVASI PRODUK JAJANAN RAKYAT

TRAINING ON MAKING CATFISH STICKS DAN CATFISH PENTOL AS AN INNOVATION IN FOLK SNACK PRODUCTS

Ariefah Yulandari¹, Nang Among Budiadi², Sugiyarmasto³, Sugiarti⁴, Widi Hariyanti⁵

¹) Manajemen Pemasaran, Jurusan Manajemen, Universitas Setia Budi

^{2,3}) Manajemen Sumber Daya Manusia, Jurusan Manajemen, Universitas Setia Budi

⁴) Akuntansi Manajemen, Jurusan Akuntansi, Universitas Setia Budi

⁵) Akuntansi Publik, Jurusan Akuntansi, Universitas Setia Budi

*Email korespondensi: yolanyolan.feusb@mail.com

Abstract

The Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Kismoyoso Village, Boyolali, widely known for their traditional herbal medicine, aimed to diversify their product offerings to foster long-term development. This initiative focuses on creating sustainable product concepts designed to establish a robust local supply chain and build partnerships among residents, thereby increasing community consumption expenditure and stimulating the village's internal economic turnover. Catfish was selected as the core ingredient due to its high nutritional value and versatility in various food products and snacks. Consequently, the MSME members—primarily local women—embraced the idea of developing catfish sticks and catfish meatballs as their new flagship products. To facilitate this, a community service team from the Faculty of Business, Setia Budi University, conducted a comprehensive training program. The training utilized five distinct methods: direct explanation, demonstration, hands-on practice, discussion/Q&A sessions, and product evaluation. Through active participation in each stage, the trainees successfully produced catfish sticks and meatballs, establishing them as viable processed snack products ready to drive the future growth of MSMEs in Kismoyoso Village, Boyolali.

Keywords: MSMEs, Product Diversification, Catfish Processing, Community Empowerment, Kismoyoso Village.

Abstrak

Anggota UMKM Desa Kismoyoso, Boyolali, yang selama ini terkenal dengan produk jamu gendong tradisionalnya, berkomitmen untuk menciptakan produk baru sebagai langkah awal diversifikasi produk demi pengembangan usaha di masa depan. Inisiatif ini bertujuan untuk membangun konsep produk berkelanjutan yang dapat memperkuat rantai pasok lokal, sekaligus menciptakan kemitraan antarwarga guna meningkatkan pengeluaran konsumsi masyarakat dan menstimulasi perputaran ekonomi internal Desa Kismoyoso. Sebagai solusi, ikan lele dipilih sebagai bahan baku utama karena memiliki kandungan gizi yang tinggi dan potensi pengelolaan yang luas menjadi aneka makanan serta camilan. Para perempuan pelaku UMKM menyambut baik ide pengembangan produk stik lele dan bakso lele sebagai produk unggulan baru mereka. Untuk merealisasikan hal tersebut, tim pengabdian masyarakat dari Fakultas Bisnis Universitas Setia Budi menyelenggarakan pelatihan dengan menerapkan lima metode, yaitu penjelasan langsung, demonstrasi, praktik, diskusi/tanya jawab, serta evaluasi hasil. Melalui tahapan pelatihan tersebut, para peserta berhasil memproduksi stik lele dan bakso lele sebagai camilan olahan khas masyarakat yang siap dipasarkan sebagai produk baru UMKM Desa Kismoyoso, Boyolali.

Kata kunci: UMKM, Diversifikasi Produk, Olahan Ikan Lele, Perputaran Ekonomi, Pengabdian Masyarakat.



CC Attribution-ShareAlike 4.0

Copyright © 2026 Author

Diterima: 20 Mei 2026; Disetujui: 31 Mei 2026; Terbit: 2 Juni 2026

PENDAHULUAN

Perempuan memiliki peran yang sangat strategis sebagai manajer keuangan rumah tangga. Mereka mampu mengelola pengeluaran, menabung, serta menyusun strategi ekonomi keluarga. Dalam konteks makro, kontribusi perempuan juga sangat signifikan terhadap perekonomian nasional. Sekitar 64% pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia adalah perempuan, dan sektor UMKM ini menyumbang lebih dari 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) (Widiarty, 2024).

