



STRATEGI AKSELERASI PENGEMBANGAN UMKM DI JAWA TIMUR MELALUI TEKNOLOGI PENGALANGAN MAKANAN TRADISIONAL MENUJU RANTAI NILAI GLOBAL

Budi Kaliwanto, Yana Kusdiyana, Rieny Fadhilah Rahmi*, dan Taufik Hidayat

Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN), Jakarta, Indonesia

Abstrak

Dengan keanekaragaman, cita rasa yang khas, serta diminati oleh para turis mancanegara, maka dari perspektif bisnis, makanan tradisional Jatim memiliki potensi untuk diekspor ke luar negeri. Salah satu pelaku usaha yang sangat diharapkan berperan dalam ekspor ini adalah UMKM Jatim yang bergerak di sektor penyediaan makanan tradisional. Dalam rangka mengatasi kendala ini, salah satu strateginya adalah pemasaran yang dapat dilakukan melalui pengemasan, 'packaging sells what it protect'. Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan ini menggunakan pendekatan kualitatif, pendekatan yang bertujuan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu fenomena atau kejadian dengan apa adanya. Populasi dari penulisan ini adalah UMKM sektor makanan tradisional Jatim. Sumber data melalui studi dokumen terkait, wawancara dengan inventor dan pelaku UMKM sektor makanan tradisional, serta pengamatan yang dilakukan dari Januari 2020 sampai Maret 2022. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor pendukung akselerasi pengembangan UMKM sektor Makanan Tradisional Jatim melalui pengalangan adalah tingkat kemudahan alih teknologi, dapat mempertahankan rasa yang enak, kemudahan pengurusan izin edar, dan adanya peningkatan penjualan serta jangkauan pemasaran produk.

Kata Kunci: Teknologi Pengemasan, Pengalangan, Makanan Tradisional, Usaha Mikro Kecil dan Menengah, Ekspor

