



**PERBAIKAN METODE DAN MANAJEMEN DALAM UPAYA UPSCALING PRODUKSI
DI UKM WARNA CAKE, DESA TEGAL BESAR, JEMBER**

*Method and Management Improvements in Production Upscaling Efforts at Warna Cake
SMEs, Tegal Besar Village, Jember*

Putu Tessa Fadhila*, Elly Kurniawati, dan Resti Pranata Putri

Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Jember

Jln. Mastrip No.164., Jember, Jawa Timur

*Alamat Korespondensi: tessa@polije.ac.id

(Tanggal Submission: 2 Oktober 2025, Tanggal Accepted : 28 Januari 2026)



Kata Kunci :

*Metode
Tangzhong,
Upscale
Produksi,
Manajemen
Produksi*

Abstrak :

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan usaha produktif yang dilakukan oleh perorangan berupa usaha kecil rumahan dengan kapasitas produksi skala kecil atau badan usaha yang memenuhi kriteria usaha. Salah satu UKM yang memproduksi aneka kue basah dan kering serta roti adalah Warna Cake di Perumahan Tegal Besar Permai RT 2 dan RW 01 Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. UKM Warna Cake menghadapi beberapa permasalahan dalam upaya scale up produksi yang menjadi tujuan utama pemecahan masalah dalam kegiatan ini: 1. Peningkatan produktivitas dengan alat dengan kapasitas produksi yang lebih besar dan teknologi terbaru untuk dilakukannya peningkatan jumlah produksi dan mutunya, 2. pengurusan NIB (Nomor izin Berusaha) dan Self Declare Halal serta P-IRT untuk memperluas wilayah pemasaran 3. Manajemen proses pengolahan yang masih sederhana dibina untuk lebih baik sehingga mutu produk, kemasan, label memenuhi ketentuan. 4. Implementasi HACCP yang dijalankan dengan baik dan komprehensif. Tim pengusul berupaya dan metode untuk membantu dalam mengatasi permasalahan tersebut dengan melakukan pendampingan berupa pelatihan, pendampingan dan monitoring. Kegiatan utama dilakukan pada tanggal 3-4 September 2025. Peserta sejumlah 5 orang yakni pemilik dan karyawan WARNA Cake. Kegiatan ini berlangsung lancar. Kapasitas produksi meningkat hingga 2 kali lipat, manajemen proses pengolahan lebih baik dan telah diterbitkannya NIB, P-IRT dan proses penerbitan Self Declare Halal.

Key word :

*Tangzhong
Method,*

Abstract :

Small and Medium Enterprises (SMEs) are productive businesses carried out by individuals in the form of small home businesses with small-scale production



<i>Upscale Production, Production Management</i>	capacity or business entities that meet business criteria. One of the SMEs that produces various wet and dry cakes and bread is Warna Cake in Tegal Besar Permai Housing Complex RT 2 and RW 01 Tegal Besar Village, Kaliwates District, Jember Regency. Warna Cake SMEs face several problems in their efforts to scale up production, namely: 1. Low productivity due to equipment with small production capacity and technology that is not yet adequate to increase production volume and quality, 2. not yet having a NIB (Business Permit Number) and Self Declare Halal and P-IRT which results in limited marketing areas 3. Management of the processing process is still simple so that the quality of products, packaging, labels still do not meet the requirements. 4. Implementation of HACCP has not been carried out properly and comprehensively. The proposing team seeks to help overcome these problems by providing assistance in efforts to increase production capacity through the procurement of equipment with larger capacity and faster performance; assisting in the administrative process at the Jember Regency PLUT for NIB, Halal and P-IRT permits; and providing assistance in Good Manufacturing Practices and introducing the Tangzhong method in order to increase the production capacity of the Warna Cake UKM without reducing the quality of its production.
--	--

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

Fadhila, P. T., Kurniawati, E., & Putri, R. P. (2026). Perbaikan Metode dan Manajemen dalam Upaya Upscaling Produksi di UKM Warna Cake, Desa Tegal Besar, Jember. *Jurnal Abdi Insani*, 13(1), 162-171. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i1.3271>

