



Penyuluhan dan Pendampingan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Pada KWT Sari Melati

**Mustaufik^{1*}, Ulfah Nurdiani², Kunandar Prasetyo³, Wahyu Adhi Saputro⁴,
Fitri AmalindaHarahap⁵**

^{1,2,3,4} Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia, 53122

⁵ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia, 53122

E-mail: mustaufik@unsoed.ac.id, ulfah.nurdiani@unsoed.ac.id, kunandar.prasetyo@unsoed.ac.id
wahyu.adhi@unsoed.ac.id, fitri.amalinda@unsoed.ac.id

RIWAYAT ARTIKEL

Received: 2024-09-23

Revised : 2024-09-28

Accepted: 2024-09-30

KEYWORD

KWT Sari Melati Food
Processing

KATA KUNCI

KWT Sari Melati Pangan
Pengolahan

ABSTRACT

Business groups that have products must prioritize hygiene and sanitation of their production locations. This will be in line with the quality of the products produced so that the implementation of good food processing methods is the key. One of the KWTs that has a product is KWT Sari Melati with its carrot stick product. Lack of understanding of KWT Sari Melati members regarding good food processing methods. This community service activity aims to provide counseling and assistance on good food processing methods at KWT Sari Melati. This service uses the counseling and assistance method for KWT Sari Melati members. Of course, this community service activity begins with five stages from the preparation stage to the final evaluation stage. Based on the results of community service activities, KWT Sari Melati members already know exactly how to process food properly and correctly. The implementation and practice of good processing have also been carried out. This indicator can be seen from the carrot stick products produced which have better quality than before. KWT Sari Melati only needs to improve good food processing methods in terms of hygiene and sanitation of its production site.

ABSTRAK

Kelompok usaha yang memiliki produk harus mementingkan kehygienisan dan sanitasi lokasi produksinya. Hal ini akan selaras dengan kualitas produk yang dihasilkan sehingga penerapan cara pengolahan pangan yang baik menjadi kuncinya. Salah satu KWT yang memiliki produk yaitu KWT Sari Melati dengan produk stik wortelnya. Kurangnya pemahaman anggota KWT Sari Melati mengenai cara pengolahan pangan yang baik. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan pendampingan cara pengolahan pangan yang baik pada KWT Sari Melati. Pengabdian ini menggunakan metode penyuluhan dan pendampingan kepada anggota KWT Sari Melati. Tentunya kegiatan pengabdian ini dimulai dengan lima tahapan dari tahapan persiapan hingga tahapan akhir evaluasi. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat anggota KWT Sari Melati sudah mengetahui secara tepat bagaimana cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Penerapan dan praktik pengolahan yang baik juga sudah dilakukan. Indikator ini terlihat dari produk stik wortel yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih baik dari sebelumnya. KWT Sari Melati hanya perlu meningkatkan cara pengolahan pangan yang baik dari segi kehygienisan dan sanitasi tempat produksinya.

1. Pendahuluan

Kelompok usaha yang ada tentunya tersebar di berbagai macam daerah. Kelompok usaha yang sudah berjalan biasanya memiliki produk yang sudah eksis terjual. Berkembangnya waktu ke waktu membuat kelompok usaha melakukan berbagai macam upaya agar bisnisnya tetap berjalan dengan baik (Nurdiani dkk, 2023). Manajemen pengelolaan pangan menjadi point penting untuk dijalankan sehingga olahan pangan yang menjadi basis produk suatu kelompok dapat memberikan kualitas maksimal untuk memenuhi kebutuhan konsumen (Sari dan Indriani, 2017). Faktanya masih terdapat beberapa kelompok usaha yang mengabaikan cara mengolah makanan yang baik dan tepat. Edukasi dan sosialisasi penting untuk diberikan kepada kelompok secara rutin untuk meningkatkan berbagai macam pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh kelompok. Jangka panjang dalam adanya edukasi dan sosialisasi agar usaha yang dijalani oleh kelompok mampu selalu mengikuti perkembangan zaman dari waktu ke waktu (Hapsari dkk, 2017)

