

## **PENDAMPINGAN PENGOLAHAN DAN PENYEGELAN PRODUK PADA UMKM “KIPIK KOE” DI KABUPATEN BENGKAYANG**

**Eligia Monixa Salfarini<sup>1</sup>, Yeremia Niaga Atlantika<sup>2</sup>, Helena Anggraeni  
Tjondro Sugianto<sup>3</sup>, Sabinus Beni<sup>4</sup>, Totok Viktor Didik Saputro<sup>5</sup>, Dedy<sup>6</sup>**

<sup>1,3,6</sup> Program Studi Manajemen, Institut Shanti Bhuana, Jalan Bukit Karmel No.1, Bengkulu  
<sup>2,4</sup> Program Studi Kewirausahaan, Institut Shanti Bhuana, Jalan Bukit Karmel No.1, Bengkulu  
<sup>5</sup> Program Studi PGSD, Institut Shanti Bhuana, Jalan Bukit Karmel No.1, Bengkulu  
<sup>1</sup>e-mail eligia1609@shantibhuana.ac.id

### **Abstrak**

Meningkatnya jumlah pelaku UMKM di wilayah perbatasan tidak sejalan dengan penerapan *hygiene* dan penyegelan produk yang baik, sehingga produk olahan UMKM seringkali dinilai sebagai produk yang kurang sehat dan bersih. Tersedianya produk yang sehat dan bersih penting dalam meningkatkan daya saing produk lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman para pelaku UMKM khususnya pelaku UMKM Kipik Koe terkait ke higienisan dalam pengolahan pangan dan penyegelan produk UMKM sehingga dapat meningkatkan keamanan dan minat beli konsumen akan produk tersebut. Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan 4 tahap yakni tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi dan tahap pelaporan. Hasil pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa adanya peningkatan pemahaman dan keprilakuan tentang pengolahan produk UMKM yang *hygienis* dan penyegelan yang baik. Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa pendampingan pengolahan *hygiene* dan penyegelan produk UMKM memberikan dampak yang baik bagi peningkatan kualitas produk UMKM Kipik koe.

**Kata Kunci:** pendampingan UMKM, segel produk, *hygienis* produk, pengolahan produk

### **Abstract**

*The increasing number of MSME players in border areas is not in line with the application of good hygiene and product sealing, so that MSME processed products are often considered as products that are less healthy and clean. The availability of healthy and clean products is important in increasing the competitiveness of local products. This community service activity aims to increase the understanding of MSME players, especially Koe Chips MSME players related to hygiene in food processing and sealing MSME products so as to increase safety and consumer buying interest in these products. The method of implementing this community service is carried out with 4 stages, namely the preparation stage, implementation stage, evaluation stage and reporting stage. The results of community service show that there is an increase in understanding and behavior about hygienic processing of MSME products and good sealing. The conclusion of this community service activity shows that assistance in processing hygiene and sealing MSME products has a good impact on improving the quality of Kipik Koe MSME products.*

**Keywords:** MSME assistance, product sealing, product hygiene, product processing

## **PENDAHULUAN**

Di era globalisasi saat ini persaingan akan produk semakin ketat khususnya bagi UMKM yang merupakan penggerak perekonomian Indonesia (Wardhani et al. 2023). Untuk dapat bersaing dengan produk luar maka dibutuhkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha dalam meningkatkan kualitas produk mereka (Halim et al., 2023) penerapan *hygiene* nyatanya dapat meningkatkan minat beli (Auliya and Aprilia 2016; Sherry Adelia, Dewi Andriani, and St Hadijah 2023). Pengetahuan mengelola usaha masih kurang pada UMKM yang berada di Kota Bengkulu (Yasinta et al., 2023). Hal ini juga berkaitan dengan kurang mengertinya pelaku UMKM untuk memperkenalkan kualitas yang baik khususnya melalui *hygiene* produk. Kualitas produk memegang peranan penting, karena produk yang berkualitas dapat memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen. Kualitas produk berhubungan erat dengan keamanan, kesterilan dan ke higienisannya (Zuhdi et al., 2023).

