



JURNAL ABDI INSANI

Volume 12, Nomor 3, Maret 2026

<http://abdiinsani.unram.ac.id>. e-ISSN : 2828-3155. p-ISSN : 2828-4321



PENINGKATAN KAPASITAS KEAMANAN PANGAN DAN KEPATUHAN HALAL MELALUI PELATIHAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DAN PENDAMPINGAN HALAL BAGI UMKM SUBUR BUNGA

*Implementation of Good Manufacturing Practice (GMP) Training and Halal Assistance to
Strengthen Production Systems of Subur Bunga MSMEs*

Riska Mayang Sari^{1*}, Justiyulfah Syah¹, Diesna Sari¹, Abd Fajar²

¹Program Studi Gizi Universitas Sulawesi Barat, ²Program Studi Agribisnis Universitas
Muhammadiyah Mamuju

*Jalan Prof. Dr. Baharuddin Lopa, Talumung, Kecamatan Banggae Timur, Kabupaten Majene,
Sulawesi Barat*

*Alamat korespondensi: riskamayangsari@unsulbar.ac.id

(Tanggal Submission: 14 November 2025, Tanggal Accepted : 20 Maret 2026)



Kata Kunci :

GMP, Halal,
UMKM,
Keamanan
Pangan

Abstrak :

Kegiatan pengabdian ini dilatarbelakangi oleh rendahnya penerapan standar keamanan pangan dan minimnya pemahaman pelaku usaha terhadap persyaratan halal pada UMKM Subur Bunga. Proses produksi yang masih konvensional, sanitasi yang belum terstandar, dan ketiadaan SOP menyebabkan produk berisiko tidak memenuhi ketentuan GMP dan SJPH. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan kapasitas UMKM dalam menerapkan prinsip produksi higienis serta memahami persyaratan administrasi dan teknis sertifikasi halal. Metode yang digunakan adalah Participatory Rural Appraisal melalui observasi, FGD, pelatihan, dan pendampingan teknis yang melibatkan partisipasi aktif pelaku UMKM. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta mengenai sanitasi alat, personal hygiene, alur produksi, serta dokumentasi sederhana. Lima UMKM berhasil menyusun dokumen bahan baku, bagan alir proses, dan persiapan berkas untuk diunggah pada aplikasi SiHalal. Peserta juga menunjukkan perubahan perilaku melalui perbaikan tata ruang produksi dan praktik kebersihan dasar. Evaluasi kualitatif memperlihatkan meningkatnya kesiapan administrasi halal dan kesadaran akan pentingnya keamanan pangan sebagai nilai jual produk. Dengan demikian, pelatihan GMP dan pendampingan halal terbukti efektif meningkatkan pemahaman dan kesiapan UMKM dalam memenuhi standar higienitas dan kepatuhan halal. Kegiatan ini direkomendasikan untuk dilanjutkan melalui monitoring berkala dan penguatan dokumentasi usah



Key word :

GMP, Halal Certification, MSMEs, Food Safety

Abstract :

This community engagement program was initiated in response to the limited implementation of food safety standards and the low understanding of halal requirements among Subur Bunga MSMEs. Conventional production methods, inadequate sanitation, and the absence of standard operating procedures place the products at risk of not meeting GMP and Halal Assurance System standards. This activity aims to enhance MSMEs' capacity in applying hygienic production principles and understanding administrative and technical requirements for halal certification. The Participatory Rural Appraisal method was applied through observation, FGDs, training, and technical assistance with active participation from MSME actors. The results show a significant improvement in participants' understanding of equipment sanitation, personal hygiene, production flow, and basic documentation. Five MSMEs successfully prepared ingredient lists, process flow diagrams, and required documents for submission through the SiHalal platform. Participants also demonstrated behavioral changes through reorganized workspace layouts and improved hygiene practices. Qualitative evaluation indicates increased administrative readiness for halal certification and awareness of food safety as a market value. Therefore, GMP training and halal assistance effectively strengthened MSMEs' preparedness to meet hygiene and halal compliance standards. Continued mentoring and documentation strengthening are recommended to ensure long-term sustainability.