Kontribusi yang besar tersebut salah satunya berasal dari para perempuan tangguh di Desa Kismoyoso, Kecamatan Ngemplak, Boyolali, Jawa Tengah. Berdasarkan peta kekuatan keluarga, para ibu rumah tangga di desa ini melakukan pekerjaan yang dapat menghasilkan pendapatan untuk membantu perekonomian keluarga mereka (The World Bank, 2016).

Salah satu contoh nyata di Desa Kismoyoso adalah para ibu yang memproduksi dan berjualan jamu gendong tradisional sebagai produk UMKM unggulan. Jamu gendong merupakan produk UMKM yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat desa setempat maupun wilayah sekitarnya. Motivasi para ibu di Desa Kismoyoso dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga sangat luar biasa; mereka tidak pernah berhenti menggali kemampuan untuk terus berkembang.

Meskipun telah aktif memproduksi jamu gendong, tidak semua ibu di desa tersebut terjun untuk menjualnya. Mereka menyadari bahwa bisnis jamu gendong saat ini berada dalam situasi kompetisi yang ketat. Oleh karena itu, mereka membutuhkan pengetahuan baru untuk menghadirkan produk inovatif selain jamu gendong tradisional.

Inovasi ini bertujuan agar UMKM Desa Kismoyoso dapat semakin berkembang melalui kehadiran produk baru yang diminati oleh konsumen yang lebih luas. Menanggapi kebutuhan tersebut, tim pengabdian masyarakat dari Fakultas Bisnis Universitas Setia Budi Surakarta hadir untuk memberikan pelatihan pembuatan stik lele dan pentol lele.

Menurut Akbar et al. (2024), stik adalah camilan ringan berbentuk batang panjang dan pipih dengan tekstur renyah dan rasa gurih yang dapat divariasikan untuk menunjukkan ciri khasnya. Sementara itu, pentol merupakan

jajanan khas yang sangat disukai oleh semua kalangan masyarakat.

Pentol (atau sering disebut cembul) adalah jajanan kaki lima yang sangat terkenal di area Jawa Tengah, Yogyakarta, dan Timur. Jajanan yang mirip bakso ini (dapat disajikan berkuah maupun kering) biasanya memiliki kandungan daging. Pentol dibuat dengan ukuran sesuai selera penjual dan memiliki karakteristik rasa yang gurih, tekstur kenyal, serta lembut di mulut. Saat ini, nilai tambah pentol terletak pada variasi jenisnya, seperti varian orisinal, pedas (mercon), isian keju, isian telur, dan urat (Mariano et al., 2023).

Produk stik dan pentol memiliki beberapa faktor pemicu persaingan, antara lain: Harga yang merakyat, Jenis penyajian yang semakin bervariasi, Budaya jajan masyarakat yang tidak pernah lekang oleh waktu, Tekstur renyah dan rasa yang gurih, dan Aksesibilitas produk yang mudah ditemukan. Karena stik dan pentol merupakan jajanan rakyat, para penjual harus memiliki strategi matang untuk memenangkan hati konsumen. Meskipun bisnis ini terlihat sederhana, jika penjual mampu memikat konsumen sejak awal melalui rasa stik dan pentol yang lezat serta pelayanan yang ramah, mereka bisa mendapatkan laba bersih minimal sekitar Rp100.000 per hari. Pendapatan ini tentu bergantung pada lokasi jualan, harga jual per porsi, efisiensi bahan baku, jam operasional, serta kondisi cuaca.

Pelaku usaha harus mampu mengikuti perubahan pasar serta beradaptasi secara cepat atau bertahap agar dapat bersaing, tumbuh, dan menciptakan produk baru. Langkah ini bukan sekadar inovasi di atas kertas. Inovasi merupakan proses yang menciptakan nilai tambah, di mana terdapat hubungan kausalitas yang erat antara inovasi dan nilai ekonomi. Dalam kegiatan bisnis, inovasi berperan esensial untuk menciptakan kebaruan, sedangkan nilai tambah berfungsi mengubah kebaruan tersebut menjadi dampak ekonomis atau fungsional yang positif.

