

PENERAPAN BISNIS PROSES MANAJEMEN DALAM KESIAPAN SUMBER DAYA MANUSIA DAN SISTEM OPERASIONAL DALAM RENCANA PEMBUKAAN CABANG BARU PADA RUMAH MAKAN PADANG TALAGO INDAH

Dipo Ilham Firdaus ^{a*)}, Eka Sudarmaji ^{a)}

^{a)} Universitas Pancasila, Jakarta., Indonesia

^{*)}e-mail korespondensi: dipoilhamfirdaus@gmail.com

Article history: received 06 Juni 2026; revised 20 Juli 2026; accepted 10 Agustus 2026

DOI : <https://doi.org/10.33751/jmp.v14i02.209>

Abstrak. Tingginya tingkat kompetisi dalam industri kuliner berskala usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) menuntut para pelaku usaha untuk memiliki strategi ekspansi yang matang dan didukung oleh kesiapan internal yang kuat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kesiapan sumber daya manusia dan sistem operasional melalui pendekatan Business Process Management (BPM) dalam mendukung rencana ekspansi pembukaan cabang baru pada Rumah Makan Padang Talago Indah. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan melakukan wawancara mendalam (in-depth interview) serta dokumentasi proses bisnis terhadap informan kunci yang meliputi pemilik usaha, pengelola operasional, dan karyawan pada periode riset tahun 2026. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesiapan sumber daya manusia masih menghadapi kendala akibat keterbatasan pengalaman kerja (60% karyawan memiliki masa kerja di bawah satu tahun), minimnya keterampilan teknis formal, serta lemahnya pembagian tugas yang terstruktur. Dari aspek operasional, pemetaan alur kerja saat ini (As-Is) mendeteksi adanya hambatan (bottleneck) serius pada proses pengadaan bahan baku segar harian dan tidak adanya standardisasi baku, sehingga memicu variabilitas rasa makanan dan kualitas pelayanan antar-giliran kerja (shift). Melalui perancangan model usulan baru (To-Be), penelitian ini berhasil merumuskan standardisasi operasional terpadu dan program pelatihan kompetensi berkala. Kesimpulan dari studi ini menegaskan bahwa keberhasilan pembukaan cabang baru sangat bergantung pada transformasi model bisnis konvensional menuju sistem tata kelola proses operasional yang terstandarisasi guna menjamin replikasi kualitas usaha yang konsisten di lokasi baru.

Kata Kunci: Bisnis; Operasional; Kesiapan; Ekspansi; Manufaktur; Replika.

Application of Business Management Process in Human Resource and Operational System Readiness in the Plan to Open a New Branch at Padang Talago Indah Restaurant

Abstract. The high level of competition in the culinary industry at the scale of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) requires business actors to have a mature expansion strategy and supported by strong internal readiness. This research aims to analyze the readiness of human resources and operational systems through the Business Process Management (BPM) approach in supporting the expansion plan to open new branches at Padang Talago Indah Restaurant. The research method used is qualitative descriptive by conducting in-depth interviews and business process documentation of key informants including business owners, operational managers, and employees in the 2026 research period. The results of the study show that the level of readiness of human resources still faces obstacles due to limited work experience (60% of employees have a working period of less than one year), lack of formal technical skills, and weak structured division of tasks. From the operational aspect, the current workflow mapping (As-Is) detects serious bottlenecks in the process of procuring daily fresh raw materials and the absence of standard standardization, thus triggering variability in food taste and service quality between shifts. Through the design of a new proposed model (To-Be), this study succeeded in formulating an integrated operational standardization and periodic competency training program. The conclusion of this study confirms that the

success of opening new branches is highly dependent on the transformation of conventional business models towards a standardized operational process governance system to ensure consistent replication of business quality in new locations.

