

Kemitraan pendidikan dan pengembangan kapabilitas dinamis UMKM guna meningkatkan ekspor melalui manajemen produksi berkualitas

Gilang Pratama^{1*}, Dodi Ria Atmaja², Andi Hidayat Mukmin³, Fachmi Tamzil⁴

¹Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia, email: gilang.pratama@esaunggul.ac.id

²Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia, email: dodi.riatmaja@esaunggul.ac.id

³Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia, email: andi.hm@esaunggul.ac.id

⁴Universitas Esa Unggul, Jakarta, Indonesia, email: fachmi.tamzil@esaunggul.ac.id

*Koresponden penulis

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2023-10-27

Diterima: 2023-12-23

Diterbitkan: 2024-01-09

Keywords:

rendang; service-learning;
BPOM; halal certification

Kata Kunci:

rendang; service-learning;
BPOM; sertifikasi halal



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2024 Gilang Pratama,
Dodi Ria Atmaja, Andi Hidayat
Mukmin, Fachmi Tamzil

ABSTRACT

The partners of this community service program are MSMEs that produce packaged ready-to-eat rendang culinary delights on a home industry scale at the partner's residence in the capital city of DKI Jakarta. The production of packaged rendang is managed by Mitra and a group of culinary entrepreneurs who live in the area. This service program using the Service-Learning method is designed to provide benefits to partners in their efforts to produce and market packaged ready-to-eat rendang products by increasing dynamic capabilities that have longer product durability and are of higher quality and practicality both when distributed and when consumed by consumers. Implementing a service program in the form of knowledge transfer and assistance, starting from the production stage to registering for BPOM certification, Halal certification, and brand patents for partners, this PkM program also produces a culinary production management training book ready for export for partners. This service program provides real benefits for improving the quality of partner products, in terms of innovation in flavor variants, increasing durability, and having a great opportunity to increase partner turnover and productivity. The service program is planned to be continued in the form of product exhibitions as well as quality control-quality assurance for production personnel to be able to continuously produce quality products at partner businesses in order to meet export needs.

ABSTRAK

Mitra program pengabdian kepada masyarakat ini adalah UMKM yang melakukan produksi kuliner rendang siap saji dalam kemasan dalam skala industri rumah tangga di tempat tinggal Mitra di Ibukota DKI Jakarta. Produksi rendang dalam kemasan ini, dikelola oleh Mitra bersama sekelompok pengusaha kuliner yang tinggal di daerah tersebut. Program pengabdian dengan metode Service-Learning ini dirancang untuk memberikan manfaat kepada mitra dalam usahanya memproduksi dan memasarkan produk rendang siap saji dalam kemasan dengan meningkatkan kapabilitas dinamis yang memiliki ketahanan produk lebih lama, serta lebih berkualitas dan praktis baik saat didistribusikan maupun saat dikonsumsi oleh konsumen. Pelaksanaan program pengabdian berupa transfer knowledge dan pendampingan mulai dari tahap produksi hingga pendaftaran sertifikasi BPOM dan Sertifikasi Halal serta Paten Merek kepada mitra, program PkM ini juga menghasilkan Buku Diklat Manajemen produksi kuliner siap ekspor bagi mitra. Program pengabdian

ini memberikan manfaat nyata bagi peningkatan mutu produk Mitra, dari sisi inovasi varian rasa, peningkatan ketahanan, dan berpotensi besar meningkatkan omset dan produktivitas mitra. Program pengabdian berencana akan dilanjutkan berupa pameran produk serta pengendalian-penjaminan mutu (quality control-quality assurance) bagi tenaga produksi untuk dapat terus menerus memproduksi produk yang berkualitas di tempat usaha mitra agar bisa memenuhi kebutuhan ekspor.

Cara mensitasi artikel:

Pratama, G., Atmaja, D. R., Mukmin, A. H., & Tamzil, F. (2024). Kemitraan pendidikan dan pengembangan kapabilitas dinamis UMKM guna meningkatkan ekspor melalui manajemen produksi berkualitas. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 7(1), 82–91. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v7i1.21040>

