

## Penguatan Sumber Daya Manusia melalui Pelatihan Keamanan Pangan dan Standardisasi Produksi pada UMKM Cempedak Goreng Batang Hari, Depok

Anggita Taufiqi<sup>1\*</sup>, Adira Aurel<sup>2</sup>, Dewi Mia Lestari<sup>3</sup>, Najwa Nia Amanda<sup>4</sup>, Nasywa Eka Putri<sup>5</sup>, Rizki Saputra Mukti<sup>6</sup>, Shafira Berliyanti<sup>7</sup>, Syahla Izdihar<sup>8</sup>, Syaqla Nur Hidayat<sup>9</sup>, Tabina Aziz<sup>10</sup>, Yuni Pambreni<sup>11</sup>, Udriyah<sup>12</sup>

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Global Jakarta<sup>1-12</sup>

Email Korespodensi: [anggitaufiqi17@gmail.com](mailto:anggitaufiqi17@gmail.com)

### INFO ARTIKEL

#### Histori Artikel:

Diterima 18-06-2026

Disetujui 23-06-2026

Diterbitkan 25-06-2026

### ABSTRACT

*Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the processed food sector, such as the Cempedak Goreng Batang Hari MSME in Depok, play an important role in the local economy but still face limited knowledge and human resource capacity in implementing food safety principles and proper production standards. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of MSME owners in food safety, sanitation hygiene, and production standardization. The implementation method used a participatory counseling and training approach consisting of a preparation stage (observation and preliminary interviews), an implementation stage (face-to-face dialogical material delivery and the handover of a food safety and quality standardization module as a reference for the partner), and an evaluation stage. The results show that the MSME owner experienced improved understanding of sanitation hygiene practices, the use of personal protective equipment, raw material management, and the importance of obtaining a Home Industry Food Production Certificate (SPP-IRT) as a form of legality and product safety assurance. The module provided also serves as a written reference for the partner to carry out a more hygienic and standardized production process sustainably. This activity is expected to be an initial step for the Cempedak Goreng Batang Hari MSME to improve product competitiveness and consumer trust.*

**Keyword:** food safety; production standardization; MSME; human resources; training

### Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Taufiqi, A. ., Pambreni, Y., Aziz, T., Hidayat, S. N. ., Izdihar, S. ., Berliyanti, S. ., Mukti, R. S. ., Putri, N. E., Amanda, N. N. ., Lestari, D. M., Aurel, A. ., & Udriyah, U. (2026). Penguatan Sumber Daya Manusia melalui Pelatihan Keamanan Pangan dan Standardisasi Produksi pada UMKM Cempedak Goreng Batang Hari, Depok. *Indonesia Berdampak: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 387-395. <https://doi.org/10.63822/7j0wj924>

## **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian nasional Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, jumlah UMKM di Indonesia mencapai lebih dari 64 juta unit usaha dengan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 61,07% atau setara Rp8.573,89 triliun, serta mampu menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja nasional (Limanseto, Haryo (Biro Komunikasi, Layanan Informasi & Perekonomian), 2021). Besarnya kontribusi tersebut menjadikan UMKM sebagai motor penggerak ekonomi kerakyatan yang perlu terus didorong agar mampu naik kelas dan berdaya saing, termasuk UMKM yang bergerak di bidang pengolahan pangan rumahan. Berbagai pendampingan telah dilakukan untuk mendukung daya saing UMKM pangan, mulai dari aspek kemasan hingga strategi pemasaran digital, sebagaimana ditunjukkan melalui program pendampingan pada UMKM Dapoer Umi Navisah yang berhasil meningkatkan kemampuan pelaku usaha dalam mengelola kemasan produk dan memperluas jangkauan pasar secara digital (Pambreni et al., 2023).

