



Jurnal Pemberdayaan Masyarakat BERKAT

Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M)

Politeknik Negeri Medan

<https://ojs.polmed.ac.id/index.php/berkat> email: berkat@polmed.ac.id



Peningkatan Usaha Melalui Inovasi Mesin Adonan Keripik Ubi Ungu Di Medan Helvetia Kota Medan

Riswanto¹, Rihat Sebayang^{2*}, Hubbul Wathon¹, Infarizal², Lovhian Simamora¹, Wahyu Hidayat¹

¹Jurusan Akuntansi

²Jurusan Teknik Mesin

^{1,2}Politeknik Negeri Medan, Medan, Indonesia 20155

*email: rihatsebayang@polmed.ac.id

Kata kunci

mesin pengadon dan penipis, pelatihan manajemen, pembukuan

Abstrak

Mitra tidak dapat memenuhi permintaan konsumen di karena masalah dalam proses produksi, sehingga mitra melakukan produksi sebatas kemampuannya saja. Selain itu juga mitra belum melakukan pembukuan hasil usaha serta dalam perhitungan harga pokok penjualan menggunakan estimasi atau perkiraan, hanya memasukkan komponen bahan baku dan tenaga kerja tanpa memperhatikan biaya overhead dan keuntungan yang diharapkan. Tujuan pengabdian ini adalah pemberian penerapan teknologi tepat guna pada mitra, sedangkan tujuan khusus adalah pemberdayaan UKM pada pengrajin snack aneka keripik berbahan baku ubi dengan teknologi tepat guna dan pelatihan manajemen pembukuan dan perhitungan harga pokok penjualan. Hasil kegiatan adalah mitra mendapatkan 1 mesin adonan hasil rancang bangun, mitra memiliki pemahaman pentingnya laporan keuangan dalam mengelola usaha, mitra memiliki pemahaman dalam perhitungan penentuan harga pokok penjualan.

Keywords

Mixer and thinning machine, Management training, bookkeeping

Abstract

Partners are unable to meet consumer demand due to problems in the production process, so partners only produce to the best of their ability. In addition, partners have not kept the books of business results as well as in calculating the cost of goods sold using estimates or estimates, only entering components of raw materials and labor without paying attention to overhead costs and expected profits. The purpose of this service is to provide the application of appropriate technology to partners, while the specific goal is to empower SMEs in snack craftsmen of various chips made from sweet potatoes with appropriate technology and training in bookkeeping management and calculation of the cost of goods sold. The results of the activity are partners get 1 dough machine as a result of design, partners have an understanding of the importance of financial reports in managing the business, partners have understanding in calculating the cost of goods sold.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar (UU No 20 Tahun 2008). Sementara itu, makanan tradisional adalah makanan dan hidangan yang diwariskan dan dikonsumsi secara turun-temurun. Makanan dan hidangan tradisional tersebut mungkin juga memiliki sejarah tertentu dalam hidangan nasional, masakan daerah, atau masakan lokal.

Sari (2014) menyatakan bahwa keberhasilan mengubah sesuatu menjadi bernilai lebih diukur dari adanya peningkatan pendapatan, peningkatan kuantitas penjualan, dan keuntungan. Setelah dunia hampir mengalami keterpurukan yang luar biasa akibat pandemi yang terjadi, UMKM terdampak juga mengalami kesulitan yang luar biasa, sehingga harus mencari jalan untuk tetap bertahan di tengah pandemi ini. Anjaningrum (2020) menyatakan bahwa pemasaran digital maupun jejaring memiliki dampak positif dalam perbaikan kinerja pemasaran UMKM.

Makanan kecil Bu Enda adalah satu jenis makanan ringan yang berbahan ubi. Usaha ini dikelola oleh Sri Nuraisyah di Jl

Jawa No 108 Sei Sekaming di Medan Helvetia Kota Medan. Usaha ini sudah bergerak dari 7 tahun yang lalu. Seiring berjalannya waktu, usaha menjajakan produk ke toko, warung, dan sebagainya mengalami peningkatan permintaan. Saat ini juga ada reseller yang meminta dalam jumlah yang bervariasi yang lebih banyak.

