

Sosialisasi Penerapan Produksi Aman dan Bersih pada UMKM Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal pada UMKM Lokal di Kelurahan Lawe – Lawe

Syarifah Rizka Amanda¹, Rasidah², Iwan Zulfikar³
^{1,2,3} Universitas Balikpapan, Indonesia

Received : 19 Maret 2026, Revised : 31 Maret 2026, Published : 14 April 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Syarifah Rizka Amanda

E-mail: syarifahrizka2702@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) makanan tradisional mengenai penerapan produksi aman dan bersih di Kelurahan Lawe-Lawe. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif edukatif melalui sosialisasi tatap muka, diskusi interaktif, tanya jawab, serta evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta. Materi yang disampaikan meliputi pentingnya higiene dan sanitasi produksi, keamanan pangan, serta peningkatan kualitas kemasan produk. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta, dimana sebelum kegiatan hanya sekitar 40% peserta yang memahami konsep dasar produksi bersih, sedangkan setelah sosialisasi meningkat menjadi sekitar 85%. Selain itu, peserta menunjukkan partisipasi aktif dan kesiapan untuk menerapkan praktik produksi yang lebih higienis. Kegiatan ini dapat disimpulkan efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku UMKM terhadap pentingnya produksi aman dan bersih, serta berpotensi meningkatkan kualitas dan daya saing produk makanan tradisional.

Kata kunci - produksi bersih, kebersihan pangan, keamanan produk, makanan tradisional, UMKM

Abstract

This community service activity aims to increase the knowledge and awareness of traditional food micro, small, and medium enterprises (UMKM) regarding the implementation of safe and clean production in Lawe-Lawe Village. The method used was a participatory educational approach through face-to-face socialization, interactive discussions, questions and answers, and pre- and post-activity evaluations to measure the level of participant understanding. The material presented included the importance of production hygiene and sanitation, food safety, and improving product packaging quality. The evaluation results showed an increase in participant understanding, where before the activity only around 40% of participants understood the basic concepts of clean production, while after the socialization, this increased to around 85%. In addition, participants demonstrated active participation and readiness to implement more hygienic production practices. This activity can be concluded as effective in increasing the knowledge and awareness of MSMEs regarding the importance of safe and clean production, and has the potential to improve the quality and competitiveness of traditional food products.

Keywords - clean production, food hygiene, product safety, traditional food, UMKM

How To Cite : Amanda, S. R., Rasidah, R., & Zulfikar, I. (2026). Sosialisasi Penerapan Produksi Aman dan Bersih pada UMKM Makanan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal pada UMKM Lokal di Kelurahan Lawe – Lawe . Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka, 4(4), 4565 - 4571. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i4.1272>

Copyright ©2026 Syarifah Rizka Amanda, Rasidah Rasidah, Iwan Zulfikar

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license



PENDAHULUAN

Kelurahan Lawe-Lawe merupakan wilayah pesisir di Kecamatan Penajam, Kabupaten Penajam Paser Utara. Mayoritas penduduk berprofesi sebagai petani, sementara sebagian lainnya menjalankan usaha mikro, kecil, dan menengah, termasuk usaha makanan tradisional berbasis rumah tangga. Usaha ini menjadi salah satu potensi ekonomi lokal yang mendukung pendapatan masyarakat serta mempertahankan kearifan lokal (Alexandra et al., 2023)

Pelaku usaha makanan tradisional masih menghadapi keterbatasan dalam penerapan produksi aman dan bersih, khususnya pada aspek kebersihan proses produksi (Prasetyawati et al., 2023), sanitasi, dan kemasan produk. Praktik produksi yang masih sederhana serta kemasan yang terbatas berpotensi memengaruhi kualitas produk dan daya saing usaha (Kemalasari, 2025)

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui sosialisasi penerapan produksi aman dan bersih. Tujuan kegiatan adalah meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha mengenai kebersihan produk (Rohmanna et al., 2025), keamanan pangan, serta pentingnya kemasan yang menarik. Diharapkan kegiatan ini mendorong praktik produksi yang lebih higienis dan meningkatkan nilai jual produk makanan tradisional (Dian Hasni, Dedy Rahmad, Dwi Kemala Putri, Kushisa Atta Jaeba, 2024)

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) makanan tradisional memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat serta menjaga keberlanjutan kearifan lokal. Namun, dalam praktiknya, masih banyak pelaku UMKM yang menjalankan proses produksi secara sederhana dengan keterbatasan pengetahuan terkait hygiene dan sanitasi pangan (Indah Hikmawati et al., 2025). Kondisi ini berpotensi menimbulkan risiko terhadap kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan, sehingga dapat memengaruhi kepercayaan konsumen dan daya saing produk di pasar. Kurangnya pemahaman mengenai standar produksi yang aman dan bersih menjadi salah satu permasalahan utama yang dihadapi oleh pelaku usaha makanan tradisional.

