

ABDIMAS UNIVERSAL

<http://abdimasuniversal.uniba-bpn.ac.id/index.php/abdimasuniversal>

DOI: <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i1.210>

Received: 07-04-2022

Accepted: 18-04-2022

Program Pendampingan Pengendalian Kualitas Dodol “D’Tungku” Melalui Pendekatan Sanitasi Pangan

Anik Nur Habyba^{1*}; Wawan Kurniawan¹; Triwulandari Satitidjati Dewayana¹; Lailatus Siami²;
Ananda Kejora Rotty¹

¹ Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri

² Program Studi Teknik Lingkungan, Fakultas Arsitektur Lanskap dan Teknologi Lingkungan
Universitas Trisakti, Jalan Kyai Tapa No. 1, Grogol, Grogol Petamburan, Jakarta Barat 11440

^{1*} Email: anik@trisakti.ac.id

Abstrak

Dodol digolongkan sebagai makanan ringan semi basah bertekstur kenyal serta tidak bertahan lama untuk disimpan karena rentan kontaminasi mikroorganisme. Penanganan dodol mulai dari proses produksi sampai pengemasan perlu mempertimbangkan keamanan pangan agar kualitasnya dapat dipertahankan dan kontaminasi pangan dapat dihindari. *Sanitation Standard Process Procedure (SSOP)* merupakan salah satu persyaratan utama yang harus dilakukan dalam pengolahan bahan pangan, termasuk dodol. Sanitasi pangan menjadi bagian penting dalam proses pengendalian kualitas dodol. Tujuan dilakukan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah untuk memberikan pendampingan dan pelatihan peningkatan kualitas dodol di usaha dodol betawi “D’Tungku” Hj. Muhaya Bojong Gede Bogor. Salah satu penerapan sanitasi pangan secara sederhana dapat dilihat dari pakaian pekerja. Pakaian produksi harus menutupi semua bagian tubuh, sehingga mengurangi adanya kontaminasi yang berasal dari tubuh individu, seperti keringat. Penutup kepala dan masker melengkapi pakaian produksi, dengan fungsi untuk melindungi produk kontaminasi khususnya rambut dan percikan pernapasan. Selain pada saat proses produksi dodol, proses pengemasan juga menjadi bagian penting dalam menjaga kualitas dodol. PkM ini memberikan beberapa usulan alternatif kemasan dodol termasuk kemasan vakum yang bertujuan agar dodol dapat diterima lebih luas. PkM ini diharapkan membawa manfaat terhadap usaha dodol “D’Tungku” Hj. Muhaya.

Kata Kunci: Dodol Betawi, peningkatan kualitas, sanitasi pangan, kemasan

Abstract

Dodol is classified as a semi-wet snack with a chewy texture and does not last long to be stored because it is susceptible to microbial contamination. Handling dodol from the production process to packaging needs to consider food safety so that its quality can be maintained and food contamination can be avoided. Sanitation Standard Process Procedure (SSOP) is one of the main requirements for food processing, including dodol. Food sanitation is an essential part of the dodol quality control process. This community service (PkM) aims to provide assistance and training to improve the quality of dodol in the "D'Tungku" betawi dodol business Hj Muhaya Bojong Gede Bogor. A straightforward application of food sanitation can be seen in workers' clothes. Production clothing must cover all parts of the body, thereby reducing contamination originating from the individual's body, such as sweat. Headgear and masks complement production clothing to protect against product contamination, especially hair and respiratory droplets. In addition to the dodol production process, the packaging process is also an essential part of maintaining the quality of dodol. This PkM provides several alternative proposals for dodol packaging, including vacuum packaging, which aims to make dodol more widely accepted. This PkM is expected to bring benefits to Hj. Muhaya's "D'Tungku" dodol business.

Keywords: Dodol Betawi, quality improvemeny, food sanitation, packaging

1. Pendahuluan

Dodol juga memiliki nama lain seperti jenang, makanan tradisional Indonesia ini terbuat dari tepung beras ketan, gula, dan santan kelapa sebagai bahan dasar. Dodol lebih dikenal oleh masyarakat Jawa Barat sedangkan Jenang oleh masyarakat Jawa Timur. Dodol digolongkan sebagai makanan ringan semi basah bertekstur kenyal serta tidak bertahan lama untuk disimpan (Widiantara et al., 2018). Hal ini karena kandungan air pada dodol mempengaruhi daya

tahannya terhadap serangan mikroorganisme. Aktivitas air (Aw) dalam dodol merupakan jumlah air bebas yang dapat digunakan mikroorganisme untuk beraktivitas (Winarno, 2004). Maka dari itu, penanganan dodol mulai dari proses produksi sampai pengemasan perlu mempertimbangkan keamanan pangan agar kualitasnya dapat dipertahankan dan kontaminasi pangan dapat dihindari.

