Vol 5 No.3 (2026) - Agustus, pp 2557-2565 https://www.doi.org/10.59025/x6cf2m70

Jurnal Masyarakat Madani Indonesia
e-ISSN: 2829-6702
https://syadani.onlinelibrary.id/

Pendampingan Produksi Minuman Buah Asli bagi UKM Yanesa Food untuk Meningkatkan Daya Saing dan Kemandirian Ekonomi

Evia Zunita Dwi Pratiwi[1*], Nurul Latifasari[1], Ajeng Dyah Kurniawati[1], Afin Muhammad Nurtsani[2], Aswin Injar Kharistama[1], Hanief Taqiyuddien Adz-Dzaky An-Naayif[1]

[1]*Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Telkom, Kampus Purwokerto,*
[2]*Program Studi Teknik Biomedis, Universitas Telkom, Kampus Purwokerto*

INFO ARTIKEL

Diserahkan 08/06/2026
Direvisi 20/06/2026
Diterima 07/07/2026
Diterbitkan 22/07/2026

***Kata Kunci*:**

Daya saing usaha,
Hilirisasi,
Pemberdayaan
Kapasitas Produksi

ABSTRAK

UKM pangan memiliki peran penting dalam peningkatan ekonomi masyarakat, namun masih menghadapi keterbatasan pada aspek teknologi produksi, efisiensi kerja, dan konsistensi mutu. Penelitian pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk UKM Yanesa Food melalui penerapan teknologi tepat guna dan pendampingan manajemen produksi. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif yang terdiri dari tahap pra-kegiatan, pelaksanaan, dan evaluasi. Kegiatan meliputi observasi, Focus Group Discussion (FGD), sosialisasi, pelatihan, serta penerapan teknologi berupa Ekstraktor jus dan sistem cold chain. Pendampingan juga diberikan pada aspek sanitasi, pengemasan, dan penyusunan SOP produksi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada kapasitas produksi dari 80 liter menjadi 200 liter per hari, efisiensi waktu produksi menurun dari 4,5 jam menjadi 2 jam, peningkatan umur simpan dari 3-5 hari menjadi 14-28 hari, serta penurunan pemborosan bahan baku hingga 60%. Pemahaman mitra meningkat dari rata-rata 37,1% menjadi 80%, sedangkan kemampuan praktik operasional mencapai rata-rata 75,9%. Kesimpulannya, penerapan teknologi tepat guna dan pendampingan berbasis pelatihan efektif dalam meningkatkan produktivitas, efisiensi, dan kualitas produk UKM Yanesa Food serta memperkuat kemandirian usaha berbasis pangan lokal

Corresponding author email: *eviazdp@telkomuniversity.ac.id*

Copyright@ Author (2026). Published by Alesha Media Digital. This is an open access article under the CC BY SA license. All writings published in this journal are personal views of the author and do not represent the views of this journal and the author's affiliated institutions.

1. PENDAHULUAN

Usaha kecil dan menengah (UKM) memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional melalui penciptaan lapangan kerja, pemerataan pendapatan, serta pemanfaatan potensi sumber daya lokal [1]. Pada sektor pangan dan minuman, UKM berperan penting dalam pengolahan bahan baku lokal menjadi produk bernilai tambah serta mendukung ketahanan pangan masyarakat [2]. Namun demikian, banyak UKM pangan masih menghadapi keterbatasan dalam pemanfaatan teknologi produksi, penerapan sanitasi, serta pengelolaan usaha yang berkelanjutan [3].

Yanesa Food merupakan usaha kecil menengah yang bergerak di bidang produksi minuman buah asli berbasis bahan baku lokal. Usaha ini memiliki potensi pengembangan yang cukup besar seiring meningkatnya minat masyarakat terhadap produk minuman sehat dan alami. Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan pemilik usaha, Yanesa Food masih menghadapi berbagai keterbatasan dalam menjalankan kegiatan produksinya. Proses produksi masih dilakukan secara manual dengan peralatan sederhana, sehingga kapasitas

produksi terbatas dan efisiensi waktu belum optimal. Selain itu, mutu produk belum sepenuhnya konsisten karena penerapan standar sanitasi dan kebersihan produksi masih bersifat sederhana. Keterbatasan pengetahuan terkait manajemen produksi dan pemanfaatan teknologi juga menjadi kendala dalam pengembangan usaha.

