

**BRANDING BOOSTING: PENDAMPINGAN PENGELOLAAN MERK,
PRODUK DAN LEGALITAS USAHA AYAM TALIWANG**

**Isra Dewi Kuntary Ibrahim*, Akhmad Jufri, Tifani Dame Hasany,
Dhanny Safitri, Wulan Sophia Kinanti, Nazmi Aulia Rachim**

*Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram
Jalan Majapahit No 62, Mataram*

Alamat korespondensi: israibrahim@staff.unram.ac.id

ABSTRAK

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Rumah Makan Taliwang Satu, Kota Mataram, dengan tujuan memperkuat daya saing usaha melalui pendampingan pada tiga aspek utama: branding, pengembangan produk, dan legalitas usaha. Permasalahan yang dihadapi mitra meliputi lemahnya identitas merek, terbatasnya variasi menu, serta ketiadaan dokumen legal formal seperti NIB, PIRT, dan sertifikasi halal. Kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif melalui tahapan identifikasi masalah, perencanaan, pelatihan, pendampingan praktik, hingga evaluasi dan monitoring. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada pemahaman pemilik dan karyawan mengenai pentingnya branding sebagai aset usaha, lahirnya inovasi produk berupa variasi menu dan kemasan yang lebih modern, serta kesadaran terhadap urgensi legalitas usaha untuk memperluas pasar. Selain itu, rekomendasi penggunaan sistem pencatatan digital turut mendorong efisiensi operasional. Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil meningkatkan kapasitas pengelolaan usaha Rumah Makan Taliwang Satu menuju usaha kuliner yang lebih profesional, kompetitif, dan berkelanjutan.

Kata kunci: Branding, Inovasi Produk, Legalitas Usaha, UMKM Kuliner, Ayam Taliwang

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat vital dalam perekonomian Indonesia (Nursini, 2020; Sinha et al., 2024; Tumiwa & Nagy, 2021). UMKM tidak hanya menjadi tulang punggung dalam penyediaan lapangan kerja dan peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga berfungsi sebagai motor penggerak dalam menjaga stabilitas ekonomi nasional. Kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional juga terus menunjukkan tren positif. Dalam konteks ini, sektor kuliner merupakan salah satu bidang UMKM yang berkembang pesat karena memiliki basis konsumen yang luas serta memanfaatkan potensi kearifan lokal yang khas.

Di Nusa Tenggara Barat (NTB), salah satu kuliner yang menjadi ikon sekaligus daya tarik wisata adalah ayam Taliwang. Hidangan khas ini telah dikenal luas, bukan hanya di tingkat lokal, tetapi juga di tingkat nasional bahkan internasional. Ayam Taliwang kerap menjadi menu unggulan dalam festival kuliner, promosi pariwisata, hingga sajian utama di berbagai restoran. Popularitasnya menjadikan ayam Taliwang sebagai produk kuliner strategis yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan dalam skala yang lebih profesional. Namun, di balik potensi besar tersebut, pelaku UMKM ayam Taliwang masih menghadapi sejumlah permasalahan fundamental yang menghambat keberlanjutan dan perluasan usaha mereka.

Salah satu permasalahan utama adalah lemahnya pengelolaan merek (branding). Banyak pelaku usaha ayam Taliwang menggunakan nama usaha yang cenderung generik, kurang unik, serta minim diferensiasi. Akibatnya, konsumen sulit membedakan satu usaha dengan usaha lainnya, sehingga daya saing menjadi rendah. Branding yang lemah juga berdampak pada rendahnya loyalitas konsumen dan keterbatasan dalam memperluas pasar, baik secara offline maupun online.

