



PENINGKATAN EFektivitas PRODUksi TERASI REBON MELALUI SISTEM *HYGIEDRY RECTANGULAR* DI DESA JEROWARU, LOMBOK TIMUR

*Enhancing the Production Effectiveness of Rebon Shrimp Paste through the HygieDry
Rectangular System in Jerowaru Village, East Lombok*

Handri Jurya Parmi^{1*}, Muslihuddin Aini¹, Lalu Nova Saza Yusma², Junaidi¹

¹Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas Gunung Rinjani,

²Program Studi Pendidikan Akuntansi, Universitas Gunung Rinjani

Jalan Raya Mataram-Labuhan Lombok KM 50, Kab. Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat

*Alamat Korespondensi: handrijp29@gmail.com

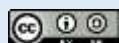
(Tanggal Submission: 10 Oktober 2025, Tanggal Accepted : 28 Desember 2025)

**Kata Kunci :**

*Terasi rebon,
CPPOB, HPP,
HygieDry
Rectangular,
UMKM Pesisir*

Abstrak :

Desa Jerowaru merupakan sentra produksi terasi udang rebon terbesar di Lombok Timur. Proses penjemuran tradisional yang bergantung pada cuaca sering menghambat produksi dan menurunkan kualitas produk. Selain itu, manajemen usaha kelompok belum mampu menentukan harga pokok penjualan secara tepat. Kondisi ini menyebabkan rendahnya efisiensi produksi dan keuntungan, sehingga diperlukan inovasi teknologi dan peningkatan kapasitas manajemen usaha. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan efektivitas produksi dan manajemen usaha Kelompok Askia Duta melalui penerapan teknologi *HygieDry Rectangular* serta pelatihan CPPOB dan penentuan HPP berbasis Excel. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi program, pelatihan CPPOB, pelatihan HPP, penerapan teknologi *HygieDry Rectangular*, pendampingan, serta evaluasi hasil. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan serta observasi lapangan terhadap perubahan kapasitas produksi. Pelatihan CPPOB meningkatkan pengetahuan peserta hingga 80–100%, sementara pelatihan HPP mencapai peningkatan serupa. Penerapan sistem *HygieDry Rectangular* meningkatkan kapasitas produksi dari 25 kg menjadi 100 kg sekali proses, mempercepat pengeringan hingga 30%, dan menghasilkan produk yang lebih higienis. Selain itu, kemampuan kelompok dalam menghitung HPP dan menentukan harga jual meningkat signifikan. Dampak nyata kegiatan ini terlihat dari meningkatnya mutu produk, efisiensi waktu produksi, dan potensi peningkatan omzet hingga 20–30% dalam enam bulan. Program ini berhasil meningkatkan kapasitas



produksi, mutu produk, dan kemampuan manajemen usaha kelompok, sehingga memperkuat daya saing dan keberlanjutan UMKM pesisir.

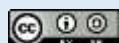
Key word :	Abstract :
<i>Rebon shrimp paste, CPPOB, COGS, HygieDry Rectangular, Coastal MSMEs</i>	<p>Jerowaru Village is the largest center for rebon shrimp paste production in East Lombok. The traditional sun-drying process, which depends on weather conditions, often hinders production and reduces product quality. In addition, the group's business management lacks the ability to determine accurate production costs. These issues lead to low efficiency and profitability, thus requiring technological innovation and improved business management capacity. This program aims to improve production effectiveness and business management of the Askia Duta Group through the implementation of the HygieDry Rectangular system, CPPOB training, and Excel-based cost calculation. The methods included program socialization, CPPOB training, cost of goods sold (COGS) training, implementation of the HygieDry Rectangular system, mentoring, and evaluation. Evaluation was carried out using pre- and post-tests and field observations to assess knowledge improvement and production capacity changes. The CPPOB training increased participants' knowledge scores to 80–100%, while the COGS training achieved similar improvements. The implementation of the HygieDry Rectangular system increased production capacity from 25 kg to 100 kg per batch, accelerated drying by 30%, and produced more hygienic products. The group's ability to calculate costs and determine selling prices also improved significantly. The program enhanced product quality, reduced production time, and is projected to increase revenue by 20–30% within six months. The program successfully improved production capacity, product quality, and business management skills, strengthening the competitiveness and sustainability of coastal MSMEs.</p>

