



## EDUKASI PENGATURAN PENYIMPANAN DAN PENGEMASAN PRODUK DAGING POTONG UMKM YBS SUPPLIER & LOGISTIC

*Education On Storage And Packaging Of Msme Cut Meat Products Ybs Supplier & Logistic*

**Putu Yudy Wijaya<sup>1</sup>, Ni Nyoman Reni Suasih<sup>2\*</sup>, I Kadek Noppi Adi Jaya<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen Universitas Hindu Indonesia, <sup>2</sup>Program Studi Ekonomi Universitas Udayana, <sup>3</sup>Program Studi Sistem Informasi Universitas Hindu Indonesia

*Jl. Sangalangit , Tembau , Penatih, Denpasar, Bali*

\*Alamat korespondensi: [renisuasih@unud.ac.id](mailto:renisuasih@unud.ac.id)

*(Tanggal Submission: 27 Agustus 2022, Tanggal Accepted : 16 September 2022)*



### **Kata Kunci :**

*daging potong, pengemasan produk, penyimpanan produk, UMKM*

### **Abstrak :**

Daging merupakan salah satu sembako dan merupakan bahan pangan bernilai gizi tinggi, namun rentan mengalami kerusakan karena mikroba. Oleh karena itu, pengemasan produk daging potong juga perlu memenuhi standar informasi yang sebaiknya diketahui konsumen. UMKM YBS Supplier & Logistic adalah UMKM yang berlokasi di Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali dan menjual produk daging potong. Sesuai hasil observasi awal, pengelola UMKM tersebut belum memiliki edukasi mengenai pengaturan penyimpanan maupun pengemasan produk. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan edukasi mengenai pengelolaan dan teknik penyimpanan serta pengemasan (termasuk logo dan label kemasan) produk daging potong pada UMKM YBS Supplier & Logistic. Pada tahap awal pengabdian, dilakukan penyuluhan dan pelatihan mengenai teknik penyimpanan produk. Selanjutnya dilakukan penyusunan logo dan label kemasan produk yang didesain melalui proses diskusi dengan pengelola UMKM. Tahap akhir adalah pelatihan terkait penyimpanan dan pengemasan produk daging potong. UMKM YBS Supplier & Logistics telah memperoleh edukasi mengenai teknik penyimpanan produk daging potong sesuai tujuannya, yaitu melalui teknik refrigerasi atau teknik pembekuan. Dijelaskan pula mengenai tips untuk pemrosesan daging sebelum dilakukan penyimpanan. Kepada UMKM YBS Supplier & Logistics juga telah mendapat bantuan alat berupa freezer dan vacuum sealer. Terkait pengemasan produk, telah disusun logo yang merupakan perpaduan antara logogram dan logotype. Selanjutnya melalui diskusi juga didesain label kemasan produk yang informatif. Adapun keterangan yang disajikan berupa logo, jenis produk, berat, tanggal produksi, serta kontak (termasuk sosial media dan website). Melalui kegiatan pengabdian telah diberikan edukasi, pelatihan dan pemberian bantuan alat penyimpanan, serta telah dilakukan penyusunan logo dan label kemasan.



**Key word :**

meat, product packaging, product storage, MSME

**Abstract :**

Meat is one of the basic necessities and is a food item that has high nutritional value, but is susceptible to damage due to microbes. Therefore, the packaging of meat products also needs to meet the information standards that consumers must know. MSME YBS Supplier & Logistic is an MSME located in Gianyar Regency, Bali Province and sells meat products. According to the results of initial observations, the MSME managers do not yet have education regarding product storage and packaging arrangements. The purpose of this activity is to provide education about the management and storage and packaging techniques (including logos and packaging labels) of meat products at YBS Supplier & Logistic SMEs. In the early stages of service, counseling and training were carried out on product storage techniques. Furthermore, logos and product packaging labels are made that are designed through a discussion process with MSME managers. The final stage is training related to the storage and packaging of meat products. MSME YBS Supplier & Logistics has received education about meat product storage techniques according to their purpose, namely through refrigeration techniques or freezing techniques. Also explained about tips for announcing meat before storage. YBS Supplier & Logistics SMEs have also received equipment assistance in the form of a freezer and vacuum sealer. Regarding product packaging, a logo has been compiled which is a combination of logogram and logotype. Furthermore, through discussion also design informative product packaging labels. The information presented is in the form of logo, product type, weight, production date, and contacts (including social media and website). Through the service, education, training and assistance have been provided for storage devices, and the preparation of logos and packaging labels has been carried out.