Melihat peluang bisnis stik dan pentol yang bermodal kecil dan mudah memasuki pasar, para ibu di Desa Kismoyoso sangat antusias mengikuti pelatihan pembuatan stik lele dan pentol lele. Sebenarnya, makanan olahan dari ikan lele sudah banyak diciptakan, misalnya: Fillet crispy dan keripik kulit, Abon dan nugget, Kerupuk dan pempek. Banyaknya variasi makanan olahan tersebut memberikan nilai tambah bagi ikan lele. Hal ini juga menjadi

strategi yang tepat untuk menangkap peluang bisnis melalui pembangunan kemitraan yang berkelanjutan. Meskipun jajanan stik dan pentol sudah dikenal luas, varian stik lele dan pentol lele masih belum familier di kalangan pencinta camilan tersebut.

Dari sisi bahan baku, lele segar dapat diperoleh langsung dari peternak dengan harga Rp20.000 hingga Rp24.000 per kilogram. Penggunaan lele sebagai bahan baku utama pentol menjadi alternatif bahan berkualitas tinggi yang dapat memicu efisiensi biaya secara berkelanjutan.

Ikan lele mulai dikenal luas di Indonesia sejak tahun 1980-an. Karakteristik tubuhnya licin, berlendir, tidak bersisik, memanjang, dengan mulut lebar, kepala pipih, serta memiliki sungut. Ikan ini telah diternakkan dan dibudidayakan secara intensif serta komersial oleh masyarakat dalam berbagai jenis. Berdasarkan kandungan gizinya, ikan lele mengandung: 17% protein, 6,6% lemak, 0,23% – 1,3% karbohidrat, 0,9% abu, 74,4% air. Jika dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya seperti ikan gabus (4,0%) dan ikan mas (2,9%), ikan lele memiliki kandungan lemak yang lebih tinggi (Mahalia et al., 2025).

Selama ini, budidaya ikan lele menjadi salah satu kekuatan perekonomian Indonesia di bidang perikanan serta menduduki posisi penting dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Melalui manajemen pengelolaan yang baik, budidaya ini dapat menciptakan lapangan kerja baru sekaligus mendukung ketahanan pangan lokal. Langkah ini sejalan dengan program Asta Cita yang berfokus pada swasembada pangan, energi, dan air (Cita 2) untuk mencapai kemandirian nasional jangka panjang (Setiawan, 2025).

Ikan lele sering menjadi sektor andalan di pedesaan karena memiliki siklus panen yang cepat (antara 3 hingga 4 bulan), membutuhkan modal kecil, dan memiliki permintaan pasar yang tinggi. Melalui komoditas ini, masyarakat dapat menciptakan ekonomi kreatif. Namun, saat ini pengolahan hasil produk perikanan khususnya ikan lele masih tergolong minim. Mayoritas masyarakat hanya mengolah ikan lele dengan cara digoreng secara sederhana, sehingga harga jualnya tidak bisa tinggi.

Berlatar belakang masalah dan keinginan pelaku UMKM Desa Kismoyoso untuk menguasai ilmu pembuatan produk baru, tim pengabdian masyarakat Fakultas Bisnis Universitas Setia Budi memberikan solusi

berupa pelatihan pembuatan produk stik lele dan pentol lele. Kedua produk ini dipilih karena merupakan jajanan rakyat yang digemari oleh seluruh lapisan masyarakat, sehingga memiliki peluang bisnis yang sangat besar di Desa Kismoyoso. Selain itu, bahan bakunya mudah didapat di pasar lokal.

Tim pengabdian masyarakat Fakultas Bisnis Universitas Setia Budi juga merancang program ini agar berkelanjutan, misalnya dengan mengolah atau mengoptimalkan lahan kosong milik warga untuk budidaya ikan lele. Setelah pelatihan ini berjalan, produk stik lele dan pentol lele diharapkan dapat menjadi salah satu produk kreatif andalan UMKM Desa Kismoyoso selain jamu gendong. Dengan demikian, program ini mampu menciptakan hubungan rantai pasok yang penting dan saling menguntungkan antara penjual pentol lele dengan peternak ikan lele setempat.

