

Sudang Lepet: Jejak Sejarah Home Industri Kuliner Tradisional di Desa Sangsit

Ketut Diah Darmiasih^{a,1,*}, I Wayan Putra Yasa^{b,2}, Desak Made Oka Purnawati^{c,3}

^a Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja, Indonesia

^b Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja, Indonesia

^c Universitas Pendidikan Ganesha, Singaraja, Indonesia

¹ diah@student.Undiksha.ac.id; ² putrayasa@undiksha.ac.id; ³ oka.purnawati@undiksha.ac.id

* Corresponding Author; Ketut Diah Darmiasih



Received 30 April 2026; accepted 29 Mei 2026; published 25 Juni 2026

ABSTRACT

This study aims to examine the historical development of the Sudang Lepet home industry in Sangsit Village, Sawan District, Buleleng Regency. This Sudang Lepet home industry is a traditional culinary business that has been operating since 1992 and has become part of the local community's cultural identity. This study employed historical research methods including heuristics, source criticism, interpretation, and historiography. Data sources were obtained through interviews with business owners, field observations, documentation, and relevant literature studies. The results indicate that the history of the Sudang Lepet home industry began as a small-scale home business, then was managed and passed down through generations within the family. Its development was influenced by the economic needs of the community and efforts to preserve the traditional food of Sangsit Village. Although the economic impact has not significantly impacted the entire village community, this home industry plays a crucial role in preserving the local culinary heritage and fostering cultural pride. In addition, Sudang Lepet has become a local identity that strengthens traditional values in the midst of modernization. Thus, the history of the Sudang Lepet home industry not only describes the dynamics of the village community's economic efforts, but also reflects efforts to preserve local culture that has historical and educational value.

KEYWORDS

History; home industry; sudang lepet; Sangsit Village; cultural heritage.

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



1. Pendahuluan

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki kekayaan budaya yang sangat beragam. Keberagaman tersebut mencerminkan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, seperti bahasa, adat istiadat, kesenian, serta tradisi kuliner yang telah berkembang diberbagai daerah. Kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai menumbuhkan kebutuhan pangan, tetapi juga telah menjadi bagian dari identitas budaya yang mencerminkan Sejarah, nilai sosial, serta hubungan manusia dengan lingkungan sekitarnya. Makanan tradisional pada umumnya terbentuk melalui proses sejarah yang panjang dan dipengaruhi oleh kondisi geografis, sosial, serta ketersediaan sumber daya alam memiliki oleh suatu masyarakat (Wijaya, 2019). Oleh karena, kuliner tradisional dapat dipandang sebagai bagian warisan budaya tak benda yang telah memiliki nilai historis dan perlu dilestarikan secara luas.

Di dalam kajian budaya, makanan tradisional sangat memiliki peran penting dalam membentuk identitas suatu masyarakat. Makanan khas sering kali menjadi simbol budaya yang menunjukkan ciri khas suatu daerah dan merepresentasikan nilai-nilai sosial yang berkembang di dalam masyarakat. Menurut (Resika, 2025) kuliner tradisional merupakan bagian dari identitas budaya yang terbentuk melalui interaksi antara manusia dengan lingkungan. Dengan demikian, keberadaan makanan khas tidak hanya berkaitan dengan aspek konsumsi semata, tetapi juga menjadi salah satu sumber penting dalam memahami sejarah dan kebudayaan masyarakat.

Namun demikian, perkembangan globalisasi dan modernisasi membawa perubahan yang cukup signifikan terhadap pola konsumsi masyarakat. Munculnya berbagai jenis makanan modern serta perubahan gaya hidup masyarakat menyebabkan sebagian makanan khas mulai mengalami penurunan eksistensi, Dimana generasi muda pada umumnya lebih tertarik pada makanan cepat saji yang dianggap