Permasalahan lain yang sering ditemui adalah rendahnya kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya kebersihan lingkungan produksi, penggunaan alat pelindung diri, serta pengemasan produk yang higienis dan menarik (Anggara et al., 2025). Praktik produksi yang belum sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi dapat meningkatkan potensi kontaminasi pangan yang berdampak pada kesehatan konsumen. Selain itu, keterbatasan inovasi dalam pengemasan produk juga menyebabkan produk UMKM kurang memiliki nilai tambah dan sulit bersaing dengan produk yang lebih modern. Hal ini menunjukkan perlunya upaya edukasi yang berkelanjutan untuk meningkatkan kapasitas pelaku UMKM.

Sebagai solusi atas permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui sosialisasi penerapan produksi aman dan bersih. Kegiatan ini dirancang dengan pendekatan edukatif dan partisipatif, dimana peserta tidak hanya menerima materi, tetapi juga terlibat aktif dalam diskusi dan tanya jawab (Badriansyah et al., 2022). Materi yang disampaikan mencakup pentingnya hygiene dan sanitasi dalam proses produksi, penggunaan alat pelindung diri, serta strategi peningkatan kualitas dan daya tarik kemasan produk. Pendekatan ini diharapkan mampu meningkatkan pemahaman peserta secara lebih efektif karena disesuaikan dengan kondisi nyata yang dihadapi oleh pelaku UMKM.

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, kesadaran, dan keterampilan pelaku UMKM makanan tradisional dalam menerapkan prinsip produksi yang aman dan bersih. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk mendorong perubahan perilaku pelaku usaha agar lebih memperhatikan aspek kebersihan, keamanan pangan, dan kualitas produk (Suhartini et al., 2023). Target yang ingin dicapai adalah meningkatnya pemahaman peserta mengenai praktik hygiene sanitasi, serta adanya kesiapan pelaku usaha untuk mulai menerapkan kebiasaan produksi yang lebih higienis dalam kegiatan usaha sehari-hari.

Melalui kegiatan sosialisasi ini, diharapkan terjadi peningkatan kualitas produk makanan tradisional yang dihasilkan oleh pelaku UMKM, sehingga mampu meningkatkan daya saing produk di pasar (Nursini et al., 2023). Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat memberikan dampak jangka panjang berupa perubahan perilaku yang berkelanjutan dalam penerapan produksi aman dan bersih. Dengan demikian, pelaku UMKM tidak hanya mampu menjaga kualitas produk, tetapi juga berkontribusi dalam meningkatkan kesehatan masyarakat serta mempertahankan nilai kearifan lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif edukatif yang bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah makanan tradisional terhadap penerapan produksi aman dan bersih. Pendekatan ini menekankan keterlibatan aktif masyarakat sasaran dalam proses pembelajaran melalui kegiatan sosialisasi, diskusi interaktif, serta penguatan pemahaman praktis yang relevan dengan kondisi usaha (Wahyuni & Hudi, 2024). Pendekatan sosialisasi edukatif dinilai efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha dalam konteks pengabdian kepada masyarakat (Alexandra et al., 2023)

Kegiatan dilaksanakan di Kelurahan Lawe-Lawe, Kecamatan Penajam, Kabupaten Penajam Paser Utara. Wilayah ini merupakan kawasan pesisir dengan karakteristik sosial ekonomi masyarakat yang sebagian besar berprofesi sebagai petani. Selain sektor pertanian, sebagian masyarakat menjalankan usaha mikro, kecil, dan menengah, termasuk usaha makanan tradisional berbasis rumah tangga (Meilani et al., 2025), Sasaran kegiatan adalah pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah makanan tradisional yang aktif melakukan produksi. Peserta kegiatan ditentukan secara purposive dengan mempertimbangkan keterlibatan langsung dalam usaha makanan tradisional dan kesediaan mengikuti kegiatan sosialisasi (Putri & Cahyono, 2025)