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

Sari. R. M., Syah, J., Sari, D., & Fajar, A. (2026). Peningkatan Kapasitas Keamanan Pangan dan Kepatuhan Halal Melalui Pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Pendampingan Halal Bagi UMKM Subur Bunga. *Jurnal Abdi Insani*, 13(3), 2053-2060. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v13i3.3551>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian Indonesia (Tambunan, 2019). Sebagian besar UMKM di sektor pangan olahan masih menghadapi berbagai kendala terkait penerapan standar keamanan pangan dan pemenuhan prinsip halal produk. Kondisi tersebut juga dialami oleh UMKM Subur Bunga di Kecamatan Tubo sendana, yang merupakan produsen pangan khas daerah seperti jepa, bolu paranggi, dan ikan bakar.

Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa proses produksi pada UMKM ini masih bersifat konvensional, menggunakan peralatan sederhana seperti tungku kayu bakar, cetakan manual, serta kemasan plastik tanpa penutup higienis. Penggunaan peralatan tersebut berisiko menyebabkan kontaminasi silang (*cross contamination*) dan menghasilkan produk yang tidak memenuhi standar keamanan pangan (BPOM RI 2020). Selain itu, proses produksi belum menerapkan prinsip *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang mengatur kebersihan personal, sanitasi alat, kontrol proses, serta dokumentasi prosedur kerja. Ketiadaan standar operasional prosedur (SOP) menjadikan kualitas produk tidak seragam dan belum dapat dipastikan keamanannya secara konsisten (Khairisma *et al.*, 2023).

Di sisi lain, aspek kehalalan produk menjadi perhatian penting seiring meningkatnya kesadaran konsumen terhadap jaminan halal pangan di Indonesia. Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (JPH) mewajibkan setiap produk yang beredar memiliki kejelasan status



halal. Namun, sebagian besar pelaku UMKM belum memahami mekanisme sertifikasi halal maupun penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang meliputi identifikasi bahan, alur produksi, dan dokumentasi pendukung (BPJPH, 2023). Akibatnya, banyak produk lokal yang berpotensi tinggi secara ekonomi belum mampu menembus pasar yang lebih luas karena belum memiliki sertifikat halal yang diakui secara resmi.

Beberapa penelitian pengabdian masyarakat sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan GMP dan pendampingan halal mampu meningkatkan kualitas dan keamanan produk UMKM. Kasim & Dahlan 2024; Yuliana & Tangkilisan (2024) menyatakan bahwa penerapan GMP melalui pelatihan teknis terbukti meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya kebersihan proses dan sanitasi alat produksi. Sementara itu, pendampingan sertifikasi halal yang dilakukan oleh (Mirawati *et al.*, 2024; Muhajir, Khoirin, & Sugito 2023; Purnomo, Holis, & Abdullah, 2024) menunjukkan efektivitas dalam membantu UMKM memahami persyaratan administratif dan teknis sertifikasi, sehingga mempercepat proses perolehan label halal. Berdasarkan hal tersebut mengindikasikan bahwa integrasi pelatihan GMP dan pendampingan halal merupakan langkah strategis dalam memperkuat mutu dan kredibilitas produk pangan lokal.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan “Pelatihan *Good Manufacturing Practice (GMP)* dan Pendampingan Halal bagi UMKM Subur Bunga di Kecamatan Tubo sendana” dilaksanakan sebagai upaya peningkatan kapasitas pelaku usaha dalam menerapkan prinsip keamanan pangan dan sistem jaminan halal. Melalui kegiatan ini diharapkan pelaku UMKM mampu memproduksi pangan yang higienis, aman, dan sesuai dengan prinsip halal, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen serta mendukung keberlanjutan usaha lokal yang berdaya saing.

