

Penerapan Hygiene Sanitasi dan Standar Operasional Prosedur (SOP) UMKM Tamara di Dusun Gol Desa Medana, Kabupaten Lombok Utara

Lalu Ferdi Ferdiansyah¹, Nur Afiah², Siti Anggriana³, Ahmad Rizaldi Aspri⁴

^{1,2,3,4}Program Studi D3 Pariwisata, Fakultas Ekonomoni dan Bisnis, Universitas Mataram

E-mail: laluferdi_f91@staff.unram.ac.id¹, nurafiah@staff.unram.ac.id², sitianggriana@staff.unram.ac.id³, rizaldiaspri12@staff.unram.ac.id⁴

Riwayat Artikel	Abstrak
Diterima: 07 Mei 2025 Direvisi: 10 Juni 2025 Diterbitkan: 15 Juni 2025 Kata kunci: Hygiene, Sanitasi, SOP, UMKM.	<i>Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan strategis dalam perekonomian Indonesia, menyumbang sekitar 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap 97% tenaga kerja nasional pada tahun 2023. Untuk meningkatkan kualitas produk UMKM, tim dosen dari Program Studi D3 Pariwisata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram, melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di Dusun Gol, Desa Medana, Lombok Utara, pada bulan Februari 2025. Kegiatan ini fokus pada sosialisasi dan penerapan prinsip hygiene dan sanitasi dalam produksi UMKM, khususnya produk olahan seperti Virgin Coconut Oil (VCO) dan minyak goreng. Melalui pelatihan dan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP), pelaku UMKM diharapkan dapat meningkatkan kualitas produk sesuai standar kebersihan dan keamanan pangan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan SOP telah memenuhi standar yang ditetapkan, dengan sarana dan prasarana memadai serta pengetahuan yang baik dari pelaku UMKM. Disarankan agar UMKM terus melakukan evaluasi rutin dan pelatihan berkala untuk memastikan konsistensi kualitas produk serta mengembangkan inovasi berbasis kebutuhan pasar guna meningkatkan daya saing.</i>
	This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License

1. PENDAHULUAN.

Sektor industri dan jasa sering dianggap sebagai "penyangga" dalam pembangunan daerah. Namun, pengembangan industri menghadapi tantangan yang semakin besar, terutama dengan semakin kuatnya arus globalisasi dan perubahan kebijakan pemerintah yang tidak lagi mengandalkan ekspor migas. Disini lah peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah

(UMKM) menjadi sangat penting dalam mendorong perekonomian nasional, mengingat kemampuan UMKM dalam menciptakan lapangan pekerjaan yang cukup signifikan, terutama karena sektor ini bersifat padat karya. Peran UMKM akan sangat bernilai strategis, terutama jika dibandingkan dengan masalah besar yang terus dihadapi oleh pemerintah, yaitu pengangguran. Dengan katalain, jika tidak ada upaya serius untuk

mengembangkan sektor UMKM, pengangguran akan tetap menjadi tantangan utama yang harus dihadapi Indonesia dimasa depan.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2022, kontribusi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia (tanpa migas) mencapai 60,51 persen. Pada tahun 2023, kontribusi UMKM meningkat menjadi 61 persen dari PDB. Selain itu, jumlah pelaku UMKM pada 2023 tercatat sekitar 66 juta. UMKM juga berperan signifikan dalam penyerapan tenaga kerja, menyerap sekitar 97 persen dari total tenaga kerja nasional. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memainkan peran yang sangat penting dalam pembangunan ekonomi nasional, terbukti dari kontribusinya yang terus meningkat terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia setiap tahunnya. Komposisi PDB yang berasal dari sektor UMKM menunjukkan tren yang positif, mencerminkan peran signifikan UMKM dalam menopang perekonomian negara. Sektor ini dan hanya memberikan kontribusi dalam hal pertumbuhan ekonomi, tetapi juga menciptakan lapangan pekerjaan yang luas, sehingga membantu mengurangi angka pengangguran. Dengan keberlanjutan kontribusinya, UMKM menjadi salah satu pilar utama dalam pembangunan ekonomi yang inklusif dan merata.