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

Parmi, H. J., Aini, M., Yusma, L. N. S., & Junaidi. (2025). Peningkatan Efektivitas Produksi Terasi Rebon Melalui Sistem Hygiedry Rectangular di Desa Jerowaru, Lombok Timur. *Jurnal Abdi Insani*, 12(12), 6994-7004. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i12.3352>

PENDAHULUAN

Desa Jerowaru merupakan lokasi sentra pembuatan terasi udang rebon terbesar yang ada di Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Terdapat 25 (dua puluh lima) kelompok usaha yang bergerak dibidang usaha pembuatan terasi udang rebon (Satriawan & Kholisussa'di, 2021). Jumlah produksi terasi udang di Desa Jerowaru mencapai 5.037 kg/bulan (Kiha *et al.*, 2023). Hal ini didukung karena keberadaan ekosistem mangrove di wilayah tersebut sebagai habitat asli udang rebon. Salah satu kelompok usaha yang terdapat di Desa Jerowaru yaitu "ASKIA DUTA" yang terbentuk pada tahun 2009 dan beranggotakan 11 orang (10 perempuan; 1 laki-laki). Tingkat pendidikan anggota kelompok rata-rata lulusan SMP dengan umur yang masih produktif. Pendapatan rata-rata anggota kelompok yaitu antara Rp 1.000.000 – Rp 1.500.000/bulan. Kelompok ini memiliki produk terasi berbahan baku udang rebon yang dalam proses pembuatannya masih menggunakan teknologi sederhana. Pembuatan terasi dilakukan melalui proses pengeringan udang rebon, penepungan, pencampuran, pencetakan, penjemuran dan pengemasan. Kapasitas kelompok dalam melakukan satu



Open access article under the CC-BY-SA license.

Copy right © 2025, Parmi *et al.*, 6995

kali produksi terasi rebon mencapai 25 kg. Produk terasi kemudian dijual di pasar tradisional sekitar Kabupaten Lombok Timur dan terkadang dijual ke luar Pulau Lombok sebagai oleh-oleh.

Berdasarkan hasil survei yang telah dilakukan, kapasitas produksi yang dilakukan oleh kelompok usaha Askia Duta saat ini belum mampu untuk memenuhi permintaan pasar. Hal tersebut disebabkan oleh salah satu tahapan produksi, seperti proses penjemuran yang masih mengandalkan sinar matahari secara langsung. Proses ini sangat tergantung dengan perubahan cuaca, apabila terjadi musim hujan maka proses produksi tidak dapat dilakukan. Selain itu, karena proses penjemuran dilakukan di pinggir jalan menyebabkan terjadinya potensi pencemaran oleh debu jalanan yang dapat menurunkan kualitas produk terasi tersebut. Ide yang ditawarkan untuk mereduksi permasalahan tersebut yaitu dengan menawarkan proses penjemuran menggunakan sistem *HygieDry Rectangular*. Sistem ini akan membantu proses penjemuran terasi yang lebih cepat karena mampu menyerap panas matahari secara sempurna, tidak terpengaruh oleh cuaca, higienis, serta memiliki kapasitas mencapai 100 kg.



Gambar 1. Proses penjemuran terasi rebon di Kelompok Usaha Askia Duta

Selain permasalahan pada aspek produksi, kelompok usaha Askia Duta juga memiliki permasalahan pada aspek manajemen usaha. Kelompok usaha Askia Duta belum mengetahui bagaimana caranya untuk menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP). Menentukan HPP berfungsi untuk mengetahui keuntungan dari setiap produk dan mempermudah dalam pembuatan pola harga apabila dalam strategi pemasaran menggunakan sistem distributor dan *reseller*. Penentuan HPP ini akan didukung menggunakan *Microsoft Excel* yang telah dilengkapi *formula* untuk menghitung HPP, sehingga gampang untuk digunakan.