METODE KEGIATAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan dan pendampingan pada UMKM Subur Bunga, yang berlokasi di Lingkungan Onang, Kecamatan Tubo Sendana, Kabupaten Majene, pada bulan Oktober 2025 adalah *Participatory Rural Appraisal*. Metode ini efektif digunakan karena mendorong partisipasi masyarakat, pembelajaran bersama, dan pemanfaatan pengetahuan lokal sehingga pengembangan yang dilakukan lebih berkelanjutan dan sesuai kebutuhan UMKM (Karim *et al.*, 2024; Mirawati *et al.*, 2024; Muhajir, Khoirin, & Sugito 2023).

Pelaksanaan program dilakukan secara terstruktur melalui tiga tahap utama, meliputi:

1. Tahap Persiapan

Tahap ini diawali dengan koordinasi dan pemetaan kondisi awal UMKM Subur Bunga melalui observasi produksi, wawancara, dan identifikasi masalah terkait kebersihan, mutu, serta pemahaman GMP dan halal. Tim kemudian melakukan sosialisasi kepada 20 UMKM untuk memperkenalkan pentingnya GMP dan manfaat sertifikasi halal. Hasil pemetaan digunakan untuk menyesuaikan materi pelatihan dan strategi pendampingan.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan mencakup dua kegiatan inti, yaitu pelatihan GMP dan pendampingan sertifikasi halal. Pelatihan GMP dilakukan melalui penyampaian materi, diskusi kelompok terarah (*Focus Group Discussion*), dan tanya jawab untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM dalam menerapkan prinsip-prinsip dasar GMP. Melalui FGD, peserta dapat berbagi pengalaman dan hambatan, sehingga tim dapat menyesuaikan strategi penerapan GMP berdasarkan kondisi masing-masing usaha.

Pendampingan halal dilakukan dengan memberikan bimbingan administratif dan teknis terkait pendaftaran sertifikasi halal. Dari 20 peserta pelatihan, sebanyak 5 UMKM dipilih untuk menerima pendampingan intensif hingga tahap pengajuan berkas melalui platform SiHalal BPJPH. Pendampingan difokuskan pada penyusunan dokumen, identifikasi bahan baku dan titik kritis halal, serta pemahaman terhadap alur pendaftaran.

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan secara kualitatif melalui observasi penerapan GMP, wawancara mengenai pemahaman peserta, serta refleksi kelompok. Evaluasi ini digunakan untuk menilai perubahan praktik produksi dan kesiapan administrasi halal, sekaligus menjadi dasar perumusan rekomendasi keberlanjutan program, termasuk kebutuhan pendampingan lanjutan dan penguatan dokumentasi operasional UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyajian hasil dan pembahasan pada bagian ini mengikuti tiga tahapan pelaksanaan kegiatan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Setiap tahap memberikan temuan empiris yang mencerminkan tingkat partisipasi UMKM, perkembangan pengetahuan, serta perubahan praktik produksi terkait penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan kesiapan sertifikasi halal.

1. Tahap Persiapan

Pemetaan awal terhadap 20 UMKM Subur Bunga menunjukkan pola produksi yang masih bersifat tradisional, minim dokumentasi SOP, dan praktik kebersihan yang belum konsisten (seperti alur produksi belum meminimalkan kontaminasi, penyimpanan bahan baku belum terpisah). Temuan ini mengarahkan pemilihan materi pelatihan yang kontekstual (kebersihan, pengendalian mutu dasar, pencatatan sederhana).

Kondisi ini konsisten dengan studi pengabdian lain yang menemukan kendala serupa pada UMKM pangan: rendahnya dokumentasi, kapasitas teknis terbatas, serta rendahnya pemahaman administrasi sertifikasi halal yang memerlukan pembinaan khusus. Oleh karena itu, intervensi harus mengutamakan materi praktis, alat bantu sederhana (checklist kebersihan, format SO-SOP singkat), dan demonstrasi langsung di lokasi. Pendekatan partisipatif (PRA) efektif untuk merumuskan solusi yang dapat diterapkan oleh pelaku usaha sendiri (Sobirin et al., 2024).

