

Tortila Bran Moringa (TBM) sebagai Snack Zaman Now

Marisa Fitriani, Iis Fitriani, Anggun Aisatun Zahroh, Kiki Nadillah, Puji Muniarty*
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, Jl. Wolter Monginsidi Kompleks Tolobali Kota Bima, Indonesia
* Penulis Korespondensi : puji_stiebima@gmail.com

ABSTRAK

Tortila Bran Moringa merupakan inovasi olahan makanan ringan berbahan dasar bekatul dan daun kelor yang bertujuan untuk mengatasi permasalahan produksi dan pemanfaatan bekatul serta daun kelor yang lumrahnya, sebagai pakan ternak dan sayuran. Kelurahan JatiBaru khususnya daerah Lela kota Bima merupakan salah satu wilayah agraria, hal ini berarti produksi bekatul berbanding lurus dengan produksi padi. Sehingga ketersediaan bekatul dari hasil proses penggilingan gabah sangat melimpah. Selain itu pada disekitaran wilayah ini banyak daun kelor tumbuh secara liar. Hal ini menjadi peluang inovasi yang besar, dengan melalui langkah-langkah persiapan bekatul, daun kelor serta bahan pendukung lainnya, persiapan perlengkapan dan peralatan, mengolah bahan dengan perlengkapan dan peralatan sampai menjadi camilan yang sehat bergizi untuk dikonsumsi dan bernilai ekonomis kemudian melakukan pemasaran produk baik secara online maupun offline. Hasil dari selama kegiatan berlangsung yaitu kemampuan melakukan 8 kali produksi dengan menghasilkan 192 bungkus Tortila Bran Moringa dalam berbagai varian rasa dan dengan adanya kegiatan ini dapat menjadi pengetahuan yang akan membuka dan memperluas peluang usaha bagi masyarakat sekitar serta mahasiswa dengan jenis usaha yang berbeda, unik dan kekinian.

Kata Kunci : Gabah, Bekatul, Tortila Bran Moringa

PENDAHULUAN

Kota Bima merupakan daerah yang sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani padi, berdasarkan data BPS dan observasi lapangan, Kelurahan JatiBaru daerah Lela memiliki hasil alam yang melimpah, diantaranya kelompok tanaman padi-padian, umbi-umbian, kacang-kacangan dan sayuran (BPS2016). Diantara hasil alam yang paling banyak tidak dimanfaatkan ialah bekatul dan tanaman daun kelor, mengingat banyaknya masyarakat yang menggiling padi untuk dijadikan beras sebagai kebutuhan pangan dan dijual dengan harga tertentu, pemisahan kulit padi dari biji padi dengan mesin giling dapat menghasilkan bekatul, bekatul yang telah terpisah tidak dibuang begitu saja, namun bekatul disimpan diruangan khusus dan terkadang langsung dibeli oleh masyarakat untuk dijadikan bahan pencampuran pakan ternak. Bekatul merupakan hasil samping dari proses penggilingan padi, yang terdiri dari sekam:15-20%,bekatul/dedak: 8-12%,dan menir :5%(Widowati,2001).Produksi bekatul berbanding lurus dengan produksi padi. Data BPS menyebutkan produksi padi pada tahun 2014 sebesar 70,83 jutaton, akan menghasilkan 9,21 jutaton bekatul, sehingga ketersediaan bekatul sebagai hasil proses penggilingan gabah sangat berlimpah. Namun demikian data statistik yang lebih lengkap tentang produksi dan pemanfaatan bekatul masih sangat kurang dan sampai saat ini pemanfaatan bekatul sebagai bahan pangan sangat sedikit.