PENDAHULUAN

Peningkatan efisiensi dalam produksi telah menjadi keharusan bagi pelaku bisnis untuk tetap mampu mempertahankan daya saingnya, tidak terkecuali UMKM (Ponidi, Ariani, dan Haryanti., 2022). Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan usaha produktif yang dilakukan oleh perorangan berupa usaha kecil rumahan dengan kapasitas produksi skala kecil atau badan usaha yang memenuhi kriteria usaha. Salah satu UKM yang memproduksi aneka kue basah dan kering serta roti adalah **Warna Cake di** Perumahan Tegal Besar Permai RT 2 dan RW 01 Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember yang dapat dilihat pada <https://g.co/kgs/bMup8Js>. Produk unggulan dari UMKM ini adalah kue basah seperti brownies kukus, pie, kue talam dan lain sebagainya, serta kue kering seperti brownies oven dan berbagai jenis kukis. Pengolahan produk lokal di UMKM merupakan salah satu cara efektif untuk memanfaatkan hasil pertanian yang dapat memberikan dampak langsung terhadap peningkatan pendapatan keluarga di desa (Frans *et al.*, 2025).

Setiap harinya UKM ini memproduksi beraneka jenis kue basah (bolu, roll cake, kue tart, pai) dan kue kering serta kue lebaran. Produksi dilakukan setiap hari berdasarkan pesanan berbagai pelanggan diantaranya yang memiliki toko kue. UKM ini memperkerjakan 4 orang karyawan dengan menggunakan bahan baku tepung terigu sekitar 15 kg/hari menjadi 5 hingga 6 batch di hari biasa. Sedangkan, di hari tertentu dengan banyak pesanan seperti adanya pernikahan, hari besar agama dan lebaran maka akan meningkat kebutuhan produksinya hingga dua hingga tiga kali lipat dengan jumlah karyawan 4 orang dengan penambahan jam lembur hingga malam hari.

Seiring dengan permintaan konsumen dan potensi pasar yang terus meningkat, mitra UKM **Warna Cake**, berkeinginan untuk lebih meningkatkan kapasitas produksi dan memperluas jaringan pemasaran produknya, serta dilakukan penjualan *on line*. Peningkatan kapasitas produksi UMKM menjadi sangat penting untuk menjaga daya saing dan keberlanjutan usaha mereka (Pujiyanto *et al*, 2024). Menurut Pristianingrum (2017), peningkatan kapasitas produksi tidak hanya meningkatkan output, tetapi juga memperbaiki efisiensi operasional dan kualitas produk. Dengan demikian,



peningkatan kapasitas produksi UMKM dapat memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi lokal dan kesejahteraan masyarakat sekitar.

Namun keinginan tersebut belum bisa diwujudkan, karena adanya beberapa permasalahan diantara adalah : masih rendahnya mutu dan kapasitas peralatan produksi yang digunakan. Dalam proses produksi Mitra menggunakan alat mixer dan pemanggangan dengan kapasitas kecil (skala rumah tangga). Hal ini menyebabkan proses produksi menjadi lama karena harus dibagi menjadi beberapa batch yang berulang yang tentunya berdampak pada biaya tenaga kerja yang semakin lama. Untuk itu diperlukan langkah efektif dalam manajemen produksi supaya lebih efektif dan efisien. Penting bagi para pengusaha untuk mempertimbangkan modernisasi peralatan sebagai langkah strategis untuk meningkatkan hasil produksi dan daya saing produk mereka (Lestari & Amalia, 2019; Fitriani & Mulyadi, 2021).

Tim pelaksana telah melakukan program pengabdian kepada masyarakat yang serupa (Rakhmadevi, *et al.* 2023; Rakhmadevi, *et al.* 2024; Kurniawati, *et al.* 2025; Fadhila, *et al.*, 2024a; Fadhila, *et al.* 2024b; Subaktilah., *et al.* 2025) dalam upaya meningkatkan kesejahteraan mitra UKM maupun UMKM mitra dengan program pengabdian kepada masyarakat. Dengan adanya pendampingan untuk peningkatan kapasitas produksi dan perijinan oelh tim pelaksana, maka mitra dapat memasarkan produk secara luas melalui penitipan di toko dan swalayan yang mensyaratkan pencantuman nomor izin produksi.