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui sosialisasi tatap muka yang dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 4 Februari 2026, pukul 09.00 WITA di Kelurahan Lawe-Lawe. Kegiatan menghadirkan narasumber Ibu Dr. Indrayani, S.Pd., M.Pd. Materi yang disampaikan meliputi strategi pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah agar lebih berkembang, peningkatan keterampilan dalam pengemasan produk agar lebih menarik (Fadilah et al., 2022), serta pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan produk makanan tradisional. Penyampaian materi dilakukan secara komunikatif dan interaktif melalui diskusi dan sesi tanya jawab, Sebagai bentuk dukungan terhadap penerapan praktik kebersihan, tim pengabdian juga memberikan bingkisan perlengkapan kebersihan kepada peserta. Bingkisan tersebut berisi sarung tangan plastik untuk menjaga higienitas selama proses produksi, masker, serta hand sanitizer. Pemberian perlengkapan ini bertujuan untuk memperkuat implementasi materi sosialisasi, khususnya dalam aspek kebersihan dan keamanan pangan (Ridho'i et al., 2024)

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengukur tingkat pemahaman dan respon peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Metode evaluasi yang digunakan meliputi evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan (pre-test dan post-test) secara sederhana melalui pertanyaan lisan serta diskusi interaktif. Selain itu, dilakukan observasi partisipasi peserta selama kegiatan berlangsung, seperti keaktifan dalam bertanya, berdiskusi, dan keterlibatan dalam sesi praktik. Evaluasi juga diperkuat dengan pengumpulan umpan balik dari peserta terkait materi, penyampaian, dan manfaat kegiatan. Hasil evaluasi ini digunakan untuk menilai efektivitas kegiatan sosialisasi serta sebagai bahan perbaikan untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian selanjutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk mengetahui efektivitas kegiatan sosialisasi, dilakukan evaluasi pemahaman peserta sebelum dan sesudah penyampaian materi. Evaluasi dilakukan secara sederhana melalui pertanyaan lisan yang mencakup aspek kebersihan produksi, keamanan pangan, dan kemasan produk. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta, Sebelum kegiatan sosialisasi, sebagian besar peserta masih memiliki pemahaman yang terbatas terkait produksi aman dan bersih. Hal ini terlihat dari sekitar 40% peserta yang mampu menjawab pertanyaan dasar mengenai kebersihan produksi dengan benar, sementara sisanya masih belum memahami pentingnya sanitasi dan penggunaan alat pelindung seperti sarung tangan dan masker dalam proses produksi.

Setelah kegiatan sosialisasi, terjadi peningkatan yang signifikan. Sekitar 85% peserta mampu menjawab pertanyaan dengan benar dan menunjukkan pemahaman yang lebih baik terkait prinsip hygiene, keamanan pangan, serta pentingnya kemasan yang menarik. Selain itu, peserta juga mulai mampu mengidentifikasi praktik produksi yang kurang higienis dan memberikan solusi perbaikan secara sederhana. Peningkatan ini menunjukkan bahwa metode sosialisasi yang dilakukan melalui penyampaian materi, diskusi interaktif, dan tanya jawab efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Hasil evaluasi ini sejalan dengan temuan sebelumnya bahwa pendekatan edukatif partisipatif mampu meningkatkan pemahaman dan kesadaran pelaku UMKM terhadap praktik produksi yang lebih

higienis.

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada hari Rabu, 4 Februari 2026 pukul 09.00 WITA di Kelurahan Lawe-Lawe. Kegiatan berlangsung lancar dan diikuti oleh warga serta pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah makanan tradisional. Peserta mengikuti kegiatan dengan baik dan menunjukkan keterlibatan aktif selama penyampaian materi dan diskusi (Kurniawan et al., 2024)

Materi sosialisasi yang disampaikan meliputi strategi pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah agar lebih berkembang, peningkatan keterampilan dalam pengemasan produk agar lebih menarik, serta pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan produk makanan tradisional (Maerani & Ghaffar, 2025) Selain penyampaian materi, tim pengabdian juga memberikan bingkisan perlengkapan kebersihan berupa sarung tangan plastik, masker, dan hand sanitizer sebagai bentuk dukungan terhadap penerapan praktik produksi yang lebih higienis (Rinto et al., 2025)

Partisipasi masyarakat dalam kegiatan ini tergolong baik. Peserta tidak hanya hadir, tetapi juga aktif dalam diskusi dan sesi tanya jawab. Interaksi antara narasumber dan peserta berjalan komunikatif. Kegiatan ini memberikan dampak positif berupa peningkatan pengetahuan dan kesadaran peserta mengenai produksi aman dan bersih. Beberapa peserta menyatakan kesiapan untuk mulai menerapkan praktik kebersihan dalam kegiatan produksi. Munculnya minat terhadap inovasi kemasan menunjukkan adanya adopsi inovasi awal dari kegiatan sosialisasi.