Mutu produk pangan yang dihasilkan oleh suatu kelompok seharusnya mengikuti kaidah cara pengolahan pangan yang baik (CPPB). Hal ini ditujukan untuk menjaga higienitas dan keamanan pangan yang dibuat sehingga lebih layak untuk dikonsumsi masyarakat secara umum. Potensi pengolahan pangan dari kualitas produk yang baik dalam jangka panjang akan meningkatkan pendapatan yang berujung kesejahteraan kelompok (Ahmed, 2022). Penerapan CPPB secara tidak langsung juga akan meningkatkan taraf kepercayaan konsumen maupun pelanggan terhadap produk yang dibuat. Penjagaan kualitas serta higienitas yang tinggi pada suatu produk akan membuat setiap individu yang terlibat dalam proses produksi terbiasa untuk mengolah pangan secara baik dan benar. CPPB pada tingkat industri rumah tangga sejatinya juga bisa dilakukan dengan membuat standar operasional produk dalam pembuatan pangan dimulai dari pembelian atau cara mendapatkan bahan baku yang baik, berjalan pada proses rantai produksi hingga proses penciptaan produk akhir meliputi berbagai macam komponen dan aspek seperti kebersihan lingkungan produksi, peralatan, sumber air, bangunan, sanitasi hingga pencatatan dokumentasi yang tidak boleh terlewatkan (Nurhayati dkk, 2021). Perkembangan industri pangan di tingkat rumah tangga tentunya juga harus selaras dengan hasil produk pangan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi. Masyarakat secara umum ketika melihat secara langsung proses pembuatan produk pangan akan terhindar dari

bayang-bayang bahaya kesehatan setelah mengonsumsi produk (Kurniawan et al., 2020). CPPB yang sudah diterapkan secara continue oleh kelompok memberikan ketenangan pada konsumen. Penerapan hal ini seharusnya sudah mulai diterapkan oleh kelompok usaha baru maupun yang sudah lama eksis (Nofrida et al., 2021). CPPB yang telah dilaksanakan juga akan membuat produk lebih awet dan tahan dari kerusakan sehingga mengamankan produk saat pengiriman barang atau distribusi barang yang rentan rusak sehingga tetap aman ketika diterima oleh konsumen (Rezki, 2020)

Salah satu kelompok usaha yang sering membentuk produk olahan pangan adalah kelompok wanita tani (KWT). Biasanya KWT akan membuat sebuah produk khas yang diperoleh dari hasil budidaya lahannya. KWT Sari Melati adalah salah satu KWT yang memproduksi olahan pangan yang berasal dari bahan baku utama yaitu wortel. Kondisi produksi stik wortel yang dimiliki oleh KWT Sari Melati dibuat dari hasil panen wortel dengan kisaran mencapai 5 kilogram. Anggota KWT Sari Melati hanya memiliki bekal pengetahuan membuat saja tanpa mengetahui cara produksi pangan yang baik. Hal ini tentunya berakibat pada produk yang dihasilkan dimungkinkan memiliki kualitas yang belum optimal. Produksi yang dijalankan oleh KWT Sari Melati masih dilakukan secara tradisional dan manual. Kekhawatiran pada KWT jika menerima pesanan dalam jumlah yang besar akan dihadapkan pada permasalahan pada kapasitas produksi yang rendah dan berjalan tidak cepat. Permasalahan yang muncul akibat sisi produksi adalah kebutuhan poklhasar untuk pendampingan dan pembimbingan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB). Tentunya jika kegiatan pendampingan dan pembimbingan mengenai CPPB dilakukan akan menjamin dari segi higienitas dan keamanan produk pangan. Adanya cara produksi pangan yang baik akan membuat kualitas produk lebih terjaga. Langkah CPPB selain menjamin keamanan pangan juga akan mengefisienkan waktu produksi sehingga kualitas produksi yang dihasilkan lebih siap di pasaran (Wijanti dan Purwatiningrum, 2016). Produk stik wortel yang dimiliki oleh KWT Sari Melati belum memiliki izin halal. Produk Halal menjadi penting mengingat kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di bidang pangan yang sudah berkembang pesat serta kepentingan menjaga kepercayaan konsumen (Mashudi, 2015). Berdasarkan uraian yang telah disebutkan maka kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan pendampingan cara

