

Sosialisasi Higienitas dan Standar Produksi pada Makanan UMKM “Kue Makcik Cam”

Fatima Sari Ritonga^{1*}, Erna Juwita², Rona Cuana³, Khalila Husnasari⁴, Agustina Ginting⁵

¹Program Studi Teknologi Rekayasa Pengelasan dan Fabrikasi, Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Medan, Jl. Almamater No.1, Padang Bulan, Kec. Medan Baru, Medan, Sumatera Utara 20155, Indonesia

^{2,3}Program Studi Teknik Mesin, Jurusan Teknik Mesin, Politeknik Negeri Medan, Jl. Almamater No.1, Padang Bulan, Kec. Medan Baru, Medan, Sumatera Utara 20155, Indonesia

⁴Program Studi Administrasi Bisnis, Jurusan Administrasi Niaga, Politeknik Negeri Medan, Jl. Almamater No.1, Padang Bulan, Kec. Medan Baru, Medan, Sumatera Utara 20155, Indonesia,

⁵Jurusan Teknik Elektro, Politeknik Negeri Medan, Jl. Almamater No.1, Padang Bulan, Kec. Medan Baru, Medan, Sumatera Utara 20155, Indonesia,

*Email: fatimasari@polmed.ac.id

Abstrak

History Artikel

Received:

Juni-2026;

Reviewed:

Juni-2026;

Accepted:

Juni-2026;

Published:

Juli-2026

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, namun masih banyak pelaku usaha makanan yang menghadapi kendala dalam penerapan higienitas, sanitasi, dan standar produksi pangan. UMKM Kue Makcik Cam yang berlokasi di Kecamatan Medan Deli, Kota Medan, merupakan salah satu usaha yang telah berupaya menerapkan prinsip higienitas dalam proses produksi maupun penjualan produk kue nya. Namun, jumlah pekerja yang cukup banyak dengan latar belakang pendidikan dan pengalaman yang beragam memerlukan penguatan pemahaman serta kesadaran yang berkelanjutan terkait pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi pangan dalam setiap tahapan kerja.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan komitmen para pekerja terhadap praktik higienitas yang baik di lingkungan kerja. Metode yang digunakan meliputi observasi, sosialisasi, penyuluhan, diskusi, pendampingan, dan evaluasi. Kegiatan diawali dengan identifikasi permasalahan melalui observasi dan wawancara, dilanjutkan dengan penyampaian materi, pendampingan penerapan higienitas dalam proses produksi, serta evaluasi hasil kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman pekerja mengenai pentingnya higienitas dan sanitasi pangan, peningkatan kesadaran pekerja dalam penggunaan alat pelindung diri selama proses produksi, serta penggunaan kemasan yang lebih higienis. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan kualitas proses produksi dan keamanan produk makanan yang dihasilkan. Dengan demikian, sosialisasi dan pendampingan yang dilakukan dapat meningkatkan kesadaran pekerja, diharapkan kualitas dan keamanan produk Kue Makcik Cam dapat terus terjaga sehingga meningkatkan kepercayaan konsumen dan mendukung keberlanjutan usaha.

Kata kunci: Higienitas, Sanitasi Pangan, UMKM, Standar Produksi, Keamanan Pangan

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam, baik dari sektor pertanian, perkebunan, perikanan, hingga pertambangan. Kekayaan ini memberikan potensi besar bagi masyarakat untuk mengembangkan berbagai jenis usaha berbasis pemanfaatan sumber daya lokal. Dengan kreativitas serta inovasi, hasil alam dapat diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi yang pada akhirnya mampu mendorong pertumbuhan ekonomi nasional, khususnya melalui sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) [1]. Indonesia memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk bernilai ekonomi. Dengan kreativitas dan inovasi, sumber daya lokal dapat diolah menjadi produk yang mampu meningkatkan nilai tambah serta mendorong