Umumnya masyarakat hanya mengkonsumsi daun kelor sebagai sayuran saja dan sangat jarang daun kelor ini diolah menjadi makanan sampingan "Camilan". Dari sinilah awal mula ide ini muncul, dengan mengolah bekatul yang tadinya hanya digunakan sebagai pakan ternak dan kelor sebagai sayuran, menjadikannya suatu makanan "Camilan" yang sehat untuk dikonsumsi dan memiliki nilai ekonomi dalam pasaran. Camilan atau snack adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama.Camilan disukai oleh anak-anak dan orang dewasa, yang umumnya dikonsumsi kurang lebih 2-3 jam diantara waktu makan utama, yaitu pada pukul 10 pagi dan pukul 4 sore. Menurut jenisnya

snack yang banyak beredar dipasaran saat ini adalah *snack* yang mengandung *monosodiumglutamate* (MSG), kalori, lemak, dan zat-zat lain yang berbahaya (Unpad, 2012).

Camilan sehat mulai banyak menjadi pembicaraan, karena masyarakat mulai menyadari akan pentingnya kualitas makanan yang dikonsumsi untuk menjaga kesehatan. Konsumsi camilan sehat dapat menyediakan energy ekstra untuk beraktivitas dan membantu mencukupi kebutuhan energy sampai tiba waktu makan utama. Kriteria camilan sehat adalah mengandung vitamin, protein, dan serat pangan (Kompas, 2009), sedangkan menurut (Astawan 2013 dalam Kompas 2009), salah satu indikasi pangan sehat adalah memiliki kandungan indeks glikemik (IG) rendah.

Keripik adalah camilan yang diolah dengan cara membentuk adonan, membuat lembaran-lembaran tipis, dicetak, dikeringkan, dan digoreng (Matz, 1984). Pengolahan keripik dalam bentuk adonan memungkinkan menggunakan bahan baku yang memiliki nilai gizi tinggi, mengandung serat pangan, dan antioksidan untuk menghasilkan produk camilan sehat, namun dalam ide inovasi pengolahan ini yaitu dengan mengubah keripik tersebut menjadi tortila yang berbahan dasar bekatul dan daun kelor menjadi makan ringan yang sehat, bergizi, unik serta kekian dengan berbagai varian rasa seperti original, coklat, barbeque, balado pedas, keju, jagung manis, dan sapi panggang.

Peluang potensi usaha camilan ringan sangat mungkin untuk terus dikembangkan, karena jenis kegiatan usaha ini, dapat dikatakan baru dikembangkan di wilayah Kota Bima, dalam hal kompetitor yang melakukan usaha sejenis dikatakan belum ada. Berbeda halnya jika kompetitor produk sejenis namun menggunakan bahan baku lain, Tortila Bran Moringa sebagai Snack Zaman Now mempunyai kecirikhasan tersendiri baik dari segi bahan baku pembuatan yang unik, tampilan kemasan yang menarik, harga yang terjangkau untuk berbagai kalangan konsumen, serta rasa yang kekinian. Makanan ringan yang pembuatannya dengan bahan baku unik, dimana bahan tersebut hanya digunakan pakan ternak dan dikonsumsi sebagai sayuran, jarang dan belum ditemui wilayah Kota Bima. Dalam pasar, peluang produk Tortila Bran Moringa sebagai snack zaman now cukup bagus, mengingat bahan baku utama melimpah, pemanfaatannya terbatas menjadi nilai lebih untuk produk ini.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