Mengingat betapa besar peran UMKM dalam perekonomian nasional, sangat penting untuk memberikan perhatian lebih dalam mendorong pengembangannya. Pengembangan UMKM melalui pendekatan pemberdayaan usaha perlu memperhatikan aspek sosial dan budaya yang ada di masing-masing daerah, karena pada umumnya, usaha

kecil dan menengah tumbuh langsung dari masyarakat setempat.

Namun, pada kenyataannya, tidaklah mudah untuk mengembangkan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia. Dalam proses pertumbuhannya, UMKM seringkali menghadapi berbagai kendala dan keterbatasan yang menghambat kemampuan mereka untuk berkembang. Faktor-faktor tersebut mencakup aspek internal, seperti kurangnya modal, keterbatasan keterampilan manajerial, dan akses terbatas terhadap teknologi, serta faktor eksternal seperti persaingan yang ketat, regulasi yang kompleks, dan fluktuasi pasar yang dapat mempengaruhi kelangsungan usaha.

Dusun Gol Desa Medana merupakan salah satu dusun yang terletak di Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Dusun Gol Desa Medana terletak lebih kurang 30Km sebelah utara Kota Mataram. Dusun Gol Desa Medana sumber daya alam yang cukup melimpah, khususnya berbagai hasil komoditas pertanian dan perkebunan seperti kelapa, singkong, dan jambu mete. Penduduk sekitar juga membudidayakan lebah sebagai penghasil madu karena vegetasi yang masih terjaga dengan baik (Galih, 2023; Pertiwi et al., 2023).

Warga Dusun Gol Desa Medana tidak hanya bergantung pada sektor pertanian, tetapi juga aktif menjalankan usaha mandiri, terutama dalam bidang pengolahan bahan pangan dari hasil lokal. Kebanyakan dari usaha ini masih tergolong dalam kategori Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), namun terus menunjukkan perkembangan. Produk yang dihasilkan mencakup aneka olahan dari mete, madu dari lebah biasa maupun Trigona, kopi rempek, gula dari nira,

serta minyak kelapa termasuk VCO. Produk-produk tersebut telah memiliki jangkauan pemasaran yang luas hingga keseluruhan wilayah Pulau Lombok dan sekitarnya (Pawestrietal.,2023). Meski demikian, sebagian besar proses produksinya masih belum memenuhi standar sanitasi yang berlaku dalam industri pangan.

UMKM yang bergerak di sektor pangan lokal memegang peranan penting dalam menggerakkan perekonomian di Desa Medana, Kabupaten Lombok Utara. Secara keseluruhan, UMKM menjadi fondasi utama ekonomi lokal sekaligus penopang pertumbuhan ekonomi nasional. Hal ini tercermin dari kontribusi UMKM yang mencapai 61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia serta menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja di tingkat nasional. Di wilayah pedesaan, UMKM pangan tidak hanya menyediakan mata pencaharian harian bagi banyak rumah tangga, tetapi juga berperan sebagai penggerak utama ekonomi desa. Dengan mengoptimalkan potensi sumber daya lokal, pelaku UMKM mampu menghasilkan produk pangan bernilai tambah yang kompetitif di pasar yang lebih luas (Moerdijat, 2023).

Namun demikian, UMKM Tamara salah satu unit usaha pangan lokal di Desa Medana menghadapi permasalahan utama berupa belum optimalnya penerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam proses produksinya. Minimnya pemahaman pelaku usaha terhadap standar kebersihan dan belum tersusunnya Standar Operasional Prosedur (SOP) yang memadai menyebabkan proses produksi berisiko terhadap kontaminasi, yang pada akhirnya dapat membahayakan kesehatan konsumen dan menurunkan kualitas serta kepercayaan terhadap produk.

Kegiatan ini dilakukan untuk menjawab tantangan tersebut, dengan tujuan yang terukur, yaitu: (1) meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM Tamara mengenai prinsip-prinsip dasar higiene dan sanitasi pangan; (2) menyusun dan menerapkan SOP hygiene dan sanitasi yang sesuai dengan kondisi lokal di tempat produksi; serta (3) mengevaluasi kesiapan sarana dan prasarana produksi dalam memenuhi standar keamanan pangan.

