



Peningkatan Nilai Tambah Produk Melalui Penerapan Keamanan Pangan dan Inovasi Kemasan di Kelompok Usaha El-Shafa Desa Sempariuk A

Indria Mahgfirah¹, Jordi Jordi^{2*}, Junardi Junardi³

^{1,3} Program Studi Agroindustri Pangan, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

² Program Studi Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Politeknik Negeri Sambas, Indonesia

*Corresponding author: jordi218686@gmail.com

Received 31-08-2026

Revised 21-09-2026

Published 26-09-2026

ABSTRAK

Keripik pisang merupakan produk olahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan. Namun, Kelompok Usaha El-Shafa Desa Sempariuk A masih menghadapi kendala dalam penerapan keamanan pangan, higiene sanitasi, serta pengemasan produk. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan nilai tambah produk keripik pisang melalui edukasi keamanan pangan dan inovasi desain kemasan. Metode pelaksanaan dilakukan melalui identifikasi masalah, sosialisasi, pelatihan interaktif, praktik penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), serta pendampingan pembuatan desain kemasan. Evaluasi dilakukan menggunakan pre-test dan post-test terhadap 15 peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan, ditandai dengan peningkatan kategori pengetahuan tinggi dari 0% menjadi 80% serta peningkatan nilai rata-rata sebesar 30,67 poin (61,34%). Kegiatan ini menunjukkan bahwa edukasi dan pendampingan mampu meningkatkan pemahaman serta kesiapan mitra dalam menghasilkan produk yang lebih aman, higienis, dan memiliki daya saing.

Kata kunci: Keamanan Pangan; Komoditas Lokal; *Packaging*; Pisang.

ABSTRACT

Banana chips are a local food product with significant development potential; however, El-Shafa Small Business Group, Sempariuk A Village still faces challenges related to food safety practices, sanitation and hygiene, and product packaging. This community service activity aimed to increase the added value of banana chip products through food safety education and innovative packaging design. The methods included problem identification, interactive training, Good Manufacturing Practices (GMP) implementation, personal protective equipment (PPE) demonstration, and packaging design assistance. The activity was evaluated using pre-test and post-test assessments involving 15 participants. The results showed an improvement in participants' knowledge, indicated by an increase in the high knowledge category from 0% to 80% and an average score improvement of 30.67 points (61.34%). This activity demonstrates that education and practical assistance can improve partners' understanding and readiness to produce safer, more hygienic, and competitive food products.

Keywords: *Banana; Food Safety; Local Commodities; Packaging.*

PENDAHULUAN

Sambas merupakan kawasan pertanian komoditas prioritas nasional, salah satunya adalah pisang. Desa Sempariuk A merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi sumber daya pertanian yang cukup besar, terutama pada komoditas



hortikultura seperti pisang yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat setempat (Wiranda et al., 2025). Pada tahun 2024, produksi tanaman pisang di Sambas mencapai 15.537 kuintal. Produksi pisang di Jawa mencapai 11.000 kuintal pada tahun 2025. Produksi pisang di Sambas mengalami peningkatan pada tahun 2024 mencapai 3.250 kuintal (BPS, 2025).

Ketersediaan bahan baku pisang yang relatif melimpah menjadikan komoditas ini tidak hanya dimanfaatkan sebagai buah segar, tetapi juga berpotensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan bernilai tambah (Sipayung et al., 2021). Salah satu bentuk pengolahan pisang yang berkembang di masyarakat adalah keripik pisang (Anto et al., 2022). Produk ini memiliki keunggulan dari segi cita rasa, daya simpan yang lebih lama, serta peluang pasar yang cukup luas baik di tingkat lokal maupun regional. Pengolahan pisang menjadi keripik juga menjadi alternatif usaha rumah tangga yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat serta mengurangi potensi kehilangan hasil panen ketika produksi pisang melimpah (Mesriyadi & Sumarsono, 2023).