Salah satu UMKM yang bergerak pada bidang pangan olahan adalah UMKM Cempedak Goreng Batang Hari yang berlokasi di Depok. Usaha ini mengolah buah Cempedak menjadi produk gorengan yang digemari masyarakat sekitar. Namun, seperti UMKM pangan skala rumah tangga pada umumnya, UMKM ini masih menghadapi tantangan dalam aspek keamanan pangan dan standardisasi produksi. Sebagian besar pelaku UMKM pangan belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) tertulis terkait higiene dan sanitasi produksi, ditunjukkan dengan minimnya penggunaan alat pelindung diri (APD), proses pencucian peralatan yang masih konvensional tanpa disinfeksi memadai, serta tata letak area produksi yang belum tertata dengan baik (Hikmawati et al., 2026). Kondisi ini berisiko menimbulkan kontaminasi mikroba pada produk pangan apabila praktik higiene sanitasi tidak diterapkan secara konsisten (Hikmawati et al., 2026).

Keamanan pangan menjadi isu krusial mengingat dampaknya secara langsung terhadap kesehatan konsumen. Kasus keracunan pangan akibat lemahnya penerapan keamanan pangan pada produk olahan rumahan masih kerap terjadi di berbagai daerah, sebagaimana dilaporkan dalam kegiatan pelatihan keamanan pangan bagi UMKM di Kecamatan Tamansari, Kabupaten Bogor, yang dilatarbelakangi oleh peristiwa keracunan massal yang merenggut korban jiwa pada pertengahan tahun 2024 (Pratiwi et al., 2024). Kegiatan sosialisasi dan pelatihan mengenai keamanan pangan sangat penting untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik higiene di kalangan pelaku usaha makanan (Nazmi, F.M., Ahmad, N.A., Azahari, 2023).

Secara regulasi, pemerintah melalui Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan telah mengamanatkan bahwa pangan yang dikonsumsi masyarakat wajib memenuhi standar dan persyaratan kesehatan. Sebagai turunannya, Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai acuan teknis bagi Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) dalam menjaga higienitas proses produksi. Selain itu, melalui Peraturan BPOM Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga, pelaku usaha pangan skala rumah tangga diarahkan untuk memiliki Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sebagai jaminan tertulis dari pemerintah daerah bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi standar keamanan, mutu, gizi, dan pelabelan pangan (Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 Tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga, 2024). Peningkatan pengetahuan tentang keamanan pangan sangat penting agar pelaku usaha dapat memenuhi standar yang ditetapkan dan memperoleh sertifikasi yang diperlukan mereka (Muhammad S. Mahmuddin, Zainal Abidin, Titik Sri

Harini, Hironnymus Jati & Jutomo, 2023).

Berbagai kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada keamanan pangan UMKM telah dilakukan dan menunjukkan hasil yang positif. Penyuluhan keamanan pangan yang dilaksanakan pada UMKM Arjaya Pangan Nusantara, misalnya, berhasil memberikan wawasan dan pengetahuan baru bagi pemilik dan karyawan UMKM terkait praktik pengolahan pangan yang aman (Natasyari, D. D. S., & Rosida, 2023). Penelitian lain juga menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas pelaku UMKM melalui pelatihan berkelanjutan secara signifikan mampu meningkatkan pemahaman dan praktik keamanan pangan, termasuk pemakaian APD dan kebersihan alat produksi (Hikmawati et al., 2026). Pendekatan ini juga meningkatkan keterlibatan petani dalam perencanaan dan evaluasi, yang pada gilirannya mendukung keberhasilan program penyuluhan secara keseluruhan (Maulidah et al., 2023).

Berdasarkan kondisi tersebut, tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat memandang perlu dilakukan kegiatan penguatan SDM bagi pemilik UMKM Cempedak Goreng Batang Hari melalui pelatihan keamanan pangan dan standardisasi produksi. Kegiatan ini dilakukan melalui komunikasi dan pelatihan langsung (tatap muka) bersama pemilik UMKM, disertai dengan pemberian modul standardisasi dan keamanan mutu pangan sebagai panduan tertulis yang dapat digunakan secara berkelanjutan oleh mitra. Melalui kegiatan ini, diharapkan pemilik UMKM dapat memiliki pemahaman dan komitmen yang lebih baik dalam menjaga keamanan dan mutu produk, sehingga pada akhirnya dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan mendukung keberlanjutan usaha.

