
Edukasi Keamanan Produk Pangan Kepada Kelompok Swadaya Masyarakat (KSM) Desa Cintaratu, Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat

Food Product Safety Education to self-subsistent public society in Cintaratu Village, Pangandaran Regency, West Java

Rega Permana^{1*}, Aulia Andhikawati²

*** Korespondensi Penulis:**

Rega Permana

E-mail: rega.permana@unpad.ac.id

¹⁾ Departemen Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran

²⁾ Departemen Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Padjadjaran

Submitted Aug 2, 2022.

Revised Aug 5, 2022.

Accepted Aug 5, 2022.

Abstract

This community service activity is carried out by food industry activists, both small and medium scale so that they receive guidance in good product quality management by prioritizing food. In addition, guidance is carried out on the importance of licensing in food production and cooperation between food industry activists. The long-term goal of this community service activity is to create a climate for implementing good and standardized quality management in Parigi District, Pangandaran Regency, especially Cintaratu Village so that the resulting product can reach a wider market and can become a leading commodity in supporting economic development and the tourism sector. The method implemented to achieve these goals begins with counseling or socialization with groups of food industry activists around Cintaratu Village in the form of questions and answers, brainstorming, role-playing, presentations, preparing follow-up plans for each of their businesses, and conducting field practice followed by monitoring and evaluation. The results of the activity showed that the provision of materials and skills succeeded in increasing participants understanding of the application of food safety principles in the production process of their products, which was seen from an increase in the results of the pre-test and post-test evaluations by 50%.

Keywords: Food Safety, GMP, HACCP, KSM, Pangandaran

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan penggiat industri pangan baik skala kecil maupun menengah agar mereka mendapat pembinaan dalam manajemen mutu produk yang baik dengan mengedepankan keamanan pangan sehingga produk yang dihasilkan lebih baik lagi. Selain itu dilakukan pembinaan mengenai pentingnya perizinan dalam produksi pangan dan kerjasama antar penggiat industri pangan. Tujuan jangka panjang dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah terciptanya iklim penerapan manajemen mutu yang baik dan terstandarisasi khususnya di Desa Cintaratu sehingga produk yang dihasilkan dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan dapat menjadi komoditas unggulan dalam mendukung perkembangan ekonomi maupun sektor pariwisata. Metode yang dilaksanakan untuk mencapai tujuan tersebut diawali dengan penyuluhan atau sosialisasi kepada kelompok penggiat industri pangan di sekitar Desa Cintaratu dalam bentuk tanya jawab, curah pendapat, bermain peran, presentasi, menyusun rencana tindak lanjut untuk masing-masing usahanya, dan melakukan praktik lapangan diikuti dengan monitoring dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemberian materi dan keterampilan berhasil meningkatkan pemahaman peserta dalam hal penerapan prinsip keamanan pangan pada proses produksi produk mereka yang terlihat dari ada peningkatan hasil evaluasi pre-test dan post-test sebesar 50%.

Kata Kunci: GMP, HACCP, Keamanan Pangan, KSM, Pangandaran.

Pendahuluan

Pangandaran adalah sebuah Kabupaten yang masih berkembang terletak di selatan Jawa Barat berdekatan dengan Jawa Tengah, memiliki luas wilayah 168.509 Ha dengan luas laut 67.340 Ha dan pantai sepanjang 91 km membuat Pangandaran lebih dikenal dengan kawasan wisata pantainya (Apriliani et al., 2021; Permana et al., 2022). Potensi lain dari wilayah kabupaten Pangandaran selain objek wisata adalah pengolahan hasil alam baik dari hasil perikanan laut maupun dari pertaniannya. Desa Cintaratu sendiri yang terletak di Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran Provinsi Jawa Barat tepatnya di sebelah utara Kota Kecamatan Parigi, merupakan salah satu daerah dengan keberadaan pelaku usaha berbasis hasil alam yang ada di Kabupaten Pangandaran (Rizal et al., 2021).