METODE

Tim pengabdian Masyarakat Fakultas Bisnis Universitas Setia Budi dalam mencapai tujuan pelatihan pembuatan stik lele dan pentol lele menggunakan lima metode yaitu (1) Metode deskriptif (penjelasan langsung), (2) Demonstrasi, (3) Praktik, (4) Diskusi dan tanya jawab, (5) Evaluasi atau umpan balik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan stik lele dan pentol lele menunjukkan bahwa kombinasi metode deskriptif (penjelasan langsung), demonstrasi, praktik, diskusi dan tanya jawab serta evaluasi atau umpan balik sangat efektif dalam meningkatkan pemahaman dan kemampuan keterampilan peserta.

1) Metode deskriptif (penjelasan langsung).

Menyampaikan informasi dengan menguraikan atau menjelaskan suatu hal secara jelas, runtut tanpa praktik atau kegiatan tambahan. Penekanan pada penjelasan langsung dan rinci agar peserta pelatihan memahami materi sebelum masuk ke tahap praktik atau metode berikutnya. Pada tahap ini, penyampaian terdapat dua sesi. Sesi penjelasan pembuatan stik lele dan sesi penjelasan pembuatan pentol lele. Penjelasan dari semua bahan baku yang digunakan dalam pembuatan stik lele dan pentol lele adalah untuk membantu peserta memahami konsep dasar bahan baku stik lele dan pentol lele yang sehat. Hal ini

penting agar peserta mengetahui standar kualitas bahan yang digunakan.

Pemilihan bahan yang tepat dan sehat sangat penting untuk menjaga kualitas mutu produk dan kepercayaan masyarakat atau konsumen. Bahan baku utama untuk stik lele dan pentol lele memiliki kesamaan bahan utama seperti lele. Sebagai salah satu bahan baku yang utama yaitu lele, maka harus dipilih yang segar dengan ciri-ciri tubuhnya licin mengkilap (hitam atau abu – abu) dan tidak ada luka berbintik putih, gerakannya aktif, mata bening, insang merah, aroma segar khas tidak amis menyengat dan dagingnya padat kenyal jika ditekan. Selain pemilihan bahan baku yang sehat, bumbu menjadi bahan utama yang diutamakan. Karena letak salah satu kunci produsen stik lele dan pentol lele dapat membuat produk bermutu dan memenangkan persaingan di pasar.



Gambar 1. Penjelasan Pembuatan Produk

2) Demonstrasi.

Di tahap ini dimana menyampaikan materi dengan memperagakan secara langsung prosesnya atau memperlihatkan keterampilan sehingga peserta bisa melihat bagaimana membuat suatu proses atau menciptakan produk yang diinginkan dengan cara yang benar. Tahap kedua demonstrasi yaitu dimana tim memberikan contoh cara pembuatan stik lele dan pentol lele kepada peserta pelatihan. Demonstrasi di bagi juga dalam dua sesi, sesi demonstrasi pembuatan stik lele dan sesi pembuatan pentol lele. Masing-masing sesi berlangsung kurang lebih dua jam.

Pembuatan stik lele dan pentol lele diperagakan langkah demi langkah secara sistematis. Mulai dari pemilihan lele, teknik penggilingan, teknik pencampuran adonan hingga pencampuran bumbu disertai penjelasan detail tentang takaran dan teknik yang tepat. Sese kali pertanyaan dilemparkan ke arah peserta latihan agar tercipta interaksi antara instruktur demonstrasi dengan peserta

pelatihan. Mendemonstrasikan proses pencampuran bahan secara bertahap hingga menghasilkan adonan yang homogen dilakukan dengan teknik dalam pembuatan dua produk tersebut diperagakan dengan cermat agar menghasilkan tekstur yang kenyal dan tidak mudah hancur.

Setelah itu, diperlihatkan pula teknik pembentukan stik lele dan pentol lele secara manual dengan menggunakan tangan dan alat sederhana, yang membutuhkan ketelitian dan keterampilan khusus sambil adonan yang telah dibentuk dimasukkan ke tahap pematangan (jika stik lele di goreng dengan minyak sehat sedangkan pentol lele di rebus hingga kenyal). Demonstrasi tersebut memberikan gambaran yang jelas mengenai teknik pengolahan bahan, penggunaan peralatan, hingga prosedur pembentukan dan tingkat kematangan stik lele dan pentol lele yang baik dan benar.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Produk

3) Praktik.

Tahap praktik yaitu cara pelatihan dimana peserta langsung melakukan sendiri atau secara berkelompok dalam melakukan kegiatan yang dipelajari atau keterampilan yang dipelajari setelah menyaksikan demonstrasi pembuatan stik lele dan pentol lele.