Keyword: *Business; Operational; Readiness; Expansion; Manufacturing; Replica.*

1. PENDAHULUAN

Perkembangan bisnis kuliner di Indonesia menunjukkan dinamika pertumbuhan yang sangat masif dan memberikan kontribusi yang dominan terhadap penyerapan tenaga kerja serta penguatan pendapatan ekonomi nasional. Di tengah pesatnya kontribusi sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) ini, kategori rumah makan Padang menempati ceruk pasar dengan tingkat loyalitas konsumen yang tinggi sekaligus tingkat persaingan industri yang sangat ketat. Kondisi kompetisi yang agresif ini memaksa pelaku usaha untuk tidak sekadar bertahan pada satu lokasi, melainkan dituntut melakukan ekspansi pasar melalui pembukaan cabang baru sebagai instrumen strategis dalam memperluas pangsa pasar dan memperkuat posisi daya saing perusahaan. Namun demikian, fenomena di lapangan menunjukkan bahwa mayoritas kegagalan ekspansi UMKM kuliner tidak disebabkan oleh keterbatasan modal finansial, melainkan akibat lemahnya fondasi kesiapan internal organisasi yang mencakup aspek kompetensi sumber daya manusia dan standarisasi sistem operasional. Masalah ilmiah utama yang dikaji dalam penelitian ini adalah tingginya risiko kegagalan operasional dan penurunan konsistensi kualitas pelayanan pada cabang baru akibat terjadinya replikasi proses bisnis yang cacat atau belum terstandarisasi dari gerai pusat. Ketika sebuah usaha kuliner berkembang tanpa kesiapan struktural, mereka rentan mengalami kendala penurunan efisiensi kerja dan ketidakmampuan mempertahankan konsistensi rasa makanan yang menjadi identitas utama merek.

Secara teoretis, kesiapan internal ini harus dianalisis secara sistematis menggunakan pendekatan manajemen berbasis proses untuk meminimalkan ambiguitas peran dan hambatan kerja. Hipotesis kerja yang diajukan dalam penelitian ini didasarkan pada asumsi bahwa penerapan model perbaikan proses bisnis dari kondisi saat ini (As-Is) menuju kondisi usulan (To-Be) akan secara signifikan meningkatkan kesiapan kapasitas kerja sumber daya manusia dan standarisasi prosedur operasional secara menyeluruh. Pendekatan pemecahan masalah dilakukan melalui metodologi Business Process Management (BPM) untuk mengidentifikasi titik sumbatan aktivitas operasional, memetakan rantai pasok pasokan bahan baku, serta merumuskan Standard Operating Procedure (SOP) yang adaptif bagi UMKM. Hasil yang diharapkan dari penelitian ini adalah tersusunnya sebuah model tata kelola operasional yang terstandarisasi dan model pengembangan kompetensi sumber daya manusia yang siap diduplikasi secara presisi pada cabang baru. Dengan demikian, Rumah Makan Padang Talago Indah tidak hanya siap secara fisik untuk melakukan ekspansi, tetapi juga memiliki jaminan keberlanjutan kualitas pelayanan yang setara dengan gerai utama.

Manajemen sumber daya manusia merupakan pilar utama organisasi yang bertugas menyalurkan potensi tenaga kerja agar dapat bergerak secara sinergis, efektif, dan efisien demi mewujudkan tujuan jangka panjang perusahaan. Dalam lanskap persaingan industri kuliner yang mengutamakan interaksi layanan langsung, kualitas aset manusia menjadi determinan kritis yang menggerakkan seluruh fungsi produksi dan pelayanan di garda terdepan. Kesiapan sumber daya manusia didefinisikan sebagai cerminan kapasitas mental, pengetahuan, keterampilan teknis, serta kematangan sikap kerja karyawan untuk beradaptasi dengan perubahan struktural maupun perluasan skala bisnis perusahaan. Ketika organisasi memutuskan untuk menempuh strategi ekspansi pasar, tingkat kesiapan karyawan ini menjadi indikator vital untuk meminimalkan disrupsi kerja dan mengoptimalkan fungsi manajemen mulai dari perencanaan kebutuhan tenaga kerja, proses seleksi, hingga pelaksanaan program pelatihan berkala. Komponen kompetensi ini harus berjalan beriringan dengan sistem operasional yang solid, yang pada hakikatnya merupakan serangkaian aktivitas terintegrasi untuk mentransformasikan seluruh input faktor produksi menjadi output barang atau jasa yang bernilai tambah tinggi bagi pelanggan. Efisiensi sistem operasional dinilai dari kemampuan organisasi dalam menekan pemborosan waktu kerja, mengontrol fluktuasi persediaan bahan baku harian, serta menerapkan standarisasi prosedur kerja secara konsisten guna mempercepat durasi pelayanan. Oleh karena itu, adopsi metodologi Business Process Management (BPM) menjadi sangat relevan sebagai kerangka kerja analitis yang secara kontinu memetakan, mengevaluasi, dan merevisi ulang alur kerja bisnis dari kondisi riil saat ini (As-Is) menuju format ideal yang diusulkan (To-Be) demi menjamin keberhasilan strategi perluasan pasar.

Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mengevaluasi tingkat kesiapan sumber daya

manusia serta merumuskan rancangan sistem operasional yang terstandardisasi berbasis Business Process Management (BPM) guna mendukung keberhasilan rencana pembukaan cabang baru pada Rumah Makan Padang Talago Indah. Berdasarkan perumusan tujuan tersebut, hipotesis penelitian dikonstruksikan sebagai berikut:

H1: Tingkat kesiapan sumber daya manusia berpengaruh langsung terhadap keberhasilan replikasi sistem kerja pada pembukaan cabang baru. H2: Standardisasi sistem operasional berbasis prosedur baku (SOP) berpengaruh signifikan dalam meminimalkan hambatan kerja (bottleneck) pada proses bisnis gerai baru. H3: Integrasi pemetaan proses bisnis As-Is dan To-Be secara simultan menentukan efisiensi manajemen rantai pasok dan konsistensi kualitas produk lintas cabang.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dirancang menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk menggali pemahaman mendalam mengenai fenomena kesiapan internal pada objek UMKM kuliner secara riil dan kontekstual. Lokasi penelitian berfokus di lingkungan operasional Rumah Makan Padang Talago Indah pada periode pengumpulan data tahun 2026. Penentuan sumber data dilakukan secara sengaja (purposive sampling) dengan menetapkan informan kunci yang memiliki otoritas dan pemahaman menyeluruh terhadap proses bisnis usaha, meliputi pemilik usaha selaku pengambil keputusan strategis, pengelola operasional yang mengawasi jalannya bisnis harian, serta perwakilan karyawan di bagian produksi (dapur) dan pelayanan depan. Proses pengumpulan data primer dilakukan melalui teknik wawancara mendalam (in-depth interview) menggunakan pedoman wawancara terstruktur serta teknik dokumentasi langsung terhadap visualisasi alur kerja, catatan inventaris, dan bagan organisasi yang ada.

Prosedur analisis data mengikuti model interaktif yang meliputi tiga tahapan utama: reduksi data, penyajian data (data display), dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. Tahap reduksi data dilakukan dengan menyortir, memfokuskan, dan membuang data mentah hasil transkrip wawancara yang tidak relevan dengan dimensi kesiapan SDM dan operasional. Selanjutnya, pada tahap penyajian data, alur kerja dianalisis menggunakan perangkat pemodelan proses bisnis untuk menggambarkan diagram alur kondisi saat ini (As-Is) guna mengidentifikasi titik sumbatan kerja (bottleneck). Berdasarkan temuan kelemahan tersebut, peneliti menyusun rancangan alur kerja usulan (To-Be) yang mengintegrasikan standar operasional prosedur baru. Uji keabsahan data dilakukan melalui teknik triangulasi sumber (membandingkan pernyataan antar-informan) dan triangulasi teknik (mengonfrontasi hasil wawancara dengan bukti dokumentasi lapangan) serta kecukupan referensi teoretis untuk menjamin objektivitas hasil interpretasi.