## **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada UMKM Cempedak Goreng Batang Hari yang berlokasi di Depok, Jawa Barat, dengan sasaran utama yaitu pemilik UMKM sebagai pengambil keputusan dan penentu kebijakan operasional usaha. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah metode penyuluhan dan pelatihan partisipatif (*participatory training and counseling*) yang dipadukan dengan pendampingan berbasis modul. Pemilihan metode ini didasarkan pada karakteristik kegiatan yang berfokus pada transfer pengetahuan secara langsung melalui komunikasi dua arah (dialogis) antara tim pelaksana dan pemilik UMKM, serta penguatan pemahaman melalui media cetak berupa modul standardisasi dan keamanan mutu pangan. Keberhasilan pelatihan sangat bergantung pada keterlibatan aktif peserta peserta dalam setiap tahap, yang menciptakan komitmen untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh dalam praktik (Irawan & Aris, 2026). Secara umum, metode pelaksanaan kegiatan ini mengacu pada tahapan pelatihan yang lazim digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi (Mirza et al., 2025).

### **Tahap Persiapan**

Tahap persiapan dilakukan melalui observasi dan wawancara awal (*need assessment*) dengan pemilik UMKM Cempedak Goreng Batang Hari untuk mengidentifikasi kondisi *existing* proses produksi, tingkat pemahaman terhadap keamanan pangan, serta kebutuhan utama mitra. Berdasarkan hasil observasi, tim pelaksana selanjutnya menyusun materi pelatihan dan modul standardisasi serta keamanan mutu pangan yang relevan dengan karakteristik usaha mitra, mengacu pada pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang diterbitkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI, 2026).

### **Tahap Pelaksanaan**

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui dua bentuk kegiatan utama, yaitu:

- 1) Penyuluhan dan pelatihan tatap muka, yaitu komunikasi langsung dan diskusi interaktif antara tim pelaksana dengan pemilik UMKM mengenai prinsip-prinsip keamanan pangan, higiene dan sanitasi produksi, penggunaan alat pelindung diri (APD), pengelolaan bahan baku, serta pentingnya legalitas usaha melalui Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) (Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 Tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga, 2024).



**Gambar 1. Diskusi langsung dengan pemilik UMKM**  
(Sumber: Dikelola tim penulis, 2026)

- 2) Pemberian modul standardisasi dan keamanan mutu pangan sebagai bahan acuan tertulis yang dapat digunakan secara mandiri dan berkelanjutan oleh mitra dalam menjalankan proses produksi sehari-hari, mencakup panduan praktik higiene sanitasi, tata kelola proses produksi, serta gambaran umum prosedur perizinan produk pangan industri rumah tangga.



**Gambar 2. Pemberian Modul kepada pemilik UMKM**  
(Sumber: Dikelola tim penulis, 2026)

Pentingnya pendekatan ini terletak pada kemampuannya untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM melalui kombinasi metode yang efektif dan terstruktur (Roodhi & Hammad, 2024).

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Kondisi Awal Mitra**

Hasil observasi awal pada UMKM Cempedak Goreng Batang Hari menunjukkan bahwa proses produksi masih dilakukan secara konvensional dan belum didukung oleh standar operasional tertulis. Pemilik usaha memiliki pengetahuan dasar mengenai pengolahan pangan, namun belum memahami secara mendalam prinsip-prinsip keamanan pangan secara formal, seperti pentingnya pemisahan bahan baku mentah dan matang, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta dokumentasi proses produksi. Temuan ini sejalan dengan kondisi umum UMKM pangan skala rumah tangga di Indonesia, di mana lebih dari 70% pelaku usaha belum memiliki SOP tertulis terkait sanitasi produksi (Hikmawati et al., 2026).