pengolahan pangan yang baik pada KWT Sari Melati.

2. Tinjauan Literatur

PP RI tahun 2012 nomor 8 telah mengatur sebagaimana mengenai keamanan pangan. Keamanan pangan juga didefinisikan sebagai upaya maupun kondisi yang harus dilakukan dalam membuat produk yang tidak membahayakan, mengganggu maupun merugikan konsumen dalam hal ini kesehatan masyarakat secara umum. Keamanan pangan juga diharuskan mampu mencegah berbagai macam pencemaran seperti adanya benda lain, pencemaran kimia maupun biologis yang dapat mengganggu pemenuhan produk untuk konsumen. Keamanan pangan juga tidak boleh bertentangan dengan perihal keagamaan maupun keyakinan yang tumbuh di masyarakat serta tidak diperbolehkan menabrak budaya yang ada. Kelompok usaha maupun industri juga harus menjaga serta memperhatikan kualitas produk ditinjau dari keamanan pangan produk yang akan dijual ke khalayak umum (Khazanah, 2020). Keamanan pangan juga tidak hanya menitikberatkan pada perusahaan maupun industri yang besar saja namun juga berlaku bagi industri rumah tangga. Konsistensi pembuatan produk olahan pangan dari rumah tangga juga harus mementingkan segmentasi pasar mereka sehingga memberikan keamanan bagi lansia maupun anak-anak yang menjadi target pasar masing-masing.

Pemenuhan kebutuhan manusia seperti kualitas makanan yang baik menjadi prioritas penting saat ini. Kesadaran produsen dalam membuat produk berkualitas juga harus didukung dengan kepentingan penunjang kesehatan tubuh konsumen maupun penunjang aktivitas konsumen setiap harinya. Oleh karena itu tingkat higienitas dan keamanan pangan menjadi kunci dalam membentuk produk yang berkualitas. Hal ini dikarenakan masalah kesehatan merupakan permasalahan yang saling terkait dan cenderung rumit akibat pola pangan yang tidak baik. Permasalahan segi kesehatan harus selalu diutamakan produsen sebelum sepenuhnya melaunching sebuah produk (Hermawan, 2016).

Cara pengolahan pangan yang baik atau dikenal sebagai GMP (Good Manufacturing Practice) adalah salah satu kaidah yang harus diterapkan oleh kelompok usaha guna mencegah terjadinya kerusakan produk akibat salah penanganan atau proses produksinya. Sanitasi dan higienitas makanan menjadi dua aspek yang harus senantiasa terjaga agar produk yang dibuat lebih segar dan layak konsumsi (Chatun and Andayani

2015). Kelompok usaha juga harus mengetahui secara mendasar tentang higienitas mengolah produk di dapur. Dengan begitu dalam membuat produk butuh kehati-hatian karena produk yang dibuat akan dikonsumsi oleh orang luar yang notabene adalah khalayak umum (Auliya and Aprilia 2016). Akhir-akhir ini banyak berita keracunan makanan akibat penyakit yang ada pada kandungan makanan yang disebabkan oleh beberapa bakteri seperti *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterobacteriaceae*, *Listeria sp* yang ada pada tempat produksi. Kejadian seperti ini seharusnya menjadi perhatian penting bagi produsen untuk lebih menjaga kebersihan dalam proses pembuatan produknya sehingga terciptanya keamanan pangan. Tempat produksi dalam hal ini jika pada industri rumah tangga seperti dapur juga harus tetap terjaga kebersihannya dan jika perlu ada penanganan produksi pangan yang baik (Deselnicu et al. 2013).

