

## Peningkatan Produktivitas UMKM melalui Sertifikasi Halal dan Digitalisasi Pemasaran di Kelurahan Kebonsari, Kabupaten Jember, Jawa Timur

**Andrew Setiawan Rusdianto<sup>1</sup>, Dimas Waliyul A'la<sup>2</sup>, Achmad Alfin Mahendra<sup>3</sup>, Herditya Rifqi Pratama<sup>4</sup>, Navis Fatwa Fadillah<sup>5</sup>, Muhammad Zain Asshodiq<sup>6</sup>, Ni Putu Indra Lestari<sup>7</sup>, Riana Fitria Gozali<sup>8</sup>, Yovi Nur Fikri<sup>9</sup>, Indra Viktorrisma<sup>10</sup>, Muhammad Alfarizqi<sup>11</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9</sup>Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Indonesia

<sup>10,11</sup>Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Jember, Indonesia

\*e-mail: [andrew.ftp@unej.ac.id](mailto:andrew.ftp@unej.ac.id)<sup>1</sup>

### **Abstrak**

Berdasarkan Data BPS Kabupaten Jember terdiri dari 31 Kecamatan, 22 Kelurahan salah satunya Kelurahan Kebonsari yang berpotensi dibidang kewirausahaan dan pangan yang tergabung Dalam paguyuban UMKM Kelurahan Kebonsari yang beranggotakan 58 kelompok usaha. Di Dalam Paguyuban UMKM Kelurahan Kebonsari terdapat Mitra dari pengabdian yang berfungsi sebagai media percontohan karena memiliki permasalahan belum menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP) dan rendahnya wawasan mengenai penggunaan sosial media untuk media promosi produk yaitu UMKM Roti Goreng Cakwe Pak Rudi. Pengabdian dilakukan beberapa tahapan yaitu survey lapang dan sosialisasi, dimana didapatkan bahwa Kebonsari memiliki UMKM yang berpotensi besar dalam peningkatan penghasilan warga sekitar karena sebageian penduduk memiliki UMKM perorangan. Hasil capaian pengabdian PROMAHADESA Kelurahan Kebonsari yaitu penerapan GMP pada UMKM Roti Goreng dan Cakwe Pak Rudi sebagai mitra percontohan UMKM Kebonsari baru memenuhi Sertifikasi Halal dan belum memenuhi perbaikan bangunan usaha. UMKM mitra telah menerapkan praktik higienitas karyawan menggunakan APD selama proses produksi serta telah menerapkan revitalisasi digital, seperti QRIS, WhatsApp Business, Instagram, dan LED running text.

**Kata Kunci:** GMP, Pemasaran Digital, UMKM

### **Abstract**

Based on BPS data, Jember Regency consists of 31 sub-districts, 22 villages, one of which is Kebonsari Village which has potential in the field of entrepreneurship and food which is incorporated in the Kebonsari Village UMKM association which consists of 58 business groups. In the Kebonsari Village UMKM Association, there is a partner of service that functions as a pilot media because it has problems that have not implemented Good Manufacturing Practise (GMP) and low insight into the use of social media for product promotion media, namely UMKM Pak Rudi's Cakwe Fried Bread. The service was carried out in several stages, namely field surveys and socialization, where it was found that Kebonsari has UMKM that have great potential in increasing the income of local residents because some residents have individual UMKM. The results of the PROMAHADESA service achievements in Kebonsari Village are the implementation of GMP in UMKM Pak Rudi's as a model partner of Kebonsari UMKM that have only fulfilled Halal Certification and have not yet fulfilled business improvements. UMKM Pak Rudi's have implemented employee hygiene practices using PPE during the production process and have implemented digital revitalization, such as QRIS, WhatsApp Business, Instagram, and LED running text.

**Keywords:** Digital Marketing, GMP, UMKM

## **1. PENDAHULUAN**

Kabupaten Jember merupakan salah satu kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember (BPS), diketahui bahwa Kabupaten Jember terdiri dari 31 Kecamatan dan 22 Kelurahan per tahun 2020 yang salah satunya merupakan Kelurahan Kebonsari di Kecamatan Sumbersari. Luas wilayah sebesar 36,35 km<sup>2</sup>, menjadikan Kecamatan Sumbersari memiliki peluang besar untuk mengembangkan potensinya, khususnya di bidang kewirausahaan dan pangan pada Kelurahan Kebonsari. Industri pangan dengan skala UMKM atau dapat disebut Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Kelurahan

Kebonsari mengalami pertumbuhan yang cukup pesat. Seiring dengan pertumbuhannya suatu industri, tantangan dan permasalahan yang dihadapi juga semakin besar seperti salah satunya yaitu permasalahan pencemaran pangan pada makanan yang akan dikonsumsi (Anshari dkk., 2022).