Desa Cintaratu terletak cukup strategis di Kabupaten Pangandaran dengan jarak sekitar 29 kilometer dari pusat wisata Pantai Pangandaran, 18 kilometer dari daerah wisata Batukaras dan hanya 4 kilometer dari wisata Batuhiu. Desa Cintaratu yang umumnya berbukit ini memiliki total luasan wilayah 1.029 Ha yang sebagian besar dimanfaatkan warga sebagai lahan sawah, perumahan, bangunan umum, pertokoan, pemakaman, perkebunan, tempat rekreasi dan lain sebagainya.

Sebagaimana umumnya pertanian yang berada di pesisir daerah tropis, Pangandaran Raya juga dipenuhi oleh beragam usaha penduduk dalam mengolah hasil pertanian setempat. Usaha pengolahan hasil alam baik itu pertanian (produksi) maupun perikanan dan kelautan yang ada di Pangandaran Raya tersebar di lima kecamatan yaitu Kecamatan Cijulang, Kecamatan Sidamulih, Kecamatan Parigi, Pangandaran, dan Kalipucang. Kecamatan Parigi dimana Desa Cintaratu berada memiliki beberapa industri pangan seperti kopra, roti sopia, gula kelapa, nata de coco, ikan ain, tempe dan tahu, kembang tahu, kecap, kerupuk, sale, gudril, simping, kue lapis, kue kering, Rengginang, Kue kaldu, telur asin, sekoteng, opak singkong, cimpring singkong, kerupuk selondok, kerupuk ikan, kripik, terasi dan jamu godok (Fauzi et al., 2019).

Beragamnya jenis industri yang ada di kecamatan parigi sampai saat ini belum diketahui dengan jelas apakah sudah diikuti dengan penjagaan kualitas dari segi keamanan pangannya. Sehingga program pengabdian ini mengkhususkan pada transfer pengetahuan mengenai keamanan mutu pangan pada para pelaku industri, baik pada skala

kecil maupun menengah. Dengan manajemen mutu dan keamanan yang baik, hasil olahan pangan Kecamatan Parigi, dan Kabupaten Pangandaran dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan menjadi modal untuk memperkuat sektor ekonomi Kabupaten Pangandaran (Evalia, 2015; PAMUNGKAS, 2022).

Kegiatan pelatihan keamanan pangan produk kepada masyarakat Pangandaran ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai keamanan produksi pada usaha masyarakat atau UMKM yang dijalankan oleh masyarakat. Adapun masyarakat akan mendapatkan pengetahuan tentang standarisasi produksi yang sesuai dengan standar keamanan pangan serta berbagai cara pengembangan produk dasar menjadi produk-produk lanjutan yang mempunyai nilai jual lebih tinggi. Pengetahuan yang diberikan kepada masyarakat diharapkan dapat menjadikan masyarakat dapat membuat produk yang sesuai standar keamanan, serta dapat mengembangkan sebuah produk lanjutan yang bernilai lebih tinggi, aman sesuai dengan standar dan mempunyai daya saing di pasaran (Pratama et al., 2020).

Tujuan kedua dari pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara pemasaran yang efektif. Mulai dari cara pengemasan yang sesuai standar, pencarian pangsa pasar yang lebih menjanjikan, proses pengurusan perizinan produk, sampai dengan manajemen pemasaran yang tepat. Tujuan kedua ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan wirausaha masyarakat Pangandaran. Selain itu, diharapkan dalam usaha yang dijalankan oleh masyarakat akan terbentuk manajemen usaha yang lebih tertata dan tertib administrasi. Lebih dari itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat memberikan motivasi kepada para masyarakat pengusaha supaya mempunyai mental wirausaha yang ulet dan tangguh baik secara pribadi maupun kelompok, dapat memajukan dan mengembangkan usaha yang digeluti secara mandiri dan berani untuk mencari peluang keluar dari zona yang sudah biasa ada dilingkungannya (Maharani & Kusumawaty, 2010).