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

Wijaya, P.Y., Suasih, N. N. R., & Jaya, I. K. N. A. (2022). Edukasi Pengaturan Penyimpanan Dan Pengemasan Produk Daging Potong Umkm Ybs Supplier & Logistic. *Jurnal Abdi Insani*, 9(3), 1019-1027. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i3.728>

## PENDAHULUAN

UMKM berperan penting dalam perekonomian Indonesia, terutama terkait keterlibatan tenaga kerja yang mencapai 64,19 juta orang (Bahtiar, 2021). Selain itu, dari segi kuantitas, UMKM juga merupakan jenis usaha dengan jumlah yang banyak dan dapat meningkatkan pendapatan perkapita serta perekonomian suatu daerah, termasuk Indonesia (Halim, 2020; Sumarni, 2017). Apalagi UMKM juga diyakini berperan penting dalam mendorong sektor-sektor industri lainnya (Wijaya & Suasih, 2020).

UMKM juga memiliki keunggulan dalam memanfaatkan sumber daya alam, terutama sektor pertanian, tanaman pangan dan perkebunan, peternakan, perikanan, dan perdagangan (Sarfiah *et al.*, 2019). UMKM bergerak dalam berbagai bidang usaha, salah satunya adalah penyediaan kebutuhan pokok. Disinilah peran penting UMKM yang juga dominan menjual kebutuhan sehari-hari (kebutuhan pokok) sehingga memiliki ketahanan terhadap situasi ekonomi global (Suyadi *et al.*, 2018).

Adapun kebutuhan pokok individu di Indonesia lazim dikategorikan atas pangan, sandang, maupun papan. Khusus untuk kebutuhan pangan, dikenal istilah sembako atau Sembilan kebutuhan pokok yang terdiri atas berbagai bahan makanan dan minuman yang secara umum dibutuhkan masyarakat Indonesia sehari-harinya (Sudarnaya *et al.*, 2022). Adapun klasifikasi sembako meliputi: 1) beras dan sagu; 2) jagung; 3) sayur-sayuran; 4) daging; 5) susu; 6) gula pasir; 7) garam (yang mengandung yodium); 8) minyak goreng; dan 9) gas elpiji (Vermila, 2015).



Daging merupakan salah satu sembako dan merupakan bahan pangan bernilai gizi tinggi. Namun di sisi lain daging mudah sekali mengalami kerusakan karena mikroba, seperti perubahan bentuk, adanya lendir, perubahan tekstur, bau, dan rasa (Nurfawaidi et al., 2018). Penyimpanan daging sangat berpengaruh pada kualitas dan keawetan daging, serta dapat menyebabkan daging cepat rusak hingga kehilangan kansungan nutrisinya. Parahnya lagi, penyimpanan daging dengan cara yang salah juga berpotensi menyebabkan timbulnya penyakit pencernaan, hingga karsinogenik (Yuningtyaswari, 2016). Oleh karena itu, pengemasan produk daging potong juga perlu memenuhi standar informasi yang sebaiknya diketahui konsumen.

UMKM YBS Supplier & Logistic adalah salah satu UMKM yang berlokasi di Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali dan menjual produk daging potong. Sesuai hasil observasi awal, pengelola UMKM tersebut belum memiliki keterampilan mengenai pengaturan penyimpanan maupun pengemasan produk. Sehingga selama ini pengemasan produk dilakukan secara konvensional dan belum menyajikan informasi bagi konsumen (Gambar 1).