3. Metode

Metode pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan cara penyuluhan kemudian dilanjutkan dengan praktik cara pengolahan produk stik wortel yang baik dan benar. Peserta pada acara kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah anggota Kelompok Wanita Tani Sari Melati yang terletak di Desa Pandansari Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes berjumlah 15 orang. Kegiatan ini diawali dengan tim pelaksana kegiatan melakukan survei terlebih dahulu untuk melihat permasalahan yang ada pada KWT Sari Melati. Permasalahan yang muncul adalah minimnya pengetahuan anggota KWT Sari Melati mengenai cara pengolahan pangan yang baik dan benar mengingat KWT Sari Melati memiliki produk stik wortel namun masih menyimpan keraguan apakah selama ini produk yang dibuat sudah memenuhi kaidah cara pengolahan pangan yang baik dan benar atau belum. Kegiatan dilanjutkan dengan persiapan tim pelaksana kegiatan pengabdian untuk menyusun powerpoint yang berisikan materi cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Kegiatan dilanjutkan dengan sosialisasi dan penyuluhan di salah satu rumah anggota KWT Sari Melati. Tak lupa kegiatan pengabdian ini juga berjalan dengan adanya sesi diskusi agar kegiatan berjalan dua arah.

4. Hasil

Sanitasi dan higienitas adalah masalah yang harus selalu bisa diantisipasi oleh kelompok usaha terutama oleh KWT Sari Melati yang notabene memiliki produk olahan pangan dari stik wortel.

Kedua aspek tersebut bukan menjadi kompensasi yang bisa dikesampingkan karena kedua faktor tersebut harus selalu bisa diselesaikan oleh kelompok produsen. Konsep higienitas dalam kehidupan sehari-hari terlihat dari kebiasaan anggota KWT Sari Melati dalam melakukan proses produksi. Oleh karena itu pentingnya penekanan cara pengolahan pangan yang baik dan benar dimengerti secara mendalam dan komprehensif oleh masing-masing anggota KWT Sari Melati. Produk yang diciptakan oleh kelompok sejatinya menjadi tanggung jawab kelompok sehingga pembuatan produk harus dengan kualitas yang baik. Produk yang layak dijual tentunya tidak membahayakan kesehatan mengingat banyak di berita televisi mengenai keracunan konsumen akibat produk yang dikonsumsi tidak terjaga kebersihan dan sanitasi tempat produksinya yang kurang baik. Faktor penting menjaga kualitas makanan dari berbagai macam komponen yang mengganggu serta pencemaran yang ada harus bisa dilakukan oleh KWT Sari Melati. Hadirnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan memberikan pemahaman serta peningkatan pengetahuan bagi anggota KWT Sari Melati agar stik wortel yang dibuat sudah memenuhi kaidah cara pengolahan yang baik dan benar. Keberhasilan produk menjadi catatan penting bagi semua anggota KWT Sari Melati yang turut berkecimpung dalam membuat produk. Terlebih lagi produk ini sudah menjadi icon dari wilayah sekitar sebagai produk oleh-oleh wisata.

Berdasarkan hal tersebut maka dapat dikatakan pula bahwa keamanan pangan penting untuk diperhatikan dalam pengelolaan atau pengolahan makanan. Kegiatan penyuluhan mengenai cara pengolahan pangan yang baik dan benar dapat dilihat pada gambar berikut ini.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan dan Pendampingan CPPB KWT Sari Melati

Gambar 1 menjelaskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dijalankan oleh tim pelaksana dengan peserta kegiatan adalah KWT Sari Melati. Cara pengolahan pangan yang baik dan benar dimulai dari menggunakan bahan dasar yang berkualitas. Penggunaan bahan yang baik akan menghasilkan kualitas produk yang baik pula.