Selanjutnya, para peserta mulai melaksanakan praktik pembuatan stik lele dan pentol lele secara langsung dengan mengikuti arahan dan langkah - langkah yang telah dicontohkan. Pada kegiatan praktik pembuatan stik lele dan pentol lele, peserta pelatihan melaksanakan proses pengolahan bahan pangan serta memperhatikan prosedur kerja yang sistematis dan higienis. Kegiatan diawali

dengan menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan. Seluruh bahan dipastikan dalam kondisi segar dan layak digunakan guna menghasilkan stik lele dan pentol lele yang berkualitas.

Langkah berikutnya setelah memilih lele dan memisahkan antara tulang dan daging, peserta masuk proses penggilingan daging ikan lele yang dicampur dengan bumbu dan bahan pendukung lainnya hingga menghasilkan adonan yang halus dan merata. Setelah itu, adonan dibentuk dan disesuaikan dengan masing – masing produk. Stik lele sepanjang 15 cm sedangkan pentol lele dibuat bulatan – bulatan seperti bakso berdiameter 2 cm – 3 cm. Para peserta telah memahami untuk ukuran diseragamkan agar tingkat kematangan dapat merata saat proses pematangannya.

Selama praktik berlangsung, peserta pelatihan diwajibkan menerapkan prinsip kebersihan, ketelitian, dan penyempurnaan produk dalam setiap tahapan kegiatan. Selain bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dalam pengolahan makanan, praktik pembuatan stik lele dan pentol lele juga memberikan pemahaman mengenai pentingnya standar kebersihan dan kualitas produk pangan.



Gambar 3. Praktik Pembuatan Produk

4) Diskusi dan tanya jawab.

Peserta pelatihan berinteraksi aktif dan mampu bertukar ide untuk mengembangkan inovasi yang diharapkan sehingga peserta memahami materi pelatihan secara mendalam pada tahap ini. Peserta pelatihan didorong berpartisipasi secara aktif dalam menyampaikan pendapat, pengalaman, serta berbagai pertanyaan yang berkaitan dengan

materi yang telah diberikan. Komunikatif dan interaktif dibangun sehingga peserta memperoleh kesempatan untuk memperdalam pemahaman terhadap proses dan teknik yang telah dipelajari selama pelatihan.

Tim pengabdian memberikan penjelasan secara rinci terhadap setiap pertanyaan yang diajukan, terutama mengenai tahapan kerja, penggunaan bahan dan peralatan, serta cara mengatasi kendala yang mungkin terjadi selama proses pembuatan. Selain itu, peserta juga saling bertukar informasi dan pengalaman sehingga tercipta proses pembelajaran yang lebih efektif dan kolaboratif.

Melalui kegiatan diskusi dan tanya jawab tersebut, peserta diharapkan mampu meningkatkan pemahaman, keterampilan, serta kepercayaan diri dalam menerapkan materi pelatihan secara mandiri. Memperoleh tambahan wawasan dan pemahaman praktis yang dapat mendukung keterampilan mereka dalam pembuatan stik lele dan pentol lele.

5) Evaluasi atau umpan balik.

Tahap evaluasi atau umpan balik dilakukan untuk menilai hasil praktik yang telah dilaksanakan oleh para peserta. Evaluasi dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman dan keterampilan peserta dalam menerapkan setiap tahapan pembuatan produk, mulai dari persiapan bahan, proses pencampuran adonan, pembentukan produk, hingga proses pematangan dan penyajian akhir produk. Penilaian beberapa aspek penting dilakukan seperti kebersihan proses kerja, ketepatan penggunaan bahan dan peralatan, tekstur produk, bentuk dan ukuran yang seragam, serta cita rasa produk yang dihasilkan. Selain itu, kedisiplinan, kerja sama, dan kemampuan peserta dalam mengikuti prosedur kerja termasuk penerapan prinsip kebersihan dan keselamatan kerja juga menjadi bagian dari penilaian selama pelatihan berlangsung.

