

PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK DI UMKM DUSUN MLAKAN, DESA SAMBIREJO, KABUPATEN SLEMAN, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Abstrak

Dusun Mlakan, merupakan salah satu daerah yang ada di Desa Sambirejo, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta yang memiliki banyak UMKM yang kaya akan keanekaragaman pangan olahan, seperti makanan ringan (camilan) dan jajanan pasar. Pengelolaan produk pangan olahan yang dilakukan oleh para pelaku UMKM di Dusun Mlakan telah mengikuti standarisasi GMP (Good Manufacturing Practices) yang mengacu pada elemen CPPOB Peraturan menteri Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 dan CPPB-IRT Peraturan kepala badan BPOM NO.HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012. Dalam rangka meningkatkan wawasan, pengetahuan dan kompetensi para pelaku UMKM di Dusun Mlakan, perlu diberikan pelatihan secara intensif berkelanjutan, dengan melibatkan berbagai unsur dan elemen masyarakat, sehingga UMKM di Dusun Mlakan dapat berkembang secara luas dan dapat berkontribusi secara sosial dan ekonomi dalam meningkatkan kesejahteraan hidup dan pertumbuhan ekonomi.

Kata Kunci: UMKM; GMP; CPPOB; CPPB-IRT

Tuti Panghastuti¹, Sulistiono²

^{1,2}) Program Studi Manajemen,
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi
Pariwisata API Yogyakarta

Email : panghas64@gmail.com

Abstract

Mlakan Hamlet, is one of the areas in Sambirejo Village, Sleman Regency, Yogyakarta Special Region which has many MSMEs that are rich in processed food diversity, such as snacks and market snacks. The management of processed food products carried out by MSMEs in Mlakan Hamlet has followed the GMP (Good Manufacturing Practices) standardization which refers to the CPPOB elements of the Ministerial Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia No.75 / M-IND / PER / 7/2010 and CPPB-IRT Regulation of the head of the BPOM agency NO.HK.03.1.23.04.12.2206 YEAR 2012. In order to increase the insight, knowledge and competence of MSMEs in Mlakan Hamlet, it is necessary to provide intensive continuous training, involving various elements and elements of society, so that MSMEs in Mlakan Hamlet can develop widely and can contribute socially and economically in improving welfare and economic growth.

Keywords: UMKM; GMP; CPPOB; CPPB-IRT

© 2025 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Dusun Mlakan, Desa Sambirejo, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki banyak UMKM yang kaya akan keanekaragaman pangan olahan yang diproduksi secara lokal, seperti makanan ringan (camilan) dan jajanan pasar. Menurut (Novita & Sundari, 2025) aneka ragam pangan olahan dan jajanan lokal yang ada di Dusun Mlakan, merupakan bagian dari warisan kuliner nusantara yang tidak hanya mencerminkan budaya lokal, tetapi juga memiliki potensi ekonomi yang besar bila dikembangkan dengan pendekatan yang tepat.

Pengetahuan mengenai pengolahan pangan yang baik dan benar penting untuk dimiliki oleh masyarakat (Amalia, 2024). Demikian juga halnya dengan para pelaku UMKM di Dusun Mlakan, Desa Sambirejo, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, perlu mendapatkan penyuluhan, pelatihan dan bimbingan teknis

secara intensif yang melibatkan berbagai unsur masyarakat, untuk meningkatkan pengetahuan dan kompetensi dalam mengelola pangan olahan, menurut (Natsir, Taridala, Kasim, Herman, & Damayanti, 2021 dalam Riza & Yuliani, 2022), sehingga pelaku UMKM di Dusun Mlakan dapat mengembangkan produk pangan olahan yang berpotensi untuk meningkatkan nilai guna dan menambah nilai ekonomi.

Dalam upaya tercapainya nilai guna dan ekonomi tersebut, perlu dilakukan pendampingan dan pembinaan bagi para pelaku usaha UMKM di Dusun Mlakan, mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yaitu suatu pedoman yang digunakan untuk menjamin kegiatan produksi yang baik secara mutu dan keamanannya. Penerapan CPPOB perlu dilaksanakan disetiap unit pengolahan dari industri kecil hingga industri besar. Pemerintah mengatur cara produksi pangan yang baik dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor

75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practice*). Peraturan ini dijadikan acuan umum bagi industri pengolahan pangan, Pembina industri pengolahan pangan dan pengawas mutu atau keamanan pangan (Hermanto, 2020).