Gambar 1. (a) Mitra Usaha Kecil Menengah (UKM) Yanesa Food (b) Produk minuman buah asli yang diproduksi oleh UKM mitra Yanesa Food

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa Yanesa Food membutuhkan pendampingan untuk meningkatkan kapasitas produksi, mutu produk, dan daya saing usaha. Berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna dan pendampingan produksi mampu membantu UKM pangan dalam meningkatkan efisiensi dan kualitas produk [4], [5]Oleh karena itu, pendekatan pengabdian kepada masyarakat dipandang relevan untuk membantu Yanesa Food dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi melalui solusi yang sesuai dengan skala dan kebutuhan usaha.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk membantu Yanesa Food melalui optimalisasi pemanfaatan teknologi tepat guna dan pendampingan peningkatan kapasitas sumber daya manusia. Program ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi proses produksi, memperbaiki mutu dan keamanan produk, serta memperkuat kemampuan mitra dalam mengelola usaha secara mandiri. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini meliputi peningkatan keterampilan dan pengetahuan mitra, peningkatan kapasitas dan konsistensi produksi, serta penguatan keberlanjutan usaha kecil menengah berbasis pangan lokal.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan dengan Mitra Usaha Kecil Menengah (UKM) Yanesa Food yang berlokasi di Desa/Kelurahan Mersi, Kec. Purwokerto Timur, Kab. Banyumas, Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra sasaran terkait penerapan teknologi tepat guna dalam pembuatan produk minuman buah asli berbasis buah lokal dalam rangka peningkatan kesejahteraaan ekonomi Masyarakat untuk mewujudkan peningkatan kesejahteraan ekonomi.

2.1 Tahap Pra – Kegiatan

Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan pengumpulan informasi melalui survei dan observasi lapangan dua arah untuk mengidentifikasi kondisi awal usaha, kebutuhan, potensi, serta hambatan yang dihadapi oleh Yanesa Food. Selain observasi, dilakukan pula Focus Group Discussion (FGD) bersama mitra untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam terkait proses produksi, manajemen usaha, serta harapan mitra terhadap program pengabdian. Pendekatan ini bersifat partisipatif sehingga mitra terlibat secara aktif dalam proses perumusan permasalahan dan solusi yang akan diterapkan. Hasil tahap pra-pelaksanaan menjadi dasar dalam penyusunan rencana kegiatan dan penjadwalan pelaksanaan program.

Gambar 2. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

2.2 Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tahap pelaksanaan meliputi kegiatan sosialisasi, penyuluhan, pelatihan, dan penerapan teknologi tepat guna. Sosialisasi dan penyuluhan dilakukan kepada mitra Yanesa Food dengan tujuan memberikan wawasan dan menumbuhkan kesadaran mengenai pentingnya diversifikasi dan inovasi produk, serta pengelolaan manajemen produksi yang lebih terstruktur, termasuk penyusunan standar operasional prosedur (SOP). Selanjutnya, dilakukan pelatihan dan penerapan teknologi tepat guna melalui transfer teknologi dan demonstrasi langsung penggunaan juicer extractor dalam proses pembuatan minuman buah asli. Pada tahap ini, mitra juga diberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan produk agar menghasilkan produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan berdaya saing. Seluruh kegiatan pelaksanaan dilakukan secara praktik langsung agar mitra mampu mengoperasikan peralatan dan menerapkan pengetahuan yang diperoleh secara mandiri.