Produk pangan yang diproses tanpa memperhatikan standar sanitasi berisiko tinggi mengalami kontaminasi. Kondisi ini tidak hanya membahayakan kesehatan konsumen, tetapi juga dapat merusak citra dan keberlanjutan usaha UMKM itu sendiri. Kurangnya higienitas dalam proses produksi dapat memicu berbagai masalah kesehatan masyarakat, seperti keracunan makanan hingga penyebaran penyakit. Oleh karena itu, sangat penting untuk menerapkan standar operasional yang konsisten dalam menjaga kebersihan serta keamanan makanan dan minuman yang dipasarkan.

Urgensi dari kegiatan ini terletak pada perlunya analisis menyeluruh terhadap aspek higiene dan sanitasi di UMKM Tamara, termasuk menilai tingkat pengetahuan pengelola serta kondisi lingkungan tempat produksi makanan dan minuman berlangsung. Intervensi ini diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memperkuat daya saing UMKM dalam jangka panjang melalui penerapan praktik produksi yang aman dan bertanggung jawab.

Analisis Situasi

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, diperlukan

perbaikan standar serta penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Upaya ini penting untuk meningkatkan kualitas pelayanan, khususnya dalam menjaga kebersihan proses pengolahan produk, termasuk alat dan bahan yang digunakan, tempat pengolahan, serta kebersihan para pekerja.

Hasil analisis situasi yang dilakukan di desa sasaran menunjukkan bahwa terdapat dua permasalahan utama yang berkaitan dengan aspek kebersihan, yaitu: (1) Belum tersedianya standar operasional prosedur (SOP) yang mengatur hygiene dan sanitasi secara sistematis di tingkat desa, dan (2) Rendahnya pemahaman serta kesadaran masyarakat, khususnya pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), mengenai pentingnya praktik hygiene dan sanitasi dalam kegiatan produksi mereka.

Temuan ini menjadi dasar dalam penentuan pendekatan pelatihan dan intervensi. Pendekatan yang dipilih tidak bersifat umum, melainkan dirancang secara kontekstual dan responsif terhadap kebutuhan lokal. Misalnya, karena tidak adanya SOP, intervensi awal difokuskan pada penyusunan standar hygiene dan sanitasi yang sesuai dengan karakteristik usaha dan kapasitas sumber daya lokal. Sementara itu, rendahnya pemahaman masyarakat dijadikan dasar dalam menyusun kurikulum pelatihan yang menekankan aspek edukatif dan aplikatif, dengan metode partisipatif seperti demonstrasi langsung dan praktik lapangan, agar materi mudah dipahami dan diterapkan oleh masyarakat.

Beberapa rekomendasi yang diberikan berdasarkan hasil analisis tersebut meliputi: (1) Memberikan edukasi yang tepat mengenai standar hygiene dan sanitasi yang relevan

dengan kondisi desa, (2) Meningkatkan kesadaran para pengelola dan pelaku UMKM akan pentingnya penerapan standar tersebut, (3) Mengadakan sesi pelatihan rutin yang berfokus pada praktik terbaik dalam keamanan pangan dan kebersihan lingkungan, serta, (4) Membangun kolaborasi dengan instansi terkait seperti dinas kesehatan, fasilitator sanitasi, atau lembaga pendidikan vokasi, untuk mendukung pemantauan dan kepatuhan terhadap standar yang ditetapkan.

Sebagai bagian dari pendekatan pemberdayaan, lokakarya komunitas juga diintegrasikan sebagai strategi untuk meningkatkan partisipasi masyarakat dan memperkuat komitmen kolektif terhadap perubahan perilaku. Penilaian dan pemantauan berkala dilakukan untuk mengukur efektivitas program, mengidentifikasi aspek yang perlu ditingkatkan, serta memastikan bahwa partisipasi masyarakat tetap aktif dalam menjaga inisiatif kebersihan yang telah dibangun (UNDP, 2019).

Pendekatan holistik ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan standar kesehatan masyarakat, tetapi juga untuk membentuk tanggung jawab kolektif terhadap lingkungan serta menumbuhkan praktik keberlanjutan. Kepemimpinan lokal dalam inisiatif kebersihan sangat didorong agar dampak intervensi dapat berlangsung jangka panjang dan lebih mandiri.