Saat ini, Sri Nuraisyah membuat berbagai macam keripik antara lain keripik kentang keju, keripik labu keju, keripik ubi ungu, kue bawang, peyek bayam, keripik pisang dan keripik singkong. Kemampuan

pengerjaan adalah 1-2 macam keripik perhari. Jika ada pesanan khusus, pesanan tersebut akan diprioritaskan. Setiap hari mitra memperkerjakan 2 orang pada hari biasa dengan tugas mengadon dan menipiskan lalu menggorengnya. Setelah itu, mereka mengepaknya dengan ukuran 200 gr, 500 gr dan 1 kg. Jam kerja mitra dalam 1 minggu adalah 7 hari. Dalam 1 hari mitra memproduksi keripik kentang keju dalam 2 adonan.



Gambar 1. Proses Pengadonan Menggunakan Mixer

Gambar 1 diatas adalah proses pengadonan bahan keripik. Satu adonan adalah 6 kg tepung, 3 kg ubi ungu atau kentang atau labu, 3 blok keju @200gr, dan telur 5 butir. Salah prose dalam pembuatan kripik tersebu adalah prosen pengadonan. Proses pengadonan dilakukan dengan

menggunakan mixer. Setelah itu, di potong agar bisa masuk pada amphia untuk proses penipisan dengan ketebalan yang sama, lalu di potong dengan menggunakan pisau dan siapkan dalam wadah nampan sebelum di goreng.



Gambar 2. Proses Penipisan dan Pematangan

Harga jual jenis keripik ini adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Daftar Harga Jual Jenis Keripik

Jenis Keripik	Harga Jual @ Kg	
Keripik Keju ubi Ungu	Rp	60.000
Keripik Kentang Keju	Rp	60.000
Keripik Labu Keju	Rp	60.000
Kue Bawang	Rp	50.000
Peyek Bayam	Rp	60.000
Keripik Pisang	Rp	50.000
Keripik Singkong	Rp	50.000

Sumber: Hasil Interview

Adapun daftar aset yang dimiliki mitra dengan kondisi aset untuk operasional harian adalah sebagai berikut

Tabel 2. Daftar Aset dan Kondisinya sebelum PPM

Daftar Aset	Kondisi	Jumlah
Mixer dengan kapasitas 14 kg tepung	43% kemampuan operasional	1 unit
Amphia	1 unit kondisinya baik dan 1 unit lagi rusak	2 unit
Pisau	Layak Pakai	7 unit
Telenan	Layak Pakai	2 unit
Baskom	Layak Pakai	5 unit

Sumber: Hasil Interview

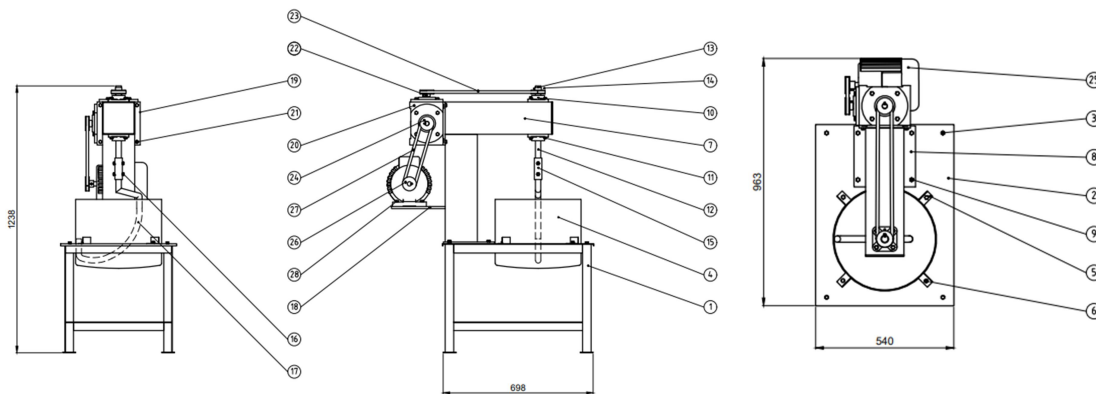
Berdasarkan hasil interview, mitra mengalami kendala dalam proses pengadonan karena mixer yang dimiliki hanya berkapasitas 14 kg dan saat ini mixer tersebut hanya memiliki kemampuan 43% saja. Saat ini, satu macam keripik harus diadon 2 kali dan harus diistirahatkan dulu disebabkan mixer ini panas setelah beroperasi 1 adonan. Mixer ini sudah pernah diperbaiki namun juga belum bisa beroperasi dengan normal. Pada hari besar seperti hari lebaran, natal dan tahun baru, permintaan 1 jenis keripik perhari paling sedikit 50 kg. Meskipun mitra sudah memperkerjakan 5-7 orang perhari, mitra tetap belum dapat memenuhi permintaan pasar. Di samping permasalahan tersebut, permasalahan lainnya adalah terkait dengan manajemen pembukuan, proses pengembangan UMKM. Strategi agar rintisan usaha bisa berkembang dan sukses sangat diperlukan. Salah satunya adalah perlunya pembukuan bagi pengusaha. Mitra belum mengenal pembukuan untuk manajemen usaha,