2.3 Tahap Evaluasi Kegiatan

Tahap evaluasi dan keberlanjutan mencakup kegiatan pendampingan, monitoring, dan evaluasi program. Pendampingan dilakukan selama pelaksanaan kegiatan untuk memastikan setiap tahapan berjalan sesuai dengan rencana dan kebutuhan mitra [6]. Monitoring dan evaluasi dilaksanakan melalui observasi langsung melakukan penilaian terhadap praktik operasional serta mengajukkan post-test dari aspek penerapan SOP, aspek higienitas, serta efektivitas pemanfaatan teknologi yang telah diberikan. Evaluasi juga dilakukan secara periodik melalui diskusi evaluatif atau FGD antara tim pelaksana dan mitra untuk menilai capaian program, mengidentifikasi kendala teknis maupun manajerial, serta merumuskan langkah perbaikan dan rencana tindak lanjut. Tahap ini dilengkkapi dengan penyusunan laporan kemajuan dan laporan akhir, serta publikasi hasil kegiatan dalam bentuk artikel jurnal pengabdian kepada masyarakat dan dokumentasi pendukung. Tahap evaluasi dan keberlanjutan bertujuan untuk memastikan keberlangsungan manfaat program bagi mitra setelah kegiatan pengabdian selesai dilaksanakan

3. HASIL & PEMBAHASAN

Tahapan hasil dan pembahasan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada UKM Yanesa Food disusun berdasarkan tahapan pelaksanaan program, yaitu pra-kegiatan, pelaksanaan kegiatan, serta evaluasi hasil pendampingan. Pembahasan difokuskan pada perubahan kondisi mitra sebelum dan sesudah kegiatan, peningkatan kapasitas usaha, peningkatan pemahaman peserta, serta kemampuan praktik operasional dalam proses produksi minuman buah asli.

3.1 Hasil Pra-Kegiatan

Tahap pra-kegiatan dilakukan melalui observasi lapangan, wawancara dengan pemilik UKM Yanesa Food, serta diskusi awal untuk mengidentifikasi kondisi usaha dan permasalahan yang dihadapi mitra. Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa proses produksi minuman buah asli masih dilakukan dengan peralatan sederhana dan bersifat manual. Kondisi tersebut menyebabkan kapasitas produksi terbatas serta efisiensi waktu produksi belum optimal.

Gambar 3. Diskusi Awal dengan pemilik UKM Yanesa Food

Selain itu, penerapan standar sanitasi dan higienitas produksi masih bersifat sederhana dan belum terdokumentasi dalam bentuk standar operasional prosedur (SOP). Hal ini berpotensi menimbulkan ketidakkonsistenan mutu produk, baik dari segi rasa, warna, maupun daya simpan [7]. Dari sisi manajemen usaha, mitra juga belum memiliki sistem pengelolaan produksi dan pengemasan yang terstruktur sehingga pengembangan usaha belum berjalan optimal.

Hasil pra-kegiatan menunjukkan bahwa permasalahan utama UKM Yanesa Food terletak pada aspek kapasitas produksi, mutu produk, serta penguatan kemampuan sumber daya manusia. Kondisi ini menjadi dasar perlunya intervensi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan berbasis teknologi tepat guna sebagaimana dirancang dalam proposal kegiatan.

3.2 Hasil Pelaksanaan Kegiatan

1) Peningkatan Kapasitas Usaha

Pelaksanaan kegiatan pengabdian memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kapasitas UKM Yanesa Food. Penerapan teknologi tepat guna berupa penggunaan ekstraktor jus dan perbaikan teknik pengemasan membantu mitra dalam meningkatkan kesiapan produksi dan efisiensi kerja. Setelah kegiatan dilaksanakan, mitra menunjukkan kemampuan yang lebih baik dalam mengelola proses produksi secara terstruktur, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk.

