DOI: https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v7i1898

Pemberdayaan Pelaku UMKM Sektor Kuliner Desa Cibeber dengan Kualitas Produk dan Teknik Pengolahan Makanan

Michael Khrisna Aditya*, Ervina Taviprawati, Nur Fitria Putriana, Dwi Rifki Junandar

Institut Pariwisata Trisakti

*michael.khrisna@iptrisakti.ac.id

Informasi Artikel
Dikirim : 14 Mei 2025
Diterima : 23 Mei 2025
Dipublikasi: 12 Juni 2025

Keywords:
product quality, food processing counseling

Abstract
The main objective was to enhance the digital capacity of local tourism The aim of this community service is to improve the product quality of business owners in Cibeber Tourism Village, Purwakarta, through training and counseling on the application of safe and hygienic processing standards. The methods used in this activity include an initial survey, counseling on the importance of product quality, and training on raw material processing techniques and packaging that meet standards. The results of the activity show an increase in the knowledge and skills of business owners in producing safer, more hygienic products with higher market value. Additionally, the application of the taught techniques successfully improved the food product quality in the village. As a recommendation, periodic evaluations should be conducted to ensure the sustainability of the processing standards, as well as strengthening product marketing so that business owners can compete more effectively in a broader market.

Kata Kunci:
kualitas produk, pengolahan makanan

Abstrak
Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha di Desa Wisata Cibeber, Purwakarta melalui penyuluhan dan pelatihan terkait penerapan standar pengolahan yang aman dan higienis. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi survei awal, penyuluhan mengenai pentingnya kualitas produk, serta pelatihan teknik pengolahan bahan baku dan pengemasan yang sesuai dengan standar. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha dalam menghasilkan produk yang lebih aman, higienis, dan bernilai jual lebih tinggi. Selain itu, penerapan teknik yang diajarkan berhasil memperbaiki kualitas produk makanan di desa tersebut. Sebagai rekomendasi, perlu dilakukan evaluasi berkala untuk memastikan keberlanjutan implementasi standar pengolahan, serta penguatan dalam aspek pemasaran produk agar pelaku usaha dapat lebih bersaing di pasar yang lebih luas.

PENDAHULUAN

Desa Wisata Cibeber di Purwakarta, Indonesia, memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata yang belum sepenuhnya dimanfaatkan. Salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh pelaku usaha di desa ini adalah kualitas produk yang dihasilkan, baik dari segi produk lokal maupun kuliner. Berdasarkan pengabdian yang dilakukan oleh Azifah et al. (2024), kualitas produk menjadi salah satu faktor kunci dalam meningkatkan daya tarik konsumen untuk membeli. Hal ini sejalan dengan temuan Diah et al. (2023) yang menyebutkan bahwa kualitas produk lokal dapat berkontribusi signifikan terhadap kepuasan konsumen, terutama dalam sebuah bisnis yang merintis dari kecil. Meskipun demikian, banyak pelaku usaha di Cibeber yang belum memahami pentingnya standar kualitas produk, yang pada gilirannya mempengaruhi citra dan daya saing mereka di pasar.

Kondisi ini membutuhkan perhatian serius, terutama dengan semakin berkembangnya sektor pariwisata yang sangat bergantung pada kualitas produk yang ditawarkan (Ismawartati et al., 2023; Sari et al., 2024). Oleh karena itu, kegiatan penyuluhan tentang perbaikan kualitas produk bagi pelaku usaha sangat penting untuk dilakukan (Ismawartati et al., 2023). Hal ini tidak hanya akan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan, tetapi juga memberikan dampak positif pada penguatan ekonomi lokal, yang sejalan dengan upaya pemberdayaan masyarakat (Khairani et al., 2020; Istia et a., 2024). Selain itu, penyuluhan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru mengenai pentingnya inovasi dalam meningkatkan kualitas produk yang berorientasi pada keberlanjutan lingkungan dan budaya lokal, seperti yang disarankan oleh Nofianti et al. (2024).