**Gambar 3. Kondisi UMKM**  
(Sumber: Dikelola tim penulis, 2026)

### **Pelaksanaan Pelatihan dan Penyampaian Materi**

Kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui komunikasi tatap muka secara langsung dengan pemilik UMKM Cempedak Goreng Batang Hari. Materi yang disampaikan meliputi konsep dasar keamanan pangan, prinsip higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan, penggunaan APD, tata kelola bahan baku dan produk jadi, serta pentingnya kepemilikan SPP-IRT sebagai bentuk legalitas usaha. Penyampaian materi dilakukan secara dialogis sehingga pemilik UMKM dapat secara aktif bertanya dan berdiskusi mengenai kendala riil yang dihadapi dalam praktik produksi sehari-hari. Pendekatan ini juga sejalan dengan hasil penelitian yang menunjukkan peningkatan keterampilan berbicara siswa melalui metode dialog dalam pembelajaran bahasa Indonesia (Laelatuza'rah, Siti Istiningsih, & Arini, 2025).

Selama sesi pelatihan, pemilik UMKM menunjukkan antusiasme dan keterbukaan terhadap masukan yang diberikan, khususnya terkait praktik higiene yang selama ini belum diterapkan secara konsisten, seperti pencucian peralatan dengan disinfeksi yang memadai dan kebersihan area kerja. Penting untuk memberikan pelatihan yang berkelanjutan kepada para penjamah makanan untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar higiene dan sanitasi, guna mencegah risiko kontaminasi yang lebih besar (Ridawati, Alsuheindra, Ramadani, 2023).

### **Pemberian dan Manfaat Modul Standardisasi dan Keamanan Mutu**

Sebagai pelengkap kegiatan penyuluhan lisan, tim pelaksana menyerahkan modul standardisasi dan keamanan mutu pangan kepada pemilik UMKM Cempedak Goreng Batang Hari. Modul ini disusun dengan mengacu pada pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang diterbitkan oleh BPOM, mencakup aspek higiene karyawan, sanitasi alat dan tempat produksi, pengendalian

bahan baku, penyimpanan dengan prinsip First In First Out (FIFO), serta gambaran prosedur memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) (Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 Tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga, 2024).



**Gambar 4. Modul Standardisasi, Keamanan Mutu dan Resep**

(Sumber: Dikelola tim penulis, 2026)

Keberadaan modul tertulis ini memiliki peran penting sebagai bahan acuan yang dapat dibaca dan dipelajari kembali oleh mitra di luar sesi pelatihan, sehingga pengetahuan yang diperoleh tidak hanya bersifat sesaat namun dapat menjadi pedoman jangka panjang dalam menjalankan praktik produksi yang lebih higienis dan terstandar. Modul yang disusun dengan baik dapat membantu peserta dalam mengimplementasikan strategi yang telah diajarkan, sehingga meningkatkan efektivitas program pengabdian masyarakat (Prasetyo et al., 2023).

### **Dampak dan Manfaat Kegiatan**

Secara umum, kegiatan pelatihan keamanan pangan dan standardisasi produksi yang dilaksanakan pada UMKM Cempedak Goreng Batang Hari memberikan beberapa manfaat, antara lain peningkatan pemahaman pemilik UMKM terhadap pentingnya higiene dan sanitasi dalam proses produksi pangan, tumbuhnya kesadaran akan pentingnya legalitas produk melalui SPP-IRT, serta tersedianya modul tertulis yang dapat menjadi acuan keberlanjutan praktik produksi yang aman. Peningkatan pengetahuan tentang keamanan pangan di kalangan pelaku UMKM dapat berkontribusi signifikan terhadap keberlanjutan usaha mereka di pasar yang semakin kompetitif (Fitri et al., 2023).

Pendampingan keamanan pangan bagi UMKM kuliner pada penelitian lain juga menunjukkan bahwa pelatihan yang disertai pendampingan praktis dapat meningkatkan kepuasan konsumen secara signifikan, sebagai dampak dari penerapan standar keamanan pangan yang lebih baik oleh mitra (Nugraheni et al., 2025). Dengan demikian, kombinasi metode penyuluhan tatap muka dan pemberian modul standardisasi yang diterapkan dalam kegiatan ini diharapkan dapat memberikan dampak yang serupa, yaitu peningkatan kualitas produk dan kepercayaan konsumen terhadap UMKM Cempedak Goreng Batang Hari dalam jangka

panjang.

