



Peningkatan Kapasitas Produksi dan Kualitas Produk Nugget Kaila Rasa Melalui Program Pemberdayaan Kelompok Usaha

**Yunita Andi Kemalasari¹, Martdian Ratna Sari^{2*}, Fitri Safira³,
Bram Manuel Banuarta Sianturi⁴**

^{1,2,3,4} Sekolah Tinggi Manajemen PPM Jakarta, Indonesia

*Corresponding author: martdianratnasari@gmail.com

Received 18-10-2024

Revised 29-11-2024

Published 16-12-2024

ABSTRAK

Kelompok Usaha Nugget Nesya Jaya Rasa merupakan salah satu kelompok usaha rumah tangga yang terletak di Kecamatan Rumpin, Kabupaten Bogor. Kelompok usaha ini memiliki 2 permasalahan utama, yakni keterbatasan pada kapasitas produksi dikarenakan proses produksi yang masih manual dan kualitas produk yang masih belum baik dikarenakan proses produksi, ruang produksi dan kemasan produk masih belum memadai. Tujuan dari program pengabdian ini adalah meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk. Metode yang dilaksanakan berupa pelatihan dan pendampingan terkait kapasitas dan kualitas produk melalui penyediaan alat/teknologi tepat guna untuk meningkatkan efektivitas waktu produksi. Hasil yang didapatkan adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok usaha terkait menjaga kualitas produk melalui kebersihan ruang produksi, peningkatan kapasitas produksi melalui pemberian mesin pengadon otomatis dan berbagai alat produksi berbahan stainless steel. Melalui otomatisasi mesin dan peralatan yang lebih memadai kualitas dan kapasitas produksi semakin meningkat.

Kata kunci: Desa Cibodas Bogor, Kualitas Produk, Nugget Nesya Jaya Rasa, Peningkatan Kapasitas Produksi.

ABSTRACT

The Nugget Nesya Jaya Rasa Business Group is one of the home business groups located in Rumpin District, Bogor Regency. This business group has 2 main problems, namely limited production capacity due to the production process which is still manual and product quality which is still not good because the production process, production space and product packaging are still inadequate. The purpose of this community service program is to increase production capacity and product quality. The methods implemented are in the form of training and mentoring related to product capacity and quality through the provision of appropriate tools/technology to increase the effectiveness of production time. The results obtained are an increase in the knowledge and skills of business groups related to maintaining product quality through the cleanliness of the production space, increasing production capacity through the provision of automatic kneading machines and various stainless steel production tools. Through more adequate automation of machines and equipment, production quality and capacity are increasing.

Keywords: Cibodas Village Bogor, Product Quality, Nugget Nesya Jaya Rasa, Increased Production Capacity.

PENDAHULUAN

Kelompok Usaha Nugget Nesya Jaya Rasa merupakan salah satu kelompok usaha yang memproduksi Nugget Kaila Rasa. Kelompok Usaha ini berada di Desa Cibodas, Bogor. Desa Cibodas memiliki luas wilayah sebesar 914 hektar dengan 2.150



Kepala Keluarga. Di desa ini, sebagian besar warganya memiliki mata pencaharian sebagai petani, pedagang, kuli, pengrajin, penjahit, pensiunan, dan wirausaha mikro. Kelompok Usaha Nugget di Cibodas ini telah berdiri sejak tahun 2018. Setiap kali produksi, secara rata-rata dapat menghasilkan 50 ball atau sekitar 1.250 bungkus nugget. Proses produksi lakukan setiap hari, sesuai dengan jumlah pesanan dari para pedagang di Pasar Leuwi Liang, Pasar Ciseeng, Pasar Nyungcung, dan Pasar Gobang.



Gambar 1. Pasar Langgan Produk Kaila Rasa (Pasar Ciseeng dan Pasar Leuwiliang)

Potensi penjualan produk nugget saat Ramadhan dan hari besar cenderung sangat tinggi, dan biasanya terjadi peningkatan produksi yang signifikan. Namun, dampak dari pandemi juga berpengaruh terhadap Kelompok Usaha Nugget Nesya Jaya Rasa. Fluktuasi penjualan kerap terjadi, berkisar antara 8-17% jika dibandingkan dengan kondisi sebelumnya. Menurut data dari Katadata.co.id (2020), pada masa pandemi 63,9% dari UMKM terdampak mengalami penurunan omzet lebih dari 30%, dan hanya 3,8% UMKM yang mengalami peningkatan omzet.