Materi dan Metode Pelaksanaan

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang berbentuk pelatihan keamanan produk pangan di Desa Cintaratu ini diselenggarakan selama dua hari yaitu Hari Selasa hingga Rabu. Tanggal pelaksanaan pelatihan adalah 9 hingga 10 Desember 2019. Tempat pelatihan berada di Kampus Program Studi di Luar Kampus Utama (PSDKU) Universitas Padjadjaran, Desa Cintaratu, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dari pelatihan ini adalah masyarakat yang tergabung dalam KSM (Kelompok Swadaya Masyarakat) yang mempunyai usaha kecil menengah di Pangandaran dengan jumlah peserta minimal 40 orang. Fasilitator seperti pelatih yang digunakan pada pelatihan ini bersumber dari Universitas Padjadjaran. Penyelenggaraan acara berlangsung antara kerjasama dari Universitas Padjadjaran dengan Bussiness Development Center BDC Pangandaran. Pada akhir tiap-tiap bab pelatihan, peserta yang terdiri dari masyarakat pengusaha diajak untuk berdiskusi tentang kasus-kasus yang pernah terjadi, tanya jawab, curah pendapat, bermain peran, presentasi, menyusun rencana tindak lanjut untuk masing-masing usahanya, dan melakukan praktik lapangan

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan menggunakan beberapa metode, yaitu:

1. Presentasi

Agar dapat memberikan gambaran mengenai materi *Good Manufacturing Product (GMP)* dan *Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP)*, metode presentasi secara satu arah dilakukan. Paparan presentasi dilakukan menggunakan peralatan bantu yang terdiri dari seperangkat Personal Computer (PC) dan infokus agar semua materi dapat dituangkan dalam bahan tayangan sehingga dapat diterima oleh peserta (Priyanto et al., 2022; Wijaya et al., 2020; Yulia et al., 2020).

2. Ceramah

Pemberian materi selain dengan menggunakan metode presentasi juga dilakukan dengan menggunakan metode

ceramah atau seminar. Metode seminar ini merupakan metode penyampaian materi satu arah (Mutaqin et al., 2021) Sebelum ceramah dilakukan, peserta akan diminta untuk mengisi *pre-test* sebagai observasi pengetahuan awal. Setelah ceramah selesai diberikan, peserta akan diminta kembali untuk mengisi *post-test*.

3. Tanya Jawab

Metode tanya jawab adalah metode yang digunakan agar terjadi diskusi yang timbal-balik antara para fasilitator dengan peserta. Penggunaan metode ini dapat menuangkan pertanyaan yang didapat oleh para peserta kepada fasilitator yang mendampingi. Dengan demikian, apabila ada materi yang kurang dimengerti oleh peserta dapat kembali dijelaskan oleh para fasilitator secara lebih detail sehingga menambah pengetahuan dan wawasan para peserta (Darusman et al., 2021).

4. Work Group Discussion

Forum diskusi kelompok merupakan salah satu metode diskusi dengan mengumpulkan beberapa orang kedalam satu kelompok. Penggunaan metode ini sangat efektif untuk bertukar informasi (seperti pengalaman yang terkait dengan materi) sesama peserta untuk menambah wawasan (Yusra et al., 2019).

5. Praktek dan Simulasi

Untuk menambah pengetahuan dan wawasan para peserta, metode praktek dan simulasi dilakukan sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih konkrit terkait materi pada para peserta.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan dengan menggunakan beberapa tahapan. Hal tersebut dilakukan agar para peserta pelatihan dapat memperdalam materi mengenai *Good Manufacturing Product (GMP)* dan *Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP)* yang didapat. Selain itu, dengan pelaksanaan secara bertahap, fasilitator dapat memberikan pelatihan dengan lebih terprinci agar setiap materi yang diberikan dapat tersampaikan dengan baik. Tahapan pelaksanaan pelatihan disampaikan sebagai berikut:

1. Dinamisasi dan penggalian harapan dan membangun komitmen belajar diantara peserta.

2. Persiapan peserta sebagai individu atau kelompok yang memiliki pengaruh terhadap perubahan perilaku untuk melaksanakan tugas agar tercipta iklim yang kondusif.
 3. Penjajagan awal peserta dengan memberikan *pre-test* dan Pemberian materi.
 4. Praktek pelatihan dalam bentuk pemberian tugas-tugas yang sesuai dengan materi pelatihan.
- Penjajagan akhir peserta dengan memberikan *post-test* di akhir materi di setiap sesi.