Meskipun demikian, tim pelaksana menyadari bahwa perubahan perilaku dan kebiasaan kerja pada usaha skala rumah tangga memerlukan waktu dan pendampingan berkelanjutan, mengingat keterbatasan sumber daya, waktu, dan fasilitas yang dimiliki oleh pelaku UMKM. Oleh karena itu, kegiatan pendampingan lanjutan serta *monitoring* penerapan modul yang telah diberikan menjadi rekomendasi penting agar hasil pelatihan dapat diimplementasikan secara konsisten dan berkelanjutan oleh mitra.



**Gambar 5. Foto bersama tim pelaksana dengan pemilik UMKM**

(Sumber: Dikelola tim penulis, 2026)



**Gambar 6. Penyusunan laporan jurnal pengabdian masyarakat**

(Sumber: Dikelola tim penulis, 2026)

## **KESIMPULAN**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa penguatan sumber daya manusia melalui pelatihan keamanan pangan dan standardisasi produksi pada UMKM Cempedak Goreng Batang Hari, Depok, telah terlaksana dengan baik melalui metode penyuluhan dan pelatihan partisipatif yang dipadukan dengan pemberian modul standardisasi dan keamanan mutu pangan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan

pemahaman pemilik UMKM mengenai prinsip-prinsip keamanan pangan, praktik higiene dan sanitasi produksi, serta pentingnya legalitas usaha melalui Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Modul yang diberikan menjadi bahan acuan tertulis yang dapat digunakan secara berkelanjutan oleh mitra dalam menjalankan praktik produksi yang lebih higienis dan terstandar.

Sebagai langkah lanjutan, disarankan adanya kegiatan pendampingan dan *monitoring* berkala untuk memastikan implementasi materi pelatihan dan modul berjalan secara konsisten, serta mendorong UMKM Cempedak Goreng Batang Hari untuk segera mengurus legalitas produk melalui SPP-IRT guna meningkatkan daya saing dan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Yuni Pambreni, S.S.T., M.Mgt selaku dosen pengampu mata kuliah Manajemen Sumber Daya Manusia Internasional dan Ibu Udriyah, S.S.T., M.Mgt atas bimbingan dalam penyusunan kegiatan ini, serta kepada pemilik dan seluruh staf operasional Cempedak Goreng Batang Hari yang telah memberikan izin, waktu, dan partisipasi aktif selama pelaksanaan pelatihan

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). (2012).
- Fitri, R., Ayu, D., Lia, Z., Prihatiningsih, I., Malang, N., History, A., Economic, I. L., & Masyarakat, P. (2023). Strengthening Local Wisdom-Based MSMEs through Production Optimization to Improve Local Economic Competitiveness 304 ) Strengthening Local Wisdom-Based MSMEs through Production Optimization to Improve Local Economic Competitiveness , Fitri , R ., Lia , D. *JPM: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 303–309. <https://doi.org/10.32815/jpm.v4i2.1826>
- Hikmawati, F. I., Azzizah, H. I., Aldi, I., Ayusdini, P. S., Rizqah, I., Eko, S., Terapan, P. S., Lingkungan, J. K., & Yogyakarta, P. K. (2026). 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. <https://doi.org/10.54832/judimas.v4i1.625>
- Irawan, B., & Aris, V. (2026). Community Service as a Driving Force for MSME Empowerment in a Sustainable Economic Ecosystem Pengabdian Masyarakat sebagai Motor Pemberdayaan UMKM dalam Ekosistem Ekonomi Berkelanjutan. *Jurnal Terobosan Peduli Masyarakat (TIRAKAT)*, 3(1), 483–494. <https://doi.org/10.61100/j.tirakat.v3i1.322>
- Laelatuzza'rah, Siti Istiningsih, & Arini, A. (2025). Penerapan Metode Dialog untuk Meningkatkan Keterampilan Berbicara. *GeoScienceEd: Jurnal Pendidikan, Sains, Geologi, Dan Geofisika*, 6(2). <https://doi.org/10.29303/goescienceed.v6i2.714>
- Limanseto, Haryo (Biro Komunikasi, Layanan Informasi, dan P., & Perekonomian), K. K. B. (2021). *UMKM Menjadi Pilar Penting dalam Perekonomian Indonesia*. 5 Mei. <https://ekon.go.id/publikasi/detail/2969/umkm-menjadi-pilar-penting-dalam-perekonomian-indonesia>
- Maulidah, H. F., Baharun, H., & Tohet, M. (2023). Teacher Assistance in The Development of Merdeka Curriculum Learning Devices. *Communautaire: Journal of Community Service*, 02(02), 98–107.