Kegiatan juga dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab dimana masukan kritik dan saran yang membangun juga diberikan oleh tim pelaksana kegiatan kepada KWT Sari Melati agar memperbaiki proses produksi yang sudah berjalan walaupun notabene sudah cukup baik.



Gambar 2. Pendampingan CPPB Stik Wortel KWT Sari Melati

Pendampingan praktik pembuatan stik wortel diawali dengan pemilihan bahan baku yang baik seperti wortel, tepung tapioca, tepung terigu, bawang putih, garam, penyedap rasa dan minyak untuk menggoreng. Wortel dicuci kemudian dikupas serta dipotong sesuai dengan keinginan lalu dikukus kurang lebih memakan waktu 10 hingga 15 menit. Wortel tidak perlu direbus agar menghasilkan wortel yang tidak terlalu berair. Wortel yang selesai dikukus kemudian di blender atau menggunakan chopper hingga memiliki tekstur yang lembut kemudian tambahkan air untuk menghaluskan. Siapkan wadah besar yang bersih dan higienis untuk mencampurkan bahan yang telah ditambahkan tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih halus, garam, dan penyedap rasa. Setelah itu lakukan pengadukan hingga semua komponen bahan tercampur secara merata. Acara dilanjutkan dengan pembentukan adonan kemudian dipipihkan menggunakan rolling pin. Lakukan pemotongan sesuai selera atau kebiasaan KWT Sari Melati kemudian taburi sedikit tepung agar tidak terlalu lengket. Penggorengan disiapkan dengan memanaskan wajan pada api sedang. Goreng stik wortel hingga keemasan dan renyah. Jangan langsung diaduk setelah dimasukkan ke dalam minyak serta biarkan hingga mengapung sebelum dibalik. Setelah matang, angkat dan tiriskan. Biarkan dingin sebelum disimpan dalam wadah kedap udara agar tetap renyah. Langkah ini sudah sesuai dengan yang dilakukan oleh pengabdian sebelumnya yaitu Lina dkk (2024) bahwa penting untuk memperhatikan langkah dalam memproduksi stik wortel secara baik dan benar untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

5. Diskusi

Pendampingan merupakan kegiatan lanjutan setelah peningkatan pengetahuan diberikan oleh

peserta kegiatan yaitu KWT Sari Melati. Penerapan cara pengolahan pangan yang baik dan benar harus bisa diwujudkan dan memberikan tahapan perubahan pada pengolahan produk stik wortel yang dibuat. Tingkat sanitasi dan higienitas menjadi perhatian penting yang dilakukan pada rumah produksi. Tenaga kerja sebelum melakukan pekerjaan pengolahan pangan sebaiknya melakukan cuci tangan terlebih dahulu kemudian mengecek perlengkapan serta alat bahan yang akan digunakan. Perhatian penting tertuju pada alat yang digunakan harus dicek terlebih dahulu apakah bersih atau tidak sebelum benar-benar digunakan. Terlebih lagi produk yang berkualitas tercipta dari proses produksi yang baik dan benar. Pemilihan kualitas bahan makanan juga harus benar-benar dipikirkan oleh KWT Sari Melati sehingga bahan baku yang baik akan selaras dengan produk stik wortel yang baik juga. Praktik pendampingan juga diikuti dengan memakai sarung tangan makanan ketika akan melakukan proses pengolahan wortel. Persiapan bahan pangan sebelum diolah serta cara simpan juga diberitahukan kepada anggota KWT Sari Melati pada kegiatan pendampingan cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Kegiatan yang dijalani ini nyatanya terlihat ibu-ibu KWT Sari Melati sangat antusias dan mampu menyerap pengetahuan disertai kegiatan praktik yang baik. Pemilihan wortel sebagai bahan baku utama juga diperhatikan dan dipilih yang dalam kondisi segar sehingga layak untuk diolah. Penyimpanan pada suhu ruang jika tidak memiliki kulkas juga menjadi pertimbangan penting mengingat di Desa Pandasari hawa juga cukup dingin. Wortel sebelum melalui proses pengolahan juga harus dibersihkan dengan air mengalir. Perhatian penting juga diberikan kepada anggota KWT Sari Melati tidak hanya untuk mengolah produk stik wortel saja namun juga sudah harus bisa diterapkan pada rumah tangga masing-masing. Cara pengolahan pangan yang baik ini sebenarnya tidak memerlukan biaya yang mahal namun butuh konsistensi sehingga produk yang dibuat memenuhi syarat dari segi higienitas dan sanitasinya. Pangan yang baik tentunya akan selaras dengan kandungan yang dihasilkan sehingga bahan yang dibutuhkan juga harus baik. Produk yang berkualitas akan menimbulkan selera makan konsumen juga lebih tinggi sehingga ini menjadi point penting yang di infokan pada ibu KWT Sari Melati.

