



**PENDAMPINGAN HYGIENE DAN SANITASI PRODUKSI JAJAN ULI DAN BEGINA  
KELOMPOK PKK SRATI BANTEN BEDULU GIANYAR**

*Hygiene and Sanitation Guidance for Uli and Begina Snack Production Sрати Banten PKK  
Group Bedulu Gianyar*

**Ni Kadek Dwipayani Lestari<sup>1\*</sup>, I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari<sup>2</sup>, Gerson Feoh<sup>3</sup>, Ni  
Putu Widiastuti<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Biologi, Fakultas Kesehatan dan Sains Universitas Dhyana Pura, <sup>2</sup>Program  
Studi PKK Fakultas Ekonomi dan Humaniora Universitas Dhyana Pura, <sup>3</sup>Program Studi  
Teknik Informatika Fakultas Teknologi Informasi Universitas Dhyana Pura, <sup>4</sup>Program Studi  
Manajemen dan Bisnis STB Runata

*Jalan Raya Padang Luwih, Tegal Jaya, Dalung, Badung, Bali*

\*Alamat Korespondensi: [dwipayanilestari@undhirabali.ac.id](mailto:dwipayanilestari@undhirabali.ac.id)

*(Tanggal Submission: 22 September 2025, Tanggal Accepted : 26 Februari 2026)*



**Kata Kunci :**

*Begina, Uli, PKK,  
Upakara,  
Manajemen*

**Abstrak :**

Didesa Bedulu tepatnya di Banjar Margasengkala sangat kental adat istiadat untuk upacara keagamaan, karena terdapat Griya, tempat dilaksanakan upacara Dewa Yadnya Hal ini menjadikan daerah tersebut berpotensi untuk mengembangkan produk berbasis budaya yaitu jajan sarana upacara yang dilakukan oleh kelompok Sрати Banten yang terdiri dari ibu PKK setempat untuk mengerjakan berbagai sarana dan jajan sarana upacara. Kelompok Sрати banten terdapat permasalahan pada hygiene dan sanitasi produksi, manajemen keuangan dan produksi serta pemasaran online. Kegiatan dilakukan melalui 5 tahapan pengabdian yaitu sosialisasi, delivery teknologi pada mitra, pelatihan hygiene dan produksi, pelatihan pembuatan 2 jenis jajan upakara, pelatihan pengemasan, pendampingan manajemen keuangan dan manajemen produksi serta pendampingan pemasaran online. Hasil pengabdian yaitu adanya peningkatan rata – rata pengetahuan mitra kelompok Sрати Banten pada kegiatan pelatihan hygiene dan sanitasi yaitu sebanyak 30% dan untuk pelatihan pengetahuan produksi jajan sebanyak 20%. Peningkatan masa simpan jajan upakara dari 3 hari menjadi 14 hari. Mitra memiliki produk lebih higienis, Kemasan lebih menarik dan kompetitif.

**Key word :**

*Begina,uli, PKK,  
Ceremony,  
Management*

**Abstract :**

In Bedulu Village, precisely in Banjar Margasengkala, there are very strong customs for religious ceremonies, because there is a Griya, where the Dewa Yadnya ceremony is held. This makes the area potential to develop cultural-



based products, namely ceremonial snacks carried out by the Sрати Banten group consisting of local PKK mothers to work on various facilities and ceremonial snacks. The Sрати Banten group has problems in hygiene and sanitation of production, financial and production management and online marketing. Activities are carried out through 5 stages of service, namely socialization, technology delivery to partners, hygiene and production training, training in making 2 types of ceremonial snacks, packaging training, financial management and production management assistance and online marketing assistance. The results of the community service were an increase in the average knowledge of Sрати Banten group partners in hygiene and sanitation training activities by 30% and for snack production knowledge training by 20%. Increased shelf life of ceremonial snacks from 3 days to 14 days. Partners have more hygienic products, more attractive and competitive packaging.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7<sup>th</sup> edition) :