pertumbuhan ekonomi nasional, khususnya melalui sektor UMKM. Namun demikian, pelaku usaha makanan tradisional masih menghadapi berbagai keterbatasan dalam penerapan produksi pangan yang aman dan higienis, terutama pada aspek kebersihan proses produksi, sanitasi, serta penggunaan kemasan produk yang sesuai standar [2]. Praktik produksi yang masih sederhana dan keterbatasan pemahaman mengenai keamanan pangan berpotensi memengaruhi kualitas produk, kepercayaan konsumen, dan daya saing usaha di pasar [3]. Pelaku usaha makanan tradisional masih menghadapi keterbatasan dalam penerapan produksi aman dan bersih, khususnya pada aspek kebersihan proses produksi, sanitasi, dan kemasan produk. Praktik produksi yang masih sederhana serta kemasan yang terbatas berpotensi memengaruhi kualitas produk dan daya saing usaha. Hal ini didukung dari penelitian yang dilakukan oleh Fatimah dkk. (2024) untuk saat ini keamanan pangan juga merupakan perhatian dari Badan POM, karena menurut Badan POM keamanan pangan mampu mempengaruhi sumber daya manusia suatu bangsa [4].

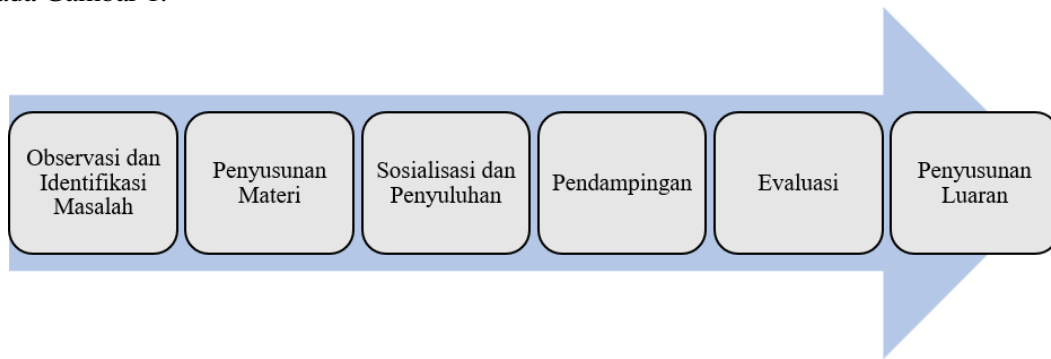
Dengan menjaga keamanan pangan, UMKM dapat memastikan keberlanjutan bisnis mereka dan memberikan kontribusi positif bagi perekonomian lokal. Penyuluhan keamanan pangan dapat membantu pemilik UMKM dan karyawan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola dan memproduksi makanan yang aman. Hal ini dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi dan kecelakaan produksi [5]. Penyuluhan keamanan pangan dapat mendorong UMKM untuk mengadopsi teknologi dan inovasi terbaru dalam proses produksi makanan, yang pada akhirnya dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produk. Menjalankan bisnis pangan yang aman dan berkualitas merupakan tanggung jawab sosial dan lingkungan dari UMKM. Penyuluhan keamanan pangan dapat membantu UMKM menjadi lebih sadar akan tanggung jawab mereka terhadap masyarakat dan lingkungan [6]. Dengan diselenggarakannya Penyuluhan Keamanan Pangan maka diharapkan UMKM dapat menghadapi berbagai tantangan dalam sektor pangan dan meningkatkan kualitas serta daya saing bisnis mereka, sambil berkontribusi pada penyediaan makanan yang aman dan berkualitas bagi masyarakat.

