

Industri Rumah Tangga Kerupuk Rambak: Sebuah Analisis Konten (Studi Kasus di Desa Jumeneng, Kecamatan Mojoanyar, Kabupaten Mojokerto)

Syahiduz Zaman¹

Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang

PENDAHULUAN

Lokasi KKM-DR tahun 2022 yang diamati oleh pengabdian adalah desa Jumeneng, yaitu desa yang berada di wilayah Kecamatan Mojoanyar, Kabupaten Mojokerto, Provinsi Jawa Timur. Berjarak 90 kilometer dari kampus UIN Maulana Malik Ibrahim Malang dan dapat ditempuh dalam waktu 2 jam. Desa Jumeneng ini sebelumnya berada di wilayah Kecamatan Bangsal, tetapi sejak berdirinya Kecamatan Mojoanyar yang dimekarkan dari sebagian wilayah Kecamatan Bangsal dan sebagian wilayah Kecamatan Puri, maka desa Jumeneng masuk dalam wilayah Kecamatan Mojoanyar (Wikipedia, n.d.). Dari hasil pengamatan di lapangan selama proses pendampingan kegiatan KKM-DR ini ternyata di Desa Jumeneng terdapat banyak sentra industri rumah tangga (home industry) berupa pengolahan kulit sapi menjadi kerupuk yang disebut kerupuk rambak.

Data statistik yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Mojokerto tahun 2021 menunjukkan beberapa hal dari Kabupaten Mojokerto (BPS Mojokerto, 2022), yaitu: (1) Pendapatan Domestik Regional Bruto sebesar 87 triliun rupiah (2) pertumbuhan ekonomi positif sebesar 4,12% (3) struktur ekonomi didominasi Lapangan Usaha Industri Pengolahan sebesar 56% dengan laju pertumbuhan rata-rata 6,7%. Ditinjau lebih lanjut dalam laporan ini, salah satu desa penyumbang terbesar angka ini adalah Desa Jumeneng Kecamatan Mojoanyar melalui sentra industri kerupuk rambak.

Makalah ini merupakan analisis konten dari lima makalah terkait industri rumah tangga kerupuk kulit rambak pada umumnya, dan industri kerupuk kulit rambak di Desa Jumeneng pada khususnya. Dua perangkat lunak digunakan dalam tinjauan sistematis ini adalah (1) Harzing Perish or Publish versi 8.0 digunakan sebagai alat pencarian artikel (2) NVivo versi 12.0 digunakan sebagai alat analisis konten. Tujuan penulisan makalah ini adalah untuk mendapatkan penjelasan berbagai hal yang terkait industri kerupuk rambak.

METODE

Analisis konten adalah alat penelitian yang digunakan untuk menentukan keberadaan kata, tema, atau konsep tertentu dalam beberapa data kualitatif tertentu (yaitu teks). Dengan menggunakan analisis konten, peneliti dapat mengukur dan menganalisis keberadaan, makna, dan hubungan kata-kata, tema, atau konsep tertentu. Sebagai contoh, peneliti dapat mengevaluasi bahasa yang digunakan dalam artikel berita untuk mencari bias atau keberpihakan. Peneliti kemudian dapat membuat kesimpulan tentang pesan di dalam teks, penulis, penonton, dan bahkan budaya dan waktu di sekitar teks.

¹ Makalah ini sebagai laporan dosen pembimbing lapangan pada kegiatan Kuliah Kerja Mahasiswa Dari Rumah (KKM-DR) tahun 2022 yang diselenggarakan oleh LPPM UIN Maulana Malik Ibrahim Malang. Email: syahid@ti.uin-malang.ac.id

Sumber data bisa dari wawancara, pertanyaan terbuka, catatan penelitian lapangan, percakapan, atau secara harfiah setiap kejadian bahasa komunikatif (seperti buku, esai, diskusi, berita utama surat kabar, pidato, media, dokumen sejarah). Sebuah studi tunggal dapat menganalisis berbagai bentuk teks dalam analisisnya. Untuk menganalisis teks menggunakan analisis konten, teks harus dikodekan, atau dipecah, ke dalam kategori kode yang dapat dikelola untuk analisis (yaitu "kode"). Setelah teks dikodekan ke dalam kategori kode, kode kemudian dapat dikategorikan lebih lanjut ke dalam "kategori kode" untuk meringkas data lebih jauh.

