

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, I. R. 1994. Psikologi, Pekerjaan Sosial dan Ilmu. Kesejahteraan Sosial: Dasar-dasar Pemikiran. PT Raja Grafindo. Jakarta.
- Agustono. 2014. Penuntun Praktikum Teknologi Pakan Ikan. PT. Revka Petra Media. Surabaya.
- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Arief, R, W dan Asnawi R. 2011. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Beberapa Jenis Biji Kakao Lindak di Lampung. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung. Buletin RISTR Vol 2 (3).
- Bagus, P. S dan Sabudi, I. N. S. 1996. *Higiene dan Sanitasi*. Depdikbud, Jakarta.
- BPOM. 2002. Akrilamida dalam Makanan. Info POM. Vol 3(8): 2.
- BPOM. 2003. Keputusan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.5.1639 Tahun 2003 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Chopsoh dan Oktiandri, K. 2011. Krisis Ekonomi Di Indonesia Tahun 1997 - 1998, Laporan Hasil Penelitian, Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Darmono, S. D. 2006. Membangkitkan Tantangan Baru Untuk Menciptakan Lapangan Kerja (Peranan Kawasan Industri Jababeka Dalam Pemberdayaan UKM). Menara Batavia, Jakarta.
- Fadiati. 1998. Pengelolaan Usaha Boga. Depdikbud, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Hakim, L. 2010. Membangun Web Berbasis PHP Dengan Framework. CodeIgniter. Lokomedia: Yogyakarta.

- Hayati, R, Yusmanizar, Mustafri, Fauzi H. 2012. Kajian Fermentasi dan Suhu Pengeringan Pada Mutu Kakao (*Theobroma cacao*). Jurnal Keteknikan Pertanian. Universitas Syiah Kuala Darussalam Aceh.
- Hubeis, M. 1994. Pemasyarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Hubeis, M. Purwanto, B. Dewi, F. R, Widyastuti, H, Febtyianisa, M. 2015. Strategi Pengembangan UMKM Pangan Yang Berdaya Saing di Indonesia. Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB. Vol.1:126-143.
- Indah, M dan Putri R, E. 2018. Analisis Proksimat Produk Permen Cokelat Yang Disubstitusi dengan *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Agrica Ekstensia*. Vol. 12 No. 1 Juni 2018:1-6.
- Kadarisman, D dan M.A Wirakarta Kusumah. 1995, Standarisasi dan Perkembangan Jaminan Mutu Pangan Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol (1), Fakultas teknologi Pertanian, IPB Bogor, hlm.6.
- Kurniawati, D. 2015. Karakteristik Fisik dan Kimia Biji Kakao Kering Hasil Perkebunan Rakyat di Kabupaten Gunung Kidul, Jogjakarta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Matiacevich, B, S., Mery, D. And Pedreschi. 2011. *Prediction of Mechanical Properties of Corn an Tortilla Chips by Using Computer Vision*. *Food Bioprocess Techno* 5, 2025-2036.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Notoatmodjo, S. 2003. Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan Rineka Cipta: Jakarta.
- Paembong, A. 2012. Mempelajari Perubahan Kandungan Polifenol Biji Kakao (*Theobroma cacao L*) Dari Hasil Fermentasi Yang Diberi Perlakuan Larutan Kapur. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Porter, M. 1980. *Competitive Strategy, Techniques for Analyzing Industries and Competitors*. The Free Press. New York.