Melalui kerjasama antarpelaku UMKM dan pemanfaatan sumber daya lokal, diharapkan tercipta model kolaboratif yang berkelanjutan dalam penerapan standar kebersihan. Dengan demikian, solusi yang dihasilkan menjadi lebih relevan secara

budaya dan operasional, sekaligus meningkatkan kualitas hidup masyarakat secara menyeluruh.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh tim dosen dari Program Studi D3 Pariwisata, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mataram. Kegiatan ini bertempat di Dusun Gol, Desa Medana, Kecamatan Tanjung, Kabupaten Lombok Utara, Provinsi Nusa Tenggara Barat, dan dimulai pada bulan Februari 2025. Sasaran kegiatan adalah pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) pangan lokal yang tergabung dalam unit usaha binaan masyarakat setempat. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan praktik hygiene serta sanitasi dalam proses produksi pangan, mulai dari pemilihan bahan baku, persiapan alat, pengolahan, hingga pengemasan produk.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas dua tahap utama, yakni tahap sosialisasi dan tahap penerapan. Pada tahap sosialisasi, peserta dibekali pengetahuan melalui pelatihan yang dirancang secara interaktif dan partisipatif. Format pelatihan mencakup ceramah, diskusi kelompok, simulasi praktik, dan sesi tanya jawab. Pelatihan dilaksanakan selama satu hari penuh (8 jam) dan terbagi dalam empat sesi. Materi pelatihan disusun dalam bentuk modul, yang terdiri atas tiga bagian utama: pengantar hygiene dan sanitasi, praktik kebersihan dalam pengolahan pangan, serta penyusunan dan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP). Materi disampaikan oleh dosen yang memiliki kompetensi di bidang pariwisata dan pengolahan pangan, dan dilengkapi dengan praktik langsung mengenai teknik kebersihan

alat, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta pengelolaan limbah rumah tangga berbasis UMKM.

Tahap penerapan difokuskan pada penyusunan dan pelaksanaan SOP hygiene dan sanitasi yang relevan dengan kondisi lokal. Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk menyusun draft SOP, melakukan simulasi penerapan, dan merevisi SOP berdasarkan praktik lapangan. Proses ini berlangsung selama tiga hari dan didampingi oleh fasilitator dari tim pengabdian. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan berbagai instrumen, seperti pre-test dan post-test untuk menilai peningkatan pemahaman peserta, observasi langsung untuk mengevaluasi implementasi SOP, wawancara semi-terstruktur untuk menangkap perubahan sikap dan persepsi, serta formulir umpan balik dari peserta mengenai efektivitas pelatihan.

Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terhadap prinsip hygiene dan sanitasi, serta komitmen untuk menerapkan SOP dalam kegiatan sehari-hari. Program ini juga memberikan manfaat timbal balik, di mana dosen dan mahasiswa memperoleh pengalaman lapangan yang memperkaya proses pembelajaran akademik. Keberhasilan kegiatan ini ditunjukkan melalui antusiasme peserta, peningkatan skor post-test, dan munculnya kesadaran kolektif akan pentingnya sanitasi dalam industri pangan lokal. Tim pengabdian berkomitmen untuk melakukan pemantauan berkala guna memastikan keberlanjutan praktik yang telah diperkenalkan, serta menjadikan kegiatan ini sebagai model pelatihan yang dapat direplikasi di desa wisata lainnya di Lombok.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Prosedur Operasional Standar (SOP) sanitasi merupakan elemen krusial dalam menjamin mutu dan keamanan pangan, khususnya dalam proses pengolahan bahan baku yang dilakukan oleh pelaku UMKM. Dalam konteks kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Dusun Gol, Desa Medana, penyusunan dan implementasi SOP hygiene dan sanitasi dilakukan sebagai respon terhadap hasil analisis situasi awal, yang menunjukkan belum tersedianya standar baku dan rendahnya pemahaman pelaku UMKM terhadap praktik kebersihan. Tujuan utama kegiatan ini adalah membangun kesadaran dan keterampilan pelaku usaha dalam menerapkan prinsip sanitasi secara konsisten, guna mencegah risiko kontaminasi serta meningkatkan kualitas produk lokal.