Dalam upaya penyelesaian permasalahan mitra perlu adanya program pendampingan melalui kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat yang dilakukan perguruan tinggi dalam bentuk PKM. Program perbaikan teknologi proses bertujuan untuk memperbaiki mutu produk dan meningkatkan kapasitas produksi dengan cara penggunaan peralatan dengan kapasitas yang memadai. Sedangkan perbaikan manajemen bertujuan untuk memberi pengetahuan tentang bagaimana cara berproduksi yang baik (GMP) dan penerapan hygiene dan sanitasi produksi (SSOP) yang merupakan dasar mendapatkan izin produksi atau P-IRT (Kurniawati, *et al.* 2025) . Kegiatan ini untuk membantu permasalahan masyarakat khususnya pada bidang teknologi pengolahan pangan yang berkelanjutan.

Tujuan Umum Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat untuk membantu program pemerintah dalam pembangunan masyarakat dan wilayah desa melalui pengembangan teknologi proses dan perbaikan manajemen pada mitra diharapkan dapat menjadi bagian kelompok masyarakat secara mandiri yang dapat meningkatkan kesejahteraan dan taraf sosial dilingkungan mitra. Harapan setelah kegiatan program kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat di UMKM **Warna Cake** dapat meningkatkan kapasitas produksi sekitar 30-40%, mutu berbagai produk kue, roti dan kue kering menjadi lebih baik, pengetahuan GMP, SSOP dan manajemen produksi, peningkatan area pemasaran. dan mendapat izin produksi (P-IRT).

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan GMP, SSOP, dan pelabelan produksi roti manis methode *Tangzhong* ini dirancang untuk melibatkan peserta secara aktif melalui berbagai metode yang efektif dan interaktif. Pelatihan dilaksanakan di UKM Warna Cake di desa Tegal Besar Kabupaten Jember. UKM ini dipilih karena pasar konsumennya cukup banyak namun kapasitas produksi masih belum mencukupi. Kegiatan ini berlangsung selama dua hari, yaitu 3 dan 4 September 2025. Kegiatan pertama, fokus diberikan pada pemberian materi singkat mengenai metode Tangzhong, GMP, SSOP dan pelabelan. Kegiatan kedua diisi dengan praktik produksi roti dan kue dengan metode Tangzhong. Tahap ini dilakukan pengenalan dan pelatihan pemakaian alat produksi terbaru.

Sasaran kegiatan ini yakni UKM Warna Cake terdiri dari pemilik dan 4 karyawan yang merupakan tetangga dan saudara dari pemilik usaha. UKM ini telah lama berkecimpung dalam usaha kue kering dan kue basah serta katering makanan. Namun, masih menghadapi tantangan dalam hal proses produksi yang masih belum maksimal akibat perlatan yang masih minim. Oleh karena itu, pelatihan ini diharapkan dapat membantu mitra memproduksi roti manis dnegan metode Tangzhong

menggunakan alat dengan kapasitas yang lebih besar agar menghasilkan produk yang lebih tahan lama dan bernilai ekonomis tinggi.

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat (PKM) yang akan dilakukan di UKM Warna Cake, Desa Tegal Besar, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember terdiri dari beberapa tahapan, yaitu :