Informasi Artikel

Diajukan: 06 Agustus 2022

Direvisi: 16 Agustus 2022

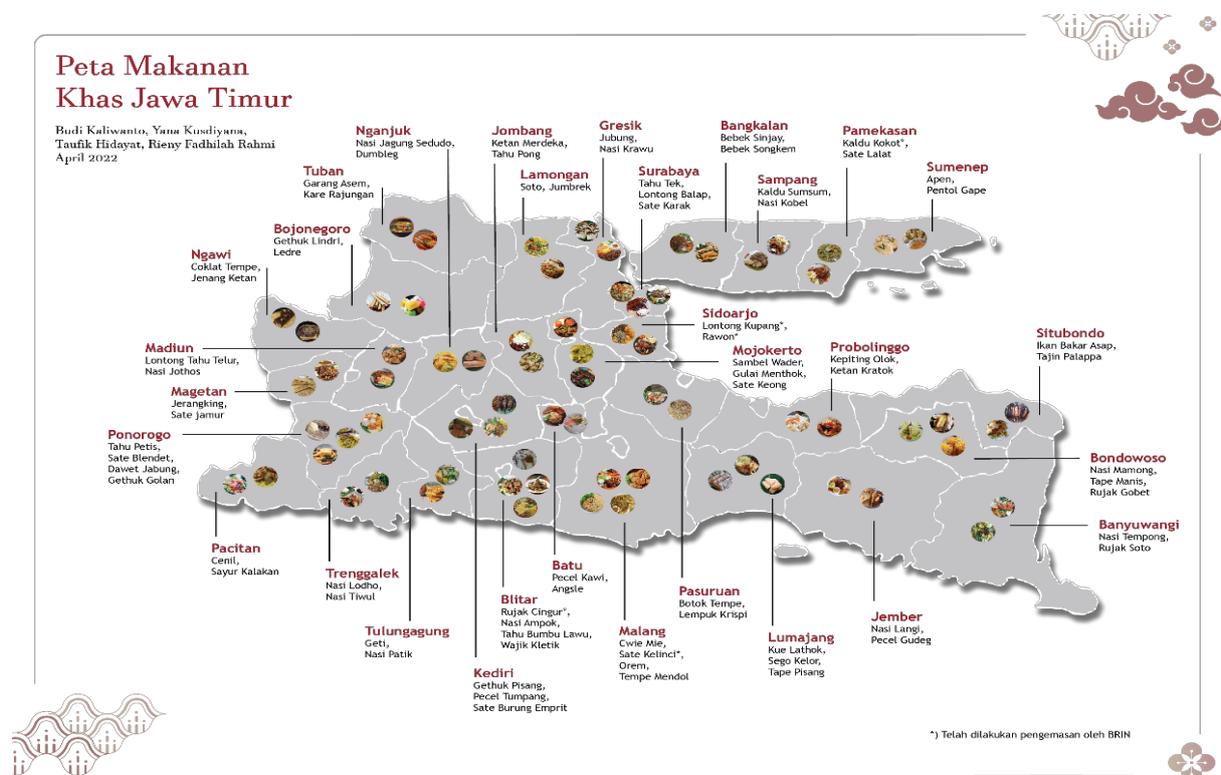
Diterima: 18 Agustus 2022

*Corresponding Author:
rienyfadhilah@gmail.com

PENDAHULUAN

Jika berbicara Provinsi Jawa Timur (Jatim), biasanya ingatan orang akan tertuju pada pesona indah Gunung Bromo, keunikan Seni Karapan Sapi Madura, dan Kawah Ijen. Sementara sesungguhnya provinsi dengan jumlah kabupaten/kota terbanyak ini mempunyai kekayaan kuliner yang sudah kondang di seluruh penjuru nusantara bahkan mancanegara. Jatim yang terdiri dari 29 kabupaten dan 9 kota memiliki banyak sekali potensi, salah satunya adalah makanan tradisional. Setiap kabupaten dan kota memiliki makanan tradisional yang khas serta beraneka-ragam. Gambar 1 menunjukkan potensi makanan tradisional di Provinsi Jawa Timur.

Masakan khas Jatim memiliki ciri khas cita rasa masakan yang pedas dan asin. Masakan tradisional Jatim, seringkali menggunakan terasi dan petis untuk memperkaya rasa masakan, serta pengolahannya dilakukan dengan berbagai cara, mulai dari dibakar, dipepes, digoreng, hingga dikukus.



Sumber: Data diolah, 2022

Gambar 1
Peta Potensi Makanan Tradisional Provinsi Jawa Timur

Cita rasa masakan tradisional Jatim yang pedas dan asin ini ternyata selain digemari oleh masyarakat Indonesia juga digemari oleh warga-negara asing yang pernah menjadi turis di Indonesia, sebagaimana yang tertuang dalam Tabel 1.

Berdasarkan aspek keanekaragaman, cita rasa khas, serta minat turis mancanegara terhadap makanan khas Jatim, maka dari perspektif bisnis, makanan khas Jatim memiliki potensi untuk diekspor ke luar negeri. Salah satu pelaku usaha yang sangat diharapkan berperan dalam ekspor ini adalah usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) Jatim yang bergerak di sektor penyediaan makanan, terutama makanan tradisional.

Tabel 1
Contoh Makanan Tradisional Jatim Digemari Turis Asing

No	Jenis Makanan Tradisional	Turis dari Negara	Alasan Suka	Narasumber
1	Pecel dan Gado-Gado	Norwegia, Finlandia, Denmark, Islandia, dan Swedia	Suka makanan berbumbu kacang	Andi Ananto. <i>General Manager Mola-Mola Resort Gili Air Lombok (Selain Rendang, 4 Makanan Khas Jawa Ini Jadi Favorit Bule : Okezone Lifestyle, n.d.)</i>
2	Onde-Onde Mojokerto	Belanda, Jepang dan Korea Selatan	Suka kacang hijau dan wijen	(Rahman, 2022)
3	Rawon	Rumania	Suka rempah-rempahnya	Georgiana Illiana Marian, Peserta <i>Program Harmony in Diversity dari Association for the International Exchange of Students in Economics and Commerce (AIESEC)</i> (Vita, 2018)
5	Sate	Belanda	Suka cita rasa daging yang dibakar dan bumbu kacang	Wiebe Wakker, Pelancong di Surabaya (Rinanda, 2018)

Sumber: Data diolah, 2022

Data UMKM Jatim berdasarkan Kabupaten/Kota yang bergerak di sektor penyediaan akomodasi dan makanan minuman dapat terlihat dalam Tabel 2, dengan jumlah UMKM terbanyak berada pada urutan pertama.

