

---

# Potensi Pengolahan Kerang Lokan Menjadi Kerupuk di Leupung Aceh Besar

Teuku Ferijal<sup>1)</sup> | Mustaqimah<sup>2)</sup> | Sayed Mahdi<sup>3)</sup>

<sup>1,2)</sup> Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

<sup>3)</sup> Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

---

**Abstrak:** Pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk adalah peluang besar di Kabupaten Aceh Besar, terutama di Desa Layeun. Desa ini dikelilingi oleh laut dan pegunungan, membuatnya ideal untuk mengembangkan industri kerang lokan. Kerang lokan kaya akan nutrisi, termasuk tinggi kalsium dan protein, yang sangat diperlukan untuk pemenuhan kebutuhan pangan. Mengembangkan budidaya kerang lokan di tingkat rumah tangga dapat menjadi alternatif yang menjanjikan. Proses pengolahan kerang lokan, seperti pembuatan kerupuk lokan, dapat menciptakan peluang ekonomi dan lapangan kerja. Namun, beberapa aspek kunci harus diperhatikan. Pertama, pengolahan harus mematuhi standar keamanan pangan untuk menghasilkan produk berkualitas. Kedua, penggunaan teknologi yang tepat dapat meningkatkan efisiensi produksi dan daya saing produk. Penggunaan bahan baku lokal juga mendukung ekonomi daerah. Analisis SWOT dapat membantu dalam perencanaan strategis dengan mengevaluasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dalam usaha pengolahan kerang lokan. Potensi ekonomi dan peluang bisnis dari industri ini sangat menjanjikan, dengan potensi ekspansi ke pasar ekspor. Namun, keberlanjutan harus menjadi fokus, memperhatikan aspek sosial, teknologi, sumber daya, dan masyarakat lokal. Dengan pendekatan yang tepat, pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk dapat menjadi industri yang berkelanjutan dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal serta melestarikan warisan kuliner kaya di Aceh Besar.

**Kata Kunci:** Leupung; Kerupuk; Lokan; Kuliner

---

## Pendahuluan

Gampong Pulot yang berada dalam wilayah administrasi Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar dan berada pada perlintasan Jalan Raya Banda Aceh – Meulaboh, dengan jarak  $\pm$  30 km jika ditempuh dari Universitas Syiah Kuala. Secara geografis Gampong ini terletak di pesisir pantai, memiliki luas 0,45 km<sup>2</sup> dan berpenduduk 260 jiwa, serta merupakan salah satu dari delapan desa yang ada di Kecamatan Leupung (Besar, 2021). Saat gempa dan tsunami tahun 2004 lalu, pantai Lhok Seudu di kawasan ini rusak parah dan banyak orang meninggal dunia. Warga yang dapat menyelamatkan diri hidup dalam evakuasi selama rekonstruksi dan rehabilitasi kawasan Gampong. Kini, 18 tahun setelah bencana tsunami, meski banyak perubahan yang terjadi, termasuk perubahan kawasan Gampong, kehidupan dan perekonomian kembali normal, namun warga sudah kembali ke Gampong Pulot di pesisir pantai Lhok Seudu untuk menempati dan menjalani kegiatan biasa sehari-hari, dimana sebagian besar penduduknya adalah nelayan, pembuat ikan asin, penjual ikan dan ikan asin, dan beberapa petani.

Secara umum kawasan Leupung dikenal dengan banyak destinasi wisata yang eksotik dan kuliner khas hasil laut dan air tawar. Salah satunya adalah Gampong Pulot sebagai pusat kuliner dengan deretan warung makan yang menyasar orang-orang yang MELINTAS di pesisir barat-selatan Aceh atau pesisir timur-utara. Letak strategis ini memiliki potensi pertumbuhan ekonomi dengan

---

andalan produk olahan ikan laut dan air tawar. Ada pula jenis kerang lokan yang selalu diincar sebagai oleh-oleh bagi pengunjung atau bahkan yang melintas di kawasan tersebut. Lokan adalah salah satu jenis kerang spesies endemik di pesisir wilayah aceh. Lokan leupung merupakan kerang yang bisa dijumpai di krueng Sarah, krueng pulot dan beberapa sungai kecil disekitarnya. Dilihat dari nilai gizinya, lokan memiliki kandungan protein (5,67 - 7,37 %) dan vitamin B1 yang cukup tinggi, yaitu 7,37 % dan 100 µg per 100 gram (Nur'aini, Ishar and Darius, 2019).

Lokan dipanen dengan cara menyelam di dasar sungai, kadang jika air sungai tidak dalam cukup meraba dengan kaki. Saat terasa ganjalan lokan baru mereka menyelam. Lokan sangat mudah dipanen pada musin kemarau dan air surut. Saat air dangkal, selain ibu-ibu, anak-anak juga ikut pengumpulan lokan. Masyarakat pencari lokan menyebutkan tiap hari mampu mengumpulkan lokan sebanyak tiga sampai dengan empat ember (setara dengan 20 s.d 30 kg). Lokan masih dijual mentah tanpa olahan dengan takaran menggunakan bambu (Gambar 1). Harga satu bambu lokan berkisar antara 5 ribu sampai dengan 10 ribu rupiah. Masyarakat pencari lokan dapat menghasilkan uang 25 ribu sampai dengan 50 ribu rupiah per hari. Mereka menyatakan sudah lumayan membantu kebutuhan memasak dan kebutuhan lainnya ((Serambi Indonesia, 2016 dan Hasil wawancara, 2022).



Gambar 1 Metode penjualan lokan

Pengolahan lokan masih sebatas sebagai lauk sehari berupa digoreng sambal lado, dimasak seperti rendang atau ditumis aceh. Lokan sangat berpotensi untuk diolah menjadi produk yang bisa disimpan lama seperti kerupuk lokan. Lokan dapat diolah sebagai kerupuk. Kerupuk lokan merupakan inovasi baru pada produk olahan perikanan yang dapat meningkatkan pemanfaatan sumber protein lokal pada masyarakat, karena kerupuk dikenal dan digandrungi masyarakat terutama sebagai makanan ringan. Tujuan riset ini adalah mempelajari potensi pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk kemasan untuk salah satu upaya pemanfaatan kerang lokan yang dapat meningkatkan potensi dan juga dapat menjadi alternatif industri rumahan.

Analisis SWOT adalah metode perencanaan strategis yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan atau Strengths, kelemahan atau Weaknesses, peluang atau Opportunities, dan ancaman atau Threat dalam suatu proyek atau suatu spekulasi bisnis. Dan dapat diterapkan dengan cara menganalisis dan memilah berbagai hal yang mempengaruhi keempat faktornya (Puguh, 2016).

### **Realisasi Kegiatan**

Metode survei dan wawancara adalah teknik penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan data dari responden atau peserta penelitian. Metode survei melibatkan pengumpulan data melalui kuesioner atau angket yang diisi oleh responden. Tahapannya diawali dengan perencanaan survei, pengumpulan data, pengolahan data, interpretasi hasil. Metode wawancara melibatkan interaksi langsung antara peneliti dan responden untuk mengumpulkan informasi secara mendalam.

Tahapannya diawali dengan perencanaan wawancara, pendekatan responden, pelaksanaan wawancara, analisis data, interpretasi hasil, pelaporan hasil. Dilakukan pengumpulan data-data faktor internal berupa kekuatan (strengths) dan kelemahan (weaknesses) dari dalam lingkungan usaha pengolahan ikan, serta data-data faktor eksternal yaitu peluang (opportunities) dan ancaman (treaths) dari luar lingkungan usaha.(Dalimunthe, 2019).

### Hasil

Hasil dari penelitian tentang potensi pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk akan mencakup data dan informasi yang ditemukan selama penelitian. Beberapa informasi telah didapatkan. Diawali dengan proses pengolahan yang menggambarkan tentang proses pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk, termasuk tahapan pemilihan bahan baku, pengolahan kerang, bumbu yang digunakan, dan metode pengeringan. Kedua adalah kualitas produk seperti tekstur, rasa, aroma, dan warna. Ketiga perlu pengujian tingkat keamanan pangan produk kerupuk. Uji Organoleptik dan analisis biaya produksi, termasuk bahan baku, tenaga kerja, peralatan, dan lain-lain. Table 1 merangkum analisis SWOT terhadap potensi pengolahan lokan menjadi kerupuk. Analisis SWOT perlu dilakukan pada perencanaan strategis dan pengendalian mutu produk (Namugenyi, Nimmagadda and Reiners, 2019).

Tabel 1. Analisis SWOT potensi Pengolahan Kerang Lokan menjadi Kerupuk

<b>Kekuatan (Strengths)</b>	<b>Kelemahan (weaknesses)</b>
– Bahan baku tersedia melimpah	– Ketergantungan pada pasokan kerang lokan yang dapat terganggu oleh cuaca atau musim.
– Produk kerupuk memiliki kualitas tinggi	– Keterbatasan sumber daya manusia dalam hal keterampilan dan jumlah.
– Potensi untuk mengembangkan variasi rasa	– Kapasitas produksi yang terbatas dapat menghambat pertumbuhan bisnis.
– Kemitraan dengan nelayan lokal untuk pasokan stabil.	– Tidak memiliki peralatan pengolahan yang canggih.
– Reputasi positif dalam kualitas produk.	– Kesulitan dalam menarik dan mempertahankan tenaga kerja berkualitas tinggi.
– Lokasi yang strategis dekat dengan sumber daya kerang lokan.	– Keterbatasan dalam riset dan pengembangan produk baru.
– Kemampuan untuk mengembangkan strategi pemasaran kreatif dan daya tarik konsumen.	– Tingkat persaingan yang ketat dalam pasar kerupuk.
– Strategi pemasaran yang kuat untuk membangun citra merek yang positif.	– Pengaruh perubahan tren konsumen terhadap permintaan produk.
– Hubungan yang kuat dengan komunitas lokal dan pelanggan setia.	– kurangnya program pelatihan dan pengembangan tenaga kerja.
– Adopsi teknologi terbaru dalam proses produksi.	– Risiko fluktuasi harga bahan baku yang dapat mempengaruhi harga produk.
– Kemitraan yang kuat dengan distributor dan toko-toko ritel.	– Tidak memiliki jaringan rantai pasokan yang tangguh untuk pasokan yang stabil.
<b>Peluang (Opportunities)</b>	<b>Ancaman (Threats)</b>
– Keripik Kerang Lokan dengan Rasa Unik	– Persaingan ketat dengan produsen kerupuk lainnya.
– Kerjasama dengan Restoran dan Toko Makanan	– Ancaman perubahan harga bahan baku.

– Ekspansi Pasar Ekspor	– Bergantung pada pasokan kerang lokan yang terbatas atau tidak stabil
– Inovasi Produk	– Kesulitan dalam menemukan dan mempertahankan tenaga kerja yang terampil dalam pengolahan
– Pemasaran Online	– Wabah penyakit pada kerang lokan atau lainnya dapat merusak pasokan
– Penggunaan Bahan Lokal	– Perubahan Selera Konsumen
– Bekerja sama dengan petani kerang lokan	– Pencemaran lingkungan atau kualitas air yang buruk dapat mempengaruhi kualitas kerang
– Pengemasan yang Menarik	– Kualitas Produk yang Tidak Konsisten

Tabel 1, dapat mengidentifikasi faktor-faktor internal dan eksternal yang berdampak pada usaha pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk. Kekuatan dan kelemahan adalah faktor internal yang dapat kendalikan, sedangkan peluang dan ancaman adalah faktor eksternal yang mungkin mempengaruhi usaha. Analisis SWOT dapat membantu merencanakan strategi yang sesuai untuk memaksimalkan kekuatan dan peluang, serta mengatasi kelemahan dan ancaman dalam usaha. Tabel 1, dapat dinilai berbagai peluang eksternal yang mungkin ada dalam usaha, seperti permintaan pasar yang meningkat untuk cemilan sehat, potensi kerjasama dengan restoran, dan peluang untuk memasuki pasar ekspor (Solihin *et al.*, 2021). Selain itu, juga dapat mengidentifikasi berbagai ancaman eksternal yang perlu dipertimbangkan, seperti persaingan yang ketat dengan produsen kerupuk lainnya, fluktuasi harga bahan baku, krisis kesehatan masyarakat, dan perubahan tren konsumen. Analisis peluang dan ancaman ini dapat membantu merencanakan strategi untuk memanfaatkan peluang yang ada dan menghadapi ancaman yang mungkin timbul dalam bisnis pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk.

### Analisis PEST

Analisis PEST (Political, Economic, Social, and Technological) adalah kerangka kerja yang digunakan untuk mengidentifikasi dan memahami faktor-faktor eksternal yang dapat memengaruhi organisasi atau proyek. Bahasan berikut menggambarkan bagaimana kerangka kerja PEST dapat diterapkan dalam konteks pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk, dengan fokus pada aspek masyarakat, teknologi, sosial, dan sumber daya.

### Aspek Masyarakat (Social):

Aspek masyarakat dalam bisnis pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk merujuk pada berbagai faktor yang memengaruhi dan dipengaruhi oleh hubungan antara bisnis dan masyarakat. Ini mencakup pemahaman terhadap preferensi konsumen, kebijakan keamanan pangan, kesadaran lingkungan, serta keterlibatan dan dampak bisnis pada komunitas setempat. Memahami aspek masyarakat ini adalah kunci untuk membangun citra positif, memahami pasar, dan menjalankan bisnis yang berkelanjutan secara sosial. Dalam pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk, terdapat beberapa aspek masyarakat yang relevan:

1. Pekerja Lokal: Masyarakat setempat biasanya menjadi pekerja dalam proses pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk. Mereka memainkan peran penting dalam menjalankan berbagai tahap produksi, mulai dari pembersihan hingga pengemasan.
2. Ekonomi Lokal: Produksi kerupuk dari kerang lokan dapat memberikan kontribusi ekonomi positif bagi komunitas lokal. Ini mencakup penciptaan lapangan kerja dan peluang usaha bagi masyarakat setempat.

3. Tradisi dan Budaya: Pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk bisa menjadi bagian dari tradisi dan budaya masyarakat setempat. Ini mungkin melibatkan resep tradisional dan pengetahuan turun-temurun dalam proses pengolahan.
4. Kesejahteraan Masyarakat: Keberhasilan usaha pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk dapat berdampak positif pada kesejahteraan masyarakat setempat dengan memberikan pendapatan tambahan dan meningkatkan taraf hidup.
5. Pendidikan dan Pelatihan: Pemerintah atau organisasi non-pemerintah dapat memberikan pelatihan kepada masyarakat setempat dalam bidang pengolahan makanan, manajemen usaha, dan keamanan pangan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka.
6. Kesehatan dan Keamanan Pangan: Penting bagi masyarakat untuk memahami praktik keamanan pangan yang benar agar produk kerupuk yang dihasilkan aman dikonsumsi. Pendidikan masyarakat tentang aspek ini sangat penting.
7. Kemitraan Bisnis: Masyarakat dapat berkolaborasi dengan pihak-pihak lain, seperti produsen, distributor, atau pemasar, untuk memperluas jangkauan produk kerupuk dan meningkatkan pendapatan.
8. Penerimaan dan Apresiasi: Dukungan lokal dan apresiasi terhadap produk kerupuk lokan dapat memotivasi produsen untuk meningkatkan kualitas dan inovasi produk.
9. Pengaruh Lingkungan: Pengolahan kerang lokan harus mempertimbangkan dampak lingkungan. Masyarakat setempat dapat berperan dalam pelestarian sumber daya alam seperti kerang lokan dan lingkungan sekitar.

Penting untuk menciptakan keseimbangan yang baik antara aspek ekonomi, sosial, budaya, dan lingkungan dalam pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk agar dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat dan komunitas di sekitarnya.

### Aspek Teknologi (Technological)

Pentingnya teknologi dalam pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk tidak bisa diabaikan. Hal ini mencakup pemanfaatan peralatan modern, otomatisasi proses produksi, pengawasan suhu dan waktu yang teliti, pemantauan kualitas produk secara daring, sistem pengemasan otomatis, manajemen produksi yang efektif, strategi pemasaran daring, menjaga keamanan pangan, pelacakan produksi, serta upaya terus-menerus untuk mengembangkan produk yang lebih baik. Semua ini memiliki tujuan untuk meningkatkan efisiensi, kualitas, dan daya saing produk kerupuk lokan, namun, tak boleh dilupakan bahwa keamanan pangan dan pelatihan karyawan juga tetap menjadi perhatian utama. Teknologi memainkan peran penting dalam pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk. Berikut adalah beberapa aspek teknologi yang relevan dalam proses ini:

1. Peralatan Pengolahan: Teknologi memungkinkan penggunaan peralatan modern seperti mesin pemotong, penggorengan, dan pengeringan yang efisien. Peralatan ini dapat mempercepat dan mengotomatisasi proses pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk.
2. Pengolahan Otomatis: Teknologi otomatisasi dapat digunakan untuk mengontrol berbagai tahap dalam proses pengolahan, termasuk pembersihan, pemotongan, penggorengan, dan pengepakan. Ini dapat meningkatkan efisiensi produksi dan konsistensi produk.
3. Pengendalian Suhu dan Waktu: Penggunaan teknologi untuk mengontrol suhu dan waktu penting dalam proses penggorengan dan pengeringan. Sistem kontrol yang canggih dapat memastikan bahwa kerupuk terbentuk dengan kualitas yang konsisten.
4. Pengemasan dan Penyimpanan: Teknologi juga berperan dalam pengemasan produk akhir dan penyimpanan yang tepat. Sistem pengemasan otomatis dapat digunakan untuk memastikan produk tersegel dengan baik dan memiliki umur simpan yang panjang.

5. Manajemen Produksi: Sistem perencanaan sumber daya perusahaan (Enterprise Resource Planning, ERP) dan perangkat lunak manajemen produksi dapat membantu mengoptimalkan rantai pasokan, manajemen inventaris, dan produksi secara keseluruhan.
6. Pemasaran dan Promosi: Teknologi juga dapat digunakan untuk memasarkan produk kerupuk lokan kepada pelanggan potensial. Hal ini melibatkan penggunaan media sosial, situs web, dan strategi pemasaran online lainnya.
7. Pemantauan Keamanan Pangan: Penting untuk menjaga keamanan pangan selama proses pengolahan. Teknologi sensor dan pengujian dapat digunakan untuk memastikan bahwa produk akhir aman untuk dikonsumsi.
8. Pelacakan dan Pelaporan: Sistem pelacakan dan pelaporan dapat membantu mengidentifikasi asal-usul bahan baku, memantau produksi, dan melacak kinerja bisnis secara keseluruhan.
9. Inovasi Produk: Teknologi juga memungkinkan perusahaan untuk mengembangkan inovasi produk dalam hal rasa, tekstur, atau kemasan yang dapat meningkatkan daya tarik produk kerupuk lokan.

Selain itu, penting untuk memastikan bahwa teknologi yang digunakan dalam pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk memenuhi standar keamanan pangan dan lingkungan yang berlaku. Selain itu, pelatihan karyawan tentang penggunaan peralatan dan sistem teknologi juga sangat penting untuk memastikan operasi yang efisien dan berkualitas tinggi.

#### **Aspek Sumber Daya (Resource):**

Aspek sumber daya dalam pengolahan kerang lokan menjadi kerupuk mencakup pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya yang relevan untuk memastikan keberlanjutan proses produksi. Berikut adalah beberapa aspek sumber daya yang perlu diperhatikan:

1. Sumber Daya Kerang Lokan: Pengelolaan populasi kerang lokan harus dikelola secara berkelanjutan untuk memastikan pasokan yang cukup dalam jangka panjang. Ini melibatkan pemantauan dan pengaturan kuota penangkapan, serta praktik penangkapan yang berkelanjutan.
2. Air dan Lingkungan: Pengolahan kerang lokan dapat mempengaruhi kualitas air dan lingkungan tempat mereka hidup. Memastikan bahwa praktik-praktik ini tidak merusak lingkungan adalah aspek penting dari keberlanjutan.
3. Energi: Pengolahan kerang lokan memerlukan sumber daya energi, terutama untuk proses pengeringan atau penggorengan. Pemanfaatan energi yang efisien dan ramah lingkungan adalah perhatian yang penting.
4. Bahan Baku: Selain kerang lokan, bahan baku lain seperti bumbu dan bahan tambahan mungkin diperlukan dalam produksi kerupuk. Perencanaan pasokan bahan baku yang berkelanjutan dapat memastikan ketersediaan yang konsisten.
5. Bahan Kemasan: Material kemasan yang digunakan untuk produk kerupuk juga harus dikelola dengan bijak, termasuk pilihan bahan kemasan yang ramah lingkungan.
6. Tenaga Kerja: Sumber daya manusia adalah bagian penting dalam proses produksi. Pendidikan, pelatihan, dan kesejahteraan tenaga kerja perlu diperhatikan.
7. Teknologi: Penggunaan teknologi yang efisien dan ramah lingkungan dalam proses produksi dapat membantu mengurangi konsumsi sumber daya.
8. Pengelolaan Limbah: Pengolahan kerang lokan menghasilkan limbah, dan manajemen limbah yang tepat perlu diterapkan untuk menghindari dampak negatif pada lingkungan.
9. Sumber Daya Keuangan: Keberlanjutan finansial dalam jangka panjang adalah aspek penting. Memastikan adanya sumber daya keuangan yang cukup untuk mengoperasikan bisnis dan melakukan investasi yang diperlukan adalah kunci.

Penting untuk mengelola sumber daya ini secara bijak dan berkelanjutan agar pengolahan kerang loka menjadi kerupuk dapat berlangsung dalam jangka panjang tanpa merusak lingkungan dan sumber daya yang ada. Ini juga dapat meningkatkan daya saing bisnis dan meminimalkan risiko di masa depan.

Analisis PEST dapat membantu memahami lingkungan eksternal, mengidentifikasi peluang dan ancaman yang mungkin timbul, dan merencanakan strategi yang tepat dalam bisnis pengolahan kerang loka menjadi kerupuk. Selain empat aspek yang telah dibahas, juga dapat mempertimbangkan aspek politik dan ekonomi dalam analisis PEST, tergantung pada konteks bisnis.

### Kesimpulan

Secara keseluruhan, potensi bisnis dalam pengolahan kerang loka menjadi kerupuk menarik, terutama mengingat kualitas bahan baku yang sangat baik dan peluang untuk berinovasi dalam produk. Namun, bisnis ini juga menghadapi beberapa tantangan, seperti ketergantungan pada pasokan kerang loka yang rentan terhadap faktor alam, serta persaingan yang ketat di pasar kerupuk. Untuk mencapai kesuksesan, pemahaman terhadap preferensi konsumen, pemenuhan standar keamanan pangan, dan komitmen pada praktik berkelanjutan sangat penting. Selain itu, kemitraan dengan komunitas lokal, investasi dalam pelatihan tenaga kerja, dan dukungan kepada usaha kecil dan menengah dapat berkontribusi positif terhadap pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat setempat.

Dalam mengembangkan bisnis pengolahan kerang loka menjadi kerupuk, penting untuk merancang strategi yang matang, memiliki pemahaman mendalam tentang pasar, dan memprioritaskan kualitas produk. Dengan bijak menghadapi tantangan yang ada dan memanfaatkan peluang yang tersedia, bisnis ini memiliki potensi untuk memberikan dampak positif yang signifikan pada ekonomi dan masyarakat setempat, sambil memenuhi kebutuhan konsumen akan produk makanan yang berkualitas tinggi dan berkelanjutan.

### Ucapan Terimakasih

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Syiah Kuala Skema PKMBP dengan nomor kontrak 673.063/UN11/SPK/PNBP/2023.

### Daftar Pustaka

- Besar, B. P. S. K. A. (2021) *Statistik daerah Kabupaten Aceh*. Kota Jantho. Available at: <https://acehbesarkab.bps.go.id/publikasi.html>.
- Dalimunthe, M. (2019) 'Implementasi Fintech Terhadap Umkm Di Kota Medan Dengan Analisis SWOT', *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), pp. 1689–1699.
- Namugenyi, C., Nimmagadda, S. L. and Reiners, T. (2019) 'Design of a SWOT analysis model and its evaluation in diverse digital business ecosystem contexts', *Procedia Computer Science*, 159, pp. 1145–1154. doi: 10.1016/j.procs.2019.09.283.
- Nur'aini, H., Ishar and Darius (2019) 'Inovasi Pengolahan Abon Loka (Pilsbryoconcha exilis) Dengan Perlakuan Substitusi Tebu Telur (Saccharum edule)', *Agritepa*, VI(1).
- Serambi, I. (2016) 'Loka Teunom', p. 8917.
- Solihin, D. et al. (2021) 'Pelatihan Pemasaran Online Berbasis Digital Untuk Meningkatkan Penjualan Bisnis Online Pada Umkm Di Desa Cicalengka Kecamatan Pagedangan Kabupaten Tangerang', *Dedikasi Pkm*, 2(3), p. 307. doi: 10.32493/dedikasipkm.v2i3.10726.