1. Observasi di UKM Warna cake untuk melihat dan mendapatkan gambaran yang nyata pada proses produksi dan mengidentifikasi serta menginventarisasi permasalahan yang ada dan selanjutnya mencari solusi untuk masalah tersebut.
2. Koordinasi dengan berdiskusi antara tim pelaksana pengabdian PKM, mahasiswa dan mitra **Warna Cake** untuk menentukan skala prioritas permasalahan yang akan diselesaikan dan menentukan jadwal pelaksanaan.
3. Penyuluhan dan pemberian pengetahuan dan wawasan tentang prospek dan perbaikan performance produk kepada UKM dan pentingnya teknologi proses dan jenis kemasan serta desain kemasan produk makanan untuk melindungi produk dan menarik konsumen.
4. Penyuluhan tentang sistem manajemen industri meliputi cara berproduksi yang baik (GMP), program standarisasi sanitasi (SSOP), HALAL, Tata cara perizinan Produksi. Penyuluhan dilakukan dengan memberikan materi terkait cara berproduksi yang baik (GMP), program standarisasi sanitasi (SSOP), HALAL, Tata cara perizinan Produksi kepada peserta penyuluhan, dalam hal ini adalah pemilik dan pekerja di UKM Warna Cake.
Pengurusan legalitas usaha makanan dimulai dari membuat NIB melalui OSS dengan menyiapkan KTP dan data usaha; prosesnya cepat dan NIB terbit otomatis. Setelah itu mengurus PIRT di Dinas Kesehatan dengan menyiapkan NIB, foto tempat produksi, denah, rancangan label, serta mengikuti penyuluhan dan pemeriksaan tempat sebelum nomor PIRT diterbitkan ($\pm 1-3$ minggu). Terakhir, mengurus sertifikat halal melalui SIHALAL dengan menyiapkan NIB, PIRT (jika ada), daftar bahan, alur proses, foto fasilitas, dan dokumen SJPH, kemudian menjalani verifikasi dan audit sebelum sertifikat halal terbit ($\pm 3-4$ minggu untuk UMKM self-declare)
5. Pelatihan, terdiri dari 2 tahap yaitu :
 - a. Pelatihan teknik pembuatan roti manis dengan metode Tangzhong, dan demonstrasi pengoperasian mesin pencampur (mixer) otomatis bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pembuatan roti dengan mengoperasikan mixer dalam memperbaiki waktu proses produksi cake roti serta pengoperasian alat oven dengan kapasitas lebih besar. Dalam pelatihan ini diberikan formula adonan metode Tangzhong yakni dari tiap 20 gram tepung ditambahkan 100g air atau susu (cairan) dengan volume adonan thangzhong yakni 5-10% dari total adonan. Sehingga, dari total tepung 500 g maka 25-50 g digunakan untuk Tangzhong. Suhu gelatinisasi yang wajib diperhatikan adalah $\pm 65^{\circ}\text{C}$, kondisi pasta halus, homogen dan tidak menggumpal.
 - b. Pelatihan manajemen produksi, meliputi cara berproduksi yang baik (GMP), SSOP dan HALAL kepada pemilik dan pekerja UKM Warna Cake.
6. Pendampingan dan monitoring produksi roti manis dan roti pisang (atau produk lainnya yang relevan) selama periode tertentu yang disinkronisasi dengan kegiatan tugas akhir mahasiswa. Kegiatan pendampingan dan monitoring dilakukan setelah pelatihan dalam rangka melihat keberlanjutan program yang telah dilaksanakan juga melihat pengaruhnya terhadap peningkatan pendapatan UKM Warna Cake. Kegiatan monitoring dilakukan dengan berkontak langsung pada pemilik UKM Warna Cake mengenai program yang telah diberikan serta meninjau langsung ke lokasi UKM Warna Cake. Kegiatan ini dilakukan untuk menunjang hasil evaluasi yang objektif.
7. Evaluasi dilakukan selama dan pada kegiatan meliputi sebagai berikut :
 - a. Tingkat partisipasi aktif mitra dalam menerima/mengadopsi inovasi baru.
Skala nilai dalam bentuk persen, dan ditargetkan 100% mitra mampu mengadopsi dan melaksanakan serta mengembangkan produk dalam skala komersial. Evaluasi proses perbaikan teknologi proses dan perbaikan manajemen telah diterapkan di UKM Warna Cake,

Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember dengan pengukuran waktu produksi yang dibutuhkan mendapatkan P-IRT.