Gambar 4. Kegiatan pendampingan dan peninjauan proses produksi

Dalam kegiatan ini, tim pengabdian memperkenalkan teknologi tepat guna yang disesuaikan dengan kebutuhan produksi minuman buah segar pada UKM Yanesa Food, yaitu:

1. Ekstraktor jus, yang digunakan untuk mengekstraksi sari buah secara lebih optimal sehingga menghasilkan jus dengan rendemen lebih tinggi, tekstur lebih halus, dan kualitas produk yang lebih konsisten dibandingkan penggunaan blender manual [8].
2. Sistem cold chain (penyimpanan dingin), yang berfungsi untuk menjaga kestabilan suhu produk setelah proses produksi guna memperlambat kerusakan mikrobiologis dan mempertahankan kesegaran produk [9].

Kedua teknologi tersebut dipilih karena mampu meningkatkan efisiensi proses produksi, memperpanjang umur simpan produk, serta mengurangi kehilangan bahan baku akibat penurunan mutu selama penyimpanan. Selain itu, penerapan cold chain memungkinkan produk didistribusikan dengan jangkauan yang lebih luas tanpa menurunkan kualitas [10].

Berdasarkan Tabel 1, penerapan teknologi tepat guna berupa ekstraktor jus dan sistem cold chain terbukti meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi UKM Yanesa Food secara signifikan. Kapasitas produksi meningkat dari 80 liter/hari menjadi 200 liter/hari meningkat 150%, hal ini disebabkan oleh berkurangnya waktu pemrosesan sari buah dan peningkatan batch produksi karena proses terjadi lebih cepat daripada sebelumnya. Ini sejalan dengan hasil bahwa waktu proses produksi berkurang dari 4,5 jam menjadi 2 jam berkurang sebesar 55%, yang menunjukkan peningkatan efisiensi kerja.

Selain itu, konsistensi produk menjadi lebih seragam karena hasil ekstraktor jus menghasilkan rendemen yang lebih tinggi serta telah terjadi pemisahan antara sari buah dan pomace (residu sari buah). Sementara itu umur simpan meningkat dari 3–5 hari menjadi 14–28 hari meningkat sebesar 400%, sehingga jangkauan distribusi dapat diperluas. Umur simpan sangat berkaitan dengan adanya penerapan cold chain yang mampu menghambat kerusakan produk secara optimal. Tingkat pemborosan bahan baku juga menurun sebesar 60%. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna tergolong sangat efektif dalam meningkatkan produktivitas, efisiensi, dan daya saing UKM Yanesa Food.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra mampu mengoperasikan Ekstraktor jus dan menerapkan sistem penyimpanan dingin dengan baik setelah mengikuti pelatihan dan pendampingan. Proses produksi menjadi lebih cepat, kapasitas produksi meningkat, serta konsistensi mutu produk lebih terjaga. Penerapan sistem cold chain juga berdampak pada peningkatan umur simpan produk secara signifikan dibandingkan kondisi sebelum program dilaksanakan.

Tabel 1. Perbandingan Kapasitas dan Efisiensi Produksi Sebelum dan Sesudah Penerapan Teknologi Tepat Guna

Indikator	Sebelum (Manual Blender)	Sesudah (*Juice Extractor* + *Cold Chain*)	Peningkatan
Kapasitas Produksi (liter/hari)	80	200	+150%
Waktu Proses (jam)	4.5	2	-55%
Konsistensi Produk	variasi	konsisten	Meningkat
Umur Simpan Bahan Baku (hari)	3-5	14-28	+400%
Jangkauan Distribusi (km)	2-3	5-8	+150%
Fleksibilitas Produksi	Terbatas	Tinggi (*freezer storage*)	Meningkat
Pemborosan Bahan Baku (%)	15-20%	5-8%	-60%

Berdasarkan hasil evaluasi pada Tabel 1, penerapan penggunaan ekstraktor jus dan *cold chain* secara keseluruhan terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi UKM Yanesa Food. Hal tersebut dapat dilihat pada peningkatan volume produksi, pengurangan waktu proses, serta penurunan tingkat pemborosan bahan baku. Kondisi ini sejalan dengan hasil kegiatan pengabdian sebelumnya yang menyatakan bahwa penerapan teknologi tepat guna pada usaha pangan skala kecil mampu meningkatkan produktivitas dan daya saing usaha secara signifikan [11].