Tabel 2
Data UMKM Jawa Timur Kategori Penyediaan Akomodasi dan Makanan Minuman

No	Kabupaten/ Kota	Jumlah
1	Kota Surabaya	112.363
2	Kabupaten Sidoarjo	54.981
3	Kabupaten Jember	42.506
4	Kabupaten Malang	38.764
5	Kabupaten Pasuruan	34.658
6	Kabupaten Kediri	33.654
7	Kabupaten Gresik	33.471
8	Kabupaten Jombang	31.253
9	Kabupaten Banyuwangi	30.986
10	Kota Malang	27.589

No	Kabupaten/ Kota	Jumlah
11	Kabupaten Lamongan	25.934
12	Kabupaten Mojokerto	25.749
13	Kabupaten Nganjuk	22.744
14	Kabupaten Bojonegoro	21.543
15	Kabupaten Tuban	21.262
16	Kabupaten Tulungagung	19.062
17	Kabupaten Lumajang	17.678
18	Kabupaten Blitar	17.223
19	Kabupaten Bangkalan	16.632
20	Kabupaten Madiun	16.326
21	Kabupaten Probolinggo	16.188
22	Kabupaten Ngawi	16.118
23	Kabupaten Sumenep	15.437
24	Kabupaten Ponorogo	15.167
25	Kabupaten Magetan	13.785
26	Kabupaten Situbondo	12.301
27	Kota Kediri	11.697
28	Kabupaten Sampang	8.583
29	Kota Madiun	8.131
30	Kabupaten Trenggalek	7.799
31	Kabupaten Bondowoso	7.596
32	Kabupaten Pamekasan	7.536
33	Kabupaten Pacitan	6.970
34	Kota Probolinggo	6.307
35	Kota Batu	6.173
36	Kota Pasuruan	6.124
37	Kota Blitar	4.701
38	Kota Mojokerto	4.492

Sumber: Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur (2016)

Sektor makanan, khususnya makanan tradisional, merupakan sektor yang memiliki daya saing dan nilai tambah yang kuat serta memiliki tingkat keterkaitan yang tinggi dalam nilai rantai global (*global value chain*) terutama di kawasan G20 (Pusat Pengkajian Kerjasama Perdagangan Internasional, 2021). Potensi strategis lainnya dari produk kuliner tradisional Indonesia antara lain sebagai tren makanan sehat, pemberdayaan ekonomi rakyat dan pelestarian budaya bangsa. Sangat potensial, namun dalam praktiknya terdapat beberapa kendala yang dihadapi UMKM sampai saat ini, antara lain pemasaran dengan persentase sebesar 21,11% (BPS, 2019). Dalam rangka mengatasi kendala ini, salah satu strategi yang dapat dilakukan adalah pemasaran melalui pengemasan, '*packaging sells what it protect*' (Sucipta et al., 2017).

Saat ini, di Indonesia telah memiliki inovasi teknologi pengalengan yang diharapkan mampu mempercepat akselerasi pengembangan UMKM di Provinsi Jatim dengan meningkatkan daya saing dan nilai tambah makanan tradisional menuju rantai nilai global. Lumrahnya untuk menikmati sajian makanan khas dari suatu daerah, konsumen perlu datang langsung ke daerah tersebut, namun dengan inovasi teknologi pengalengan yang telah dikembangkan, salah satunya oleh Pusat Riset Teknologi dan Proses Pangan-Badan Riset dan Inovasi Nasional (PRTTP-BRIN), produk kuliner tradisional dapat diperjualbelikan dalam

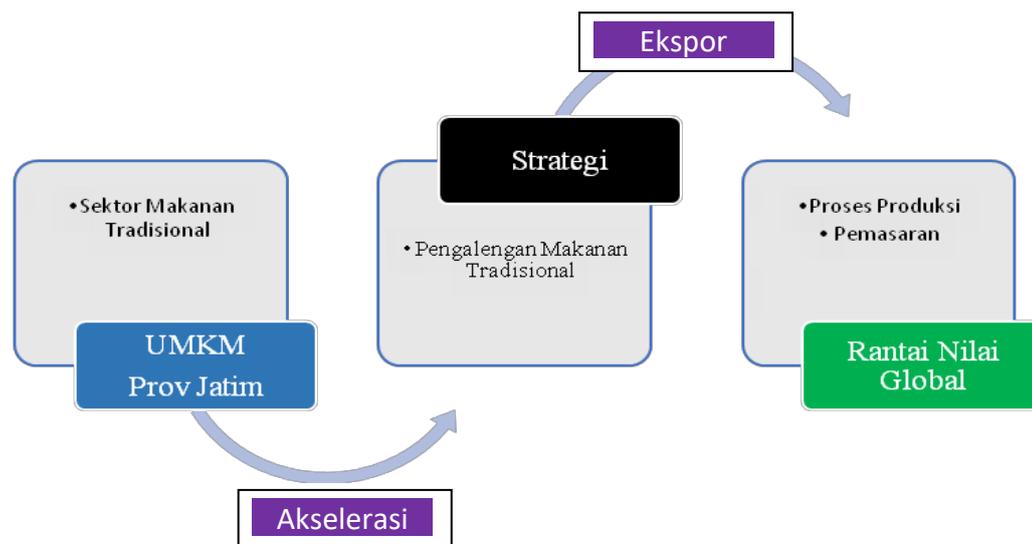
kemasan kaleng. Berdasarkan potensi yang dimiliki, kendala yang dihadapi, serta inovasi pengembangan yang telah ada, maka kajian strategi penggunaan teknologi tersebut dalam rangka meningkatkan daya saing produk kuliner tradisional Indonesia secara umum dan Jatim secara khusus perlu dilakukan.