lebih praktis dibandingkan dengan makanan tradisional yang memerlukan proses pembuatan yang cukup lama. Kondisi tersebut menjadi salah satu tantangan bagi keberlangsungan makanan khas daerah. Oleh karena itu, upaya pelestarian makanan khas menjadi sangat penting untuk menjaga keberadaan warisan budaya yang memiliki nilai historis dan identitas lokal dari masyarakat (Nurdiansyah, 2021).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mempertahankan keberadaan makanan khas adalah dengan melalui kegiatan home industri yang merupakan usaha kecil yang biasanya di kelola oleh keluarga dengan memanfaatkan keterampilan serta sumber daya lokal yang telah tersedia di lingkungan sekitar. Keberadaan dari home industri tidak hanya berperan dalam menciptakan aktivitas ekonomi produktif bagi masyarakat, tetapi juga berfungsi sebagai sarana pelestarian tradisi dan pengetahuan lokal yang di wariskan secara turun-temurun (Suci, 2017). Dalam konteks ekonomi lokal, home industri memiliki kontribusi yang cukup penting dalam mempertahankan kegiatan ekonomi di masyarakat di tingkat mikro serta membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga. Selain memberikan kontribusi dalam bidang ekonomi, industri kuliner yang berbasis dalam rumah juga memiliki peran dalam menjaga keberlanjutan budaya lokal. Dimana pada proses produksi yang masih menggunakan alat tradisional serta resep yang telah diwariskan secara turun-temurun telah menunjukkan bahwa kegiatan tersebut tidak hanya bertujuan untuk menghasilkan produk ekonomi, tetapi juga untuk menjaga tradisi makanan khas yang telah menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat.

Salah satu makanan khas yang berkembang melalui kegiatan home industri adalah *Sudang Lepet* yang berasal dari Desa Sangsit, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Bali. *Sudang Lepet* merupakan makanan khas yang diolah dari bahan dasar ikan blambang atau ikan terbang yang berasal dari Pantai Sepeken, keberadaan makanan khas ini tidak dapat dilepaskan dari kondisi geografis Desa Sangsit yang berada di wilayah pesisir. Letak geografis tersebut menyebabkan sebagian masyarakat memiliki mata pencaharian yang berkaitan dengan aktivitas perikanan. Melimpahnya bahan baku ikan yang dikirim dari daerah Sepeken kemudian dimanfaatkan oleh masyarakat tidak hanya untuk dikonsumsi secara langsung, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk makanan khas yang memiliki nilai ekonomi (Wirda, 2020).

Home Industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit pertama kali di rintis sejak tahun 1992 oleh seorang ibu rumah tangga yang memiliki keterampilan dalam mengolah makanan tradisional. Pada awal berdirinya, kegiatan produksi dilakukan secara sederhana dengan menggunakan peralatan tradisional dan jumlah produksi yang masih terbatas. Produk *Sudang Lepet* biasanya dipasarkan kepada masyarakat sekitar desa atau dijual hanya berdasarkan pesanan tertentu. Sering berjalannya waktu, makanan khas ini mulai dikenal oleh masyarakat yang lebih luas karena memiliki cita rasa yang khas sehingga permintaan terhadap produk perlahan mengalami peningkatan. Dalam perkembangannya, usaha ini kemudian diteruskan oleh keluarga berikutnya yang tetap mempertahankan metode produksi tradisional sebagai bentuk pelestarian kuliner lokal (Kusumawati dkk., 2023).

Keberadaan dari home industri *Sudang Lepet* tidak hanya berkaitan dengan aktivitas ekonomi masyarakat, tetapi juga mencerminkan nilai sosial dan budaya yang berkembang di lingkungan masyarakat Desa Sangsit. Home industri ini telah menjadi salah bentuk kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi sumber daya lokal yang tersedia di wilayah pesisir. Selain itu, keberadaan home industri juga menunjukkan adanya upaya masyarakat untuk mempertahankan makanan khas yang telah diwariskan secara turun-temurun. Dalam kajian searah lokal, fenomena tersebut dapat dipahami sebagai bagian dari dinamika kehidupan masyarakat yang berkaitan dengan aspek ekonomi, sosial, dan budaya (Kuntowijoyo, 2013).

Selain memiliki nilai historis dan budaya, kajian mengenai makanan khas juga memiliki relevansi dalam dunia pendidikan, khususnya dalam pembelajaran sejarah di sekolah. Pembelajaran sejarah tidak hanya mempelajari peristiwa besar yang terjadi di tingkat nasional maupun internasional, tetapi juga dapat memanfaatkan sejarah lokal sebagai sumber belajar yang lebih kontekstual. Menurut (Kuswono dkk., 2021), dalam pemanfaatan sejarah lokal dalam pembelajaran sejarah dapat membantu peserta didik memahami perkembangan kehidupan masyarakat di lingkungan sekitarnya serta mampu meningkatkan minat belajar siswa terhadap pelajaran sejarah. Dengan memanfaatkan sejarah makanan khas seperti *Sudang Lepet* sebagai sumber belajar, siswa dapat memahami hubungan antara manusia, ruang, waktu dalam kehidupan masyarakat.