Menurut Amalia et al., (2023 dalam Lestari et al., 2024) Pangan adalah salah satu dari kebutuhan dasar terpenting dalam kehidupan manusia, hal ini menyebabkan semakin bertumbuhnya para pelaku di industri pangan dalam skala mikro, kecil, menengah, dan besar.

Menurut Taupik (2022 dalam Febrian et al., 2024) Produk pangan olahan merupakan produk makanan hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Bahan olahan dibagi atas dua macam, yaitu. Pangan olahan kemasan maupun pangan olahan yang siap saji yang dapat disantap. Menurut Wulandari et al., (2017) Pengolahan pangan juga dapat diartikan mengubah bahan pangan menjadi produk-produk baru sehingga produk memiliki daya guna yang lebih tinggi.

Dalam meningkatkan pengetahuan bagi pelaku UMKM Dusun Mlakan, Desa Sambirejo, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta melalui program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), STIE Pariwisata API Yogyakarta selaku Perguruan Tinggi memiliki kewajiban untuk menerapkan keilmuan dengan melakukan transfer ilmu pengetahuan kepada masyarakat (Kasim et al., 2023).

METODE PELAKSANAAN

Menurut Saragih, Lay. Dkk (dalam Kasim et al., 2023) Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif yaitu melaksanakan pendidikan dan pelatihan masyarakat dengan pihak akademisi dan pemerintah berperan sebagai fasilitator untuk dapat saling belajar. Membagi pengetahuan dan pengalamannya. Pendekatan partisipatif adalah memberdayakan masyarakat agar mampu mendukung pembangunan sumber daya manusia secara berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pendampingan Pada UMKM di Dusun Mlakan

Kegiatan pendampingan melibatkan unsur dari civitas akademika STIE Pariwisata API, Perangkat kelurahan Desa Sambirejo, dan Para pelaku UMKM Dusun Mlakan, Desa Sambirejo, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.



Gambar 1. Paapran Cara Produksi Pangan Olahan Kepada Peserta
Sumber: (Peneliti,2025)



Gambar 2. Penyerahan Cinderamata/Kenang-Kenangan Kepada Peserta Pelatihan
Sumber: (Peneliti,2025)



Gambar 3. Peserta Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan
Sumber: (Peneliti,2025)



Gambar 4. Peserta Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan
Sumber: (Peneliti,2025)

Pedoman produksi pangan olahan yang baik

Peraturan menteri Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau (*Good Manufacturing Practices*) yang disajikan pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Elemen CPPOB Peraturan menteri Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010

No.	Elemen	No.	Elemen
1	Lokasi	10	Pengemas
2	Bangunan	11	Label dan Keterangan Produk
3	Fasilitas Sanitasi	12	Penyimpanan
4	Mesin/Peralatan	13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi
5	Bahan	14	Pengangkutan
6	Pengawasan Proses	15	Dokumentasi dan Pencatatan
7	Produk Akhir	16	Pelatihan
8	Laboratorium	17	Penarikan Produk
9	Karyawan		

Sumber: (BPOM, 2020)

Peraturan kepala badan BPOM NO.HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012 Tentang CPPB-IRT disajikan pada tabel 2 berikut:

Tabel 2. Elemen CPPB-IRT Peraturan kepala badan BPOM NO.HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012

No.	Elemen	No.	Elemen
1	Lokasi Lingkungan Produksi	& 8	Penyimpanan
2	Bangunan Fasilitas	& 9	Pengendalian Proses

3	Peralatan Produksi	10	Pelabelan Pangan
4	Suplai Air/Sarana Penyediaan Air	11	Pengawasan oleh Penanggung Jawab
5	Fasilitas & Kegiatan Higiene Sanitasi	12	Penarikan Produk
6	Kesehatan & Higiene Karyawan	13	Pencatatan dan Dokumentasi
7	Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	14	Pelatihan Karyawan

Sumber: (BPOM, 2020)

Kriteria Pemenuhan Cara Produksi Pangan Olahan Di Dusun Mlakan

Berdasarkan Peraturan menteri Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 dan Peraturan kepala badan BPOM NO.HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012

Tabel 3. Penilaian Pemenuhan Elemen CPPOB Peraturan menteri Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010