Meningkatkan kualitas keseterilan dan ke higienisan dari hasil produksi merupakan bagian penting bagi UMKM untuk dapat bersaing. Mutu dan keamanan produk pangan menjadi aspek krusial yang perlu diperhatikan oleh produsen dalam menghasilkan produknya (Mirawati et al., 2024). Pada dasarnya konsumen umumnya mengharapkan produk berkualitas tinggi dan mudah diakses. Oleh sebab itu mengembangkan produk lokal yang berkualitas memiliki peluang pasar yang baik. Tetapi pada kenyataannya aspek mutu dan keamanan produk relatif kurang diperhatikan oleh pelaku usaha lokal karena biasanya membutuhkan tambahan biaya. Namun pengemasan produk yang baik dapat mendorong jumlah penjualan produk (Dolorosa dan Sawerah, 2024). Oleh sebab itu agar dapat bersaing dengan produk lainnya perlu untuk memperhatikan kemasan dan penyegelan produk.

Produk keripik, seperti keripik pisang, keripik bawang, rempeyek, dan telur gabus merupakan produk yang cukup populer pada masyarakat Indonesia. Minat akan produk jenis keripik cukup tinggi, oleh sebab itu produk jenis ini memiliki banyak pesaing. Meningkatnya pengetahuan masyarakat akan produk yang berkualitas dan higienis menyebabkan banyak konsumen memilih untuk membeli produk dari perusahaan-perusahaan besar yang tersedia di pasar dan menganggap

produk keripik lokal diolah tidak higienis. Menurut laporan BPOM (2016), kasus keracunan makanan di Indonesia mencapai 1.068 kasus pada tahun 2016 (Astuti et al. 2024). Oleh sebab itu konsumen sangat berhati-hati dalam memilih produk yang akan mereka konsumsi. Sistem produksi pangan yang baik, sistem manajemen lingkungan, dan sistem jaminan mutu diperlukan untuk menghasilkan makanan berkualitas tinggi (Satrio dan Sunarjo, 2023). Proses pengolahan makanan yang higienis berpengaruh terhadap mutu makanan tersebut.

Proses pengolahan yang tidak higienis dan sanitasi, penggunaan bahan baku dengan kualitas dan kesegaran yang rendah, keamanan makanan yang tidak terjamin, penggunaan teknologi turun temurun yang tidak memadai, dan manajemen keluarga yang buruk menyebabkan produk makanan rumah tangga memiliki kualitas yang kurang *hygienis* (Juwandi dan Damanhuri, 2024). Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan sektor ekonomi produksi mandiri yang dikelola oleh swasta atau badan hukum (Dewi et al. 2020). UMKM dilaksanakan baik secara individu maupun kelompok dengan skala produksi yang masih kecil dengan memanfaatkan dapur rumah tangga (Nurasia et al., 2021). Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Kecamatan Sako Palembang tidak memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan dan praktik pengolahan makanan yang baik (Nurmala et al., 2022). Penting bagi pelaku UMKM untuk mengetahui pemahaman mengenai keamanan produk dalam mengolah produk untuk siap dipasarkan.

Dalam proses pengelolaan makanan, pengetahuan penjamah sangat penting agar makanan yang dihasilkan berkualitas tinggi (Fauziah and Suparmi 2022). Untuk dapat meningkatkan pemahaman pelaku usaha perlu adanya penyuluhan dan pendampingan. Evaluasi mengenai perilaku sebelumnya dapat mengarahkan seseorang pada perilaku tertentu (Lewaherilla et al, 2023). Proses penyuluhan dan evaluasi yang dilakukan kepada pelaku UMKM mengenai *hygiene* diharapkan dapat berdampak pada perubahan perilaku pelaku UMKM. Berdasarkan hal tersebut perlu untuk memberikan pendampingan dari akar rumput mengenai pengolahan dan pengepakan produk makanan yang higienis untuk meningkatkan kualitas.

Persaingan bisnis makanan ringan sangat ketat di era globalisasi ini tidak hanya persaingan internal dari produk UMKM setempat tetapi juga persaingan

secara global. Makanan ringan yang diproduksi dari berbagai negara sudah banyak tersedia di pasar dan menjadi pesaing bagi pelaku UMKM setempat. Untuk itu pelaku UMKM harus mampu meningkatkan kualitas produk untuk dapat bersaing dengan pasar global. Saat ini banyak pelaku usaha yang bermunculan dan meningkatnya pelaku UMKM tidak diikuti dengan penerapan *hygiene* dan sanitasi pengolahan produk pangan yang baik, hal ini beresiko bagi para konsumen. Demikian pula dengan UMKM Kipik Koe, yang baru berjalan sekitar 3 tahun ini masih belum menerapkan proses *hygiene* dalam proses produksinya. Hal ini disebabkan karena keterbatasan pengetahuan pelaku usaha dan keterbatasan sumber daya dalam menjalankan usaha. Selain proses produksi dengan standar *hygiene*, penyegelan agar produk tetap aman juga harus di perhatikan khususnya pada pengusaha kuliner.