PENDAHULUAN

Mitra program pengabdian kepada masyarakat ini adalah UMKM yang melakukan produksi kuliner rendang siap saji dalam kemasan dalam skala industri rumah tangga di tempat tinggal Mitra di Ibukota DKI Jakarta. Produksi rendang dalam kemasan ini, dikelola oleh Mitra bersama sekelompok pengusaha kuliner yang tinggal di daerah tersebut. Rendang telah memperoleh pengakuan internasional sebagai salah satu hidangan terenak di dunia (Queens, 2022). Pada tahun 2011, rendang dianugerahi gelar sebagai “Masakan Terlezat di Dunia” oleh CNN dalam daftar 50 makanan terenak di dunia. Pengakuan ini meningkatkan popularitas rendang dan menempatkannya di podium kuliner dunia (Primadona, 2020). Ditinjau dari sektor industrinya, Badan Pusat Statistik (2023) mencatat produk domestik bruto (PDB) atas dasar harga konstan (ADHK) dari industri makanan sebesar Rp206,19 triliun pada kuartal I/2023. Nilai tersebut tumbuh 5,33% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun sebelumnya (year on year/yoy) sebesar Rp195,75 triliun. Pertumbuhan kinerja industri ini menjadi yang terbesar keempat di antara sub sektor industri pengolahan lainnya pada kuartal I/2023. Menurut Kementerian Perindustrian, industri makanan tumbuh seiring melandainya pandemi Covid-19 di tanah air. Terlebih, industri makanan termasuk sub sektor yang konsisten berada di level ekspansi berdasarkan Indeks Kepercayaan Industri (IKI). Kendati, ekspor industri berkontraksi 6,62% (yoy) pada kuartal I/2023. BPS mencatat, nilai ekspor industri makanan turun menjadi US\$10,22 miliar pada Januari-Maret 2023 dibandingkan setahun sebelumnya yang sebesar US\$10,94 miliar. Kementerian Perindustrian) mendorong upaya ekspansi industri makanan ke pasar global, dimana sub sektor industri ini merupakan motor utama pertumbuhan industri pengolahan nonmigas di Indonesia, didukung oleh sumber daya alam yang berlimpah dan permintaan domestik yang terus meningkat (Kementerian Perindustrian, 2023). Salah satu bentuk dukungan terhadap pertumbuhan industri makanan, khususnya kuliner rendang adalah melalui peningkatan kapabilitas dinamis produksinya skala regional dan internasional untuk mencapai keunggulan kompetitif.

Dalam upaya mencapai keunggulan kompetitif dan upaya UMKM dalam mendorong pertumbuhan yang unggul, UMKM perlu meningkatkan kapabilitas dinamisnya (Bašić et al., 2023). Manajemen keunggulan kompetitif berperan dalam keberhasilan operasional UMKM; Oleh karena itu, UMKM harus berusaha mengembangkan kapabilitas dinamisnya, seperti peningkatan kualitas produk yang terstandarisasi dan tersertifikasi. UMKM juga harus

berinovasi yang berdasarkan kebutuhan pelanggan dan memiliki kemampuan untuk memahami pola bisnis pesaing (Siriwan et al., 2013). Kinerja suatu organisasi ditentukan oleh strateginya. Selain itu, terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi kerangka yang digunakan untuk mengklasifikasikan strategi saat ini (Linton & Kask, 2017). Menurut Linton & Kask, (2017) memiliki keunggulan kompetitif merupakan solusi bagi organisasi dalam upaya mencapai kinerja tinggi. Di UMKM, konsep strategi bersaing mengacu pada pencapaian kinerja unggul dengan menggunakan sumber daya dan kapabilitas organisasi (Na et al., 2019). Strategi bersaing membantu UMKM untuk mampu bertahan di tengah krisis ekonomi (Ulubeyli et al., 2018). Penting bagi UKM untuk memperoleh, mempertahankan, dan meningkatkan keunggulan kompetitif melalui sumber daya internal dan sumber daya eksternal yang dimiliki (Eniola & Ektebang, 2014).

Berdasarkan pemaparan di atas, program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan manfaat kepada mitra dalam usahanya memproduksi dan memasarkan produk kuliner rendang dalam kemasan yang memiliki kualitas lebih baik, ketahanan lebih lama, serta lebih praktis baik saat didistribusikan maupun saat dikonsumsi oleh konsumen. Jadi, melalui program pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan akan meningkatkan secara signifikan omset dan produktivitas mitra sehingga menjadi awal bagi mitra untuk mengembangkan usahanya menjadi lebih besar dan berkesinambungan baik pada skala domestik dan internasional.