Tren penjualan produk nugget kaila rasa pada waktu ramadhan dan menjelang hari raya meningkat signifikan, namun cenderung menurun di hari-hari biasa. Pesanan produk yang cenderung meningkat di ramadhan dan menjelang hari raya menyebabkan seringkali permintaan tersebut tidak dapat tertangani dengan baik. Hal itu dikarenakan alat produksi yang masih manual, sehingga membutuhkan waktu penyelesaian produksi yang lebih lama. Dalam upaya mengejar target produksi, seringkali pelaksanaan proses produksi tidak terlalu diperhatikan dalam aspek kebersihan, hanya mengandalkan tempat seadanya, dan bahkan tidak memperhatikan kemasan produk yang menarik. Sementara, produk yang baik akan sangat berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan (Rodhiyah et al., 2020).



Gambar 2. Ruang Produksi Nugget Kaila Rasa

Potensi usaha kelompok Nugget Nesya Jaya Rasa perlu ditingkatkan secara optimal. Dalam membantu kelompok usaha Nugget Nesya Jaya Rasa meningkatkan kapabilitasnya dalam menjalankan usaha produk nugget kaila rasa ini, tim Pelaksana PkM Sekolah Tinggi Manajemen PPM melakukan identifikasi kebutuhan yang diperlukan oleh kelompok usaha. Hasil proses identifikasi kebutuhan awal diketahui terdapat beberapa hal yang dibutuhkan oleh kelompok usaha sebagai berikut: (1) terdapat pesanan yang tidak dapat terpenuhi dikarenakan ketidakmampuan kelompok usaha dalam meningkatkan kapasitas produksinya di waktu-waktu tertentu; (2) kondisi ruang produksi yang kurang bersih dan alat produksi yang terbuat dari plastik, menyebabkan produk nugget kaila rasa cenderung tidak tahan lama dan cepat berjamur; (3) dan yang terakhir kelompok usaha tidak mampu membuat kemasan produk yang menarik sebagai upaya menarik ketertarikan pelanggan. Hal ini menjadi sangat kritis, karena tanpa memiliki kapabilitas dan keterampilan yang baik dalam berwirausaha, maka optimalisasi usaha tidak dapat dilakukan secara optimal, sehingga kesejahteraan kelompok usaha juga tidak dapat meningkat (Adriani & Wiksuana, 2018; Santiara & Sinarwati, 2023).

Beberapa hal yang dapat diobservasi terkait alat produksi adalah masih sangat manual, hanya menggunakan ember plastik dan kayu pengaduk. Proses alih teknologi juga diperlukan agar kapasitas produksi menjadi lebih maksimal, lebih cepat, berkualitas, dan produk dapat bersaing dipasaran (Elfiana et al., 2023; Ma'mun et al., 2024; Ratnawati et al., 2021; Rijanto & Rahayuningsih, 2018). Terkait alih teknologi tidak bisa dilakukan secara instan, dan dibutuhkan praktik yang berulang secara terus menerus (Ginting et al., 2023). Dengan adanya mesin, dapat dihasilkan peningkatan kapasitas produksi dan kualitas yang semakin baik (Iswoyo et al., 2023). Sedangkan terkait kebersihan ruang produksi, ruang produksi sangat jauh dari kebersihan, ruang produksi tidak dibersihkan secara berkala, ruang produksi sangat terbuka dan berdebu serta sangat dekat dengan pembuangan sampah. Untuk tampilan kemasan produk sangat sederhana, hanya menggunakan label produk yang difotocopy hitam putih. Tampilan pada bungkus produk yang terlihat sederhana, dapat mengurangi ketertarikan konsumen dalam pemilihan produk (Zati et al., 2022). Pelaku UMKM terkendala dalam hal kualitas visual atas produk atau jasanya (W. P. Sari et al., 2023). Sementara kualitas kemasan yang baik, dapat menjadikan produk memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan mendorong pada peningkatan pendapatan usaha (Maryanti & Eliza, 2022).