- Pranowo. 2006. Pembelajaran yang Menumbuhkan Sikap Wirausahawan. <http://www.ekofoem.or.id/artikel.php?cid=51>. 17 November 2007.
- Purnawijayanti. 2001. Standar Hygiene dan sanitasi dalam proses memasak. Andi Offset, Yogyakarta.
- Purnawijayanti, Hiasinta, A. 2001. Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius, Yogyakarta.
- Rahmawati, F. 2016. Fortifikasi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Dengan Susu Bubuk dan Konsentrasi Kayu Manis (*Cinnamomun burmani*) Terhadap Karakteristik Dark Chocolate. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Soekarto. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Aksara, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. Biskuit. Nomor SNI 01-2973-1992. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2004. Cokelat Mass. Nomor SNI 3749-2004. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2013. Cokelat Bubuk. Nomor SNI 3737 2013. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Sudarmadji S, Bambang H, Suhardi. 2007. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.
- Subagyo. 1997. Metode Penelitian Dalam Teori Praktek. Pustaka AI, Jakarta.
- Sugiyono. 2009. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta, Bandung.
- Suprpti. 2003. Teknologi Pengolahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik Mutu dan Citarasa Cokelat Kaya Polifenol. Jurnal Industri Hasil Perkebunan Vol.11 No.1 Juni 2016.
- RI. 2008. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia. Jakarta.
- Usman, E dan Juhaya S, Praja. 1985. Pengantar Psikologi. Angkasa, Bandung

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner penelitian CPPB (Permenperin RI No.75/MIND/ PER/7/2010 dan PerKB POM No.HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012) UMKM MC

Kode	Aspek	Tujuan	No	Keterangan	MI	MA	SE	KR
A	Lokasi dan lingkungan produksi	Bebas sumber cemaran	1	Lokasi dan lingkungan IKM berada di tempat yang bersih	√			
B	Bangunan dan ruangan	Memenuhi persyaratan teknis dan <i>hygiene</i> (misal untuk mencegah munculnya hama dan hewan pengerat)	2	Ruang produksi luas, mudah dibersihkan dan hanya digunakan untuk produksi pangan		√		
			3	Lantai, dinding, dan langit-langit bersih dan dirawat		√		
			4	Ventilasi, pintu, dan jendela selalu dirawat dan bersih			√	
C	Peralatan produksi	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan tidak mencemari pangan	5	Permukaan peralatan yang tersentuh langsung dengan pangan (misal pisau, panci, dst) selalu dalam keadaan bersih dan tidak berkarat*				
			6	Mesin dan peralatan bersih dan selalu dirawat	√			

			7	Tersedia alat ukur dan timbangan yang teliti				
D	Penyediaan air	Menjamin kebersihan dan keamanan pangan	8	Air berasal dari sumber yang bersih*				
			9	Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup untuk kegiatan produksi*				
E	Fasilitas <i>hygiene</i> dan sanitasi	Memenuhi persyaratan teknis dan <i>hygiene</i>	10	Tersedia tempat pembuangan sampah dan limbah tertutup dan terpisah	√			
			11	Toilet dan jamban bersih, tertutup, dan berada jauh dari tempat produksi	√			
			12	Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan pengeringan tangan		√		
			13	Tersedia sarana pencucian bahan pangan dan peralatan yang terawat		√		
F	Karyawan	Kebersihan dan kesehatan	14	Karyawan produksi selalu bersih dan sehat*				

		karyawan agar tidak mencemari bahan pangan yang diolah dan mencegah kontaminasi silang	15	Karyawan selalu mencuci tangan saat mulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah dan peralatan, dan keluar dari toilet	√			
			16	Karyawan produksi mengenakan pakaian/seragam khusus kerja		√		
			17	Karyawan bekerja dengan sikap yang serius (tidak sambil makan, minum, atau sesudah meludah sembarangan, dst)*				
			18	Ada penanggung jawab kesehatan dan kebersihan karyawan			√	
G	Pemerliha- raan dan program <i>hygiene</i> – sanitasi	Mencegah kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah, mencegah penyalahgunaan bahan berbahaya	19	Ruang produksi bebas dari keberadaan hewan peliharaan	√			
			20	Sampah yang muncul di lingkungan produksi segera dibuang	√			
			21	Melakukan program kebersihan dan		√		

		dalam pangan		kesehatan secara teratur				
			22	Bahan kimia pencuci yang digunakan dalam produksi digunakan sesuai dengan aturan dan disimpan dalam wadah berlabel tepat		√		
H	Penyimpanan	Menjaga peralatan produksi agar tidak menurunkan mutu pangan, mencegah kontaminasi silang	23	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang bersih*				
			24	Bahan pangan dan bahan pengemas disimpan terpisah dengan produk akhir, dalam tempat yang bersih dan tidak gelap		√		
I	Pengawas Proses	Pengawasan dan pengendalian bahaya di tiap tahapan proses	25	Memiliki catatan tentang bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya dan bahan tambahan yang memenuhi syarat		√		
			26	Menggunakan bahan kemasan khusus pangan*				