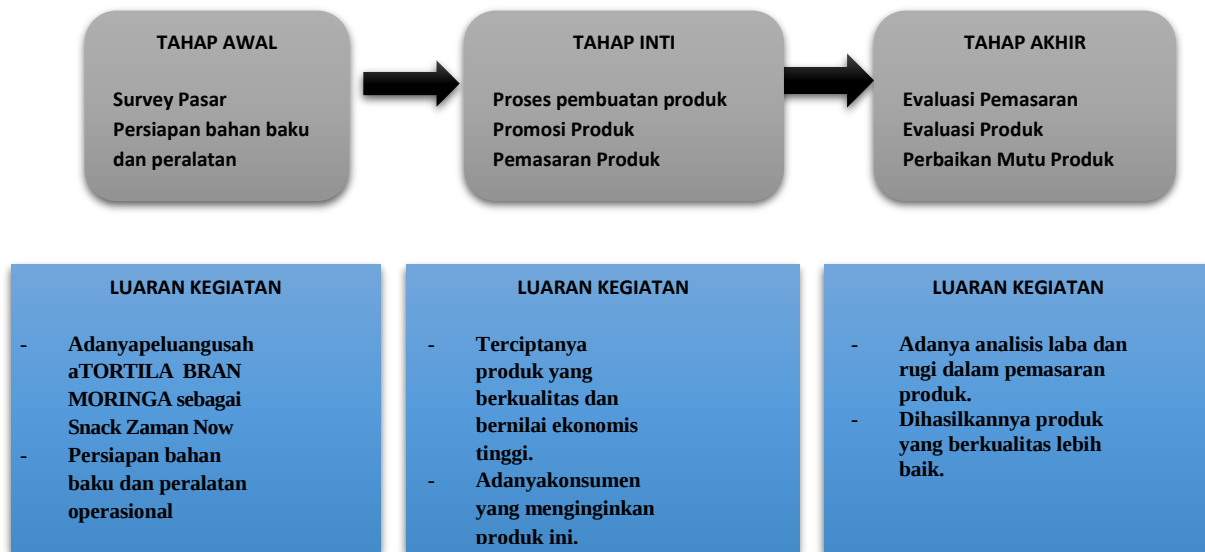
Secara teknis outlet sekaligus lokasi produksi Tortila Bran Moringa terletak di Jl. Anggrek Nomor 72 Lingkungan Sarae, Kecamatan Rasanae Barat Kota Bima dan Target konsumen yang ditetapkan meliputi segala kalangan usia. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan menggunakan metode survey dan observasi, dengan mengamati banyaknya penggilingan padi yang menghasilkan dedak dan melimpahnya daun kelor di Kota Bima khususnya di wilayah Jatibaru yang pemanfaatannya terbatas. Dalam segi proses produksi dan pemasaran, pelaksanaan kegiatan ini dapat disajikan melalui diagram berikut. Tahapan awal kegiatan ini dimulai pada bulan April hingga bulan Juni 2019. Metode yang digunakan dalam proses produksi dan pemasaran adalah metode kombinasi antara *make to stock*, *make to order*, *direct selling* dan *marketing internet*. Metode-metode tersebut diterapkan dengan tujuan agar pelaksanaan proses produksi dan pemasaran dapat terlaksana secara efektif.

Menurut Sodikin (2012)

- Make to order* adalah tipe industri yang membuat produk hanya untuk memenuhi pesanan. Rencana produksi disusun berdasarkan jumlah pemesanan untuk horizon waktu yang direncanakan dikurangi selisih antara target backlog akhir dan backlog awal.
- Made to stock* adalah tipe industri yang membuat produk akhir untuk disimpan dimana kebutuhan konsumen diambil dari persediaan barang digudang, diterapkan dimana produk diproduksi untuk persediaan sehingga ketika konsumen ingin membeli, produk telah tersedia.
- Direct selling* dan *internet marketing* internet dilakukan secara bersamaan dan langsung oleh tim pelaksana dalam memasarkan produk ini. Kedua metode tersebut diterapkan dengan menawarkan produk di wilayah kampus, masyarakat, dan juga melalui sarana media sosial seperti *Whatsapp*, *Facebok* dan *Instagram*.

Selama proses kegiatan produksi dilakukan, selalu dilakukan evaluasi dalam hal kualitas, efisien dan efektifitas kegiatan, dengan menjadikan hasil dari kegiatan yang telah dilakukan sebelumnya

sebagai acuan. Selain itu hasil kegiatan tersebut juga dievaluasi melalui pengarahannya dari pembimbing kegiatan tersebut.