2. Tahap Pelaksanaan

a. Pelatihan GMP

Pelatihan GMP menunjukkan hasil yang signifikan berdasarkan temuan FGD dan lembar identifikasi masalah dari setiap mitra. Meskipun tidak dilakukan pre/post test, proses diskusi memperlihatkan bahwa peserta mampu mengenali kelemahan produksi masing-masing, terutama terkait kebersihan peralatan, sanitasi pekerja, alur proses yang belum standar, serta absennya pencatatan bahan baku. Peserta juga mulai merumuskan langkah perbaikan sederhana yang dapat diterapkan segera, seperti penataan ulang area kerja dan penggunaan peralatan yang lebih higienis. Temuan ini menjadi indikasi bahwa pelatihan berhasil meningkatkan kesadaran dasar pelaku UMKM terhadap pentingnya penerapan prinsip GMP dalam produksi pangan.



Gambar 1. Proses FGD terkait GMP

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa pendekatan berbasis diskusi dan FGD efektif dalam meningkatkan kesadaran pelaku UMKM mengenai praktik produksi yang aman dan higienis. Metode ini sejalan dengan karakteristik pembelajaran pada UMKM pangan yang lebih responsif terhadap pemecahan masalah langsung daripada penyampaian teori formal. Temuan FGD memperkuat literatur bahwa pelaku usaha mikro umumnya memiliki pengetahuan terbatas mengenai standar produksi, tetapi dapat dengan cepat mengidentifikasi dan memperbaiki kelemahan produksi ketika difasilitasi melalui pendampingan partisipatif (Sobirin *et al.*, 2024).

Selain itu, kemampuan peserta mengenali masalah seperti sanitasi peralatan, alur produksi, dan pencatatan bahan merupakan indikator awal peningkatan food safety awareness, sebagaimana dijelaskan dalam studi (Nurjanah *et al.*, 2024) yang menyatakan bahwa intervensi berbasis kasus lapangan lebih efektif daripada evaluasi tes tertulis pada UMKM pangan. Temuan program ini menunjukkan kesesuaian tersebut: peserta terlihat lebih proaktif ketika diminta mendiskusikan masalah nyata daripada sekadar menerima materi.

Secara keseluruhan, hasil pelatihan GMP memperlihatkan bahwa pendekatan interaktif mampu mendorong perubahan pemahaman awal yang menjadi fondasi penting sebelum masuk ke tahap pendampingan teknis dan sertifikasi halal. Ini juga menunjukkan bahwa pelaku UMKM memiliki kapasitas adaptif yang tinggi ketika diberikan ruang untuk mengidentifikasi masalah dan merancang solusi sendiri.

b. Pendampingan Halal

Pendampingan halal menunjukkan tiga capaian utama. Pertama, pelaku UMKM mulai memahami alur sertifikasi, persyaratan bahan baku, dan dokumen dasar yang diperlukan. Kedua, sebagian UMKM berhasil menyusun daftar bahan dan alur produksi halal sebagai syarat awal pendaftaran. Ketiga, beberapa peserta mampu menyiapkan berkas untuk diajukan melalui aplikasi SiHalal, meskipun masih memerlukan bantuan teknis.



Gambar 2. Penjelasan terkait Alur Pendaftaran Halal

Kendala yang muncul meliputi keterbatasan literasi digital, dokumen usaha yang belum lengkap, serta rendahnya pemahaman awal mengenai titik kritis halal. Meski demikian, respons peserta positif karena pendampingan dianggap membantu memperjelas proses sertifikasi dan meningkatkan kesiapan usaha (Kurniawan *et al.*, 2025).