Penyegelan produk dilakukan tidak hanya menjaga produk agar *hygienis* dan tidak mudah terpapar oleh material yang dapat merusak kualitas produk tetapi juga sebagai daya tarik bagi produk. Strategi penyegelan dan labeling yang baik dan menarik tentunya akan meningkatkan daya tambah produk tersebut, sayang sekali hal-hal diatas kurang diperhatikan oleh pelaku UMKM khususnya UMKM skala rumah tangga. Dari hasil observasi menunjukkan bahwa masih kurangnya pemahaman pelaku usaha dalam hal pengolahan produk yang *hygienis* dan pentingnya fungsi penyegelan produk. Berdasarkan kondisi tersebut maka solusi dari permasalahan ini adalah dengan memberikan pemahaman kepada pelaku UMKM Kipik Koe mengenai pentingnya pengolahan produk yang *hygienis* dan penyegelan produk mengingat pelaku usaha belum memiliki pemahaman mengenai pentingnya proses produksi secara *hygiene* dan penyegelan produk.

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pemahaman melalui sosialisasi dan praktek *hygiene* kepada pelaku UMKM agar mereka dapat memahami dan menerapkan perilaku *hygiene* dalam proses produksi produk. Dari permasalahan dan fenomena yang dihadapi tersebut maka pengabdian masyarakat ini diperlukan untuk mendukung peningkatan kualitas produk UMKM Kipik Koe. Adapun target dari kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan

pengetahuan dan pemahaman serta keterampilan pelaku usaha kipik koe dalam meningkatkan kualitas produk mereka melalui proses produksi secara *hygiene*.

## **METODE**

Pelaksanaan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan kepada pelaku UMKM Kipik Koe di Bengkayang. Kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan 3 tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi.

### **Tahap Persiapan**

Tahap persiapan pada kegiatan pendampingan pada pengolahan dan penyegelan pangan pada pelaku usaha UMKM Kipik Koe yakni mengidentifikasi pemahaman para pelaku UMKM mengenai pengolahan produk dengan standar *hygiene* dan penyegelan produk masih kurang. Pada tahap ini meliputi kegiatan observasi dan wawancara kepada pelaku UMKM Kipik Koe.

### **Tahap Pelaksanaan**

Pada tahap pelaksanaan mencakup 2 kegiatan yaitu tahap pembuatan dan pengolahan produk dengan standar *hygiene* serta penyegelan produk UMKM Kipik Koe. Pelaksanaan kegiatan di rencanakan akan di lakukan selama 3 kali yakni pembuatan produk dengan standar *hygiene* dan penyegelan produk dilanjutkan dengan pelatihan mengenai penyegelan produk. Kegiatan ini rencananya dilaksanakan selama Mei- Juni 2024. Dalam tahap pelaksanaan pendampingan dilakukan juga proses pelatihan dan pemberian materi dan tanya jawab. Metode ini digunakan agar memudahkan pelaku usaha untuk memahami materi mengenai pentingnya proses pengolahan produk dengan standar *hygiene* dan penyegelan produk UMKM.

### **Tahap Evaluasi**

Tahap evaluasi akan dilaksanakan selama dua (2) minggu untuk dapat membandingkan sebelum dan setelah pelatihan mengenai pemahaman *hygiene* dalam pengolahan produk dan penyegelan bagi pelaku UMKM. tahap ini juga terdapat evaluasi berisi diskusi mengenai kesulitan-kesulitan yang pelaku UMKM

Kipik Koe dalam melakukan pengolahan dan penyegelan produk. Adapun instrumen yang digunakan dalam evaluasi produk adalah kuisioner dengan skala Likert.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengabdian kepada masyarakat terhadap UMKM Kipik Koe untuk pengolahan dan penyegelan produk dalam meningkatkan kualitas produk UMKM dilaksanakan melalui berbagai kegiatan seperti observasi, penyuluhan, praktik pengolahan makanan hingga praktik pengemasan produk. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan terhadap UMKM yang ada di Kota Bengkulu yang bertujuan untuk menambah pengetahuan pelaku UMKM mengenai pentingnya *hygiene* pada produk yang mereka hasilkan. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan beberapa tahap yakni persiapan seperti observasi dan pengurusan izin pengabdian, kedua pelaksanaan yakni pendampingan dan penyuluhan dan ketiga evaluasi. Berikut dokumentasi mengenai kegiatan pendampingan pengolahan dan penyegelan produk pada UMKM “Kipik Koe” Kabupaten Bengkulu. Gambar 1 di bawah ini menunjukkan kegiatan sosialisasi *hygiene* dalam meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku UMKM.