Selain itu, aspek pengembangan produk juga masih terbatas. Variasi menu sering kali belum optimal, baik dari segi rasa, kemasan, maupun cara penyajian. Produk yang monoton membuat konsumen, khususnya wisatawan domestik maupun mancanegara, tidak memperoleh pengalaman kuliner yang

berkesan. Padahal, inovasi produk misalnya variasi tingkat kepedasan, menu olahan kreatif, atau penggunaan kemasan modern dapat meningkatkan daya tarik konsumen sekaligus memperkuat citra ayam Taliwang sebagai kuliner khas NTB yang mampu beradaptasi dengan kebutuhan pasar modern. Kendala lain yang tidak kalah penting adalah aspek legalitas usaha. Banyak pelaku UMKM ayam Taliwang yang belum memiliki dokumen legal formal, seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), maupun sertifikasi halal. Ketiadaan dokumen legal ini menyebabkan usaha mereka sulit menjalin kerja sama dengan mitra strategis, seperti hotel, restoran besar, maupun platform e-commerce yang mewajibkan produk memiliki legalitas jelas. Akibatnya, potensi pasar yang lebih luas tidak dapat dimanfaatkan secara optimal.

Isu-isu tersebut semakin kompleks karena diperparah dengan rendahnya pemahaman pelaku UMKM terhadap strategi pemasaran modern. Sebagian besar usaha ayam Taliwang masih mengandalkan promosi dari mulut ke mulut, sementara pemanfaatan media sosial dan platform digital masih sangat terbatas. Keterbatasan akses informasi mengenai prosedur legalitas dan strategi branding membuat pelaku usaha sulit untuk melakukan lompatan besar dalam pengembangan bisnisnya. Padahal, dalam era kompetisi global saat ini, tiga faktor utama branding yang kuat, produk yang inovatif, dan legalitas usaha yang memadai merupakan kunci untuk meningkatkan daya saing UMKM kuliner.

Beberapa penelitian dan program pengabdian sebelumnya mendukung pentingnya intervensi di bidang ini. Strategi branding yang terencana mampu meningkatkan kepercayaan konsumen serta memperluas pasar UMKM kuliner (Fauzan & Chairil, 2024; Ismawanti, 2025; Mosupyo, 2022; Purnomo & Purwandari, 2025). Pendampingan branding dan sertifikasi legalitas tidak hanya berdampak pada peningkatan omzet, tetapi juga memperkuat posisi UMKM dalam persaingan pasar (Bagja et al., 2021; Delovieres et al., 2025; Hidayat et al., 2025; Rizkita et al., 2025; Vasani & Abdulkareem, 2024). Legalitas, khususnya sertifikasi halal, merupakan syarat mutlak dalam memperluas akses pasar makanan tradisional, baik di pasar lokal maupun ekspor (Angelita, 2024; Bux et al., 2022; Hakim & Amaliyah, 2024; Jaswir et al., 2023; Kabir et al., 2021).

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan untuk memberikan pendampingan komprehensif kepada pelaku usaha ayam Taliwang, khususnya Rumah Makan Taliwang Satu di Kota Mataram, dalam tiga aspek utama: pengelolaan merek, pengembangan produk, dan legalitas usaha. Pendampingan ini tidak hanya berfungsi untuk meningkatkan kapasitas teknis karyawan, tetapi juga diharapkan dapat menanamkan mindset wirausaha yang lebih profesional dan berorientasi jangka panjang.