Gambar 3. Pengumpulan Berkas Pendampingan Halal

Hasil menunjukkan bahwa pendampingan intensif lebih efektif dibanding sosialisasi umum, karena pelaku UMKM membutuhkan arahan teknis langsung, terutama untuk pengisian aplikasi SiHalal. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian yang menunjukkan bahwa asistensi administrasi dan edukasi berkelanjutan berpengaruh pada keberhasilan sertifikasi dan peningkatan kesiapan UMKM memasuki pasar halal. Beberapa penelitian juga menegaskan pentingnya fasilitasi bahan baku, pendataan, dan pendampingan digital sebagai penentu keberhasilan proses sertifikasi (Khoir, Maimunah, & Holilah 2025; Munawaroh *et al.* 2024; Pradewi, Chailani, & Arifah 2023).

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi kualitatif (observasi, wawancara, refleksi kelompok) menunjukkan: (1) peningkatan praktik kebersihan pada mayoritas peserta (perbaikan layout kerja dan sanitasi peralatan yang sederhana), (2) peningkatan pengetahuan administratif di antara 5 UMKM pendamping sehingga mampu mengajukan pendaftaran halal, dan (3) peningkatan kesadaran umum terhadap keuntungan komersial sertifikasi halal. Data observasi direkam dalam tabel checklist dan ringkasan wawancara.

Hasil ini mempertegas efektivitas rangkaian intervensi bertahap mulai dari sosialisasi, pelatihan, dan juga pendampingan intensif yang menerapkan prinsip partisipatif. Namun, perubahan perilaku jangka panjang membutuhkan pemantauan berkala dan penguatan dokumentasi (SOP, catatan produksi). Studi lain juga merekomendasikan monitoring pasca-pelatihan untuk menjaga keberlanjutan perubahan praktik produksi (Dewanti *et al.*, 2023).

KESIMPULAN DAN SARAN

Program pelatihan GMP dan pendampingan sertifikasi halal berhasil meningkatkan pemahaman dan kesiapan UMKM dalam menerapkan prinsip produksi yang higienis serta memenuhi persyaratan halal. Melalui pendekatan partisipatif, peserta menunjukkan perubahan positif pada praktik kebersihan, penyusunan alur produksi, dan pengelolaan bahan baku. Pendampingan administratif juga membantu lima UMKM mencapai tahap pengajuan berkas melalui SiHalal. Meskipun sejumlah kendala muncul, seperti keterbatasan dokumentasi dan literasi digital, program ini tetap memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kapasitas dan daya saing UMKM.