Gambar 1. Tahapan-tahapan kegiatan pelaksanaan produksi dan pemasaran Tortila Bran Moringa

Tahapan pelaksanaan dalam aspek produksi meliputi :

- Pencarian bahan baku dan pembelian perlengkapan dan alat produksi
- Dilakukan pencarian dan pembelian bahan baku utama yaitu dedak yang akan diolah menghasilkan Bekatul, serta daun moringa (daun kelor), serta bahan-bahan dan perlengkapan lainnya untuk kepentingan proses produksi dan pemasaran produk.
- Pengolahan produk
- Dedak diayak sampai tersisa Bekatul yang melihsatkan buliran-buliran halus, selanjutnya disangrai hingga kecoklatan kemudian campurkan dengan daun moringa beserta bahan-bahan pendukung lainnya hingga membentuk
- Pencampuran bahan Pembuatan
- Tahap awal pembuatan produk dengan mencampur bekatul yang telah disangrai dengan daun moringa (daun kelor) yang segar beserta bahan lainnya seperti tepung terigu, tepung jagung, mentega, jagung, telur, bumbu-bumbu dapur, dan sedikit air. Seluruh bahan tersebut diaduk dan diuleni hingga rata membentuk sebuah adonan. Setelah itu Adonan yang sudah tercampur rata, kemudian digiling dengan roll kayu menjadi lembaran-lembaran tipis dan di bentuk menjadi segitiga kecil-kecil, kemudian digoreng.
- Penggorengan Tortila Bran Moringa bertujuan untuk menghasilkan produk Tortila yang memiliki citarasa gurih dan renyah .Metode penggorengan yang umum digunakan adalah metode penggorengan menggunakan minyak panas(*deepfat frying*/DFF) pada suhu tinggi sekitar 163-196⁰C.Penggunaan api dengan suhu rendah dengan waktu singkat pada proses penggorengan merupakan salah satu alternatif untuk menjaga kualitas bahan yang dihasilkan.dapat digunakan untuk meminimalisasi kehilangan zatgizi, antioksidan, dan serat pangan sehinggamenhasilkan keripik yang lebih renyah dan gurih.
- Penyelesaian
- Adonan yang telah digoreng kemudian diberikan bumbu varian rasa kemudian dikemas dengan baik dan menarik, dengan menggunakan alat *Press Siler* guna agar produk tetap terjaga kerenyahan, rasa serta tahan lama yang di lengkapi dengan stiker logo brand produk agar produk TORTILA BRAN MORINGA memiliki nilai jual ekonomis dan siap dipasarkan diberbagai wilayah.

Tahapan Pelaksanaan dalam aspek pemasaran :

Setelah produk Tortila Bran Moringa dihasilkan langkah selanjutnya, pemberian tester kepada sasaran konsumen yang ditetapkan yaitu mahasiswa di wilayah kampus dan masyarakat sekitar, serta

pemilik-pemilik gerai sebagai tempat penjualan produk. Kemudian setelah mengetahui reaksi para konsumen langkah selanjutnya memasarkan produk tersebut baik secara online maupun offline dengan jumlah awal sebanyak 24 bungkus karena tim melihat produk ini masih asing dan baru beredar dalam pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini didahului dengan melakukan survey lokasi bahan baku utama serta survey harga terkait bahan dan alat yang akan dipergunakan kemudian tahap selanjutnya dilakukan persiapan pelaksanaan kegiatan, yaitu mempersiapkan bahan baku dan peralatan dengan melakukan survey pasar. Kegiatan selanjutnya adalah sosialisasi antar Anggota bertujuan untuk memberi informasi tentang agenda kegiatan produksi Tortila Bran Moringa, penentuan harga jual produk, mendesign logo dan stiker guna mempermudah proses promosi produk Tortila Bran Moringa, mencari kesepakatan tentang bentuk packingan produk, dan jadwal pelaksanaan. Setelah dilaksanakan sosialisasi yang dihadiri oleh beberapa anggota dan Dosen pembimbing STIE BIMA, akhirnya penentuan jadwal produksi dilaksanakan pada Tanggal 26 Desember 2018, yaitu produksi Pertama dengan mempersiapkan kelengkapan kegiatan meliputi beberapa hal berikut :