Langkah-langkah umum untuk melakukan analisis konten:

1. Tentukan tingkat analisis: kata, arti kata, frasa, kalimat, tema.
2. Putuskan berapa banyak konsep yang akan dikodekan: kembangkan set kategori atau konsep yang telah ditentukan sebelumnya atau interaktif.
3. Putuskan apakah akan mengkodekan keberadaan atau frekuensi suatu konsep. Ketika mengkode keberadaan suatu konsep, hitung suatu konsep hanya sekali jika muncul setidaknya sekali dalam data dan tidak peduli berapa kali muncul. Saat mengkode frekuensi sebuah konsep, hitung berapa kali sebuah konsep muncul dalam sebuah teks.
4. Putuskan bagaimana akan membedakan antara konsep: Haruskah teks dikodekan persis seperti yang muncul atau dikodekan sama ketika muncul dalam bentuk yang berbeda? Intinya adalah untuk membuat aturan pengkodean sehingga segmen kata ini dikategorikan secara transparan dengan cara yang logis. Aturan-aturan itu bisa membuat semua segmen kata ini masuk ke dalam kategori yang sama, atau mungkin aturan-aturan itu bisa dirumuskan sehingga bisa membedakan segmen-segmen kata ini ke dalam kode-kode yang terpisah.
5. Kembangkan aturan untuk mengkodekan teks. Setelah keputusan langkah 1-4 selesai, selanjutnya dapat mulai mengembangkan aturan untuk penerjemahan teks ke dalam kode. Ini akan menjaga proses pengkodean tetap teratur dan konsisten.
6. Putuskan apa yang harus dilakukan dengan informasi yang tidak relevan: apakah ini harus diabaikan atau digunakan untuk memeriksa kembali skema pengkodean dalam kasus yang akan menambah hasil pengkodean?
7. Kode teks: Ini dapat dilakukan dengan tangan atau dengan menggunakan perangkat lunak. Dengan menggunakan perangkat lunak, dapat memasukkan kategori dan melakukan pengkodean secara otomatis, cepat dan efisien, oleh program perangkat lunak.
8. Analisis hasil: Buat kesimpulan dan generalisasi jika memungkinkan. Tentukan apa yang harus dilakukan dengan teks yang tidak relevan, tidak diinginkan atau tidak digunakan: periksa kembali, abaikan, atau nilai kembali skema pengkodean. Menafsirkan hasil dengan hati-hati karena analisis konten konseptual hanya dapat mengukur informasi. Biasanya, tren dan pola umum dapat diidentifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Lima dokumen terpilih hasil pencarian dapat dilihat pada daftar pustaka.
2. *Word Cloud*: Setelah dilakukan proses pemilihan kata yang dianggap sesuai dengan topik yang dibahas (lihat tabel 1) diperoleh gambar berupa grafik *word cloud* seperti pada gambar 1.

Tabel 1. Frekuensi Kemunculan Kata

Kata	Lebar	Jumlah	Bobot	
			Dokumen	Terpilih
kerupuk	7	410	2,40%	14,72%
rambak	6	322	1,88%	11,53%
kulit	5	303	1,77%	10,86%
industri	8	276	1,61%	9,88%
produk	6	198	1,16%	7,12%
bahan	5	149	0,87%	5,34%
pengeringan	11	97	0,57%	3,50%
pengusaha	9	95	0,56%	3,44%
proses	6	78	0,46%	2,82%
kualitas	8	75	0,44%	2,70%
produktivitas	13	61	0,36%	2,21%
produksi	8	60	0,35%	2,15%
kadar	5	59	0,34%	2,09%
tenaga	6	52	0,30%	1,84%
modal	5	50	0,29%	1,78%
pengembangan	12	50	0,29%	1,78%
pemasaran	9	44	0,26%	1,60%
konsumen	8	43	0,25%	1,53%
teknologi	9	42	0,25%	1,53%
aroma	5	32	0,19%	1,17%
penggorengan	12	32	0,19%	1,17%
kerenyahan	10	28	0,16%	0,98%
protein	7	27	0,16%	0,98%
strategi	8	26	0,15%	0,92%
harga	5	24	0,14%	0,86%
masyarakat	10	24	0,14%	0,86%
minyak	6	24	0,14%	0,86%
pengolahan	10	23	0,13%	0,80%
waktu	5	23	0,13%	0,80%
pasar	5	22	0,13%	0,80%
bumbu	5	20	0,12%	0,74%
kandungan	9	19	0,11%	0,67%
Total			16,30%	100%