Peningkatan pemahaman pelaku UMKM mengenai praktik produksi yang higienis merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk pangan. Pelaku usaha makanan tradisional sering kali masih menjalankan proses produksi secara sederhana dengan fasilitas yang terbatas, sehingga penerapan standar kebersihan belum dilakukan secara optimal (Widyaningrum et al., 2022). Melalui kegiatan edukasi dan sosialisasi, pelaku usaha dapat memperoleh pengetahuan mengenai pentingnya menjaga kebersihan lingkungan produksi, penggunaan peralatan yang bersih, serta penanganan bahan baku secara tepat untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan

Selain itu, kegiatan penyuluhan yang dilakukan secara langsung kepada pelaku usaha juga terbukti mampu meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya keamanan pangan. Melalui proses pembelajaran yang bersifat interaktif, peserta dapat memahami berbagai risiko yang dapat muncul apabila proses pengolahan makanan tidak memperhatikan prinsip hygiene dan sanitasi. Pengetahuan tersebut menjadi dasar bagi pelaku usaha untuk mulai menerapkan praktik kerja yang lebih bersih dan aman dalam kegiatan produksi sehari-hari (Badriansyah et al., 2022)

Di samping itu, penerapan sanitasi dan hygiene dalam proses produksi makanan juga berkaitan erat dengan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Konsumen cenderung memilih produk makanan yang diproduksi dengan memperhatikan aspek kebersihan serta memiliki kemasan yang baik dan informatif. Oleh karena itu, peningkatan pemahaman pelaku usaha mengenai standar kebersihan produksi dapat memberikan dampak positif terhadap kualitas produk sekaligus meningkatkan daya saing usaha makanan tradisional di pasar lokal (RIZKAPRILISA, 2022)

Selain aspek produksi, inovasi dalam pengemasan produk juga menjadi salah satu strategi penting dalam pengembangan usaha makanan tradisional. Kemasan yang menarik dan sesuai dengan karakteristik produk dapat meningkatkan nilai tambah serta memberikan identitas yang lebih kuat terhadap produk yang dihasilkan oleh pelaku UMKM. Upaya peningkatan kualitas kemasan juga dapat membantu memperluas peluang pemasaran produk, sehingga usaha makanan tradisional memiliki potensi untuk berkembang secara lebih berkelanjutan (Higiene et al., 2022). Melalui kegiatan sosialisasi yang melibatkan pelaku UMKM secara langsung, proses transfer pengetahuan dapat berlangsung secara lebih efektif. Interaksi antara narasumber dan peserta memberikan kesempatan bagi pelaku usaha untuk menyampaikan permasalahan yang dihadapi dalam kegiatan produksi, sekaligus memperoleh solusi yang dapat diterapkan dalam praktik usaha mereka (Diy et al., 2022). Pendekatan partisipatif seperti ini dinilai mampu meningkatkan keterlibatan masyarakat serta mendorong penerapan pengetahuan yang diperoleh dalam kegiatan usaha sehari-hari.



Gambar 1. Penyampaian materi sosialisasi mengenai penerapan produksi aman dan bersih kepada pelaku UMKM makanan tradisional di Kelurahan Lawe-Lawe.



Gambar 2. Peserta kegiatan mengikuti sosialisasi dengan antusias dan terlibat aktif dalam sesi diskusi.



Gambar 3. Tim pengabdian melakukan interaksi dan pendampingan kepada peserta selama kegiatan berlangsung.



Gambar 4. Dokumentasi bersama Lurah Kelurahan Lawe-Lawe, narasumber, Ibu Kasi Kelurahan, dan tim pengabdian kepada masyarakat usai kegiatan sosialisasi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui sosialisasi penerapan produksi aman dan bersih di Kelurahan Lawe-Lawe telah dilaksanakan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan yang direncanakan. Program ini memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan pengetahuan, pemahaman, dan kesadaran pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah makanan tradisional terkait pentingnya menjaga kebersihan selama proses produksi. Peserta memperoleh wawasan baru mengenai hubungan antara higienitas produksi, keamanan produk, dan kualitas hasil olahan makanan tradisional.