Selain meningkatkan aspek teknis produksi, pelatihan ini juga mendorong kemandirian mitra dalam mengelola proses produksi dan penyimpanan produk secara berkelanjutan. Dengan demikian, penerapan Ekstraktor jus dan *cold chain* menjadi salah satu faktor kunci dalam mendukung pengembangan UKM Yanesa Food agar lebih efisien, berkualitas, dan berdaya saing. Peningkatan kapasitas juga terlihat dari kesiapan mitra dalam memanfaatkan bahan baku buah lokal sebagai produk bernilai tambah. Mitra mulai memahami pentingnya pengolahan yang efisien dan higienis untuk meningkatkan daya saing produk minuman buah asli.

2) Peningkatan Pemahaman Peserta

Tabel 2. Data Pre-Post Test Sosialisasi

No	Dimensi Pembelajaran	Pre-Test (%)	Post-Test (%)	Peningkatan (poin)
1.	Tahapan pembuatan minuman buah asli yang aman	35	80	+45
2.	Perbedaan minuman buah asli vs perisa/konsetrat	38	82	+44
3.	Potensi buah lokal untuk produk bernilai tinggi	40	85	+45
4.	Pemahaman konsep teknologi tepat guna	35	78	+43
5.	Prosedur sanitasi dan kebersihan produksi	38	83	+45
6.	Pengetahuan kemasan, penutupan, pelabelan	42	81	+39
7.	Kepercayaan diri mengoperasikan peralatan	32	76	+44
8.	Pengendalian konsistensi kualitas produk	36	79	+43
9.	Perhitungan peningkatan kapasitas dan efisiensi	28	80	+42
Rata Rata Keseluruhan		37.1	80.4	+43.3

Berdasarkan Tabel 2. hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta tentang teknologi pengolahan minuman buah asli, keamanan pangan, dan kewirausahaan, dengan rata-rata peningkatan sebesar 43.3 poin persentase dari kondisi awal (*pre-test*) pengetahuan rata – rata yang dimiliki oleh produsen sebesar 37.1% , hal tersebut tergolong masih rendah, setelah proses pemberian materi serta pendampingan intens, pengetahuan produsen meningkat dari keseluruhan aspek dengan rata – rata pengetahuan *post-test* menjadi 80.4%, artinya terjadi peningkatan relatif sebesar 116%.

Gambar 5. Trial awal penggunaan alat jus ekstraktor

Peningkatan tertinggi terjadi pada aspek "Tahapan pembuatan minuman buah asli yang aman" dan "Prosedur sanitasi dan kebersihan produksi" masing-masing meningkat 45 poin, yang menunjukkan bahwa pelatihan intensif tentang keamanan pangan sangat efektif. Hal ini penting karena merupakan aspek kritis dalam industri minuman.

Peningkatan pada aspek "Kepercayaan diri mengoperasikan peralatan" 44 poin menunjukkan bahwa hands-on training dengan peralatan secara nyata sangat efektif dalam membangun keterampilan praktis peserta. Dari baseline yang rendah sebesar 32%, peserta mencapai 76% confidence level setelah pelatihan dan penambahan pengetahuan. Peningkatan pada aspek "Potensi buah lokal untuk produk bernilai tinggi" sebesar 45 poin menunjukkan bahwa peserta sekarang memiliki pemahaman lebih baik tentang peluang pengembangan produk diversifikasi menggunakan bahan baku lokal. Peningkatan pemahaman ini menjadi modal penting bagi UKM Yanesa Food dalam menerapkan proses produksi yang lebih konsisten dan berkualitas [12]. Hasil ini juga mendukung tujuan kegiatan pengabdian dalam meningkatkan kapasitas pengetahuan mitra melalui pendekatan edukatif dan partisipatif.