Dengan demikian, penelitian mengenai sejarah home industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit menjadi penting untuk dilakukan. Penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk mengkaji sejarah

berdirinya tidak hanya itu penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui dampak ekonomi dan budaya dari adanya home industri *Sudang Lepet* dalam kehidupan masyarakat desa. Melalui penelitian ini diharapkan dapat diperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai peran industri kuliner tradisional dalam kehidupan masyarakat serta kontribusi dalam pelestarian budaya lokal.

2. Method

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian sejarah dengan metode kualitatif. Pendekatan ini digunakan untuk mengkaji lebih dalam mengenai sejarah berdirinya home industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit serta akibat yang di timbulkan dengan adanya home industri *Sudang Lepet* ini di masyarakat setempat. Dalam pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan menggunakan beberapa metode, yakni wawancara dengan, studi dokumen, dan observasi. Dalam teknik wawancara ini dilakukan dengan narasumber yang memiliki pengetahuan mengenai sejarah home industri *Sudang Lepet*, seperti pemilik usaha, (Ibu Luh Cahyani, Ibu Made Suartini, dan Ibu Ani), masyarakat setempat, serta perbekel di Desa Sangsit (Bapat I Putu Arya Suyasa), dan Sekretaris Desa Sangsit yakni Bapat Ketut Dodik Nuratmajaya. Wawancara ini dilakukan secara resmi dan struktur agar penelitian ini mendapat informasi yang lebih mendalam mengenai sejarah dari home industri *Sudang Lepet* (Sugiyono, 2013).

Selain itu, penelitian ini juga menggunakan teknik studi dokumen dengan memanfaatkan berbagai sumber tertulis seperti jurnal mengenai tentang Home Industri Makanan tradisional, skripsi yang relevan dengan penelitian yang ditulis yakni tentang home industri makanan, serta dokumen terkait dengan profil Desa Sangsit untuk memperoleh data yang relevan dengan penelitian ini. Dalam penelitian sejarah, data yang telah dikumpulkan kemudian dianalisis dengan tahapan heuristik, kritik sumber, interpretasi, dan historiografi. Kritik sumber ini dilakukan untuk menguji keaslian dari data yang telah diperoleh sebelum disusun menjadi sebuah tulisan sejarah yang sistematis dan kronologis. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di Desa Sangsit, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Bali.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Sejarah Berdirinya Home Industri Sudang Lepet

Sejarah home industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit ini tidak pernah lepas dari inisiatif masyarakat dalam memanfaatkan dari keterampilan mengolah makanan tradisional sebagai peluang usaha. Usaha rumahan ini berdiri sejak tahun 1992 yang pertama kali didirikan oleh ibu rumah tangga yang bernama Ibu Nyoman Rencanis (Alm) yang memiliki keterampilan dalam mengolah makanan tradisional. Pada awalnya usaha produksi *Sudang Lepet* dilakukan secara sangat sederhana di lingkungan rumah hanya menggunakan peralatan tradisional. Tujuan utama usaha ini didirikan ini hanya untuk menambah penghasilan keluarga sekaligus memanfaatkan bahan baku dari ikan yang mudah diperoleh di wilayah pesisir. Produksi yang dilakukan pada awal produksi hanya jumlah yang masih terbatas dan biasanya hanya dijual kepada tetangga atau masyarakat sekitar (Mely, 2022).

Dalam perjalanan waktu, usaha home industri ini diwariskan kepada generasi berikutnya, yaitu kepada anaknya yang bernama Ibu Luh Cahyani. Di bawah pengelolaan generasi kedua ini, usaha *Sudang Lepet* tetap mempertahankan cara produksi tradisional yang diwariska dari generasi sebelumnya. Hal ni dilakukan supaya tetap terjaga kualitas rasa dan keaslian produk agar tetap sesuai dengan cita rasa khas yang telah dikenal oleh masyarakat. Dalam proses produksi yang masih menggunakan metode tradisional menjadi salah satu ciri khas dari home industri ini dan sekaligus menjadi bentuk pelestarian terhadap tradisi kuliner lokal (Yohanda, 2024).