Manfaat dari kegiatan ini dapat dirasakan oleh berbagai pihak. Bagi pelaku usaha, pengabdian ini membantu memperkuat branding, meningkatkan kualitas produk, serta memperluas peluang kerja sama melalui kepemilikan legalitas usaha. Bagi masyarakat sekitar, pengembangan usaha ayam Taliwang berpotensi menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan kesejahteraan, serta memperkuat identitas kuliner lokal sebagai daya tarik pariwisata. Dari perspektif perguruan tinggi, kegiatan ini menjadi sarana nyata penerapan ilmu pengetahuan untuk pemberdayaan UMKM berbasis kearifan lokal. Sedangkan bagi pemerintah daerah, program ini mendukung kebijakan penguatan UMKM dan pengembangan pariwisata kuliner khas NTB, sehingga terbentuk ekosistem usaha yang lebih legal, kompetitif, dan berkelanjutan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Rumah Makan Taliwang Satu, yang berlokasi di Jl. A. A. Gede Ngurah No.26, Cakranegara Timur, Kecamatan Cakranegara, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat 83239. Rumah makan ini dipilih sebagai mitra program karena memiliki potensi besar dalam mengembangkan kuliner khas ayam Taliwang yang merupakan salah satu ikon kuliner Lombok. Namun demikian, usaha ini masih menghadapi kendala dalam pengelolaan merek (branding), inovasi produk, serta aspek legalitas usaha yang menjadi fondasi penting bagi keberlanjutan bisnis kuliner. Oleh sebab itu, program pengabdian ini dirancang untuk memberikan pendampingan intensif kepada karyawan selaku ujung tombak operasional usaha, agar mereka tidak hanya terampil dalam penyajian produk tetapi juga memahami pentingnya citra merek, inovasi, dan kepatuhan hukum dalam dunia usaha.

Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan partisipatif, yaitu pendekatan yang menekankan keterlibatan aktif mitra dalam setiap tahapan kegiatan. Dengan metode ini, karyawan Rumah Makan Taliwang Satu tidak hanya menjadi objek pelatihan, tetapi juga subjek yang ikut menyumbangkan ide, pengalaman, serta solusi bagi pengembangan usaha mereka sendiri. Kegiatan dilakukan melalui tahapan sistematis sebagai berikut:

1. Tahap Identifikasi Permasalahan

Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan survei lapangan dan wawancara mendalam dengan pemilik serta karyawan rumah makan. Tujuan kegiatan adalah untuk memetakan secara jelas permasalahan yang dihadapi mitra. Beberapa aspek yang menjadi fokus identifikasi meliputi:

- Pemahaman pemilik dan karyawan terhadap konsep merek dan branding.
- Kondisi penggunaan identitas visual seperti logo, kemasan, dan media promosi.
- Variasi dan kualitas produk ayam Taliwang yang ditawarkan kepada konsumen.
- Proses pelayanan, mulai dari penerimaan tamu, penyajian makanan, hingga pengelolaan transaksi.
- Status legalitas usaha, termasuk kepemilikan NIB, PIRT, maupun sertifikasi halal.

Tahap ini penting sebagai dasar untuk merancang program pendampingan yang tepat sasaran sesuai kebutuhan nyata mitra.

2. Tahap Perencanaan Program

Berdasarkan hasil identifikasi, tim menyusun modul pelatihan dan workshop yang relevan dengan kondisi Rumah Makan Taliwang Satu. Modul ini terdiri dari empat komponen utama: (1) strategi branding dan identitas usaha, (2) inovasi produk dan peningkatan kualitas, (3) standar pelayanan dan kepuasan konsumen, serta (4) tata cara pengurusan legalitas usaha. Selain menyusun materi, tim pengabdian juga menyiapkan jadwal kegiatan yang mencakup sesi teori, praktik, diskusi kelompok, dan pendampingan langsung. Dalam tahap perencanaan ini, pemilik rumah makan juga dilibatkan secara aktif agar kegiatan dapat selaras dengan visi dan arah pengembangan usaha.

3. Tahap Pelaksanaan Pendampingan

Tahap pelaksanaan merupakan inti dari kegiatan pengabdian. Pendampingan dilakukan secara bertahap, dengan melibatkan seluruh karyawan Rumah Makan Taliwang Satu agar mereka memperoleh pengalaman belajar yang nyata dan aplikatif.

a. Pendampingan Branding

- Memberikan pemahaman mengenai pentingnya merek sebagai aset usaha, bukan sekadar logo atau nama.
- Membantu merancang identitas merek yang konsisten, termasuk desain logo, tagline, dan elemen visual promosi.
- Melatih karyawan untuk memanfaatkan media sosial (Instagram, Facebook, TikTok) dan platform digital lainnya sebagai sarana promosi yang efektif dan hemat biaya.
- Memberikan praktik langsung berupa pembuatan konten sederhana untuk promosi online.