Salah satu kelompok masyarakat yang memanfaatkan potensi tersebut adalah Kelompok Usaha El-Shafa yang berada di Desa Sempariuk A. Kelompok ini merupakan kelompok masyarakat yang bergerak dalam kegiatan ekonomi produktif berbasis pengolahan hasil pertanian lokal, khususnya pisang. Anggota kelompok memanfaatkan hasil panen pisang dari kebun sendiri maupun dari petani sekitar untuk diolah menjadi keripik pisang sebagai produk utama yang dipasarkan kepada masyarakat. Usaha ini pada dasarnya memiliki prospek yang cukup baik karena bahan baku tersedia secara berkelanjutan dan permintaan terhadap produk camilan berbasis pisang cukup tinggi di masyarakat.

Meskipun memiliki potensi yang besar, usaha pengolahan keripik pisang yang dijalankan oleh Kelompok Usaha El-Shafa masih menghadapi berbagai kendala yang memengaruhi kualitas produk dan daya saing di pasar. Proses produksi keripik pisang pada umumnya masih dilakukan secara sederhana dengan menggunakan peralatan rumah tangga dan teknik pengolahan yang bersifat konvensional. Pada tahap penanganan bahan baku, pengirisan, penggorengan hingga proses pengemasan, praktik produksi yang dilakukan belum sepenuhnya menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan yang baik. Pemahaman anggota kelompok mengenai higiene dan sanitasi pangan masih terbatas sehingga berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi yang dapat memengaruhi mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.

Selain itu, permasalahan juga ditemukan pada aspek pengemasan produk. Keripik pisang yang dihasilkan oleh Kelompok Usaha El-Shafa saat ini masih dikemas menggunakan plastik transparan sederhana tanpa dilengkapi dengan desain label yang menarik dan informatif. Kemasan tersebut belum mampu memberikan perlindungan optimal terhadap produk serta belum mencerminkan identitas usaha yang kuat (Yani et al., 2019). Padahal kemasan memiliki peranan yang sangat penting dalam menjaga mutu produk, memperpanjang umur simpan, sekaligus menjadi media komunikasi pemasaran yang dapat meningkatkan daya tarik konsumen (Rahma & Wiharto, 2024). Kemasan yang menarik dan informatif tidak hanya meningkatkan nilai

estetika produk, tetapi juga dapat memberikan informasi penting kepada konsumen seperti komposisi, berat bersih, identitas produsen, serta tanggal produksi dan kedaluwarsa (Annazhafirah et al., 2024).

Dilihat dari rantai usaha pengolahan keripik pisang yang dijalankan oleh mitra, kondisi eksisting menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku pisang di wilayah Desa Sempariuk A relatif mencukupi karena sebagian besar masyarakat memiliki kebun pisang sebagai sumber produksi utama. Berdasarkan kondisi tersebut, dapat diketahui bahwa Kelompok Usaha El-Shafa memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan sebagai pelaku usaha pengolahan pangan berbasis komoditas lokal, namun masih membutuhkan dukungan dalam meningkatkan kualitas produksi serta nilai tambah produk. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui penerapan prinsip keamanan pangan dalam proses pengolahan serta pengembangan inovasi desain kemasan yang lebih menarik dan fungsional. Penerapan keamanan pangan sangat penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi, memiliki mutu yang terjaga, serta mampu memenuhi standar yang diperlukan untuk memperluas pasar. Sementara itu, inovasi kemasan dapat meningkatkan citra produk, memperkuat identitas usaha, serta meningkatkan daya tarik konsumen sehingga mampu meningkatkan nilai jual produk (Nabila et al., 2025).

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk keripik pisang melalui penerapan keamanan pangan dan inovasi desain kemasan pada Kelompok Usaha El-Shafa di Desa Sempariuk A. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok dalam menerapkan praktik pengolahan pangan yang higienis serta mengembangkan kemasan produk yang lebih menarik, informatif, dan bernilai jual yang lebih tinggi. Dengan demikian, produk keripik pisang yang dihasilkan diharapkan memiliki kualitas yang lebih baik, mampu bersaing di pasar yang lebih luas, serta memberikan dampak positif terhadap peningkatan pendapatan masyarakat.