No.	Elemen Permen Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010	Kriteria Pemenuhan		
		Kurang Memenuhi	Cukup Memenuhi	Sangat Memenuhi
1	Lokasi	-	√	-
2	Bangunan	-	√	-
3	Fasilitas Sanitasi	-	√	-
4	Mesin/Peralatan	-	√	-
5	Bahan	-	√	-
6	Pengawasan Proses	-	√	-
7	Produk Akhir	-	√	-
8	Laboratorium	-	√	-
9	Karyawan	-	√	-
10	Pengemas	-	√	-
11	Label dan Keterangan Produk	-	√	-
12	Penyimpanan	-	√	-
13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	-	√	-
14	Pengangkutan	-	√	-
15	Dokumentasi dan Pencatatan	-	√	-
16	Pelatihan	-	√	-
17	Penarikan Produk	-	√	-

Sumber: (Data diolah,2025)

Tabel 4. Penilaian Pemenuhan Elemen Elemen CPPB-IRT Peraturan kepala badan BPOM NO.HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012

No.	Elemen Perkab BPOM NO.HK.03.1.23.0 4.12.2206 TAHUN 2012	Kriteria Pemenuhan		
		Kurang Memen uhi	Cukup Memen uhi	Sangat Memen uhi
1	Lokasi & Lingkungan Produksi	-	√	-
2	Bangunan & Fasilitas	-	√	-
3	Peralatan Produksi	-	√	-
4	Suplai Air/Sarana Penyediaan Air	-	√	-
5	Fasilitas & Kegiatan Higiene Sanitasi	-	√	-
6	Kesehatan & Higiene Karyawan	-	√	-
7	Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	-	√	-
8	Penyimpanan	-	√	-
9	Pengendalian Proses	-	√	-
10	Pelabelan Pangan	-	√	-
11	Pengawasan oleh Penanggung Jawab	-	√	-
12	Penarikan Produk	-	√	-
13	Pencatatan dan Dokumentasi	-	√	-
14	Pelatihan Karyawan	-	√	-

Sumber: (Data diolah,2025)

Lokasi

Dari hasil observasi, Lokasi produksi berada di lingkungan tempat tinggal. Lokasi produksi tidak mengganggu aktivitas lingkungan sekitar. Untuk mendukung olahan pangan yang baik, pemilihan lokasi harus bebas dari pencemaran lingkungan, terbebas dari limbah dan lingkungan yang tidak bersih, menurut Zaenab & Azizah (2025) yaitu lingkungan yang tidak bersih, yang mengindikasikan potensi kontaminasi dengan limbah domestik.

Bangunan

Dari hasil observasi, Bangunan untuk mendukung proses produksi menggunakan bangunan rumah tempat tinggal. Menurut Srihastuti (2019; Sonaru, 2018 dalam Latifasari et al., 2023) menyatakan bahwa bangunan tempat

produksi seharusnya di rancang dan ditata sesuai dengan tahapan proses produksi yang dilakukan. Bangunan harus memiliki batas yang jelas, artinya luas masing-masing ruangan dan tempat peralatan harus cukup, tidak berdesakan sehingga tidak mengganggu kelancaran dalam penanganan dan pengolahan. Bangunan tempat pengolahan harus dibangun pada kondisi yang baik yaitu lokasi area bahan baku dengan lokasi area proses harus terpisah, hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang antara bahan baku dan produk akhir.

Fasilitas Sanitasi

Dari hasil observasi, Lingkungan produksi bersih, peralatan produksi bersih, ketersediaan air bersih memenuhi. Menurut Floridiana (2018 dalam Latifasari et al., 2023) Sanitasi merupakan suatu proses yang penting dalam proses produksi pangan olahan. Sanitasi yang dimaksud antara lain: sanitasi pada fasilitas produksi meliputi alat produksi dan lokasi produksi, hygiene, aliran udara dan limbah serta bahan baku yang digunakan.

Mesin/Peralatan

Dari hasil observasi, Mesin/peralatan produksi yang digunakan masih sederhana khusus untuk mendukung lingkup produksi rumah tangga. Menurut Krisanti et al., (2022) setiap peralatan harus memiliki protokol Kualifikasi Instalasi (KI), Kualifikasi Operasi (KO) dan Kualifikasi Kinerja (KK), karena peralatan dapat mempengaruhi kualitas produk sehingga sangat memerlukan proses validasi secara sistematis dan logis, dimulai dari proses desain bangunan, fasilitas, dan peralatan terlebih dahulu.