**Gambar 1 Kegiatan sosialisasi penerapan *hygiene* dalam mengolah makanan produk UMKM**

Kegiatan persiapan pada kegiatan pengabdian dimulai dari kepengurusan izin dan pendekatan terhadap pelaku usaha. Setelah itu dilakukan observasi dan identifikasi dalam pengolahan dan *hygiene* produk sebelum dipasarkan kepada konsumen. Pelaksanaan dan pendampingan dan pelaksanaan dilakukan secara bersamaan dengan cara pemberian materi mengenai *hygiene* dan memberikan

kesempatan kepada peserta untuk bertanya dan menyampaikan pendapat mereka. Pendampingan dilaksanakan dengan bersama-sama melakukan praktik pengolahan produk baik sebelum dan sesudah pemberian materi. Dan menganalisis hasil pemahaman pelaku usaha dalam praktik *hygiene* dan segel produk. Oleh sebab itu sosialisasi untuk meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pelaku usaha melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan dibutuhkan dalam meningkatkan kualitas produk.

Hasil kegiatan pengabdian dapat diperlihatkan pada gambar 1 bahwa proses pengolahan makanan masih belum menerapkan konsep *hygiene* makanan. Menurut Mirawati et al, (2024) mutu dan keamanan pangan merupakan elemen penting dalam sebuah produk. Untuk dapat menerapkan *hygiene* produk sebelumnya pelaku usaha diharapkan mengerti dan memahami pentingnya keamanan produk dan dampaknya terhadap konsumen. Setelah diberi pemahaman melalui pemberian materi terlihat bahwa pelaku usaha sudah mempraktikkan proses pengolahan makanan dengan konsep *hygiene*. Adapun proses pengolahan makanan sebelum sosialisasi disajikan pada Gambar 2.



**Gambar 2 Proses pengolahan produk kipik koe sebelum menerima sosialisasi dan menerapkan standar *hygiene***

Kegiatan pengolahan makanan pada saat sebelum dilakukan pendampingan *hygiene* menunjukkan bahwa pelaku usaha belum menerapkan konsep *hygiene* sama sekali. Hal ini tentu beresiko tinggi produk akan terkontaminasi. Kontaminasi produk khususnya produk makanan dapat berakibat fatal bagi konsumen karena akan di konsumsi langsung (Rusdin et al, 2023). Masih belum menggunakan alat

pelindung diri dalam pengolahan produk UMKM. Proses pengolahan makanan sebelum sosialisasi disajikan pada Gambar 3.



**Gambar 3** Proses pengolahan produk Kipik Koe setelah menerima sosialisasi dan menerapkan standar *hygiene*

Hasil selanjutnya adalah produk olahan yang *hygienis* dan tersegel dengan baik dan siap dipasarkan kepada masyarakat di Kota Bengkulu khususnya. Adapun produk-produk yang dihasilkan seperti rempeyek, kembang goyang, stik bawang, telur gabus dan lain sebagainya. Produk yang dihasilkan cukup variatif dan diminati oleh konsumen. Produk ini biasanya akan di jual secara online melalui media sosial dan dengan cara manual dengan dititipkan ke warung dan minimaret lokal. Selain itu produk UMKM juga sudah di segel dengan baik sehingga aman terjaga kualitasnya. Menurut (Dolorosa dan Sawerah 2024) pengemasan produk yang baik melalui penyegelan produk dapat meningkatkan penjualan produk. Produk memiliki kemasan yang baik mampu menarik konsumen apalagi disegel dengan erat akan menambah keamanan produk UMKM. Gambar 4 menunjukkan contoh-contoh produk yang di hasilkan oleh UMKM Kipik Koe yang siap dijual di toko-toko wilayah Kota Bengkulu.