Kegiatan ini juga memiliki keterkaitan dengan upaya pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan atau *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya pada tujuan pengentasan kemiskinan (SDGs 1), peningkatan pertumbuhan ekonomi masyarakat (SDGs 8), serta penerapan pola produksi dan konsumsi yang bertanggung jawab (SDGs 12). Selain itu, kegiatan ini turut mendukung pencapaian Indikator Kinerja Utama perguruan tinggi dalam implementasi Tridharma melalui pengabdian kepada masyarakat yang memberikan dampak nyata bagi masyarakat. Program ini juga sejalan dengan arah kebijakan pembangunan nasional yang tertuang dalam Asta Cita yang menekankan penguatan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal serta pemberdayaan usaha kecil dan menengah. Dari sisi pengembangan riset nasional, kegiatan ini relevan dengan fokus Rencana Induk Riset Nasional pada bidang ketahanan pangan dan pengembangan produk pangan lokal melalui inovasi pengolahan dan pengemasan produk. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan Kelompok Usaha El-Shafa mampu meningkatkan kualitas produk, memperluas akses pasar, serta memperkuat daya saing produk keripik pisang sebagai salah satu produk unggulan berbasis potensi lokal di Desa Sempariuk A.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian dilakukan di Desa Semparuk A Kec, Jawa Selatan, tepatnya pada unit produksi usaha Keripik Pisang Premium El-Shafa, yaitu mitra pada kegiatan PKM ini. Metode yang digunakan berupa penggabungan antara penyampaian teori dan pelatihan interaktif, serta pendampingan secara langsung di lokasi produksi mitra. Adapun alat dan instrumen kegiatan yang digunakan dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 1. Alat dan Instrumen Kegiatan

No	Alat	Bahan
1.	Laptop	Alat Pelindung Diri (Apron, Penutup kepala, Masker, sarung tangan)
2.	LCD Proyektor	Cairan sanitasi/Alkohol 70%
3.	Layar Proyeksi	Tisu Steril
4.	Pointer presentasi	<i>Standing Pouch</i>
5.	Alat tulis peserta	Sampel label produk
6.	Lembar Post Test dan Pre Test	Hand Wash

Kegiatan dalam pelaksanaan pengabdian ini dirancang sesuai dengan skala kebutuhan mendesak mitra dengan penerapan teknologi yang mudah diaplikasikan juga mempertimbangkan partisipasi aktif seluruh peserta sehingga dapat terlibat langsung dalam seluruh kegiatan. Kegiatan ini dibagi menjadi beberapa tahapan, di mana seluruh kegiatan intervensi dan penerapan untuk mitra dilaksanakan dengan tahap-tahap berikut ini:

- a. Identifikasi masalah dan koordinasi awal
Kegiatan ini berupa koordinasi dan diskusi awal bersama mitra mengenai kendala operasional, pemahaman awal kebersihan, serta kriteria kemasan yang digunakan. Setelah itu, dilakukan penyusunan materi berdasarkan hasil diskusi dengan mitra. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan menyiapkan sampel bahan seperti kemasan, APD, juga berbagai perangkat digital dan fisik yang akan digunakan selama pengabdian.
- b. Pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan Teori
Kegiatan ini berfokus pada pemberian wawasan teoritis mengenai betapa pentingnya keamanan pangan dalam proses produksi, higiene, sanitasi, serta dampak terhadap kesehatan konsumen dan daya saing pasar, kemudian diberikan pembekalan pemahaman dasar mengenai prinsip-prinsip GMP dalam pengolahan pangan, dan dilanjutkan dengan penyampaian materi fungsi dasar kemasan pangan, pemilihan bahan kemasan food grade serta teknis perancangan tata letak kemasan sesuai aturan yang berlaku.
- c. Pelatihan dan pendampingan
Pada kegiatan ini, mitra secara langsung melakukan praktik penerapan GMP dan alur proses produksi seperti pengendalian bahan baku, kebersihan alat dan

sanitasi ruang kerja. Kemudian dilakukan pemberian contoh bagaimana SOP kebersihan personal pekerja, seperti bagaimana menggunakan masker, hair cap, sarung tangan, dan apron. Kemudian mitra didampingi dalam menentukan jenis material kemasan dan cara pembuatan label dengan menggunakan perangkat lunak seperti aplikasi Canva.