UMKM Kue Makcik Cam merupakan usaha makanan rumahan yang berlokasi di Jl. Platina 1 No.102 E, Titi Papan, Kecamatan Medan Deli, Kota Medan. Usaha ini memproduksi berbagai jenis kue tradisional yang dipasarkan kepada masyarakat sekitar. UMKM Kue Makcik Cam didirikan oleh Bu Syamsinar pada tahun 1993. Kue yang diproduksi adalah beragam jenis kue basah seperti kue lapis, tepur banda, gading galoh, dan sebagainya dengan omset UMKM berkisar antara 8-9 juta perbulan. UMKM ini sekarang beroperasi dengan 9 pekerja yang memproduksi kue di dapur dan 3 orang pekerja yang melayani di toko. Berdasarkan hasil observasi awal, UMKM Kue Makcik Cam telah menunjukkan komitmen yang baik dalam menerapkan higienitas dan sanitasi pada proses produksi kue-kuenya. Meskipun demikian, peningkatan kapasitas sumber daya manusia tetap diperlukan untuk memperkuat kesadaran dan konsistensi pekerja dalam menerapkan praktik higienis pada setiap tahapan pekerjaan. Upaya ini penting mengingat jumlah pekerja yang cukup banyak serta dinamika aktivitas produksi yang dapat memengaruhi kedisiplinan dalam menjalankan prosedur higienitas secara optimal. Oleh karena itu, kegiatan sosialisasi dan pendampingan dilaksanakan sebagai sarana penguatan budaya kerja yang mendukung keamanan pangan dan kualitas produk secara berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pekerja UMKM Kue Makcik Cam mengenai pentingnya higienitas, sanitasi pangan, keamanan pangan, dan lebih mematuhi prosedur pengemasan yang higienis yang telah ditentukan oleh pemilik. Melalui kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan kualitas proses produksi, keamanan produk yang dihasilkan, serta kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM sehingga dapat mendukung keberlanjutan dan pengembangan usaha secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Sosialisasi Higienitas dan Standar Produksi pada Makanan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) ini dilakukan dengan menggunakan metode observasi, sosialisasi, penyuluhan, diskusi, pendampingan, dan evaluasi. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melibatkan 5 orang dosen dari Politeknik Negeri Medan, 1 mitra sasaran yang merupakan pemilik dan pekerja UMKM yang terlibat secara langsung dalam proses produksi makanan. UMKM Kue Makcik Cam yang berlokasi di Kecamatan Medan Deli, Kota Medan, Sumatera Utara. Bagan alir kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Bagan Alir Kegiatan Pengabdian

A. Observasi dan Identifikasi Permasalahan

Pada tahap ini, tim pengabdian melakukan kunjungan langsung ke lokasi usaha untuk mengamati kondisi lingkungan produksi, proses pengolahan makanan, kebersihan peralatan, penggunaan alat pelindung diri, serta sistem pengemasan produk. Selain observasi, dilakukan pula wawancara dengan pemilik usaha untuk mengetahui kendala yang dihadapi dalam penerapan higienitas dan standar produksi makanan.

B. Penyusunan Materi

Tahap penyusunan materi sosialisasi didasarkan pada hasil identifikasi permasalahan yang ditemukan. Materi yang disusun mencakup pentingnya higienitas dan sanitasi pangan, kebersihan area produksi, penggunaan alat pelindung diri selama proses produksi, keamanan pangan, serta penggunaan kemasan yang higienis dan sesuai untuk produk makanan.

C. Pelaksanaan Sosialisasi dan Penyuluhan

Kegiatan ini dilakukan melalui penyampaian materi secara langsung kepada pemilik dan pekerja UMKM. Materi diberikan dalam bentuk pemaparan dan diskusi interaktif agar peserta lebih mudah memahami pentingnya penerapan higienitas dan standar produksi dalam menghasilkan produk makanan yang aman dan berkualitas.

D. Pendampingan Penerapan Higienitas dan Standar Produksi

Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan arahan secara langsung mengenai praktik kebersihan area produksi, sanitasi peralatan, penggunaan alat pelindung diri seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala, serta penggunaan kemasan yang lebih higienis dan menarik. Pendampingan dilakukan agar peserta dapat menerapkan materi yang telah diberikan dalam kegiatan produksi sehari-hari.

E. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui observasi dan wawancara untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta serta perubahan yang terjadi setelah kegiatan dilaksanakan. Indikator evaluasi meliputi peningkatan pengetahuan mengenai higienitas dan sanitasi pangan, penerapan kebersihan area produksi, penggunaan alat pelindung diri, kebersihan peralatan

produksi, serta perbaikan kualitas pengemasan produk. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar untuk menilai keberhasilan program pengabdian dan memberikan rekomendasi tindak lanjut bagi mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dengan tema *Sosialisasi Higienitas dan Standar Produksi pada Makanan UMKM Kue Makcik Cam* dilaksanakan di Kecamatan Medan Deli, Kota Medan, Sumatera Utara. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya higienitas, sanitasi pangan, dan standar produksi makanan dalam menghasilkan produk yang aman dan berkualitas. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan yang meliputi persiapan, pelaksanaan sosialisasi dan pendampingan, evaluasi hasil kegiatan, serta penyusunan rekomendasi tindak lanjut bagi mitra.