Tujuan dari program ini yaitu meningkatkan efektivitas produksi terasi udang rebon guna memenuhi permintaan pasar dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir, terutama kelompok perempuan pesisir. Program ini juga mendukung tujuan pembangunan berkelanjutan (SDG's) nomor 5 tentang kesetaraan gender karena sebagian besar anggota kelompok pada mitra sasaran memiliki jenis kelamin perempuan. Meningkatnya pertumbuhan ekonomi dan terbukanya lapangan pekerjaan melalui bisnis olahan terasi udang rebon sejalan dengan SDG's nomor 8 tentang pekerjaan yang layak dan pertumbuhan ekonomi. Program ini juga berkaitan dengan Asta Cita Presiden dan Wakil Presiden nomor 3 karena sejalan dengan meningkatnya lapangan pekerjaan yang layak dengan mengembangkan kewirausahaan yang berkaitan dengan usaha dibidang pengolahan terasi.



METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa jerowaru pada bulan Juni – September 2025. Mitra sasaran pada kegiatan pengabdian ini yaitu kelompok usaha Bersama (KUB) Askia Duta dengan jumlah anggota sebanyak 11 orang (10 perempuan; 1 laki-laki). Metode tahapan pelaksanaan pada kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Pendekatan penerapan IPTEKS

Beberapa pendekatan yang dilakukan untuk memecahkan permasalahan yang dialami mitra sasaran yaitu pendekatan Transfer Pengetahuan dan Transfer Teknologi.

2. Prosedur Kerja

- a. Sosialisasi, pada tahap ini mitra sasaran diberikan penjelasan tentang ruang lingkup kegiatan, hak dan kewajiban anggota kelompok dan tata kelola pasca program. Selain itu, pada tahap ini juga akan lebih ditekankan pemahaman tentang konsep program yang ditawarkan.
- b. Pelatihan, pada tahap ini dilakukan 2 (dua) pelatihan, yaitu pelatihan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) yang berkaitan dengan pembuatan terasi rebon, kemudian dilakukan pelatihan penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) produk terasi udang rebon. Pada pelatihan pertama, mitra sasaran akan diberikan pengetahuan dan keterampilan untuk memproduksi terasi udang rebon dengan penerapan CPPOB sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 10 Tahun 2023 (BPOM, 2023). Pada saat pelatihan ini, dijelaskan juga fungsi dari alat penjemuran yang menggunakan sistem *HygieDry Rectangular*. Pada pelatihan kedua, mitra sasaran diberikan pengetahuan tentang cara penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) produk terasi rebon. Metode yang digunakan dalam kedua pelatihan tersebut menggunakan teknik ceramah, praktik, dan diskusi tanya jawab. Sedangkan metode yang digunakan untuk mengukur tingkat keberhasilan pelatihan ini yaitu dengan metode pre-test dan post-test.
- c. Penerapan teknologi, pada tahap ini akan dibagi pelaksanaanya menjadi beberapa kelas. Kelas pertama yaitu pengoperasian dan pemeliharaan alat *HygieDry Rectangular*. Hal ini dilakukan untuk memastikan teknologi yang diterapkan dapat bekerja secara optimal agar produk terasi yang dihasilkan sesuai dengan hasil yang diinginkan dan memenuhi persyaratan BPOM. Kelas kedua yaitu penggunaan program aplikasi *Microsoft Excel* yang telah dilengkapi *formula* perhitungan HPP. Hal ini dilakukan untuk membekali mitra dalam melakukan perhitungan HPP, pola harga, mengetahui untung rugi secara valid dan praktis.
- d. Pendampingan dan evaluasi, pendampingan dilakukan pada setiap proses produksi guna memastikan tiap prosedur sesuai standar yang telah diajarkan sebelumnya sehingga mitra dapat melakukannya secara mandiri. Pendampingan akan dilakukan secara terbuka baik dengan datang langsung ke lokasi mitra, maupun konsultasi menggunakan telepon. Evaluasi dilakukan pada setiap akhir kegiatan untuk memberikan umpan balik demi kebaikan mitra serta sebagai acuan mitra untuk melakukan pengembangan lebih lanjut.
- e. Keberlanjutan program, hal ini penting dilakukan untuk memastikan bahwa hasil yang diperoleh dapat bertahan dalam jangka panjang dan dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi mitra. Oleh karena itu, mitra sasaran akan diberikan pemahaman tentang pentingnya pengembangan usaha secara mandiri, membuka mitra kerja sama, dan menyisihkan keuntungan untuk dapat melakukan perawatan alat produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Program Pengabdian Kepada Mitra Sasaran