- b. Kapasitas produksi meningkat UKM Warna Cake meningkat 30 – 40% setelah adanya perbaikan teknologi proses dengan menggunakan mesin pencampur otomatis yang semula hanya mampu melakukan produksi 4-5 batch menjadi 7-8 batch per hari.
- d. Mahasiswa yang terlibat bisa meningkatkan keahlian dalam komunikasi dan keterampilan khusus lainnya seperti editing video dan pengurusan soal perijinan P-IRT.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, Mitra berperan menyediakan alat-alat yang menunjang kegiatan seperti seperangkat wadah dan alat pencampur adonan, ruang pelatihan dan anggota/karyawan sebagai peserta pelatihan dan pendampingan. Mitra juga berperan penuh dalam menyediakan waktu pelatihan disela-sela proses produksi setiap harinya. Indikator capaian yang ditunjukkan pada Tabel 1 dirancang untuk memantau target luaran dan capaian yang diharapkan dari masing-masing kegiatan secara terukur dan sistematis.

Tabel 1. Indikator Capaian

No	Solusi yang Ditawarkan	Target Luaran	Indikator Capaian
1	Perbaikan teknologi proses	Peningkatan kapasitas dan mutu produksi	1. Kapasitas produksi meningkat 30 - 40% dengan batch produksi per hari menjadi 7-8 batch perhari 2. Kualitas mutu roti meningkat (dibuktikan dari uji organoleptik)
2	Perbaikan manajemen perizinan	Legalitas usaha lengkap	1. Terbitnya NIB, Halal dan P-IRT 2. Kepatuhan terhadap standar keamanan pangan
3	GMP & desain kemasan	Daya saing produk meningkat	1. Satu desain kemasan baru 2. Label sesuai standar
4	Implementasi SSOP	Produk lebih higienis dan aman	1. Satu dokumen SSOP tersusun dan diterapkan 2. Area produksi sesuai prinsip hygiene dan sanitasi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mitra sasaran dalam program pengabdian kepada masyarakat ini adalah UKM Warrna Cake yang beralamat di Desa Tegal Besar Kab. Jember, Jawa Timur. UKM ini memproduksi aneka kue kering dan kue basah. Pemilik usaha memperkerjakan 4 karyawan yang terdiri dari ibu-ibu tetangga serta saudara yang tinggal di sekitar rumah produksi. Pekerja dan karyawan UKM Warna Cake telah terbiasa memproduksi aneka kue kering dan kue basah yang cukup mendapat tempat di pasar sekitar Tegal Besar meluas hingga Kab. Jember, namun terbatas dalam hal kapasitas produksi dan pemasaran yang masih di sekitar Kabupaten Jember saja.

Secara keseluruhan, UKM Warna Cake ini memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan usaha nya memasuki pasar yang lebih luas. Pemilik bahkan telah melakukan penjualan melalui media sosial seperti Whatsapp namun seringkali dinonaktifkan karena pemesanan melebihi kapasitas produksi. Program ini diharapkan dapat membantu mitra meningkatkan ketrampilan memproduksi roti manis dan kue lainnya sehingga berimplikasi kepada kesejahteraan ekonomi mitra.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pemberdayaan masyarakat (PKM) yang telah dilakukan di UKM Warna Cake, Desa Tegal Besar, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember terdiri dari beberapa tahapan, yaitu :

1. Observasi di UKM Warna cake untuk melihat dan mendapatkan gambaran yang nyata pada proses produksi dan mengidentifikasi serta menginventarisasi permasalahan yang ada dan selanjutnya mencari solusi untuk masalah tersebut. Dari kegiatan observasi kami temukan beberapa masalah yang dihadapi oleh mitra. Diantaranya terkait kapasitas produksi yang masih kurang memenuhi permintaan pasar di waktu-waktu tertentu seperti momen lebaran dan lainnya, belum adanya ijin NIB dan PIRT, belum terlaksananya GMP dan SSOP secara menyeluruh, serta label kemasan yang masih sederhana.
2. Koordinasi dengan berdiskusi antara tim pelaksana pengabdian PKM, mahasiswa dan mitra **Warna Cake** untuk menentukan skala prioritas permasalahan yang akan diselesaikan dan menentukan jadwal pelaksanaan. Dari kegiatan ini kami mendapati prioritas utama dari masalah yang ada adalah kapasitas produksi yang perlu ditingkatkan untuk meningkatkan produktivitas. Prioritas selanjutnya adalah label kemasan yang lebih informatif agar dapat didaftarkan NIB dan PIRT sehingga penjualan bisa menasar ke pasar yang lebih luas. Terakhir dalam rangka mengimbangi produktivitas yang ditingkatkan, kualitas produk juga harus tetap terjaga dengan pengenalan dan penyuluhan metode Tangzhong, GMP dan SSOP.
3. Penyuluhan, hibah alat dan pemberian pengetahuan dan wawasan tentang prospek dan perbaikan performance produk kepada UKM dan pentingnya teknologi proses dan jenis kemasan serta desain kemasan produk makanan untuk melindungi produk dan menarik konsumen (Gambar 4).