b. Pendampingan Pengembangan Produk

- Melatih karyawan dalam menjaga standar kualitas ayam Taliwang, mulai dari pemilihan bahan baku, teknik bumbu, hingga penyajian di meja konsumen.
- Mendorong inovasi menu dengan memberikan ide variasi rasa, tingkat kepedasan, dan model plating yang lebih modern namun tetap mempertahankan keaslian cita rasa khas Lombok.
- Memberikan arahan mengenai pemilihan kemasan yang lebih higienis, ramah lingkungan, serta menarik secara visual untuk konsumen yang membeli take away atau delivery.

c. Pendampingan Legalitas Usaha

- Mensosialisasikan pentingnya legalitas usaha, baik untuk kepastian hukum maupun peningkatan kepercayaan konsumen.
- Memberikan pelatihan teknis terkait penyusunan dokumen persyaratan pengajuan NIB, PIRT, dan sertifikasi halal.
- Mendampingi pemilik rumah makan dalam proses pengajuan dokumen, termasuk simulasi pengisian formulir dan persiapan administrasi.

4. Tahap Evaluasi dan Monitoring

Untuk memastikan efektivitas program, dilakukan evaluasi melalui tiga cara: (1) observasi langsung terhadap praktik karyawan, (2) wawancara mengenai pemahaman mereka setelah pelatihan, dan (3) penyebaran kuesioner sederhana untuk menilai peningkatan pengetahuan. Selain itu, tim pengabdi juga melakukan monitoring lanjutan dalam beberapa minggu setelah pelatihan guna melihat sejauh mana materi yang diberikan telah diimplementasikan dalam kegiatan operasional rumah makan.

5. Tahap Publikasi dan Diseminasi

Seluruh kegiatan didokumentasikan dalam bentuk laporan tertulis, foto, dan video untuk menjadi bukti pelaksanaan. Dokumentasi ini tidak hanya berfungsi sebagai arsip, tetapi juga bahan publikasi melalui media sosial dan website resmi universitas. Lebih jauh, hasil pengabdian akan disusun menjadi artikel ilmiah yang dapat diseminasi melalui jurnal atau prosiding pengabdian masyarakat. Dengan demikian, praktik baik dari kegiatan ini dapat dijadikan contoh dan referensi bagi UMKM kuliner lainnya, khususnya di Nusa Tenggara Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Rumah Makan Taliwang Satu, berlokasi di Jl. A. A. Gede Ngurah No.26, Cakranegara, Kota Mataram, menghasilkan sejumlah capaian penting yang berfokus pada tiga aspek utama, yaitu branding, pengelolaan produk, dan legalitas usaha. Seluruh kegiatan dirancang dengan pendekatan partisipatif, di mana tim pengabdi tidak hanya memberikan materi secara sepihak, tetapi juga melibatkan pemilik serta karyawan rumah makan secara aktif dalam setiap tahapan. Pendekatan ini bertujuan agar proses pembelajaran lebih kontekstual, mudah dipahami, dan dapat langsung diterapkan dalam aktivitas usaha sehari-hari.



Gambar 1. Logo Usaha

Pada tahap awal, dilakukan pendampingan individu yang menyasar pemilik dan karyawan. Pendampingan ini menjadi fondasi awal untuk mengidentifikasi permasalahan inti yang dihadapi, sekaligus memberikan pemahaman tentang urgensi branding dalam menciptakan daya saing usaha. Melalui komunikasi yang terbuka, tim pengabdi berhasil menggali hambatan yang dihadapi, mulai dari keterbatasan dalam promosi, kurangnya konsistensi identitas usaha, hingga minimnya variasi produk. Pada saat yang sama, peserta diperkenalkan dengan konsep branding secara sederhana namun aplikatif, sehingga mereka dapat memahami bahwa merek bukan sekadar nama atau logo, tetapi juga menyangkut reputasi, nilai, dan pengalaman yang dirasakan konsumen.