Lestari, N. K. D., Prastyandhari, I. G. A. I. M., Feoh, G., & Widiastuti, N. P. (2026). Pendampingan Hygiene dan Sanitasi Produksi Jajan Uli dan Begina Kelompok PKK Sрати Banten Bedulu Gianyar. *Jurnal Abdi Insani*, 13(2), 812-820. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i2.3182>

## PENDAHULUAN

Usaha mikro kecil menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam mendukung perekonomian masyarakat, khususnya di daerah pedesaan (Rifani, 2022; Aliyah, 2022). Salah satu bentuk UMKM yang masih berkembang secara tradisional adalah produksi makanan khas daerah, seperti

i jajan uli dan begina. Kedua jenis jajanan tradisional ini tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga sarat akan nilai budaya dan kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun (Widnyani *et al.*, 2022; Elistyawati *et al.*, 2022).

Kelompok PKK Sрати Banten di Desa Bedulu, Gianyar, merupakan salah satu kelompok masyarakat yang aktif memproduksi jajan Uli dan Begina, terutama untuk kebutuhan upacara keagamaan maupun konsumsi harian. Namun, dalam proses produksinya masih ditemukan beberapa kendala, terutama terkait aspek hygiene dan sanitasi. Kelompok belum menggunakan peralatan khusus seperti sarung tangan, penutup kepala dan prosedur pencucian alat dan tangan sebelum bekerja. Minimnya pemahaman dan keterampilan mengenai standar kebersihan dan keamanan pangan dapat berdampak pada kualitas produk, daya simpan, serta kepercayaan konsumen (Yulianti *et al.*, 2022).

Semakin tingginya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan, penerapan standar hygiene dan sanitasi menjadi keharusan dalam produksi pangan (Putriana *et al.*, 2024; Pramono *et al.*, 2023). Penerapan praktik produksi yang bersih dan higienis tidak hanya menjaga kualitas serta keamanan pangan, tetapi juga mampu meningkatkan daya saing produk lokal di pasaran (Erliyanti *et al.*, 2020). Oleh karena itu, diperlukan adanya program pendampingan bagi para pelaku UMKM, khususnya kelompok PKK Sрати Banten Bedulu, agar mampu memproduksi jajan uli dan begina dengan standar kebersihan yang baik.

Melalui kegiatan pendampingan hygiene dan sanitasi produksi, diharapkan kelompok PKK dapat memperoleh pengetahuan, keterampilan, serta praktik langsung mengenai cara menjaga kebersihan bahan, peralatan, tenaga kerja, hingga lingkungan produksi. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kualitas dan nilai jual produk, tetapi juga mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis pangan lokal yang berdaya saing. Tujuan, manfaat dan harapan kegiatan yaitu melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan setelah kegiatan untuk dapat meningkatkan pengetahuan di bidang hygiene dan sanitasi produksi mitra dan peningkatan kualitas produk mitra.

## METODE KEGIATAN

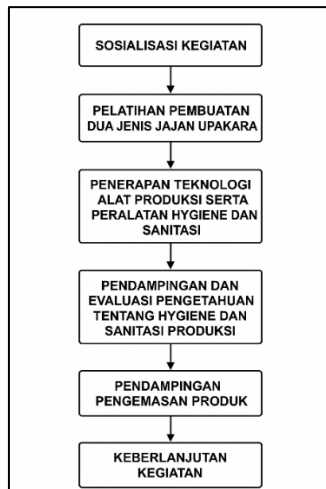
### Waktu, Lokasi dan sasaran kegiatan

Kegiatan pengabdian dilakukan dari bulan Juli-September 2025. Lokasi kegiatan di Desa Bedulu, Blahbatuh Gianyar Bali dengan sasaran kegiatan pada mitra kelompok ibu PKK Sрати Banten Margasengkala yang terdiri dari 40 orang ibu rumah tangga.

