

SINERGI AKADEMISI DAN UMKM KULINER DALAM PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES UNTUK PENINGKATAN KUALITAS DAN DAYA SAING PRODUK DI SUKABUMI

Wahyu Tri Hastiningsih¹, Arie Restama², Ersyafaat Huda³

¹Politeknik Indonusa Surakarta, Surakarta

²Politeknik Indonusa Surakarta, Surakarta

³Politeknik Indonusa Surakarta, Surakarta

*Email corresponding author: wahyutri@poltekindonusa.ac.id

Abstrak : Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang kuliner memiliki peran strategis dalam memperkuat ketahanan pangan sekaligus menjadi motor penggerak ekonomi lokal. Namun, sebagian besar pelaku usaha masih menghadapi kendala dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), efisiensi produksi, dan pengelolaan mutu produk. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi pelaku UMKM JAKATA Sukabumi dalam mengelola usaha kuliner secara higienis, efisien, dan berdaya saing. Metode yang digunakan adalah *Participatory Action Research* (PAR) dengan melibatkan mitra secara aktif pada seluruh tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, pelatihan, hingga pendampingan lanjutan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mitra terhadap prinsip *food safety* sebesar 38%, efisiensi biaya produksi rata-rata 12%, serta penerapan standar kebersihan dan konsistensi mutu produk yang lebih baik. Selain itu, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran baru akan pentingnya manajemen berbasis data dan pemasaran digital dalam mengembangkan usaha. Kegiatan pengabdian ini terbukti efektif dalam mentransfer pengetahuan praktis kepada pelaku usaha serta mendorong terbentuknya kemandirian dan profesionalisme dalam pengelolaan UMKM kuliner berbasis lokal.

Kata Kunci: *UMKM kuliner; Good Manufacturing Practices; Participatory Action Research; efisiensi produksi; pemberdayaan*

Abstract: *Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector play a vital role in strengthening food security and supporting the local economy. However, many small-scale food producers still struggle with the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP), production efficiency, and consistent product quality. This community service program aimed to improve the competence of JAKATA Sukabumi MSME in managing its culinary business to be more hygienic, efficient, and competitive. The program applied a Participatory Action Research (PAR) approach that involved the partner actively in each stage—problem identification, training, implementation, and evaluation. The results indicated an increase in participants' understanding of food safety by 38%, an average production cost reduction of 12%, and better cleanliness standards and product consistency. Furthermore, the activity encouraged a shift in mindset toward data-based management and digital marketing for business development. The program effectively facilitated knowledge transfer between academics and business owners, fostering independence and professionalism among local culinary entrepreneurs.*

Keywords: *culinary MSMEs; Good Manufacturing Practices; Participatory Action Research; production efficiency; empowerment*

Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam mendukung pembangunan ekonomi nasional, terutama sebagai penopang ekonomi masyarakat lokal dan penyerap tenaga kerja terbesar di Indonesia. Sektor UMKM di bidang pangan berperan strategis dalam menjaga ketahanan pangan sekaligus memperkuat identitas kuliner daerah melalui pemanfaatan bahan baku lokal. UMKM kuliner menjadi bagian dari ekosistem ekonomi kreatif yang

berpotensi besar mendorong pertumbuhan ekonomi lokal serta membuka peluang lapangan kerja baru. Dalam konteks ini, UMKM berfungsi tidak hanya sebagai pelaku ekonomi, tetapi juga sebagai penjaga keberlanjutan tradisi dan cita rasa khas daerah yang mencerminkan nilai budaya masyarakat setempat (Kementerian Koperasi dan UMKM, 2023).