Gambar 1. Kondisi Produk Pada Saat Observasi Awal

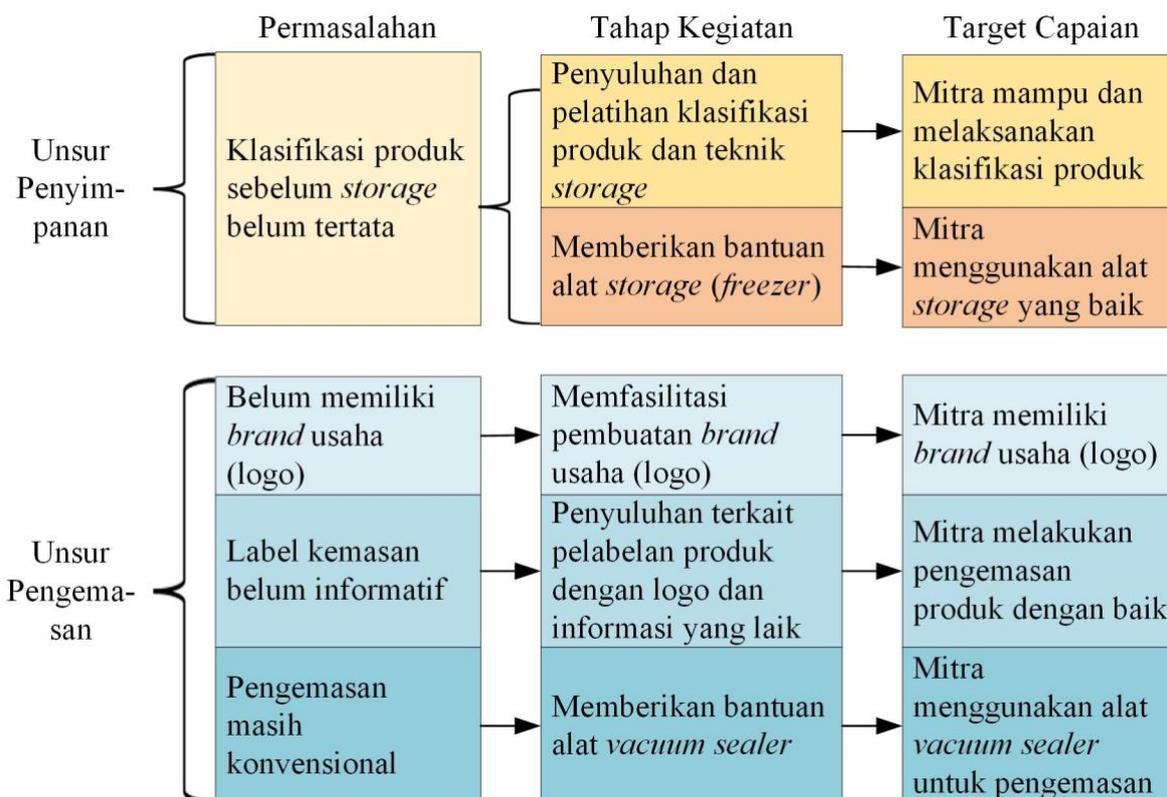
Pengabdian ini juga menindaklanjuti pengabdian sebelumnya yang dilakukan pada UMKM YBS Supplier & Logistics terkait proses pemasaran. Dimana pada kegiatan pengabdian sebelumnya pengelola UMKM telah memperoleh edukasi mengenai perluasan *market share*. Selain itu pula, UMKM YBS Supplier & Logistics telah memperoleh bantuan *website e-commerce* untuk pemasaran dan penjualan (Wijaya et al., 2022). Tentunya berbagai fasilitas pemasaran tersebut harus ditunjang dengan peningkatan kualitas produk.

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan edukasi mengenai pengelolaan penyimpanan dan pengemasan produk daging potong pada UMKM YBS Supplier & Logistic. Adapun manfaat yang diharapkan melalui kegiatan ini adalah agar UMKM yang menjual produk dengan daya tahan rendah (cepat rusak) memiliki pengetahuan tentang cara penyimpanan sehingga meminimalisir risiko kerugian. Selain itu, dengan pengemasan yang informatif akan memberikan manfaat bagi konsumen mengenai produk.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilaksanakan pada bulan Juli 2022 bertempat di lokasi mitra, yaitu di Banjar Tegallinggah, Desa Bedulu, Kecamatan Blahbatuh, Kabupaten Gianyar, Provinsi Bali. Mitra atau sasaran kegiatan pengabdian ini adalah UMKM YBS Supplier & Logistics yang bergerak dalam usaha perdagangan daging potong dalam kemasan. Adapun jumlah anggota mitra yang terlibat adalah 5 (lima) orang, termasuk pemilik UMKM.

Sebagaimana telah dipaparkan sebelumnya bahwa terdapat dua masalah utama yang menjadi perhatian dalam untuk dicarikan solusi dalam kegiatan ini, terutama aspek penyimpanan dan pengemasan. Secara lengkapnya, Gambar 2 menyajikan tahapan pelaksanaan kegiatan dikaitkan dengan permasalahan yang dihadapi serta solusi yang ditawarkan.