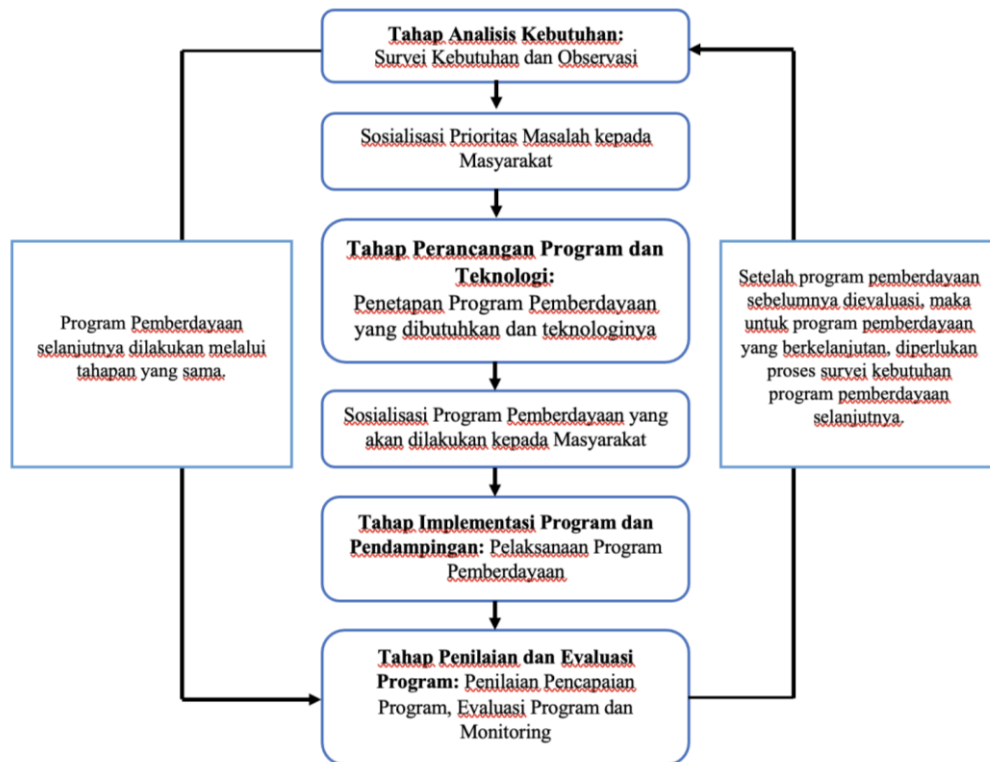
Gambar 3. Produk dan Kemasan Produk Nugget Kaila Rasa

Program pengabdian dan pemberdayaan masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi melalui teknologi tepat guna, meningkatkan kualitas produk melalui peremajaan ruang produksi dan alat produksi serta peningkatan kualitas produk melalui pengemasan produk yang menarik. Program ini dilakukan pada Kelompok Usaha Nesya Jaya Rasa di Desa Cibodas, yaitu mitra tim pengabdian kepada masyarakat Sekolah Tinggi Manajemen PPM. Program pengabdian dan pemberdayaan masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan kapasitas produksi nugget kaila rasa sehingga dapat mencapai pendapatan usaha serta kemandirian ekonomi bagi Kelompok Usaha Nugget Nesya Jaya Rasa.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian dan pemberdayaan kepada masyarakat yang dilakukan mencakup kegiatan pelatihan, pendampingan, dan penyediaan alat/teknologi produksi untuk meningkatkan kapasitas produksi. Waktu pelaksanaan program dilakukan selama 5 bulan, terhitung dari bulan Agustus hingga Desember 2024. Beberapa tahapan yang dilaksanakan pada program pengabdian dan pemberdayaan ini, yaitu diawali dengan melakukan analisis kebutuhan melalui kegiatan survei dan observasi mitra. Setelah dilakukan penggalian informasi kepada Kepala Desa Cibodas, perangkat desa, dan juga perwakilan dari Kelompok Usaha Nugget Nesya Jaya, diketahui kebutuhan program pengabdian dan pemberdayaan kepada masyarakat. Aktivitas selanjutnya dilanjutkan dengan penetapan program pemberdayaan sesuai kebutuhan. Setelah dilakukan sosialisasi terkait program yang akan dilaksanakan, kemudian dilakukan program pelatihan dan pendampingan terkait kapasitas dan kualitas produk, serta pemasaran produk, dilanjutkan dengan penyediaan alat/teknologi produksi untuk meningkatkan kapasitas produksi dan perubahan tata ruang. Pendampingan dilakukan dengan model *coaching*, dalam upaya melibatkan kelompok usaha untuk meningkatkan keterampilan dengan pola yang sistematis dan terukur (Blackman et al., 2016).