Kelompok usaha UMKM di wilayah Kebonsari merupakan kelompok usaha yang beranggotakan 58 kelompok usaha. Kelompok usaha tersebut dihimpun kedalam sebuah paguyuban UMKM Kelurahan Kebonsari yang mulai berjalan sejak tahun 2022. Salah satu pelaku usaha UMKM di Kelurahan Kebonsari yaitu UMKM roti goreng dan cakwe dinilai memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut dengan menjadi mitra pada pengabdian ini. Roti goreng dan cakwe merupakan salah satu produk pangan siap konsumsi yang memiliki nilai strategis. Nilai strategis pada suatu produk merupakan nilai yang menunjukkan peran penting dan dampak yang dapat diberikan oleh suatu produk (Anggarawati & Suwarnata, 2021). Nilai strategis yang dimiliki UMKM mitra yaitu merupakan produk yang banyak diminati konsumen seperti masyarakat dan mahasiswa di Kota Jember sebagai hidangan ringan pada pagi hari. Nilai strategis lain dengan adanya UMKM ini juga dapat menyerap tenaga kerja dan menjadi sumber kehidupan bagi masyarakat lain di Kelurahan Kebonsari, Jember. UMKM yang dipilih sebagai mitra juga memiliki tantangan dan permasalahan yang dihadapi seperti perlengkapan produksi yang sederhana dan belum menerapkan Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau yang dapat disebut dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan rendahnya wawasan mengenai penggunaan sosial media untuk media promosi produk. Solusi yang ditawarkan untuk UMKM mitra melalui Program Pengabdian Mahasiswa Berdesa (PROMAHADESA) adalah pendidikan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practice* dan Digitalisasi.

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kewaspadaan akan pentingnya menjaga kebersihan pada setiap proses produksi dari awal hingga produk dikemas yang sesuai dengan metode GMP. Pelatihan dan pendampingan yang terstruktur dengan melibatkan edukasi, pendampingan teknis dan dukungan administratif diharapkan dapat meningkatkan kemampuan UMKM dalam menjaga keamanan pangan (Mirawati dkk., 2024). Pendekatan tersebut mampu membantu UMKM mengatasi permasalahan yang dimiliki seperti penerapan Cara Pengolahan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan digitalisasi melalui media sosial sebagai media promosi masal. Pada penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), UMKM akan diberikan pendampingan penerbitan sertifikasi halal untuk memberikan jaminan keamanan produk pada konsumen sebagai salah satu implementasinya. Pendampingan yang diberikan tidak hanya mencakup aspek teknis yang diberikan secara gamblang, namun juga memfasilitasi pengurusan administrasi dan dokumentasi yang diperlukan.

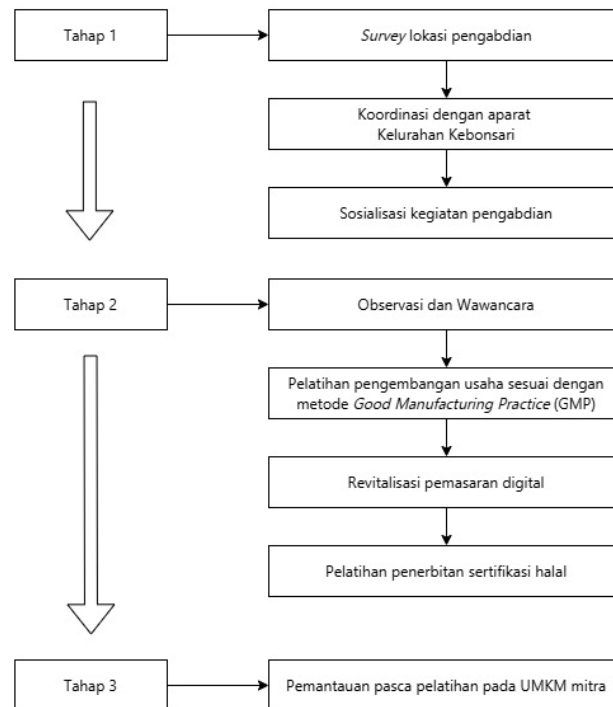
## 2. METODE

### 2.1. Waktu pelaksanaan

Kegiatan Program Mahasiswa Berdesa (Promahadesa) ini dilakukan di Kelurahan Kebonsari, Kecamatan Kebonsari, Kabupaten Jember. Kegiatan ini dilaksanakan dari bulan April hingga September 2024 dengan beberapa tahapan yaitu observasi UMKM mitra, analisa dan survey lokasi, pelaksanaan kegiatan penyuluhan/sosialisasi, serta penerapan pada UMKM mitra.

### 2.2. Metode kegiatan

Pada kegiatan pengabdian ini dilakukan menggunakan metode demonstratif partisipatif dengan melibatkan masyarakat sebagai mitra yang terdiri dari beberapa pihak yaitu masyarakat yang tergabung dalam paguyuban UMKM Kebonsari, tenaga ahli dalam pengawas GMP dan Halal, Tenaga dosen dari prodi Teknologi Industri Pertanian Universitas Jember, serta Pemerintah kelurahan Kebonsari. Kolaborasi antar pihak-pihak tersebut akan meningkatkan keberhasilan capaian dari kegiatan Program PROMAHADESA, adapun metode yang dilakukan disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Alur pelaksanaan pengabdian di Kelurahan Kebonsari, Jember

### 2.2.1. Tahap pertama

Tahap pertama yang dilakukan adalah survey lokasi yang dilakukan untuk melihat keadaan aktual di lokasi pengabdian, pada khususnya Kelurahan Kebonsari dan kepada paguyuban UMKM di Kelurahan Kebonsari. Setelah melakukan kegiatan survey lokasi, akan dilanjutkan dengan koordinasi dengan aparat Kelurahan Kebonsari yaitu Lurah dan jajarannya untuk melakukan diskusi dan sosialisasi mengenai kegiatan pelatihan/seminar mengenai Peningkatan Produktivitas dan Keberlanjutan UMKM melalui Pendampingan Pengurusan Sertifikasi Halal dan Revitalisasi Pemasaran Digital di Kelurahan Kebonsari, Jember.