sehingga mitra belum mampu melakukan ekspansi untuk penambahan aset sesuai dengan kebutuhan untuk pengembangan usaha. Keuangan usaha masih bercampur keuangan rumah tangga. Belum ada laporan keuangan yang disajikan oleh mitra sebagai dasar untuk mengontrol biaya operasional usaha untuk mengetahui laba atau rugi, memperhitungkan hutang atau piutang dan juga memperhitungkan pajak. Masalah lainnya adalah bahwa selama ini mitra juga masih menetapkan harga jual berdasarkan estimasi, belum ada perhitungan harga pokok penjualan. Pada hakikatnya harga pokok penjualan merupakan salah satu factor yang dapat mempengaruhi besaran laba. Harga pokok penjualan dan laba dijadikan sebagai salah satu faktor penentu keberhasilan atau tidaknya usaha.

METODE

Tahapan persiapan kegiatan ini dimulai dari pelaksanaan rancangan bangun mesin pengaduk yang dilakukan

oleh Rihat Sebayang, S.T., M.T dan Drs. Mahasiswa (Wahyu Hidayat) pada saat Infarizal, M.T dengan dibantu oleh 1 orang rancang bangun mesin tersebut.



1	Baut + Mur Motor	27	Standar	M10 x 40	Dibeli
1	V-Belt	27	Standar	A - 32	Dibeli
1	Pully Motor	26	Standar	A1 x 3" as 20	Dibeli
1	Motor Listrik	25	Standar	1 hp 1400 RPM	Dibeli
1	Pully Gearbox Bawah	24	Standar	A1 x 3" as 20	Dibeli
1	V-Belt	23	Standar	A - 51	Dibeli
1	Pully Gearbox Atas	22	Standar	A1 x 3" as 20	Dibeli
4	Baut + Mur	21	Standar	M10 x 30	Dibeli
1	Gearbox Speed Reducer	20	Steel	Ratio 1 : 60	Dibeli
1	Dudukan Gearbox	19	Steel	200 x 200 x 10	Dibuat
1	Dudukan Motor	18	Steel	170 x 150 x 10	Dibuat
1	Poros Pengaduk	17	Stainless	φ25 x 500	Dibuat
2	Baut + Mur	16	Standar	M10 x 60	Dibeli
1	Coupling	15	Stainless	φ35 x 100	Dibuat
4	Baut Pulley	14	Standar	M8 x 30	Dibeli
1	Pully Besar	13	Standar	A1 x 12" as 25	Dibeli
1	Poros Pemutar	12	Stainless	φ25 x 300	Dibuat
8	Baut + Mur	11	Standar	M10 x 30	Dibeli
2	Pillow Block Bearing	10	Standar	UCF 205-16	Dibeli
4	Baut + Mur	9	Standar	M10 x 30	Dibeli
1	Tapak Pengikat Rangka Atas	8	Steel	240 x 240 x10	Dibuat
1	Rangka Atas	7	Hollow	150x150x3x1000	Dibuat
4	Baut + Mur	6	Standar	M10 x 20	Dibeli
4	Pengikat Bak	5	Stainless	L 30 x 30 x 2 x 200	Dibuat
1	Bak Pengaduk	4	Stainless	φ400 x 300 x 2	Dibuat
4	Baut + Mur	3	Standar	M10 x 20	Dibeli
1	Plat Dudukan	2	Steel	720 x 540 x 3	Dibuat
1	Rangka Bawah	1	Profil Siku	L 40 x 40 x 3 x 12000	Dibuat
Jumlah	Nama Bagian	No Bag	Bahan	Ukuran	Keterangan
III	II	I	Perubahan		
MESIN ADONAN KUE				Skala Digambar	Team
POLITEKNIK NEGERI MEDAN				1 : 10 Diperiksa	
				A2/2021	