Gambar 4. Dokumentasi hibah alat dari Tim PKM kepada Warna Cake

4. Penyuluhan tentang sistem manajemen industri meliputi cara berproduksi yang baik (GMP), program standarisasi sanitasi (SSOP), Tata cara perizinan Produksi. Penyuluhan dilakukan dengan memberikan materi terkait cara berproduksi yang baik (GMP), program standarisasi sanitasi (SSOP), Tata cara perizinan Produksi kepada peserta penyuluhan, dalam hal ini adalah pemilik dan pekerja di UKM Warna Cake.
5. Pelatihan, terdiri dari 2 tahap yaitu :
 - a. Pelatihan teknik pembuatan roti manis dengan metode Tangzhong, dan demonstrasi pengoperasian mesin pencampur (mixer) otomatis bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pembuatan roti dengan mengoperasikan mixer dalam memperbaiki waktu proses produksi roti kue serta pengoperasian alat oven dengan kapasitas lebih besar
 - b. Pelatihan manajemen produksi, meliputi cara berproduksi yang baik (GMP), SSOP dan labeling kemasan kepada pemilik dan pekerja UKM Warna Cake.



Gambar 5. Kegiatan pelatihan manajemen produksi, GMP dan SSOP

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Warna Cake diatas menghasilkan poin-poin peningkatan sesuai dengan target yang ingin dicapai. Hasil pelaksanaan kegiatan dan penyelesaian setiap aspek kegiatan yang ditangani adalah sebagai berikut:

1. Perbaikan teknologi proses produksi/pengolahan

Peningkatan kapasitas produksi dapat dilakukan melalui penggantian alat pengaduk adonan atau mixer manual berkapasitas 2 liter yang saat ini digunakan dengan mixer otomatis berkapasitas 15 liter dan kecepatan/speed yang lebih tinggi, sesuai dengan yang ditunjukkan pada Gambar 6. Penggunaan mixer ini dapat mempercepat waktu pencampuran dan menghasilkan adonan dengan konsistensi yang lebih baik. Selain itu, metode Tangzhong yang diterapkan dalam proses pembuatan roti meningkatkan kelembutan dan keawetan produk. Upaya peningkatan kapasitas juga dilakukan pada tahap pemanggangan, yaitu dengan mengganti oven berkapasitas besar. Dengan kapasitas yang lebih besar, proses produksi menjadi lebih efisien dan mampu meningkatkan kapasitas produksi hingga 2 kali lipat yang semula hanya 4-5 batch per hari menjadi 7-8 batch bahkan 10 batch perhari di hari-hari tertentu. Langkah ini juga memungkinkan tenaga kerja untuk bekerja lebih efektif dan mempermudah pengawasan dalam proses pemanggangan sebagai salah satu titik kritis alur proses produksi.