Evaluasi dalam kegiatan ini menggunakan instrumen *Pre-Test* dan *Post-test* berupa kuesioner yang diberikan sebelum dan setelah pemberian materi. Hal ini bertujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Instrumen disusun berdasarkan materi kegiatan, di mana setiap jawaban benar akan diberikan skor dan jawaban salah tidak akan mendapatkan skor. Hasilnya kemudian dibandingkan untuk mengetahui perubahan tingkat pengetahuan peserta terhadap materi yang disampaikan

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan kunjungan awal ke mitra untuk melakukan koordinasi dan diskusi terkait kendala-kendala yang dihadapi mitra selama proses produksi berlangsung. Berdasarkan hasil kunjungan tersebut, diketahui bahwa sebagian besar pekerja, baik pekerja tetap maupun pekerja harian, masih memiliki pemahaman yang terbatas mengenai praktik sanitasi dalam proses produksi. Selain itu, mitra juga masih mengalami kesulitan dalam menentukan bahan baku maupun bahan kemasan yang sesuai dengan kriteria yang dipersyaratkan. Temuan-temuan tersebut kemudian menjadi dasar bagi tim pengabdian dalam menyusun materi edukasi, perangkat penunjang, serta Alat Pelindung Diri (APD) yang akan digunakan pada sesi demonstrasi, sekaligus sebagai bahan acuan pelaksanaan kegiatan pengabdian pada kunjungan berikutnya.

Pada hari pelaksanaan kegiatan pengabdian, peserta yang terlibat terdiri atas pekerja tetap dan pekerja harian yang berasal dari unit usaha mitra. Kegiatan diawali dengan pemberian lembar pre-test yang bertujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta mengenai keamanan pangan, sanitasi produksi, serta dampaknya terhadap kesehatan konsumen. Lembar pre-test tersebut juga mencakup aspek pemilihan kemasan yang tepat serta elemen-elemen informasi yang wajib dicantumkan pada label kemasan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Kegiatan pengabdian pada hari tersebut diikuti oleh 15 orang peserta, dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 2. Rincian Peserta

No	Jenis Pekerja	Persentase (%)
1	Pekerja Tetap	60
2	Pekerja Harian	40
Total		100

Berdasarkan tabel di atas, pekerja tetap yaitu sebesar 60% atau 9 orang, sedangkan pekerja harian sebesar 40% atau 6 orang. Setelah *pre-test* dikerjakan oleh semua peserta, kegiatan dilanjutkan dengan penyampaian materi sosialisasi mengenai pentingnya keamanan pangan dalam proses produksi dan standardisasi pelabelan kemasan. Hal ini bertujuan agar para pekerja mitra memiliki pemahaman mendalam tentang standar higiene dan sanitasi yang harus diterapkan, serta menyadari dampak langsungnya terhadap kesehatan konsumen dan daya saing produk di pasar (Hidayat et al., 2026).

Materi pelatihan disajikan secara praktis, sistematis, dan terstruktur dengan membedah empat pilar utama tata kelola produksi olahan keripik pisang berstandar mutu:

1. **Prinsip Keamanan Pangan & Analisis Bahaya (HACCP):** Pemahaman mendasar mengenai 4 jenis bahaya pangan (biologi/mikrobiologi, kimia, fisik, dan alergen), serta langkah pencegahannya agar produk tidak membahayakan konsumen maupun merugikan keberlangsungan usaha (Bachmida & Afni, 2025).
2. **Higiene Karyawan & Sanitasi Produksi (CPPOB-IRTP):** Panduan standar kebersihan personel, meliputi kewajiban penggunaan APD lengkap (celemek, penutup kepala, masker, sarung tangan, dan sepatu kerja), tata cara mencuci tangan yang benar, pembiasaan perilaku kerja yang bersih, hingga standar kebersihan ruang produksi dan pencegahan hama (Chaerul et al., 2021).
3. **Standar Regulasi Kemasan Pangan:** Pengenalan jenis dan bahan kemasan yang aman (*food grade*) sesuai regulasi PerBPOM No. 20 Tahun 2019 dan PerBPOM No. 11 Tahun 2026 untuk menjamin kemasan tidak melepaskan cemaran kimia berbahaya ke dalam produk (Palupi et al., 2023).
4. **Teknis Perancangan Label Produk:** Pembekalan mengenai aturan tata letak (*layout*) label sesuai ketentuan BPOM, yang wajib mencantumkan komponen utama seperti nama produk (nama dagang dan jenis), daftar bahan, berat bersih, nama dan alamat produsen, logo halal, tanggal & kode produksi, keterangan kedaluwarsa, serta nomor izin edar pada bagian label yang paling mudah dilihat dan dibaca konsumen (Firdaus et al., 2026).