			27	Bahan tambahan pangan diberi penanda khusus		√		
			28	Mempunyai bagan alir produksi pangan/mengikuti bagan alir yang sudah ada	√			
J	Pelabelan pangan	Memudahkan konsumen dalam memilih, mengonsumsi dan menyimpan produk	29	Label mencantumkan nama produk, komposisi bahan, berat bersih, masa kadaluwarsa, kode produksi, nomor P-IRT, nama dan alamat perusahaan	√			
			30	Label kesehatan mencantumkan klaim kesehatan dan klaim gizi		√		
K	Pengawasan	Mengendalikan resiko & memperbaiki penyimpanan	31	Mempunyai penanggung jawab yang memiliki sertifikat penyuluh keamanan pangan			√	
			32	Melakukan pengawasan dan tindakan koreksi internal dalam perusahaan secara rutin			√	

L	Penarikan produk	Mencegah dampak buruk yang meluas	33	Melakukan penarikan produk pangan yang telah dipasarkan jika diketahui tidak aman	√			
M	Pencatatan	Meningkatkan jaminan mutu produk dan keefektifan sistem pengawasan	34	Memiliki dokumen produksi (bahan masuk, jumlah, dan tanggal produksi, pengujian, penyimpanan, distribusi, dst)	√			
			35	Dokumen produksi selalu diperbaharui, mudah disimpan (minimal 2x umur simpan produk pangan) dan mudah dicari			√	
N	Pelatihan karyawan	Mendeteksi resiko dan memperbaiki penyimpanan	36	Memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan			√	
Jumlah kesesuaian KRITIS								0
Jumlah kesesuaian SERIUS							6	
Jumlah kesesuaian MAYOR						11		
Jumlah kesesuaian MINOR					11			
Level IRTP					IV			

Keterangan: MI = Minor, MA = Mayor, SE = Serious, KR = Kritis, * = sudah sesuai pernyataan

Lampiran 2. Kuisiener penelitian CPPB (Permenperin RI No.75/M-IND/PER/7/2010 dan PerKB POM No.HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012) UMKM KC

Kode	Aspek	Tujuan	No	Keterangan	MI	MA	SE	KR
A	Lokasi dan lingkungan produksi	Bebas sumber cemaran	1	Lokasi dan lingkungan IKM berada di tempat yang bersih*				
B	Bangunan dan ruangan	Memenuhi persyaratan teknis dan <i>hygiene</i> (misal untuk mencegah munculnya hama dan hewan pengerat)	2	Ruang produksi luas, mudah dibersihkan dan hanya digunakan untuk produksi pangan*				
			3	Lantai, dinding, dan langit-langit bersih dan dirawat*				
			4	Ventilasi, pintu, dan jendela selalu dirawat dan bersih*				
C	Peralatan produksi	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan tidak mencemari pangan	5	Permukaan peralatan yang tersentuh langsung dengan pangan (misal pisau, panci, dst) selalu dalam keadaan bersih dan tidak berkarat*				
			6	Mesin dan peralatan bersih dan selalu dirawat*				

			7	Tersedia alat ukur dan timbangan yang teliti*				
D	Penyediaan air	Menjamin kebersihan dan keamanan pangan	8	Air berasal dari sumber yang bersih*				
			9	Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup untuk kegiatan produksi*				
E	Fasilitas <i>hygiene</i> dan sanitasi	Memenuhi persyaratan teknis dan <i>hygiene</i>	10	Tersedia tempat pembuangan sampah dan limbah* tertutup dan terpisah				
			11	Toilet dan jamban bersih, tertutup, dan berada jauh dari tempat produksi*				
			12	Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan pengeringan tangan*				
			13	Tersedia sarana pencucian bahan pangan dan peralatan yang terawat*				
F	Karyawan	Kebersihan dan kesehatan	14	Karyawan produksi selalu bersih dan sehat	√			