**Gambar 4** Aneka produk olahan UMKM Kipik Koe yang akan dipasarkan di Area Kota Bengkayang

Keberhasilan kegiatan ini diukur dari pemahaman mengenai materi penerapan *hygiene* yang diberikan serta praktik pelaksanaan *hygiene* produk oleh pelaku usaha. Pemahaman materi diukur melalui tanya jawab dan pengukuran indikator pencapaian sedangkan praktik penerapan *hygiene* diukur dari kegiatan pembuatan produk yang baik dan benar melalui observasi pada saat praktik. Selain itu pengolahan bahan pendampingan dalam penyimpanan bahan olahan dan penyegelan juga sangat diperhatikan dalam list pencapaian kegiatan pengabdian.

**Tabel 1** Pencapaian Program Kegiatan Pengabdian

<b>Indikator</b>	<b>Kurang</b>	<b>Cukup</b>	<b>Baik</b>	<b>Sangat Baik</b>
Paham menggunakan APD pada pengolahan produk	0%	5%	90%	5%
Selalu menggunakan peralatan yang bersih dalam mengolah makanan	0%	0%	80%	20%
Selalu mempersiapkan bahan makanan dan mengolah makanan dengan baik	0%	3%	7%	90%
Dapat menyimpan produk dan bahan makanan dengan baik agar tidak terkontaminasi	0%	70%	10%	20%
Pemahaman pentingnya segel produk	0%	0%	30%	70%

Dapat memilih menggunakan kemasan dengan baik	0%	0%	0%	100%
<b>Average pencapaian program</b>	0%	13%	36%	51%

Tabel 1 memperlihatkan pencapaian program kegiatan pengabdian di UMKM Kipik Koe, Bengkayang. Hasil rata-rata dari data yang dianalisis dari kegiatan pengabdian ini 51% memiliki pemahaman dan praktik yang sangat baik, 36% memiliki pemahaman dan praktik yang baik, 13% memiliki pemahaman dan praktik yang cukup. Jadi dapat disimpulkan bahwa sebagian besar peserta sudah mampu memahami dan mempraktikkan prosedur *hygiene* dengan sangat baik. Menurut Halim, et al (2023) pelatihan dan keterampilan di butuhkan dalam meningkatkan mutu produk. Gambar 5 menunjukkan penggunaan APD dalam proses pengolahan produk Kipik Koe setelah dilakukannya sosialisasi kepada pelaku UMKM.



**Gambar 5 Penggunaan APD setelah dilakukannya pengabdian kepada masyarakat mengenai standar *hygiene* dalam pengolahan produk**

Setelah dilakukan pengabdian kepada masyarakat maka terlihat perubahan yang terjadi dalam pembuatan produk UMKM Kipik Koe. Pelaku usaha menerapkan standar hygiene seperti *cap*, *apron*, masker dan sarung tangan. Selain itu produk stok barang juga tersimpan dengan baik di dalam kontainer dan produk sudah tersegel dengan baik pada gambar 6.



**Gambar 6 Bahan baku produk yang sudah tersimpan di dalam container**

Dalam kegiatan pengabdian ini pelaku usaha UMKM Kipik Koe mengalami peningkatan pengetahuan dan pemahaman serta perubahan perilaku dalam proses produksi produk. Pelaku menyadari pentingnya memproduksi produk dengan standar *hygiene* sehingga produk yang dijual dipasaran semakin berkualitas dan aman bagi konsumen.