Tahap Persiapan

Tahap persiapan diawali dengan kegiatan observasi lapangan dan wawancara bersama pemilik UMKM Kue Makcik Cam. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi usaha, proses produksi yang sedang berjalan, serta berbagai permasalahan yang dihadapi oleh mitra terkait penerapan higienitas dan standar produksi pangan. Observasi kondisi lingkungan produksi dapat dilihat pada Gambar 2. Hasil observasi menunjukkan bahwa proses produksi makanan masih dilakukan secara sederhana dengan memanfaatkan fasilitas yang tersedia pada lingkungan rumah tangga. Kondisi tersebut merupakan hal yang umum ditemukan pada usaha mikro dan kecil yang masih memiliki keterbatasan dalam penyediaan sarana produksi yang memenuhi standar industri pangan.



Gambar 2. Kondisi Lingkungan Produksi

Beberapa aspek yang menjadi perhatian dalam kegiatan pengabdian ini berkaitan dengan upaya penguatan budaya higienitas yang telah diterapkan di lingkungan UMKM. Meskipun praktik kebersihan dan sanitasi dalam proses produksi telah dijalankan dengan baik, diperlukan peningkatan kesadaran dan konsistensi seluruh pekerja dalam menerapkan perilaku higienis pada setiap tahapan pekerjaan. Hal ini penting mengingat aktivitas produksi yang cukup padat dapat menyebabkan sebagian pekerja kurang memperhatikan prosedur higienitas secara optimal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian difokuskan pada peningkatan pemahaman mengenai higienitas produksi makanan, sanitasi peralatan, keamanan pangan, penggunaan alat pelindung diri, serta pentingnya menjaga konsistensi penerapan praktik higienis selama proses

produksi berlangsung. Materi sosialisasi disusun sesuai dengan kebutuhan dan kondisi usaha mitra sehingga dapat diterapkan secara langsung dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui kegiatan sosialisasi, penyuluhan, diskusi, dan pendampingan secara langsung kepada pemilik serta pekerja UMKM. Kegiatan sosialisasi diawali dengan penyampaian materi mengenai pentingnya mempertahankan dan meningkatkan standar higienitas yang telah diterapkan di lingkungan kerja. Materi yang diberikan mencakup konsep dasar higienitas dan sanitasi pangan, sumber-sumber kontaminasi pangan, penggunaan alat pelindung diri, sanitasi peralatan produksi, serta pentingnya konsistensi dalam penerapan praktik keamanan pangan selama proses produksi. Selama kegiatan berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi yang terlihat dari keaktifan dalam mengikuti diskusi dan sesi tanya jawab. Peserta juga menyampaikan berbagai kendala yang dihadapi selama proses produksi sehingga tim pengabdian dapat memberikan solusi yang sesuai dengan kondisi usaha yang dijalankan.

Setelah kegiatan sosialisasi selesai dilaksanakan, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan langsung pada area produksi seperti yang ditampilkan pada Gambar 3. Pendampingan difokuskan pada penguatan kebiasaan kerja yang mendukung penerapan higienitas secara konsisten, terutama pada saat aktivitas produksi sedang tinggi. Tim pengabdian memberikan contoh penerapan penggunaan alat pelindung diri, penanganan bahan pangan yang higienis, serta pemeliharaan kebersihan area dan peralatan produksi. Melalui kegiatan ini, pekerja diharapkan semakin memahami pentingnya menjaga standar higienitas yang telah diterapkan sehingga dapat menjadi budaya kerja yang dilakukan secara berkelanjutan.



Gambar 3. Pendampingan Penggunaan Penutup Kepala dan Sarung Tangan

Sebagai bentuk dukungan terhadap penerapan higienitas dalam proses produksi makanan, tim pengabdian juga memberikan bantuan perlengkapan pendukung berupa masker, sarung tangan, dan penutup kepala kepada mitra seperti pada Gambar 4. Bantuan ini diberikan untuk mendukung implementasi materi yang telah disampaikan selama kegiatan sosialisasi sehingga mitra dapat langsung menerapkan praktik produksi yang lebih higienis. Penyerahan perlengkapan tersebut disambut baik oleh mitra karena dapat membantu meningkatkan kesadaran pekerja terhadap pentingnya penggunaan alat pelindung diri selama proses produksi. Selain berfungsi sebagai sarana perlindungan terhadap kontaminasi pangan, penggunaan alat pelindung diri juga menjadi salah satu bentuk penerapan standar keamanan pangan yang baik pada usaha makanan skala UMKM.