Hasil dan Pembahasan

Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahapan dimana segala sesuatu terkait dengan pelaksanaan kegiatan PKM dilakukan. Proses persiapan pada kegiatan ini dimulai dari pembuatan proposal kegiatan PKM, surat tugas kegiatan PKM, serta persiapan kebutuhan alat dan bahan yang sekiranya akan digunakan dalam kegiatan PKM. Sebelum dilakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Mandiri ini terlebih dahulu tim melakukan survey lapangan guna menentukan lokasi pelaksanaan kegiatan dan sasaran yang akan menjadi peserta dalam kegiatan PKM ini. Tim PKM melakukan diskusi bersama dengan ketua kelompok setelah menentukan kelompok sasaran yang akan mengikuti kegiatan PKM, serta membahas program dan materi yang akan disampaikan sehingga sesuai dengan kebutuhan target sasaran dan tujuan pelaksanaan PKM ini.

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan di bagi menjadi 4 (empat) tahap bagian, yaitu Pre-Test, pemberian materi mengenai *Good Manufacturing Product* (GMP) dan *Hazard Analytical Critical Control Point* (HACCP), pemberian keterampilan dan tahap terakhir yaitu Post-Test

Pre-Test (Evaluasi Awal)

Evaluasi awal merupakan proses penjajagan kemampuan peserta terhadap materi yang akan disampaikan selama proses pelatihan. Pemateri ingin mengetahui sejauh mana para peserta mengetahui mengenai materi tentang GMP dan HACCP. Hasil evaluasi awal dijadikan bahan dasar untuk penentuan pedalaman materi yang disampaikan pada proses

pelatihan. Dari hasil pre-test ini terlihat bahwa peserta masih minim pengetahuan akan GMP dan HACCP. Hal ini terlihat dari nilai evaluasi yang rata-rata memiliki skor dibawah 50.

Pemberian Materi

Pemberian materi dilakukan dengan ceramah atau seminar. Seminar merupakan proses introduksi pengetahuan dari pemberi ceramah kepada kelompok sasaran. Pengetahuan yang disampaikan dalam pelatihan yaitu :

1. GMP pada proses produksi sesuai keamanan pangan
2. Upaya penerapan standar GMP
3. Telaah titik kritis atau penentuan HACCP untuk meningkatkan mutu dari produk
4. Penerapan HACCP pada produk

Materi yang disampaikan menitikberatkan pada gambaran umum GMP dan HACCP dan bagaimana peserta sebagai pelaku UMKM dapat menerapkannya didalam proses produksi produk mereka. Selain itu peserta juga diajak untuk melihat keuntungan apabila proses produksi mereka dilakukan dengan penerapan GMP dan HACCP. Kegiatan pemberian materi yang diikuti dengan diskusi dan tanya jawab ditanggapi serius oleh peserta yang terlihat dari antusias peserta dalam memberikan pertanyaan dan menggali lebih jauh mengenai GMP dan HACCP.

Pada akhir kegiatan penyampaian materi dilakukan kegiatan diskusi. Diskusi dimaksudkan untuk lebih mempertajam pesan yang telah disampaikan saat penyampaian materi. Berbagai pertanyaan diajukan oleh para peserta sehingga suasana pertemuan terasa akrab dengan semangat kekeluargaan. Banyaknya pertanyaan dan penyampaian pendapat menunjukkan bahwa materi yang disampaikan telah tersampaikan dengan baik ke peserta pelatihan.

Pemberian Keterampilan

Pemberian keterampilan dilakukan setelah pemberian materi selesai dilakukan. Pemberian keterampilan dari penerapan keamanan pangan ini mengarah pada kompetensi keterampilan peserta yang dicapai selama pemberian materi dan diterapkan dalam proses produksi bahan pangan. Peserta dituntut untuk berperan aktif dalam praktek

penerapan GMP dan HACCP dengan metode tanya jawab, penyampaian pendapat, dan diskusi kasus. Masing-masing peserta menyusun proses produksi suatu bahan pangan dan menentukan titik kritis setiap proses produksi, serta memberikan solusi terhadap masalah yang ditemukan.