METODE

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat yang digunakan pada program ini adalah metode *Service-Learning*, yaitu suatu pendekatan pengajaran yang memberikan kesempatan kepada mitra untuk berpartisipasi dan menerapkan langsung ilmu pengetahuan selama proses pembelajaran serta memungkinkan bagi mitra untuk dapat memberikan dampak langsung guna menyelaraskan kegiatan dan pengalaman *Service-Learning* tersebut dengan materi pembelajaran (Dewey, 1938). Tahapan *Reflection* dalam *Service-Learning* adalah komponen kunci dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini karena membantu mitra untuk menghubungkan konten, teori dan praktik, sehingga memperkuat teori dengan praktik, dan dengan demikian memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang implementasinya (Mutambara, 2023). Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat menyumbangkan kompetensi tambahan bagi mitra, yaitu kompetensi Manajemen Produksi, Manajemen Keuangan UMKM, Sertifikasi dan Keamanan Pangan serta Pemasaran digital dan Kemasan. Tim pengabdian terdiri dari 5 orang dosen dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis serta 2 orang dosen dari Fakultas Kesehatan. Tim pengabdian juga melibatkan 4 orang mahasiswa yang sudah ikut serta dari tahap penelitian formulasi dan optimasi produk kuliner Rendang dalam kemasan siap saji.

Tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan melakukan peninjauan dan diskusi dengan mitra mengenai permasalahan yang dihadapi terkait bidang usahanya. Kerjasama yang dibangun antara tim pelaksana

pengabdian dengan mitra diawali dengan mitra yang menghubungi pihak Fakultas Ekonomi dan Bisnis Esa Unggul dengan dasar informasi bahwa bidang keilmuan dengan disiplin ilmu manajemen memiliki kompetensi untuk memformulasikan strategi guna meningkatkan kapabilitas dinamis mitra. Melalui proses peninjauan dan diskusi, tim pelaksana pengabdian menawarkan solusi bagi permasalahan Mitra dengan melakukan formulasi strategi dan meneliti *market share* dan inovasi produk untuk memastikan strategi pengembangan dapat menghasilkan produk yang berkualitas. Tahap selanjutnya tim pelaksana melakukan *Transfer Knowledge* dari hasil penelitian sebelumnya, dengan mengedukasi mitra tentang manajemen produksi dan keuangan terhadap UMKM.

Kegiatan *Transfer Knowledge* ini dilakukan di Hotel Grand Cokro yang melibatkan 30 orang selama 4 hari berturut-turut, dan dilanjutkan dengan pendampingan sertifikasi dan uji laboratorium sebagai salah satu syarat pengajuan sertifikasi halal dan BPOM. Selain berupa kegiatan *Transfer Knowledge* dengan mengedukasi mitra secara langsung, program pengabdian juga berupa penyusunan Buku Diklat Manajemen produksi Kuliner Rendang dalam Kemasan Siap Saji, yang nantinya diserahkan kepada mitra dan diharapkan dapat meningkatkan efektivitas proses *Transfer Knowledge*. Gambaran tahap kegiatan PKM dengan metode *Service-Learning*) dijabarkan pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Tahap pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mitra pengabdian masyarakat bernama Zahra Fresiasty Sy, yang merupakan pengusaha yang menjalankan usaha berskala industri rumah tangga berupa Kuliner Rendang siap saji dalam kemasan yang dinamai "Rendang Uni". Mitra memiliki produksi di Kemanggisan, DKI Jakarta yang dikelola oleh keluarga mitra disana. Berdasarkan yang sudah dipaparkan sebelumnya pada bagian Pendahuluan dan Metode pelaksanaan, permasalahan yang dihadapi oleh mitra dapat dijabarkan menjadi 4 permasalahan dimana yang pertama dan utama adalah mitra tidak memahami standar produksi yang di butuh kan untuk sertifikasi pangan. Permasalahan mitra yang kedua adalah mitra tidak mengetahui pengetahuan tata kelola

keuangan usaha yang baik. Permasalahan mitra yang ketiga adalah mitra tidak mengetahui proses dan prosedur yang dibutuhkan untuk mendapatkan paten, sertifikasi dan perijinan pada skala industri yang lebih luas. Permasalahan mitra yang keempat adalah mitra tidak mengetahui menjangkau pemasaran yang luas, serta mitra tidak bisa membangun kerjasama *reseller* dengan pelanggan. Solusi yang ditawarkan adalah meningkatkan kapabilitas dinamis ke dalam bentuk produk dalam kemasan yang berstandar BPOM dan bersertifikat Halal yang memiliki ketahanan lebih lama, kualitas lebih baik melalui *Transfer Knowledge* terhadap mitra mulai dari tahap awal produksi hingga pendampingan sertifikasi dan Paten.