Gambar 6. Mesin pengaduk/mixer dan oven yang digunakan sebelum (A) dan sesudah (B) kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

2. Peningkatan kesadaran dan pengetahuan mengenai Penerapan GMP dan SSOP
 Memberikan pendampingan dalam Manajemen proses pengolahan melalui penerapan Good Manufacturing Practice (GMP), dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) atau Prosedur Operasional Standar Sanitasi. GMP adalah sistem manajemen mutu yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk (terutama produk makanan, obat-obatan, dan kosmetik) diproduksi secara konsisten, aman, bermutu tinggi, dan memenuhi standar yang ditetapkan, dari bahan baku hingga produk jadi yang siap dikonsumsi. Sedangkan, SSOP adalah pedoman yang memuat prosedur-prosedur standar sanitasi yang harus diikuti dalam suatu industri, terutama industri pangan, untuk menjamin kebersihan dan keamanan produk. Peningkatan kesadaran karyawan terkait implementasi GMP dan SSOP dapat meningkatkan serta menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Dalam hal ini untuk menunjang kualitas produk seiring dengan peningkatan kuantitas produksi. Dengan dilakukannya GMP dan SSOP, maka keamanan produk lebih terjamin sehingga kepercayaan konsumen meningkat. Hal ini berpengaruh terhadap pendapatan dan produktivitas Warna Cake nantinya. Tentunya kesadaran mengenai GMP dan SSOP juga turut menunjang produsen untuk pengurusan NIB dan PIRT. Dengan diadakannya pelatihan GMP dan SSOP kepada pemilik dan Karyawan Warna Cake ini mendorong Warna Cake untuk dapat menghasilkan produk yang tidak hanya enak namun juga bersih dan terjamin keamanannya.
3. Implementasi Design Label Kemasan
 Label yang didesain dengan baik berfungsi sebagai alat komunikasi antara produsen dan konsumen, mempromosikan produk, dan membedakannya dari pesaing, sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk. Kegiatan pendampingan dalam pemilihan dan desain kemasan serta labeling dilakukan untuk mendukung mitra agar dapat meningkatkan penjualan produk roti kue yang dihasilkan. Desain kemasan yang dihasilkan dapat dilihat pada gambar 7.



Gambar 7. Beberapa desain label kemasan produk Warna Cake

Desain kemasan ini kemudian digunakan untuk pengurusan NIB dan PIRT. Saat ini NIB dan PIRT telah diterbitkan untuk 10 produk kue Warna Cake yakni Sale Pisang, Pastel Kering, Kue Stik Coklat, Kue Semprit Larut, Pie Brownies, Kue Nastar, Kue Kerring Mete, Kue Kastengel, Kue Bawang dan Choco Cookies. Namun, pengurusan HALAL masih dalam proses disebabkan menunggu kuota HALAL gratis terisi kembali. Setelah mendapatkan PIRT, diharapkan produk roti kue Warna Cake dapat dipasarkan lebih luas dan mendapat antusiasme masyarakat yang lebih banyak lagi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini telah berjalan dengan lancar. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan Solusi terhadap permasalahan mitra. Adapun permasalahan yang dihadapi mitra berkenaan dengan kapasitas produksi yang minimal akibat peralatan yang belum memadai, masih minimnya pengetahuan terkait manajemen produksi yang baik, belum adanya perijinan PIRT serta label kemasan yang masih sederhana. Oleh karenanya dilakukan pelatihan GMP, SSOP dan labeling kepada mitra serta pelatihan pembuatan roti dan kue dengan metode Tangzhong, serta diberikannya hibab alat berupa oven dan mixer dengan kapasitas lebih besar dalam rangka peningkatan kapasitas produksi hingga 30-40%.