### Tahapan kegiatan

Metode dari kegiatan ini terdiri dari kegiatan :

1. Sosialisasi kegiatan  
Kegiatan pengabdian diawali dengan kegiatan sosialisasi pada mitra bersama dengan tim pengabdian untuk merencanakan penjadwalan kegiatan pengabdian. Pertemuan mitra dan tim pelaksana dilakukan untuk kesepakatan jadwal kegiatan agar seluruh mitra dapat hadir dalam kegiatan yang dilaksanakan oleh tim.
2. Pelatihan pembuatan dua jenis produk jajan upakara  
Pelatihan berupa pelatihan pembuatan dua jenis jajan upakara yaitu jajan uli dan jajan begina. Pelatihan dimulai dengan pengenalan bahan baku yaitu beras ketan, gula merah dan tepung ketan, fungsi setiap bahan, serta standar kualitas yang diperlukan untuk menghasilkan jajan upakara yang sesuai pakem. Peserta kemudian mendapatkan demonstrasi langsung dari instruktur mengenai teknik pengolahan adonan, pembentukan jajan, proses pengukusan dan penggorengan. Peserta dilatih mengenai cara pembuatan jajan Begina yang memiliki tekstur renyah dan rasa manis. Instruktur menjelaskan teknik pengolahan tepung, penggunaan gula merah, serta proses penggorengan agar hasil akhir memiliki warna keemasan dan aroma khas. Selain itu, peserta juga diajarkan cara mencetak dan membentuk adonan agar memiliki tampilan yang rapi dan seragam. Secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil meningkatkan wawasan dan keterampilan peserta dalam pembuatan dua jenis jajan upakara. Diharapkan, kemampuan ini tidak hanya mendukung pelaksanaan upacara adat, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi peluang usaha berbasis pangan tradisional yang bernilai ekonomi tinggi.
3. Penerapan teknologi alat produksi dan peralatan hygiene dan sanitasi produksi  
Penerapan teknologi alat produksi yaitu oven dan alat potong elektrik. Pengadaan peralatan untuk hygiene dan sanitasi produksi seperti meja stainless, tempat penyimpanan berupa box kontainer penyimpanan bahan – bahan produksi dan rak dapur agar terlihat bersih dan tertata rapi. Peralatan pelindungan diri untuk tenaga kerja produksi seperti masker, apron dan sarung tangan.
4. Pendampingan dan evaluasi pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi produksi, pendampingan berupa pemaparan tentang hygiene dan sanitasi produksi. Evaluasi berupa adanya kuesioner pre dan post tes untuk mengetahui peningkatan pengetahuan mitra
5. Pendampingan pengemasan produk dengan kemasan baru dan alat press pada dua jenis produk jajan yaitu jajan uli dan begina
6. Keberlanjutan kegiatan dari kegiatan ini yaitu mitra agar dapat terus menerapkan pengetahuan yang telah diberikan selama pendampingan dan pelatihan. Berikut merupakan diagram alir kegiatan ditampilkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Kegiatan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sosialisasi kegiatan

Kegiatan pengabdian pemberdayaan desa binaan diawali dengan kegiatan sosialisasi tim bersama mitra. Kegiatan sosialisasi untuk memberikan pemahaman awal kepada mitra mengenai program pengabdian yang akan dilaksanakan, termasuk ruang lingkup, tahapan, dan manfaatnya. Selain itu, membangun komitmen dan partisipasi aktif mitra agar terlibat penuh dalam setiap kegiatan (hygiene dan sanitasi produksi, pengemasan, manajemen produksi, pemasaran digital).

### Pengadaan alat produksi hygiene dan sanitasi dan bahan produksi

Kegiatan pengadaan dan alat dan bahan untuk mitra bertujuan untuk meningkatkan kualitas produksi, dengan adanya alat produksi yang lebih higienis dan efisien, mutu jajan Begina dan Uli meningkat dari segi rasa, tekstur, dan kebersihan. Meningkatkan efisiensi dan kapasitas produksi dengan alat bantu modern, peralatan yang diberikan yaitu oven, alat potong listrik, sealer kemasan, alat pres, rak, dan peralatan memasak. Pengadaan peralatan modern mempercepat proses produksi, mengurangi kelelahan tenaga kerja, serta memungkinkan peningkatan jumlah produksi (Indiarto, *et al.*, 2025). Selain itu untuk mendukung keamanan pangan dengan bahan pendukung sanitasi (sarung tangan, masker, penutup kepala, wadah food grade) membantu UMKM menjaga produk tetap higienis sesuai standar keamanan pangan (Nugraheni *et al.*, 2025). Dan juga memperbaiki tampilan dan daya saing produk dengan pengadaan bahan untuk kemasan (kemasan plastik berlabel dan box dengan label produk) bertujuan membuat produk lebih menarik, informatif, dan kompetitif di pasar modern (Widiati, 2019).

### Penerapan teknologi alat produksi dan peralatan hygiene dan sanitasi produksi

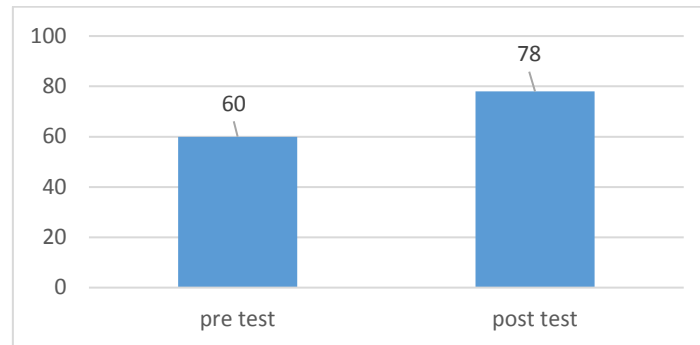
Kegiatan pelatihan hygiene dan sanitasi diharapkan mampu meningkatkan kesadaran mitra mengenai pentingnya keamanan pangan. Mitra yang sebelumnya memproduksi jajan Begina dan Uli tanpa standar kebersihan kini mulai menerapkan SOP hygiene yang meliputi penggunaan sarung tangan, penutup kepala, serta pencucian peralatan sebelum dan sesudah produksi, Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian, dan Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.

Evaluasi kegiatan yaitu dengan melakukan pre dan post test setelah kegiatan dan monitoring dan evaluasi kepada mitra agar tetap terus menerapkan prosedur hygiene dan sanitasi produksi. Pre dan post test dilakukan pada 40 anggota mitra dengan hasil terdapat peningkatan pengetahuan tentang hygiene dan sanitasi produksi sebanyak 30%. Berikut merupakan tabel data peningkatan pengetahuan mitra disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pre dan Post test Evaluasi Kegiatan Hygiene Dan Sanitasi

Parameter	n	Pre-test (Mean ± SD)	Post-test (Mean ± SD)	(Selisih)	(Peningkatan)
Pengetahuan hygiene–sanitasi	40	60 ± 8.4	78 ± 6.7	18	30%

Gambar peningkatan kegiatan disajikan pada gambar 2 sebagai berikut :



Gambar 2. Grafik Peningkatan Pengetahuan Hygiene dan Sanitasi

Pada gambar2 menunjukkan hasil rekapitulasi data, terjadi peningkatan absolut antara nilai pre-test dan post-test. Nilai rata-rata pre-test sebesar 60, sedangkan nilai rata-rata post-test meningkat menjadi 78. Dengan demikian, terdapat kenaikan absolut sebesar 18 poin. Jika dinyatakan dalam persentase, peningkatan absolut tersebut mencapai 30%, yang menunjukkan bahwa intervensi yang diberikan efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Koseoglu *et al.* (2020) menyatakan bahwa pelatihan hygiene-food safety pada usaha kecil makanan secara signifikan meningkatkan pemahaman dan kepatuhan pekerja terhadap praktik higienis. Selain itu, pedoman Codex Alimentarius juga menekankan pentingnya edukasi sanitasi dalam mengurangi risiko kontaminasi mikrobiologis di produksi pangan skala rumah tangga (WHO/FAO, 2020).

Penerapan hygiene dan sanitasi yang baik melalui kebersihan pribadi penjamah makanan, kebersihan area produksi, peralatan, hingga penyimpanan bahan baku, akan menghasilkan produk makanan yang sehat, berkualitas, dan bebas dari penyakit. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya (Andayani, 2020; Fatimah *et al.*, 2023).

### Pelatihan Pembuatan 2 jenis Jajan Upakara

Kegiatan pelatihan di tahun kedua yaitu meningkatkan produk mitra menjadi 2 jenis yaitu jajan uli dan jajan begina Kegiatan berjalan dengan baik karena mitra sudah mampu untuk membuat jajan uli dan jajan begina. Kegiatan pelatihan disajikan pada gambar 3 sebagai berikut :



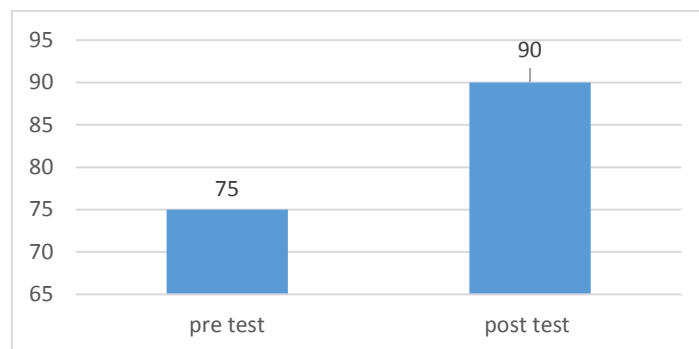
Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Produksi

Evaluasi kegiatan yaitu dengan melakukan pre dan post test setelah kegiatan dan monitoring dan evaluasi kepada mitra. Pre dan post tentang metode dan resep dari produk produksi yaitu jajan uli dan begina. Berikut merupakan hasil evaluasi dari kegiatan pelatihan produksi disajikan pada tabel 2 sebagai berikut :

Tabel 2. Hasil Pre dan Post test Evaluasi Kegiatan Pengetahuan Produksi

Parameter	n	Pre-test (Mean ± SD)	Post-test (Mean ± SD)	(Selisih)	(Peningkatan)
Pengetahuan produksi jajan	40	75± 0.2	90± 1.7	12	20%

Gambar peningkatan kegiatan disajikan pada gambar 4 sebagai berikut :



Gambar 4. Evaluasi Kegiatan Pelatihan Produksi

Berdasarkan data gambar 4 hasil evaluasi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan produksi jajan sebesar 20% setelah mitra mengikuti pelatihan metode dan resep pembuatan jajan tradisional (jajan uli dan begina). Kegiatan pelatihan teknis dan pendampingan mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan pelaku usaha pangan. Menurut Agustin dan Sinungdaru (2024) menyatakan bahwa pelatihan produksi makanan terbukti efektif dalam meningkatkan tingkat pembelajaran peserta, yang mencakup pemahaman teknis tentang proses produksi. Hasil evaluasi dalam studi tersebut menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga berdampak positif terhadap performa usaha peserta.

### Pelatihan Pengemasan Produk

Pelatihan pengemasan produk dengan kemasan berlabel dan hand pres. Sebelumnya, produk dikemas menggunakan plastik polos tanpa identitas. Setelah kegiatan pelatihan, mitra mampu menggunakan kemasan modern berbahan *food grade* dan mencantumkan label berisi informasi produk (nama, komposisi, berat bersih, kontak pemesanan). Berikut merupakan foto kegiatan pada gambar 5 dan kemasan produk pada gambar 6 :



Gambar 5. Kegiatan Pengemasan Produk



Gambar 6. Gambar Produk dan Kemasan produk berlabel

Peningkatan output dari kegiatan ini yaitu produk memiliki identitas dan merek dagang yang jelas. Kemasan lebih awet dan higienis sehingga memperpanjang umur simpan yaitu lebih dari 14 hari sebelumnya 1 hari sudah melempem. Sebelum pendampingan, jajan upakara umumnya hanya mampu bertahan 1-3 hari di suhu ruang sebelum mengalami perubahan tekstur, aroma dan kerenyahan. Setelah pendampingan, penerapan teknologi kemasan baru (kemasan PP dan sealer/press) serta peningkatan higiene selama produksi berhasil memperpanjang umur simpan menjadi hingga 14 hari.

Peningkatan umur simpan dari 3 hari menjadi 14 hari merupakan indikator keberhasilan peningkatan kualitas produksi. Hasil ini sejalan dengan temuan Kusuma *et al.*, (2020) bahwa kemasan bersegel panas mampu menurunkan paparan oksigen dan menunda timbulnya ketengikan serta pertumbuhan kapang pada produk gorengan berbasis tepung. Berikut merupakan tabel sebelum dan setelah kegiatan pegasan produk disajikan pada tabel 3 sebagai berikut :

Tabel 3. Tabel Kualitas Masa simpan produk

Kondisi	Umur Simpan	Keterangan Utama
Sebelum pendampingan	1-3 hari	Tekstur cepat melembek, aroma tengik
Sesudah pendampingan	1-14 hari	Tekstur tetap stabil hingga hari ke-10, aroma masih normal

Desain kemasan yang lebih menarik membuat produk lebih kompetitif di pasaran. Kemasan harus dapat menarik perhatian secara visual, emosional dan rasional. Sebuah desain kemasan yang bagus memberikan sebuah nilai tambah terhadap produk yang dikemasnya (Apriyanti, 2018). Umur simpan dari 1 hari menjadi 14 hari mencerminkan dampak sinergis antara kebersihan proses dan teknologi kemasan. Penelitian oleh Mulyawan *et al.*, (2019) juga menemukan bahwa kombinasi sanitasi yang baik dan kemasan sealer dapat memperpanjang masa simpan produk. Febrina dan Azmi (2019) menyatakan bahwa peningkatan keterampilan lokal dan penerapan teknologi tepat guna seperti kemasan sederhana dapat menciptakan unit usaha yang berkelanjutan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dari kegiatan ini yaitu kegiatan pengabdian berlangsung dengan adanya partisipasi mitra untuk terus aktif mengikuti kegiatan dan mitra berperan dalam pembuatan tempat produksi yang lebih baik. Adanya peningkatan rata – rata pengetahuan mitra kelompok Sрати Banten pada kegiatan pelatihan hygiene dan sanitasi sebanyak 30% dan pelatihan pengetahuan produksi sebanyak 20%. Peningkatan masa simpan jajan upakara dari 3 hari menjadi 14 hari dan mitra memiliki produk lebih higienis, kemasan lebih menarik dan kompetitif.