- <https://doi.org/10.61987/communautaire.v2i2.257>
- Mirza, A. H., Halim, R. M. N., Informatika, T., Teknologi, F. S., & Darma, U. B. (2025). Optimalisasi Pelayanan Publik Melalui Pelatihan Aplikasi Temanpintar di Disperkim Provinsi Sumatera Selatan. *SOROT: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 14–18. <https://doi.org/10.32699/sorot.v4i1.8390>
- Muhammad S. Mahmuddin, Zainal Abidin, Titik Sri Harini, Hironnymus Jati, L., & Jutomo, Y. T. R. (2023). Increasing competitiveness and assistance in culinary business legality for Islamic council members. *Community Empowerment*, 8(8), 1140–1149. <https://doi.org/10.31603/ce.9128>
- Natasyari, D. D. S., & Rosida, R. (2023). Sosialisasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya Socialization of Good Manufacturing Practices (GMP) Implementation in Abstrak. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 21–26. <https://doi.org/10.33005/diandra.v2i1.13>
- Nazmi, F.M., Ahmad, N.A., Azahari, H. E. H. (2023). Food Practitioners' Knowledge, Attitude, and Practice Regarding Food Safety: A Case Study of Pasar Basah Sungai Siput. *Finance, Accounting and Law in the Digital Age. Contributions to Management Science*. [https://doi.org/10.1007/978-3-031-27296-7\\_74](https://doi.org/10.1007/978-3-031-27296-7_74)
- Nugraheni, K. S., Palupiningtyas, D., Corazon, M., Corbafo, L., & Antaragiva, I. A. (2025). Meningkatkan Kualitas dan Kepercayaan : Pendampingan Keamanan Pangan untuk UMKM Kuliner Improving Quality and Trust : Food Safety Mentoring for Culinary SMEs STIEPARI Semarang, Indonesia Keamanan pangan dan sanitasi merupakan aspek kritis dalam industri. *Pandawa : Pusat Publikasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 44–54. <https://doi.org/10.61132/pandawa.v3i2.2373>
- Pambreni, Y., Udriyah, U., Mumtaz, N. A., & Firmansyah, H. (2023). Optimasi Desain Packaging dan Digital Marketing UMKM Dapoer Umi Navisah (Packaging Design Optimization and Digital Marketing UMKM Dapoer Umi Navisah). *Jurnal Pemberdayaan Umat*, 2(2), 69–77. <https://doi.org/10.35912/jpu.v2i2.1569>
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 4 Tahun 2024 Tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (2024).
- Prasetyo, E. T., Hidayat, W. W., Marundha, A., & Bayu, P. (2023). Training and Assistance on Packaging, Labeling, and Online Marketing of Msmes. *Asian Journal of Community Services (AJCS)*, 2(6), 467–472. <https://doi.org/10.55927/ajcs.v2i6.4496>
- Pratiwi, A., Sumiati, Y., Fatika, R. A., Artamevia, M., Komunikasi, I., Pancasila, U., Farmasi, F., & Pancasila, U. (2024). PELATIHAN KEAMANAN PANGAN UNTUK PELAKU UMKM KECAMATAN TAMANSARI, KABUPATEN BOGOR. *Jurnal Abdi Insani*, 11, 2331–2340. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1998>
- Ridawati, Alsuhendra, Ramadani, M. I. (2023). Sanitation Knowledge and Hygiene Practices : An Evaluation of Indonesian Online Food SMEs Based on National Food Safety Guidelines. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 9(12), 11641–11647. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v9i12.5622>
- Roodhi, M. N., & Hammad, R. (2024). Increasing the Potential of MSMEs through Increasing Capabilities in Building Business Identity. *REKA ELKOMIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 153–160. <https://doi.org/10.26760/rekaelkomika.v5i2.153-160>
- Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan. (2023).