TINJAUAN TEORITIS

Tinjauan teoritis yang mendasari munculnya penelitian dan variabel yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat dalam Gambar 2.

Strategi

Kata strategi berasal dari kata *Strategos* dalam bahasa Yunani merupakan gabungan dari *Stratos* atau tentara dan *Ego* atau pemimpin. Suatu strategi mempunyai dasar atau skema untuk mencapai sasaran yang dituju. Jadi pada dasarnya strategi merupakan alat untuk mencapai tujuan. Strategi ialah suatu seni menggunakan kecakapan dan sumber daya suatu organisasi untuk mencapai suatu sasarannya melalui hubungannya yang efektif dengan lingkungan dalam kondisi yang paling menguntungkan. Strategi dapat dikatakan sebagai suatu tindakan penyesuaian untuk mengadakan reaksi terhadap situasi lingkungan tertentu yang dapat dianggap penting, dimana tindakan penyesuaian tersebut dilakukan secara sadar berdasarkan pertimbangan yang wajar. Strategi dirumuskan sedemikian rupa sehingga jelas apa yang sedang dan akan dilaksanakan perusahaan demi mencapai tujuan yang ingin dicapai (Budiono 2019).



Gambar 2
Alur Pikir Strategi Pengembangan UMKM Provinsi Jatim Sektor Makanan Tradisional Melalui Teknologi Pengalengan

Ekspor

Kegiatan perdagangan internasional yang memberikan rangsangan guna membutuhkan permintaan dalam negeri yang menyebabkan tumbuhnya industri-industri pabrik besar, bersamaan dengan struktur politik yang stabil dan lembaga sosial yang fleksibel. Berdasarkan uraian di atas, terlihat bahwa ekspor mencerminkan aktivitas perdagangan antarbangsa yang dapat memberikan dorongan dalam dinamika pertumbuhan perdagangan internasional, sehingga suatu negara-negara yang sedang berkembang kemungkinan untuk

mencapai kemajuan perekonomian setaraf dengan negara-negara yang lebih maju (Todaro dalam Benny 2013).

Ekspor adalah pembelian negara lain atas barang buatan perusahaan-perusahaan di dalam negeri. Faktor terpenting yang menentukan ekspor adalah kemampuan dari negara tersebut untuk mengeluarkan barang-barang yang dapat bersaing dalam pasaran luar negeri. Ekspor akan secara langsung mempengaruhi pendapatan nasional (Sukirno, dalam (Benny, 2013).

Akselerasi UMKM

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, akselerasi diartikan sebagai proses mempercepat (<https://kbbi.web.id/akselerasi>). Di Indonesia, definisi UMKM diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang UMKM. Di dalam Undang-undang tersebut, kriteria yang digunakan untuk mendefinisikan UMKM seperti yang tercantum dalam Pasal 6 adalah nilai kekayaan bersih atau nilai aset tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, atau hasil penjualan tahunan. Dengan kriteria sebagai berikut:

1. Usaha mikro adalah unit usaha yang memiliki aset paling banyak Rp.50 juta tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dengan hasil penjualan tahunan paling besar Rp.300 juta;
2. Usaha kecil dengan nilai aset lebih dari Rp. 50 juta sampai dengan paling banyak Rp.500 juta tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.300 juta hingga maksimum Rp.2.500.000; dan
3. Usaha menengah adalah perusahaan dengan nilai kekayaan bersih lebih dari Rp.500 juta hingga paling banyak Rp.100 milyar hasil penjualan tahunan di atas Rp.2,5 milyar sampai paling tinggi Rp.50 milyar.