Gambar 3. Rancang Bangun Mesin Pengadon

Mesin ini menggunakan pengaduk 1/2 dimana pengaduk dihubungkan dengan lingkaran dengan kecepatan 25 rpm sebuah poros yang disisi lainnya dipasang

sebuah pully atas A1 x 3" as 20 lalu pully itu dihubungkan dengan pully pada poros gearbox speed reducer dengan perbandingan 1:60 melalui belting (sabuk). Untuk memutar gearbox digunakan motor listrik dengan daya 1 hp 1 pasa dengan putaran 1500 rpm. Ukuran pully pada motor dan gearbox diameternya sama.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara luring di Jl Jawa No 108 Sei Sekaming di Medan Helvetia Kota Medan. Mitra yang hadir 11 orang yang terdiri dari beberapa UMKM dan pekerja dari pengrajin usaha keripik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara garis besar hasil dari kegiatan PPM - PPTTG ini adalah sebagai berikut: a) Mitra mendapatkan teknologi tepat guna mesin pengadon adonan kapasitas 15 kg serta cara operasionalnya. b) Mitra memiliki kemampuan perhitungan harga pokok produksi. Kegiatan ini dimulai dengan pembukaan dari anggota tim bernama Hubbul Wathon, M.A dilanjutkan dengan serah terima dan penandatanganan BAST dari tim pengabdian kepada mitra seperti pada gambar dibawah ini



Gambar 4. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini dilanjutkan cara operasional mesin pengaduk. Pada saat uji coba adalah membuat Keripik ubi ungu. Adapun bawah nya adalah sebagai berikut: 3 kg ubi ungu, 5 kg tepung terigu, 1 kg tepung tapioka, 2 blok keju, 1 sdm garam, 2 box tepung maizena, 1 ons wijen dan 2 liter minyak goreng. Langkah-langkah membuat keripik ubi ungu adalah sebagai berikut:

1. Cuci bersih ubi ungu, lalu kukus selama 15 menit atau kukus hingga empuk dan lunak, angkat dan tumbuk hingga halus.
2. Siapkan mesin penggiling adonan masukkan ubi yang telah ditumbuk,

tepung terigu, tepung tapioca, keju yang telah diparut, tepung maizena, garam. Aduk hingga merata dengan ditambahkan air sedikit demi sedikit secukupnya saja. Dengan waktu mengadon selama ± 3-5 menit.

3. Selanjutnya adonan tersebut dipipihkan dengan menggunakan amphia lalu di potong diatas telan menggunakan pisau lalu di goreng dalam minyak panas hingga kekuningan, angkat lalu tiris kemudian siap untuk dikemas.



Gambar 5. Uji Coba Mesin Mengadon Keripik/ Stik Bawang

Pada gambar 5 diatas menyajikan operasional mesin yang disampaikan tim Rihat Sebayang, S.T., M.T., Drs. Infarizal M.T dan dibantu oleh 1 orang mahasiswa dari Teknik Mesin Wahyu Hidayat. Mulai dari menghidupkan mesin dan memasukkan bahan-bahan yang telah disajikan sebagai bahan adonan. Hasil dari

aneka keripik yang di kemas akan di jual ke konsumen, selain itu juga ada yang di pajang di rumah sebagai sampel atau contoh produk, tampak pada gambar 6 dibawah ini



Gambar 6. Contoh Produk Yang Dihasilkan Mitra

Selanjutnya tim memberikan penjelasan pentingnya pengrajin UMKM dalam penyajian laporan keuangan. Tim memberikan gambaran dan isi dari laporan keuangan yang terdiri dari laporan laba rugi, laporan neraca, laporan perubahan

modal dan laporan arus kas. Selain itu tim juga memberikan penjelasan dalam perhitungan harga pokok dan penentuan harga jual. Dalam penyampaian pentingnya laporan keuangan maka disajikan oleh Riswanto dan dibantu oleh 1 orang

mahasiswa dari Akuntansi Keuangan Publik yang bernama Lovhian Simamora.