Sosialisasi program pengabdian kepada mitra dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 24 Juni 2025 Pukul 14.00 WITA di Sekretariat Kelompok Usaha Bersama Askia Duta. Kegiatan ini dihadiri oleh



Open access article under the CC-BY-SA license.

Copy right © 2025, Parmi et al., 6997

anggota kelompok Askia Duta, tim pelaksana pengabdian dari Universitas Gunung Rinjani, dan tim dari Coastal Environmental & Fisheries (CEF).



Gambar 2. Sosialisasi Program Pengabdian kepada Kelompok Mitra Askia Duta

Tujuan utama kegiatan sosialisasi ini adalah untuk memberikan pemahaman menyeluruh kepada mitra terkait rencana program pengabdian yang akan dilaksanakan, meliputi aspek peningkatan kapasitas produksi terasi udang rebon melalui inovasi teknologi tepat guna, perbaikan manajemen usaha, serta penguatan strategi pemasaran. Dalam kegiatan tersebut, tim pelaksana menjelaskan tahapan kegiatan yang akan dilakukan, manfaat yang diharapkan, serta peran aktif yang perlu dijalankan oleh kelompok mitra.

Pada kegiatan ini anggota kelompok Askia Duta berkesempatan untuk menyampaikan aspirasi, kebutuhan, serta kendala yang selama ini dihadapi dalam usaha pembuatan terasi. Diskusi yang terbangun berlangsung interaktif, sehingga menghasilkan kesepahaman bersama mengenai pentingnya sinergi antara tim pelaksana, mitra, dan pihak pendukung dalam mewujudkan tujuan program. Sosialisasi adalah proses interaksi yang membuat individu memahami cara berpikir, merasa, dan bertingkah laku agar dapat berperan dalam masyarakat (Aini *et al.*, 2023). Sosialisasi ini menjadi langkah awal yang strategis untuk memastikan keterlibatan aktif mitra, membangun rasa memiliki terhadap program, serta menciptakan pondasi kolaborasi yang kuat demi keberhasilan kegiatan pengabdian.

Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Senin, 30 Juni 2025 pukul 14.00 WITA bertempat di Sekretariat Kelompok Usaha Askia Duta, Desa Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota kelompok Askia Duta, tim pelaksana pengabdian dari Universitas Gunung Rinjani, serta perwakilan dari Coastal Environmental & Fisheries (CEF).

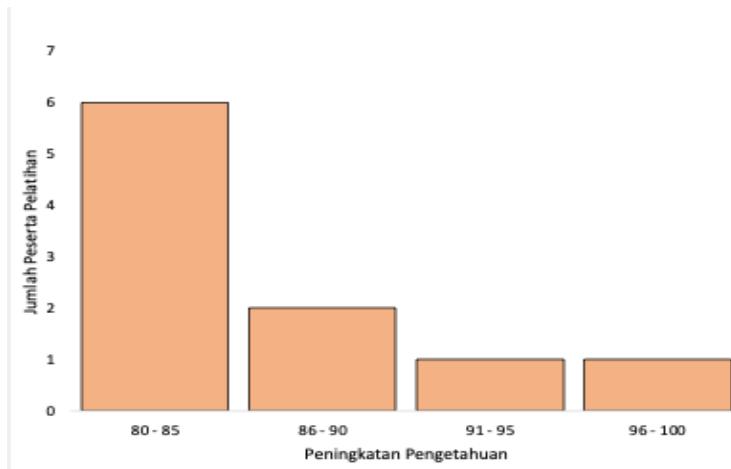




Gambar 3. Pelatihan CPPOB untuk Kelompok Askia Duta

Materi pelatihan difokuskan pada penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sebagai pedoman praktis bagi mitra sasaran dalam produksi terasi rebon. Peserta mendapatkan penjelasan mengenai pentingnya CPPOB untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, konsisten, dan memenuhi syarat perizinan (PIRT/MD). Pelatihan ini juga menekankan manfaat CPPOB bagi mitra sasaran, yaitu meningkatkan kepercayaan pelanggan, menghindari kontaminasi, serta membuka peluang masuk ke pasar ritel modern maupun ekspor (Aulia *et al.*, 2025).