Tahap terakhir yang dilakukan adalah melaksanakan penilaian pencapaian program, evaluasi program, dan *monitoring* program pengabdian dan pemberdayaan masyarakat. Langkah pemberdayaan ini merupakan pendekatan dalam pendampingan masyarakat yang banyak dilakukan di Indonesia dan hasil penelitian tim pelaksana (Makhrus & Mukarromah, 2020; M. R. Sari et al., 2023). Lima tahapan tersebut dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 4. Model Pemberdayaan Masyarakat
(Sumber: Sari et al., 2023)

HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan ini berlangsung dalam beberapa sesi pelatihan, mulai dari pelatihan sanitasi kebersihan ruang dan alat produksi, pelatihan kemasan produk dan pelatihan penggunaan alat produksi tepat guna untuk peningkatan kapasitas produksi. Pelatihan kebersihan dan sanitasi proses produksi dilaksanakan sebagai upaya untuk meningkatkan kehandalan dalam menjaga kebersihan dan sanitasi area ruang produksi, serta perawatan alat produksi. Dalam praktiknya, peserta diajarkan cara mudah untuk menjaga kebersihan diri dalam proses produksi makanan. Sesi ini membahas pentingnya kebersihan dalam produksi makanan, seperti kebersihan peralatan dapur, kebersihan mesin pengolahan, dan kebersihan area produksi. Di samping itu, dibahas juga berbagai jenis penyakit akibat kontaminasi makanan, yang berasal dari bakteri, virus, jamur, dan parasit. Kebersihan dan sanitasi personal yang didiskusikan, terkait kebersihan tubuh, penggunaan pakaian yang bersih dan rapi, serta 6 langkah cuci tangan berdasarkan WHO (*World Health Organization*). Urgensi mengenai limbah dan sampah yang perlu dipisahkan dan dikelola dengan tepat juga turut dibahas dalam sesi ini. Harapannya limbah dan sampah tersebut, tidak menyebarkan kontaminasi atau menjadi tempat berkembang biaknya serangga dan hama yang dapat mempengaruhi kualitas produk langsung.