Gambar 2. Pendampingan Individu kepada Mitra Usaha

Tahap berikutnya adalah sesi pemaparan materi mengenai branding dan legalitas usaha. Sesi ini berfungsi sebagai sarana transfer pengetahuan secara komprehensif, di mana peserta tidak hanya menerima teori, tetapi juga disuguhkan contoh-contoh nyata dari UMKM kuliner lain yang telah berhasil meningkatkan daya saing melalui penguatan merek dan pemenuhan legalitas. Peserta diberikan gambaran bagaimana identitas merek yang kuat mampu memperluas pasar, meningkatkan loyalitas konsumen, serta mempermudah kerja sama dengan pihak eksternal. Selain itu, disampaikan pula mengenai pentingnya legalitas usaha seperti Nomor Induk Berusaha (NIB), PIRT, dan sertifikasi halal, yang bukan hanya menjadi syarat administrasi, tetapi juga jaminan keamanan dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang ditawarkan. Hasil dari sesi ini terlihat dari meningkatnya pemahaman peserta, yang mulai menyadari bahwa branding dan legalitas merupakan aset jangka panjang yang akan berdampak langsung pada keberlanjutan usaha.



Gambar 3. Pemaparan Materi Branding dan Legalitas Usaha

Setelah memperoleh pemahaman teoritis, kegiatan dilanjutkan dengan diskusi dan praktik pengembangan produk. Pemilik usaha memperkenalkan menu andalan berupa ayam Taliwang yang selama ini menjadi daya tarik utama rumah makan. Melalui diskusi terbuka, tim pengabdi memberikan masukan terkait diversifikasi menu, seperti menciptakan variasi tingkat kepedasan, pilihan menu paket untuk keluarga maupun wisatawan, serta pengemasan take away yang lebih modern dan ramah lingkungan. Karyawan dilibatkan secara langsung dalam praktik pengolahan variasi menu, sehingga mereka dapat mengasah keterampilan sekaligus mengembangkan kreativitas. Dari kegiatan ini, terlihat adanya antusiasme dan keterlibatan aktif karyawan dalam memberikan ide-ide baru, yang menunjukkan bahwa mereka memiliki motivasi tinggi untuk meningkatkan kualitas usaha.



Gambar 4. Diskusi Produk oleh Mitra

Selain inovasi produk, aspek branding visual di lokasi usaha juga menjadi perhatian utama. Dokumentasi di lapangan menunjukkan bahwa Rumah Makan Taliwang Satu telah melakukan langkah awal dengan menampilkan poster dan foto produk di dinding restoran. Tim pengabdi kemudian memberikan rekomendasi agar tampilan visual lebih konsisten dengan logo dan warna identitas merek, sehingga menciptakan kesan profesional dan meningkatkan daya tarik konsumen. Visualisasi yang rapi, menarik, dan konsisten akan membantu memperkuat citra usaha, sekaligus menanamkan kesan positif pada konsumen sejak pertama kali berkunjung.



Gambar 5. Display Produk di Dinding Usaha

Dari sisi operasional, tim pengabdian melakukan observasi terhadap sistem penjualan dan pelayanan. Hasil observasi menemukan bahwa pencatatan transaksi masih dilakukan secara manual, yang berpotensi menimbulkan kesalahan, terutama saat jam sibuk. Oleh karena itu, direkomendasikan penggunaan aplikasi kasir sederhana berbasis digital yang dapat membantu pencatatan lebih akurat, mempercepat pelayanan, serta menyajikan laporan keuangan secara otomatis. Observasi juga menunjukkan bahwa interaksi langsung antara pemilik dan karyawan dengan konsumen sudah menjadi keunggulan tersendiri. Pelayanan yang ramah, komunikatif, dan cepat dinilai mampu memperkuat loyalitas konsumen, sekaligus membangun brand experience yang positif dan sulit ditiru oleh pesaing.