Sebelum melakukan proses *Transfer Knowledge*, tim pelaksana melakukan pemetaan dan evaluasi untuk dapat dinilai kelayakan model bisnisnya. Mitra telah membuktikan bahwa produk praktis untuk digunakan, cukup dengan menghangatkan produk rendang dengan *microwave* selama 1-2 menit dan produk siap dikonsumsi. Mitra juga membuktikan ketahanan produk yang diperpanjang dengan menyimpannya lebih dari sebulan dalam kondisi produk sering dibuka tutup untuk dikonsumsi, dan kondisi produk masih bertahan baik dan layak dikonsumsi. Karena telah dibuktikan sendiri oleh mitra, maka solusi yang dirancang oleh tim pelaksana dapat dinyatakan berhasil dan untuk itulah kegiatan pengabdian dilanjutkan ke tahap berikutnya berupa *Transfer Knowledge* dan pendampingan langsung kepada mitra terkait proses manajemen produksi, manajemen keuangan, pendampingan sertifikasi pangan dan pelatihan pemasaran digital serta perancangan kemasan.

Pelaksanaan program pengabdian yang pertama yaitu *Transfer Knowledge* dimulai sejak 16 hingga 19 November 2023, dan berlanjut berupa pendampingan mitra dalam melakukan uji ketahanan pangan pada bulan yang sama. Kegiatan *Transfer Knowledge* dilakukan dengan mengundang mitra bersama tim dan UKM sejenis untuk datang ke tempat pelatihan untuk terlibat langsung, dalam semua rangkaian tahapan ini melibatkan lebih dari 30 orang (Gambar 2).



Gambar 2. Tahap *transfer knowledge* proses produksi GSW kepada mitra

Setiap tahap produksi dilakukan dengan detail sesuai prosedur yang tercantum dalam Gambar 3, sehingga kegiatan ini dapat didokumentasi menjadi

sebuah Buku diklat yang diberikan kepada mitra untuk dapat disimak berulang. Melalui Buku Diklat ini, mitra bersama komunitasnya yaitu pengusaha UKM kuliner di DKI Jakarta, dapat bersama-sama mempelajari proses manajemen produksi, keuangan dan pemasaran produk kuliner rendang. Karena dapat disimak berulang, maka diharapkan nantinya mitra dapat memahami setiap tahap produksi dengan baik sehingga dapat secara mandiri melakukan proses produksi hingga pemasaran.



Gambar 3. Diagram alir manajemen produksi berstandar BPOM

Produk Rendang siap saji dalam kemasan merupakan salah satu upaya diversifikasi produk, selain sebagai solusi peningkatan ketahanan produk. Jadi, produk Rendang siap saji yang sudah diproduksi akan menjadi pilihan bagi pelanggan yang ingin mendapatkan produk yang lebih praktis dengan ketahanan lebih lama, dan dapat didistribusikan secara nasional dan internasional. Dengan adanya diversifikasi produk berupa rendang instan ini, maka diharapkan mitra dapat memproduksi dalam jumlah besar, dapat memasarkan produknya dengan cakupan lebih luas, dan juga dapat mengembangkan kerjasamanya dengan *reseller* sehingga bisnis mitra dapat berkembang menjadi lebih besar dan lebih produktif lagi.

Proses kemasan rendang selesai sampai tahap akhir berupa pengemasan siap saji pada kemasan plastik *embossed* yang kedap udara untuk mencegah kelembaban yang dapat mengganggu stabilitas atau ketahanannya. Produk rendang kemudian diserahkan kepada perwakilan mitra (Gambar 4) kepada perwakilan Laboratorium BioTeknologi Universitas Esa Unggul dan lanjut diamati ketahanan produk yang sebelumnya sudah dibuktikan dapat bertahan lebih dari 8 bulan.



Gambar 4. Produk rendang yang sudah selesai diproduksi dan di uji pada Laboratorium Bioteknologi Universitas Esa Unggul

Buku Diklat Manajemen Produksi Rendang untuk Ekspor dan Video Dokumentasi *Transfer Knowledge* telah tersedia bagi mitra dan juga diunggah pada *YouTube* sebagai wujud berbagi informasi dan pengetahuan terkait Peningkatan Kapabilitas Dinamis UKM untuk ekspor kepada publik (Gambar 5). Buku Diklat dan Video ini ditujukan agar mitra pengabdian dapat dengan jelas memahami rangkaian proses kegiatan dan prosedur agar nantinya dapat memproduksi produk berstandar BPOM secara mandiri. Buku panduan pembuatan GSW juga disediakan bagi mitra, namun jika pengetahuan teknologi pembuatan GSW hanya disajikan dalam bentuk tertulis maka ada kemungkinan kedepannya langkah-langkah prosedur pembuatan produk kurang dipahami ataupun terlupa oleh mitra, walaupun proses pendampingan sudah dilakukan. Untuk itulah video ini disediakan sehingga mitra dapat menyimak berulang langkah-langkah pembuatan Produk Rendang dalam kemasan siap saji dengan tepat sehingga dapat menghindari kekeliruan dan kegagalan dalam proses produksi.