Kualitas produk dapat dikatakan baik jika aman dari kontaminasi dan memiliki kualitas yang baik

sampai ke tangan konsumen. Hal inilah yang menjadi alasan produk dodol atau jenang harus memiliki kualitas yang baik selain kemasan yang menarik minat pelanggan (Habyba et al., 2019; Rahmawati et al., 2020). Kualitas dodol juga dipengaruhi oleh bahan kemasan maupun proses pengemasannya. Sebuah kemasan tidak hanya harus menarik namun juga harus dapat menjaga kualitas dodol. Kualitas dodol harus dapat dipertahankan pada level baik agar sesuai dengan keinginan pelanggan. Salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan melakukan pengendalian kualitas pada proses produksi maupun pengemasan sampai penyimpanan (Fitriana et al., 2021).

Pengendalian kualitas melalui *Good Manufacturing Practice (GMP)* maupun *Sanitation Standard Process Procedure (SSOP)* merupakan persyaratan utama yang harus dilakukan dalam pengolahan bahan pangan (Hui, 2014). Kedua hal inilah yang masih sulit ditemui dan diterapkan secara menyeluruh oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) khususnya di Indonesia. Sebuah penelitian sebelumnya mengamati dan mengevaluasi penerapan GMP dan SSOP untuk menunjang keberlanjutan sebuah UMKM roti (Sucipto et al., 2020). Hasil menunjukkan bahwa dari 14 elemen kriteria GMP hanya 5 yang memenuhi persyaratan yaitu lokasi dan lingkungan, peralatan produksi, proses kontrol, pelabelan makanan, dan penarikan produk. Sembilan elemen yang belum memenuhi syarat yaitu bangunan dan fasilitas, penyediaan air, fasilitas sanitasi dan kegiatan, pengendalian hama, kesehatan karyawan, penyimpanan, pengawasan oleh penanggung jawab, dokumentasi, dan pelatihan. Sedangkan dari 8 aspek SSOP hanya 3 yang telah memenuhi kriteria, yaitu pencegahan kontaminasi silang, perlindungan terhadap makanan dan pelabelan *reagen* beracun dan penyimpanan yang tepat. Lima aspek yang belum memenuhi syarat yaitu keamanan air, kebersihan permukaan, fasilitas sanitasi, pengendalian kesehatan karyawan, dan pencegahan hama. Hasil ini menunjukkan bahwa pemahaman GMP dan SSOP di tingkat UMKM masih rendah.

Penelitian lain menemukan karakteristik pemilik UMKM makanan di Jakarta Timur yang juga masih kurang melaksanakan prosedur proses pengolahan makanan yang baik (Ridawati & Alsuhendra, 2022). Sebanyak 50% masih belum menerapkan protokol sanitasi pangan dengan benar dari seluruh 32 survey kepada pemilik UMKM yang dilakukan. Sebanyak 43,8% UMKM hanya memiliki bangunan dengan area sempit dan sulit dibersihkan, 37,5% karyawan tidak menggunakan pakaian kerja, 68,8% tidak memiliki pribadi yang bertanggung jawab atas kebersihan diri. Hal inilah yang melatarbelakangi diperlukannya pendampingan pelaksanaan pengendalian kualitas produk pangan melalui proses sanitasi selama proses produksi termasuk UMKM dodol.

UMKM Dodol “D’Tungku” Hj. Muhaya terletak di Desa Bojong Gede di Kabupaten Bogor, berada di Kampung Masjid RT 3 RW 4 Bojong Gede Bogor merupakan salah satu pengusaha dodol yang memerlukan pendampingan. Produk dodol yang diproduksi sudah berkualitas baik dan dapat diterima masyarakat namun rentan akan kerusakan karena masih diproduksi dengan proses tradisional tanpa adanya prosedur sanitasi pangan selama proses produksi. Proses produksi memerlukan perhatian khusus untuk higienitas dan sanitasi pangan. Hal ini dapat dilihat dari tempat produksi dodol dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tempat Produksi Dodol

Menurut Kementerian Kesehatan dalam bahan ajar sanitasi industri, terdapat beberapa yang harus diperhatikan dalam proses produksi makanan yaitu tempat pengolahan, tenaga pengolah serta cara pengolahan. Ketiga hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pangan sehingga harus dilakukan mengikuti prinsip hygiene dan sanitasi pangan yang baik (Ramlan & Sumihardi, 2018). Selain itu, menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), peralatan yang digunakan saat proses produksi harus terbuat dari bahan yang kuat, tidak beracun, mudah dibersihkan serta tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan. Selain itu sarana hygiene tenaga pengolah juga harus diperhatikan seperti sarana cuci tangan maupun sampai perlengkapannya (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012). Proses produksi dodol D’Tungku dapat tetap dilakukan secara tradisional namun harus memperhatikan dan menerapkan konsep higienitas dan sanitasi pangan.