Desa Wisata Cibeber, Purwakarta, menghadapi permasalahan utama terkait rendahnya kualitas produk olahan pangan yang dihasilkan oleh pelaku usaha lokal, yang disebabkan oleh minimnya pengetahuan tentang standar pengolahan yang higienis dan teknik pengemasan yang tepat. Produk yang dihasilkan cenderung memiliki daya tahan rendah, penampilan kurang menarik, serta tidak konsisten dalam cita rasa, sehingga menyulitkan mereka untuk bersaing di pasar yang lebih luas. Kondisi ini mendorong perlunya kegiatan pengabdian masyarakat yang difokuskan pada peningkatan kapasitas pelaku usaha melalui pelatihan dan pendampingan mengenai penerapan standar Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) guna meningkatkan kualitas dan daya saing produk lokal.

Rencana pemecahan masalah yang diusulkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan dan penyuluhan kepada pelaku usaha di Cibeber mengenai teknik perbaikan kualitas produk, mulai dari pengolahan bahan baku, pengemasan, hingga pengawasan kualitas yang berkelanjutan. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Sarbini et al. (2024), peningkatan keterampilan pelaku usaha dalam aspek pengolahan dan pengemasan produk dapat memperbaiki kualitas produk secara signifikan, sehingga meningkatkan daya saing mereka di pasar. Dalam pengembangan kualitas produk tidak hanya sebatas pada aspek teknis, tetapi juga melibatkan peningkatan kesadaran mengenai pentingnya aspek keamanan pangan dan keberlanjutan, sesuai dengan prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) yang diungkapkan oleh Yani & Safitri (2021).

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha di Desa Wisata Cibeber, Purwakarta, melalui penyuluhan yang bersifat praktis dan berbasis pada kebutuhan lokal. Kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kesadaran pelaku usaha akan pentingnya kualitas dalam rangka meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha mereka. Selain itu,

pengabdian ini bertujuan untuk mendorong pelaku usaha agar dapat mengimplementasikan prinsip-prinsip manajemen kualitas yang dapat diterapkan dalam usaha kecil dan menengah (UMKM), seperti yang telah dijelaskan oleh Aminah et al. (2022) dalam penelitiannya mengenai pengembangan kualitas produk pada UMKM.

Kegiatan pengabdian masyarakat yang ada menunjukkan bahwa pelatihan dan penyuluhan mengenai kualitas produk memiliki dampak positif terhadap peningkatan kinerja usaha kecil dan menengah. Menurut Widyaningrum et al. (2022), pelaku usaha yang telah mengikuti pelatihan kualitas produk memiliki pemahaman yang lebih baik tentang standar produksi yang aman dan sesuai dengan harapan konsumen. Lebih lanjut, penelitian oleh Dewi et al. (2024) menunjukkan bahwa penyuluhan tentang pengemasan yang benar dapat meningkatkan daya tarik produk serta memperpanjang umur simpan produk tersebut. Oleh karena itu, program penyuluhan ini diharapkan dapat memberikan solusi yang aplikatif dan relevan bagi pelaku usaha di Desa Wisata Cibeber, sehingga mereka dapat lebih kompetitif dalam menghadapi tantangan pasar yang semakin ketat.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui serangkaian tahapan yang terstruktur dan terencana dengan baik. Kegiatan ini direncanakan untuk dilaksanakan di Desa Wisata Cibeber, Purwakarta, Indonesia, dengan melibatkan pelaku usaha lokal yang terlibat dalam sektor produk lokal dan kuliner. Khalayak sasaran dari kegiatan ini adalah pelaku usaha yang terlibat dalam produksi dan penjualan produk lokal di Desa Wisata Cibeber. Berdasarkan data awal, terdapat sekitar 25 pelaku usaha yang aktif dalam usaha produk lokal dan kuliner di desa tersebut. Mereka terdiri dari pengusaha kecil dan menengah yang memiliki potensi besar untuk berkembang, namun masih menghadapi tantangan dalam hal peningkatan kualitas produk. Oleh karena itu, penyuluhan dan pelatihan yang diberikan akan disesuaikan dengan karakteristik usaha mereka, dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola kualitas produk.