Gambar 6. Observasi Sistem Penjualan

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa kombinasi antara penyuluhan, diskusi partisipatif, praktik lapangan, dan observasi operasional mampu meningkatkan kapasitas mitra dalam mengelola usahanya. Pemilik dan karyawan kini memiliki pemahaman lebih luas bahwa branding tidak hanya terbatas pada nama atau desain logo, tetapi juga mencakup kualitas produk, legalitas usaha, visualisasi, hingga pelayanan konsumen. Dengan bekal tersebut, Rumah Makan Taliwang Satu memiliki landasan yang lebih kuat untuk mengembangkan usaha secara profesional, kompetitif, dan berkelanjutan.



Gambar 7. Foto Bersama dengan Tim dan Mitra

Lebih jauh, kegiatan ini juga memperlihatkan adanya transformasi pola pikir pemilik dan karyawan. Dari yang semula melihat branding dan legalitas hanya sebagai formalitas, kini mereka memahami bahwa kedua aspek tersebut merupakan strategi penting dalam penguatan daya saing. Dengan demikian, pengabdian masyarakat ini tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga pada perubahan mindset yang lebih progresif, yang akan mendukung keberlanjutan usaha kuliner khas daerah.

KESIMPULAN

Berdasarkan rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Rumah Makan Taliwang Satu, dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Pendampingan dalam aspek branding berhasil meningkatkan pemahaman pemilik dan karyawan mengenai pentingnya identitas merek, baik dari sisi visual (logo, desain, media promosi) maupun non-visual (kualitas pelayanan dan pengalaman konsumen).
2. Dari sisi produk, kegiatan diskusi dan praktik mampu mendorong inovasi dalam variasi menu, pengemasan, serta penyajian, sehingga membuka peluang peningkatan daya tarik konsumen.
3. Pemberian materi terkait legalitas usaha memberikan wawasan baru mengenai pentingnya dokumen usaha resmi (NIB, PIRT, dan sertifikasi halal) untuk meningkatkan kepercayaan konsumen serta membuka peluang ekspansi usaha.
4. Hasil observasi operasional menunjukkan perlunya peningkatan sistem pencatatan transaksi dan pelayanan konsumen, di mana penggunaan aplikasi digital dan konsistensi pelayanan menjadi faktor penting untuk membangun citra usaha yang profesional.
5. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam memperkuat kapasitas pengelolaan usaha Rumah Makan Taliwang Satu agar lebih berdaya saing dan berkelanjutan.

Saran

Untuk menutup keterbatasan penelitian/pengabdian ini, beberapa saran untuk penelitian lebih lanjut adalah sebagai berikut:

1. Penelitian selanjutnya perlu menggali lebih dalam mengenai strategi branding berbasis media sosial dan e-commerce, sehingga dapat mengukur efektivitas promosi online terhadap peningkatan penjualan.
2. Diperlukan penelitian mengenai analisis finansial dan manajemen keuangan UMKM kuliner, agar dapat diketahui sejauh mana branding dan legalitas usaha berpengaruh terhadap profitabilitas.
3. Penelitian berikutnya dapat difokuskan pada persepsi dan kepuasan konsumen terhadap branding dan inovasi produk Rumah Makan Taliwang Satu, sebagai evaluasi langsung dari implementasi strategi yang telah diterapkan.
4. Perlu dilakukan kajian lebih mendalam tentang penerapan teknologi digital dalam operasional UMKM kuliner, khususnya sistem kasir, pencatatan stok, dan layanan berbasis aplikasi untuk meningkatkan efisiensi usaha.