Penyampaian materi dilakukan melalui metode ceramah interaktif yang dilengkapi dengan media visual ppt serta diskusi dua arah. Hal ini memicu antusiasme peserta untuk berkonsultasi secara langsung terkait kendala penerapan higiene sanitasi di tempat produksi masing-masing serta perbaikan desain kemasan yang selama ini mereka gunakan. Melalui alur sosialisasi dan pelatihan teori ini, peserta diharapkan mendapatkan pemahaman konseptual, dan pemahaman akan kesiapan dan teknis mengenai higiene dan sanitasi produk dan tempat produksi.

Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan melakukan praktik *Good Manufacturing Practices* (GMP) seperti pengendalian bahan baku, penggunaan alat, sanitasi dan



Gambar 1. Sosialisasi dan Pemberian Materi

kebersihan ruangan kerja, serta pemberian contoh dalam penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) dan pembuatan kemasan di Canva.

Sebagai bentuk peragaan langsung (*demonstrasi*), tim pendamping memberikan contoh penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) higiene personal pekerja, meliputi tata cara penggunaan kelengkapan APD yang benar seperti *hair cap*, masker, sarung tangan, dan *apron* (celemek) untuk mencegah risiko kontaminasi silang selama proses pengolahan (Anggara et al., 2025). Melalui pendekatan praktik langsung (*learning by doing*) ini, para pekerja mitra tidak hanya memahami teori tetapi juga memiliki gambaran akan teknis dalam menerapkan standar higiene produksi dan merancang kemasan produk yang berdaya saing (Amanda et al., 2026).



Gambar 2. Demonstrasi Penggunaan APD

Setelah seluruh rangkaian kegiatan sosialisasi dan pendampingan praktik selesai dilaksanakan, tahap selanjutnya adalah pemberian *post-test*. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur tingkat peningkatan pengetahuan dan pemahaman pekerja mitra terhadap materi yang telah disampaikan. Hasil *post-test* menunjukkan adanya perubahan distribusi tingkat pengetahuan peserta dibandingkan dengan hasil *pre-test*. Distribusi tingkat pengetahuan peserta sebelum dan setelah kegiatan dapat dilihat pada Tabel 3

Tabel 3. Distribusi Tingkat Pengetahuan Peserta Berdasarkan *Pre-Test* dan *Post-test*

Tingkat Pengetahuan	Pre-Test (%)	Post-Tes (%)	Tingkat Perubahan (%)	Keterangan
Tinggi (80-100)	0.00	80.00	80.00	Meningkat
Cukup (59-79)	33.33	20.00	13.33	Menurun
Kurang (<59)	66.67	0.00	66.67	Menurun

Keterangan : Tingkat perubahan menunjukkan selisih proporsi peserta pada setiap kategori antara hasil *pre-test* dan *post-test*

Berdasarkan Tabel 3, setelah kegiatan edukasi dilaksanakan, sebanyak 80,00% peserta telah berada pada kategori pengetahuan tinggi, sedangkan 20,00% berada pada kategori cukup dan tidak terdapat lagi peserta pada kategori kurang (0,00%). Perubahan tersebut menunjukkan adanya pergeseran tingkat pemahaman peserta menuju kategori yang lebih baik. Kategori pengetahuan tinggi mengalami peningkatan sebesar 80,00%, sementara kategori cukup menurun sebesar 13,33% dan kategori kurang menurun sebesar 66,67%. Penurunan pada kategori cukup dan kurang dalam konteks ini menunjukkan bahwa peserta yang sebelumnya berada pada kedua kategori tersebut cenderung berpindah menuju kategori pengetahuan yang lebih tinggi setelah mengikuti kegiatan.