Dalam pelatihan ini disampaikan 7 prinsip CPPOB yang harus diperhatikan oleh UMKM, meliputi: (1) lokasi dan bangunan, (2) fasilitas dan peralatan, (3) higiene dan sanitasi, (4) proses produksi, (5) penyimpanan produk jadi, (6) pengendalian bahan baku, serta (7) pencatatan dan dokumentasi (Sulastri *et al.*, 2023). Peserta juga diperkenalkan pada contoh praktik baik dan buruk dalam produksi pangan olahan, serta diberikan simulasi sederhana mengenai kebiasaan higienis seperti mencuci tangan, penggunaan peralatan bersih, pemisahan area produksi, dan penggunaan kemasan *food-grade*. Selain materi teoritis, peserta juga dibekali ceklist *self-assessment* CPPOB yang dapat digunakan untuk evaluasi mandiri dalam kegiatan produksi sehari-hari. Pendekatan ini diharapkan dapat mendorong kelompok usaha untuk konsisten menerapkan prinsip kebersihan, kedisiplinan, dan pencatatan yang baik tanpa harus membutuhkan biaya besar.



Gambar 4. Pengukuran Tingkat Pengetahuan Kelompok pada Pelatihan CPPOB

Berdasarkan hasil evaluasi pelatihan, terlihat adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan pada anggota kelompok Askia Duta. Sebagian besar peserta (6 orang) berada pada kategori

peningkatan pengetahuan 80–85, menunjukkan bahwa mayoritas peserta mampu menyerap materi dengan baik. Sementara itu, sebanyak 2 orang peserta mencapai kategori 86–90, 1 orang peserta berada pada kategori 91–95, dan 1 orang peserta lainnya mencapai kategori tertinggi yaitu 96–100.

Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan yang dilaksanakan efektif dalam meningkatkan kapasitas pengetahuan peserta terkait Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Dengan distribusi nilai yang cenderung tinggi, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar anggota kelompok telah memahami prinsip-prinsip dasar CPPOB, baik dari aspek *higiene*, sanitasi, pengendalian bahan baku, maupun dokumentasi. Peningkatan pengetahuan ini diharapkan dapat diterapkan secara konsisten dalam praktik produksi terasi, sehingga kualitas produk kelompok semakin terjamin dan berdaya saing. Melalui kegiatan pelatihan ini, anggota kelompok Askia Duta memperoleh pemahaman baru mengenai standar keamanan dan mutu pangan olahan. Peserta juga menyadari pentingnya CPPOB sebagai langkah awal untuk meningkatkan daya saing produk, memperluas akses pasar, serta memperkuat keberlanjutan usaha kelompok.

Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Senin, 8 Juli 2025 pukul 14.00 WITA bertempat di Sekretariat Kelompok Usaha Askia Duta, Desa Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota kelompok Askia Duta, tim pelaksana pengabdian dari Universitas Gunung Rinjani, serta perwakilan dari Coastal Environmental & Fisheries (CEF). Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada hari Senin, 8 Juli 2025 pukul 14.00 WITA bertempat di Sekretariat Kelompok Usaha Askia Duta, Desa Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota kelompok Askia Duta, tim pelaksana pengabdian dari Universitas Gunung Rinjani, serta perwakilan dari Coastal Environmental & Fisheries (CEF).