Gambar 1. Kegiatan Pemberian Materi dan Tanya Jawab Pelatihan

Post-Test (Evaluasi Akhir)

Evaluasi akhir merupakan proses peninjauan kemampuan peserta terhadap materi yang telah disampaikan selama proses pelatihan. Pemateri ingin mengetahui sejauh mana para peserta memahami mengenai materi tentang GMP dan HACCP yang telah disampaikan. Hasil evaluasi akhir dijadikan bahan dasar untuk penilaian terhadap peserta terhadap pemahaman materi pelatihan serta menjadi umpan balik untuk penyempurnaan proses pembelajaran berikutnya. Peningkatan pemahaman akan GMP dan HACCP terlihat dari hasil post-test yang meningkat apabila dibandingkan dengan pre-test, dimana peserta mendapatkan skor dengan rentan 70-100.

Pembahasan

Program pengabdian pada masyarakat berupa penjelasan dan pelatihan mengenai keamanan produk pangan yang meliputi GMP dan HACCP yang telah berhasil dilakukan diharapkan mampu memperkaya pengetahuan tentang standarisasi produksi bahan pangan yang sesuai dengan standar keamanan pangan, keterampilan dan lebih percaya diri untuk melakukan kegiatan produksi yang sesuai mutu sehingga dapat meningkatkan mutu suatu produk. Peserta yang terdiri dari pelaku UMKM pada kegiatan pelatihan ini juga diharapkan dapat lebih

tergerak dan semangat untuk memperluas wawasan dan mengerti pentingnya menerapkan budaya mutu. Hasil kegiatan ini akan memberikan manfaat untuk mereka masing-masing kedepannya dalam pengembangan produk yang bermutu sehingga memiliki jangkauan pasar yang lebih luas. Hasil kegiatan secara umum mencakup beberapa hal yaitu (Pamungkas et al., 2021):

Tabel 1. Hasil kegiatan dan parameter ketercapaiannya

No	Hasil Kegiatan	Parameter
1	Tercapainya target jumlah peserta kegiatan	Jumlah peserta minimal 40
2	Tercapainya tujuan pelatihan	Seluruh rangkaian kegiatan terlaksana
3	Tercapainya target pemberian materi	Tersampainya seluruh materi
4	Meningkatnya kemampuan peserta dalam penguasaan materi	Adanya peningkatan skor dari pre-test dan post-test sebesar minimal 20%

Peningkatan kapabilitas peserta dapat terlihat dari penilaian tugas selama kegiatan berlangsung yaitu dari hasil pre-test dan post-test dengan peningkatan hingga 50%. Dengan waktu yang terbatas dan juga kapasitas peserta yang berbeda-beda, penilaian tugas melalui pre-test dan post-test sangat efektif untuk menilai peningkatan kemampuan peserta. Kendala terdapat pada jumlah paparan materi yang cukup banyak yang harus disampaikan dalam kurun waktu dua hari sehingga para peserta kurang dapat memahami dan mempraktekkan semua materi dengan lengkap karena kurangnya waktu. Monitoring dan evaluasi pada KSM yang mempunyai kegiatan produksi bahan pangan akan dilakukan sebagai bentuk keberlanjutan dari kegiatan ini dan tindak lanjut penerapan GMP dan HACCP.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan dan edukasi mengenai keamanan produk pangan yang telah diselenggarakan ini dapat disimpulkan bahwa masyarakat Desa Cintaratu yang tergabung dalam KSM dan merupakan pelaku UMKM masih minim pengetahuan akan GMP dan HACCP. Kegiatan pelatihan yang berupa pemberian materi dan pemberian keterampilan melalui praktik dan simulasi berhasil meningkatkan pemahaman peserta

dalam hal penerapan prinsip GMP dan HACCP pada produk mereka yang dapat terlihat dari adanya peningkatan hasil skor pre-test ke post-test dengan kisaran peningkatan 50%. Selanjutnya, untuk melihat perkembangan usaha masyarakat, maka diperlukan adanya kegiatan pendampingan dari pihak universitas terhadap implementasi hasil pelatihan yang dilakukan oleh masyarakat. Hal ini juga diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi pihak universitas terhadap keberhasilan dalam program edukasi kepada masyarakat.