Gambar 1. Word Cloud Industri Kerupuk Rambak

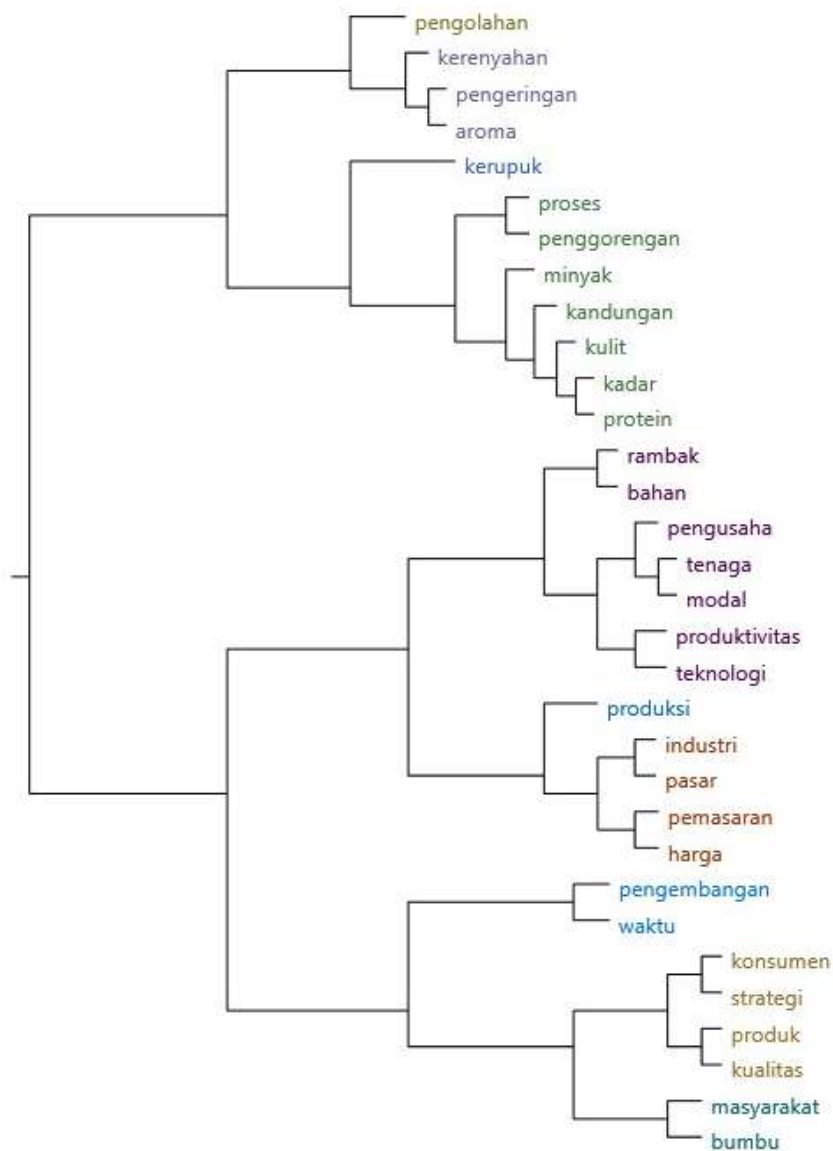
3. Analisis Kluster Hirarki

Hasil berikutnya adalah mendapatkan kluster hirarki dari frekuensi kemunculan kata. Hasilnya ditunjukkan pada gambar 2.