Gambar 5. Aktivitas Selama Kegiatan Pelatihan

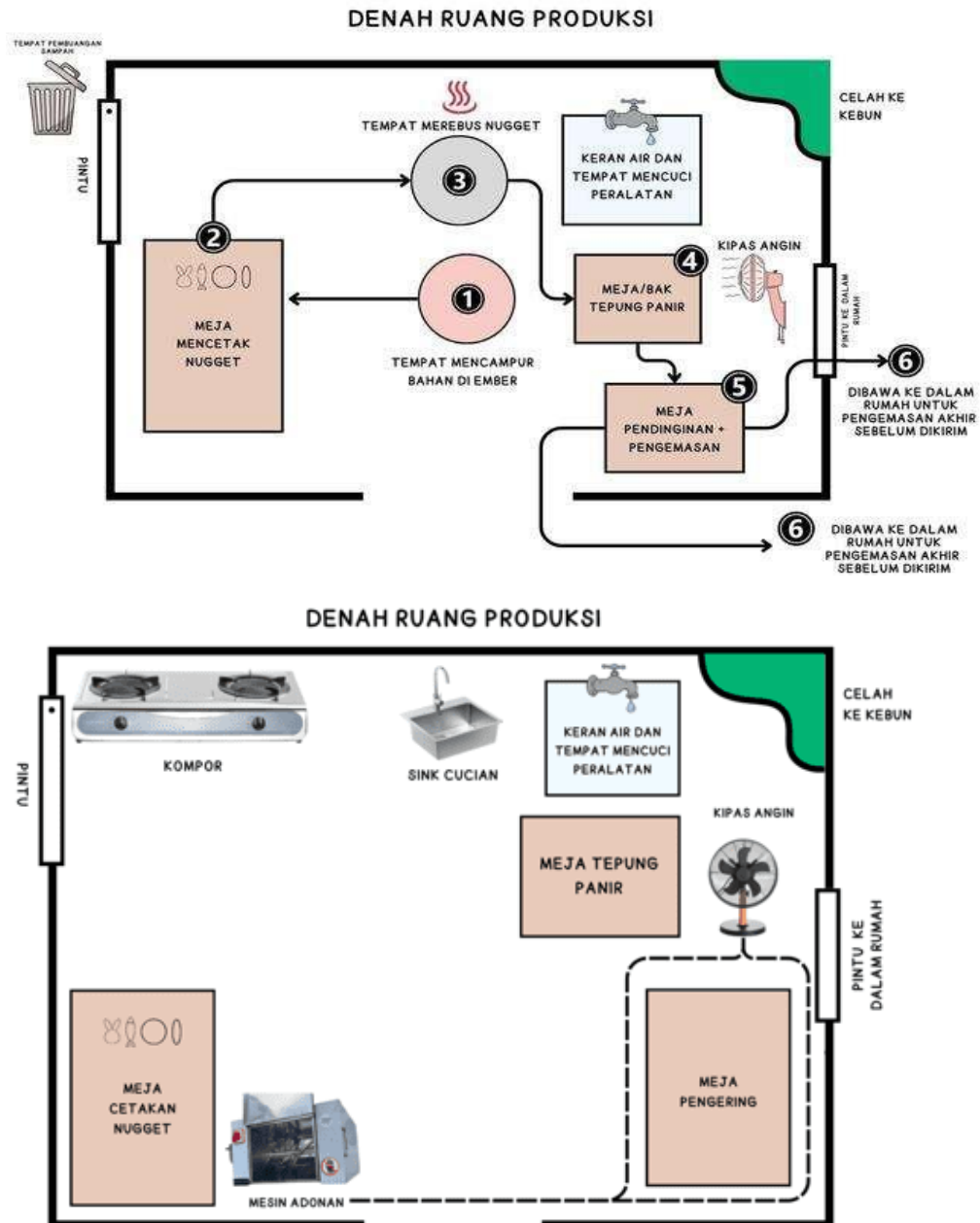
Setelah selesai pelatihan mengenai kebersihan dan sanitasi proses produksi, para peserta dibagi menjadi dua kelompok untuk membuat video mengenai pelaksanaan produksi sesuai materi yang telah diberikan terkait standar kebersihan dan sanitasi. Pada video, terlihat peserta berhasil untuk mempraktikkan cara mencuci tangan (sesuai WHO), menggunakan sarung tangan plastik saat melakukan produksi, serta menggunakan utensil dan bahan yang aman serta mudah dibersihkan. Masih terkait dengan sanitasi dan kebersihan alat serta ruang produksi, tim pelaksana PkM memfasilitasi peremajaan alat-alat produksi dengan bahan stainless steel.



Gambar 6. Alat Produksi Stainless Steel

Penyediaan peralatan baru dilakukan demi meningkatkan kapasitas produksi (dari aspek kinerja produksi), dan menjaga kualitas produk. Saat ini telah dimiliki mesin pengaduk adonan menggantikan proses yang sebelumnya dilakukan secara manual. Hal ini berpengaruh terhadap waktu produksi, dimana sebelumnya membutuhkan waktu antara 20-30 menit per batch, namun setelah adanya prngolahan dengan menggunakan mesin, maka dapat dikurangi menjadi 10-15 menit per batch. Selain itu, dari segi kualitas adonan, dapat lebih terjaga konsistensinya. Adonan yang dihasilkan oleh mesin pengadon, cenderung lebih halus dan konsisten kualitasnya.

Selanjutnya terkait proses produksi, efisiensi waktu proses produksi dapat dipengaruhi dari tata letak ruang produksi. Sesi selanjutnya adalah meninjau kembali posisi dan tata letak peralatan produksi, berdasarkan alur produksi. Hal ini dilakukan untuk memastikan tahapan produksi dilakukan secara efektif dan efisien. Proses yang dilakukan diawali dengan pengukuran ruang produksi dan alat-alat produksi. Selain pengukuran tata letak, secara paralel juga dilakukan uji coba kemasan baru.



Gambar 7. Tata Letak Ruang Produksi
(Atas: Sebelum Perubahan, Bawah: Setelah Perubahan)

Perubahan tata letak sesuai alur proses produksi dan standar kebersihan dilaksanakan untuk meningkatkan kualitas hasil produksi dan meningkatkan aspek kebersihan. Selama ini, proses produksi masih bergantung pada metode manual dan sederhana, dengan mengandalkan tenaga manusia. Selain itu, lokasi produksi yang terletak di pedalaman membuat rentan terhadap kontaminasi, sehingga dapat menurunkan kualitas dan kebersihan produk nugget. Setelah dilakukan pengukuran ruangan, disusun denah yang dapat mengakomodir efektivitas ruang gerak dan efisiensi proses produksi dengan merujuk kepada kesesuaian alur produksi. Aspek kesehatan dan higienitas juga menjadi pertimbangan, berdasarkan masukan dari

narasumber praktisi kesehatan. Harapannya terdapat peningkatan kualitas, kapasitas, dan juga efisiensi proses produksi. Kelompok Usaha Nugget Nesya Jaya Rasa juga memberikan pertimbangan dan masukan berdasarkan pengalaman mereka, terkait denah yang disusun.