Gambar 1. Pemilihan bahan produk.

Hasil kegiatan menunjukkan perubahan positif dalam pengetahuan dan perilaku peserta. Melalui sesi pelatihan dan simulasi langsung, peserta mulai memahami pentingnya sanitasi dalam setiap tahapan produksi dari pemilihan bahan baku,

persiapan alat, proses pengolahan, hingga pengemasan. Peningkatan pemahaman ini terlihat dari hasil post-test yang lebih tinggi dibandingkan pre-test, serta dari keterlibatan aktif peserta dalam menyusun SOP berbasis kondisi lapangan. Peserta juga menunjukkan komitmen untuk mulai mendokumentasikan dan menerapkan SOP dalam kegiatan usaha mereka, yang sebelumnya tidak dilakukan. Sebagai tindak lanjut, dilakukan pendampingan lapangan untuk memastikan implementasi SOP berjalan sesuai panduan yang telah disusun bersama.

Namun demikian, pelaksanaan kegiatan tidak lepas dari tantangan. Salah satu kendala utama adalah keterbatasan fasilitas sanitasi dasar di beberapa unit usaha, seperti ketersediaan air bersih, sarana cuci tangan, dan peralatan pelindung diri. Selain itu, beberapa peserta mengalami kesulitan dalam memahami istilah teknis dalam SOP, yang memerlukan penyesuaian bahasa dan penyampaian dalam format visual atau demonstrasi langsung. Kesibukan peserta dalam aktivitas usaha sehari-hari juga menjadi hambatan dalam mengikuti seluruh rangkaian pelatihan secara utuh, sehingga diperlukan pendekatan fleksibel dan pendampingan tambahan di luar sesi utama.

Meskipun demikian, kolaborasi antar peserta, fasilitator, dan perangkat desa mampu menciptakan dinamika pelatihan yang konstruktif. Beberapa peserta bahkan mulai melakukan adaptasi SOP sesuai kebutuhan spesifik produknya, seperti pengolahan keripik, minuman herbal, dan camilan lokal. Hal ini menunjukkan bahwa intervensi yang diberikan tidak hanya berdampak pada aspek pengetahuan, tetapi juga mendorong perubahan perilaku kerja yang lebih higienis dan terstruktur.



Gambar 2. Kegiatan Pengolahan Produk.



Gambar 3. Pengemasan Produk Akhir

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil menjembatani kesenjangan antara praktik usaha sehari-hari dengan prinsip-prinsip keamanan pangan yang seharusnya menjadi standar. Ke depan, keberlanjutan implementasi SOP sangat bergantung pada pemantauan rutin, pelatihan lanjutan, serta dukungan dari lintas sektor, termasuk dinas kesehatan, koperasi, dan akademisi. Upaya ini diharapkan dapat menciptakan model pemberdayaan UMKM berbasis sanitasi yang dapat direplikasi di desa wisata lainnya.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang dilakukan di UMKM Desa Gol, dapat

disimpulkan bahwa penerapan prinsip hygiene dan sanitasi pada unit produksi telah menunjukkan hasil yang sangat positif dan sejalan dengan tujuan utama kegiatan, yaitu meningkatkan kualitas pengelolaan pangan melalui penerapan standar kebersihan dan keamanan. Sarana dan prasarana penunjang, seperti tempat penyimpanan bahan baku, area pengolahan, fasilitas transportasi produk, dan penyimpanan hasil akhir, telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam standar sanitasi dan keamanan pangan. Hal ini mencerminkan adanya peningkatan kesadaran dan pemahaman pelaku UMKM terhadap pentingnya menjaga mutu produk dari hulu ke hilir.

Tingkat pengetahuan penjamah makanan yang tergolong tinggi juga menjadi salah satu indikator keberhasilan intervensi kegiatan. Para pelaku UMKM tidak hanya memahami teori hygiene dan sanitasi, tetapi juga mampu menerapkannya dalam praktik sehari-hari. Produk olahan seperti Virgin Coconut Oil (VCO) dan minyak goreng telah diproses dengan mengikuti Prosedur Operasional Standar (SOP) yang telah dirancang dan disesuaikan dengan kondisi lokal. Hasil akhir menunjukkan bahwa produk-produk tersebut tidak hanya layak konsumsi, tetapi juga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa yang memenuhi standar kesehatan.