Selanjutnya, diperlukan pendampingan lanjutan untuk memastikan konsistensi penerapan GMP dan penyelesaian proses sertifikasi halal hingga terbitnya sertifikat. Penguatan dokumentasi usaha, pelatihan literasi digital, serta penyediaan fasilitas produksi yang lebih memadai juga perlu diprioritaskan. Kolaborasi berkelanjutan antara UMKM, pemerintah desa, pendamping halal, dan lembaga pendidikan akan memperkuat keberlanjutan program dan mendorong peningkatan kualitas produk lokal secara lebih optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada BIMA Kemdikristek atas dukungan dan pendanaan yang memungkinkan kegiatan PDB ini berjalan lancar dan memberikan manfaat nyata bagi desa mitra. Dukungan tersebut sangat berarti bagi peningkatan kapasitas dan pemberdayaan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- BPJPH. (2023). *Pedoman Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)*. Kementerian Agama Republik Indonesia.
- BPOM RI. (2020). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Dewanti, B. S. D., Jamroni, M., Rohmah, W. G., Rucitra, A. L., Kurniawati, A. D., Cahyaningrum, A. A. F., Hardianto, A. R., Pradana, A. A., Hauzan, H., Wahyuni, F. I., & Yuanita, E. A. (2023). Peningkatan kualitas produk di UMKM Teh Bunga Rosella Guna Mendukung Saing Minuman Khas Lereng Wilis Kediri. Dalam *Proceedings of the 6th National Conference for Community Service (NaCosVi)*. Politeknik Negeri Jember.
- Kasim, R., & Dahlan, S. A. (2024). Pelatihan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Proses Produksi Selai Pisang di Desa Bulotalangi Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 3(1), 107–112.
- Khairisma, F., Puspitaningrum, R., Falahuddin, Juanda, R., Sinta, I., Khairani, A. F., Mirna, & Ayu, S. (2023). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Produk Olahan Melalui Pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP) pada UKM Piyasan Nanggroe Kabupaten Aceh Utara. *AJAD: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3). <https://doi.org/10.59431/ajad.v3i3.218>
- Khoir, Q., Maimunah, S., & Holilah. (2025). Edukasi dan Pendampingan Sertifikasi Produk Halal Dalam Mendorong UMKM Berdaya Saing Global. *Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 2774–6755. <https://ptsp.halal.go.id/>
- Kurniawan, D. A., Rahman, R. N., Katsir, S. K., Hasan, R., Amir, M., Hishammuddin, H. B., Firdaus, M. A., Agesta, A. R., & Sasongko, B. Y. (2025). Pendampingan Sertifikasi Halal Sebagai Upaya Pemberdayaan UMKM di Kecamatan Slahung, Kabupaten Ponorogo. *Journal of Social Work and Empowerment*, 4(3). <https://ejournal.sidyanusa.org/index.php/joswae>
- 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>
- Muhajir, M., Khoirin, L., & Sugito. (2023). Pendampingan Legalitas Usaha dan Produk UMKM Anggota BMT NU Singgahan. *Warta LPM*, 218–226. <https://doi.org/10.23917/warta.v26i2.1620>
- Munawaroh, S. I., Salama, A. U., Faizah, F., Muslim, H. F., & Makhtum, A. (2024). Mengoptimalkan Program SEHATI: Pendampingan Pelaku UMKM untuk Sertifikasi Halal di Desa Murtajih, Kabupaten Pamekasan. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 2986–5824. <https://jurnalfebi.iainkediri.ac.id/index.php/Welfare74>
- Nurjanah, N., Nasihin, Indriyani, T., Isnadiyati, A., Sabita, A., Noviana, P., Jannah, A. N., Wahyuningsih, S. R., Nur, S. M., Safithri, H. W., Loerensa, A. S., Asropi, P., & Harahap, A. A. (2024). Pelatihan dan Pendampingan Untuk Meningkatkan Potensi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kelurahan Sawitan. *Warta LPM*, 172–184. <https://doi.org/10.23917/warta.v27i2.2826>
- Pradewi, G. I., Chailani, M. I., & Arifah, S. (2023). Pendampingan Sertifikasi Halal pada UMKM Makanan Ringan. *Jurnal At-Taghyir: Jurnal Dakwah dan Pengembangan Masyarakat Desa*, 6(1), 23–38.
- Purnomo, E., Holis, M. N., & Abdullah, H. (2024). Sosialisasi dan Pendampingan Pengurusan Sertifikat Halal UMKM di Banyuwangi Melalui Program SEHATI BPJPH. *IPM: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 89–92.
- Sobirin, M. K., Assakina, L., Amali, M. F. R., Prameswari, B. A., Makhroja, M. N., & Rizki, K. (2024). Empowering Families of Indonesian Migrant Workers Through Basic Financial Literacy



- Programme in Padamara Village. *Prospect: Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 32–44.
<https://doi.org/10.55381/jpm.v3i1.211>
- Tambunan, T. (2019). *Usaha Mikro, Kecil dan Menengah di Indonesia: Isu-isu Penting*. Depok: LP3ES.
- Yuliana, L., & Tangkilisan, G. R. (2024). Sosialisasi Good Manufacturing Practice kepada UMKM Kuliner Kelurahan Karang Rejo. *Abdimas Universal*, 6(1), 133–139.
<https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v6i1.417>