Berdasarkan hasil perbandingan nilai *pre-test* dan *post-test*, terlihat adanya perubahan tingkat pengetahuan peserta setelah mengikuti rangkaian kegiatan sosialisasi dan pendampingan. Pada saat *pre-test*, belum terdapat peserta yang termasuk dalam kategori pengetahuan tinggi, sedangkan peserta dengan kategori pengetahuan cukup sebesar 33,33% dan kategori pengetahuan kurang sebesar 66,67%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebelum kegiatan dilaksanakan, sebagian besar pekerja mitra masih memiliki keterbatasan pemahaman mengenai keamanan pangan, higiene dan sanitasi produksi, pemilihan kemasan, serta informasi yang harus dicantumkan pada label produk.

Kondisi tersebut menjadi penting untuk diperhatikan karena keamanan pangan tidak hanya ditentukan oleh kualitas bahan baku, tetapi juga merupakan bagian dari sistem produksi secara keseluruhan. Adi *et al.*, (2023) Mengemukakan bahwa penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) mencakup berbagai aspek, antara lain bahan baku, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, pengawasan proses, karyawan, pengemasan, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan sanitasi, hingga pelatihan pekerja.

Materi mengenai GMP dan sanitasi menjadi bagian penting dalam kegiatan ini karena proses pengolahan pangan memiliki risiko kontaminasi pada berbagai tahapan. Indriani *et al.*, (2021) Menyatakan bahwa sumber kontaminasi pangan dapat berasal dari proses penyiapan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, lingkungan produksi yang tidak bersih, maupun pekerja. Penerapan GMP dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) diperlukan untuk mengendalikan risiko tersebut dan menjaga higiene sejak proses produksi hingga produk dipasarkan.

Selain memberikan pemahaman secara teoritis, kegiatan pengabdian juga disertai demonstrasi penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), seperti *hair cap*, masker, sarung tangan, dan apron. Pendekatan praktik langsung menjadi penting karena tingginya pengetahuan belum tentu selalu diikuti oleh praktik higiene yang baik. Aulia *et al.*, (2024) Sebagian besar penjamah makanan dalam penelitian mereka memiliki pengetahuan yang memadai, masih terdapat responden dengan praktik penanganan pangan yang kurang baik.

Penggunaan APD dan penerapan higiene personal memiliki peran penting dalam mengurangi kemungkinan kontaminasi yang berasal dari pekerja. Aulia *et al.*, (2024) Menjelaskan bahwa praktik higiene personal dalam pengolahan pangan mencakup penggunaan perlengkapan kerja yang sesuai, seperti apron dan penutup kepala, serta penerapan perilaku kerja yang dapat mencegah kontaminasi pangan. Dengan demikian, demonstrasi penggunaan APD dalam kegiatan ini menjadi langkah yang relevan untuk menghubungkan pengetahuan yang diperoleh peserta dengan perilaku kerja yang diharapkan selama proses produksi.

Selain berdasarkan distribusi kategori pengetahuan, keberhasilan kegiatan juga dapat dilihat dari perubahan nilai rata-rata pre-test dan post-test. Perbandingan nilai rata-rata tersebut memberikan gambaran mengenai besarnya peningkatan pengetahuan peserta secara keseluruhan setelah mengikuti sosialisasi dan pendampingan. Hasil peningkatan nilai rata-rata peserta disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Peningkatan Pengetahuan Peserta Berdasarkan Nilai Rata-rata *Pre-test* dan *Post-test*

Indikator	Pre-Test	Post-Test	Peningkatan Nilai	Persentase Kenaikan (%)
Rata-Rata Pengetahuan	50.00	80.67	30.67	61.34

Berdasarkan Tabel 4, nilai rata-rata pengetahuan peserta sebelum kegiatan atau pre-test adalah 50,00, sedangkan setelah kegiatan nilai rata-rata post-test meningkat menjadi 80,67. Dengan demikian, terjadi peningkatan nilai rata-rata sebesar 30,67 poin. Apabila dibandingkan dengan nilai rata-rata sebelum kegiatan, peningkatan tersebut setara dengan 61,34%. Hasil ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan kemampuan peserta dalam menjawab pertanyaan mengenai keamanan pangan, higiene dan sanitasi produksi, pemilihan kemasan, serta pelabelan produk menjadi lebih baik setelah memperoleh materi dan pendampingan.