Bahan

Dari hasil observasi, Bahan yang digunakan di adakan sendiri oleh pelaku UMKM. Bahan yang digunakan diperoleh dari pihak supplier (dalam situasi tertentu) pelaku UMKM tidak dapat mengusahakannya sendiri, sehingga ketersediaan sumber bahan produksi terbatas untuk mendukung produksi secara terus-menerus/ berkelanjutan. Menurut Prawiro (2001 dalam Hendro et al., 2023) penggolongan bahan meliputi bahan baku atau komponen utama yang akan diolah menjadi produk, dan bahan baku pembantu atau penolong untuk membuat produk akhir yang utuh. Situasi dimana proses pemilihan bahan baku belum memiliki kriteria tertentu, dan hanya mengandalkan ketersediaan yang ada, akan menyebabkan produk yang dihasilkan dari waktu ke waktu memiliki kualitas yang tidak stabil.

Pengawasan Proses

Dari hasil observasi, Proses pengawasan dilakukan secara mandiri dengan melibatkan

pelaku UMKM dan unsur dari perangkat padukuhan dan/atau kelurahan. Pengetahuan mengenai proses pengawasan diperoleh dari pelatihan/ bimbingan teknis/ workshop. Pengawasan proses terhadap pangan olahan secara umum mengacu pada GMP (*Good Manufacturing Practices*) menurut Bhiastika dan Hidayati (2012; Lisyanti 2008 dalam Hanidah et al., 2019) meliputi prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan terhadap pelaksanaan proses produksi. Menurut Lisyanti diantaranya meliputi: pengendalian bahan baku, sarana produksi, tindakan pencegahan dan jaminan mutu produk. Pengawasan proses diantaranya dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan, *image* dan kompetensi perusahaan/organisasi, kesempatan IRT untuk memasuki pasar yang lebih luas melalui produk/kemasan yang bebas bahan beracun (kimia, fisika dan biologi), serta meningkatkan wawasan dan pengetahuan terhadap produk.

Produk Akhir

Dari hasil observasi, Produk akhir yang dihasilkan berupa aneka makanan ringan (camilan). Produk akhir yang dihasilkan bersih, sehat dan halal. Produk dapat dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat, anak-anak hingga dewasa. Produk akhir dijual/ di distribusikan di lingkup pembeli lokal dan lokasi wisata. Produk akhir yang dihasilkan dari pengolahan pangan harus mengacu pada penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai persyaratan agar menghasilkan produk yang aman dikonsumsi (Surya et al., 2023). Untuk itu diperlukan penyelenggaraan keamanan pangan di sepanjang rantai pangan, mulai dari tahap produksi sampai ke tangan konsumen (T. R. P. Lestari, 2020). Untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas dan aman dikonsumsi, Menurut Hanidah et al., (2018 dalam Surya et al., 2023) diperlukan prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan terhadap pelaksanaan proses produksi, menurut Aksana dan Tampubolon (2016 dalam Surya et al., 2023) meliputi pengendalian mutu dan pengawasan terhadap kualitas bahan baku (*ingredient quality*), kualitas produk akhir (*finished feed quality*), kandungan zat anti nutrisi atau racun (*control of toxic substances*), dan pengendalian terhadap proses produksi.

Laboratorium

Dari hasil observasi, Pengujian proses dan hasil produksi dilakukan oleh badan POM, bekerjasama dengan pemerintah Desa Sambirejo. Menurut Misgiyarta dan Bintang (2011 dalam Elfriede et al., 2019) Mutu dan keamanan pangan merupakan salah satu parameter penting dalam memproduksi pangan olahan. Proses laboratorium yang

diteerapkan oleh badan BPOM pada pengolahan pangan olahan di Dusun Mlakan, mencakup seluruh unsur *Good Manufacturing Practices* (GMP) antara lain meliputi: Fasilitas Sanitasi, Mesin/Peralatan, Bahan, Pengawasan Proses, Produk Akhir, Pengemas, Label dan Keterangan Produk, Penyimpanan, Pemeliharaan dan Program Sanitasi, serta Penarikan Produk.