Namun demikian, berbagai penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM kuliner masih menghadapi tantangan dalam aspek manajemen usaha, konsistensi kualitas produk, dan penerapan praktik produksi yang memenuhi standar keamanan pangan. Banyak pelaku usaha yang belum menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga* (CPPB-IRT) sebagaimana diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010. Kondisi ini menyebabkan rendahnya efisiensi produksi, tidak seragamnya mutu produk, serta lemahnya daya saing di pasar (Erliana et al., 2023; Fatimah et al., 2024). Salah satu contoh nyata dari fenomena tersebut adalah UMKM JAKATA Sukabumi, sebuah usaha kuliner lokal yang berfokus pada pengolahan produk makanan khas daerah berbasis bahan baku lokal. Hasil observasi menunjukkan bahwa meskipun UMKM ini memiliki kreativitas tinggi dan cita rasa produk yang disukai masyarakat, sistem pengelolaan produksinya masih dilakukan secara konvensional tanpa pencatatan atau standar operasional yang baku. Dari sisi pemasaran, pemanfaatan teknologi digital juga belum optimal, sehingga menghambat perluasan pasar dan peningkatan nilai tambah produk. Kesenjangan (gap) yang muncul adalah antara potensi besar UMKM kuliner berbasis lokalitas dengan lemahnya penerapan manajemen mutu dan *food safety*. Berdasarkan hasil penelitian Hastiningsih et al. (Hastiningsih et al., 2023), tantangan utama UMKM kuliner di era digital bukan hanya pada inovasi produk, tetapi pada kemampuan mengintegrasikan teknologi dan kreativitas dalam sistem produksi dan pemasaran yang efektif. Selain itu, pentingnya sinergi antara akademisi dan pelaku UMKM untuk membangun kapasitas usaha melalui pendampingan dan transfer pengetahuan yang sistematis (Misnan & Barizki, 2021). Dengan merujuk pada penelitian terdahulu dan kondisi riil mitra, kegiatan pengabdian ini dirancang untuk memberikan solusi berbasis riset terhadap kebutuhan UMKM JAKATA Sukabumi melalui pelatihan dan pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), peningkatan kualitas produk, serta efisiensi proses pengolahan. Melalui kegiatan bertema “*Sinergi Akademisi dan UMKM Kuliner dalam Peningkatan Kualitas dan Daya Saing Produk*”, tim pengabdian dari Politeknik Indonusa Surakarta berupaya meningkatkan kemampuan mitra dalam mengelola usaha kuliner secara profesional, higienis, dan berorientasi digital. Tujuan dari program pengabdian ini adalah untuk: (1) meningkatkan kapasitas pelaku UMKM JAKATA dalam penerapan standar kebersihan dan keamanan pangan; (2) memperbaiki sistem manajemen produksi agar lebih efisien dan konsisten; (3) memperluas wawasan pelaku usaha terkait strategi inovasi dan pemasaran digital; serta (4) memperkuat kolaborasi antara akademisi dan pelaku UMKM sebagai bentuk implementasi kebijakan *Merdeka Belajar Kampus Merdeka* (MBKM).

Metode

Program pengabdian ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR), yaitu metode yang menempatkan mitra sebagai bagian aktif dalam setiap tahapan kegiatan.

Pendekatan ini dipilih karena dinilai paling sesuai untuk menggali masalah nyata di lapangan, merumuskan solusi bersama, serta mendampingi pelaku usaha secara berkelanjutan. Melalui cara ini, UMKM JAKARTA Sukabumi tidak sekadar menjadi objek pelatihan, melainkan berperan sebagai mitra sejajar yang terlibat dalam proses belajar, refleksi, hingga penerapan hasil kegiatan secara langsung. Subjek kegiatan adalah UMKM JAKARTA Sukabumi, salah satu usaha kuliner lokal yang dikelola secara rumahan dengan jumlah tenaga kerja lima orang. Usaha ini memiliki potensi besar dalam mengembangkan produk olahan pangan berbasis bahan lokal, namun masih menghadapi kendala pada aspek standardisasi mutu dan efisiensi proses produksi. Data awal dikumpulkan melalui observasi lapangan terhadap proses produksi, wawancara dengan pemilik, serta dokumentasi aktivitas usaha. Selain itu, tim juga melakukan kajian literatur, menelaah laporan UMKM, dan mengacu pada regulasi mengenai *Good Manufacturing Practices (GMP)* sebagai dasar pengembangan materi pelatihan.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahap utama sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan dan Identifikasi Masalah (Pra-Kegiatan)

Pada tahap awal, tim pengabdian berkoordinasi dengan pemilik usaha untuk mengenali permasalahan utama yang dihadapi. Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa mitra membutuhkan peningkatan pemahaman terkait kebersihan dan keamanan pangan (*food safety*) dan efisiensi proses pengolahan,. Berdasarkan hasil tersebut, tim kemudian menyusun rancangan pelatihan yang menitikberatkan pada penerapan *Good Manufacturing Practices*, sanitasi dapur, dan pengelolaan bahan baku yang efektif.