- a) Mempersiapkan tempat pelaksanaan kegiatan, yaitu proses produksi dilakukan salah satu tempat tinggal Anggota Tim.
- b) Peralatan dapur sebagai peralatan utama dalam pelatihan untuk menjamin ketersediaan sarana dan prasarana yang mempermudah proses produksi.
- c) Mempersiapkan bahan baku yang digunakan dalam kegiatan dengan menentukan takaran tiap bahan baku dan mencatat resep yang telah ditentukan
- d) Mempersiapkan anggota dengan bidang-bidang tertentu, seperti bidang Pertama yaitu Bidang produksi yang berperan untuk menentukan segala macam kebutuhan yang berkaitan dengan proses produksi. Bidang kedua adalah bidang pemasaran yang berperan menentukan harga, memasarkan produk, serta mempromosikan diberbagai media cetak maupun melalui media *online*, terakhir adalah Bidang Keuangan, yang berperan untuk memegang kas dari hasil penjualan maupun pengeluaran untuk keperluan pembuatan produk Tortila Bran Moringa tersebut.
- e) Melakukan uji coba produk secara manual tidak melalui uji lab, yaitu melakukan tes ketahanan pangan produk Tortila Bran Moringa dengan menyimpan produk yang telah dikemas selama dua minggu lamanya

Setelah melakukan eksperimen, produksi ini telah memasuki empat kali tahap produksi, yang meliputi tahap produksi pertama dan kedua sebagai tahap percobaan dan tahap produksi ketiga dan keempat sebagai tahap dalam memasarkan produk kepada konsumen. Produksi tidak dilanjutkan ketahap kelima dikarenakan tim pelaksanamelakukan survey dan observasi ke gerai-gerai sebagai tempat penjualan produk yang ada diluar Kota Bima dengan ketercapaian target luaran sebagai berikut : Jumlah TBM sebagai snack zaman now yang dihasilkan selama kegiatan produksi berlangsung yaitu sebanyak 192 bungkus Tortila Bran Moringa dalam 8 kali produksi. Dengan adanya kegiatan usaha ini dapat menjadikan peluang usaha bagi mahasiswa dengan jenis usaha yang berbeda dan kekinian.

- f) Melakukan penjualan produk Tortila Bran Moringa sebagai snack zaman now kepada konsumen yang berada diwilayah kampus, digerai-gerai kecil serta disekitaran masyarakat kota Bima.

Berikut dokumentasi terkait dengan kegiatan-kegiatan yang dilakukan :



Gambar 2 melakukan survey bahan baku serta harga alat dan perlengkapan yang diperlukan



Gambar 3 dilakukan pembelian bahan baku, perlengkapan dan peralatan yang diperlukan



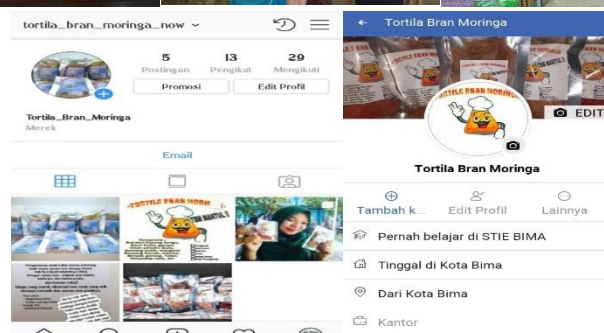
Gambar 4 dilakukan penyaringan bekatul kemudian bekatul disangrai.



Gambar 5 Proses Pembuatan Produk Tortila Bran Moringa Sebagai Snck Zaman Now



Gambar 6 Proses pemberian bumbu dan pengemasan produk TBM



Gambar 7 melakukan penjualan produk TBM baik secara Online Maupun Offline



Gambar 8 melakukan pertemuan untuk membahas tentang perencanaan, perkembangan serta evaluasi kinerja kegiatan.



Gambar 9 perubahan kemasan serta logo produk

Analisis Hasil Usaha

Mengingat bahan baku utama melimpah, pemanfaatannya terbatas menjadi nilai lebih untuk produk ini., menjadikan potensi usaha produk cemilan ini sangat mungkin untuk terus dikembangkan, karena jenis kegiatan usaha produk makanan ringan yang pembuatannya dengan bahan baku unik, dimana bahan tersebut hanya digunakan pakan ternak dan dikonsumsi sebagai sayuran, dapat dikatakan baru dikembangkan di wilayah Kota Bima, sehingga kompetitor yang melakukan usaha sejenis dikatakan belum ada. Berbeda halnya jika kompetitor produk sejenis namun menggunakan bahan baku lain, Tortila Bran Moringa sebagai Snack Zaman Now mempunyai kecirikhasan tersendiri baik dari segi bahan baku pembuatan yang unik, tampilan kemasan yang menarik, harga yang terjangkau untuk berbagai kalangan konsumen, serta rasa yang kekinian. Makanan jarang dan belum ditemui wilayah Kota Bima.