### 2.2.2. Tahap kedua

Pada tahap kedua, dilakukan kegiatan observasi dan wawancara dengan ketua paguyuban UMKM di Kelurahan Kebonsari mengenai keanggotaan yang bergerak pada produk pangan. Pemilihan mitra dilakukan selama proses observasi dan wawancara. Observasi lanjutan dilakukan pada UMKM untuk mengetahui penerapan sanitasi, proses pengolahan, dan higienitas karyawan. Selain observasi juga dilakukan wawancara terhadap mitra yaitu untuk mendapatkan informasi kegiatan karyawan selama proses pengolahan produk dan SOP yang dijalankan, kepemilikan sertifikasi halal, serta pemanfaatan media digital dalam menjalankan usaha.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan adalah seminar dengan tiga jenis/tahap pelatihan, yaitu: 1) Pelatihan pengembangan usaha sesuai dengan metode GMP; 2) Pelatihan revitalisasi pemasaran digital; dan 3) Pelatihan penerbitan sertifikasi halal. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap pada Tanggal 3 Juli 2024 di halaman kantor Kelurahan Kebonsari dengan tujuan agar proses alih pengetahuan dari narasumber ke pendengar mudah untuk dipahami. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh 33 pelaku usaha termasuk UMKM mitra.

### 2.2.3. Tahap ketiga

Tahapan ketiga yang dilakukan pada kegiatan pengabdian adalah pemantauan pasca pelatihan pada UMKM mitra mengenai penerapan prosedur produksi yang sesuai dengan standarisasi GMP, revitalisasi pemasaran digital, dan kepemilikan sertifikasi halal. Pada tahap ini akan dilakukan observasi kesesuaian standar yang telah diberikan selama pelatihan/seminar. Aspek-aspek yang diamati pada hasil penerapan prosedur produksi yang sesuai dengan

standarisasi GMP, yakni: 1) Aspek organisasi; 2) Aspek lingkungan/fasilitas usaha; serta 3) sanitasi dan higienitas.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. *Survey Lapangan dan Sosialisasi Kegiatan Pengabdian*

Kelurahan Kebonsari merupakan salah satu desa atau kelurahan yang terletak di Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Kelurahan ini memiliki jarak tempuh yang cukup singkat dari Universitas Jember sebagai civitas pelaku pengabdian, Kebonsari memiliki mayoritas penduduk lokalnya bergerak dibidang dagang baik pangan, jasa ataupun barang dengan jenis badan usaha yaitu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang dikelola oleh perorangan. UMKM sangat berperan strategis untuk pembangunan perekonomian yang ada di Indonesia, seperti untuk penyerapan tenaga kerja, pengetasan kemiskinan (Terttiaavini dkk, 2021). Potensi yang diberikan UMKM tersebut apabila dikembangkan dapat meningkatkan perekonomian pada daerah tersebut, sehingga dengan pelatihan pada UMKM dapat membantu pertumbuhan ekonomi wilayah Kebonsari dan mengoptimalkan peningkatan penghasilan dari warga sekitar. Kegiatan *survey* dan sosialisasi disampaikan melalui koordinasi Bersama Lurah dan Ketua Paguyuban UMKM yang dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Koordinasi tim pengabdian dengan Lurah Kebonsari, dan Ketua Paguyuban UMKM

#### 3.2. *Observasi dan Wawancara*

Pertemuan secara langsung bersama ketua paguyuban UMKM Kebonsari didapatkan beberapa hasil yaitu terkait keaktifan pelaku UMKM bahwa terdapat 33 pelaku UMKM yang sesuai kategori peserta dengan usaha pada bidang pangan. Proses diskusi menghasilkan waktu pelaksanaan pelatihan yang telah disepakati yaitu pada hari Rabu, 3 Juli 2024 yang berlokasi di Balai Kelurahan Kebonsari. Pemilihan mitra untuk penerapan hasil dari pelatihan serta sebagai media percontohan bagi UMKM lainnya yaitu terpilihnya UMKM Roti Goreng dan Cakwe Pak Rudi, karena UMKM tersebut telah memiliki cabang sebanyak 3 gerobak penjualan tersebar di wilayah Jember, namun masih belum banyak melakukan penerapan terkait praktik proses produksi yang sesuai dengan metode GMP, pemasaran hanya melalui penjualan secara langsung serta belum memiliki sertifikat Halal.



Gambar 3. Observasi dan wawancara dengan UMKM mitra

UMKM Roti Goreng dan Cakme Pak Rudi belum mengikuti standarisasi keamanan mulai dari APD (Alat Pelindung Diri) untuk proses produksi, alat pelindung diri terdiri dari masker, sarung tangan plastik, alat pelindung kepala, dan celemek. Fasilitas serta kegiatan sanitasi dan higienitas sangat minim. GMP merupakan metode yang tepat dilakukan karena melakukan penangaan pengolahan makanna atau produk dari proses bahan mentah diolah hingga makanan siap edar. Dalam menjaga keamanan pangan, BPOM mengeluarkan sistem jaminan keamanan yang ditujukan kepada industri olahan pangan yang dapat memproduksi pangan aman dan berkualitas yaitu *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Asya dkk, 2023).