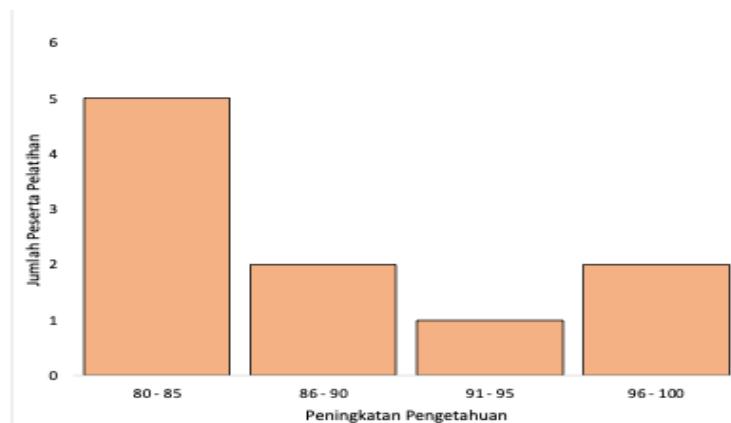


Gambar 5. Pelatihan HPP untuk Kelompok Askia Duta

Pelatihan ini difokuskan pada peningkatan kapasitas manajemen usaha, khususnya dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai dasar penentuan harga jual produk. HPP merupakan elemen penting akuntansi yang digunakan untuk menentukan barang yang akan dijual (Nataherwin *et al.*, 2024). Materi yang diberikan dalam pelatihan ini mencakup pengertian HPP, komponen biaya yang membentuk HPP (biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* produksi), serta cara perhitungan HPP per unit produk. Peserta dilatih menggunakan contoh kasus sederhana untuk menghitung total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead, dan menentukan HPP per unit. Selain itu, peserta juga mendapatkan pemahaman tentang pentingnya menambahkan margin keuntungan dalam menentukan harga jual, sehingga usaha tetap mendapatkan keuntungan meskipun terjadi fluktuasi harga bahan baku.



Pelatihan ini menekankan bahwa perhitungan HPP harus dilakukan secara rutin dan konsisten agar UMKM dapat mengelola keuangan dengan lebih profesional, meminimalisasi kerugian, serta menyusun strategi penetapan harga yang tepat. Kegagalan dalam perhitungan HPP secara akurat menyebabkan pengusaha terjebak dalam praktik bisnis yang kurang kompetitif dan tidak efisien (Dadi *et al.*, 2025). Peserta juga diperkenalkan pada alat bantu perhitungan berbasis Microsoft Excel, sehingga dapat langsung diterapkan dalam pencatatan usaha sehari-hari.



Gambar 6. Pengukuran Tingkat Pengetahuan Kelompok pada Pelatihan HPP

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan pelatihan, terjadi peningkatan pengetahuan yang cukup baik pada anggota kelompok Askia Duta. Sebagian besar peserta, yaitu sebanyak 5 orang, berada pada kategori peningkatan pengetahuan 80–85. Sementara itu, 2 orang peserta berada pada kategori 86–90, 1 orang peserta pada kategori 91–95, dan 2 orang peserta berhasil mencapai kategori tertinggi yaitu 96–100. Distribusi nilai ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta mampu memahami materi pelatihan dengan baik, meskipun masih terdapat variasi tingkat pemahaman antarindividu. Adanya peserta yang mencapai kategori tertinggi (96–100) membuktikan bahwa metode pelatihan yang digunakan efektif dalam mentransfer pengetahuan. Secara umum, hasil ini menegaskan bahwa pelatihan telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas pengetahuan peserta, khususnya dalam aspek manajemen usaha dan perhitungan HPP. Hasil dari pelatihan menunjukkan bahwa anggota kelompok Askia Duta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya HPP dalam manajemen usaha. Dengan kemampuan menghitung HPP, kelompok kini lebih siap menentukan harga jual yang kompetitif, transparan, dan berorientasi pada keberlanjutan usaha.

Pelatihan Penerapan Sistem *HygieDry Rectangular*

Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada Selasa, 19 Agustus 2025 pukul 14.00 WITA bertempat di Sekretariat Kelompok Usaha Askia Duta, Desa Jerowaru, Kabupaten Lombok Timur. Kegiatan ini dihadiri oleh anggota kelompok Askia Duta, tim pelaksana pengabdian dari Universitas Gunung Rinjani, serta perwakilan dari Coastal Environmental & Fisheries (CEF).