Gambar 2. Skema Tahapan Kegiatan

Gambar 2 menunjukkan bahwa pada tahap awal, dilakukan penyuluhan mengenai teknik penyimpanan produk dan pengemasan. Penyuluhan merupakan penerapan strategi pembelajaran kepada masyarakat sebagai peserta didik (Pratomo, 2015). Aktivitas penyuluhan melibatkan penyuluh untuk membantu masyarakat agar dapat membuat keputusan yang benar, meningkatkan kepedulian, dan membangkitkan kesadaran masyarakat.

Selanjutnya setelah tahap penyuluhan, mulai dilakukan diskusi terutama terkait dengan logo dan desain kemasan produk. Logo merupakan salah satu unsur visual merek atau *brand*, dimana penggunaan logo dan gambar akan memudahkan orang untuk mengingat, apalagi memang pada dasarnya manusia lebih mudah mengingat sebuah gambar atau simbol dalam mengenali sesuatu (Yenata & Herawati, 2014). Pembuatan logo ini perlu dilakukan secara diskusi bersama pemilik UMKM untuk menentukan apakah logo UMKM akan dibuat sebagai logogram, logotype, atau perpaduan antara keduanya. Logogram merupakan logo yang berbentuk gambar dan memiliki sebuah makna, sedangkan logotype adalah logo hasil dari pengolahan font sehingga memiliki keunikan (Oscario, 2013).

Setelah logo disepakati, kemudian dilanjutkan dengan desain kemasan produk, termasuk cara pengemasannya. Selain itu juga dilakukan pelatihan baik terkait penyimpanan produk yang dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk. Agar UMKM YBS Supplier & Logistics dapat mengaplikasikan hasil kegiatan, maka diberikan juga bantuan peralatan, seperti *freezer*, *vacuum sealer*, plastik kemasan, dan *print out* label produk. Sehingga pada akhir kegiatan dapat dibedakan kondisi penyimpanan dan pengemasan produk sebelum dan setelah pelaksanaan pengabdian.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagaimana telah dijelaskan sebelumnya bahwa kegiatan pengabdian ini telah dilaksanakan dengan dua sasaran utama, yaitu dari sisi penyimpanan produk dan pengemasan produk.

### Edukasi Penyimpanan Produk

Penyimpanan produk menjadi hal penting bagi pelaku usaha daging potong, mengingat karakteristik daging potong yang mudah rusak. Oleh karena itu, segera setelah pemotongan ternak, daging harus disimpan dalam ruangan dengan temperature rendah. Pada tahap ini diberikan edukasi kepada pengelola UMKM YBS Supplier & Logistics terkait dengan penyimpanan daging. Langkah pertama adalah menentukan tujuan penyimpanan daging. Secara umum terdapat dua macam cara penanganan daging pada temperatur rendah, yaitu refrigerasi dan pembekuan. Refrigerasi merupakan penyimpanan pada suhu di atas titik beku daging sapi, sedangkan pembekuan adalah penyimpanan di bawah titik beku daging (daging dalam keadaan beku) (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2021).

Terkait dengan penyimpanan refrigerasi, daya tahan daging potong hanya sementara (beberapa hari sampai beberapa minggu) serta bergantung pada bagian daging dan penanganan daging sebelumnya. Dalam teknik ini penting untuk menjaga temperature penyimpanan daging agar tercapai secepat mungkin, karena suhu refrigerasi hanya menghambat kesempatan pertumbuhan mikroorganisme maupun reaksi kimia dan biokimia dalam daging, namun tidak memperlambat. Sederhananya, teknik refrigerasi ini merupakan usaha penyimpanan saja, bukan pengawetan. Namun teknik ini memiliki keuntungan karena sifat organoleptik (rasa, tekstur, kenampakkan, flavor, aroma) serta nilai gizinya hampir menyamai daging segar (Saputro, 2013).