Metode pengabdian yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan pelatihan dan penyuluhan berbasis partisipatif. Kegiatan dimulai dengan sosialisasi mengenai pentingnya kualitas produk dalam menunjang keberhasilan usaha, diikuti dengan pelatihan teknis mengenai pengolahan bahan baku, pengemasan yang sesuai standar, serta penerapan sistem manajemen kualitas. Selain itu, pelatihan juga akan mencakup aspek keamanan pangan dengan mengedukasi pelaku usaha mengenai Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Penyuluhan ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi kelompok, serta praktik langsung di lapangan yang melibatkan para pelaku usaha. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap untuk memastikan pemahaman dan penerapan materi yang diberikan.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dimulai dengan survei awal, yang bertujuan untuk mengumpulkan data mengenai kondisi usaha pelaku usaha di Desa Wisata Cibeber. Proses ini juga mencakup identifikasi kebutuhan pelaku usaha terkait peningkatan kualitas produk, untuk memastikan bahwa materi penyuluhan yang disampaikan relevan dan tepat sasaran. Tahap berikutnya adalah penyuluhan dan pelatihan, yang dibagi dalam tiga sesi. Sesi pertama akan mengenalkan pelaku usaha pada pentingnya kualitas produk serta konsep-konsep dasar Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Sesi kedua difokuskan pada teknik pengolahan bahan baku dan pengemasan produk sesuai standar yang berlaku. Sesi ketiga akan melibatkan praktik langsung serta diskusi kelompok

tentang penerapan teknik-teknik yang diajarkan dalam kehidupan sehari-hari usaha mereka.

Setelah sesi penyuluhan dan pelatihan, tahap selanjutnya adalah pendampingan. Di sini, tim pengabdian akan melakukan monitoring dan memberikan pendampingan langsung kepada pelaku usaha, untuk memastikan bahwa mereka dapat menerapkan hasil pelatihan dalam produksi mereka sehari-hari. Tahap akhir adalah evaluasi, yang akan dilakukan untuk menilai sejauh mana pelaku usaha telah mengimplementasikan perubahan yang berkaitan dengan peningkatan kualitas produk. Hasil dari evaluasi ini akan digunakan untuk menyusun laporan akhir dan memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pengembangan usaha pelaku usaha di Desa Wisata Cibeber.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pelaku Usaha

Kegiatan pengabdian ini berhasil memberikan peningkatan yang signifikan dalam berbagai aspek terkait kualitas produk pelaku usaha di Desa Wisata Cibeber. Salah satu hasil utama yang diperoleh adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha terkait dengan pentingnya kualitas produk dan penerapan standar pengolahan yang baik. Sebelum mengikuti pelatihan, sebagian besar pelaku usaha di desa ini memiliki pemahaman yang terbatas mengenai konsep Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Banyak di antara mereka yang masih kurang memperhatikan aspek kebersihan dan kehigienisan dalam pengolahan bahan makanan serta pengemasan produk. Namun, setelah mengikuti sesi penyuluhan dan pelatihan yang diberikan, terdapat perubahan yang signifikan dalam pemahaman mereka tentang kedua konsep tersebut. Pengetahuan mengenai cara-cara pengolahan bahan baku yang lebih higienis dan pengemasan produk yang sesuai dengan standar telah diterima dengan baik oleh pelaku usaha, yang terbukti dalam praktik langsung saat mereka menerapkannya dalam produksi sehari-hari. Sebagai contoh, sebagian besar pelaku usaha kini dapat mengenali titik kritis dalam proses produksi dan melakukan tindakan pencegahan yang tepat untuk mencegah kontaminasi produk, yang sebelumnya tidak mereka sadari. Ini menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan sangat efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka.