Daftar Pustaka

- Apriliani, I. M., Purba, N. P., Dewanti, L. P., Herawati, H., & Faizal, I. (2021). Pelatihan Pengumpulan Sampah Laut Kepada Pengunjung Pantai Pangandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(1), 56–61.
- Darusman, Y. M., Bastianon, B., Susanto, S., Wiyono, B., & Benazir, D. M. (2021). Penyuluhan Pentingnya Pemahaman Tentang Kemanfaatan Dan Kemudharatan Media Sosial Di Desa Kawunglarang, Kecamatan Rancah, Kabupaten Ciamis. *Jurnal Lokabmas Kreatif: Loyalitas Kreatifitas Abdi Masyarakat Kreatif*, 2(2), 68–74.
- Evalia, N. A. (2015). Strategi Pengembangan Agroindustri Gula Semut Aren. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*, 12(1), 57.
- Fauzi, P., Bakhri, S., & Abdul Aziz, A. Z. (2019). Pembangunan Parawista di Kabupaten Pangandaran Pasca Pemekaran. *Al-Amwal: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 11(1), 77–94.
- Maharani, E., & Kusumawaty, Y. (2010). Strategi Pemasaran Gula Semut di Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau. *IJAE (Jurnal Ilmu Ekonomi Pertanian Indonesia)*, 1(02).
- Mutaqin, B. K., Tanuwiria, U. H., Salman, L. B., Tasripin, D. S., & others. (2021). Manajemen Pemeliharaan Pada Pembesaran Pedet Betina Menuju Sapi Produktif Di KSU Tandangsari. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(1), 35–41.
- Pamungkas, I. B., Praditya, A., Rodiyana, N., Pratama, G. D., & Wahyudi, Y. (2021). Pemanfaatan Search Engine Optimization (Seo) Untuk Meningkatkan Penjualan Online. *Abdi Laksana: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 447–455.
- Pamungkas, W. (2022). Peningkatan Daya Saing Produk Usaha Kecil Menengah dan Mikro (UMKM) Melalui Standarisasi Mutu Kualitas Produk, di Desa Pasigaran Kecamatan Tanjungsari Kecamatan Sumedang. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(1), 16–19.
- Permana, R., Apriliani, I. M., & Rizal, A. (2022). Peningkatan Kesadaran Masyarakat Desa Cintaratu Kabupaten Pangandaran Sebagai Wilayah Hulu Akan Dampak Dan Bahaya Sampah Plastik Terhadap Ekosistem Pesisir. *Farmers: Journal of Community Services*, 3(1), 20–24.
- Pratama, A. K. Y., Wisdaningrum, O., & Nugrahani, M. P. (2020). Pendampingan dan Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Produktivitas Usaha Mikro Gula Semut. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 275–284.
- Priyanto, A. D., Estiasih, T., Putranto, A. W., Widayarsi, W., & Putra, R. K. (2022). Edukasi Good Manufacturing Practice dan Hazard Analysis and Critical Control Points Pada Pengolahan Susu Segar di CV Milknesia Nusantara. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 104–108.
- Rizal, A., Apriliani, I. M., & Permana, R. (2021). Peningkatan Kesadaran Masyarakat Pesisir Pangandaran dalam Menangani Dampak Sampah di Lingkungan Pesisir. *Farmers: Journal of Community Services*, 2(1), 24–29.
- Wijaya, S. M., Suwarjo, S., & Muhartono, M. (2020). Edukasi Hazard Analysis Critical Point (HACCP) Pada Industri Rumah Tangga (IRT) Abon Lele 22 Hadimulyo Metro. *JPM (Jurnal Pengabdian Masyarakat) Ruwa Jurai*, 5(1), 135–138.
- Yulia, A., Yernisa, Y., Lisani, L., Oktaria, F., & Prihantoro, R. (2020). Pelatihan Good Manufakturing Practice (GMP) bagi UMKM Di Kecamatan Telanaipura. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4(1), 14–17.
- Yusra, Y., Efendi, Y., & Mardiah, A. (2019). Pelatihan Penanganan Dan Pengolahan Ikan Di Kelurahan Pasia Nan Tigo Kecamatan Koto Tangah Kota Padang. *Jurnal Vokasi*, 3(2), 99–105.