Adapun teknik penyimpanan selanjutnya adalah teknik pembekuan yang sangat baik untuk mengawetkan daging. Memang proses pembekuan tidak memiliki pengaruh berarti terhadap warna, flavor, dan kadar jus daging setelah pemasakkan, namun dapat berakibat pada penurunan daya terima dari bau dan flavor. Dalam proses pembekuan, air yang membeku dalam daging tidak dapat digunakan lagi oleh mikroorganisme maupun terjadinya reaksi kimia sehingga daging yang disimpan melalui pembekuan cenderung dapat bertahan lama (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2021).

Selain edukasi mengenai penyimpanan produk berdasarkan klasifikasi tujuan umumnya, kepada pengelola dan tenaga kerja UMKM YBS Supplier & Logistics juga diberikan penjelasan mengenai tips proses penyimpanan daging potong. *Pertama*, daging yang akan disimpan tidak perlu dicuci. Memang sebelum memasak biasanya daging dicuci, namun jika akan disimpan sebaiknya tidak dicuci karena justru akan menambah kandungan air dalam daging. Kedua, yaitu pilah dan potong daging sesuai ukuran yang dikehendaki. Pisahkan jenis-jenis daging sesuai klasifikasi komponen yang ditentukan. Selain itu sebaiknya dipotong dan ditimbang sesuai standar yang akan dijual, sehingga setelah proses penyimpanan (baik refrigrasi maupun pembekuan) tidak dilakukan lagi proses pemotongan. Ketiga, yaitu kemas dalam plastik dan dibungkus dengan baik agar daging tidak kering. Tahap keempat, yaitu segera menyimpan daging dalam pendingin, baik kulkas maupun freezer.

Setelah memberikan edukasi atau penyuluhan, dilakukan juga praktik atau pelatihan penyimpanan produk daging potong. Selain itu, bagi UMKM YBS Supplier & Logistics diberikan bantuan peralatan penyimpanan berupa *freezer* dan *vacuum sealer* (Gambar 3). *Freezer* tersebut dapat diatur dengan suhu  $-15^{\circ}\text{C}$  sampai dengan  $-26^{\circ}\text{C}$ , yang artinya telah sesuai dengan kebutuhan terkait pembekuan daging. Kapasitas *freezer* adalah 330 L, dengan kapasitas simpan seberat 195 Kg, dan kapasitas beku 20 Kg/24 jam. Bantuan *vacuum sealer* yang diberikan adalah jenis yang alat *vacuum sealer* untuk produk kering maupun basah, serta dilengkapi selang dan tabung untuk membuang cairan. Selain itu, produk ini dapat digunakan untuk *sealer* plastik biasa, sehingga tidak harus menggunakan plastik khusus yang dapat menambah *cost* UMKM YBS Supplier & Logistics. Tujuan pemberian bantuan ini adalah agar UMKM YBS Supplier & Logistics memiliki media penyimpanan yang representatif. Selain itu, penggunaan *vacuum sealer* dapat memastikan pengemasan daging lebih baik, higienis, dan memiliki daya tahan yang lebih lama.



Gambar 3. Bantuan Alat Freezer dan Vacuum Sealer

### Logo dan Pengemasan Produk

UMKM YBS Suplier & Logistics memang belum memiliki logo sebagai brand usaha maupun produk. Oleh karena itu, pada tahap ini difasilitasi penyusunan logo produk UMKM YBS Suplier & Logistics. Sebelumnya telah dijelaskan bahwa terdapat tiga jenis logo, yaitu logogram, logotype, dan perpaduan keduanya. Mengingat bahwa nama UMKM YBS Suplier & Logistics belum dikenal luas maka dari hasil diskusi diputuskan untuk tidak menggunakan logogram. Selanjutnya dari hasil diskusi dengan pengelola UMKM YBS Suplier & Logistics dipertimbangkan juga bahwa penggunaan logotype kurang efektif, mengingat pada nama UMKM belum nampak secara eksplisit jenis produk yang dijual, yaitu daging potong. Sehingga diputuskan bahwa logo yang digunakan adalah perpaduan keduanya, yaitu logogram produk (dalam hal ini daging potong) dan logotype nama UMKM. Selain itu, logo juga didesain agar menyajikan motto yang memberikan citra produk, dalam hal ini digunakan frasa “fresh – healthy” yang menunjukkan kualitas produk. Adapun logo disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Logo Produk Daging Potong UMKM YBS Suplier & Logistics

Setelah logo ditentukan, maka tahap selanjutnya yang dilakukan adalah merancang kemasan produk. Mengingat bahwa karakter produk daging potong adalah mengandung air, maka jenis kemasan yang digunakan adalah plastic dan di-vacuum. Selanjutnya juga perlu dilengkapi dengan label kemasan (disebut label pangan) sebagai media untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang produk pangan yang dijual (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2020). Mengingat bahwa produk daging potong, tidak termasuk pangan olahan dan tanpa ada bahan tambahan, maka keterangan pada label tidak harus mengikuti pedoman label pangan olahan.