Pelaksanaan sosialisasi tidak hanya memberikan pemahaman teoritis, tetapi juga mendorong perubahan sikap peserta terhadap praktik produksi yang lebih higienis. Materi yang disampaikan mengenai strategi pengembangan usaha, kebersihan produk, serta keterampilan pengemasan mampu meningkatkan motivasi peserta untuk melakukan perbaikan dalam kegiatan usaha mereka. Antusiasme dan partisipasi aktif peserta selama kegiatan menunjukkan bahwa program yang dilaksanakan relevan dengan kebutuhan masyarakat sasaran.

Pemberian bingkisan perlengkapan kebersihan berupa sarung tangan plastik, masker, dan hand sanitizer turut memperkuat pesan edukatif yang disampaikan dalam sosialisasi. Perlengkapan tersebut memberikan dukungan praktis bagi peserta untuk mulai menerapkan kebiasaan kerja yang lebih bersih dan aman. Selain itu, munculnya minat peserta untuk memperbaiki tampilan kemasan produk mencerminkan adanya adopsi inovasi awal yang berpotensi meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk makanan tradisional.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini memberikan dampak awal yang positif terhadap peningkatan kesadaran kebersihan produksi dan kualitas produk. Program sosialisasi ini diharapkan menjadi langkah awal dalam mendorong keberlanjutan praktik produksi aman dan bersih, sehingga pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah makanan tradisional di Kelurahan Lawe-Lawe dapat meningkatkan mutu produk, memperkuat daya saing usaha, serta mempertahankan nilai kearifan local.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lurah Kelurahan Lawe-Lawe beserta jajaran perangkat kelurahan atas dukungan, kerja sama, dan fasilitasi yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Terima kasih juga disampaikan kepada narasumber dan pemateri kegiatan, Ibu Dr. Indrayani, S.Pd., M.Pd., atas kontribusi materi, wawasan, dan diskusi yang bermanfaat bagi peserta.

Ucapan terima kasih turut disampaikan kepada seluruh pelaku UMKM makanan tradisional di Kelurahan Lawe-Lawe yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan sosialisasi. Partisipasi dan keterlibatan peserta memberikan dukungan penting terhadap kelancaran kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexandra, Y., Situmorang, R., & Kristiyanti, D. A. (2023). Fostering culinary diversification, food hygiene, and sanitation: A community outreach initiative for MSMEs. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 8(4), 769–781. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v8i4.10829>
- Hasni, D., Rahmad, D., Putri, D. K., Jaeba, K. A., & Zahrina, N. (2024). Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan Dan Sosialisasi Penerapan Sanitasi Hygiene Pada Beberapa Umkm Pangan Di Kota Padang. *Jurnal Pengabdian Mahakarya Masyarakat Indonesia*, 2(2), 6-10.
- Kemalasari, Y. A. (2025). Penguatan Aspek Kebersihan dan Sanitasi dalam Proses Produksi Kelompok Usaha Rumah Tangga. *Qardhul Hasan: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 11(3), 341–350. <https://doi.org/10.30997/qh.v11i3.21365>
- Meilani, A. N., Nugraha, H. A., Nuraini Pane, S., Maulidia, I., & Khairani Tambunan, A. (2025). Peran UMKM Jasa dalam Mendorong Pertumbuhan Ekonomi Lokal. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(2), 2672–2678. <https://doi.org/10.62710/w5v66g38>
- Putri, N. R., & Cahyono, A. N. (2025). Penguatan kapasitas perempuan UMKM pangan melalui pelatihan pemasaran digital berbasis media sosial. *BUDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(3).
- Rinto, R., Widiastuti, I., Lestari, S., Nopianti, R., Dwita Lestari, S., & Dian Nugroho, G. (2025).