Untuk menjamin keberlanjutan hasil tersebut, UMKM Desa Gol disarankan untuk melakukan evaluasi rutin terhadap implementasi SOP hygiene dan sanitasi guna menjaga konsistensi kualitas produksi. Selain itu, pelatihan berkelanjutan perlu dilaksanakan secara berkala agar para penjamah makanan tetap mendapatkan pembaruan terkait standar dan praktik

terbaru di bidang keamanan pangan. Pengembangan ke depan juga dapat diarahkan pada diversifikasi produk berbasis potensi lokal dan kebutuhan pasar, serta penerapan teknologi tepat guna yang mendukung efisiensi dan higienitas proses produksi.

Dengan menguatkan kolaborasi antar pemangku kepentingan termasuk akademisi, pemerintah daerah, dan sektor swasta UMKM Desa Gol memiliki peluang besar untuk meningkatkan daya saing produk mereka di pasar yang lebih luas. Pendekatan berbasis sanitasi ini juga dapat menjadi model bagi pengembangan UMKM lainnya di wilayah Lombok Utara dalam mewujudkan industri pangan lokal yang unggul, aman, dan berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA.

- Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2022, kontribusi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia.
- Galih. 2023. UMKM Rangsot Kreatif, Dorong Pertambahan Nilai Hasil Alam Lombok. Online at <https://lombokpost.jawapos.com/ekonomi-bisnis/1502795987/umkm-rangsot-kreatif-dorong-pertambahan-nilai-hasil-alam-lombok> [diakses 6 Oktober 2023].
- Moerdijat, L. 2023. Hubungan yang Kuat antara Sektor Industri dan UMKM Harus segera Diwujudkan. Online at <https://www.mpr.go.id/berita/Hubungan-yang-Kuat-antara-Sektor-Industri-dan-UMKM-Harus-segera-Diwujudkan> [diakses 19 April 2024].
- Pawestri, S., Perdhana, F., Handito, D., Pertiwi, M., Sinaga, Y., Saputra, O., Fuadi, M., Antesty, S., Amaliyah, W., Yasa, I., Utama, Q., Unsunnidhal, L., Rasyda, R., & S., I. (2023). Edukasi Standar Kemasan, Label, dan PIRT sebagai Upaya Peningkatan Daya Jual Produk Pangan Masyarakat. *ALAMTANA: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT UNW MATARAM*, 4(3), 275-285. DOI: <https://doi.org/10.51673/jaltn.v4i3.1894>
- Pertiwi, M.G.P., Sinaga, Y.M.R., Rasyda, R.Z., Pawestri, S., Perdana, F.F., Utama, Q.D., Unsunnidhal, L., Anggraini, I.M.D., Handito, D., Saputra, O., Antesty, S., Amaliah, W., Yasa, I.W.S. 2023. Pemberdayaan masyarakat melalui inovasi pembuatan permen Madu Trigona dan Nira desa Sigar Penjalin. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4 (2), 255-268. DOI: <https://doi.org/10.29408/ab.v4i2.23867>
- Sinaga, Y. M. R., Perdhana, F. F., Pawestri, S., Handito, D., Pertiwi, M. G. P., Yasa, I. W. S., ... & Wardatullatifah, I. S. (2024). Peningkatan Pengetahuan Sanitasi Industri Pangan pada UMKM Pangan Lokal di Dusun Rangsot Timur, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(2), 712-720.
- Solehudin, R. H., Gunawan, R., Kodir, A., Muttaqin, A., & Lalu, M. (2023). Strategi Pemasaran Online Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) CeuEms Frozen Food di Beji Depok dalam Menghadapi Persaingan Usaha. 12(2), 459-468.
- UNDP. (2009). *Handbook on Planning, Monitoring and Evaluating for Development Results*. United Nations Development Programme.
- WHO. (2012). *Global Policy Report on the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases*. World Health Organization.