Gambar 7. Penyampaian Pentingnya Laporan Keuangan Dalam Dunia Usaha

Dalam perhitungan harga pokok dan penentuan harga jual tim mengambil contoh keripik ubi ungu, bersama mitra mengidentifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead yang muncul pada produk tersebut.

Perhitungan biaya produksi dihitung dalam proses 1 kali produksi. Biaya bahan baku sesuai dengan harga pasar dan disesuaikan dengan kebutuhan. Sedangkan biaya upah tenaga kerja per satu kali mengadon. Sementara itu, biaya overhead dihitung sesuai dengan penggunaannya, misalnya: biaya penyusutan mesin adonan 1 unit mesin harga perolehan sebesar Rp.8.000.000 taksiran umur ekonomis 15 Tahun, dalam 1 bulan bisa produksi sebanyak 30 kali, metode penyusutan menggunakan metode garis lurus. Sehingga perhitungan adalah

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{8.000.000}{\frac{15 \text{ tahun} \times 12 \text{ bulan}}{30 \text{ kali produksi}}}$$

$$\text{Biaya Penyusutan} = 1.481$$

Biaya listrik perbulan adalah Rp 400.000, dalam 1 hari 4 kali produksi, selama 1 bulan 30 kali produksi, sehingga perhitungan

$$\text{Biaya Listrik} = \frac{400.000}{4/30}$$

$$\text{Biaya Listrik} = 3.333$$

Pembebanan Air dalam 1 bulan adalah Rp 125.000, dalam 1 hari 4 kali produksi, selama 1 bulan 30 kali produksi, sehingga perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya Air} = \frac{125.000}{4/30}$$

$$\text{Biaya Air} = 1.042$$

Biaya Transportasi operasional dalam 1 bulan adalah Rp 150.000, dalam 1 hari 4 kali produksi selama 1 bulan 30 kali produksi, sehingga perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya Transportasi} = \frac{150.000}{4/30}$$

$$\text{Biaya Transportasi} = 1.250$$

Biaya Cetak Stiker merek 1 kali cetak sebanyak 600 lembar dengan biaya Rp.150.000, sementara itu untuk 1 kali produksi bisa menghasilkan 16 bungkus, sehingga biaya cetak stiker yang digunakan untuk 1 kali produksi adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya Cetak Stiker} = \frac{150.000}{600}$$

Biaya Cetak stiker perlembar = Rp 250, sementara itu untuk 1 kali produksi bisa menghasilkan 16 bungkus, sehingga perhitungan biaya stiker untuk 1 kali produksi adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya Cetak Stiker Merk} = \text{Rp. } 250 \times 16 \text{ bungkus}$$

$$\text{Biaya Cetak stiker merk} = \text{Rp } 4.000$$

Biaya penggunaan plastik kemasan ukuran 18 x 30 cm harga beli Rp 31.800 isi 100 lembar, sementara itu untuk 1 kali produksi bisa menghasilkan 16 bungkus, sehingga biaya cetak stiker yang digunakan untuk 1 kali produksi adalah sebagai berikut:

Biaya Kemasan Plastik

$$= \frac{Rp\ 31.800}{100\ Lembar \times 16\ bungkus}$$

Biaya Kemasan Plastik = Rp.5.088

Biaya komunikasi dan promosi menggunakan kuota internet dengan nilai perbulan adalah Rp.130.000 perbulan

dalam 1 bulan 30 kali produksi, sehingga biaya komunikasi dan promosi adalah sebagai berikut:

$$Biaya\ Komunikasi\ dan\ Promosi = \frac{130.000}{30}$$

Biaya Komunikasi dan Promosi = 4.433

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual

Nama Produk	Komponen Beban	Volume	Harga Satuan	Harga Komponen	
Keripik Ubi Ungu	Bahan Baku	Ubi Ungu	3 kg	7.000	21.000
		Tepung Terigu	5 kg	7.000	35.000
		Tepung Tapioka	1 kg	8.500	8.500
		Keju	2 blok	13.000	26.000
		Garam	1 sdm	500	500
		Tepung Maizena	2 box	2.500	5.000
		Wijen	1 ons	4.000	4.000
		Minyak Goreng	2 liter	18.500	37.000
	Total Biaya Bahan Baku				137.000
	Upah Tenaga Kerja		Upah Mengadon dan Kupas Ubi	1 adonan	30.000
Total Upah Tenaga Kerja				30.000	
Biaya Overhead		Biaya Penyusutan Mesin Adonan	1 unit	1.481	1.481
		Listrik	1 bulan	3.333	3.333
		Air	1 bulan	1.042	1.042
		Transportasi	1 bulan	1.250	1.250
		Stiker Merk	600 lembar	4.000	4.000
		Plastik Ukuran 18 x 100 30 tebal	500 Lembar	5.088	5.088
		Kuota Internet	1 bulan	4.333	4.333
	Total Biaya Overhead				20.528
Total Biaya Produksi 1 Kali Produksi				187.528	

Total Biaya Produksi dalam 1 hari produksi sebanyak 4 kali 750.111. Volume hasil produksi dalam 1 kali produksi adalah 9,5 kg, volume produksi perhari adalah 38 kg. Untuk biaya produksi per 1 kg adalah Rp. 19.740. Margin keuntungan

yang diinginkan adalah 204 % sehingga menghasilkan harga jual Rp 60.000 per kg. Jumlah produksi perbulan sebanyak 30 kali.

Gambaran pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Pengetahuan Mitra

No	Keterangan	Sebelum PPM	Sesudah PPM
1	Pengetahuan Penyusunan Laporan Keuangan	Mitra tidak pernah mendapatkan pengetahuan	Mitra mendapatkan pengetahuan dalam penyusunan laporan keuangan
2	Pengetahuan Penentuan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual	Mitra hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja	Mitra memiliki pengetahuan dalam penentuan harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead dan penentuan harga jual dengan mempertimbangkan margin yang diinginkan mitra berbasis aplikasi excell

Sumber: data diolah
Setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat mitra memiliki mesin pengadon dengan kapasitas 15 kg untuk 1 kali adon. Berikut ini adalah tabel yang

menyajikan daftar aset yang dimiliki oleh mitra sebelum dan sesudah pelaksanaan pengabdian

Tabel 5. Daftar Aset Mitra Sebelum dan Sesudah PPTTG

No	Nama Asset	Sebelum Pelaksanaan		Nama Asset	Setelah Pelaksanaan	
		Jumlah	Kondisi		Jumlah	Kondisi
1	Mixer dengan kapasitas 14 kg tepung	1 unit	43% kemampuan operasional			
2	Amphia	2 unit	1 unit kondisinya baik dan 1 unit lagi rusak			
3	Pisau	7 unit	Layak Pakai			
4	Telnan	2 unit	Layak Pakai			
5	Baskom	5 unit	Layak Pakai			
6				Mesin Adonan Kapasitas 15 kg	1 unit	Sangat baik

SIMPULAN

Mitra mendapatkan 1 unit mesin pengadon dengan kapasitas 15 kg untuk 1 kali produksi sekaligus mendapatkan operasi mesin tersebut. Selain itu mitra juga mendapatkan pengetahuan dalam penyusunan laporan keuangan serta perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual

kepada Pimpinan Politeknik Negeri Medan atas terlaksananya kegiatan ini dengan memberikan dukungan dana melalui DIPA Politeknik Negeri Medan Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi

DAFTAR PUSTAKA

PERSANTUNAN

Tim Pengabdian Penerapan Teknologi Tepat Guna (PPTTG) mengucapkan terima kasih

Anjaningrum, W. D. (2020, October). Efektivitas Digital Marketing dan Networks Dalam Mendongkrak

- Kinerja Pemasaran UKM Di Masa Pandemi Covid-19. In *SENABISMA: Prosiding Seminar Nasional Bisnis dan Manajemen* (Vol. 5, pp. 50-61).
- PMK No.191/ PMK.02/2020. Standar Biaya Masukan Tahun 2021
- Purba, R., & Rahman, A. (2021). Perancangan Mesin Ampia Berkapasitas 10 Kg/Jam. *Jurnal Teknologi Mesin UDA*, 1(1), 17-22.
- Sari, M. (2014). Enterpreneur Terhadap Kinerja Ukm Di Kota Medan. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*, 14(1).
- Undang-Undang Republik Indonesia No 20 Tahun 2008. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah