

PELAKSANAAN QUALITY CONTROL YANG EFEKTIF DALAM SISTEM PRODUKSI DAN OPERASIONAL PADA CV. SOFIE TUNGGADEWI INDUSTRI DI KOTA PALU

¹Sitti Sarah, ²Syamsuddin, ³Suryadi Hadi

^{1,2,3}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Tadulako, Indonesia

Email: Sittisarah.5602@gmail.com

Kata kunci:

Quality Control,
Kualitas, Sistem Produksi

ABSTRAK

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan quality control di Sofie Lokalfood sehingga dapat mencegah kecacatan produk. Pentingnya menjaga kualitas produksi melalui standarisasi yang efisien dan efektif merupakan keniscayaan bagi Sofie Lokalfood dalam mencapai kesejahteraan perusahaan. Upaya ini diperlukan agar perusahaan dapat terus mendukung perkembangan dan kesuksesannya, serta bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis. Penelitian ini mengadopsi empat teknik penelitian, yaitu wawancara, observasi langsung, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan quality control yang efektif di Sofie Lokalfood sangat krusial dalam memastikan kualitas produk yang tinggi dan konsisten. Quality control berfungsi sebagai mekanisme pengawasan untuk mencegah terjadinya produk cacat dengan cara memeriksa setiap tahap proses produksi. Hal ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk tetapi juga mengurangi potensi kerugian akibat cacat produksi yang tidak terdeteksi. Quality control yang baik memungkinkan identifikasi dan perbaikan cacat secara cepat, serta menyediakan dasar yang kuat untuk perbaikan proses produksi di masa depan. Proses produksi di Sofie Lokalfood melibatkan langkah-langkah yang sistematis dan terstruktur mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan akhir. Quality control diterapkan pada setiap tahap untuk memastikan bahwa standar kualitas terpenuhi, membantu menjaga konsistensi rasa dan kualitas produk, serta membangun kepercayaan konsumen terhadap merek Sofie Lokalfood.

ABSTRACT

This study uses a qualitative approach to understand how quality control is implemented at Sofie Lokalfood to prevent product defects. Maintaining production quality through efficient and effective standardization is essential for Sofie Lokalfood to achieve corporate well-being. This effort is necessary for the company to continue supporting its development and success, as well as to compete with other similar companies. The study adopts four research techniques: interviews, direct observation, and documentation. The results show that the effective implementation of quality control at Sofie Lokalfood is crucial in ensuring high and consistent product quality. Quality control functions as a supervisory mechanism to prevent product defects by inspecting each stage of the production process. This not only improves product quality but also reduces potential losses due to undetected production defects. Good quality control enables the quick identification and correction of defects, providing a strong foundation for future production process improvements. The production process at Sofie Lokalfood involves systematic and structured steps from raw material selection to final packaging. Quality control is applied at each stage to ensure

Keywords:

Quality Control, Quality,
Production System

PENDAHULUAN

Persaingan dalam dunia industri semakin intensif, di mana berbagai perusahaan manufaktur berusaha meningkatkan daya saing mereka melalui peningkatan produktivitas, kualitas, dan efisiensi (Hidayati et al., 2021) Industri Kecil Menengah (IKM) bernama CV. Sofie Tunggadewi Industri yang berdiri sejak tahun 2002 dengan merk Sofie. Seiring berjalannya waktu mengalami perkembangan untuk mengangkat nilai lokalitas identitas dan sebagai bagian dari visi, maka sofie bertransformasi menjadi Sofie LocalFood ditahun 2014. Pada tahun 2016, mereka mendirikan legalitas perusahaan dengan membentuk CV. Sofie Tunggadewi Industri, menunjukkan bahwa Sofie Lokalfood bukan hanya sebuah IKM (Industri Kecil Menengah) tetapi juga sebuah perusahaan. Bisnis home industry yang mengkhususkan diri dalam produksi oleh-oleh khas Kota Palu dengan produk yang ditawarkan mulai dari bawang goreng khas Palu, abon ikan, aneka sambal, dan aneka snack.

Pengendalian kualitas merupakan aktivitas yang rutin dilakukan oleh setiap perusahaan. Jika pengendalian kualitas dilaksanakan dengan baik, perusahaan akan mengeluarkan biaya tambahan berupa biaya pengawasan kualitas. Namun, hal ini juga akan mengakibatkan tingkat kerusakan produk yang dihasilkan menjadi sangat rendah atau jumlah produk cacat yang terjadi sedikit (Elmas, 2017). Sofie Lokalfood menerapkan quality control dalam proses produksi untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang tinggi, sehingga dapat memberikan kepuasan dan keamanan kepada konsumen. Dengan quality control yang ketat, Sofie Lokalfood juga dapat mengidentifikasi dan mengatasi potensi masalah produksi lebih awal, menjaga konsistensi rasa dan kualitas, serta membangun kepercayaan konsumen terhadap merek mereka.

Quality control dalam industri Sofie Lokalfood ialah proses untuk memastikan bahwa produk yang diproduksi memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Penerapan quality control melibatkan teknik yang tepat, serta keterampilan dan pengetahuan dari tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana quality control diterapkan, sehingga tidak terjadi kecatatan produk. (Rombe & Hadi, 2022) Menyediakan pelayanan yang cepat dan tepat waktu serta menerapkan sistem persediaan yang baik dan efisien bagi perusahaan.

Kualitas pelayanan dan produk merupakan elemen penting yang menjadi fokus utama setiap perusahaan, terutama dalam sektor industri atau manufaktur, untuk mencapai kepuasan pelanggan. Beragam produk yang dihasilkan, dengan variasi jenis, mutu, dan bentuk, ditujukan untuk menarik minat konsumen, sehingga mendorong mereka untuk melakukan pembelian produk tersebut (Puspasari et al., 2019) Kinerja merupakan hasil kerja karyawan dalam menjalankan

tanggung jawabnya sesuai dengan tujuan perusahaan. Kinerja yang baik mencerminkan kompetensi sumber daya dan loyalitas yang tinggi terhadap perusahaan (Putri et al., 2020)

Penting bagi Sofie Lokalfood untuk menjaga kualitas produksi melalui standarisasi yang efisien dan efektif. Hal ini merupakan suatu keniscayaan, mengingat perusahaan bertujuan untuk mencapai kesejahteraan perusahaan. Oleh karena itu, perusahaan harus berupaya untuk terus memenuhi fungsinya dalam mendukung perkembangan dan kesuksesan, serta bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis.

METODE

Penelitian ini peneliti menggunakan metode pendekatan penelitian secara Kualitatif. Menurut (Nurholiq et al., 2019) Penelitian kualitatif melibatkan analisis data yang merupakan proses pencarian dan penyusunan data secara sistematis yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan dokumentasi. Ini dilakukan dengan mengorganisir data ke dalam kategori, menjabarkannya menjadi unit-unit, mensintesis informasi, menyusun pola, memilih aspek penting untuk dipelajari, dan membuat kesimpulan agar mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain.

Penelitian ini berlokasi di Jalan Zebra 4 lorong 1 No.05 Kota Palu, lokasi ini juga merupakan tempat produksi utama produk Genuine Central Sulawesi yaitu produk Bawang Goreng, aneka abon, cemilan lokal, aneka aambal, dan lain-lain. Pada lokasi ini juga terdapat outlet mini khusus yang menjual produk-produk sofie localfood serta terdapat gudang penyimpanan produk dan bahan baku.

Pada penelitian ini data yang di dapatkan peneliti dengan melakukan wawancara terhadap Saudari Dea Azizah selaku Admin Sofie Lokalfood. Pada penelitian ini peneliti menggunakan 3 teknik penelitian, diantaranya wawancara, observasi langsung, dokumentasi. Analisis data dalam penelitian ini mengikuti model Miles & Huberman dengan langkah-langkah sebagai berikut:

Reduksi Data (Data Reduction): Peneliti merangkum dan memilih informasi utama, serta fokus pada aspek penting dari proses pelaksanaan quality control melalui wawancara dengan pihak Sofie Localfood. Peneliti menyajikan data dengan uraian singkat mengenai proses di CV. Sofie Tunggadewi Industri. Penarikan Kesimpulan (Conclusion Drawing): Peneliti menarik kesimpulan objektif berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dalam penelitian di Sofie Lokalfood

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil wawancara dengan Admin Sofie Lokalfood, peneliti memilih "Sambal Roa" sebagai salah satu sampel produk dari Sofie Lokalfood. Tahap berikutnya adalah menjelaskan analisis data terkait penelitian ini. Berikut ini adalah deskripsi atau uraian hasil analisis dan interpretasi data mengenai efektivitas pelaksanaan quality control untuk menjamin kelancaran produksi pada Sofie Lokalfood.

Sofie Lokalfood

Sofie Lokalfood adalah sebuah industri rumahan yang telah menjual oleh-oleh khas Palu sejak tahun 2002. Salah satu produk yang di jualkan adalah Sambal Roa, proses produksinya melibatkan pengolahan ikan roa menjadi sambal yang menjadi produk best seller, dengan melakukan produksi secara manual berlangsung selama 8 hingga 12 jam. Tingkat kemungkinan kegagalan yang tinggi memungkinkan mekanisme yang tepat bagi organisasi, sehingga perubahan yang diinginkan dapat di terapkan dan dikelola secara efektif (Adda et al., 2019) Kualitas bahan baku sangat mempengaruhi kualitas produk akhir. Jika bahan baku yang digunakan berkualitas baik atau sesuai standar, maka produk yang dihasilkan juga akan berkualitas tinggi. Oleh karena itu, Sofie Lokalfood selalu memeriksa bahan baku yang masuk sebelum digunakan dalam produksi.

Proses produksi Sambal Roa

Proses yang efisien ditandai oleh peningkatan proses yang menghasilkan biaya lebih rendah dan waktu yang lebih singkat. Proses produksi Sambal Roa dimulai dari bahan baku Ikan Roa yang telah melewati proses pengasapan. Ikan tersebut kemudian dicuci bersih dan dihancurkan. Setelah itu, bahan-bahan sambal lainnya dipersiapkan, yaitu cabai, bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, serta minyak nabati yang dihaluskan. Semua bahan ini kemudian dimasak bersama hingga matang. Setelah dimasak, sambal didiamkan hingga dingin, kemudian dikemas dalam kemasan yang telah disiapkan. Dalam satu kali produksi, proses ini memakan waktu 2-3 jam, ditambah waktu pengemasan, sehingga total waktu produksi dan pengemasan menjadi sekitar 10 jam.

Proses produksi sambal roa yang diterapkan pada Sofie Lokalfood dilakukan secara bertahap karena rumah industri ini merupakan pusat produksi untuk berbagai produk lainnya. Produk Sambal Roa, bersama produk-produk Sofie lainnya, diproduksi mulai dari bahan mentah hingga menjadi produk jadi. Dalam konteks rantai pasok dan manajemen rantai pasok, terdapat berbagai aktivitas yang melibatkan bahan baku, informasi, dan arus keuangan sepanjang proses rantai pasok. Aktivitas-aktivitas ini sering kali diklasifikasikan sebagai pengelolaan aliran material dan semua bentuk informasi, termasuk aliran bahan mentah (Syamsuddin et al., 2024). Adapun data jumlah produksi sambal roa pada Sofie Lokalfood pada bulan Februari – Juni 2024 sebagai berikut.

Tabel 1. Jumlah Data Produksi Sambal Roa Sofie Lokalfood 2024

No	Bulan Produksi	Jumlah produksi	Persentase
1	Februari	201	23%
2	Maret	209	23%
3	April	109	12%
4	Mei	150	17%
5	Juni	224	25%
Total Produksi		893	

Jumlah produksi di bulan Februari dilakukan dalam 2 kali hari kerja, maret 2 kali hari kerja, april 1 kali hari kerja, mei 1 kali hari kerja, dan juni 3 kali hari kerja .

Proses Produksi sambal roa sebagai berikut :

1. Ikan roa diperoleh dari pedagang yang merupakan mitra tetap Sofie Lokalfood.
2. Ikan roa dibersihkan dan dijemur kembali jika belum cukup kering dari pedagang.
3. Ikan roa dipisahkan dari kulit, tulang dan bagian kepala ikan, kemudian di ambil daging ikannya.
4. Untuk mendapatkan daging ikan yang halus, ikan roa digiling menggunakan mesin penggiling. Proses penggilingan ini biasanya dilakukan 2 kali agar daging ikan menjadi halus secara sempurna.
5. Ikan roa kemudian di Sanggrai.
6. Bumbu Sambal Roa :
7. Cabai, bawang merah, bawang putih di cuci bersih kemudian di rebus
8. Bahan bahan yang telah direbus kemudian di hancurkan menggunakan mesin blender
9. Semua bahan telah halus di masak dengan menggunakan minyak dalam jumlah banyak
10. Setelah sambal matang, masukkan ikan roa yang sudah di sanggrai, kemudian di aduk hingga rata
11. Selanjutnya sambal di diamkan sampai betul betul dingin pada suhu ruangan
12. Proses Pengemasan Sambal Roa
13. Kemasan produk diperoleh dari mitra tetap Sofie Lokalfood.
14. Kemasan di sterilkan untuk memastikan kebersihannya.
15. Sambal roa di masukkan di dalam kemasan yang telah di sterilkan.
16. Produk di timbang dengan berat yang telah di tentukan yaitu 150gr.
17. Penutup kemasan dilakukan dengan menggunakan pressed plastic untuk memastikan keawetan produk untuk menjaga ke higienisannya.

Sambal Roa yang telah dikemas kemudian di distribusikan ke mitra tetap CV. Sofie Tunggadewi Industri seperti Grandhero Swalayan, Bumi Nyiur Swalayan, Carrefour, dan Alfamidi Kota Palu. Dunia usaha harus mengoperasikan bisnisnya dengan penekanan yang lebih kuat untuk memastikan keberlanjutan kolaborasi dengan mitra dan pelanggan(Tadulako et al., 2021)

Hambatan dalam Proses Produksi

Sofie Lokalfood, sebuah industri rumahan. Menghadapi kendala terkait pemadaman listrik karena belum memiliki alat penerang yang mampu mengatasi situasi tersebut. Hambatan lain yang dihadapi adalah kenaikan harga bahan baku yang secara signifikan mengurangi proses produksi. Sofie Lokalfood, sebuah industri rumahan, menghadapi kendala terkait pemadaman listrik karena belum memiliki alat penerang yang mampu mengatasi situasi tersebut. Hambatan lain yang dihadapi adalah kenaikan harga bahan baku yang secara signifikan mengurangi proses produksi.

Peran Quality Control dalam proses produksi Sambal Roa

Quality Control memainkan peran penting dalam mengurangi produk cacat. Tanpa Quality Control, CV Sofie Tunngadewi Industri dapat mengalami kerugian besar karena penyimpanan dalam produksi tidak terdeteksi dan tidak bias diperbaiki, sehingga penyimpanan tersebut akan terus berlanjut. Sebaliknya, jika jika quality control dilakukan dengan baik, setiap penyimpanan dapat segera diperbaiki dan dijadikan dasar untuk perbaikan proses produksi dimasa depan. Oleh karena itu, proses produksi yang memperhatikan kualitas akan menghasilkan produk berkualitas tinggi yang bebas dari kerusakan dan cacat, memungkinkan produk tersebut bersaing dengan produk lain dan menawarkan harga yang lebih kompetitif.

Fungsi dari Quality Control

1. Mengurangi Produk Cacat: Quality Control berperan penting dalam mengidentifikasi dan mengurangi produk cacat yang dihasilkan selama proses produksi.
2. Mencegah Kerugian: Tanpa Quality Control, perusahaan seperti Sofie Lokalfood berpotensi mengalami kerugian signifikan akibat cacat produksi yang tidak terdeteksi dan tidak diperbaiki.
3. Identifikasi dan Perbaikan Cacat: Quality Control yang efektif memungkinkan identifikasi dan perbaikan cacat secara cepat, mencegah cacat tersebut berlanjut.
4. Dasar Perbaikan Proses Produksi: Hasil dari Quality Control dapat digunakan sebagai dasar untuk perbaikan proses produksi di masa depan.
5. Menghasilkan Produk Berkualitas Tinggi: Proses produksi yang berfokus pada kualitas akan menghasilkan produk yang bebas dari kerusakan dan cacat. Hal ini akan menciptakan dan membangun kepercayaan yang kuat di kalangan konsumen(Zahara et al., 2021)
6. Meningkatkan Daya Saing : Produk berkualitas tinggi dapat bersaing dengan produk lain di pasar dan menawarkan harga yang lebih kompetitif.

Pelaksanaan Quali Control

Dalam menghadapi intensifikasi persaingan pasar, perusahaan harus mampu memproduksi barang dengan standar kualitas yang tinggi. Hal ini menuntut penerapan sistem pengendalian kualitas produksi yang ketat dan efektif. Melalui penerapan kontrol kualitas yang tepat, perusahaan dapat memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar yang diinginkan, yang pada gilirannya akan mendukung pencapaian tujuan strategis perusahaan. Penerapan strategi pengendalian kualitas yang efektif tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memperkuat posisi perusahaan di pasar. Dengan mengelola dan mengontrol proses produksi secara cermat, perusahaan dapat meminimalkan cacat produk dan meningkatkan kepuasan pelanggan, yang berkontribusi pada pencapaian hasil yang diinginkan serta penguatan daya saing perusahaan dalam pasar yang semakin kompetitif.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan quality control yang efektif di Sofie Lokalfood sangat krusial untuk memastikan kualitas produk yang tinggi dan konsisten. Quality control berfungsi sebagai mekanisme pengawasan yang mencegah terjadinya produk cacat dengan cara memeriksa setiap tahap proses produksi. Hal ini tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga mengurangi potensi kerugian akibat cacat produksi yang tidak terdeteksi. Quality control yang baik memungkinkan identifikasi dan perbaikan cacat secara cepat, serta menyediakan dasar yang kuat untuk perbaikan proses produksi di masa depan.

Proses produksi Sambal Roa di Sofie Lokalfood melibatkan langkah-langkah yang sistematis dan terstruktur, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan akhir. Quality control diterapkan pada setiap tahap untuk memastikan bahwa standar kualitas terpenuhi. Proses ini membantu menjaga konsistensi rasa dan kualitas produk, yang pada akhirnya membangun kepercayaan konsumen terhadap merek Sofie Lokalfood. Selain itu, kendala produksi seperti pemadaman listrik dan kenaikan harga bahan baku dapat diidentifikasi dan diatasi lebih awal melalui quality control yang ketat, sehingga produksi dapat berjalan lebih efisien dan efektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Adda, H. W., Adda, H. W., Natsir, S., Evvy, P., & Karyawan, R. (2019). Persepsi pegawai terhadap perubahan organisasi dan kepemimpinan di industri perbankan. [https://doi.org/10.21511/bbs.14\(3\).2019.10](https://doi.org/10.21511/bbs.14(3).2019.10)
- Elmas, M. (2017). Pengendalian kualitas dengan menggunakan metode SQC. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi*, 7, 15–22. [file:///C:/Users/steve/Downloads/330-Article Text-474-2-10-20190503.pdf](file:///C:/Users/steve/Downloads/330-Article%20Text-474-2-10-20190503.pdf)
- Hidayati, F. W., Jhoansyah, D., Deni, R., & Danial, M. (2021). *Jurnal Indonesia Sosial Sains*. *Jurnal Indonesia Sosial Sains*, 2(2), 230–240.
- Manajemen, J., & Tadulako, U. (2022). Machine Translated by Google Machine Translated by Google. 10, 593–600. <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2021.11.005>
- Missy, J., & Jember, C. P. (2023). *Journal MISSY*. 4.
- Muzakir, Bachri, S., Adam, R. P., & Wahyuningsih. (2021). The analysis of forming dimensions of e-service quality for online travel services. *International Journal of Data and Network Science*, 5(3), 239–244. <https://doi.org/10.5267/j.ijdns.2021.6.010>
- Nurholiq, A., Saryono, O., & Setiawan, I. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas (Quality Control) Dalam Meningkatkan Kualitas Produk. *Jurnal Ekonologi*, 6(2), 393–399. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/ekonologi/article/download/2983/2644>
- Pangestu, A. D., Sunarya, E., & Mulia Z, F. (2022). Pengaruh Quality Control Terhadap Efektivitas Proses Produksi. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, 5(2), 1236–1246. <https://doi.org/10.31539/costing.v5i2.2460>
- Pelaksanaan, E., Control, Q., Menjamin, G., Produksi, K., Ikhsan, A. F., & Siahaan, R. (2022). *Accounting progress*. 2(1), 19–27.
- Persero, X. I. V, & Gula, P. (2019). ANALISIS IMPLEMENTASI QUALITY CONTROL PADA PRODUKSI GULA PT . PERKEBUNAN NUSANTARA. 3(1), 1–10.

- Puspasari, A., Mustomi, D., & Anggraeni, E. (2019). Proses Pengendalian Kualitas Produk Reject dalam Kualitas Kontrol pada PT. Yasufuku Indonesia Bekasi. *Widya Cipta Jurnal Sekretari Dan Manajemen*, 3(1), 71–78.
- Putri, R. M., I, M. A., Siti, I., & Maulida, R. (2020). Pengaruh Pelaksanaan Pengawasan Quality Assurance terhadap Kinerja Karyawan Di BPRS Al Salaam Cabang Kota Bandung. *Prosiding Hukum Ekonomi Syariah*, 6(2), 765–768.
- Rezki Renanda, Farid, & Umar. (2023). Pelaksanaan Quality Control yang Efektif untuk Meningkatkan Kinerja Karyawan pada Usaha Yumna Laundry. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 6(3), 218–224. <https://doi.org/10.56338/jks.v6i3.3393>
- Rombe, E., & Hadi, S. (2022). The impact of supply chain capability and supply chain performance on marketing performance of retail sectors. *Uncertain Supply Chain Management*, 10(2), 593–600. <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2021.11.005>
- Suparman, S., Muzakir, M., Wahyuningsih, W., Tope, P., & Ponirin, P. (2023). Promoting tourism governance and supply chain management in the competitiveness of tourism sector. *Uncertain Supply Chain Management*, 11(3), 1247–1256. <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2023.3.023>
- Syamsuddin, Saharuddin, Yusrizal, Dharmawati, T., Pujisari, Y., & Fatmawati, E. (2024). Utilizing Blockchain Technology in Global Supply Chain Management: An Exploration of Scalable Information Systems. *EAI Endorsed Transactions on Scalable Information Systems*, 11(1), 1–12. <https://doi.org/10.4108/eetsis.4374>
- Tadulako, U., Mangun, N., Tadulako, U., Rombe, E., Tadulako, U., Taqwa, E., Tadulako, U., Sutomo, M., Tadulako, U., Hadi, S., & Tadulako, U. (2021). STRUKTUR AHP UNTUK MENENTUKAN KEBERLANJUTAN KINERJA PERSEDIAAN MAKANAN LAUT INDONESIA RANTAI DARI PERSPEKTIF PEMANGKU KEPENTINGAN. 24, 1–10.
- Zahara, Z., Rombe, E., Ngatimun, N., & Suharsono, J. (2021). The effect of e-service quality, consumer trust and social media marketing on intention to use online transportation services. *International Journal of Data and Network Science*, 5(3), 471–478. <https://doi.org/10.5267/j.ijdns.2021.4.001>
- Zahara, Z., Santi, I. N., Santi, I. N., & Pemasaran, F. (2023). dalam pemulihan pascapandemi Pemasaran kewirausahaan dan kinerja pemasaran melalui kemampuan pemasaran digital UKM dalam pemulihan pascapandem.
- Zahraa, F., Arifa, I., Thahira, H., & Hadia, S. (2022). Machine Translated by Google berkelanjutan dalam bisnis pariwisata Machine Translated by Google. 10, 923–932. <https://doi.org/10.5267/j.uscm.2022.3.002>



work is licensed under a
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License