Gambar 1. Kegiatan Pengabdian Masyarakat
Sumber: Tim Pengabdi (2025)

Peningkatan Kualitas Produk

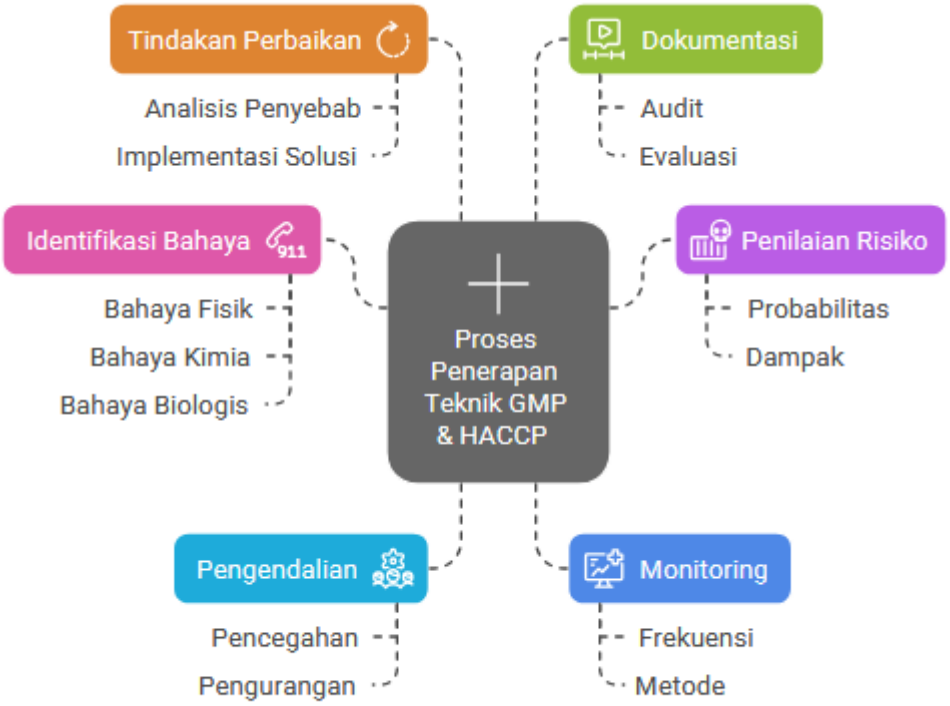
Di sisi lain, peningkatan kualitas produk yang dihasilkan juga menjadi salah satu hasil yang menggembirakan dari kegiatan pengabdian ini. Sebelum adanya pelatihan, banyak produk makanan yang dihasilkan oleh pelaku usaha memiliki daya tahan yang rendah, dan seringkali cita rasanya tidak konsisten. Namun, setelah menerapkan teknik

yang diajarkan dalam pelatihan, termasuk teknik pengolahan bahan baku yang lebih tepat serta pengemasan yang sesuai dengan standar, kualitas produk yang dihasilkan oleh pelaku usaha menunjukkan peningkatan yang signifikan. Produk makanan yang sebelumnya mudah rusak kini dapat bertahan lebih lama, berkat pengemasan yang menggunakan bahan yang lebih aman dan teknik pengolahan yang lebih terjaga. Selain itu, cita rasa produk juga semakin konsisten, dan penampilan produk menjadi lebih menarik, yang dapat meningkatkan daya tarik konsumen. Peningkatan kualitas ini tidak hanya berdampak pada daya tahan produk, tetapi juga memperkuat citra produk desa wisata Cibeber sebagai produk yang berkualitas tinggi. Dengan kualitas produk yang lebih baik, para pelaku usaha memiliki peluang lebih besar untuk memasuki pasar yang lebih luas, baik di tingkat lokal maupun nasional. Peningkatan kualitas produk yang dicapai ini selaras dengan temuan yang diungkapkan oleh Kementerian Kesehatan R.I (2014), yang menyatakan bahwa pengemasan yang tepat dan pengolahan yang higienis dapat memperpanjang daya simpan produk pangan dan menjaga kualitasnya.