Saran dari kegiatan ini yaitu mitra untuk tetap melaksanakan kegiatan setelah kegiatan pengabdian dan tetap melaksanakan standar operasional prosedur dalam kegiatan produksi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima Kasih diucapkan kepada Kemdiktisaintek Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat atas Hibah Pemberdayaan Desa Binaan Tahun anggaran 2025 dengan nomor Surat Tugas No. 53/UNDHIRA-LPPM/ST/VI/2025 . Ucapan terima kasih diberikan kepada Universitas Dhyana Pura, LPPM Universitas Dhyana Pura, Dosen, mitra dan mahasiswa yang telah mengikuti kegiatan ini atas peran serta demi kelancaran kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, G., & Sinungndaru, B. (2024). Training Effectiveness and Its Influence on Food Processing Business Development. *Agribusiness Journal*, 4(1), 6–10. <https://doi.org/10.31327/aj.v4i1.1437>
- Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 4–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>
- Andayani, H. (2020). Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Media*, 1(4), 26–30.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio*, 10(1), 20–27. <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)*. FAO/WHO.
- Elistyawati, I. A., Linna, L. S., Wendri, I. G. M., & Dewi, N. W. M. S. (2022). PKM Inovasi Jajan Tradisional Begina di Desa Pesaban Kecamatan Rendang, Karangasem. *Jurnal Abdimas Multidisiplin*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.35912/jamu.v1i1.1448>
- Erliyanti, N. K., Putra, A. Y. T., Wikartika, I., Prasetyo, D., Putra, R. K., & Inayah, N. (2020). Penerapan dan Peningkatan Sanitasi Makanan pada Produksi Kerupuk Ikan di UD Sumber Rejeki Kelurahan Gunung Anyar Tambak Kota Surabaya. *LOGISTA: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2), 41–47. <https://doi.org/10.25077/logista.4.2.41-47.2020>
- Fatimah, A. I. F., Hapsari, R. D., Adzkiya, M. A. Z., & Mariyani, N. (2022). Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran Penerapan Sanitasi Higiene di UKM Pengolahan Sagu Bogor. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 242–247. <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i1.3739>
- Febrina, W., & Azmi. (2019). Penerapan Teknologi Tepat Guna untuk Unit Usaha Pembuatan Dodol Nanas di Kota Dumai. *UNRI Conference Series: Community Engagement*, 1, 163–167. <https://doi.org/10.31258/unricsce.1.163-167>
- Indiarto, R., Slamet, E., & Muhammad, F. (2025). Modernisasi Peralatan Produksi dan Pelatihan Penggunaannya untuk Meningkatkan Produktivitas UMKM Kue Sus. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 9(1), 1125–1137. <https://doi.org/10.31764/jmm.v9i1.28852>
- Koseoglu, S., Fitriani, I., & Bilgihan, A. (2020). Evaluating the Effectiveness of Food Safety and Hygiene Training for Small-Scale Food Handlers. *Food Control*, 113, 107120. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107120>
- Mulyawan, I. B., Baiq, R. H., Bambang, D., Wiharyani, W., & Astri, I. S. (2019). Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>
- Nugraheni, K. S., Dyah, P., Maria, C. L. C., & Intan, A. A. (2025). Meningkatkan Kualitas dan Kepercayaan: Pendampingan Keamanan Pangan untuk UMKM Kuliner. *Pandawa: Pusat Publikasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 44–54. <https://doi.org/10.61132/pandawa.v3i2.2373>
- Putriana, A., Siti, A., Apriliani, L., Sabam, S., & Aprilana, L. (2024). Peningkatan Kesadaran dan Kepatuhan terhadap Prinsip Sanitasi Makanan di Taman Kota Tarutung. *Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(1), 20–25. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i1.4074>



- Pramono, T. D., Gaffar, M. R., Tjahjawati, S. S., Purwaningsih, S. S., Putri, I. S. S., Raharso, S., & Suryana, M. (2023). Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Pelaku Usaha Kuliner. *JABI: Jurnal Abdimas Bhakti Indonesia*, 4(1), 1–8. <https://doi.org/10.36308/jabi.v4i1.496>
- Rifani, J. (2022). Peranan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dalam Penyerapan Tenaga Kerja di Kota Amuntai Kabupaten Hulu Sungai Utara. *Inovatif*, 2(1), 27–34. <https://doi.org/10.36658/ijan.4.1.91>
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67–76. <https://doi.org/10.26418/jaakfe.v8i2.40670>
- Widnyani, I. A. P. S., Juniada, P. G., & Komang, F. S. (2022). Pemberdayaan UMKM “Jajan Begina dan Jajan Uli” bagi Keluarga Penyandang Disabilitas di Desa Penatih Dangin Puri Denpasar. *Abdi Massa*, 2(3), 30–43.
- Yulianti, R., Arwin, M. L. N., Hasanah, Rosnah, Sanya, A. L., & Eko, S. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. PT Global Eksekutif Teknologi.