2. Tahap Pelaksanaan (Kegiatan Inti)

Pelatihan dan pendampingan dilaksanakan secara daring melalui platform Zoom Meeting pada tanggal 12 Oktober 2025. Kegiatan berlangsung interaktif dengan dua sesi utama:

- a. Sesi 1: Persiapan Pengolahan, membahas cara memilih bahan baku yang tepat, menjaga kebersihan alat, serta memastikan sanitasi area kerja.
- b. Sesi 2: Proses Pengolahan yang Tepat, berfokus pada penerapan prinsip GMP sederhana serta cara menjaga konsistensi cita rasa dan tampilan produk.

Kegiatan ini menggunakan metode ceramah, tanya jawab, dan simulasi ringan. Dosen berperan sebagai narasumber utama, sementara mahasiswa dilibatkan sebagai pendamping (*co-fasilitator*) dan dokumentator kegiatan.

3. Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut (Pasca-Kegiatan)

Setelah pelatihan selesai, tim melakukan evaluasi untuk menilai efektivitas kegiatan melalui pre-test dan post-test. Pengukuran ini bertujuan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan. Selain itu, dilakukan pula observasi perilaku kerja untuk melihat sejauh mana mitra mulai menerapkan prinsip kebersihan dan pengolahan yang benar.

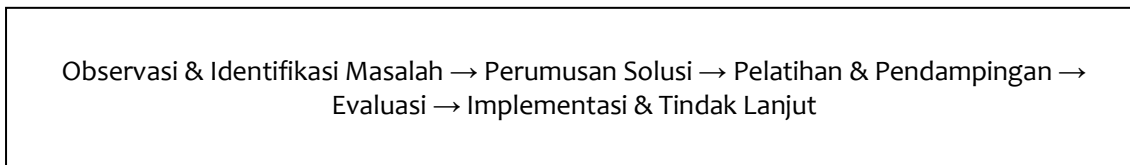
Tindak lanjut dilakukan selama dua minggu pascakegiatan melalui pendampingan daring menggunakan grup komunikasi (WhatsApp/Google Classroom). Fase ini memastikan mitra tetap mendapat bimbingan saat menerapkan hasil pelatihan di lingkungan kerja masing-masing.

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan, digunakan empat indikator kinerja utama, yaitu:

- a. peningkatan pengetahuan mitra terhadap prinsip GMP minimal 75% berdasarkan hasil post-test;
- b. penerapan standar kebersihan alat dan area kerja yang konsisten hingga minggu kedua;

Secara konseptual, alur pelaksanaan kegiatan dapat digambarkan sebagai berikut:

Bagan 1. Alur Pelaksanaan Pengabdian



Metode ini membuka ruang bagi terjadinya proses *knowledge transfer* dua arah antara akademisi dan pelaku usaha. Pendekatan partisipatif memungkinkan kegiatan tidak hanya sebatas penyuluhan, tetapi juga menjadi proses pembelajaran kolaboratif yang menumbuhkan kesadaran, inovasi, serta kemandirian mitra. Dengan penerapan metode PAR ini, program pengabdian diharapkan mampu meningkatkan kapasitas UMKM JAKARTA Sukabumi dalam mengelola usaha kuliner secara higienis, efisien, dan berkelanjutan.

Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian masyarakat bertajuk “Sinergi Akademisi dan UMKM Kuliner dalam Peningkatan Kualitas dan Daya Saing Produk” dilaksanakan dengan melibatkan UMKM JAKARTA Sukabumi sebagai mitra utama. Fokus utama kegiatan ini adalah memperkuat kapasitas pelaku usaha melalui pelatihan daring yang menitikberatkan pada penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)*, efisiensi proses pengolahan, serta perhitungan harga pokok produksi (HPP). Tujuan kegiatan diarahkan pada peningkatan kemampuan mitra dalam mengelola usaha kuliner secara higienis, efektif, dan kompetitif.

Pelatihan berlangsung selama dua jam dan diikuti oleh pemilik serta anggota tim produksi. Kegiatan berjalan interaktif dan menghasilkan sejumlah temuan penting yang memperlihatkan peningkatan nyata dalam aspek pengetahuan, keterampilan teknis, serta etos profesional mitra usaha.

1. Peningkatan Pengetahuan Mitra terhadap *Good Manufacturing Practices (GMP)*
Evaluasi pelatihan dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* yang diikuti oleh lima peserta. Hasil perbandingan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman terhadap prinsip keamanan pangan sebesar 38% setelah kegiatan. Aspek-aspek yang mengalami peningkatan mencakup pemahaman konsep dasar GMP, kebersihan peralatan dan area kerja, pengelolaan bahan baku, serta penerapan resep standar.

Tabel 1. Peningkatan Pemahaman Mitra terhadap Aspek Food Safety

No	Aspek Penilaian	Nilai Sebelum (%)	Nilai Sesudah (%)	Peningkatan (%)
1	Pemahaman konsep GMP	45	82	37

No	Aspek Penilaian	Nilai Sebelum (%)	Nilai Sesudah (%)	Peningkatan (%)
2	Sanitasi alat dan area kerja	50	88	38
3	Penanganan bahan baku dan penyimpanan	48	86	38
Rata-rata	—	48	85	38

Sumber : Hasil olah data pelaksana pengabdian 2025

Hasil tersebut memperlihatkan bahwa pelatihan efektif meningkatkan kesadaran peserta akan pentingnya kebersihan dan tata kelola proses produksi yang sistematis. Temuan ini sejalan dengan Yuliana & Tangkilisan (2024) (Yuliana & Tangkilisan, 2024) yang menyatakan bahwa sosialisasi GMP dapat meningkatkan pemahaman pelaku UMKM kuliner terhadap higienitas kerja hingga mencapai 82%.

Peningkatan pengetahuan ini berdampak langsung pada perubahan perilaku kerja di dapur produksi. Mitra mulai menggunakan *checklist* kebersihan sederhana serta menata ulang alur kerja agar proses produksi menjadi lebih efisien. Transformasi perilaku ini menunjukkan keberhasilan pendekatan *Participatory Action Research (PAR)* dalam mendorong keterlibatan aktif mitra selama proses pembelajaran.

2. Konsistensi Mutu Produk dan Efisiensi Produksi

Sebelum pelatihan, produk UMKM JAKARTA menunjukkan variasi mutu antar batch akibat ketidakteraturan dalam takaran bahan dan teknik pengolahan. Setelah mendapatkan pelatihan, mitra mulai menerapkan *Standard Operating Procedure (SOP)* sederhana yang disusun bersama tim pengabdian. Implementasi SOP tersebut berdampak pada peningkatan konsistensi rasa, warna, dan tekstur produk, serta efisiensi waktu kerja.

Melalui pendampingan perhitungan HPP, mitra mampu mengidentifikasi sumber pemborosan bahan dan memperbaikinya. Hasil perbandingan menunjukkan adanya penurunan biaya produksi rata-rata sebesar 12,3%, sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 2.