Tabel 1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pelaku Usaha

No	Aspek	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan	Persentase Peningkatan
1	Pemahaman tentang GMP & HACCP	40%	85%	45%
2	Teknik pengolahan bahan baku	50%	90%	40%
3	Pengemasan produk	55%	95%	40%

Sumber: Tim Pengabdi (2025)



Gambar 2. Proses Penerapan Teknik GMP & HACCP
Sumber: Tim Pengabdi (2025)

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan, terlihat bahwa ada peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha setelah mengikuti pelatihan. Peningkatan ini mencakup pemahaman mereka mengenai konsep GMP dan HACCP, yang sebelumnya kurang dipahami dengan baik. Setelah pelatihan, lebih dari 80% pelaku usaha dapat mengidentifikasi titik kritis dalam proses produksi dan mengambil langkah-langkah yang diperlukan untuk menjaga kebersihan dan kualitas produk mereka. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Puspaningrum (2023) yang menemukan bahwa pelatihan yang berbasis pada praktik nyata dapat meningkatkan kompetensi para pelaku usaha dalam menjaga kualitas produk mereka. Dengan penerapan teknik yang lebih tepat dalam pengolahan bahan baku dan pengemasan, kualitas produk mereka pun semakin terjaga, yang membuktikan bahwa edukasi mengenai standar kualitas sangat penting untuk meningkatkan daya saing produk lokal. Hasil ini juga mendukung temuan dari Nofianti et al. (2024) yang menekankan bahwa pengemasan yang tepat sangat berperan dalam menjaga kualitas dan ketahanan produk pangan.

Selain itu, pendampingan yang dilakukan pasca-pelatihan juga berperan penting dalam memastikan bahwa pelaku usaha dapat menerapkan ilmu yang telah mereka dapatkan dalam aktivitas produksi mereka sehari-hari. Pendampingan langsung membantu pelaku usaha dalam mengatasi kendala yang muncul saat mencoba mengimplementasikan teknik baru yang dipelajari selama pelatihan. Akmal et al. (2023) menyatakan bahwa pendampingan yang berkelanjutan memiliki peran yang sangat besar dalam keberhasilan implementasi pengetahuan baru, terutama dalam hal penerapan teknik dan prosedur yang baru dipelajari. Melalui pendampingan ini, pelaku usaha tidak hanya mendapatkan umpan balik langsung mengenai penerapan teknik-teknik yang telah diajarkan, tetapi juga dapat memperbaiki dan menyempurnakan cara kerja mereka dalam menghasilkan produk yang lebih berkualitas. Dengan demikian, kegiatan pengabdian ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis, tetapi juga pengalaman praktis yang berharga bagi para pelaku usaha, yang pada akhirnya akan meningkatkan daya saing produk mereka di pasar.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kapasitas pelaku usaha di Desa Wisata Cibeber melalui transfer pengetahuan dan keterampilan terkait standar pengolahan pangan yang higienis dan teknik pengemasan yang tepat. Melalui pelatihan dan pendampingan berbasis praktik, pelaku usaha mampu memahami dan menerapkan konsep GMP dan HACCP dalam proses produksi mereka, yang secara langsung berdampak pada peningkatan kualitas, daya tahan, dan daya saing produk lokal. Hal ini tidak hanya memperkuat posisi produk Desa Cibeber di pasar, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Wisata Cibeber, Purwakarta, bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan oleh para pelaku usaha di desa tersebut. Melalui penyuluhan dan pelatihan mengenai pentingnya standar GMP dan HACCP, serta teknik pengolahan bahan baku dan pengemasan yang sesuai dengan standar, para pelaku usaha telah memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai proses produksi yang higienis dan aman. Implementasi teknik yang diajarkan berhasil meningkatkan kualitas produk makanan yang dihasilkan, baik dari segi keamanan pangan, cita rasa, maupun daya tahan produk. Selain itu, pendampingan langsung pasca-pelatihan memastikan bahwa pengetahuan yang diperoleh dapat diterapkan secara efektif dalam kegiatan produksi sehari-hari.