Gambar 5. Video *transfer knowledge* bagi mitra yang diunggah ke *YouTube*

Selain dikemas ke dalam kemasan kedap udara plastik *embossed*, untuk meningkatkan ketahanan produk agar lebih baik, tim pelaksana pengabdian juga memberi bentuk kemasan luar untuk produk rendang siap saji ini. Tim membantu mendesain kemasan eksternal produk secara sederhana dan

menempatkannya pada kemasan karton yang dilengkapi dengan *silica gel food grade* untuk menyerap kelembaban. Kemasan produk rendang instan siap saji ini seperti yang terlihat pada Gambar 6 berikut.



Gambar 6. Produk kemasan rendang uni dalam kemasan siap ekspor

Secara keseluruhan program pengabdian masyarakat ini telah dilangsungkan dengan lancar dan bermanfaat nyata bagi kondisi operasional mitra seperti yang dijabarkan pada tabel 1. Kerjasama antara tim pelaksana pengabdian yang mewakili FEB Universitas Esa Unggul dengan Mitra pengabdian direncanakan akan berlangsung secara berkelanjutan, dimana diharapkan akan memberi keuntungan bagi kedua belah pihak. Program pengabdian berencana akan dilanjutkan berupa Pameran Produk dan *Car Free Day* serta pengendalian-penjaminan mutu (*quality control-quality assurance*) bagi tenaga produksi untuk dapat terus menerus memproduksi produk yang berkualitas di tempat usaha mitra. Pihak pelaksana pengabdian akan diuntungkan karena dapat melakukan *Service-Learning* berkelanjutan yang mendukung pembelajaran tiada henti (*lifelong learning*).

Tabel 1. Perbandingan kondisi mitra antara sebelum dan sesudah pelaksanaan program pengabdian

Indikator	Sebelum	Sesudah
Diversifikasi produk	Tidak ada, hanya satu produk	Ada, dua produk
Ketahanan produk	Singkat: < 5 hari (di suhu ruangan) < 14 hari (di lemari pendingin)	Lebih lama: >8 bulan (di suhu ruangan)
Rasa produk	<i>Original Rendang</i>	<i>Sedang Original dan Pedas serta Dengan Kacang dan Kentang.</i>
Kepraktisan produk	produk tumpah dan bocor	Risiko tumpah, pecah, dan bocor bisa di minimalisir
Cakupan Penjualan	Lokal daerah Jakarta Barat	Seluruh Indonesia dan ASEAN
Kerja sama reseller	Tidak dimungkinkan	Berpeluang besar
Prediksi omset	<ul style="list-style-type: none"> • Terbatas karena cakupan penjualan sangat terbatas (1 provinsi di Indonesia □ DKI Jakarta) • Pelanggan tidak memiliki pilihan varian produk (hanya 1 produk) 	<ul style="list-style-type: none"> • Meningkatkan bisa mencapai 300 kali lipat lebih dengan pertimbangan penjualan ke seluruh Indonesia dan negara tetangga • Pelanggan memiliki tambahan pilihan produk dengan

Indikator	Sebelum	Sesudah
		keunggulan yang berpotensi besar meningkatkan minat pelanggan

Produk Rendang Siap Saji dalam Kemasan yang telah dicoba langsung dan dirasakan manfaatnya oleh mitra, karena setelah disimpan lebih dari satu bulan, kondisi produk masih baik dan masih layak dikonsumsi. Proses konsumsi juga praktis karena rendang tinggal dipanaskan oleh konsumen dan kemudian segera dikonsumsi. Penyimpanannya sederhana di kondisi bersih, terhindar dari kelembaban dan sinar matahari, dan tidak perlu disimpan di lemari pendingin.