Peningkatan nilai tersebut juga dapat dikaitkan dengan metode penyampaian yang digunakan selama kegiatan. Materi tidak hanya disampaikan melalui ceramah, tetapi juga melalui media visual, diskusi dua arah, serta demonstrasi dan praktik langsung. Kombinasi metode tersebut memberikan kesempatan kepada peserta untuk memperoleh penjelasan sekaligus melihat penerapan materi secara langsung. Dengan demikian, peserta memperoleh pengetahuan konseptual dan gambaran mengenai cara menerapkannya dalam proses produksi sehari-hari.

Selain keamanan dan higiene produksi, kegiatan juga memberikan pendampingan mengenai pemilihan kemasan dan perancangan label produk. Aspek tersebut penting karena fungsi kemasan tidak hanya sebagai wadah dan pelindung produk, tetapi juga berkaitan dengan kualitas tampilan dan daya saing produk UMKM. Kursistyanto *et al.*, (2022) Kegiatan pengabdian pada UMKM pangan menunjukkan bahwa perbaikan label, penggunaan kemasan yang lebih *marketable*, serta pendampingan pengemasan merupakan bagian dari upaya untuk meningkatkan kualitas dan daya saing produk. Hal serupa dikemukakan oleh Aisyah & Pudjoprastyono, (2024) Bahwa *labeling*, *packaging*, dan *branding* dapat membantu memberikan identitas pada produk serta mendukung peningkatan nilai jual.

Secara keseluruhan, hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta secara deskriptif. Hal tersebut ditunjukkan oleh meningkatnya proporsi peserta pada kategori pengetahuan tinggi dari 0,00% menjadi 80,00%, menurunnya kategori pengetahuan kurang dari 66,67% menjadi 0,00%, serta meningkatnya nilai rata-rata dari 50,00 menjadi 80,67 atau sebesar 61,34%. Hasil tersebut menggambarkan bahwa rangkaian sosialisasi, diskusi, demonstrasi penggunaan APD, praktik GMP, penerapan higiene dan sanitasi, serta pendampingan pembuatan kemasan dan label mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta secara deskriptif. Hal tersebut ditunjukkan oleh meningkatnya proporsi peserta pada kategori pengetahuan tinggi dari 0,00% menjadi 80,00%, menurunnya kategori pengetahuan kurang dari 66,67% menjadi 0,00%, serta meningkatnya nilai rata-rata dari 50,00 menjadi 80,67 atau sebesar 61,34%. Hasil tersebut menggambarkan bahwa rangkaian sosialisasi, diskusi, demonstrasi penggunaan APD, praktik GMP, penerapan higiene dan sanitasi, serta pendampingan pembuatan kemasan dan label mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada pihak kampus Politeknik Negeri Sambas atas pendanaan DIPA tahun 2026 sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar. Ucapan terima kasih juga kepada mitra dalam hal ini kelompok usaha El-Shafa telah bersedia berpartisipasi dan mendukung kegiatan pengabdian ini