### 3.3. Pelaksanaan Pelatihan

Kegiatan utama pada pengabdian yaitu pelatihan diawali dengan sambutan oleh Lurah dan dilanjutkan dengan pemaparan materi oleh narasumber yang meliputi: dan 1) Bimbingan Teknis Penyuluhan Keamanan Pangan; 2) Optimasi Sosial Media Melalui Iklan dan Cara Organik; 3) Meningkatkan Nilai Bisnis dan Daya Saing dengan Sertifikasi Halal. Setelah pemaparan materi, peserta pelatihan diberikan bimbingan secara langsung serta buku saku yang dapat membantu dalam mempraktekkan secara langsung materi kegiatan pelatihan dengan didampingi oleh mahasiswa kegiatan pengabdian.

#### 3.3.1. Pelatihan Pengembangan Usaha Sesuai dengan Metode GMP

Kegiatan pelatihan dibuka dengan materi penerapan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP), dimana materi difasilitasi oleh narasumber Dinas Kesehatan Kota Jember. Pendampingan juga dilakukan oleh mahasiswa Program Mahasiswa Berdesa sebagai fasilitator terkait pelatihan dan pendampingan GMP. Mahasiswa telah mengikuti pelatihan khusus mengenai pentingnya kewanaman pangan dengan metode GMP. Menurut Suryanto & Sipahutar (2020), *Good Manufacturing Practices* atau GMP merupakan salah satu pedoman atau tata cara yang perlu diterapkan dalam melakukan proses produksi makanan agar produsen dapat memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah dalam menghasilkan produk makanan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Penerapan GMP pada UMKM dapat berguna untuk mendapatkan sertifikat P-IRT untuk menunjukkan bahwa Industri Rumah Tangga (IRT) yang dikelola telah memproduksi produk olahan pangan yang bermutu, aman, dan baik untuk dikonsumsi. Menurut Aini dkk. (2023), penerapan GMP juga dapat memberi kepercayaan pada konsumen, meningkatkan produktivitas dan efisiensi kerja, mendukung kontrol kualitas, menerapkan keamanan pangan yang efektif, dan peluang memasuki pasar yang lebih luas. GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan kegiatan dalam rangka pengendalian mutu serta higienitas dari produk yang dihasilkan oleh sebuah usaha yang terkait dari pengendalian faktor lingkungan kerja, serta proses produksi mencakup desain dan tata letak pabrik, pemeliharaan dan sanitasi, pengendalian proses produksi, sanitasi perorangan, training dan lain-lain (Edwin dkk., 2020).



Gambar 4. Mahasiswa dan Mitra UMKM mengikuti pelatihan teknis penyuluhan kewanaman pangan oleh Dinas Kesehatan Kota Jember

#### 3.3.2. Pelatihan Revitalisasi Pemasaran Digital

Pada pelatihan revitalisasi pemasaran digital, materi yang diberikan mengenai

pemanfaatan peran teknologi digital melalui media sosial melalui iklan dan cara organik. Materi difasilitasi oleh narasumber President of Grades Academy. Peserta pelatihan juga diberikan buku saku sebagai panduan dalam menerapkan secara langsung materi yang diberikan mengenai digitalisasi. Selama sesi pelatihan berlangsung diketahui dari 33 peserta yang hadir, hanya 9 pelaku usaha yang aktif memanfaatkan media sosial untuk melakukan promosi.



Gambar 5. Pemaparan materi revitalisasi pemasaran digital bagi UMKM

Jangkauan pemasaran UMKM di Kelurahan Kebonsari selama ini hanya di sekitar Kota Jember akibat keterbatasan jangkauan konsumen. Minimnya pengetahuan dalam pemanfaatan media sosial untuk meningkatkan jangkauan pemasaran mempengaruhi pendapatan atau omzet penjualan produk menjadi tidak optimal. Langkah yang dapat dilakukan dalam upaya mengoptimalkan penjualan produk adalah dengan melakukan inovasi melalui promosi secara offline dan online. Penggunaan media sosial membantu memperluas kesempatan UMKM untuk terus tumbuh dan memperkuat relasi dengan konsumen, menghemat biaya promosi, dan meningkatkan omzet.

UMKM memerlukan inovasi strategi pemasaran dalam memperkenalkan kegiatan usahanya, dimana strategi pemasaran yang baik dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli. Media sosial yang saat ini dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan jangkauan pemasaran diantaranya adalah web, blog, Instagram, TikTok, Facebook, Twitter, YouTube, dan lain sebagainya. Penggunaan media sosial memungkinkan lebih banyak orang melihat produk-produk UMKM yang tidak bisa terjangkau dengan media periklanan lainnya. Berdasarkan pemaparan materi yang diberikan, terdapat 2 jenis promosi yang dapat dilakukan oleh pelaku usaha berdasarkan pemaparan materi yang diberikan, yaitu: 1) Hard selling yang bersifat transaksional, seperti membuat kontem dengan gambar katalog produk, harga, dan penawaran terbatas seperti diskon dan promo untuk mendorong konsumen melakukan pembelian; 2) Soft selling yang bersifat konsultatif atau membantu pelanggan memahami kebutuhan, mengenali produk, serta membangun kepercayaan melalui konten yang relevan pada masa kini atau konten viral yang disisipkan penawaran produk sehingga menarik perhatian, sehingga konsumen tidak merasa jenuh dan tetap related dengan konten-konten yang disuguhkan.