Penelitian di masa depan dapat memperluas objek studi dengan membandingkan Rumah Makan Taliwang Satu dengan UMKM kuliner sejenis di wilayah Lombok, untuk menemukan model terbaik pengelolaan branding dan legalitas usaha yang dapat direplikasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelita, E. D. (2024). Juridical Study of Halal Certification Impact on Entrepreneurial Market Access within the ASEAN Economic Community. *Cebong Journal*, 3(3), 115–121.
- Bagja, H. N., Saudi, M. H., & Sinaga, O. (2021). The Protections of Geographical Indicators and Trademark in The Development of Micro, Small, And Medium Enterprises (Msmes) In Increasing Regional Tax Revenue. *Rigeo*, 11(3).
- Bux, C., Varese, E., Amicarelli, V., & Lombardi, M. (2022). Halal food sustainability between certification and blockchain: A review. *Sustainability*, 14(4), 2152.
- Delovieres, K. R., Mondala, K. C., Montalban, M. C. E., Morallos, P. J. A., Ogarte, N. A., Sia, J. A., Torres, L. J. E., & Zeta, L. T. (2025). *Empowering local brands: The role of government and marketing in driving growth*.
- Fauzan, L. A., & Chairil, A. M. (2024). Resilience and Recovery: MSME Marketing Mix Strategies Amidst the Covid-19 Pandemic. *Jurnal Spektrum Komunikasi*, 12(3), 391–403.
- Hakim, M. F., & Amaliyah, R. (2024). Competing Global and Local Halal Standards: Indonesia's Strategy in Increasing Halal Food Exports After Ratifying SMIIC. *Journal of Digital Marketing and Halal Industry*, 6(2), 193–210.

- Hidayat, Y., Machmud, A., Zulhuda, S., & Suartini, S. (2025). Legal aspects and government policy in increasing the role of MSMEs in the Halal ecosystem. *F1000Research*, 13, 722.
- Ismawanti, R. (2025). Community Service: Branding Strengthening and Digital Marketing Management of Cireng And Ulen Products as a Culinary Identity in Rw 11, Cipanjalu Village, Cilengkrang District: Pengabdian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 3989–3998.
- Jaswir, I., Sari, D. P., Haji Che Daud, M. R. bin, & Sukmana, R. (2023). Motives for participation in halal food standard implementation: an empirical study in Malaysian halal food industry. *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, 16(5), 928–954.
- Kabir, S., Shams, S., & Lawrey, R. (2021). Trade diversion risk for halal food exports. *Journal of Islamic Marketing*, 12(4), 705–729.
- Mosupyoe, S. S. L. N. (2022). *A brand communication model for micro and small enterprises in South African townships*. University of Pretoria (South Africa).
- Nursini, N. (2020). Micro, small, and medium enterprises (MSMEs) and poverty reduction: empirical evidence from Indonesia. *Development Studies Research*, 7(1), 153–166.
- Purnomo, S., & Purwandari, S. (2025). A comprehensive micro, small, and medium enterprise empowerment model for developing sustainable tourism villages in rural communities: A perspective. *Sustainability*, 17(4), 1368.
- Rizkita, M. A., Winarno, A., & Suwono, H. (2025). Harnessing Sustainability and Innovation in Micro, Small, and Medium Enterprises: Strategies and Challenges for Competitive Advantage. *International Journal of Sustainable Development & Planning*, 20(6).
- Sinha, K. J., Sinha, S., & Sinha, B. J. (2024). Micro, Small, and Medium-Sized Enterprises (MSMEs): The significant role and challenges in Indonesia's economy. *International Journal For Multidisciplinary Research*, 6(3), 20824.
- Tumiwa, J., & Nagy, A. (2021). Micro, small, and medium enterprises in emerging economies and economic transition: a comparative study between Indonesia and Hungary. *International Journal of Entrepreneurship and Small Business*, 43(1), 22–38.
- Vasani, S., & Abdulkareem, A. M. (2024). MSME market presence and competitiveness in a global economy. *Cogent Economics & Finance*, 12(1), 2416992.