Proses pembuatan *Sudang Lepet* pada dasarnya masih dilakukan secara manual dengan memanfaatkan peralatan sederhana. Bahan utama yang digunakan berasal dari Pantai Sepeken. Ikan Terbang ini kemudian diolah melalui beberapa tahapan proses, mulai dari pembersihan bahan, proses pengolahan, hingga tahap pengemasan sebelum dipasarkan kepada konsumen. Seluruh proses produksi ini biasanya dilakukan secara bersama-sama dari anggota keluarga yang terlibat dalam usaha tersebut. Dalam hal pemasaran, pada awalnya *Sudang Lepet* hanya dipasarkan dilingkungan sekitar desa atau dijual kepada pelanggan yang sudah dikenal. Namun seiring berjalan usaha mulai ada peningkatan permintaan, produ ini mulai dipasarkan ke wilayah yang lebih luas, seperti dititipkan di warung-warung, pasar, hingga masuk ke hotel. Meskipun demikian, skala produksi dari home industri ini masih tergolong kecil karena keterbatasan tenaga kerna serta peralatan produksi yang masih sederhana (Harsana, 2021).

Selain itu, keberadaan dari home industri *Sudang Lepet* juga mencerminkan bentuk kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal yang dimiliki. Melalui pengolahan hasil laut menjadi produk kuliner tradisional, masyarakat tidak hanya memperoleh manfaat ekonomi, tetapi juga secara tidak langsung turut menjaga identitas budaya daerah. Oleh karena itu, sejarah home industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit tidak hanya dapat dipahami sebagai sejarah sebuah kuliner, tetapi juga sebagai bagian dari sejarah sosial masyarakat yang berkaitan dengan kehidupan ekonomi, budaya, dan tradisi lokal yang berkembang di wilayah tersebut.



Gambar 1. *Sudang Lepet* Mentah
(Sumber Dokumentasi Pribadi, 2026)

Berdasarkan gambar di atas telah menunjukkan bahan baku yang paling utama dalam pembuatan *Sudang Lepet* sebelum memulai proses pengolahan. Gambar di atas memperlihatkan bentuk asli bahan sebelum diproses lebih lanjut menjadi produk makanan yang sudah siap dikonsumsi atau dijual ke pelanggan. Selain itu, *Sudang Lepet* mentah juga telah mencerminkan potensi sumber daya lokal yang bisa dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai kegiatan ekonomi di rumah tangga. Melalui proses pengolahan yang sudah dilakukan secara sederhana, bahan mentah tersebut kemudian dapat diolah menjadi produk makanan khas yang memiliki nilai ekonomi bagi keluarga.



Gambar 2. Proses Pembuatan
(Sumber Dokumentasi Pribadi, 2026)

Gambar di atas telah memperlihatkan proses dari pembuatan *Sudang Lepet* yang dilakukan dengan tradisional oleh pekerja. Pada gambar terlihat seorang pekerja sedang melakukan proses pengolahan bahan dengan menggunakan peralatan yang sederhana, proses ini telah menunjukkan

bahwa produksi *Sudang Lepet* masih dilakukan dengan skala home industri dengan hanya memanfaatkan keterampilan yang diwariskan secara turun-temurun. Dalam kegiatan pembuatan *Sudang Lepet* ini biasanya dilakukan secara manual, mulai dari tahap persiapan bahan, pengolahan, hingga proses pemasakan. Penggunaan alat-alat yang masih tradisional seperti tungku dan peralatan dapur sederhana telah menunjukkan bahwa proses produksi masih mempertahankan cara tradisional yang telah lama dilakukan oleh ibu Nyoman Rencanis (Alm) dan kini diwariskan ke anaknya yang bernama Ibu Luh Cahyani untuk meneruskan usaha industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit.