Dengan demikian dapat didefinisikan bahwa akselerasi UMKM adalah proses mempercepat pengembangan UMKM.

Rantai Nilai Global

Kaplinsky dan Cattaneo (Nurdiati et al., 2018) menyebutkan istilah rantai nilai mengacu pada serangkaian kegiatan yang diperlukan untuk menghadirkan suatu produk (atau jasa) dimulai dari tahap konseptual, dilanjutkan dengan beberapa tahap produksi, hingga pengiriman ke konsumen akhir dan pemusnahan setelah penggunaannya. Definisi rantai nilai berdasarkan pendekatan yang luas melihat berbagai kegiatan kompleks yang dilakukan oleh berbagai pelaku (produsen utama, pengolah, pedagang, penyedia jasa) untuk membawa bahan baku melalui suatu rantai hingga menjadi produk akhir yang dijual. Rantai nilai ini dimulai dari suatu sistem produksi bahan baku yang akan terus terkait dengan kegiatan usaha lainnya dalam perdagangan, perakitan, pengolahan, dan lain-lain.

Seluruh aktivitas tersebut dapat dilakukan dalam satu perusahaan atau dapat pula dilakukan oleh beberapa perusahaan. Seiring dengan semakin berkembangnya industri, aktivitas-aktivitas tersebut kemudian semakin tersebar ke beberapa negara, sehingga rantai nilai tersebut menjadi global.

Rantai nilai global (*global value chain*) merupakan sebuah fenomena dimana setiap negara memainkan perannya masing-masing sebagai penyedia bahan baku, produk antara, dan barang jadi. Ciri utama dari rantai nilai global adalah sistem produksi yang tersebar dan terbagi di beberapa lokasi di berbagainegara di seluruh dunia sehingga menghasilkan tingkat efisiensi tertinggi dan keuntungan yang lebih besar di setiap bagian sistem produksi. Penelitian sebelumnya mengenai rantai nilai global menunjukkan bahwa kemampuan dalam

bergabung dalam suatu rantai nilai global menjadi hal penting bagi perkembangan negara, terutama bagi negara-negara berpenghasilan rendah (Gereffi dan Stark dalam Nurdianti, Oktaviani, and Sahara 2018).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penulisan ini menggunakan pendekatan kualitatif, pendekatan yang bertujuan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan suatu fenomena atau kejadian dengan apa adanya (Taylor dan Bogdan, 1992:21). Populasi dari penulisan ini adalah UMKM sektor makanan tradisional Provinsi Jatim. Sumber data melalui studi dokumen terkait, wawancara dengan inventor teknologi pengalengan dan pelaku UMKM sektor makanan tradisional Jatim, serta pengamatan yang dilakukan selama dua tahun, dari Januari 2020 sampai Maret tahun 2022.

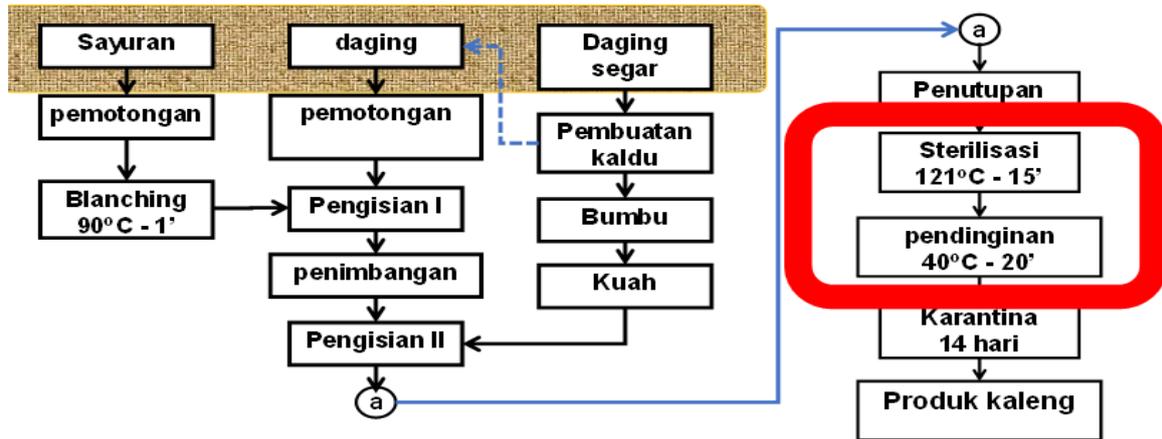
HASIL DAN PEMBAHASAN

Paradigma rantai nilai global telah mengubah cara pandang dalam proses bisnis dari proses berbasis sumber daya menjadi proses berbasis kebutuhan dan keinginan pasar. Dengan demikian, prinsip penting dalam proses bisnis rantai nilai adalah bagaimana memahami nilai dari perspektif konsumen.