Namun, meskipun hasil pengabdian ini menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam kualitas produk, masih diperlukan upaya lebih lanjut untuk mempertahankan dan meningkatkan keberlanjutan pengolahan makanan di desa tersebut. Untuk kegiatan pengabdian berikutnya, disarankan agar dilakukan evaluasi berkala terhadap implementasi GMP dan HACCP, serta penguatan dalam aspek pemasaran dan distribusi produk agar pelaku usaha dapat lebih mudah menjangkau pasar yang lebih luas. Selain itu, kegiatan pengabdian yang lebih terfokus pada inovasi produk dan diversifikasi produk makanan dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha di desa wisata tersebut.

KONFLIK KEPENTINGAN

Tim penulis menyatakan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan penyusunan artikel ini tidak dipengaruhi oleh kepentingan pribadi, hubungan bisnis, maupun keterlibatan pihak tertentu yang berpotensi mengarahkan hasil kegiatan. Hubungan tim pengabdi dengan pelaku UMKM Desa Wisata Cibeber terbatas pada kegiatan edukasi, pelatihan, dan pendampingan mengenai peningkatan kualitas produk, penerapan prinsip Good Manufacturing Practices (GMP), serta Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Seluruh proses pelaporan dan penyajian hasil dilakukan dengan mengutamakan objektivitas serta menggambarkan pelaksanaan kegiatan sebagaimana adanya.

PERNYATAAN PENGGUNAAN AI

Dalam proses penyusunan artikel ini, teknologi kecerdasan buatan dapat dimanfaatkan secara terbatas sebagai sarana pendukung penyuntingan naskah, terutama untuk membantu memperbaiki susunan kalimat, keterbacaan, dan ketepatan penggunaan bahasa akademik. Pemanfaatan tersebut tidak dimaksudkan untuk menghasilkan data kegiatan, merekayasa hasil evaluasi, ataupun menggantikan proses analisis dan penarikan kesimpulan oleh tim penulis. Seluruh informasi mengenai pelaksanaan pelatihan, penerapan GMP dan HACCP, serta hasil peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM menjadi tanggung jawab penulis dan tetap melalui pemeriksaan serta verifikasi sebelum dipublikasikan.

DAFTAR PUSTAKA

Akmal, F., Sevani, N., Rosyadah, Z. N., Nazar, I. A., & Akbar, S. (2023). Pengabdian masyarakat dengan meningkatkan kualitas produk UMKM Desa Pakembaran melalui sosialisasi sertifikasi halal. *ENGAGEMENT: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 1–10. https://doi.org/10.36965/engagement.v2i4.14414

Aminah, S. W., Hersoelistyorini, W., Alim, S. M. R., & Firdaus, A. A. (2022). Peningkatan kualitas produk pangan mahasantri Ponpes PRA Kedungmundu melalui Good Manufacturing Practices. *IJECS: Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, *5*(1), 4680. https://doi.org/10.32585/ijecs.v5i1.4680

Azifah, N., Asnur, P., Suryani, M., Huda, S. A. N., Aisyah, S., Hidayatullah, M. S., Adawiyah, N. N., Riskayanto, R., Septiani, R., Istia, C. E., Wijaya, I., Kustyarini, E., Ekanova, A. P., Yartiwulandari, D., Handayani, N., Anggraeni, T. C., Iryanti, A. D., Ulfi, I., & Hidayat, S. E. (2024). Program penyuluhan dan pendampingan sertifikat halal dalam upaya peningkatan daya saing UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambei Manoktok Hitei*, *4*(1), 23–29. https://doi.org/10.36985/4q4qpp34

Dewi, R. P., Saputra, T. J., & Budiono, H. S. (2024). Peningkatan kualitas produk makanan pada UKM di Kota Magelang. *Warta LPM, 26*(2), 1043. https://doi.org/10.23917/warta.v26i2.1043