Karyawan

Dari hasil observasi, Usaha dilakukan secara mandiri oleh pelaku UMKM, karena usaha yang dilakukan masih di dominasi oleh Industri Rumah Tangga (IRT). Untuk menghasilkan UMKM yang dapat menyerap karyawan, maka UMKM harus dikembangkan pada skala yang lebih besar, sehingga dapat berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi. Dengan demikian, Menurut Karimah et al., (2021 dalam Bado et al., 2024), UMKM harus berupaya dan mampu menciptakan peluang usaha sehingga dapat menciptakan peluang lapangan pekerjaan yang dapat memberikan pengaruh positif pada penyerapan angkatan kerja.

Pengemasan

Dari hasil observasi, Pengemasan hasil produksi pangan olahan dikemas dengan rapi, higienis dan estetik yang memberikan citra dan nilai lebih kepada konsumen. Menurut Nurasia et al., (2021) Produk yang dihasilkan dari hasil pengolahan pangan yang baik harus didukung dengan kemasan yang baik dan menarik sehingga dapat meningkatkan minat konsumen. Kemasan yang baik tidak hanya berfungsi sebagai pelindung dari kerusakan tetapi juga memiliki nilai estetika yang dapat menarik pelanggan terhadap produk pangan yang dihasilkan.

Label dan Keterangan Produk

Dari hasil observasi, Label dan keterangan produk terlihat informatif, mudah di ingat, dan mudah difahami oleh seluruh unsur kalangan masyarakat. Menurut Septian & Rahayu (2014) Peran label pada produk pangan sangat penting. Label yang baik dan benar memudahkan konsumen dalam memilih produk yang diperlukannya. Pelabelan produk pangan dapat dijadikan sumber informasi utama mengenai pangan kemasan. UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan (pasal 96 ayat 1) menyebutkan bahwa label berfungsi untuk memberikan informasi yang benar dan jelas kepada masyarakat tentang setiap produk pangan yang dikemas sebelum membeli dan/atau mengonsumsi pangan. Aspek pelabelan diharapkan dapat menjadi perangkat efektif untuk pengendalian mutu dan keamanan pangan.

Penyimpanan

Dari hasil observasi, Proses penyimpanan dilakukan secara mandiri oleh pelaku UMKM. Proses penyimpanan dilakukan secara spesifik, tergantung pada jenis bahan dan jenis produk yang dihasilkan. Menurut Institute of Food Science and Technology (1974 dalam Herawati, 2008), umur simpan produk pangan adalah selang waktu antara saat produksi hingga konsumsi di mana produk berada dalam kondisi yang memuaskan berdasarkan karakteristik penampakan, rasa, aroma, tekstur, dan nilai gizi. Sementara itu, Floros dan Gnanasekharan (1993 dalam Herawati, 2008) menyatakan bahwa umur simpan adalah waktu yang diperlukan oleh produk pangan dalam kondisi penyimpanan tertentu untuk dapat mencapai tingkatan degradasi mutu tertentu. Menurut Rahayu et al. (2003 dalam Herawati, 2008), Pada saat baru diproduksi, mutu produk dianggap dalam keadaan 100%, dan akan menurun sejalan dengan lamanya penyimpanan atau distribusi. Selama penyimpanan dan distribusi, produk pangan akan mengalami kehilangan bobot, nilai pangan, mutu, nilai uang, daya tumbuh, dan kepercayaan.

Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Dari hasil observasi, Pemeliharaan sarana dan prasarana produksi serta program sanitasi dilakukan secara mandiri oleh pelaku UMKM, dibawah pengawasan BPOM melalui unsur pemerintah desa yang membantu dan/atau memfasilitasi proses pemeliharaan dan penyediaan program sanitasi. Menurut Rianti et al., (2018) Sanitasi pangan menentukan seberapa higienis suatu produk dihasilkan. Menurut Fajriansyah (2017 dalam Rosadah et al., 2022) Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain. Misalnya hygiene sudah baik karena mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna. Oleh karena itu, Menurut Aprillia et al., (2019 dalam Rosadah et al., 2022) Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) sangat membutuhkan binaan agar produk pangan yang dihasilkan baik dan aman bagi konsumennya dengan memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Dalam upaya mendukung keberlangsungan industri berbasis pada produksi rumah tangga tersebut, menurut Kadriah (2018 dalam Rosadah et al., 2022) pemerintah melalui berbagai instansi terkait melakukan berbagai upaya pembinaan, baik yang bersifat teknis produksi, manajemen pemasaran maupun melalui peraturan yang ada untuk menjamin tersedianya pangan bagi masyarakat.