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, P., Mulyani, R., & Khabibah, L. N. (2023). Kajian keamanan pangan pada industri pengolahan susu di Jawa Tengah dengan menggunakan metode Good Manufacturing Practices (gmp) Food Safety Evaluation in the dairy processing industry in Central Java using Good Manufacturing Practices (GMP) methods. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 305–316.
- Aisyah, K. N., & Pudjoprastyono, H. (2024). Rebranding Label Kemasan untuk Meningkatkan Brand Awareness pada UMKM Tahu Crispy Rakhmad. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 5(4), 6270–6276.
- Amanda, S. R., Rasida, & 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 Bhineka*, 4(4), 4565–4571.
- Anggara, A., Nofiansyah, D., & Haidir, H. (2025). Sosialisasi Higiene Sanitasi Makanan dan Pengelolaan Bahan Kimia pada Pekerja UMKM Kota Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat I-Com: Indonesian Community Journal*, 5(2), 689–697.
- Annazhafirah, N., Putri, N. N., Nafisah, A., & Rusmawati, D. A. (2024). Analisis Penggunaan Jenis Kemasan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Gipang Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 23(2019), 130–136.
- Anto, R. P., Rahmatyah, S., Amir, M., Gunawan, & Sahili, L. O. (2022). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Rambu-Rambu. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5636(3), 221–229.
- Aulia, N., Budiningsari, D., & Lestari, L. A. (2024). Food handlers' knowledge and practices and the relationship with appropriate sanitation hygiene scores in Malang City. *Jurnal Gizi Indonesia*, 13(1), 52–62. <https://doi.org/10.14710/jgi.13.3.52-62>
- Bachmida, E. A., & Afni, N. (2025). Manfaat dan Hambatan Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) pada UMKM produk pangan di Indonesia: Kajian Literatur. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 3(20).
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Sambas. Kabupaten Sambas Dalam Angka 2025. BPS Kabupaten Sambas, editor. Vol. 34. BPS Kabupaten Sambas; 2025. 1–470 p.
- Chaerul, D. D. P., Alwi, M. K., & S, I. H. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 1(5), 553–563.
- Firdaus, R., Siregar, J. L., Sutiono, Abdillah, J., SUhardi, & Nugroho, F. (2026). Penyuluhan Kualitas Kemasan Produk dan Keamanan Pangan Kepada Pelaku UMKM dan Siswa SMK di Desa Tukak Kabupaten Bangka Selatan. *Jurnal*

Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan, 4(3), 14539–14545.

- Hidayat, C., Triono, F., Festivalia, F., Adawiyah, R., & Habibie, F. H. (2026). Penyuluhan Higiene dan Sanitasi pada UMKM Sektor Wisata di Jakarta Islamic Centre , Jakarta Utara. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 8(1), 61–69.
- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 09(30), 127–137.
- Kursistyanto, N., Mudiarti, L., Bagus, F., Pambudi, F. B. S., Rohman, F. A., & Latifa, M. (2022). Upaya Meningkatkan Daya Saing Produk UMKM “Bunga” Snack Dengan Perbaikan Kemasan. *SELAPARANG.Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1703–1707.
- Mesrijayadi, & Sumarsono, E. (2023). Pengolahan Keripik Pisang Cokelat Meningkatkan Nilai Pangan Lokal. *PADAMU NEGERI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Eksakta Vol*, 4(1), 25–28.
- Nabila, Habibah, R., & Latifah, N. (2025). Peran Inovasi Kemasan dalam Menjaga Stabilitas dan Keamanan Produk Farmasi : Sebuah Literature Review. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 3(4), 306–313.
- Palupi, F. H., Noviyati, T. D., & Ribhi, A. A. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Kemanan Pangan Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi Dan Inovasi IPTEKS*, 1(2), 361–368.
- Rahma, N., & Wiharto, A. A. R. H. (2024). *Kemasan Plastik dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Produk Pangan Melalui Pengujian Gramatur dan Densitas*. 11, 33–42.
- Sipayung, M. L., Sinaga, A. H., Nainggolan, T., & Lestari, Wi. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Pisang Cavendish (Musaa Cuminata) Menjadi Bolu Pisang (Studi Kasus Pt. Trans Retail Indonesia, Medan Fair). *Jurnal Agroplasma*, 8(2), 54–66.
- Wiranda, D., Maswadi, & Fitrianti, W. (2025). Analisis Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Produksi Cabai Rawit Di Desa Sungai Nyirih Kecamatan Jawai Kabupaten Sambas. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis (JEpa)*, 9, 1045–1053.
- Yani, A. V., Idealistuti, & Komala, N. R. (2019). Pengaruh Jenis Kemasan Plastik Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pengamatan Visual Kue Lapis Tapioka. *May*.