Jika untuk satu kali tahap produksi menghasilkan 24 bungkus, yang dibagi dalam delapan varian rasa, dimana untuk perbungkus Tortila Bran Moringa dengan berat bersih 50 gram, untuk rasa original ditawarkan dengan harga jual Rp. 5.000 dengan modal Rp. 3.429, jadi penghasilan yang di dapat untuk satu bungkus sebesar 1.571 Rupiah. Sedangkan untuk varian rasa ditawarkan dengan harga jual Rp. 7.000 dengan modal Rp. 4.429, sehingga penghasilan yang didapat untuk satu bungkus sebesar 2.571 Rupiah. Berdasarkan perhitungan tersebut, usaha ini dapat memberikan keuntungan dengan besar *cost ratio* sebesar 1,96.

Kendala Yang Dihadapi Serta Dampak Yang Timbul

selama proses kegiatan dilakukan, terdapat beberapa kendala yang dihadapi seperti halnya :

- Adanya kendala yang mempengaruhi tekstur adonan dan rasa sehingga dilakukan perubahan komposisi serta berat komposisi bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Tortila Bran Moringa sebagai snack zaman now. Dampak yang dirasakan yaitu percobaan Pertama dianggap gagal karena cemilan yang dibuat menghasilkan rasa yang pahit dan tidak renyah.
- Setelah adonan siap, proses pembentukan Tortila Bran Moringa sebagai snack zaman now memerlukan waktu yang cukup lama karena adonan dibentuk secara manual tanpa bantuan mesin. Dampak yang ditimbulkan yaitu memperlambat proses produksi yang dilakukan.
- Dengan adanya perubahan-perubahan seperti penambahan komposisi pembuatan produk, baik itu dalam tahap percobaan atau tahap produksi untuk dipasarkan kepada konsumen ataupun dari

segi tampilan produk, hal-hal tersebut berbeda dengan rencana awal. Dampak yang ditimbulkan memengaruhi penggunaan dana yang disusun sejak awal berubah.

- d. Adanya kendala yang berada pada penggunaan kemasan produk Tortila Bran Moringa sehingga membutuhkan perubahan jenis kemasan karena kemasan awal yang direncanakan berbahan dasar kertas sehingga membuat produk tidak tahan lama serta menjadi tidak efisien karena jika terkena air kemasan produk rusak. Dampak yang ditimbulkan penggunaan dana lebih untuk meningkatkan kualitas produk.
- e. Ditemukan pula kendala pada tampilan logo stiker produk sehingga dilakukan perubahan tampilan. Dampak yang timbul yaitu konsumen kurang bisa mengenali logo yang ditempel pada kemasan produk karena kurang adanya pewarnaan pada logo yang dimaksud.

Upaya Keberlanjutan Usaha

Tahapan rencana yang dilakukan selanjutnya adalah melakukan produksi tahap sembilan dan juga adanya rencana penambahan tenaga kerja dalam mempercepat proses produksi, selain itu adanya penambahan perlengkapan dan peralatan guna untuk membantu proses produksi. Survey pasar akan dilakukan lebih luas lagi dengan tujuan untuk memudahkan proses penjualan produk TORTILA BRAN MORINGA sebagai snack zaman now yang dimana masih asing ditengah-tengah konsumen dikarenakan bahan baku utama yang berbeda dari sebelumnya. Sehingga tim pelaksana memberikan keyakinan kepada konsumen bahwa produk TBM ini layak untuk dikonsumsi dan bergizi bagi kesehatan tubuh. Tim mempunyai rencana untuk melakukan pendaftaran atas PIRT produk tersebut sehingga TBM legal sebagai produk makanan ringan dan tidak menjadi keraguan konsumen dalam mengkonsumsinya. Kegiatan pemeriksaan kembali terhadap kekurangan-kekurangan yang dihadapi berpeluang menjadi kendala-kendala dalam proses kegiatan pelaksanaan produksi Tortila Bran Moringa sebagai snack zaman now sehingga dapat ditemukan solusi dalam meminimalisir masalah yang dapat menghambat proses kegiatan produksi berlangsung.