Melalui tahap evaluasi dan umpan balik ini, diharapkan peserta dapat memahami kelebihan dan kekurangan dalam proses pembuatan stik lele dan pentol lele sehingga mampu meningkatkan kemampuan dan menghasilkan produk yang lebih baik. Pelatihan ini bertujuan agar para peserta diharapkan mampu memperkuat pengetahuan, mengembangkan keterampilan wirausaha serta kreativitas serta kesiapan peserta dalam mengembangkan keterampilan di bidang pengolahan makanan dan usaha kuliner, baik untuk kebutuhan pribadi, bagi perintis maupun

pengembangan usaha di bidang kuliner di masa sekarang atau masa mendatang.



Gambar 4. Diskusi, Tanya Jawab dan Evaluasi

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan stik lele dan pentol lele terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, khususnya dalam memahami bahan baku yang sehat serta proses pembuatannya. Melalui kombinasi metode ceramah, demonstrasi, praktik, diskusi, dan evaluasi, peserta tidak hanya memahami teori tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung. Mengetahui seberapa jauh kemampuan diri sendiri dalam membuat makanan olahan yang dimana sebenarnya berbahan dasar daging, tapi divariasikan dengan ikan lele membutuhkan banyak kecermatan untuk hasil yang baik dan diminati konsumen.

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta berhasil membuat stik lele dan pentol lele dengan kualitas yang cukup baik, baik dari segi bentuk, tekstur, maupun rasa. Selain itu, peserta juga menjadi lebih sadar akan pentingnya penggunaan bahan baku yang aman dan sehat dalam produksi makanan. Para peserta pelatihan yakin bisa mengembangkan pentol ikan lele sebagai keunggulan produk UMKM selain jamu tradisional yang telah ada lebih dulu. Selain itu, manfaat terbesar yang

mulai dipahami oleh peserta pelatihan adalah adanya produk pentol lele setelah pelatihan yang dijadikan produk unggulan ini dapat menciptakan suatu hubungan yang penting antara para penjual pentol lele dengan penyedia ikan lele (dari hasil pembangunan kolam ikan lele Masyarakat sekitar) dalam lingkaran rantai pasok yang saling menguntungkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemerintahan dan warga Desa Kismoyoso Boyolali atas izin dan kerja samanya yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M., Ahnan, D., Masriadi, M., Atqia, I., Safitri, U., Yohana, H., Maslindah, M., Puspita, O., Ainurrahimah, L., Amanda, A., Rahman, M., Amalia, N., Putri, N., Ramadhan, M., Safera, M., Rasidi, R., & Fitriliyani, I. (2024). Pengembangan Diversifikasi (Stik Bawang Ikan Lele) Pengolahan Hasil Perikanan Sebagai Problem Solution Rendahnya Harga Jual Ikan Lele (*Clarias. Sp*). *Aquana: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 26-33. [https://doi: 10.20527/aquana.v5i2.111](https://doi.org/10.20527/aquana.v5i2.111).
- Mahalia, L.D., Mashar, H.M., & Damiti, S.A. (2025). Analysis of protein, fat, and iron in catfish and green spinach biscuits. *Jurnal Ilmiah Farmasi (Scientific Journal of Pharmacy)*, 21(1), 58-65. <https://doi.org/10.20885/jif.vol21.iss1.a.r6>
- Mariano, T., Prasetyo, A., & Musleh, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat melalui Program Peningkatan Usaha Mikro Kecil Menengah Kampung Pentol di Kelurahan Sidotopo, Surabaya. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat (JPM)*, 8(1), 111-118. <https://doi.org/10.21067/jpm.v8i1.8475>.
- Setiawan, A. (2025). *Buku Saku Swasembada Pangan 2045: Menuju Indonesia Emas 2045*. <https://www.studocu.id/id/document/un>

iversitas-esa-unggul/hukum/buku-saku-
swasembada-pangan-2045-menuju-
indonesia-emas-2045.

The world Bank. (2016). “*Women
Entrepreneurs in Indonesia: A Pathway
to Economic Growth*”. Jakarta : The
world bank Office.
<https://documents1.worldbank.org>.

Widiarty, W.S. (2024). Peran Perempuan
Terhadap UMKM Dalam Perspektif
Hukum Ekonomi. *UNES Law
Review*, 6(3), 8626-8632.
[https://doi.org/10.31933/unesrev.v6i3.1
752](https://doi.org/10.31933/unesrev.v6i3.1752).