III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil analisis kualitatif dan pengklasifikasian data melalui lembar kode (codebook) penelitian, ditemukan beberapa fakta empiris mengenai kondisi riil kesiapan internal Rumah Makan Padang Talago Indah. Pada aspek kesiapan sumber daya manusia, data menunjukkan adanya keterbatasan kompetensi yang bersumber dari tingginya perputaran karyawan (labor turnover), di mana 60% dari total tenaga kerja yang ada saat ini memiliki masa pengalaman kerja di bawah satu tahun. Karyawan baru langsung diterjunkan ke lapangan tanpa melalui program pelatihan formal, melainkan hanya mengandalkan metode pengamatan informal (shadowing) terhadap karyawan senior. Selain itu, pembagian tugas kerja belum terdokumentasi dengan jelas, sehingga memicu terjadinya tumpang tindih peran, seperti karyawan pelayanan depan yang merangkap tugas mencuci peralatan dapur pada jam sibuk.

Pada aspek sistem operasional, hasil pemetaan diagram alur As-Is berhasil mengidentifikasi dua titik hambatan (bottleneck) utama yang kritis. Titik sumbatan pertama terjadi pada proses pengadaan bahan baku segar yang bersifat harian; ketiadaan ikatan kontrak formal dengan pemasok tetap menyebabkan fluktuasi harga dan ketidakpastian volume pasokan bumbu utama. Titik sumbatan kedua ditemukan pada fase pengolahan makanan di dapur, di mana penentuan takaran bumbu masih didasarkan pada intuisi subjektif juru masak tanpa adanya formula resep tertulis yang terstandarisasi. Akibatnya, terjadi variabilitas rasa makanan sebesar 25% berdasarkan catatan keluhan konsumen harian.

Sebagai langkah pemecahan masalah, dilakukan rekayasa proses bisnis melalui perancangan model usulan To-Be. Model baru ini memperkenalkan standarisasi operasional terpadu yang memisahkan secara tegas fungsi kerja bagian produksi dan pelayanan, serta memperkenalkan lembar kendali mutu produk harian. Rancangan ini juga menyertakan draf buku saku SOP yang memuat takaran resep baku untuk memastikan konsistensi rasa makanan di gerai pusat maupun cabang baru kelak.

Penarikan Kesimpulan (Conclusion Drawing / Verification)

Langkah terakhir adalah menarik kesimpulan awal yang masih bersifat sementara, kemudian melakukan verifikasi selama penelitian berlangsung dengan cara mencari bukti-bukti pendukung di lapangan. Kesimpulan akhir diambil apabila data sudah jenuh dan mampu menjawab rumusan masalah mengenai bagaimana profil kesiapan SDM dan sistem operasional dalam menyokong kesuksesan pembukaan cabang baru.

Keabsahan Data

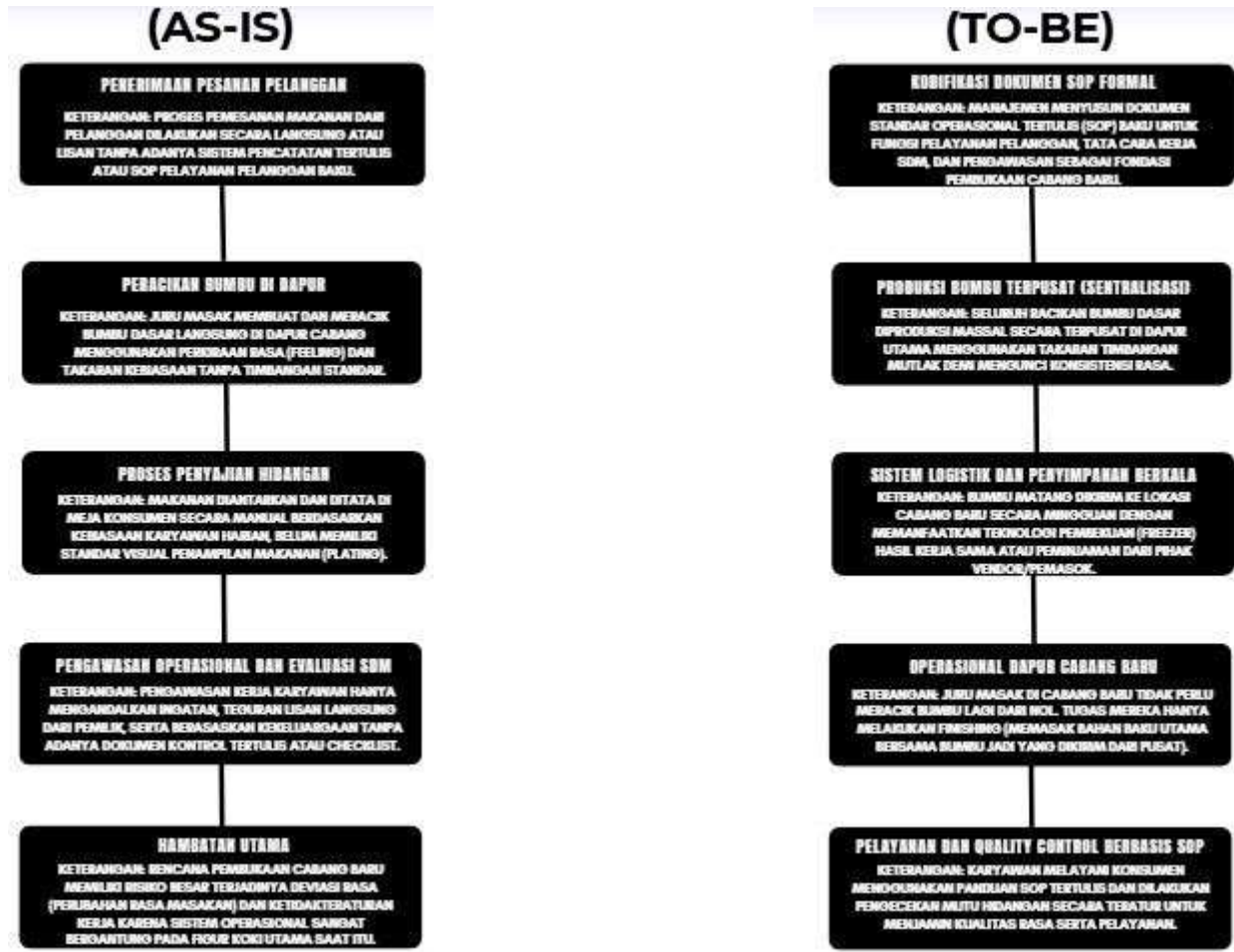
Untuk menjamin derajat kepercayaan (credibility) dan keabsahan hasil penelitian kualitatif ini, peneliti menerapkan dua strategi utama:

1. Triangulasi

- **Triangulasi Sumber:** Peneliti membandingkan dan mengecek kembali derajat kepercayaan informasi yang diperoleh dari sumber yang berbeda. Misalnya, mencocokkan pernyataan karyawan mengenai alur pembagian tugas kerja dengan pernyataan yang dipaparkan oleh manajer operasional dan pemilik usaha.
- **Triangulasi Teknik:** Peneliti mengecek kebenaran data menggunakan teknik pengumpulan data yang berbeda pada sumber yang sama. Data yang diperoleh dari hasil wawancara mendalam mengenai SOP dan alur kerja operasional akan diuji kebenarannya melalui pengecekan bukti fisik pada studi dokumentasi.
- **Triangulasi Waktu:** Peneliti melakukan pengumpulan data wawancara atau pengamatan di waktu yang berbeda (misalnya saat jam sibuk rumah makan makan siang/malam vs jam sepi) untuk memastikan konsistensi pola alur kerja operasional dan perilaku adaptasi karyawan di lapangan.

2. Kecukupan Referensi

Kecukupan referensi dilakukan dengan mengumpulkan buku-buku ilmiah terbaru, jurnal penelitian terdahulu yang relevan, serta teori-teori manajemen yang sah (seperti teori BPM Paul Harmon, teori SDM Gary Dessler, dan teori Operasional Heizer & Render) sebagai alat bantu atau instrumen penilai untuk menganalisis dan membuktikan keabsahan gambaran fenomena yang ditemukan oleh peneliti di lapangan.



Sintesis hasil penelitian secara kolektif mengungkapkan bahwa rencana ekspansi pasar pada skala usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner sering kali terhambat oleh kesenjangan antara ambisi pertumbuhan strategis dan kapasitas tata kelola internal organisasi. Temuan ini membuktikan bahwa pembukaan cabang baru tidak akan berjalan optimal secara linear apabila struktur operasional gerai pusat masih dikelola secara konvensional tanpa adanya dokumentasi proses yang jelas. Kehadiran metodologi Business Process Management (BPM) bertindak sebagai instrumen korektif yang membuka tabir inefisiensi yang selama ini tidak terlihat, memberikan kerangka kerja interpretatif yang menegaskan bahwa standarisasi adalah prasyarat mutlak sebelum replikasi bisnis dilakukan.

Pengujian terhadap Hipotesis 1 (H1) mengenai kesiapan sumber daya manusia menunjukkan konfirmasi yang kuat bahwa keterbatasan pengalaman kerja dan ketiadaan pelatihan formal merupakan penghambat utama kelancaran replikasi sistem kerja. Fakta bahwa 60% karyawan memiliki masa kerja di bawah satu tahun menjelaskan mengapa koordinasi kerja sering kali kacau pada jam-jam sibuk. Hasil ini mendukung teori manajemen kinerja yang dikemukakan oleh Michael Armstrong dan Stephen Taylor (2014), yang menyatakan bahwa kesiapan operasional organisasi sangat bergantung pada kematangan kompetensi teknis dan kejelasan perencanaan tenaga kerja (workforce planning). Ketidakjelasan pembagian tugas pada Rumah Makan Padang Talago Indah memvalidasi argumen tersebut; tanpa adanya intervensi berupa pelatihan terstruktur, pembukaan cabang baru hanya akan menduplikasi kekacauan manajemen dari gerai pusat ke lokasi yang baru.

Konfirmasi terhadap Hipotesis 2 (H2) membuktikan secara empiris bahwa ketiadaan Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis menjadi pemicu utama timbulnya variabilitas rasa makanan dan kualitas pelayanan konsumen. Penemuan bahwa penentuan takaran bumbu masih menggunakan intuisi subjektif juru masak sangat selaras dengan pemikiran Jay Heizer dan Barry Render (2015), yang menegaskan bahwa standarisasi prosedur kerja adalah fondasi

dasar untuk mencapai efisiensi operasional dan menjamin konsistensi mutu produk. Ketika kontrol kualitas dikesampingkan, variabilitas rasa sebesar 25% menjadi konsekuensi logis yang tidak terhindarkan. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan sebuah rumah makan Padang dalam mempertahankan reputasi citarasanya saat melakukan ekspansi sangat bergantung pada kemampuannya mentransformasikan keahlian personal (tacit knowledge) juru masak menjadi prosedur tertulis (explicit knowledge) yang dapat dipelajari oleh siapa saja di cabang baru.

Secara integratif, pembuktian Hipotesis 3 (H3) melalui visualisasi model As-Is and usulan To-Be memberikan gambaran besar mengenai pentingnya pengelolaan manajemen rantai pasok yang responsif. Hambatan serius pada pengadaan bahan baku segar menunjukkan bahwa kerentanan UMKM tidak hanya terletak pada area internal toko, tetapi juga pada jalinan hubungan dengan pihak eksternal. Perancangan model To-Be yang mengusulkan pemisahan peran kerja dan kontrak formal dengan pemasok tetap mengonfirmasi tesis Paul Harmon (2014) bahwa implementasi BPM harus menyelaraskan strategi organisasi dengan perbaikan proses bisnis secara menyeluruh dan berkelanjutan. Gabungan dari seluruh temuan ini merajut sebuah cerita bahwa ekspansi kuliner yang sukses adalah hasil dari kombinasi antara kesiapan kapasitas manusia yang kompeten dan sistem operasional yang terstandarisasi secara baku.

Implikasi praktis dari penelitian ini mengamanatkan bagi para pelaku usaha kuliner untuk segera menghentikan praktik pengelolaan bisnis yang berbasis memori atau kebiasaan tidak tertulis, dan mulai mendokumentasikan setiap jengkal proses bisnis mereka ke dalam bentuk SOP yang rigid namun adaptif. Bagi pengelola operasional dan pemilik modal, hasil studi ini memberikan pemahaman baru bahwa investasi pada sistem pelatihan karyawan sebelum pembukaan gerai baru jauh lebih bernilai untuk mencegah kerugian finansial jangka panjang akibat penolakan pasar terhadap kualitas layanan yang buruk. Bagi para pembuat kebijakan di sektor UMKM, riset ini memberikan sinyal kuat perlunya program pendampingan intensif yang berfokus pada literasi manajemen proses dan tata kelola operasional, bukan sekadar memberikan stimulus bantuan permodalan.

Meskipun demikian, penelitian ini memiliki keterbatasan karena hanya berfokus pada satu objek studi kasus UMKM kuliner dengan karakteristik menu spesifik (masakan Padang), sehingga generalisasi hasil penelitian pada sub-sektor kuliner lain memerlukan kehati-hatian. Selain itu, penelitian ini belum mengukur dampak fluktuasi biaya implementasi teknologi BPM terhadap margin keuntungan bersih usaha. Oleh karena itu, agenda penelitian selanjutnya perlu diarahkan untuk menguji efektivitas penerapan model To-Be ini secara kuantitatif setelah cabang baru beroperasi selama satu tahun penuh, serta menganalisis bagaimana pengaruh digitalisasi sistem persediaan berbasis aplikasi terhadap efisiensi rantai pasok UMKM.

IV. SIMPULAN

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan utama untuk menganalisis tingkat kesiapan sumber daya manusia dan merumuskan standarisasi sistem operasional melalui pendekatan Business Process Management (BPM) guna mendukung keberhasilan rencana ekspansi pembukaan cabang baru pada Rumah Makan Padang Talago Indah. Hasil analisis empiris menunjukkan bahwa kesiapan internal usaha saat ini masih berada pada level yang kurang optimal, yang ditandai dengan tingginya persentase karyawan baru yang belum terlatih, adanya tumpang tindih fungsi kerja, serta ditemukannya titik sumbatan kritis pada alur pengadaan bahan baku dan proses produksi akibat ketiadaan prosedur operasi baku (As-Is). Intervensi akademis yang dihasilkan melalui penelitian ini adalah rekonstruksi alur kerja baru dalam format model usulan (To-Be) yang menyertakan standarisasi formula resep tertulis, pemisahan divisi kerja yang tegas, dan draf saku SOP pelayanan konsumen. Kesimpulan mendasar yang dapat ditarik dari penelitian ini adalah bahwa kesiapan kapasitas sumber daya manusia dan ketegasan standar operasional bertindak sebagai prasyarat utama yang menentukan mampu atau tidaknya sebuah model bisnis kuliner diduplikasi ke lokasi baru tanpa kehilangan identitas kualitasnya. Langkah strategis ekspansi yang dilakukan tanpa perbaikan proses bisnis hulu-hilir hanya akan memperbesar potensi kegagalan operasional di tingkat cabang. Berdasarkan temuan tersebut, prospek penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan analisis pada pengukuran performa finansial pra-dan-pasca ekspansi serta menguji model komparatif implementasi SOP berbasis digital pada jaringan waralaba kuliner skala menengah.

REFERENSI

- Armstrong, M., & Taylor, S. (2014). *Armstrong's handbook of human resource management practice* (13th ed.). Kogan Page.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Perkembangan data usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
- David, F. R. (2016). *Strategic management: A competitive advantage approach, concepts and cases* (16th ed.). Pearson.
- Dessler, G. (2017). *Human resource management* (15th ed.). Pearson.
- Harmon, P. (2014). *Business process change: A business process management guide for managers and process professionals* (3rd ed.). Morgan Kaufmann.
- Hasibuan, M. S. P. (2016). *Manajemen sumber daya manusia*. PT Bumi Aksara.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Operations management: Sustainability and supply chain management* (11th ed.). Pearson.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations management: Sustainability and supply chain management* (12th ed.). Pearson.
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2023). *Perkembangan data usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) tahun 2023*. Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia.
- Sukardi, S., dkk. (2024). *Manajemen sumber daya manusia (MSDM)*. Penerbit Alfabeta.