KESIMPULAN

Usaha produksi “TORTILA BRAN MORINGA” Merupakan usaha makanan ringan dengan bahan baku tepung bekatul dan daun kelor yang jarang dikonsumsi juga bisa dikatakan sebagai limbah padi. “TORTILA BRAN MORINGA” berawal dari wujud kepedulian tim terhadap lingkungan. Pelaksanaan kegiatan kewirausahaan ini dilaksanakan pada bulan Desember 2018 – Agustus 2019. Perencanaan dimulai dari akhir November 2018 dengan usaha untuk mencari pemasok bahan baku. Produksi perdana dilaksanakan pada minggu keempat bulan Desember 2018. Produk tersebut dipasarkan di lingkungan kampus STIE BIMA dan dilingkungan sekitar tempat produksi. Produk **TORTILA BRAN MORINGA** merupakan makanan ringan (cemilan) yang berbahan dasar dari tepung bekatul dan daun kelor yang jarang dikonsumsi oleh masyarakat karena dianggap sebagai limbah padi, tim mendapatkan sebuah ide dengan menciptakan produk makanan ringan yang layak dikonsumsi serta menyehatkan, sehingga cemilan tersebut bernilai ekonomis dengan berbagai varian rasa. Strategi pemasaran yang digunakan tim adalah pemasaran langsung dan tidak langsung yaitu dengan menjual produk tersebut secara langsung kepada kalangan Mahasiswa, Dosen-dosen, serta berbagai kalangan lainnya. Sedangkan penjualan secara tidak langsung, yaitu dengan melakukan penjualan produk di Sosial Media, dengan cara memposting foto/video produk tersebut dengan berbagai varian rasa dan harga. Produk ini dikemas dengan plastic standing pouch dan diberi Label/Merk, sehingga konsumen mudah membeli mengenai produk tersebut serta menarik minat konsumen untuk membelinya.

SARAN

- a) Mampu meningkatkan kualitas dan mutu produk serta lebih mengvariasikan varian rasa produk Tortila Bran Moringa sebagai Snack Zaman Now
- b) Meningkatkan proses produksi, sehingga dapat meningkatkan laba usaha
- c) Mencari mitra kerja guna meningkatkan kemajuan usaha
- d) Melakukan survey harga bahan baku di pasar terlebih dahulu sebelum menentukan harga

DAFTAR PUSTAKA

Anwar, 2007, Asupan dan kandungan daun kelor.

Astawan 2013, dalam Kompas 2009, Kriteria camilan sehat adalah mengandung vitamin, protein, dan serat pangan.

BPS.(2016).Badan Pusat Statistik Kota Bima.

Damayanthietal (2010), Khasiat bekatul sebagai sumber antioksidan.

Kurniasari, Darmanto, Mustaghfirin, & Hartati, 2018, Teori pemasaran, produk label dan kemasan.

Layoo Nurhidayah (2019), Pengaruh Orientasi Kewirausahaan dengan Kinerja Usaha Mikro Kecil di Kabupaten Banggai, Jurnal Ekonomi pendidikan dan kewirausahaan vol. 7 no., 1 hal 29-44 p-ISSN 2303-324X, e-ISSN 2579-387X

Luh, 1991..Kandungan Gizi Tepung Bekatul.

M. (2018), EFFECT OF PROMOTION, PRICE AND QUALITY PRODUCTS ON THE IMPROVEMENT OF SALES INCREASING OF EAST CHIRPY BRAND IN PT. MATAHARI SAKTI ARE CENTRAL JAVA. *Journal of Management*, (4).

Penrose (1955) dalam Buckley (2012) teori pertumbuhan perusahaan yang dicetuskan.