4. Kompilasi paragraf dari hasil pengkodean

Ada lima tema yang dapat dihasilkan dari analisis kluster hirarki, yaitu:

- a. Industri Kecil Kerupuk Rambak
- b. Pengertian Kerupuk dan Bahan Baku
- c. Proses dan Kandungan Gizi Kerupuk Kulit
- d. Mesin Pengolahan dan Limbah
- e. Produk Kulit Rambak dan Strategi Pemasaran



Gambar 2. Kluster Hirarki Lima Dokumen Terpilih

Kompilasi berupa paragraf-paragraf dari hasil analisis konten menggunakan NVivo diuraikan di bawah ini. Hasil kompilasi ini berupa kutipan asli dengan sedikit dilakukan parafrase dan pembetulan kesalahan tulis dari paragraf-paragraf yang terdapat pada lima artikel terpilih.

a. Industri Kecil Kerupuk Rambak

Perkembangan sektor industri pengolahan di Kabupaten Mojokerto semakin meningkat terutama untuk industri kecil yang menghasilkan berbagai produk olahan. Salah satu industri kecil berbahan kulit adalah kerupuk rambak. Industri kecil ini diolah menjadi makanan ringan di Kecamatan Bangsal. Pemerintah daerah setempat telah menetapkan rambak sebagai salah satu produk unggulan yang dapat menjadi salah satu ikon industri Kabupaten Mojokerto.

Berdasarkan hasil analisis dari beberapa penelitian, faktor-faktor yang memengaruhi perkembangan industri kecil kerupuk rambak adalah bahan baku, inovasi, pemasaran, teknologi, sumber energi dan kebijakan pemerintah.

Sektor industri kecil merupakan sektor yang pola pertumbuhannya tidak menentu dan perkembangannya terbatas. Sektor industri kecil lebih mudah dimasuki oleh masyarakat pedesaan yang memiliki mata pencaharian di bidang kehidupan ekonomi. Oleh karena itu, industri kecil juga tidak boleh ditinggalkan, karena dapat menjadi tulang punggung perubahan struktural, terutama bagi perekonomian pedesaan, selama industri kecil tersebut mendapat dukungan dan intervensi.

Serapan tenaga kerja industri kerupuk rambak adalah masyarakat yang berada di desa yang sama dengan lokasi industri tempat mereka bekerja yaitu sebanyak 79%.

Kecamatan Bangsal dan Mojoanyar merupakan kecamatan di Kabupaten Mojokerto yang menghasilkan kerupuk rambak. Kabupaten Bangsal memiliki rata-rata produktivitas kerupuk rambak 2086,8 ton/tahun, Kabupaten Mojoanyar memiliki produktivitas rata-rata 1354,7 ton/tahun. Kedua wilayah tersebut memiliki produktivitas yang berbeda, jika dilihat dari letaknya, kedua wilayah ini memiliki letak yang strategis yaitu dekat dengan pasar, aksesibilitas yang mudah dan tidak jauh dari pusat kota.

b. Pengertian Kerupuk dan Bahan Baku

Kerupuk yang dikenal masyarakat adalah kerupuk dengan bahan baku nabati penuh, seperti kerupuk singkong, kerupuk bawang, kerupuk puli, rempeyek, rengginang, kerupuk gendar, kerupuk aci, rengginang, emping melinjo (Gnetum gnemon) dan kerupuk dengan bahan baku hewani tambahan, seperti kerupuk udang dan kerupuk ikan. Sedangkan kerupuk kulit atau kerupuk rambak adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioka, melainkan dibuat dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau ikan yang dikeringkan.

Beberapa industri pengolahan kerupuk rambak masih berupa industri rumah tangga (IRT). Industri kerupuk rambak banyak dijumpai di Jawa Timur (Mojokerto, Sidoarjo, Jember, Tulungagung), Jawa Tengah (Kendal, Pati, Sleman