Gambar 3. *Sudang Lepet*
(Sumber Dokumen Pribadi, 2026)

Gambar di atas telah menunjukkan *Sudang Lepet* telah melalui proses pengolahan dan sudah siap dipasarkan, pada gambar di atas terlihat *Sudang Lepet* yang telah dikemas menggunakan plastik transparan sehingga terlihat rapi dan lebih higienis. Dalam proses pengemasan ini telah dilakukan setelah *Sudang Lepet* selesai diolah dan dikeringkan, sehingga produk ini bisa disimpan dengan jangka waktu yang lebih lama serta lebih mudah di pasarkan kekonsumen.

3.2 Dampak Home Industri Terhadap Ekonomi Dan Budaya

Keberadaan home industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit telah memberikan pengaruh terhadap kehidupan masyarakat, terutama dalam aspek ekonomi dan budaya. Dilihat dari sisi ekonomi, usaha ini merupakan bentuk industri rumah tangga yang bertujuan untuk menambah penghasilan keluarga dengan memanfaatkan potensi sumber daya lokal, khususnya hasil laut yang tersedia di wilayah pesisir. Berdasarkan hasil penelitian, kegiatan produksi *Sudang Lepet* masih dilakukan dalam skala kecil dan dikelola secara mandiri oleh anggota keluarga sehingga belum memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi masyarakat secara luas. Proses produksi yang terbatas serta pemasaran yang masih bersifat sederhana menyebabkan usaha ini lebih berfungsi sebagai sumber tambahan pendapatan bagi keluarga pemilik usaha dibandingkan sebagai kegiatan ekonomi utama (Bismala, 2016).

Meskipun dampak ekonominya belum begitu besar, keberadaan dari home industri *Sudang Lepet* tetap memiliki nilai penting dalam mempertahankan aktivitas ekonomi lokal masyarakat setempat. Industri rumahan seperti ini telah menjadi salah satu bentuk pemanfaatan sumber daya lokal yang dapat mendukung keberlangsungan ekonomi masyarakat dalam skala kecil. Menurut (Siregar, 2023) menjelaskan bahwa usaha mikro berbasis rumah tangga memiliki peran dalam menjaga dinamika ekonomi masyarakat di tingkat lokal serta memberikan peluang usaha bagi keluarga yang memiliki keterampilan tertentu. Dengan demikian, meskipun kontribusinya masih terbatas home industri *Sudang Lepet* tetap menjadi dari aktivitas ekonomi masyarakat Desa Sangsit yang masih mampu membantu memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga.

Selain memberikan dampak dalam bidang ekonomi, home industri *Sudang Lepet* juga memiliki pengaruh yang cukup penting dalam aspek budaya. Keberadaan dari industri ini berperan dalam melestarikan tradisi kuliner lokal yang telah mewariskan secara turun-temurun oleh masyarakat Desa

Sangsit. Proses produksi yang masih mempertahankan metode tradisional serta penggunaan resep yang telah diwariskan dari generasi sebelumnya menunjukkan adanya upaya masyarakat untuk menjaga keberlanjutan warisan budaya kuliner daerah. Dalam konteks budaya, makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai kebutuhan konsumsi, tetapi juga menjadi simbol dari identitas dan kebanggaan masyarakat terhadap budaya lokal yang dimiliki. Hal ini sama yang di sampai oleh (Mahmud, 2025) yang menjelaskan bahwa kuliner tradisional merupakan bagian dari identitas budaya yang mencerminkan sejarah serta nilai-nilai sosial masyarakat yang menciptakannya.

Selain itu, keberadaan home industri *Sudang Lepet* juga memiliki peran penting dalam memperkuat kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pelestarian budaya lokal. Melalui aktivitas produksi dan pemasaran yang dilakukan secara terus-menerus, kuliner tradisional seperti *Sudang Lepet* tetap dikenal oleh masyarakat dan tidak tergeser oleh perkembangan makanan modern yang semakin beragam. Menurut (Tirnata dkk., 2025) menyebutkan bahwa pelestarian kuliner tradisional melalui kegiatan industri rumah tangga merupakan salah cara yang efektif dalam menjaga keberlanjutan warisan budaya lokal. Oleh karena itu, meskipun dampak dari ekonomi yang dihasilkan dari home industri *Sudang Lepet* masih terbatas, tetapi keberadaan industri ini memiliki peran penting dan cukup penting dalam mempertahankan identitas budaya masyarakat Desa Sangsit.

4. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa home industri *Sudang Lepet* di Desa Sangsit, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, Bali. Merupakan salah satu usaha makanan khas yang telah berkembang sejak tahun 1992. Usaha ini pertama kali dimulai oleh Ibu Nyoman Rencanis (Alm) sebagai usaha rumah tangga untuk membantu memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga dengan menggunakan bahan ikan yang telah di kirim dari Pantai Sepeken yang telah bersandar di Pantai Sangsit, setelah beberapa tahun, usaha ini dilanjutkan oleh generasi penerus, yakni Ibu Luh Cahyani yang terus mendukung proses produksi tradisional sebagai bentuk makanan khas dan keaslian kuliner lokal.

Home industri *Sudang Lepet* memberikan dampak pada kehidupan masyarakat, khususnya dalam bidang ekonomi dan budaya, dalam bidang ekonomi usaha ini berfungsi sebagai sumber pendapatan tambahan bagi keluarga pemilik usaha, meskipun skala produksinya masih tergolong kecil. Selain di bidang ekonomi, home industri juga memiliki dampak bagi budaya dalam melestarikan makanan khas Desa Sangsit, yang telah terbentuk secara turun-temurun agar memperkuat identitas lokal dalam menghadapi perkembangan zaman.

References

- Bismala, L. (2016). Model Manajemen Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Untuk Meningkatkan Efektivitas Usaha Kecil Menengah. *Jurnal Entrepreneur dan Entrepreneurship (JEE)* 5 (1), 19-26.
- Harsana, M. &. (2021). POTENSI MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER DI D.I. YOGYAKARTA. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. 15, 1.
- Kuntowijoyo. (2013). *Pengantar Ilmu Sejarah*. Yogyakarta : BENTANG (PT Bentang Pustaka).
- Kusumawati, P. T. (2023). OLEH-OLEH MAKANAN KHAS DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA SEBAGAI DAYA TARIK WISATA GASTRONOMI. *Pringgitan, Volume 04 No. 02*, 40-56.
- Kuswono., S. S. (2021). Pemanfaatan Kajian Sejarah Lokal Dalam Pembelajaran Sejarah Di Indonesia. *Jurnal Lentera Pendidikan Pusat Penelitian Lppm Um Metro* 6 (2), 206-209.
- Mahmud, H. S. (2025). PKM Peningkatan Produksi Dan Pemasaran Home Industri Kue Tradisional Lapis Tidore Di Pulau Tidore. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa* 8 (2), 126-126.
- Mely, H. (2022). Perkembangan Home Industri Kue Tradisional Khas Melayu di Kelurahan Kampung Tengah Seberang Kota Jambi 2007-2020. *UNIVERSITAS JAMBI*.
- Nurdiansyah. (2021). Pemanfaatan Sejarah Lokal Kerajaan Siak Sebagai Sumber Belajar Untuk Mengembangkan Kesadaran Sejarah Siswa. *Jurnal Studi Guru Dan Pembelajaran* 4 (2), 518-526.
- Resika, Y. G. (2025). Strategi SWOT Dalam Melestarikan Kuliner Tradisional Sebagai Identitas Daerah Di Era Modern. *Benefit: Journal Of Bussiness, Economics, and Finance* 3 (2), 987-994.
- Siregar, R. M. (2023). Peranan Usaha Mikro Kecil Menengah Terhadap Perekonomian Indonesia . *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi* 2 (3), 593-614.

- Suci, R. Y. (2017). Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Cano Ekonomos 6 (1)*.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Wijaya, S. (2019). Pemetaan Budaya Makanan Indonesia: Kontribusi Awal Untuk Mempromosikan Wisata Kuliner Indonesia. *Jurnal Makanan Etnis 6 (1),9*.
- Wirda, F. H. (2020). Penguatan Daya Saing UKM Pada Usaha Makanan Khas Daerah Sumatera Barat. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Vol. 4 No. 4*.
- Yohanda, P. E. (2024). Analisis Strategi Pengembangan Home Industri Untuk Meningkatkan Daya Saing Pasar Lokal Berdasarkan Perspektif Ekonomi Islam (Studi Pada: Home Industri Dapur Oma Cinta Produk). *UIN Raden Intan Lampung*.