Dengan demikian, salah satu nilai yang harus dipahami oleh UMKM sektor makanan tradisional Provinsi Jawa Timur dari perspektif konsumen adalah kemasan pangan. Secara umum kemasan pangan mempunyai fungsi sebagai berikut, yaitu (Taspirin, 2013): (1) Melindungi produk terhadap pengaruh fisik, seperti pengaruh mekanik, dan cahaya; (2) Melindungi produk terhadap pengaruh kimiawi (permiiasi gas, kelembaban udara/uap air); (3) Melindungi produk terhadap pengaruh biologik (bakteri, kapang); (4) Mempertahankan keawetan dan mutu produk; (5) Memudahkan penanganan (penyimpanan, transportasi, penumpukan, pindah tempat); (6) Sebagai media informasi produk dan media promosi; (7) Memberikan informasi konsumen misalnya: penggunaan dan penyimpanan; (8) Memberikan bentuk dan daya tarik produk.

Kemasan memiliki peran penting dalam pemasaran, secara mendasar kemasan berfungsi untuk melindungi produk dan membantu dalam promosi penjualan. Sebagai wadah atau penutup, desain kemasan harus sesuai dengan sifat produk. Itu juga harus nyaman, menarik, ekonomis, komunikatif dan pastinya *marketable* (Yulia, 2021).

Salah satu upaya untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk UMKM sektor makanan tradisional adalah penggunaan teknologi pengemasan. Tahun 2005, PRTTP-BRIN, sebelumnya bernama Balai Penelitian Teknologi Bahan Alam-Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (BPTBA-LIPI), mengembangkan teknologi pengalengan untuk makanan, khususnya makanan tradisional. Dalam periode tahun 2006 - 2009, ditemukan metode pengalengan untuk beberapa jenis makanan tradisional seperti gudeg, sayur lombok ijo, dan mangut lele (Hasil wawancara dengan Inventor Teknologi Pengalengan, Dr.Asep Nurhikmat). Dengan inovasi ini, diharapkan produk-produk UMKM yang bergerak di sektor makanan tradisional mampu berumur lebih panjang serta meningkatkan strategi pemasaran.



Sumber : Nurhikmat (2022)

Gambar 3
Proses Pengalengan Makanan

Kemudian, salah satu kelemahan produk makanan tradisional adalah daya simpan yang tidak tahan lama. Teknologi pengalengan dapat memperpanjang daya simpan produk makanan tradisional sampai dengan 1 (satu) tahun dengan warna dan rasa yang tidak berubah (Hasil Pengamatan). Keunggulan makanan tradisional dalam kemasan kaleng yaitu pada konsep pengawetannya. Sterilisasi (*proses thermal*) digunakan untuk membunuh bakteri pembusuk, sehingga proses pengemasannya tanpa menggunakan bahan pengawet. Proses pengalengan makanan diawali dengan karakterisasi bahan, tujuannya untuk mengidentifikasi sifat dari masing-masing komponen bahan yang digunakan dalam suatu produk makanan tradisional, di antaranya gula dan garam sebagai bahan pengawet alami (Nurhikmat et al., 2016).

Fokus riset teknologi pengalengan makanan adalah mengkaji daya tahan masakan yang dikemas dalam kaleng. Prinsip utamanya adalah menekan sesedikit mungkin terjadinya kontak udara pada tahap pengepakan masakan ke dalam kaleng. Sterilisasi makanan dalam kaleng menggunakan teknologi hampa udara dengan suhu melebihi 121 derajat celsius dengan tekanan 2 atmosfer. Pada kondisi demikian, bakteri dekomposer (pengurai) mati. Proses pengalengan tersebut merupakan cara pengawetan bahan pangan dalam wadah yang tertutup rapat dan disterilkan dengan panas. Cara pengawetan itu merupakan langkah yang dilakukan agar makanan bebas dari kebusukan, bisa bertahan nilai gizi, cita rasa dan daya tariknya, sehingga kualitas makanan terjamin.

Wawancara dilakukan dengan pelaku UMKM sektor makanan tradisional, Lina Herlina, pemilik UMKM Sasate dengan produk sate maranggi sapi dan berlokasi di Kabupaten Purwakarta, Provinsi Jawa Barat, yang menggunakan teknologi yang ditawarkan oleh BPTBA-LIPI (PRTPP-BRIN) dalam pengalengan makanan. Sate Maranggi yang identik dengan cara ditusuk dengan tusukan sate dari bambu kini telah berhasil diekspor sampai ke Eropa, Turki, Arab Saudi dan sebahagian Asia. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pemanfaatan teknologi pengalengan ini berdampak signifikan terhadap tingkat penjualan Sasate sebesar 10-20% per bulan, variasi saluran pemasaran, dan jangkauan penjualan hingga ke luar negeri.

Faktor pendukung lain untuk pemanfaatan inovasi teknologi pengalengan oleh UMKM adalah tingkat kemudahan alih teknologi yang cukup tinggi, waktu produksi yang lebih cepat, kualitas rasa terjaga, potensi kemudahan pengurusan izin, serta kemasan yang ramah

lingkungan (Hasil Wawancara dengan Dr. Asep Nurhikmat, Inventor Teknologi Pengalengan Makanan).

Dari uraian tersebut, dapat digambarkan strategi pengembangan UMKM sektor makanan tradisional, khususnya di Jawa Timur, menuju rantai nilai global melalui inovasi teknologi pengalengan adalah sebagai berikut:



Gambar 4
Strategi Pengembangan UMKM Sektor Makanan Tradisional Melalui Teknologi Pengalengan

Sampai dengan bulan Juni Tahun 2021 sudah ada 500 jenis makanan tradisional menggunakan teknologi pengalengan ini, dengan target 50 produk diantaranya mendapatkan ijin edar . Sementara untuk sektor makanan khas Jatim, sudah ada 11 UMKM dengan beragam jenis makanan yang menggunakan inovasi teknologi pengalengan ini, sebagaimana terlihat dalam Tabel 3.

Tabel 3
Makanan Tradisional Jawa Timur yang Sudah Dikalengkan

No	Makanan Tradisional	Asal UMKM
1	Bebek Awet Madura	Bangkalan
2	Bumbu Sate Madura	Pamekasan
3	Kaldu Kokot	Pamekasan
4	Lontong Kupang	Probolinggo
5	Rawon	Sidoarjo
6	Sate	Malang
7	Sate	Ponorogo
8	Bumbu Pecal	Madiun
9	Kuah Ganduk	Tuban
10	Tahu Bakso	Pacitan
11	Rujak Cingur	Jember

Sumber: Data diolah, 2022

Sebelas makanan tradisional yang telah dikalengkan tersebut masih sebatas contoh produk, karena keterbatasan sarana dan prasarana produksi serta akses permodalan. Dengan demikian penguatan dari sisi produksi memerlukan dukungan semua pihak dalam *pentahelix* (Pemerintah, Akademisi, Komunitas, Media dan Pengusaha) untuk mengatasi kendala UMKM yang memiliki keterbatasan sarana dan prasarana produksi dan akses permodalan.

Pemerintah Provinsi Jawa Timur, melalui Gubernur Soekarwo, pada tahun 2014 telah menyatakan ketertarikannya untuk menggunakan teknologi pengalengan ini, khususnya rawon agar dapat diekspor. Ketertarikan ini perlu untuk kembali digelorakan demi akselerasi pengembangan UMKM di Jatim, mengingat Jatim berperan signifikan dalam pemulihan ekonomi nasional. Dengan demikian, strategi kebijakan akselerasi pemulihan ekonomi Jawa Timur berbasis pada UMKM khususnya UMKM sektor makanan tradisional menjadi krusial, baik untuk mendorong proses percepatan pemulihan kesejahteraan masyarakat Jawa Timur sendiri maupun untuk mendukung ekonomi nasional.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor pendukung akselerasi pengembangan UMKM sektor Makanan Tradisional Jawa Timur melalui pengalengan adalah tingkat kemudahan alih teknologi, kualitas rasa yang terjaga, kemudahan pengurusan izin edar, serta potensi peningkatan penjualan dan jangkauan pemasaran produk.

Peluang penggunaan teknologi pengalengan pada makanan tradisional Jawa Timur dalam rangka akselerasi pengembangan UMKM Provinsi Jawa Timur harus segera diimplementasikan.

Rekomendasi strategi yang diajukan ada dua. Pertama, makanan tradisional Jatim yang dikalengkan dapat dipasarkan di daerah konflik, korban bencana atau situasi darurat, kondisi pandemi, dan lainnya. Hal tersebut dapat dilakukan karena makanan tradisional kemasan kaleng memiliki keunggulan rasa yang enak dan tanpa menggunakan penguat rasa serta bahan baku kemasan yang lebih kuat dibandingkan kemasan dari plastik, kertas atau gelas/kaca, dan lebih steril. Selain itu, bahan bakunya melimpah dan sudah melewati pra-riset dan riset sehingga terjamin kuantitas dan kualitasnya. Kedua, dilakukan pemetaan UMKM secara terperinci, misalnya pemetaan UMKM yang bergerak di sektor makanan tradisional, agar kebijakan yang diberikan lebih fokus dengan metode *by name by address*.

REFERENSI

- Benny, J. (2013). Ekspor Dan Impor Pengaruhnya Terhadap Posisi Cadangan Devisa Di Indonesia. *Jurnal EMBA*, 1 (4)(4), 1406–1415.
- BPS. (2019). Profil Industri Mikro dan Kecil 2013. *Www.Bps.Go.Id*, 68.
- Budio, S. (Sekolah T. A. I. Y. P. B. (2019). Strategi Manajemen Sekolah. *JURNAL MENATA*, 2(2), 56–72.
- Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur. (2016). Jumlah UMKM di Provinsi Jawa Timur Menurut Sektor dan Kabupaten/Kota. *Diskopukm.Jatimprov.Go.Id*, 43–46.
- Nurdiati, R. P., Oktaviani, R., & Sahara, S. (2018). Peran Indonesia Dalam Rantai Nilai Global Produk Elektronik. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Pembangunan*, 4(1), 49–70. <https://doi.org/10.29244/jekp.4.1.49-70>
- Nurhikmat, A. (2022). *Pengemasan Makanan Tradisional*.
- Nurhikmat, A., Suratmo, B., Bintoro, N., & Suharwadi. (2016). PENGARUH SUHU DAN WAKTU STERILISASI TERHADAP NILAI F DAN KONDISI. *AgriTECH*, 36(1), 71–78. <https://doi.org/https://doi.org/10.22146/agritech.10714>
- Pusat Pengkajian Kerjasama Perdagangan Internasional. (2021). *SEKTOR STRATEGIS INDONESIA PADA GLOBAL VALUE CHAIN (GVC) DI KAWASAN G20*. <http://www.riss.kr/link?id=M12631256>
- Rahman, N. al. (2022). *10 Jajanan Tradisional Indonesia yang Disukai Bule*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/naufal-al-rahman-1/jajanan-tradisional-indonesia-disukai-bule/5>

- Rinanda, H. M. (2018). *Bule yang Mobilnya Mogok di Surabaya, Mengaku Jatuh Cinta Pada Sate Ayam*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3900880/bule-yang-mobilnya-mogok-di-surabaya-mengaku-jatuh-cinta-pada-sate-ayam>
- Selain Rendang, 4 Makanan Khas Jawa Ini Jadi Favorit Bule : Okezone Lifestyle. (n.d.). Retrieved August 5, 2022, from <https://lifestyle.okezone.com/read/2019/07/22/298/2081932/selain-rendang-4-makanan-khas-jawa-ini-jadi-favorit-bule>
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan pangan kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien. *Udayana University Press*, 1–178.
- Taspirin. (2013). *Website Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat*. <https://kesmas.kemkes.go.id/konten/133/0/121909-serba-serbi-kemasan-pangan>
- Vita. (2018). *Terheran-heran pada Rawon, Bule Asal Rumania Ini Akhirnya Menyukai Masakan Khas Surabaya Itu | PWMU.CO | Portal Berkemajuan*. <https://pwmu.co/71421/08/07/terheran-heran-pada-rawon-bule-asal-rumania-ini-akhirnya-menyukai-masakan-khas-surabaya-itu/>
- Yulia, K. (2021). *Teknologi Pengemasan, Desain dan Pelabelan Kemasan Produk Makanan | Kabupaten Bangka Barat*. <https://portal.bangkabaratkab.go.id/content/teknologi-pengemasan-desain-dan-pelabelan-kemasan-produk-makanan>