Demi memastikan optimalisasi penggunaan alat produksi baru, dilaksanakan pelatihan penggunaan peralatan, serta teknik pembersihan dan perawatan yang benar serta sesuai standar yang higienis. Harapannya, tidak hanya tercapainya peningkatan efisiensi produksi, namun penggunaan alat produksi dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang. Pelatihan ini juga dilakukan untuk mengevaluasi proses produksi dan menguji hasil produksi dengan peralatan baru yang ada. Setelah sesi pelatihan dilaksanakan, diberikan kertas kerja untuk mengukur aspek kinerja produksi, terkait kapasitas produksi dan standar kualitas hasil produksi. Di samping itu, peserta juga membuat video penggunaan mesin pengadon yang baru, agar lebih terlihat perbedaan kualitas dan hasilnya.

Sesi pelatihan selanjutnya adalah kelompok usaha diajak untuk melakukan proses pembaharuan kemasan produk. Kemasan berfungsi sebagai identitas produk yang dapat memengaruhi keyakinan konsumen untuk membeli produk. Melalui kemasan yang menarik, diharapkan dapat menarik perhatian konsumen dan menjadi variabel yang mempengaruhi peningkatan penjualan (Kusnandar et al., 2021). Oleh sebab itu, pendampingan kemasan baru dilakukan agar kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, namun juga sebagai media promosi yang efektif. Desain kemasan yang menarik mencakup pemilihan warna, material, dan penempatan yang tepat.

Dengan adanya kemasan yang menarik, diharapkan dapat lebih menarik perhatian calon pembeli produk dan mudah dikenali dengan adanya pembeda yang jelas dengan kompetitor. Tidak hanya melalui kemasan, upaya untuk meningkatkan penjualan juga dilakukan dengan menggunakan platform digital seperti WhatsApp agar dapat memperluas jangkauan. Dalam aktivitas pendampingan, kelompok usaha juga diingatkan agar selama periode tertentu, pelanggan juga kerap dihubungi agar hubungan baik terus terjalin dan terjadi peningkatan loyalitas pelanggan, serta terus mendapatkan masukan demi menghasilkan peningkatan volume penjualan.



Gambar 8. Kemasan Produk Kaila Rasa (Sebelum Penyempurnaan)



Gambar 9. Kemasan Produk Kaila Rasa (Setelah Penyempurnaan)

Penilaian capaian target program pengabdian dan pemberdayaan kepada masyarakat dilaksanakan secara berkala pada tiap sesi pelatihan dan pendampingan. Evaluasi juga dilaksanakan untuk mengetahui tingkat efektivitas dan keberhasilan program, serta memastikan adanya kesesuaian dengan program yang direncanakan. Pelaksana program melihat capaian peningkatan pengetahuan dan keterampilan salah satunya melalui pre-test dan post-test. Harapannya terdapat peningkatan hasil post-test pada tiap sesinya. Cara lainnya melalui hasil kerja yang dikerjakan peserta, seperti hasil kertas kerja dan juga video yang dibuat oleh para peserta. Evaluasi di akhir pelaksanaan program, dilaksanakan dengan Kelompok Usaha Nugget Nesya Jaya Rasa melalui proses diskusi terkait manfaat yang dirasakan, perubahan positif yang telah terjadi, maupun hal lain baik yang berkaitan dengan aspek bisnis/usaha, maupun perubahan perilaku yang terjadi. Dalam upaya memastikan program pengabdian dan pemberdayaan memberikan dampak yang optimal dan berkelanjutan, selanjutnya dilakukan *monitoring* dan *coaching* dengan jangka waktu 1 bulan. Meskipun demikian, diharapkan komunikasi dapat terus terbangun melalui platform digital, seperti WhatsApp sebagai media konsultasi, tanpa terkendala jarak dan waktu.