Jogja, Gunung Kidul, Purworejo, Boyolali), Jawa Barat (Garut). Kendala utama dalam usaha kerupuk rambak adalah pemenuhan bahan baku utama yaitu kulit. Membuat kerupuk rambak sangat mudah dilakukan dan tidak membutuhkan bahan yang mahal. Proses pembuatan kerupuk rambak adalah pemilihan kulit sebagai bahan baku kulit (harus dari kulit yang sehat, bukan dari sapi yang sakit, kulit yang bersih dan tidak busuk), pencucian hingga membersihkan sisa kotoran yang masih tersisa, perendaman jika kulit berasal dari kulit yang diawetkan atau kulit kering (selama 24 jam dalam air bersih). Perendaman dilakukan agar kulit kering menjadi basah seperti kulit segar, pengapuran (direndam dalam larutan kapur (Ca(OH)_2) agar kulit membengkak, kulit ari dan lapisan rambut mudah dihilangkan serta meningkatkan daya kembang dan kerenyahan rambak kerupuk), buang jeruk nipis (deliming), mencuci kulit dengan air mengalir agar sisa kapur hilang, kerokan bulu, perebusan pada suhu dan waktu tertentu.

Satu lembar kulit sapi dapat menghasilkan 6 kg kerupuk rambak. Kulit mentah utuh diiris menjadi empat bagian. Rebus kulitnya selama kurang lebih 15 menit hingga bulu dan kulit luarnya mudah terkelupas. Kulitnya dikerok menggunakan pisau sampai bersih, dipotong-potong persegi panjang kurang lebih 10 cm, lalu direbus kembali hingga matang. Proses selanjutnya adalah pendinginan dan pembersihan serta pengambilan daging yang masih menempel pada kulit. Kulitnya dipotong kecil-kecil sekitar 2 cm, dijemur kurang lebih 2-3 hari. Jika kulitnya tidak dijemur, bisa merusak kerupuk saat digoreng. Proses terakhir adalah proses menggoreng dan membumbui. Proses ini yang paling sulit, karena menggoreng akan menentukan apakah kerupuk mengembang dan renyah, sedangkan penambahan bumbu (bawang putih dan garam) akan menentukan bumbu merata atau tidak. Pembumbuan dilakukan saat kerupuk sudah mulai mengembang, dengan cara mengurangi minyak goreng hingga setengahnya dan menurunkan suhu penggorengan, agar tidak terjadi ledakan akibat adanya bumbu sehingga tidak membahayakan penggorengan dan agar kerupuk tidak pecah. tidak rusak. Penggorengan memakan waktu hingga 8 jam.

Berdasarkan hasil penelitian dari Pusat Penelitian Penyakit Tidak Menular, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, menyimpulkan bahwa kerupuk rambak kulit merupakan kerupuk yang paling bergizi dibandingkan dengan kerupuk nabati (dari tepung tapioka). Berbagai macam nutrisi seperti protein, karbohidrat dan lemak serta mineral terkandung di dalamnya. Kulit kerupuk rambak mengandung protein 82,9%, mineral seperti kalsium, fosfor dan zat besi terkandung sebanyak 0,04%.

Kulit lokal yang semakin sulit didapat akibat persaingan permintaan industri penyamakan kulit menyebabkan beberapa industri kerupuk rambak kulit menggunakan kulit impor sebagai bahan bakunya. Kulit impor didatangkan dari Korea dan China, dari pemasok dan grosir yang dapat mengimpor langsung dari luar negeri, yang umumnya perdagangan kulit impor dilakukan secara sembunyi-sembunyi (tidak dilakukan di pasar umum). Permasalahan yang muncul adalah jaminan kehalalan kulit impor yang akan dijadikan kerupuk rambak, karena dikhawatirkan berasal dari kulit babi atau dari kulit sapi yang dipotong secara ilegal. Menurut KH. Abdurrahman Navis, Ketua Bidang Fatwa MUI Jatim yang dimuat Tribunnews.com, mengatakan dilarang mengkonsumsi kerupuk kulit rambak jika terbuat dari kulit yang tidak jelas kehalalannya, yaitu kulit dari

bangkai (sembelih). tidak islami), kulit impor dan kulit sisa. Kulitnya tidak hanya dilarang untuk dikonsumsi tetapi juga dapat menyebabkan penyakit. Namun, kerupuk rambak yang terbuat dari kulit yang sudah jelas halal itu halal untuk dikonsumsi. Fatwa haram rambak merupakan salah satu dari 13 isu yang dibahas komisi fatwa pada Musyawarah Wilayah VIII MUI Jawa Timur di Islamic Center, Surabaya pada 28 Desember 2010 (Anonim, 2010).