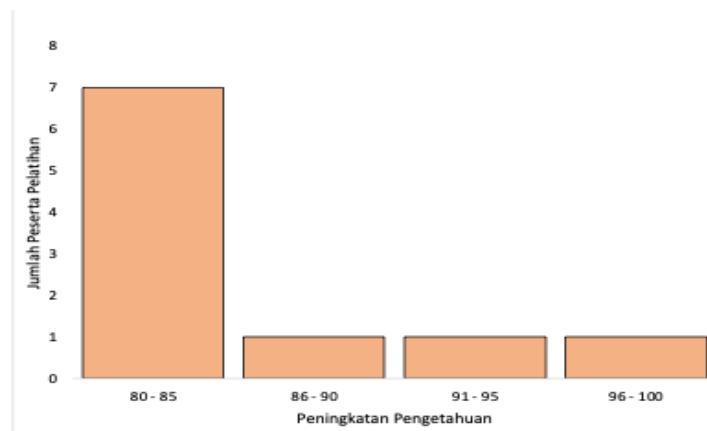




Gambar 7. Pelatihan Penerapan Sistem *HygieDry Rectangular* untuk Kelompok Askia Duta

Pelatihan difokuskan pada pengenalan dan implementasi teknologi *HygieDry Rectangular*, yaitu sistem penjemuran modern yang memanfaatkan energi panas matahari secara lebih optimal. Prinsip kerja teknologi ini adalah menyerap panas matahari melalui atap polycarbonate dan memusatkannya di dalam ruang pengering sehingga suhu di dalam alat meningkat hingga 30% lebih tinggi dibandingkan penjemuran terbuka (Shekata *et al.*, 2024).

Peserta mendapatkan penjelasan mengenai spesifikasi alat, di antaranya rangka berbahan galvanis yang tahan korosi, alas rak dari stainless steel untuk menjaga keamanan produk, dinding berbahan aluminium yang berfungsi mempertahankan suhu, serta sistem exhaust fan untuk mengurangi kelembapan. Dengan kapasitas hingga 100 kg dalam sekali proses, *HygieDry Rectangular* dapat membantu kelompok mengatasi kendala penjemuran tradisional yang sangat bergantung pada cuaca dan berisiko tercemar debu jalanan. Pengeringan menggunakan sistem yang sama dengan *HygieDry Rectangular* dinilai lebih higienis dibandingkan menjemur langsung di bawah sinar matahari langsung (Rieuwpassa *et al.*, 2019). Temperatur tertinggi yang dihasilkan mencapai 55,8 °C dengan kelembapan udara mencapai 20,1% (Nazaruddin *et al.*, 2014). Penelitian lainnya menunjukkan temperatur tertinggi mencapai 58 °C dengan efisiensi pengeringan antara 18,8% - 23,37% (Ennissiou *et al.*, 2023).



Gambar 8. Pengukuran Tingkat Pengetahuan Kelompok pada Pelatihan Penerapan Sistem *HygieDry Rectangular*

Berdasarkan hasil evaluasi pelatihan, mayoritas peserta menunjukkan peningkatan pengetahuan yang cukup baik. Sebanyak 7 orang peserta berada pada kategori peningkatan

pengetahuan 80–85, sehingga dapat disimpulkan bahwa sebagian besar peserta telah memahami materi pelatihan dengan baik. Sementara itu, masing-masing 1 orang peserta berada pada kategori 86–90, 91–95, dan 96–100.