		karyawan agar tidak mencemari bahan pangan yang diolah dan mencegah kontaminasi silang	15	Karyawan selalu mencuci tangan saat mulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah dan peralatan, dan keluar dari toilet	√			
			16	Karyawan produksi mengenakan pakaian/seragam khusus kerja		√		
			17	Karyawan bekerja dengan sikap yang serius (tidak sambil makan, minum, atau sesudah meludah sembarangan, dst)			√	
			18	Ada penanggung jawab kesehatan dan kebersihan karyawan*				
G	Pemerliha- raan dan program <i>hygiene</i> – sanitasi	Mencegah kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah, mencegah penyalahgunaan bahan berbahaya	19	Ruang produksi bebas dari keberadaan hewan peliharaan*				
			20	Sampah yang muncul di lingkungan produksi segera dibuang*				
			21	Melakukan program kebersihan dan				

		dalam pangan		kesehatan secara teratur*				
			22	Bahan kimia pencuci yang digunakan dalam produksi digunakan sesuai dengan aturan dan disimpan dalam wadah berlabel tepat	√			
H	Penyimpanan	Menjaga peralatan produksi agar tidak menurunkan mutu pangan, mencegah kontaminasi silang	23	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang bersih*				
			24	Bahan pangan dan bahan pengemas disimpan terpisah dengan produk akhir, dalam tempat yang bersih dan tidak gelap	√			
I	Pengawas Proses	Pengawasan dan pengendalian bahaya di tiap tahapan proses	25	Memiliki catatan tentang bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya dan bahan tambahan yang memenuhi syarat			√	
			26	Menggunakan bahan kemasan khusus pangan*				

			27	Bahan tambahan pangan diberi penanda khusus*				
			28	Mempunyai bagan alir produksi pangan/mengikuti bagan alir yang sudah ada*				
J	Pelabelan pangan	Memudahkan konsumen dalam memilih, mengonsumsi dan menyimpan produk	29	Label mencantumkan nama produk, komposisi bahan, berat bersih, masa kadaluwarsa, kode produksi, nomor P-IRT, nama dan alamat perusahaan*				
			30	Label kesehatan mencantumkan klaim kesehatan dan klaim gizi*				
K	Pengawasan	Mengendalikan resiko & memperbaiki penyimpanan	31	Mempunyai penanggung jawab yang memiliki sertifikat penyuluh keamanan pangan			√	
			32	Melakukan pengawasan dan tindakan koreksi internal dalam perusahaan secara rutin			√	

L	Penarikan produk	Mencegah dampak buruk yang meluas	33	Melakukan penarikan produk pangan yang telah dipasarkan jika diketahui tidak aman*				
M	Pencatatan	Meningkatkan jaminan mutu produk dan keefektifan sistem pengawasan	34	Memiliki dokumen produksi (bahan masuk, jumlah, dan tanggal produksi, pengujian, penyimpanan, distribusi, dst*				
			35	Dokumen produksi selalu diperbaharui, mudah disimpan (minimal 2x umur simpan produk pangan) dan mudah dicari*				
N	Pelatihan karyawan	Mendeteksi resiko dan memperbaiki penyimpanan	36	Memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan			√	
Jumlah kesesuaian KRITIS								0
Jumlah kesesuaian SERIUS							5	
Jumlah kesesuaian MAYOR						1		
Jumlah kesesuaian MINOR					4			
Level IRTP					III			

Keterangan: MI = Minor, MA = Mayor, SE = Serious, KR = Kritis, * = sudah sesuai pernyataan

Lampiran 3. Kuisiener penelitian CPPB (Permenperin RI No.75/M-IND/PER/7/2010 dan PerKB POM No.HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012) UMKM CL