c. Proses dan Kandungan Gizi Kerupuk Kulit

Menurut penelitian Nadia (2006), kandungan nonnutrisi (kolesterol, kandungan lemak, asam urat dan peroksida) pada kerupuk kulit rambak yang berasal dari kulit sapi tidak ditemukan senyawa kolesterol. Hal ini disebabkan proses pengolahan kulit menjadi kerupuk mengalami beberapa perlakuan pemanasan, yaitu: perebusan, pengeringan dan penggorengan. Pada kerupuk rambak sapi, terkandung lemak 32,44%, protein 64,71%, asam urat 0,64-0,7 mg/100 gram. Oleh karena tingginya angka asam urat, penderita asam urat tidak dianjurkan mengkonsumsi kerupuk rambak.

Pengamatan menggunakan HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*), ditemukan kandungan triolein dan diolein yang tinggi baik pada kerupuk kulit sapi yang berasal dari minyak goreng selama dua kali proses penggorengan. Minyak goreng terperangkap dalam pori-pori kerupuk. Proses penggorengan ini menghasilkan angka peroksida (ketengikan) 1,0 mg/kg bahan kerupuk kulit sapi setelah disimpan selama 4-5 minggu pada suhu kamar. Oleh karena itu masa kadaluarsa produk kerupuk rambak perlu diperhatikan dan dicantumkan pada kemasan produknya.

Dalam proses pembuatannya, terdapat proses pengapuran yang bertujuan untuk menghilangkan protein globular, mengirik rambut dan menggembungkan kulit sehingga memudahkan proses selanjutnya terutama untuk meningkatkan kualitas fisik, kimia dan organoleptik. Semakin tinggi waktu pengapuran akan menghasilkan kadar kalsium, kerenyahan, rasa, dan daya kembang yang lebih tinggi, sedangkan kadar air dan kadar protein akan memberikan nilai yang lebih rendah. Lama pengapuran selama 96 jam (4 hari) akan memberikan nilai *swell ability* (kemampuan membengkak) dan *crunchiness* (kerenyahan) yang tinggi serta kualitas organoleptik rasa yang disukai. Kerupuk rambak mengandung protein 6,10%, kadar air 0,11%, kadar kalsium 1,88%, daya kembang 372,12%, nilai kerenyahan 5,38, dan nilai rasa 6,89.

d. Mesin Pengolahan dan Limbah

Banyak pengusaha kerupuk rambak di kecamatan Bangsal dan Mojoanyar sudah menggunakan teknologi canggih, meskipun ada juga yang masih menggunakan alat tradisional atau campuran alat tradisional dan mesin canggih. Alat tradisional seperti gunting tangan, lilin sebagai perekat plastik, pisau, gunting yang terbuat dari bambu. Sedangkan alat-alat modern seperti pengepres plastik dari mesin, pemotong kulit dari mesin perkakas, pengering kulit dari mesin.

Pengusaha perlu menggunakan teknologi modern dalam memproduksi kerupuk rambak, misalnya mesin pemotong kulit sapi, agar kulit yang dipotong terlihat lebih rapi dan cepat dalam memproduksi kerupuk rambak.

Hal penting dalam industri kecil kerupuk rambak adalah tentang sisa minyak goreng setelah digunakan untuk menggoreng kerupuk rambak. Penelitian Rahayu dan Nurandani (2007), menunjukkan sisa minyak goreng sekitar 500 kg per bulan yang tidak dapat digunakan untuk menggoreng kerupuk rambak lagi.

e. Produk Kulit Rambak dan Strategi Pemasaran

Selain persaingan harga dan jangkauan distribusi, setiap industri rumah tangga wajib mengembangkan produknya, agar mampu bersaing dengan produk perusahaan besar di pasar. Perumusan strategi diperlukan oleh setiap industri rumah tangga untuk mencapai tujuannya membentuk industri yang berdaya saing tinggi. Untuk merumuskan strategi, setiap industri harus mengetahui faktor internal dan eksternalnya agar kombinasi strategi yang digunakan tepat dengan kondisi saat ini. Unsur terpenting dalam sebuah produk adalah kualitas. Kualitas bagi suatu perusahaan atau industri merupakan unsur yang sangat penting karena berkaitan dengan peningkatan reputasi *home industry* dengan sesama industri kecil, perusahaan besar dan masyarakat. Industri rumah tangga yang mampu menghasilkan produk yang berkualitas akan mendapatkan penghargaan sebagai industri yang mengutamakan kualitas, selain itu dengan menghasilkan produk yang berkualitas akan tercapai kegiatan produksi yang efektif dan efisien.