Berdasarkan hasil diskusi, maka label pada produk daging potong UMKM YBS Supplier & Logistics menyajikan beberapa informasi utama, yaitu: (1) logo produk; (2) klasifikasi daging; (3) berat daging; (3) tanggal produksi (dalam hal ini pematangan); (4) kontak UMKM. Tampilan label kemasan produk disajikan pada Gambar 5. Label tersebut didesain secara sederhana namun informatif, sesuai kebutuhan informasi konsumen.



Gambar 5. Contoh Label dan Pelaksanaan Kegiatan Labelisasi Kemas Produk

Keempat komponen utama tersebut dirasa sudah cukup mewakili keterangan yang perlu diperoleh konsumen terkait dengan produk daging potong. Logo produk menyajikan logo sebagaimana telah disepakati sebelumnya dengan UMKM YBS Supplier & Logistics (Gambar 4). Selanjutnya klasifikasi daging merupakan informasi terkait jenis daging, seperti hati, usus, daging, dan lain sebagainya. Hal ini penting untuk memudahkan konsumen dalam mengenali jenis produk tanpa perlu meneliti visual produk secara teliti. Informasi selanjutnya yang disajikan dalam kemasan adalah tanggal produksi atau tanggal pematangan daging. Berbeda dengan produk olahan pangan yang umumnya menyajikan informasi tentang tanggal kadaluarsa, maka daging potong sulit untuk menentukan tanggal kadaluarsa karena kondisi produk sangat tergantung waktu teknik penyimpanan yang dipilih. Selanjutnya disajikan pula informasi mengenai berat produk, sehingga konsumen tidak perlu lagi melakukan tera ulang ketika memutuskan untuk pembelian produk. Terakhir label juga menyajikan informasi kontak UMKM, hal ini tentunya sangat penting untuk memudahkan konsumen, terutama dengan tujuan *repeat buying*. Pilihan kontak disajikan melalui berbagai platform, seperti lokasi UMKM, nomor telepon/Whatsapp, facebook, Instagram, dan website. Berbagai pilihan media ini diharapkan memudahkan konsumen. Selain sebagai media untuk pembelian, hal ini juga untuk menyebarkan informasi terkait ketersediaan produk, pembelian, serta promo.

Konsistensi penggunaan teknik penyimpanan serta pengemasan sangat penting untuk meyakinkan dan menumbuhkan loyalitas konsumen. Kedepannya, UMKM YBS Supplier & Logistics juga berencana memperluas pangsa pasar, sehingga kemasan menjadi sangat penting.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan dengan mitra UMKM YBS Supplier & Logistics telah dilakukan melalui dua sasaran utama, yaitu aspek penyimpanan produk dan dilanjutkan dengan aspek pengemasan produk. Terkait penyimpanan produk, telah dilakukan edukasi teknik penyimpanan, serta pelatihan dan pemberian bantuan berupa freezer dan vacuum sealer. Sedangkan pada aspek pengemasan produk dilakukan penyusunan logo yang berupa perpaduan logogram dan logotype. Selanjutnya difasilitasi juga pembuatan label kemasan produk yang bersifat informatif. Adapun informasi yang disajikan dalam kemasan produk daging potong UMKM YBS Supplier & Logistics meliputi logo produk UMKM, jenis produk, berat produk, tanggal produksi (pemotongan daging), serta kontak (meliputi alamat, telepon, dan sosial media).