SIMPULAN

Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini yang telah berlangsung kurang lebih 2 bulan di tahun 2023, secara keseluruhan dapat berlangsung dengan baik dan lancar atas dukungan berbagai pihak yang terlibat dalam kegiatan. Produk Rendang Siap Saji dalam Kemasan siap Ekspor sebagai solusi permasalahan mitra telah terbukti memiliki ketahanan yang lebih baik daripada produk mitra sebelumnya. Produk juga lebih praktis, mudah dikonsumsi, memiliki varian rasa yang akan meningkatkan minat pelanggan, dan sudah dibuktikan oleh mitra terkait stabilitas dan akseptabilitasnya. Telah dihasilkan juga buku Diklat manajemen produksi dan pemasaran sebagai sarana transfer *knowledge* yang efektif bagi mitra dan telah diunggah di *channel YouTube* pada akun Dosen dengan tujuan tambahan berbagi pengetahuan kepada publik. Program pengabdian ini memberikan manfaat nyata bagi peningkatan mutu produk Mitra, dari sisi inovasi bentuk dan rasa, peningkatan ketahanan, dan berpeluang besar meningkatkan omset dan produktivitas mitra. Rencana tindak lanjut program pengabdian masyarakat ini agar berkesinambungan dan menguntungkan kedua belah pihak adalah rencana pengadaan *workshop* atau pelatihan produksi dan pengendalian- penjaminan mutu (*quality control-quality assurance*) bagi tenaga produksi untuk dapat terus menerus memproduksi produk yang berkualitas di tempat usaha mitra. Pihak pelaksana pengabdian akan diuntungkan karena dapat melakukan *Service-Learning* berkelanjutan yang mendukung pembelajaran tiada henti (*lifelong learning*).

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (DIKTI) Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi yang telah memfasilitasi dan mendanai program pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

Badan Pusat Statistik. (2023). *Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Agustus 2023* (Volume 40).

- Bašić, M., Novak, I., & Bošnjak, M. (2023). Export Diversification and Productivity Growth: Firm-Based Sectoral Analysis in The Republic of Croatia. *Ekonomika Misao i Praksa*, 32(1), 75–92. <https://doi.org/https://doi.org/10.17818/EMIP/2023/1.4>
- Dewey, J. (1938). Experience & Education. *Experience and Education*, 10(1), 5–40. <https://doi.org/10.1103/PhysRevB.33.3530>
- Eniola, A., & Ektebang, H. (2014). SME firms performance in Nigeria: Competitive advantage and its impact. *International Journal of Research Studies in Management*, 3(2), 75–86. <https://doi.org/10.5861/ijrsm.2014.854>
- Kementerian Perindustrian. (2023). *Kemenperin: Kemenperin Mendorong Ekspansi Industri Makanan dan Minuman ke Pasar Global*.
- Linton, G., & Kask, J. (2017). Configurations of entrepreneurial orientation and competitive strategy for high performance. *Journal of Business Research*, 70, 168–176. <https://doi.org/10.1016/J.JBUSRES.2016.08.022>
- Mutambara, T. E. (2023). Service learning in teacher education programmes: A literature review on the rationale, benefits, and challenges. *International Journal of Higher Education Management*, 9(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.24052/IJHEM/V09N02/ART-5>
- Na, Y. K., Kang, S., & Jeong, H. Y. (2019). The Effect of Market Orientation on Performance of Sharing Economy Business: Focusing on Marketing Innovation and Sustainable Competitive Advantage. *Sustainability*, 11(3), 729. <https://doi.org/10.3390/su11030729>
- Primadona. (2020). Does Really Culture Organization and Relationship of The Entrepreneurial in The Wandering Contribute to Social Capital on Ethnic Minang in Indonesia. *International Journal of Entrepreneurship*, 24(4), 1–13. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/does-really-culture-organization-relationship/docview/2514748868/se-2?accountid=215319>
- Queens, E. (2022). Soto speak. *The Economist*, 444(9311), 72. <https://www.proquest.com/magazines/soto-speak/docview/2709288414/se-2?accountid=215319>
- Siriwan, U., Ramabut, C., Thitikalaya, N., & Pongwiritthon, R. (2013). The Management of Small and Medium Enterprises to Achieve Competitive Advantages in Northern Thailand. *International Journal of Arts & Sciences*, 6(1), 147–157. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/management-small-medium-enterprises-achieve/docview/1419027272/se-2?accountid=215319>
- Ulubeyli, S., Kazaz, A., & Sahin, S. (2018). Survival of construction SMEs in macroeconomic crises. *Journal of Engineering, Design and Technology*, 16(4), 654–673. <https://doi.org/10.1108/JEDT-03-2018-0057>