Efisiensi ini dicapai melalui pengelolaan bahan baku yang lebih tepat dan pengendalian proporsi produksi. Efisiensi pengelolaan bahan baku dapat meningkatkan margin keuntungan UMKM hingga 20% (Deanova et al., 2023)

3. Perubahan Pola Pikir dan Kemandirian Mitra

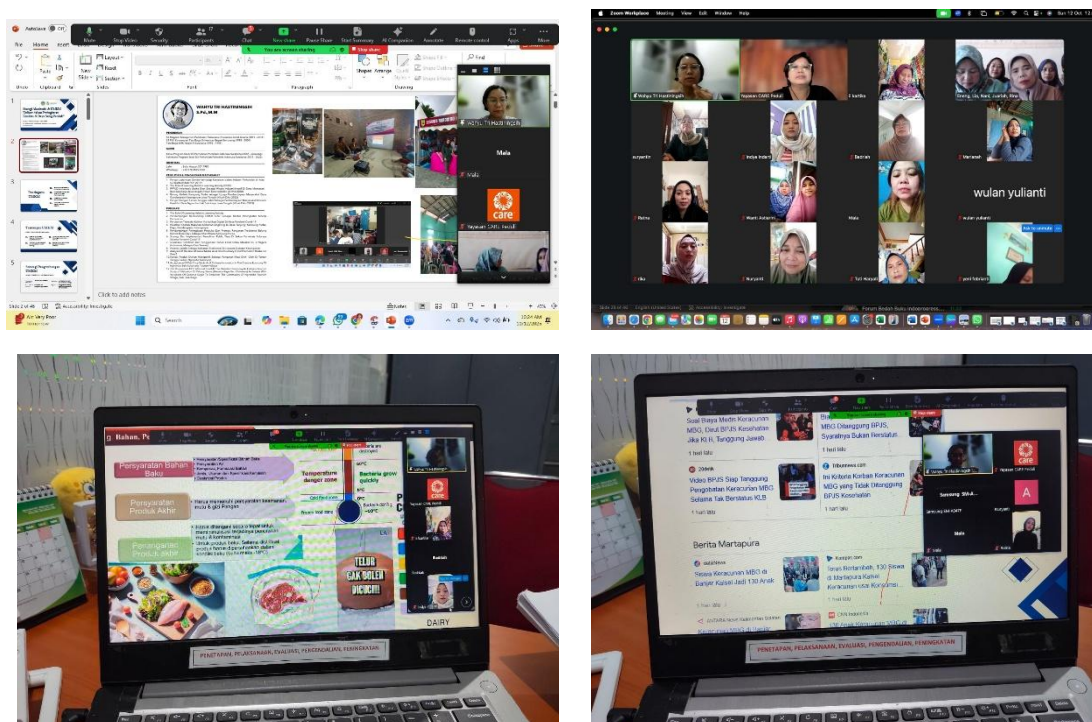
Selain peningkatan teknis, kegiatan ini juga menghasilkan perubahan dalam pola pikir kewirausahaan mitra. Pelaku usaha mulai memahami pentingnya pencatatan aktivitas produksi, pengawasan mutu, serta strategi pemasaran digital sebagai bagian dari pengembangan usaha jangka panjang. Perubahan ini menunjukkan adanya pergeseran paradigma dari pola kerja tradisional menuju sistem manajemen berbasis data dan efisiensi. Kolaborasi akademisi dan UMKM memperkuat kemampuan adaptasi serta inovasi pelaku usaha terhadap dinamika industri kuliner modern (Misnan & Barizki, 2021). Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga membentuk landasan kewirausahaan yang lebih mandiri dan adaptif.

4. Capaian Tujuan Program dan Dampak Sosial-Ekonomi

Hasil capaian menunjukkan bahwa seluruh indikator keberhasilan program terpenuhi sesuai tujuan pengabdian. Mitra mengalami peningkatan kompetensi teknis, penerapan prinsip kebersihan kerja, efisiensi biaya, serta kemandirian dalam pengelolaan usaha. Penerapan food safety dengan indikator keberhasilan dalam hal peningkatan pengetahuan dan sanitasi telah mencapai 90%

Secara sosial, kegiatan ini turut menumbuhkan kesadaran masyarakat pelaku UMKM sekitar akan pentingnya keamanan pangan dan mutu produk. Dari sisi ekonomi, peningkatan efisiensi produksi dan potensi perluasan pasar melalui digitalisasi memberikan peluang peningkatan pendapatan bagi pelaku usaha.