Berdasarkan hasil evaluasi pelatihan dan diskusi bersama setelah kegiatan, didapatkan tingkat ketercapaian program yang disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Tingkat Ketercapaian Program

Indikator	Sebelum	Setelah
Pengetahuan	Tidak memiliki pengetahuan terkait: (1) standar kebersihan dan sanitasi area dan alat produksi, (2) tata cara perawatan alat yang steril sesuai standar kesehata, (3)	Kelompok usaha memiliki peningkatan pengetahuan terkait: 1. Pentingnya menjaga kebersihan di area produksi dan alat alat produksi 2. Efektivitas waktu produksi dengan penggunaan mesin produksi 3. Kemasan produk yang menarik bagi pelanggan
Keterampilan	Tidak memiliki keterampilan teknis dalam proses produksi menggunakan mesin produksi otomatis.	Kelompok usaha memiliki keterampilan terkait: 1. Penggunaan mesin produksi

			otomatis 2. Pembersihan ruang produksi 3. Sterilisasi alat-alat produksi 4. Pengemasan produk
Kapasitas Efektivitas Produksi	Produksi: Waktu	Durasi produksi untuk melakukan pengadonan, membutuhkan waktu antara 30menit – 1jam per batch.	Durasi produksi untuk melakukan pengadonan, membutuhkan waktu antara 10-15 menit per batch.
Peningkatan Kemasan Produk	Kualitas	Desain kemasan seadanya, dan kertas logo usaha ditempatkan di dalam plastik bersama nugget.	Tersedia beberapa opsi label kemasan produk seperti, (1) menggunakan sticker di luar plastik produk, atau (2) menggunakan label produk didalam plastik produk tapi tidak disatukan dengan produk.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pemberdayaan Kelompok Usaha Nugget Nesya Jaya Rasa melalui pelatihan peningkatan kualitas produk dan keterampilan terkait pemasaran produk telah terlaksana selama 5 bulan, yaitu pada bulan Agustus hingga Desember 2024. Seluruh aktivitas dan rencana program telah terlaksana dengan sangat baik, dan dihadiri oleh para anggota kelompok usaha nugget secara penuh. Pencapaian program atau hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian ini mencakup:

1. Adanya peningkatan pengetahuan terkait, (a) pentingnya menjaga kebersihan di area produksi dan alat alat produksi; (b) efektivitas waktu produksi dengan penggunaan mesin produksi; (c) kemasan produk yang menarik bagi pelanggan.
2. Adanya peningkatan keterampilan terkait: (a) penggunaan mesin produksi otomatis; (b) pembersihan ruang produksi; (c) sterilisasi alat-alat produksi; (d) pengemasan produk.
3. Durasi produksi untuk melakukan pengadonan lebih singkat, hanya membutuhkan waktu antara 10-15 menit per batch.
4. Adanya beberapa opsi label kemasan produk seperti, (a) menggunakan sticker di luar plastik produk, atau (b) menggunakan label produk didalam plastik produk tapi tidak disatukan dengan produk.

Ke depan, pembekalan yang telah diberikan diharapkan dapat diterapkan secara konsisten dan terus ditingkatkan aspek penjualannya, sehingga tercapai peningkatan pendapatan usaha secara berkesinambungan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Masyarakat Sekolah Tinggi Manajemen PPM, yang telah didanai oleh Kemendikbudristek-Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM), serta difasilitasi oleh Unit RC-CCH & PkM. Terima kasih kepada Kepala Desa Cibodas yang mendukung program pengabdian dan pemberdayaan ini, serta para