Gambar 4. Penyerahan Perlengkapan Higienitas kepada Mitra

Hasil dan Pembahasan

Hasil kegiatan dapat dilihat pada Tabel 1, yang menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra mengenai pentingnya higienitas dan sanitasi dalam proses produksi makanan. Setelah mengikuti kegiatan sosialisasi dan pendampingan, mitra mulai memahami bahwa kualitas produk pangan tidak hanya ditentukan oleh bahan baku yang digunakan, tetapi juga oleh kebersihan lingkungan kerja, peralatan produksi, pekerja, dan sistem pengemasan produk. Peningkatan pemahaman tersebut terlihat dari perubahan perilaku yang mulai diterapkan oleh mitra selama proses produksi. Mitra mulai melakukan penataan area produksi yang lebih bersih dan teratur dibandingkan sebelumnya. Penggunaan alat pelindung diri selama proses produksi juga mulai diterapkan secara lebih konsisten sebagai bagian dari upaya menjaga mutu dan keamanan produk.

Pada aspek higienitas, para pekerja memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya penerapan praktik higienitas personal selama proses produksi pangan. Melalui kegiatan yang telah dilaksanakan, mitra memahami bahwa penggunaan alat pelindung diri seperti celemek, penutup kepala, masker, dan sarung tangan dapat membantu menjaga kualitas dan keamanan produk selama proses pengolahan. Selain itu, pekerja juga semakin menyadari pentingnya membangun kebiasaan kerja yang sesuai dengan prinsip higienitas pangan sebagai bagian dari upaya menjaga mutu produk secara berkelanjutan. Peningkatan pemahaman tersebut mendorong mitra untuk mulai menerapkan penggunaan alat pelindung diri secara lebih konsisten selama kegiatan produksi sehingga proses pengolahan dapat berlangsung dengan lebih baik dan sesuai dengan standar higienitas pangan.

Tabel 1. Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Kegiatan

Aspek	Sebelum Kegiatan	Sesudah Kegiatan
Pemahaman higienitas pangan	Terbatas	Meningkat
Kesadaran Penggunaan APD	Belum Optimal	Lebih Optimal
Kepatuhan praktik higienitas pekerja	Belum Optimal	Meningkat
Pengemasan produk	Sederhana	Lebih Higienis

Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi dan pendampingan mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas mitra dalam menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan [7]. Temuan ini sejalan dengan berbagai kegiatan pengabdian

masyarakat yang menunjukkan bahwa edukasi dan pendampingan secara langsung merupakan metode yang efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan praktik keamanan pangan pada pelaku UMKM [8,9,10].

Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung dan wawancara dengan mitra setelah seluruh rangkaian kegiatan selesai dilaksanakan. Evaluasi bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta serta perubahan yang terjadi setelah kegiatan berlangsung. Berdasarkan hasil evaluasi, mitra menunjukkan peningkatan kesadaran mengenai pentingnya menjaga kebersihan lingkungan kerja, penggunaan alat pelindung diri, dan sanitasi peralatan produksi. Selain itu, mitra juga menunjukkan komitmen untuk menerapkan praktik produksi yang lebih higienis secara berkelanjutan. Peningkatan kesadaran tersebut menjadi indikator bahwa materi yang diberikan dapat dipahami dengan baik dan memiliki relevansi yang tinggi dengan kebutuhan usaha yang dijalankan. Evaluasi juga menunjukkan bahwa metode sosialisasi yang dikombinasikan dengan pendampingan langsung memberikan hasil yang lebih efektif dibandingkan hanya penyampaian materi secara teoritis.

Kesimpulan Hasil dan Pembahasan

Kegiatan sosialisasi dan pendampingan yang telah dilaksanakan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan pekerja yang dimiliki mitra dalam menerapkan higienitas dan prosedur alat pelindung dalam produksi makanan. Mitra memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai penerapan higienitas pekerja dan penggunaan alat pelindung diri sebagai bagian dari upaya menjaga mutu dan keamanan produk pangan.