Setiap industri rumah tangga dituntut untuk dapat menciptakan produk dengan spesifikasi terbaik agar kepuasan pelanggan dapat terpenuhi secara optimal. Upaya peningkatan kualitas harus dilakukan secara menyeluruh dan berkesinambungan karena tingkat kepuasan setiap konsumen akan terus bertambah dan tentunya bervariasi, kualitas merupakan suatu kondisi dinamis yang berkaitan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melampaui harapan. Oleh karena itu, analisis strategis dalam meningkatkan kualitas produk melalui atribut produk sangat diperlukan bagi setiap industri rumah tangga untuk masa depan industri yang lebih baik.

Tjiptono (2008) mengemukakan bahwa atribut produk adalah elemen produk yang dianggap penting oleh konsumen dan digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan pembelian. Atribut produk juga menjadi salah satu hal penting yang harus diperhatikan oleh setiap produsen, baik perusahaan maupun industri kecil atau industri rumah tangga. Atribut produk dapat dideskripsikan meliputi merek, kualitas, fitur, desain, dan sebagainya. Atribut produk memiliki pengaruh besar terhadap persepsi pembeli terhadap produk, selain sebagai pembeda suatu produk dengan produk lain, atribut produk juga harus mampu menjadi daya tarik bagi konsumen karena secara fisik atribut produk memberikan berbagai manfaat yang dibutuhkan dan diinginkan pembeli.

KESIMPULAN

Dari hasil akhir dari analisis konten ini berupa kompilasi paragraf dokumen terpilih berupa pengetahuan yang lebih terstruktur dan terpilah sehingga tujuan untuk memperoleh

penjelasan yang komprehensif telah tercapai. Langkah berikutnya yang dapat dilakukan adalah melakukan analisis SWOT untuk memperoleh langkah-langkah kebijakan yang digunakan untuk mendukung program kerja pemerintah daerah setempat. Diharapkan setelah didapatkan analisis konten, maka dapat dilakukan tinjauan sistematis.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. (2011). Pengolahan kerupuk “Rambak” kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(3), 18–29.
- Binarwati, E., Suharso, T. W., & Prayitno, G. (2010). Pengembangan Industri Kecil Krupuk Rambak Kecamatan Bangsal, Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Tata Kota Dan Daerah*, 2(1), 17–25. <https://tatakota.ub.ac.id/index.php/tatakota/article/view/116>
- BPS Mojokerto. (2022, January 1). Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mojokerto Tahun 2021. Retrieved February 10, 2022, from BPS Kabupaten Mojokerto website: <https://mojokertokab.bps.go.id/pressrelease/2022/03/11/25/pertumbuhan-ekonomi--kabupaten-mojokerto--tahun-2021.html>
- Farida, A. Y., & Utami, W. S. (2015). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produktivitas Industri Kerupuk Rambak Di Kecamatan Bangsal Dan Kecamatan Mojoanyar Kabupaten Mojokerto. *Swara Bhumi*, 3(3).
- Lilir, F. B., Palar, C. K. M., & Lontaan, N. N. (2021). Pengaruh lama pengeringan terhadap proses Pengolahan kerupuk kulit sapi. *Zootec*, 41(1), 214–222. <https://doi.org/10.35792/zot.41.1.2021.32667>
- Saifuddin, M., & Sayyidah Aliyah. (2019). Analisis Strategi Peningkatan Kualitas Produk Home Industri Kerupuk Pedas melalui Atribut Produk dalam Perspektif Manajemen Mutu. *Journal of Economics*, 4(1), 1–20. <https://doi.org/10.15642/oje.2019.4.1.1-20>
- Wikipedia. (n.d). Jumeneng, Mojoanyar, Mojokerto. Retrieved March 29, 2022, from https://id.wikipedia.org/wiki/Jumeneng,_Mojoanyar,_Mojokerto