### 3.3.3. Pelatihan Penerbitan Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal merupakan salah satu atribut yang wajib dikantongi oleh pelaku usaha, terutama pada lingkup perdagangan produk pangan. Pada pelatihan penerbitan sertifikasi halal materi yang diberikan mengenai meningkatkan nilai bisnis dan daya saing dengan kepemilikan sertifikasi halal. Materi difasilitasi oleh narasumber Pendamping Halal Center Alhidayah. Tata cara pengajuan sertifikasi halal yang disampaikan pada materi pelatihan telah disediakan pada buku saku yang disediakan dan dapat diterapkan oleh peserta. Dalam proses penerbitan nomor NIB (Nomor Induk Berusaha) dan sertifikasi halal, peserta dibimbing dan didampingi oleh Pendamping Halal dan mahasiswa pengabdian.



Gambar 6. Pemaparan materi seminar, peninjauan, dan proses pendampingan penerbitan sertifikasi halal pada UMKM mitra

Kewajiban dalam kepemilikan sertifikasi halal telah disebutkan pada undang-undang yang dikeluarkan oleh pemerintah untuk mendukung percepatan penerapan standar halal pada UMKM. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 4 menyebutkan bahwa sertifikasi halal produk adalah bersifat wajib. Ketentuan wajib bersertifikat halal bagi pelaku usaha yang memproduksi pangan atau memasukkan pangan ke Indonesia untuk diperdagangkan hendaklah menyatakan bahwa pangan yang bersangkutan halal bagi umat Islam. Penerbitan Undang-Undang tersebut menunjukkan bahwa keterangan halal pada suatu produk sangat penting. Penerapan jaminan produk halal bertujuan untuk memberi rasa aman, nyaman, sekaligus memastikan ketersediaan produk halal yang dapat dikonsumsi masyarakat (Soemitra & Nawawi, 2022). Penerapan pelatihan yang telah dilakukan terkait GMP (Good Manufacturing Practices) menghasilkan luaran berupa pentingnya pengurusan sertifikat halal yang akan menunjang izin edar produk bagi seluruh UMKM yang memproduksi produk pangan di Kelurahan Kebonsari, Kepemilikan Halal bagi UMKM produk pangan memiliki keuntungan yaitu respon kepercayaan masyarakat terkait legalitas produk yang sesuai dengan keinginan masyarakat.

### 3.4. Hasil Penerapan Pasca Pelatihan

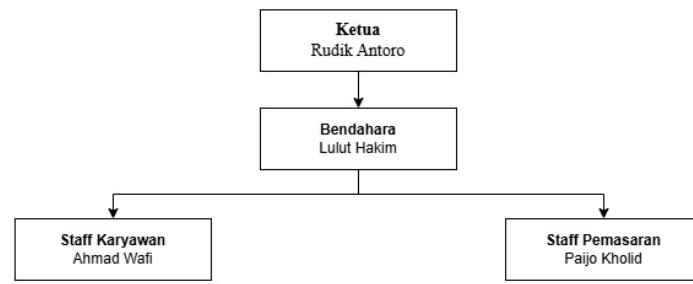
Pemantauan hasil penerapan pasca pelatihan dilakukan oleh mahasiswa pengabdian Program Mahasiswa Berdesa untuk mengetahui kemajuan atau impact yang dihasilkan setelah melakukan pelatihan peningkatan produktivitas UMKM. Kegiatan pemantauan pasca pelatihan difokuskan pada UMKM mitra yaitu UMKM Roti Goreng dan Cakwe Pak Rudi sebagai percontohan di paguyuban UMKM Kelurahan Kebonsari. Hasil penerapan pelatihan dipantau berdasarkan ketiga materi yang diberikan yaitu 1) Pengembangan usaha sesuai dengan metode GMP; 2) Revitalisasi pemasaran digital; dan 3) Kepemilikan Sertifikat Halal.

#### 3.4.1. Pengembangan Usaha Sesuai dengan Metode GMP

Penerapan pengembangan usaha yang telah disesuaikan dengan metode Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM Roti Goreng dan Cakwe milik Pak Rudi di Kelurahan Kebonsari, Jember. Penerapan yang dilakukan menghasilkan kemajuan pada beberapa aspek seperti pada aspek organisasi, lingkungan dan fasilitas usaha, sanitasi dan higienitas, dan pelaksanaan pelatihan. Aspek-aspek tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut:

##### a. Organisasi dan Penerapan SOP:

UMKM Roti Goreng dan Cakwe milik Pak Rudi telah memiliki struktur organisasi yang jelas agar seluruh aspek organisasi dapat bekerja secara efektif sesuai garis hierarki. Menurut Putri dkk. (2022), penting bagi suatu organisasi memiliki struktur atau hierarki yang jelas karena struktur tersebut dapat menjadi elemen pendukung dalam perumusan job description anggota, perumusan wewenang, hingga penentuan imbalan yang diterima. Struktur organisasi yang telah disepakati adalah sebagai berikut.



Gambar 7. Struktur Organisasi UMKM mitra

Standard Operating Procedure (SOP) juga menjadi salah satu aspek penting yang perlu dimiliki oleh mitra UMKM selain struktur organisasi. Pembuatan SOP ditujukan agar tidak terjadi miss communication, konflik, dan permasalahan pekerjaan yang telah disepakati. Pelaksanaan SOP memerlukan komitmen yang kuat dari seluruh jajaran pada organisasi tersebut. Pada mitra UMKM dibuat SOP yang jelas dan mudah dipahami oleh seluruh anggota organisasi.



Gambar 8. Standard Operating Procedure (SOP) UMKM mitra

b. Lingkungan dan Fasilitas Usaha:

Hasil penyuluhan telah diterapkan pada UMKM mitra sudah memiliki desain gerobak jual dan tata letak produksi yang cukup sesuai pada jenis usaha kaki lima. Gerobak yang digunakan oleh UMKM mitra terbuat dari bahan yang kokoh yaitu kayu dan lembaran seng (aluminium), dan mudah dibersihkan. UMKM mitra merupakan pedagang kaki lima yang berlokasi di pinggir jalan menjadikan adanya risiko paparan debu, polusi asap, dan serangga. Diperlukan adanya peninjauan ulang mengenai lingkungan dan lokasi sesuai dengan Maulina Dewi & Anggraeni (2022), lokasi dan lingkungan produksi perlu diperhatikan sehingga dapat dilakukan tindakan pencegahan untuk melindungi keamanan produk pangan yang diproduksi. Fasilitas sistem sanitasi dan kebersihan pada lokasi produksi yang mencakup sarana produksi pangan dan pembersihan/pencucian adalah air PDAM yang tersedia dalam jumlah yang cukup. Menurut Waluyo dkk. (2018), kualitas air yang baik dapat meminimalkan adanya cemaran pada proses produksi sehingga meminimalisir adanya kendala. Kebutuhan air yang digunakan untuk melakukan proses produksi UMKM mitra adalah 300 ml per hari. UMKM mitra juga bekerja sama dengan pihak kebersihan setempat yaitu Dinas Lingkungan Hidup (DLH) dalam pengolahan limbah.

c. Sanitasi dan Higienitas:

Pada aspek sanitasi dan higienitas, UMKM mitra telah menerapkan prosedur yang dinilai sesuai GMP. Karyawan UMKM mitra dalam melakukan proses produksi telah menggunakan

atribut yang sesuai seperti masker, sarung tangan plastik, dan celemek sehingga risiko cemaran dapat diminimalisir. Kesehatan, sanitasi dan higienitas karyawan harus diberi perhatian lebih serta dijaga dan dikontrol secara rutin. Karyawan yang sedang bekerja harus berada pada kondisi sehat agar tidak terjadi cemaran virus penyakit (Maulina Dewi & Anggraeni, 2022). Penyediaan APD (Alat Pelindung Diri) menjadi salah satu tindakan preventif dari kebiasaan karyawan di tempat kerja yang berpotensi mengakibatkan pencemaran bagi produk pangan. Tindakan preventif yang dilakukan telah ditetapkan pada SOP alur produksi.



Gambar 9. Kondisi sanitasi dan higienitas karyawan UMKM mitra

UMKM mitra juga telah menerapkan proses produksi yang lebih higienis dengan memberikan alas pada meja tempat menguleni adonan menggunakan plastik mika tebal sehingga adonan tidak bersentuhan langsung dengan meja kayu yang memiliki serat atau pori-pori, hal tersebut menjadi tindakan pencegahan adanya adonan yang tertinggal serta susah untuk dibersihkan pada serat kayu dan cemaran serpihan kayu.



Gambar 10. Kondisi sanitasi dan higienitas fasilitas produksi UMKM mitra

Pada SOP alur produksi poin ke tiga yaitu kebersihan telah terdapat tanggung jawab untuk memastikan area kerja, peralatan, dan bahan baku yang digunakan selalu dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah produksi agar dapat mencegah terjadinya kontaminasi silang. Selain itu, UMKM mitra juga telah menerapkan penggunaan kemasan food grade dan ramah lingkungan berbahan kertas greaseproof kraft, kemasan kertas ini merupakan salah satu kemasan yang aman untuk makanan (food grade) karena memiliki sifat yang tidak tembus oleh minyak dan lemak sehingga produk roti goreng lebih higienis.



Gambar 11. Kemasan *food grade* UMKM mitra

d. Pelaksanaan Pelatihan Karyawan:

Aspek pelatihan dan sosialisasi bagi karyawan dinilai penting karena karyawan merupakan objek pertama yang melakukan kontak langsung dengan produk pangan dan memberikan pelayanan pada pelanggan. Memberikan pelatihan dan sosialisasi sederhana pada karyawan, diharapkan dapat menumbuhkan dan meningkatkan awareness atau kesadaran seluruh karyawan akan pentingnya keamanan pangan. Mahasiswa pengabdian memberi sosialisasi dengan teknik peragaan mengenai Good Manufacturing Practices (GMP) dan penerapan SOP yang telah disepakati. Pak Rudi sebagai pemilik usaha akan melakukan kontrol secara rutin untuk meninjau ulang kinerja karyawan dalam menerapkan SOP.



Gambar 12. Pelatihan dan sosialisasi karyawan pada UMKM mitra

### 3.4.2. Revitalisasi Pemasaran Digital

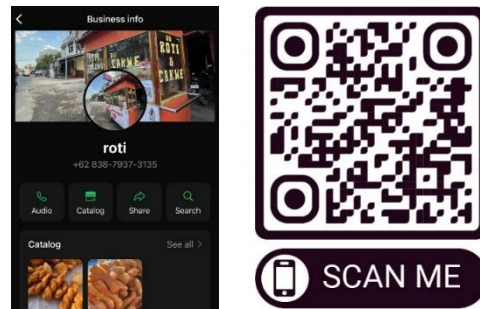
Pemanfaatan teknologi khususnya media sosial dapat meningkatkan eksposur produk di mata konsumen sehingga tingkat kesadaran konsumen terhadap produk meningkat Kemal dkk. (2024). Penggunaan media sosial dalam proses pemasaran merupakan salah satu teknologi yang berkembang pesat saat ini karena efektifitas serta efisiensi membangun hubungan antara pelaku pemasaran dan pelanggan sehingga akan meningkatkan keuntungan bagi pelaku pemasaran (Nurmalasari & Masitoh, 2020). Media sosial seperti WhatsApp juga dapat diakses untuk memperluas jangkauan konsumen baru serta memperkuat jaringan dengan konsumen yang pernah melakukan transaksi. Pada WhatsApp pelaku usaha dapat melakukan penyimpanan kontak/nomor konsumen sehingga konsumen dapat mengakses WhatsApp stories pelaku usaha yang berisikan promosi produk. Dengan menggunakan media sosial, pemilik UMKM memiliki kesempatan untuk terus bertumbuh dan memperkuat relasi atau jaringan dengan konsumen potensial dengan terus aktif dalam melakukan promosi di sosial media. Berdasarkan Hasil dari pelatihan revitalisasi digital menunjukkan bahwa berbagai elemen dalam pemasaran digital telah diterapkan secara bertahap, diantaranya yakni.

- a. Penerapan QRIS sebagai alat pembayaran digital sehingga dapat mempermudah konsumen dalam melakukan pembayaran dengan metode cashless.



Gambar 13. Penerapan dan percobaan QRIS pada UMKM mitra

- b. Penerapan WhatsApp Business sebagai media penyiaran informasi dan pemesanan produk secara daring.



Gambar 14. Penerapan WA bussines pada UMKM mitra

- c. Penerapan media sosial Instagram, dimana pada instagram terdapat fitur bisnis yang mempermudah UMKM mitra menata profil industrinya dengan tujuan meningkatkan visibilitas dan awareness pada konsumen.



Gambar 15. Penerapan media sosial Instagram pada UMKM mitra

- d. Penerapan LED running text, dimana dapat mempermudah konsumen membaca informasi seperti jenis produk, promosi, atau jam operasional.



Gambar 16. Penerapan LED running text pada UMKM mitra

### 3.4.3. Kepemilikan Sertifikat Halal

Sertifikasi halal merupakan sertifikasi yang diterbitkan oleh Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH) dibawah Kementerian Agama Republik Indonesia berdasarkan fatwa halal tertulis yang dikeluarkan oleh MUI. Usaha yang telah mengantongi sertifikasi halal dapat secara resmi dinyatakan bahwa produk pangan yang diperdagangkan sudah sesuai dengan syariat islam dan aman untuk dikonsumsi (Salam, 2022). Kepemilikan sertifikasi halal pada UMKM mitra merupakan hasil dari penerapan pendampingan pengajuan oleh mahasiswa pengabdian dan Pendamping Halal Center Alhidayah. Berdasarkan keseluruhan pendataan yang telah dilakukan oleh BPJPH terkait sertifikasi Halal serta NIB yang telah melalui tahap pemantauan lokasi dan proses produksi sudah terbit pada 1 UMKM yaitu UMKM Roti goreng atas nama kepemilikan Rudik Antoro, dengan terbit NOMOR INDUK BERUSAHA (NIB) : 0507240081671.



Gambar 17. Penyerahan sertifikat halal pada UMKM Roti Goreng

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang dicapai melalui kegiatan pengabdian Program Mahasiswa Berdesa (PROMAHADESA) di Kelurahan Kebonsari, dapat disimpulkan bahwa penerapan GMP di UMKM Roti Goreng dan Cakwe Pak Rudi sebagai mitra percontohan bagi Paguyuban UMKM Kelurahan Kebonsari baru memenuhi kepemilikan Sertifikasi Halal. UMKM mitra telah melakukan upaya untuk menerapkan GMP pada seluruh tahapan produksi. Namun, masih terdapat beberapa aspek yang belum memenuhi standar GMP. Aspek tersebut meliputi perbaikan fasilitas bangunan usaha, dimana dalam hal ini UMKM mitra melakukan kegiatan berdagang menggunakan gerobak tanpa sekat dan penutup, sehingga diperlukan perbaikan agar produk pangan terhindar dari cemaran. UMKM mitra juga telah menerapkan praktik higienitas pada karyawan dengan menggunakan APD selama proses produksi seperti masker, celemek, dan sarung tangan plastik. Pada penerapan revitalisasi digital, UMKM mitra telah melakukan keseluruhan aspek yang diberikan selama pelatihan seperti penggunaan QRIS, WhatsApp Business, Instagram, dan LED running text. Secara keseluruhan, UMKM Roti Goreng dan Cakwe Pak Rudi sebagai mitra percontohan bagi Paguyuban UMKM Kelurahan Kebonsari dapat dinyatakan telah cukup mampu menerapkan GMP dalam kegiatan produksinya sehingga dapat menjaga mutu dan kualitas dari produk yang dihasilkan, serta UMKM mitra telah dapat menerapkan pemasaran digital untuk meningkatkan product awareness terhadap konsumen.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak yang mendukung berjalannya kegiatan PROMAHADESA di Kelurahan Kebonsari sehingga kegiatan ini dapat terselesaikan. Adapun pihak yang terkait sebagai berikut.