Kode	Aspek	Tujuan	No	Keterangan	MI	MA	SE	KR
A	Lokasi dan lingkungan produksi	Bebas sumber cemaran	1	Lokasi dan lingkungan IKM berada di tempat yang bersih*				
B	Bangunan dan ruangan	Memenuhi persyaratan teknis dan <i>hygiene</i> (misal untuk mencegah munculnya hama dan hewan pengerat)	2	Ruang produksi luas, mudah dibersihkan dan hanya digunakan untuk produksi pangan*				
			3	Lantai, dinding, dan langit-langit bersih dan dirawat*				
			4	Ventilasi, pintu, dan jendela selalu dirawat dan bersih*				
C	Peralatan produksi	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan tidak mencemari pangan	5	Permukaan peralatan yang tersentuh langsung dengan pangan (misal pisau, panci, dst) selalu dalam keadaan bersih dan tidak berkarat*				
			6	Mesin dan peralatan bersih dan selalu dirawat*				

			7	Tersedia alat ukur dan timbangan yang teliti*				
D	Penyediaan air	Menjamin kebersihan dan keamanan pangan	8	Air berasal dari sumber yang bersih*				
			9	Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup untuk kegiatan produksi*				
E	Fasilitas <i>hygiene</i> dan sanitasi	Memenuhi persyaratan teknis dan <i>hygiene</i>	10	Tersedia tempat pembuangan sampah dan limbah tertutup dan terpisah*				
			11	Toilet dan jamban bersih, tertutup, dan berada jauh dari tempat produksi*				
			12	Tersedia sarana cuci tangan dengan sabun dan pengeringan tangan*				
			13	Tersedia sarana pencucian bahan pangan dan peralatan yang terawat*				
F	Karyawan	Kebersihan dan kesehatan	14	Karyawan produksi selalu bersih dan sehat*				

		karyawan agar tidak mencemari bahan pangan yang diolah dan mencegah kontaminasi silang	15	Karyawan selalu mencuci tangan saat mulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah dan peralatan, dan keluar dari toilet*				
			16	Karyawan produksi mengenakan pakaian/seragam khusus kerja*				
			17	Karyawan bekerja dengan sikap yang serius (tidak sambil makan, minum, atau sesudah meludah sembarangan, dst)*				
			18	Ada penanggung jawab kesehatan dan kebersihan karyawan	√			
G	Pemerliha- raan dan program <i>hygiene</i> – sanitasi	Mencegah kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah, mencegah penyalahgunaan bahan berbahaya	19	Ruang produksi bebas dari keberadaan hewan peliharaan*				
			20	Sampah yang muncul di lingkungan produksi segera dibuang*				
			21	Melakukan program kebersihan dan	√			

		dalam pangan		kesehatan secara teratur				
			22	Bahan kimia pencuci yang digunakan dalam produksi digunakan sesuai dengan aturan dan disimpan dalam wadah berlabel tepat*				
H	Penyimpanan	Menjaga peralatan produksi agar tidak menurunkan mutu pangan, mencegah kontaminasi silang	23	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang bersih	√			
			24	Bahan pangan dan bahan pengemas disimpan terpisah dengan produk akhir, dalam tempat yang bersih dan tidak gelap*				
I	Pengawas Proses	Pengawasan dan pengendalian bahaya di tiap tahapan proses	25	Memiliki catatan tentang bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya dan bahan tambahan yang memenuhi syarat*				
			26	Menggunakan bahan kemasan khusus pangan*				

			27	Bahan tambahan pangan diberi penanda khusus			√	
			28	Mempunyai bagan alir produksi pangan/mengikuti bagan alir yang sudah ada*				
J	Pelabelan pangan	Memudahkan konsumen dalam memilih, mengonsumsi dan menyimpan produk	29	Label mencantumkan nama produk, komposisi bahan, berat bersih, masa kadaluwarsa, kode produksi, nomor P-IRT, nama dan alamat perusahaan*				
			30	Label kesehatan mencantumkan klaim kesehatan dan klaim gizi	√			
K	Pengawasan	Mengendalikan resiko & memperbaiki penyimpanan	31	Mempunyai penanggung jawab yang memiliki sertifikat penyuluh keamanan pangan	√			
			32	Melakukan pengawasan dan tindakan koreksi internal dalam perusahaan secara rutin	√			