## **SIMPULAN**

Dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang sudah dilaksanakan pada UMKM “Kipik Koe” maka dapat disimpulkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman pelaku UMKM terhadap konsep *hygiene* dalam pengolahan produk. Selain itu melalui PKM ini para pelaku UMKM dapat mempraktekan proses pengolahan produk dengan standar *hygiene* dan menyegel produk mereka dengan baik serta menyimpan bahan baku dengan aman. Pengetahuan mengenai pengolahan produk yang *hygienis* sangat penting dalam meningkatkan kualitas produk UMKM lokal agar dapat bersaing dengan produk luar. Respon anggota PKM sangat antusias dalam kegiatan pengabdian ini hal ini terlihat dari kehadiran pelaku usaha pada setiap pertemuan PKM.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terimakasih kepada Institut Shanti Bhuana yang memberikan dukungan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat serta PRPM Institut Shanti Bhuana dengan nomor 322/ISB/PRPM/IN03/2024 yang sudah memfasilitasi sehingga pengabdian ini dapat berjalan dengan lancar melalui dana hibah pengabdian kepada masyarakat. Kami mengucapkan terima kasih pula kepada UMKM Kipik Koe yang telah menerima dan mendukung kegiatan ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Astuti, Dwi et al. 2024. Pengelompokan Data Kasus Keracunan Makanan Biologis Berdasarkan Faktor Penyebab Menggunakan Metode Clustering Data Mining Kumpulan Data Berupa Pengetahuan Yang Selama Ini Tidak Diketahui Secara Manual Dari Suatu Manajemen Hubungan Pelanggan Yang Lebih Baik. (4).
- Auliya, Anisatul, and Dinda Nira Aprilia. 2016. Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* 2(2): 216–27.
- Danang Satrio, Wenti Ayu Sunarjo. 2023. Analisis Mutu Produk Umkm Melalui Penerapan Good Manufacturing Practice. *Derivatif: Jurnal Manajemen* 17(2): 106–15.
- Dewi, Veni Soraya et al. 2020. Peningkatan Potensi Usaha Mikro, Kecil, Menengah Sentra Tahu Sebagai Wujud Ekonomi Kreatif. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 4(2): 2020–2598.
- Eva Dolorosa, Siti Sawerah. 2024. Pelatihan Pemasaran Dan Pengemasan Untuk Meningkatkan Penjualan Pada Produk Sayuran. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 08(02): 298–310.
- Fauziah, Rina, and Suparmi Suparmi. 2022. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal* 4(1): 11–18.
- Hendra Halim, Teuku Meldi Kesuma et al. 2023. Productivity Improvement Training: Capacity Building For Human Resource Managers In Deli Serdang Regency, Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)* 4(3): 250–60.
- Juwandi, R., & Damanhuri. 2024. Pemberdayaan Masyarakat Desa Dalam Konteks Penguatan Ekonomi Kreatif Sebagai Wujud Pembangunan Desa Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 4(1): 70–80.
- Mirawati, Baiq, Nova Kurnia, and Taufik Samsuri. 2024. Sosialisasi Proses Produk Halal Dan Aspek Keamanan UMKM Ikan Bakar. *Jurnal Abdimas (Journal of*

*Community Service*): Sasambo 6(2): 366–77.

- Novalien Carolina Lewaherilla, Harvey Hiariey, Saleh Tutupoho, Felix Chandra. 2023. Mengubah Perilaku Dan Sikap Pemimpin Untuk Meningkatkan Produktifitas UMKM. *Community Development Journal* 4(2): 3850–53.
- Nurasia, Nurasia, Rahmat Hidayat, and Fitrah Al Anshori. 2021. Pendampingan Pengolahan Pangan Dan Pengemasan Produk Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Bidang Pangan Di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *Jurnal Abdimas Indonesia* 1(4): 49–54.
- Nurmala, Nurmala et al. 2022. Usaha Kuliner Sebagai Penggerak Umkm Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat* 3(1): 65–74.
- Rusdin, Ilmiani, Septiana Sulistiawati, and Indrati Kusumaningrum. 2023. Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) Pada Pembuatan Stik Jaleee Di UMKM Kube Amanah Samarinda Implementation of Standard Sanitation Operating Procedure in the Process Stik Jaleee Making in UMKM Kube Amanah Samarinda. *Journal of Agritechnology and Food Processing* 3(1).
- Sherry Adelia, Dewi Andriani, and St Hadijah. 2023. Identifikasi Syarat Kualitas, Higienis Dan Sanitasi Hidangan Yang Mempengaruhi Peningkatan Penjualan Pada Restoran Wong Solo Di Kota Makassar. *Hospitality and Gastronomy Research Journal* 5(1): 38–48.
- Wardhani, Dyah Febria, Deasy Arisanty, Agung Nugroho, and Umi Baroroh Lili Utami. 2023. The Local Wisdom of the Paramasan Dayak Tribe in Environmental Management. *Environment and Ecology Research* 11(5): 859–72.
- Yasinta. 2023. Pelatihan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Menggunakan Modul Ilo Score Pada Era. *GERVASI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 7(1): 339–49.
- Zuhdi, Saefudin, Iswandi Sukartaatmadja, and Stanislaus Bandung Argoputro. 2023. Pendampingan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Dalam Meningkatkan Kualitas Produk Pada UMKM Kelurahan Gudang Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan* 4(2): 115–22.