Perubahan yang terjadi setelah kegiatan menunjukkan bahwa edukasi dan pendampingan mampu mendorong peningkatan kesadaran serta perubahan perilaku produksi yang lebih baik. Penerapan praktik produksi yang lebih higienis diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk, memperkuat kepercayaan konsumen, serta mendukung pengembangan usaha UMKM Kue Makcik Cam secara berkelanjutan. Selain itu, kegiatan ini membuktikan bahwa sosialisasi dan pendampingan merupakan metode yang efektif dalam meningkatkan pemahaman pelaku UMKM mengenai keamanan pangan dan standar produksi makanan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program Sosialisasi Higienitas dan Standar Produksi pada UMKM Kue Makcik Cam telah terlaksana dengan baik dan memberikan manfaat bagi mitra. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman pemilik serta pekerja UMKM mengenai pentingnya higienitas, sanitasi pangan, keamanan pangan, dan standar produksi dalam menghasilkan produk makanan yang aman dan berkualitas. Melalui kegiatan sosialisasi dan pendampingan, mitra mengalami peningkatan pengetahuan terkait penerapan higienitas pekerja, terutama dalam penggunaan alat pelindung diri dan penerapan perilaku higienitas personal selama proses produksi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kesadaran serta komitmen pekerja yang bekerja pada mitra dalam menerapkan praktik produksi yang selaras dengan prinsip mutu dan keamanan pangan. Penerapan higienitas dan standar produksi yang lebih baik diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk, menjaga keamanan pangan, meningkatkan kepercayaan konsumen, serta mendukung daya saing dan keberlanjutan usaha UMKM Kue Makcik Cam. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini dapat menjadi salah satu upaya pemberdayaan UMKM dalam meningkatkan kualitas produksi makanan dan mendukung pengembangan usaha secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] F. Irham, M. Z. Dairobby R., R. G. Fauzan, dan R. R. Pramasha, “Peran Sumber Daya Alam dalam Mendorong Perekonomian Nasional,” *Jurnal Media Akademik*, vol. 2, no. 11, 2024.
- [2] D. Indraswati, D. L. Salsabila, dan L. Prihastini, “Studi Higiene Sanitasi dan Kualitas Roti Mocca di UMKM,” *Jurnal Profesi Kesehatan Masyarakat*, vol. 5, no. 2, pp. 119–125, 2024.
- [3] Suyatno dan D. A. Suryani, “Pengembangan Potensi UMKM Berbasis Lokal dalam Mendorong Perekonomian di Desa Girikerto Sleman,” *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, vol. 9, no. 2, pp. 108–118, 2022.
- [4] D. S. Fatonah, L. Azis, dan E. Komalasari, “Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada IRTP XY (Produk Kue dan Roti) di Kabupaten Batu Bara, Sumatera Utara,” *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, vol. 6, no. 1, pp. 22–29, 2024.
- [5] R. T. Cahyani, Rusmiati, Ngadino, dan Narwati, “Kondisi Sanitasi dan Personal Hygiene Industri Tempe di Desa Sambirembe Kecamatan Karangrejo Kabupaten Magetan,” *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, vol. 2, no. 2, pp. 101–106, 2022.
- [6] F. H. Palupi, T. D. Noviyati, dan A. A. Ribhi, “Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan pada UMKM,” *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, vol. 1, no. 2, pp. 361–368, 2023.
- [7] E. Handriani, Z. Abidin, dan Listyowati, “Sosialisasi Keamanan Pangan serta Pelatihan Manajemen Keuangan bagi UMKM Pangan Milik Warga ‘Aisyiyah Kabupaten Sukoharjo,” *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, vol. 4, no. 2, pp. 55–61, 2025.
- [8] F. Faridah, R. Sari, R. Dewi, G. Fitri, R. Ruhana, M. Marzuki, U. Habibah, F. Fachraniah, dan Adriana, “Pelatihan Penyusunan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Tenant Inkubator Bisnis Politeknik Negeri Lhokseumawe,” *Jurnal Vokasi*, vol. 7, no. 2, pp. 155–161, 2023.
- [9] Luthfi, H. Mahyar, Zuhaimi, T. Riyadhshyah, dan Azhar, “Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Produk Bawang Goreng UKM Ibu Fitriani dengan Menggunakan Teknologi Mesin Perajang Bawang,” *Jurnal Vokasi*, vol. 8, no. 1, pp. 120–128, 2024.
- [10] Luthfi, Azhar, Sumardi, J. Harahap, dan H. Mahyar, “Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Keripik Tempe Ibu Dahlia dengan Menggunakan Mesin Pengiris Keripik dan Kompor Gas Tekanan Tinggi,” *Jurnal Vokasi*, vol. 9, no. 1, pp. 55–63, 2025.