L	Penarikan produk	Mencegah dampak buruk yang meluas	33	Melakukan penarikan produk pangan yang telah dipasarkan jika diketahui tidak aman*				
M	Pencatatan	Meningkatkan jaminan mutu produk dan keefektifan sistem pengawasan	34	Memiliki dokumen produksi (bahan masuk, jumlah, dan tanggal produksi, pengujian, penyimpanan, distribusi, dst*				
			35	Dokumen produksi selalu diperbaharui, mudah disimpan (minimal 2x umur simpan produk pangan) dan mudah dicari*				
N	Pelatihan karyawan	Mendeteksi resiko dan memperbaiki penyimpanan	36	Memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan	√			
Jumlah kesesuaian KRITIS								0
Jumlah kesesuaian SERIUS							1	
Jumlah kesesuaian MAYOR						0		
Jumlah kesesuaian MINOR					7			
Level IRTP					III			

Keterangan: MI = Minor, MA = Mayor, SE = Serious, KR = Kritis, * = sudah sesuai pernyataan

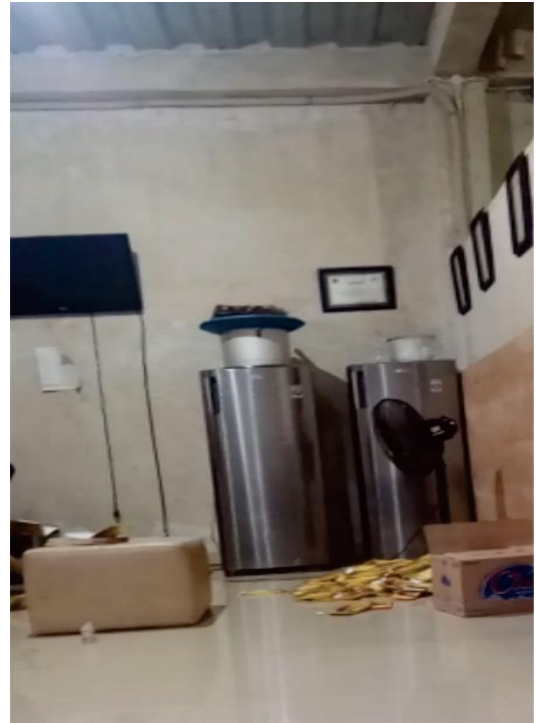
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian UMKM MC



Akses masuk menuju lokasi UMKM



Kondisi jendela, pintu, dan ventilasi



Kondisi dinding, lantai, dan langit-langit



Bersama responden perwakilan UMKM MC

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian UMKM KC



Kondisi halaman UMKM KC

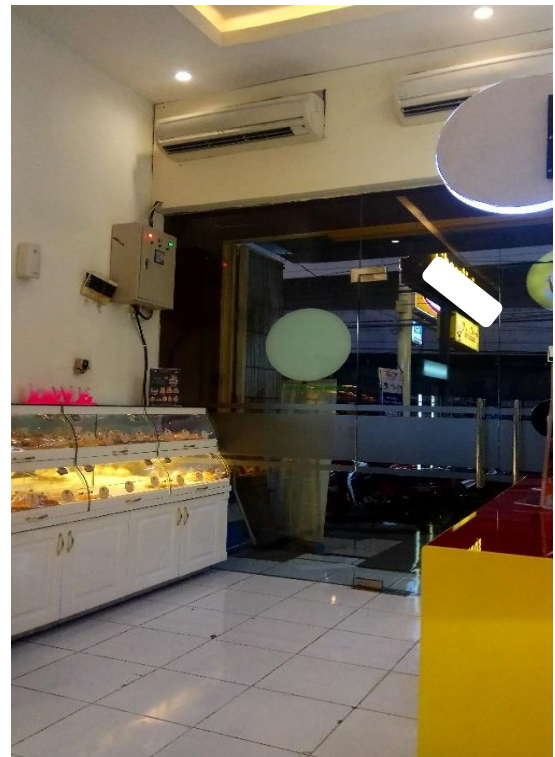
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian UMKM CL



Tampak pintu dan ventilasi dari luar



Jalan depan UMKM



Tampak lantai, dinding, dan langit-langit



Bersama responden perwakilan UMKM CL