3) Kemampuan Praktik Operasional

Tabel 3. Kemampuan Praktik Operasional Peserta (Ability to Perform)

Kemampuan Praktik	% Peserta yang Mampu Mandiri
Mengoperasikan juicer extractor dengan benar	73%
Mengoperasikan freezer dan sistem penyimpanan	80%
Membuat jus segar berkualitas baik	85%
Membuat juice blend (perpaduan buah)	70%
Melakukan kontrol kualitas sederhana (rasa, warna, aroma)	75%
Melakukan sanitasi dan hygiene produksi	82%
Melakukan pengemasan dan pelabelan	78%
Menggunakan system cold chain dengan cooler box	76%
Menghitung biaya produksi per unit	72%
Strategi pemasaran local via social media	68%

RATA RATA	75.9%

Selain peningkatan pemahaman, kegiatan pelatihan dan pendampingan juga berdampak pada peningkatan kemampuan praktik operasional peserta [13]. Hasil evaluasi pada Tabel 3. menunjukkan bahwa kepercayaan diri peserta dalam mengoperasikan peralatan produksi rata-rata dari keseluruhan aspek kemampuan praktik mencapai 76% setelah pendampingan. Kemampuan praktik yang tinggi menunjukkan bahwa tim UKM siap untuk melanjutkan operasional secara mandiri dengan periodic coaching. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis mitra [14]. Berdasarkan Tabel 1 terjadi peningkatan jangkauan distribusi, yang diikuti juga peningkatan dari peningkatan kapasitas produksi serta terpangkasnya waktu produksi, hal tersebut menunjukkan bahwa UKM Yanesa Food mampu meningkatkan kapabilitas usaha yang berpotensi terhadap peningkatan pendapatan usaha. Namun demikian, hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa kemampuan pada aspek pemasaran, khususnya pemanfaatan media sosial, masih berada pada tingkat yang relatif lebih rendah, yaitu sebesar 68% dibandingkan dengan aspek lainnya. Hal tersebut menunjukkan bahwa masih diperlukan pendampingan lanjutan di aspek digital marketing. Temuan ini mengindikasikan bahwa meskipun aspek produksi telah mengalami peningkatan, pendampingan lanjutan pada aspek pemasaran masih diperlukan agar pengembangan usaha dapat berjalan lebih optimal dan berkelanjutan. Dampak positif dari proses pendampingan dapat dirasakan secara langsung hingga pada tahap legalitas produk [15]. Pendampingan lanjutan sangat dibutuhkan agar produk hasil penerapan teknologi dapat dihilirisasi hingga pada proses pemasaran dan memperoleh peningkatan manfaat secara ekonomi bagi UKM.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada UKM Yanesa Food, dapat disimpulkan bahwa program pendampingan dan penerapan teknologi tepat guna berhasil menjawab kebutuhan utama mitra dalam meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi minuman buah segar. Penerapan juice extractor dan sistem cold chain terbukti mampu meningkatkan volume produksi, mempercepat proses pengolahan, serta menjaga konsistensi mutu dan kesegaran produk. Selain itu, kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pemahaman mitra terkait manajemen produksi dan penerapan standar operasional prosedur (SOP). Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini berkontribusi dalam memperkuat daya saing usaha, meningkatkan nilai tambah produk berbasis buah lokal, serta mendorong kemandirian UKM Yanesa Food dalam menjalankan usahanya secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Universitas Telkom Kampus Purwokerto yang telah membiayai kegiatan pengabdian ini melalui Program Hibah Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2025 Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

[1] C. Yolanda et al., “2830-7690 peran usaha mikro, kecil dan menengah (umkm) dalam pengembangan ekonomi indonesia 1,” J. Manaj. dan Bisnis, vol. 2, no. 3, pp. 170–186, 2024.

[2] A. Syahza, “Dampak nyata pengabdian perguruan tinggi dalam membangun negeri,” Unri Conf. Ser. Community Engagem., vol. 1, pp. 1–7, 2019, doi: 10.31258/unricsce.1.1-7.