Cara pengolahan pangan yang baik dan benar perlu ditekankan untuk menjamin terciptanya produk pangan yang baik pula serta menjaga keamanan pangan yang ada. Pangan yang aman menjadikan pangan tersebut layak untuk

dikonsumsi. Penerapan cara pengolahan pangan yang baik akan meningkatkan kepercayaan masyarakat untuk membeli produk tersebut. Cara pengolahan pangan yang baik dan benar juga harus ditekankan pada industri rumah tangga agar nantinya produk yang dibuat mampu bersaing dengan produk-produk yang besar dan sudah eksis. Fasilitasi bahan baku hingga sumber air juga harus jelas peruntukannya disamping proses produksi hingga penyimpanan yang baik tidak boleh dikesampingkan. Berkembangnya produk rumahan hasil KWT Sari Melati yang memiliki mutu yang baik serta aman dikonsumsi akan menjadikan produk stik wortelnya menjadi bagian yang baik dari wisata yang ada.

KWT Sari Melati perlu mengupgrade beberapa langkah agar cara pengolahan pangan yang baik dan benar bisa diterapkan setiap saat. Khususnya jika ada lokasi tersendiri terutama pada penyimpanan bahan baku akan menjadikan produk lebih bermutu. Peralatan dalam mendukung produksi juga harus tersimpan terpisah dan dalam keadaan higienis, rapi dan mudah untuk digunakan. Tempat produksi juga harus dijaga kebersihannya terutama jauh dan bebas dari serangga sehingga meminimalisasi kontaminasi makanan. Pengurus KWT Sari Melati juga penting untuk membuat standar operasi produk seperti poster yang ditempelkan pada dinding sehingga anggota KWT Sari Melati bisa menyimak sebelum melakukan proses produksi.

6. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat anggota KWT Sari Melati sudah mengetahui secara tepat bagaimana cara pengolahan pangan yang baik dan benar. Penerapan dan praktik pengolahan yang baik juga sudah dilakukan. Hanya saja tinggal meningkatkan konsistensi cara pengolahan pangan yang baik dari segi higienitas dan sanitasi tempat produksinya. Terlebih lagi jika ada standar operasional produksi akan membuat kualitas produk stik wortel jauh lebih baik.

7. Persembahan

Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang turut serta dalam membantu berjalannya kegiatan pengabdian ini terutama pada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi (Ditjen Dikti/ristek) melalui Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRTPM) dan Universitas Jenderal Soedirman yang telah memberikan pendanaan hibah pengabdian berbasis riset. Tak lupa penulis

juga mengucapkan terimakasih kepada LPPM Universitas Jenderal Soedirman yang telah memberikan izin kegiatan pengabdian. Ucapan terimakasih juga diberikan kepada setiap anggota KWT Sari Melati yang senantiasa aktif dan hadir dalam setiap kegiatan pengabdian.