kelompok usaha Nugget Nesya Jaya Rasa yang sangat bersemangat dalam mengikuti program ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, D., & Wiksuana, I. Gst. B. (2018). Inklusi Keuangan Dalam Hubungannya Dengan Pertumbuhan UMKM Dan Tingkat Kesejahteraan Masyarakat Di Provinsi Bali. *E-Jurnal Manajemen Unud*, 7, 6420–6444. <https://doi.org/10.24843/EJMUNUD.2018.v7.i12.p2>
- Blackman, A., Moscardo, G., & Gray, D. (2016). Challenges For The Theory And Practice Of Business Coaching Challenges For The Theory And Practice Of Business Coaching: A Systematic Review Of Empirical Evidence. In *Human Resource Development Review* (Vol. 15, Issue 4). <https://doi.org/10.1177/1534484316673177>
- Elfiana, E., Prihatin, N., Aja Rahmahwati, C., Keumala Intan, S., Zaini, H., Fauzan, R., & Pardi, dan. (2023). Peningkatan Kapasitas Produksi Bawang Goreng Melalui Penerapan Teknologi Mesin Perajang Berputar Untuk Bawang Merah Segar. *Jurnal Vokasi*, 7(2), 195–202.
- Ginting, N. M., Fachrizal, R., Hayon, P. P., & Panga, N. (2023). Peningkatan Kapasitas Produksi Dan Fasilitasi Kerjasama Pemasaran Sayur Hidroponik Bagi Perempuan Papua. *Communnity Development Journal*, 4(2), 1253–1257.
- Iswoyo, A., Fauzuddin, Y., Muchid, M., & Setia Budi, H. (2023). *Peningkatan Kapasitas Produksi Dan Pemasaran Rebana Melalui Inovasi Tentang Oven Rebana Dan Digital Marketing* (Vol. 6).
- Katadata.co.id. (2020). *Digitalisasi UMKM di Tengah Pandemi Covid-19*. <https://katadata.co.id/umkm>
- Kusnandar, K., Harisudin, M., Adi, R. K., Qonita, Rr. A., Khomah, I., Riptanti, E. W., & Setyowati, N. (2021). Perbaikan Kemasan Sebagai Upaya Meningkatkan Daya Saing Produk UKM Murni Snack. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 320–327. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i2.34958>
- Makhrus, & Mukarromah, S. (2020). Optimalisasi Pengelolaan Zakat Produktif Dalam Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Komunitas Pada Pimpinan Daerah 'Aisyiyah Kabupaten Banyumas. *DIMAS: Jurnal Pemikiran Agama dan Pemberdayaan*, 20(1), 91–104. <https://doi.org/10.21580/dms.2020.201.5439>
- Ma'mun, H., Mukhtar, A., Androva, A., Burhanudin, A., Khusnun Naufal, G., & Malik, M. (2024). PKM Peningkatan Produksi Kerupuk “Kerupuk Fantasy” Melalui Rekayasa Oven Pengering Kerupuk di Kecamatan Pedurungan, Kota Semarang. *IRA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (IRAJPKM)*, 2(2), 35–42. <https://doi.org/10.56862/irajpkm.v2i2.123>
- Maryanti, S., & Eliza, Y. (2022). Pelatihan Peningkatan Kualitas Produk dan Kemasan Produk di Kelompok Tani Desa Lembah Sari Rumbai Pekanbaru. *Dinamisia*:

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(6), 1602–1611.
<https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i6.11089>

- Ratnawati, Hasniar, & Mustafa, A. (2021). Peningkatan Kapasitas Produksi Bakso Pada Mitra Koperasi Serba Usaha Syariah Padaidi Dengan Menggunakan Bowl Cutter Melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM). *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(2), 299–308. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jdp/index>
- Rijanto, A., & Rahayuningsih, S. (2018). Peningkatan Kapasitas Produksi Melalui Penerapan Alih Teknologi Pada Usaha Mikro Keripik Singkong. In *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 6, Issue 1).
- Rodhiyah, Iswoyo, A., & Daryanto, D. (2020). *Peningkatan Kapasitas Produksi Dan Pendapatan Usaha Pengrajin Keset Kain Di Desa Cagakagung Kecamatan Cerme Kabupaten Gresik* (Vol. 3).
- Santiara, I. M., & Sinarwati, N. K. (2023). Pengaruh Literasi Keuangan Terhadap Pengelolaan Keuangan UMKM Di Kecamatan Tejakula. *CAPITAL: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 6(2), 349–355. <https://doi.org/10.25273/capital.v6i2.14514>
- Sari, M. R., Ernawati, E., Maulana, N., & Setyowati, L. (2023). Tepung Moccas: Produk Olahan Unggulan Kelompok Tani Singkong Desa Cibodas Sebagai Upaya Optimalisasi Hasil Panen. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(4), 1882–1892. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i4.3460>
- Sari, W. P., Sholihah, Z., & Masali, F. (2023). Digital Branding UMKM Melalui Komunikasi Visual. *Jurnal ABDI*, 8(2), 129–134.
- Zati, M. R., Murdhiani, Basrin, D., & Ardianti, D. A. (2022). Pelatihan Teknologi Produksi Untuk Meningkatkan Daya Saing UKM Terasi Kota Langsa. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(1), 431–435.