Distribusi hasil ini menggambarkan bahwa meskipun sebagian besar peserta berada pada kategori menengah atas, terdapat juga peserta yang mampu mencapai tingkat pemahaman sangat tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan cukup efektif dalam meningkatkan pengetahuan, meskipun masih diperlukan pendampingan lebih lanjut agar semua peserta dapat mencapai kategori peningkatan yang lebih maksimal. Melalui pelatihan ini, anggota kelompok Askia Duta memperoleh keterampilan baru dalam memanfaatkan teknologi tepat guna yang higienis, efisien, dan berkapasitas besar. Dengan penerapan *HygieDry Rectangular*, diharapkan kelompok dapat meningkatkan kapasitas produksi terasi rebon, menjaga mutu produk, serta memperkuat daya saing di pasar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas produksi, kualitas produk, serta kemampuan manajemen usaha Kelompok Askia Duta. Teknologi *HygieDry Rectangular* efektif mengatasi kendala penjemuran tradisional, sedangkan pelatihan CPPOB dan HPP memperkuat pemahaman higienitas dan pengelolaan usaha. Dengan capaian ini, kelompok memiliki peluang lebih besar untuk memperluas pasar dan meningkatkan omzet usaha secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Universitas Gunung Rinjani, Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), serta mitra Kelompok Usaha Askia Duta, Desa Jerowaru, yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, M., Pawana, Z. Z., Friandi, F. S., Kurniasaputra, M. Z., & Zain, A. F. S. (2023). Pembangunan Trash Trap Sebagai Pelindung Laut Dari Ancaman Sampah Plastik. *Jurnal Abdi Insani*, 10(2), 1157–1167. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i2.988>
- Aulia, A. N., Wardhana, D. I., Mananda, A., Bagus., Asrori, M. I., Rosa, F., & Ronita, A. W. A. (2025). Pelatihan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Sistem Jaminan Produk Halal bagi Siswa SMKN 8 Jember. *ADIMAS*, 9(1), 51–56. <https://doi.org/https://doi.org/10.24269/adi.v9i1.9077 certification>
- BPOM. (2023). Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2023 Tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Penanganan Pangan di Sarana Produksi Pangan Olahan. *Hermes*, 4(2), 1–8.
- Dadi, E. A., Suyati, E. S., & Rozikin, A. Z. (2025). Pengaruh Pengetahuan Kewirausahaan dan Lingkungan Keluarga Terhadap Minat Berwirausaha di SMA Negeri 3 Palangka Raya. *Anterior Jurnal*, 24(1), 13–15. <https://doi.org/10.33084/anterior.v24ispecial-1.9108>
- Ennissioui, J., Benghoulam, E. M., & El Rhafiki, T. (2023). Experimental Study of a Natural Convection Indirect Solar Dryer. *Heliyon*, 9(11), e21299. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e21299>
- Kiha, A., Hidayati, A., & Dipokusumo, B. (2023). Value Added Analysis of Shrimp and Fish Paste Product on Jerowaru District in East Lombok. *Repository Universitas Mataram*, 3, 1–12. <http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/34638>
- Nataherwin, N., Ningsih, R. D. P., & Lestari, L. (2024). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Penjualan dalam Suatu Bisnis untuk Siswa. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdi Terhadap Masyarakat)*, 4(6), 205–210. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v4i6.811>



- Nazaruddin, Arief, Z., Rinaldi, A., & Zulfri, M. (2014). Kaji Eksperimental Unjuk Kerja Pengering Surya Tipe Lorong untuk Mengeringkan Ikan. *Jurnal Umum Teknik Terapan, Sni* 2009, 2–7. <https://www.ejurnalunsam.id/index.php/jurutera/article/view/714>
- Rieuwpassa, F. J., Murniati Wodi, S. I., Cahyono, E., & Pangumpia, R. (2019). Rancang Bangun dan Pengujian Alat Pengering Solar Dryer Sederhana (Constructing and Experiment of Simple Solar Dryer). *Jurnal Fishtech*, 8(2), 48–57. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v8i2.7226>
- Satriawan, E., & Kholisussa'di. (2021). Pembuatan Terasi Udang Dusun Jor Desa Jerowaru Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Transformasi*, 7(September), 6. <https://doi.org/10.33394/jtni.v7i2.4886>
- Shekata, G. D., Tibba, G. S., & Baheta, A. T. (2024). Recent Advancements in Indirect Solar Dryer Performance and the Associated Thermal Energy Storage. *Results in Engineering*, 24, 102877. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.rineng.2024.102877>
- Sulastri, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Cppob) pada Ukmk Taganang Kota Balikpapan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1939–1949. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1079>



Open access article under the CC-BY-SA license.

Copy right © 2025, Parmi et al., ^a **7004**