8. Referensi

- Ahmed, Y. (2022). Pemanfaatan buah mangrove menjadi produk makanan di Desa Hurip Jaya Bekasi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*, 2(5), 162–165.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.
- Chatun, C. M., & Andayani, S. W. (2015). Pengaruh pengetahuan sanitasi dan higiene terhadap pengolahan makanan sehat keluarga LPKK. *Jurnal Keluarga*, 1(1), 1–6.
- Deselnicu, O. C., Costanigro, M., Souza-Monteiro, D. M., & McFadden, D. T. (2013). A meta-analysis of geographical indication food valuation studies: What drives the premium for origin-based labels? *Journal of Agricultural and Resource Economics*, 38(2), 204–219.
- Dewi, R., Dida, S., & Anisa, R. (2018). Pelatihan komunikasi bagi kader posyandu di Desa Pegerwangi, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. *Jurnal Abdi MOESTOPO*, 01(2), 58–65. <http://journal.moestopo.ac.id>
- Hermawan, T. (2016). Hygiene dan sanitasi pengolahan makanan keluarga anggota lembaga pemberdayaan kesejahteraan. *Jurnal Keluarga*, 2(1), 76–84.
- Khazanah, W. (2020). Edukasi keamanan pangan di dapur rumah tangga. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 1–6.
- Kristiana, Y., Angel, C., & Aurelia, N. (2020). Identifikasi potensi wisata kreatif di Kabupaten Serang dan Kabupaten Pandeglang. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 196–208.
- Kurniawan, H., Widyasari, R., & Hidayat, A. F. (2020). Penyuluhan CPPB dan introduksi mesin spinner bagi usaha kerupuk kulit di Desa Lendang Bedurik, Kecamatan Selong, Kabupaten Lombok Timur. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, 2(2), 54–60.
- Lina, R. N., Rahmawaty, A., Setyoningsih, H., Wijaya, H. M., Pratiwi, Y., Palupi, D. A., ... & Madia, W. (2024). Pelatihan pengolahan wortel menjadi stick sehat pengontrol kadar glukosa darah bagi ibu PKK di Desa Temulus Mejobo Kudus. *Jurnal Pengabdian Bidang Kesehatan*, 2(1), 08–14.
- Mashudi. (2015). *Konstruksi hukum & respons masyarakat terhadap sertifikasi produk halal (seri disertasi)*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Nofrida, R., Zaini, A., & Rahayu, N. (2021). Pelatihan cara pengolahan pangan yang baik dan pengolahan chip umbi porang di Desa Gondang Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB*, 3(1).
- Nurdiani, U., & Saputro, W. A. (2023). Edukasi pembukuan keuangan pada poklhasr menggunakan buku kas sederhana. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(2), 566–574.
- Nurhayati, S. Y., Ghazali, M., & I. (2021). Penyuluhan cara pengolahan pangan yang baik untuk perbaikan proses produksi dan mutu minyak kelapa di IKM Sakra Timur Lombok. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(1), 142–160.
- Rezki, R. (2020). Evaluasi penerapan CPPB-IRT industri rumah tangga pangan (IRTP) minuman tradisional di Desa Mekarharja. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(1), 28–33.
- Sari, C. T., & Indriani, E. (2017). Pentingnya pembukuan sederhana bagi kelompok UMKM KUB Murakabi Desa Ngargoyoso. *Wasana Nyata*, 1(1), 17–21. <https://doi.org/10.36587/wasananyata.v1i1.189>
- Wijayanti, N., & Purwatinigrum, I. (2016). Peningkatan efisiensi dan kapasitas produksi pada proses pengolahan sambel pecel, keripik tempe dan keripik singkong. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 131–138.
- Zulfikar, R. (2016). Cara penanganan yang baik pengolahan produk hasil perikanan berupa udang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2).



© 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution Share Alike (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).