[3] P. Adiguna et al., “Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia pada UMKM Melalui Keterampilan Digital dalam Produksi Pangan,” J. Community Res. Engagem., vol. 1, no. 1, pp. 92–102, 2024.

[4] D. M. Najah and W. P. Hastuti, "Implementasi Program Pembinaan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Kepulauan Meranti," Al-manar J. Public Adm. Manag., vol. 1, no. 1, pp. 13–25, 2024.

[5] N. Latifasari, A. D. Kurniawati, R. W. Arini, and R. Naufalin, "Strategi Peningkatan Pemasaran dengan Perbaikan Informasi Nilai Gizi pada Labeling Kemasan Produk Yogurt Drink di UKM Yogurt Sehati Banyumas," JURPIKAT (Jurnal Pengabdi. Kpd. Masyarakat), vol. 5, no. 3, pp. 939–948, 2024, doi: 10.37339/jurpikat.v5i3.1847.

[6] Malahayati, A. S. Wati, N. Jumriatunnisah, L. Nardo, S. R. Rezeki, and M. I. Apriansyah, "Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Parit Melalui Smart Selling System untuk Meningkatkan Literasi Digital dan Akses Pasar Produk Pangan Olahan Ikan," J. Masy. Madani Indones., vol. 4, no. 4, pp. 1061–1070, 2025.

[7] A. S. Noordianty, S. Najma, and R. S. Nurlaela, "Kajian Literatur : Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan," Karimah Tauhid, vol. 3, no. 7, pp. 7308–7317, 2024.

[8] E. Widowati and B. S. Amanto, "Peningkatan Kualitas Sari Buah Naga Super Red (Hylocereus Costaricencis) Melalui Introduksi Teknik Ekstrasi dan Aplikasi Enzim Pektinase di Desa tergantung dari jenisnya . Daging buah," J. Community Empower. Serv., vol. 3, no. 2, pp. 71–74, 2019.

[9] F. Jusmi, Sukarti, I. Muis, A. Jumardi, Masluddin, and I. K. Putri, "Penerapan Teknologi Produksi dan Diversifikasi Olahan Ikan Berbasis Frozen Food Untuk Penguatan Ekonomi," vol. 5, no. 2, 2025.

[10] A. P. M. Ratna and M. Ezra, "Analisis Kesiapan dan Hambatan Implementasi Sistem Cold Chain pada Distribusi Ikan Tangkap," J. Has. Penelit. dan Pengemb., vol. 3, no. 1, pp. 1–9, 2025.

[11] R. Cahyaningati, M. Mukshin, A. Ro, B. Purnama, and M. U. Hidayatullah, "Membangun Kemandirian Ekonomi Pascabencana : Peran Teknologi Tepat Guna bagi UMKM di Huntap Semeru Building Post-Disaster Economic Independence : The Role of Appropriate Technology for MSMEs in Huntap Semeru," J. Mandala Pengabdi. Masy., vol. 6, no. 2, pp. 1063–1073, 2025, doi: 10.35311/jmpm.v6i2.757.

[12] A. Pratiwi et al., "Pelatihan Keamanan Pangan Untuk Pelaku UMKM Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor," J. Abdi Insa., vol. 11, no. 4, pp. 2331–2340, 2024.

[13] D. A. Kurniawan, A. R. Nurfadila, and A. Nurfattah, "Mewujudkan Efektifitas dan Efisiensi Tata Kelola di Usaha Mikro melalui Pelatihan Manajemen Operasional dan Sumber Daya Manusia," J. PKM Manaj. Bisnis, vol. 5, no. 2, pp. 404–413, 2025.

[14] Sunarni et al., "Strategi Efektif Meningkatkan Kemampuan Pengolahan Ikan melalui Pelatihan dan Pendampingan," Int. J. Community Serv. Learn., vol. 8, no. 3, pp. 255–263, 2024.

[15] L. Zuhriyah et al., "Pemberdayaan ekonomi lokal melalui produk mochi nanas di desa manggis kecamatan ngancar," vol. 4, no. 01, pp. 227–236, 2025.