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Riset dan Teknologi yang memberikan pendanaan dalam pengabdian.
- Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) sebagai penyelenggara.
- Pihak Kelurahan Kebonsari, Jember yang memberikan ruang bagi kami untuk melaksanakan pengabdian.
- Paguyuban UMKM Kebonsari dan UMKM Roti Goreng dan Cakwe Pak Rudi selaku mitra yang memberikan kesempatan untuk melaksanakan pengabdian Peningkatan Produktivitas UMKM Melalui Pendampingan Penerbitan Sertifikasi Halal dan Revitalisasi Pemasaran Digital di Kelurahan Kebonsari, Jember.
- Andrew Setiawan Rusdianto, S.TP., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam menjalankan pengabdian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, K., Muktasam, M., & Hayati, H. (2023). Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) Pada Tortilla Jarula di UMKM Putri Rinjani Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Humaniora*, 9(2), 241–248. <https://doi.org/10.29303/jseh.v9i2.377>
- Anggarawati, S., & Suwarnata, A. A. E. (2021). Nilai Strategis Komoditas Unggulan Kawasan Perdesaan, Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatera Barat. *Agrisintech (Journal of Agribusiness and Agrotechnology)*, 1(2), 89. <https://doi.org/10.31938/agrisintech.v1i2.287>
- Anshari, A., Wahyudin, W., & Herwanto, D. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengendalian Kualitas Pangan Produk Nugget Ayam Tempe di UMKM Haiyuu Indonesia. *SITEKIN: Jurnal Sains, Teknologi dan Industri*, 20(1), 138–146.
- Asya, L. N., Raharyanti, F., & Asnifatima, A. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM (Studi Kasus Produksi Tahu Bapak Eman di Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. *PROMOTOR*, 6(4), 360-374.
- Edwin, T., Patrisina, R., Adi, A. H. B., Fithri, P., & Hidayah, N. (2020). Pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Usaha Pangan Binaan Universitas Andalas. *Warta Pengabdian Andalas*, 27(1), 1–5.
- Kemal, R. A., Pernantah, P. S., Hafidz, A., Ningsih, A. S., Oktavia, D., Kamila, E. N., Gustina, H. L., Maimunah, M., Anisyah, N., Afiah, N., Riady, R. J., & Oktaviani, V. (2024). Upaya Peningkatan Pemasaran Umkm Desa Kota Bangun Pasca Pandemi Covid-19 Melalui Metode Pendekatan Media dan Teknologi. *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI)*, 4(1), 1–12. <https://doi.org/10.33019/depati.v4i1.4551>
- Maulina Dewi, S., & Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal Sosial Sains*, 2(4), 532–537. <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v2i4.386>
- Mirawati, B., Kurnia, N., Muhali, M., Samsuri, T., & Aminullah, A. (2024). Sosialisasi Proses Produk Halal dan Aspek Keamanan UMKM Ikan Bakar. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 6(2), 366–377. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v6i2.1966>
- Nurmalasari, N., & Masitoh, I. (2020). Manajemen Strategik Pemasaran Pendidikan Berbasis Media Sosial. *Journal of Management Review*, 4(3), 543–548. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/mr.v4i3.4524>
- Putri, G. A. M., Maharani, S. P., & Nisrina, G. (2022). Literature View Pengorganisasian: SDM, Tujuan Organisasi dan Struktur Organisasi. *Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 3(3), 286–299. <https://doi.org/https://doi.org/10.31933/jemsi.v3i3.819>
- Salam, D. Q. A. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman UMKM di Kabupaten Sampang. *Qawwam: The Leader's Writing*, 3(1), 10–20. <https://doi.org/https://doi.org/10.32939/qawwam.v2i2.110>
- Soemitra, A., & Nawawi, Z. M. (2022). Studi Literatur Implementasi Sertifikasi Halal Produk UMKM. *Jurnal EMT KITA*, 6(1), 118–125. <https://doi.org/https://doi.org/10.35870/emt.v6i1.541>
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020). Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Peeled Deveined Tail On (PDTO) Masak Beku Di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi. *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P*, 204–222.
- Terttiaavini, T., Sofian, S., & Saputra, T. S. (2021). Pendampingan Penyusunan Program Rencana Kerja Badan Usaha Milik Desa Dalam Rangka Optimalisasi Potensi Desa Serijabo Ogan Ilir Sumatera Selatan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(6), 3536-3546.
- Waluyo, E., Kusuma, B., & Yufidasari, H. S. (2018). Implementation of Food Security Decree on Fisheries Product in Indonesia: Case in Dangerous Food Aditives Application. *Economic and Social of Fisheries and Marine*, 005(02), 215–220. <https://doi.org/10.21776/ub.ecsofim.2018.005.02.10>

## Halaman Ini Dikосongkan