- Sosialisasi Dan Pendampingan Pelaksanaan Sanitasi Dan Higiene Pembuatan Bekasam Di Desa Meranjat Ogan Ilir Sumatera Selatan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Rafflesia*, 8(1), 5–14. <https://doi.org/10.36085/jpmb.v8i1.7822>
- Anggara, A., Nofiansyah, D., & Haidir, H. (2025). I-Com : Indonesian Community Journal Sosialisasi Higiene Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 689–697.
- Badriansyah, L., Lestari, D. A., Pravitri, N. F., Syifa, N., Nola, K., Shinta, L., Azizah, N., Fauziah, R. D., & Novidahlia, N. (2022). Jaminan Halal Produk Yoghurt Dan Nata De Coco Pada Umkm Yosuka Dairy Socialization of Sanitation and Food Safety and Halal Assurance System of Yoghurt and Nata De Coco Products on. *Jurnal Qardhul Hasan*, 8(1), 26–32.
- Diy, P. D. I., Gizi, D., Fakultas, K., Masyarakat, K., Universitas, K., Mada, G., Universitas, K., & Mada, G. (2022). *Program Studi Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran , Kesehatan Masyarakat dan*. 5(November).
- Fadilah, R. nur, Armadhan, W. S., Negara, I. Z. S., Kisworo, W., & Negari, S. I. tuk. (2022). Penerapan Produksi Bersih pada Produksi Rumahan Tempe UMKM Mbah Sarwono di Kecamatan Bawang, Kabupaten Banjarnegara, Jawa Tengah. *Jurnal Ekosains*, 14(1), 16–26. <https://id.scribd.com/document/950911270/80533-229182-1-PB>
- Indah Hikmawati, F., Izzatul Azzizah, H., Mauhibatul Muhja, N., Aldi Pratama, I., Wahyu Rahmawati, Z., Setia Ayusdini, P., Rizqah, I., & Eko Windarso, S. (2025). Penyuluhan Hygiene Sanitasi dan K3 pada Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) Gula Jawa dan Krupuk di Dusun Clebung Gunung Tahun 2025. *Jurnal Pengabdian Masyarakat (JUDIMAS)*, 4, 79–93. <http://jurnal.stikesbanyuwangi.ac.id/index.php/judimas/homeVolume>
- Kurniawan, D., Riyanto, A., Budiana, T. A., Nugrahaeni, D. K., & Mauliku, N. E. (2024). Efektivitas Edukasi Keamanan Pangan Untuk Meningkatkan Praktik Pada UMKM Tahu di Wilayah Puskesmas Cibuntu Kota Bandung. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 15(01), 94–101. <https://doi.org/10.34305/jikbh.v15i01.1024>
- Maerani, M., & Ghaffar, M. (2025). Evaluasi Penerapan Standard Sanitation Operation Procedure Proses Produksi Sambal Cikur di UMKM "X" Kota Tasikmalaya. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 20(1), 13–23. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v20i1.9801>
- Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023). Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada UMKM Setan Bali. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 315. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i2.11036>
- Prasetyawati, Y. R., Ayu, J. P., Octavanny, V., Kurniasari, K. K., & Keliat, C. (2023). Sosialisasi dan Edukasi Panduan Bersih Sehat Makan Diluar Pada UMKM Kuliner. *Journal of Servite*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.37535/1020054120231>
- Ridho'i, M., Fauzi, M., Likasari, G. A., Mauru, S., Harwiki, W., Augustinah, F., & Hartati, K. (2024). Pendampingan Penerapan Sanitasi dan Higienis Pada Pelaku UMKM Di Desa Selok Awar-Awar. *Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Masyarakat*, 9315, 664–674.
- Rizkaprilisa, W. (2022). Edukasi Kemanan Pangan dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) UMKM di Kelurahan Wonotingal. *Jurnal Pengabdian*, 5(2), 199–206. <https://doi.org/10.26418/jplp2km.v5i2.57678>
- Rohmana, N. A., Syahnazia, N. K., Mawardani, A., Sabrina, N., Nisa, N. F., & Nurmala, S. (2025). Evaluasi penerapan produksi bersih pada UMKM tempe di Kelurahan Guntung Paikat, Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2), 500–508. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v19i2.24465>
- Suhartini, Wahyuni, Y. S., Tahir, M., & Ramadani, A. (2023). Penyuluhan Higiene Dan Sanitasi Pada Sdm Produksi Usaha Kecil Obat Tradisional (Ukot) Pt.Granindo Jaya Makassar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Yamas*, 2(2), 12–16. <https://doi.org/10.59060/jpmy.v2i2.309>
- Wahyuni, A., & Hudi, L. (2024). Penerapan Good Manufacturing Practice Pada UMKM Bakery dan Cookies Melalui Revitalisasi Prosedur Sanitasi. 8(2), 117–123.
- Widyaningrum, R., Ayuningtyas, C. E., Khofifah, H., Mutmainah, S., & Putri, S. N. (2022). Peningkatan Pengetahuan UMKM Pangan tentang Produk Pangan. *PengabdianMu:Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 401–406.