UMKM YBS Supplier & Logistics disarankan untuk secara konsisten menerapkan teknik penyimpanan dan pengemasan produk yang telah disampaikan melalui kegiatan pengabdian ini. Selain itu, UMKM YBS Supplier & Logistics juga harus kreatif mengelola *content* dalam kontak sosial media yang ditampilkan dalam label, termasuk kemungkinan adanya promo produk. Oleh karena itu, untuk menunjang keberhasilan pemasaran dan penjualan, maka kedepannya perlu dilaksanakan edukasi terkait optimalisasi media digital dalam pemasaran dan penjualan produk daging potong UMKM YBS Supplier & logistics.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pengabdian kepada masyarakat ini terlaksana atas dukungan pendanaan dari Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM), Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemdikbudristek) melalui skema Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) tahun anggaran 2022, sebagaimana Kontrak Induk Nomor 096/E5/RA.00.PM/2022 dan Kontrak Turunan Nomor 0968/LL8/Ak.04/2022. Untuk itu ucapan terimakasih disampaikan kepada Kemdikbudristek, LLDikti Wilayah VIII, serta LPPM Universitas Hindu Indonesia. Tidak lupa ucapan terimakasih kepada mitra kegiatan, yaitu UMKM YBS Supplier & Logistics yang telah bersedia dan aktif dalam seluruh proses kegiatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan, Pengawas, Obat, dan Makanan, R. (2020). *Pedoman Label Pangan Olahan*.
- Badan, Pengawas, Obat, dan Makanan, R. (2021). *Pedoman Cara pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik*. Jakarta (ID): Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Bahtiar, R. A. (2021). Dampak Pandemi COVID-19 Terhadap Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah serta Solusinya. *INFO Singkat (Kajian Singkat Terhadap Isu Aktual Dan Strategis)*, XIII(10), 19–24.
- Halim, A. (2020). Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju. *GROWTH: Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 157–172.
- Nurfawaidi, A., Kuswandi, B., & Wulandari, L. (2018). Pengembangan label Pintar untuk Indikator Kesegaran Daging Sapi pada Kemasan. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 6(2), 199–204.
- Oscario, A. (2013). Pentingnya peran Logo Dalam Membangun Brand. *HUMANIORA*, 4(1), 191–202.
- Pratomo, S. (2015). Pengaruh Strategi Penyuluhan dan Tingkat Pendidikan Terhadap Kepedulian Kesehatan Lingkungan. *Metode Didaktik*, 9(2), 34–48.
- Saputro, E. (2013). *Dasar-Dasar Pengolahan Daging*. Kementerian Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian, Balai Besar Pelatihan Peternakan Batu.
- Sarfiah, S.N., Atmaja, H.E., Verawati, D.M. (2019). UMKM Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(1), 137-146. <http://dx.doi.org/10.31002/rep.v4i2.1952>
- Sudarnaya, K., Nurjiasih, L. Y., Mahandika, M. B., & Guritna, K. D. (2022). Analisis UMKM Toko Sembako Jans77. *Ruang Cendekia, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 39–43.
- Sumarni. (2017). Peranan UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) Terhadap Perekonomian



- Indonesia. *Jurnal Manajemen*, 5(1), 138–145.
- Suyadi, Syahdanur, & Suryani, S. (2018). Analisis Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Bengkalis-Riau. *Jurnal Ekonomi KIAT*, 29(1), 1–10.
- Van den Ban, A.W., Hawkins, H.S. (1996). *Agricultural Extension*. Second Edition. Oxford: Blackwell Science.
- Vermila, C. W. M. (2015). Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Sembilan Kebutuhan Bahan Pokok (Sembako) pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru. *Jurnal Agribisnis*, 17(1), 27–36.
- Wijaya, P. Y., & Suasih, N. N. R. (2020). The effect of knowledge management on competitive advantage and business performance: A study of silver craft SMEs. *Entrepreneurial Business and Economics Review*, 8(4), 105–121. <https://doi.org/10.15678/EBER.2020.080406>
- Wijaya, P. Y., Suasih, N. N. R., & Jaya, I. K. N. A. (2022). Modernisasi Perniagaan Produk Barang Kebutuhan Pokok. *Prosiding SNPPM-4 (Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat) Tahun 2022. 4, 2022, 174-181*.
- Yenata, S. T., & Herawati, F. A. (2014). Pengaruh Tingkat Ketertarikan pada Desain Logo dan Nama Merek Terhadap Brand Image. *Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi*, 1–12. <http://e-journal.uajy.ac.id/id/eprint/5779>
- Yuningtyaswari. (2016). *Sosialisasi Kepada Ibu-Ibu PKK RT 01 Dusun XII Sidorejo Desa Ngestiharjo Kecamatan Kasihan Kabupaten Bantul. [Pengabdian Kepada Masyarakat]*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.