Diah, M., Firmansyah, D., Murniyanti, S., & Ernalis, F. (2023). Bimbingan teknis pengolahan makanan bagi wirausaha pemula di Kabupaten Bireuen. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 6*(4), 1463–1466. https://doi.org/10.29303/jpmpi.v6i4.6889JPPIPA

Ismawartati, I., Karlina, D., Yaniza, T., & Cintiya Ramadhanti, D. (2023). Peningkatan kesadaran hukum pelaku usaha UMKM melalui pelatihan pengemasan dan pelabelan pangan di Pontianak. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara, 3*(2.2), 1732–1738. https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/619

Ismawartati, I., Karlina, D., Yaniza, T., Windah, W., & Harvanto, B. F. (2023). Pembangunan UMKM melalui pelatihan label pangan dan kebersihan produk bagi pelaku usaha "Snack Makasih" di Desa Jawa Tengah Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara, 3*(2.2), 1726–1731. https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/630

Istia, C. E., Hidayat, S. E., Ulfi, I., Anggraeni, T. C., Yartiwulandari, D., Handayani, N., Wijaya, I., Kustyarini, E., Ekanova, A. P., Riskayanto, R., Septiani, R., Hidayatullah, M. S., Aisyah, S., Suryani, M., Asnur, P., Azifah, N., & Huda, S. A. N. (2024). Program penyuluhan dan pendampingan sertifikat halal dalam upaya peningkatan daya saing UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sapangambei Manoktok Hitei, 4*(1), 23–29. https://doi.org/10.36985/4q4qpp34

Khairani, Z., Kamilah, F., & Aznuriyandi, A. (2020). Peningkatan daya saing produk melalui kreasi makanan berbahan baku hasil pertanian lokal. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi, 2*(2), 1175. https://doi.org/10.14421/jbs.1175

Nofianti, K. A., Ekowati, J., Purwanto, B. T., Prayoga, A., Yuwono, M., Prayoga, A., Rijal, M. A. S., Suciati, S., Paramita, D. P., Sulistyowaty, M. I., & Hakim, L. (2024). Upaya peningkatan kualitas produk UMKM makanan minuman di Surabaya melalui pelatihan keamanan aditif dan kemasan pangan serta program self declare halal menggunakan aplikasi SEHATI. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 9*(8), 1407–1413. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i8.7044

Puspaningrum, A. (2023). Peningkatan kapasitas kewirausahaan UKM pada industri jasa boga "Puspa Catering" di Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(5), 208–213. https://doi.org/10.55338/jpkmn.v4i5.2441

Sarbini, D., Kurnia, P., Mustikaningrum, F., Achmad, N., Arifin, A., & Sholahuddin, M. (2024). Peningkatan nilai jual produk dan daya saing wisata kuliner melalui penguatan higiene dan sanitasi makanan. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5*(3), 28561. https://doi.org/10.31004/cdj.v5i3.28561

Sari, D. M., Eriva, C. Y., Handayani, M., Abthahi, M., A, A., & M, M. (2024). Peningkatan kualitas dan nilai jual produk makanan pada Delichia Food. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tapis Berseri (JPMTB), 3*(1), 56–59. https://doi.org/10.36448/jpmtb.v3i1.75

Widyaningrum, R., Ayuningtyas, C. E., Suryani, D., Khofifah, H., Mutmainah, S., & Putri, S. N. (2022). Peningkatan pengetahuan UMKM pangan tentang produk pangan bergizi, aman, dan halal. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian*

Kepada Masyarakat, *7*(3), 401–406. https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7i3.2760

Yani, A. S., & Safitri, R. W. (2021). Pengaruh Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Penyusunan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP) terhadap Proses Pengolahan Cumi Beku yang Dimoderasi oleh Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada PT. Sanjaya Internasional Fishery. *Jurnal EBI: Ekonomi, Bisnis & Industri*, 3(1). DOI: https://doi.org/10.52061/ebi.v3i1.31