Kegiatan ini dapat disempurnakan dengan pelatihan pembuatan variasi roti manis dengan metode Tangzhong serta manajemen pemasaran digital untuk memperluas cakupan pasar. Dapat pula diberikan edukasi terkait pembuatan konten-konten sosial media untuk mendukung proses promosi melalui platform digital seperti tiktok dan instagram.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ini ditujukan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Ditjen Risbang Kemdiktisaintek 2025 serta Pusat Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember dalam dukungannya pada Program Pengabdian Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Ruang Lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat tahun anggaran 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Audina, M., Yunus, R., Parinding, K. A., & Nasruddin, M. A. (2019). The Role of Micro, Small, and Medium Enterprises in Improving Community Welfare. *Global Research on Digital Innovation Society (GRDIS)*, 4(1), 81–89.
- Fadhila, P. T., Brilliantina, A., Sasmita, I. R. A., & Mardiyanto, M. (2024a). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Buah Naga guna Meningkatkan Nilai Tambah dan Umur Simpan Buah Naga di Kabupaten Banyuwangi. *Abdimas Galuh*, 7(1), 142–148.
- Fadhila, P. T., Brilliantina, A., Sasmita, I. R. A., & Mardiyanto, M. (2024b). Implementasi Teknologi Mesin Pengereng Cepat dalam Produksi Kerupuk Buah Naga di Desa Sumbermulyo, Pesanggaran, Banyuwangi. *NaCosVi*, 7.
- Fitriani, Y., & Mulyadi, M. (2021). Pengaruh Pelatihan Pengemasan terhadap Daya Saing Produk UMKM Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Madani*, 1(2), 50–57.
- Frans, Y., Malle, N., Bulkis, & Silalahi, W. R. (2025). Peningkatan Kualitas Pengolahan dan Pengemasan Produk Olahan Pisang oleh Kelompok Wanita Tani “Eva” Lemadak. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 6(2).
- Hidayatullah, M. F., Susanti, V., & Salsabila, R. N. S. (2024). Strategi Literasi Digital Marketing pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) oleh Pusat Layanan Usaha Terpadu (PLUT) Kabupaten Jember. *MABNY*, 3(2), 115–120.
- Kurniawati, E., Suryaningsih, W., Budiati, T., Wahyono, A., & Choirun, A. (2025). Perbaikan Teknologi Proses dan Manajemen di UKM Smish Cake Kabupaten Jember. *Journal of Community Development*, 5(3), 776–781.
- Lestari, R., & Amalia, H. (2019). Peran Peralatan dalam Meningkatkan Kualitas dan Efisiensi Produksi pada Industri Pengolahan Pangan Lokal. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 11(3), 78–91.
- Ponidi, P., Ariani, B., & Haryanti, T. (2022). UMKM Kerupuk Pasir dalam Upaya Peningkatan Produksi dan Penjualan dengan Modernisasi Peralatan Penggorengan. *Humanism: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3).
- Pristianingrum, N. (2017). Peningkatan Efisiensi dan Produktivitas Perusahaan Manufaktur dengan Sistem Just in Time. *ASSETS: Jurnal Ilmiah Ilmu Akuntansi, Keuangan dan Pajak*, 1(1), 41–53.



- Pujiyanto, M. A., Kinding, N. D. P., Solekan, M., & Setyorini, F. A. (2024). Penerapan Iptek dalam Peningkatan Kapasitas Produksi Keripik Pisang pada UMKM Safnur di Desa Lengkong Kecamatan Rakit Kabupaten Banjarnegara. *Manfaat: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Indonesia*, 1(3).
- Rakhmadevi, A. G., Suryanegara, M. A., Fadhila, P. T., & Christiani, W. N. (2024). Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Roti Manis dengan Substitusi Tepung Kentang Metode High Moisture Treatment (HMT). *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)*, (11), 117–122.
- Rakhmadevi, A. G., Fadhila, P. T., Nurwahyuningsih, N., & Mardiyanto, M. (2023). Penerapan GMP (Good Manufacturing Practice) dalam Peningkatan Kualitas Dodol Tape di UMKM Raja Tape Kabupaten Bondowoso. *JATIMAS: Jurnal Pertanian dan Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 75–82.
- Santoso, A., Subaktilah, Y., Apriliyanti, M. W., Putri, R. P., & Putra, M. E. Y. (2024). Penerapan Mesin Coating Adonan untuk Meningkatkan Produktivitas Produk UMKM Kacang Telur SAFIA Kabupaten Jember. *NaCosVi: Polije Proceedings Series*, 6(1), 461–465.
- Subaktilah, Y., Putri, R. P., & Kurniawati, E. (2025). Peningkatan Efisiensi Produksi UMKM Kacang Telur SAFIA Kabupaten Jember dengan Penerapan Semi Automatic Filling Machine. *Journal of Community Development*, 5(3), 822–828.