Keseluruhan hasil menunjukkan bahwa kegiatan ini berhasil menjawab permasalahan utama mitra— yakni keterbatasan standar mutu dan manajemen efisiensi produksi. Pendekatan partisipatif yang diterapkan mampu memperkuat kemampuan UMKM JAKATA dalam menerapkan sistem produksi yang profesional, inovatif, dan berorientasi pada daya saing jangka panjang.



Gambar 1. PKM Sinergi Akademisi dan UMKM Kuliner dalam Penerapan *Good Manufacturing Practices* untuk Peningkatan Kualitas dan Daya Saing Produk di Sukabumi

Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat bertema “Sinergi Akademisi dan UMKM Kuliner dalam Peningkatan Kualitas dan Daya Saing Produk” memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kemampuan teknis serta profesionalisme pelaku usaha di UMKM JAKATA Sukabumi. Melalui

pelatihan penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)*, para peserta memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai prinsip kebersihan, sanitasi, dan tata kelola proses produksi yang sistematis.

Selain aspek teknis, kegiatan ini juga mendorong perubahan sikap dan pola pikir kewirausahaan. Mitra mulai menyadari pentingnya pencatatan operasional, pengendalian biaya, dan pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi serta pengembangan usaha. Kolaborasi antara dosen, mahasiswa, dan pelaku UMKM menciptakan proses transfer pengetahuan yang aplikatif, sehingga meningkatkan kemandirian sekaligus kapasitas pelaku usaha kuliner dalam mengelola bisnisnya secara berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana pengabdian masyarakat menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada **Yayasan CARE Indonesia** atas dukungan dan kolaborasinya dalam pelaksanaan kegiatan ini. Dukungan yang diberikan, baik dalam bentuk fasilitasi, koordinasi lapangan, maupun pendampingan teknis, telah membantu terlaksananya program secara optimal.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pihak **UMKM JAKARTA Sukabumi** selaku mitra yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelatihan, hingga pendampingan pascakegiatan. Sinergi antara akademisi, yayasan, dan pelaku usaha menjadi bukti nyata bahwa kolaborasi lintas lembaga mampu menciptakan dampak positif bagi peningkatan kapasitas dan profesionalisme UMKM kuliner di daerah.

Referensi

- Deanova, S., Yunita, T., Moses, H., & Ramadan, R. (2023). Strategi Pengembangan Usaha (Ukm) Untuk Meningkatkan Citra Kota Malang Di Wisata Kuliner Dan Tempat Pariwisata. *Cross-Border*, 6(1), 664–678.
- Erliana, C. I., Hasanuddin, I., Away, Y., & Raja Ghazilla, R. A. (2023). Good Manufacturing Practice (GMP) in Tofu MSMEs in North Aceh. *SINERGI*, 27(3), 443. <https://doi.org/10.22441/sinergi.2023.3.015>
- Fatimah, A., Rahmi Sonya Putri, & Mrr. Lukie Trianawati. (2024). Gap Analysis of Good Manufacturing Practices for The Household Industry (CPPB-IRT) Implementation at MN Sambal MSMEs, Bogor. *Journal of Applied Science, Technology & Humanities*, 1(5), 549–558. <https://doi.org/10.62535/ps46zj68>
- Hastiningsih, W. T., Huda, E., & Kustini, H. (2023). Pelatihan Olahan Makanan Berbahan Singkong Di Desa Tanjung, Kampung Purba, Dayu, Gondangrejo, Karanganyar. *Eduabdimas*, 2(1), 17–22.
- Kementerian Koperasi dan UMKM. (2023). *Peran UMKM dalam Pembangunan Ekonomi Nasional*. Kementerian Koperasi Dan UMKM Republik Indonesia.
- Misnan, M., & Barizki, R. N. N. (2021b). Strategi Komunikasi Bisnis Hipmikindo Dalam Mensinergikan Sumberdaya Akademisi Dan Pelaku UMKM. *WACANA: Jurnal Ilmiah Ilmu Komunikasi*, 20(2), 226–241. <https://doi.org/10.32509/wacana.v20i2.1722>

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>