Pengangkutan

Dari hasil observasi, Pengangkutan hasil produksi dilakukan secara mandiri oleh pelaku UMKM. Namun demikian perlu adanya keterlibatan berbagai unsur pemerintah desa dan/atau masyarakat dalam membantu dan/atau memfasilitasi proses pengangkutan bahan dan hasil produksi.

Dokumentasi dan Pencatatan

Dari hasil observasi, Dokumentasi dan pencatatan seluruh rangkaian produksi dilakukan secara mandiri oleh pelaku UMKM. Dokumentasi dan pencatatan dilakukan secara konvensional dan menggunakan alat bantu perangkat hitung elektronik. Namun demikian perlu di tingkatkan proses kerja administrasi yang efektif, pada proses dokumentasi dan pencatatan, sehingga dapat tersedia informasi yang bermanfaat bagi pelaku UMKM untuk memahami proses usaha yang dijalankannya.

Pelatihan

Dari hasil observasi, Pelaku UMKM mengikuti pelatihan/ bimbingan teknis/ penyuluhan/ workshop yang di fasilitasi oleh perangkat desa, dunia industri/ usaha, dan unsur civitas akademika. Kegiatan pelatihan bagi para pelaku UMKM perlu di tingkatkan secara terus-menerus untuk mendukung pengembangan pengetahuan dan peningkatan kompetensi dalam mengelola jenis usaha yang dijalankan. Menurut Maruwae et al., (2023) Pelatihan usaha kecil (mikro) merupakan pelatihan yang diberikan kepada usaha kecil dalam berbagai bentuk. Biasanya, bentuk-bentuk pelatihan tersebut disesuaikan dengan bidang apa yang dimasuki oleh usaha tersebut. Pemberian pelatihan baik itu secara general untuk usaha dan individu akan memberikan dampak yang baik untuk keberlangsungan dan kesuksesan usaha kecil (mikro). Pentingnya pelatihan dalam usaha kecil (mikro) ialah pengembangan sumber daya manusia bisa dilakukan dengan banyak hal. Dengan rutinnya diadakan pelatihan akan semakin membuat peluang usaha kecil (mikro) untuk menjadi sukses dimasa mendatang semakin besar.

Penarikan Produk

Dari hasil observasi, Penarikan produk dilakukan ketika produk memasuki masa kadaluwarsa (*expired date*). Produk yang sudah kadaluwarsa dimusnahkan dan tidak dijual kembali.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari pelaksanaan pengabdian ini antara lain yaitu:

1. Pengelolaan produk pangan olahan yang dilakukan oleh para pelaku UMKM di Dusun Mlakan telah mengikuti standarisasi GMP (*Good Manufacturing Practices*) yang mengacu pada elemen CPPOB Peraturan menteri Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 dan CPPB-IRT Peraturan kepala badan BPOM NO.HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012.
2. Dalam rangka meningkatkan wawasan, pengetahuan dan kompetensi para pelaku UMKM di Dusun Mlakan, perlu diberikan pelatihan secara intensif berkelanjutan, dengan melibatkan berbagai unsur dan elemen masyarakat, sehingga UMKM di Dusun Mlakan dapat berkembang secara luas dan dapat berkontribusi secara sosial dan ekonomi dalam meningkatkan kesejahteraan hidup dan pertumbuhan ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S. (2024). PENGOLAHAN MAKANAN BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL. *Jurnal Abdimas Unipem*, 2(1), 14–18. <https://abdimas.unipem.ac.id/abdimas/article/view/34/24>
- Bado, B., Pradita, D., Samsir, A., Jamil, M., Astuty, S., & Syafri, M. (2024). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penyerapan Tenaga Kerja pada Industri Makanan dan Minuman di Pasar Segar Makassar Factors Influencing Labor Absorption in the Food and Beverage Industry in the Pasar Segar of Makassar. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(5), 1761–1767. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i5.4502>
- Elfriede, D. P., Kusumaningrum, H. D., & Lioe, H. N. (2019). Kajian Persyaratan Teknis Laboratorium Pengujian Di Industri Susu Terhadap Produk Infant Formula Sesuai Iso 17025:2017. *Jurnal Standardisasi*, 20(3), 219. <https://doi.org/10.31153/js.v20i3.725>
- Febrian, P. D., Suswatningsih, T. E., & Dinarti, S. I. (2024). Strategi Pengembangan Produk Olahan Pangan Ubi Kayu di Kecamatan Sine Kabupaten Ngawi Provinsi Jawa Timur. *Agroforetech*, 2(2), 705–714.
- Hanidah, I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2019). Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Produksi Sistik Ebi Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan di Pesisir Eretan - Indramayu. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/agricore.v3i1.17585>
- Hendro, M., Mustangin, A., Rusiardy, I., Sari, S. V., & Lestari, F. P. (2023). Penilaian Terhadap Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Ukm Tempe Tompo Di Sungai Mawang Kabupaten Sanggau. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 8(2), 1–11. <http://jurnal.unpad.ac.id/agricore/article/view/42032>
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Hermanto, K. P. (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2), 118–125.
- Kasim, R., Limonu, M., & Ahmad, L. (2023). Inovasi Teknologi Melalui Diversifikasi Pangan Olahan Berbasis Jagung Di Desa Nanati Jaya Kecamatan Gentuma Raya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2(1), 115–121.
- Krisanti, K. V., Abdulah, A. S., & Nugraha, D. (2022). Review: Kualifikasi Peralatan dan Mesin di Industri Farmasi. *Farmaka*, 20(3), 27–35.
- Latifasari, N., Faizah, & Kurniawati, A. D. (2023). Sosialisasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Pengrajin Tempe Dage di Desa Ciberung, Ajibarang Banyumas. *Indonesian Journal of Community Service and Innovation (IJCOSIN)*, 3(3), 18–25. <https://doi.org/10.20895/ijcosin.v3i2.1085>
- Lestari, I. N., Raden Bayu Indradi, & Nurul Wahyu Wadarsih. (2024). Analisis Permasalahan Pelaku Usaha dalam Proses Pemenuhan Komitmen Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 2(3), 172–185. <https://doi.org/10.61132/obat.v2i3.417>
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Maruwae, A., Husain, N., & Dama, H. (2023). Pelatihan Pelaku Usaha Dalam Menunjang Pengembangan Usaha Kecil (Mikro) Di Kecamatan Kota Utara Kota Gorontalo. *Jambura: Jurnal Ilmiah Manajemen Dan Bisnis*, 6(1), 250–256. <http://ejournal.ung.ac.id/index.php/JIMB>
- Novita, N., & Sundari, R. (2025). Peningkatan Nilai Tambah Produk Pangan Olahan Jajanan Pasar Berbahan Lokal. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 4(1), 111–119. <https://doi.org/10.35446/pengabdiankompetitif.v4i1.2308>

- Nurasia, Hidayat, R., & Anshori, F. Al. (2021). Pendampingan Pengolahan Pangan dan Pengemasan Produk Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Umkm) Bidang Pangan di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. *J.A.I.:Jurnal Abdimas Indonesia*, 1(4), 49–54.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 1–9.
- Riza, C. L., & Yuliani, H. (2022). Pengembangan Produk Pangan Olahan dari Pala di Desa Pasie Kuala Asahan. *Jurnal Sosial Dan Sains*, 2(4), 511–517.
<https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v2i4.377>
- Rosadah, M. A., Febriawati, H., Ramon, A., Oktarianita, & Angraini, W. (2022). Evaluasi Hygiene Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (Iprt) Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing. *Journal of Nursing and Public Health*, 10(2), 117–126.
<https://doi.org/10.37676/jnph.v10i2.3146>
- Septian, J., & Rahayu, P. W. (2014). Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Bogor Food Labeling Knowledge of Small-Medium Enterprises in Bogor. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 145–150.
- Surya, D. A. A., Zuraida, I., Pamungkas, B. F., Irawan, I., & Kusumaningrum, I. (2023). Penerapan Sistem Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Layur Di CV. Sinar Harapan Berau. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), 1–14.
<https://doi.org/10.37905/jfpi.v6i1.18082>
- Wulandari, E., Deliana, Y., & Fatimah, S. (2017). Kerupuk kulit mangga sebagai upaya diversifikasi produk pangan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 10–13.
- Zaenab, Z., & Azizah, N. (2025). Personal Hygiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Pasar Cidu Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 24(2), 210–217.
<https://doi.org/10.14710/jkli.68340>