Semua proses produksi sampai pada tahap pengemasan dodol semua dilakukan secara manual menggunakan tangan. Proses pengadukan dodol dilakukan kurang lebih 6 jam oleh dua orang pekerja. Proses produksi tidak dilakukan setiap hari namun mengikuti stok dan pesanan. Dodol yang sudah dikemas disimpan dalam toko yang sederhana sebagaimana terlihat pada Gambar 2.



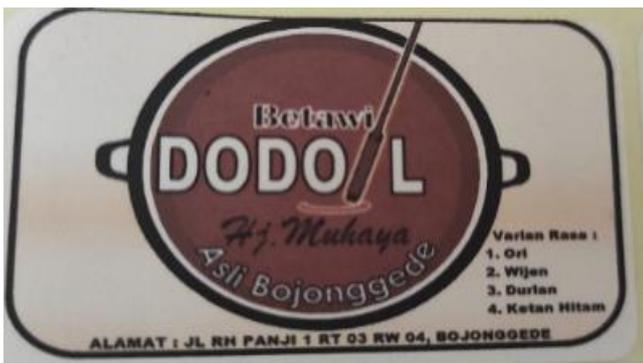
Gambar 2. Tempat Penyimpanan Dodol

Dodol dikemas satu persatu menggunakan tangan dan dikemas dalam plastik (Gambar 3). Proses pengemasan membutuhkan waktu yang lama dan Hj. Muhaya mendapatkan bantuan dari keluarganya untuk proses pengemasan. Setelah dikemas dalam plastik lalu dodol akan dikemas lagi ke dalam kotak mika yang berisi 10 buah dodol kemasan kecil.



Gambar 3. Dodol Kemasan Kecil

Sebelum dipasarkan dodol akan diberi label pada kemasan mika (Gambar 4). Warna pada desain label adalah kombinasi coklat, putih, dan hitam. Warna ini sama dengan warna dodol dan kurang menarik. Pengembangan kemasan yang lebih menarik perlu dilakukan agar membuat dodol sebagai makanan tradisional lebih diminati oleh masyarakat luas.



Gambar 4. Label Dodol Hj Muhaya

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan untuk memberikan pendampingan langsung kepada UMKM Dodol “D’Tungku Hj. Muhaya terkait pentingnya higienitas dan sanitasi pangan dalam proses produksi. Selain itu juga dilakukan desain ulang label dan alternatif kemasan yang dapat digunakan untuk meningkatkan penjualan dodol. PkM kali ini dilakukan secara *offline* / langsung di UMKM melihat saran dari mitra PkM sebelumnya (Habyba et al., 2022). Mitra PkM lebih memahami materi pendampingan apabila dilakukan secara langsung atau luring. PkM ini dilakukan dengan harapan mampu meningkatkan kesadaran UMKM tentang sanitasi pangan dan alternatif kemasan yang lebih menarik.

2. Bahan dan Metode

Kegiatan PkM ini terbagi menjadi tiga bagian utama yaitu: survei pendahuluan, pelaksanaan pendampingan daring, dan pendampingan luring. Survei pendahuluan bertujuan untuk mendalami permasalahan yang dihadapi oleh usaha dodol Betawi Hj. Muhaya. Survei pendahuluan dilakukan pada 20 November 2021 secara daring melalui panggilan video dengan pemilik UMKM yaitu Ibu Hj. Muhaya. Selanjutnya berdasarkan masalah yang dihadapi UMKM dilakukan perumusan modul oleh Tim PkM sebagai panduan dalam penerapan SSOP dalam produksi Dodol.

Penyusunan modul “Pengendalian Kualitas Produk Dodol Betawi Melalui Pendekatan Sanitasi Pangan” melibatkan kepakaran dari Teknik Industri dan Teknik Lingkungan Universitas Trisakti. Selain itu juga dilakukan penyusunan materi untuk proses pengajuan surat izin usaha Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Usaha dodol ini belum memiliki surat izin usaha dari Badan Pengawas Obat dan Makanan. Saat ini pengajuan SPP-IRT dilakukan secara *online* melalui Aplikasi SPPIRT Badan POM Republik Indonesia. Sistem ini dapat diakses melalui *website* dan telah terintegrasi dengan Sistem OSS (*One Single Submission*). Pendaftaran akun SPPIRT dan pengajuan SPPIRT dapat dilakukan melalui link pemenuhan komitmen dari Sistem OSS yang nantinya akan diarahkan ke halaman registrasi Aplikasi SPPIRT. Usaha Dodol Hj. Muhaya mendapatkan pendampingan untuk tahap pengajuan ini.

Pendampingan dalam PkM ini dilakukan dua kali yaitu secara daring dan luring. Pendampingan secara daring dilakukan pada 16 Januari 2022 melalui aplikasi *Zoom Meetings*. Pendampingan daring ini dihadiri oleh seluruh anggota tim PkM. Tahapan terakhir pendampingan ini yaitu pendampingan luring secara langsung di UMKM Dodol “D’Tungku Hj. Muhaya” dilakukan oleh perwakilan tim karena mempertimbangkan kondisi pandemi. Pendampingan secara luring dilakukan pada tanggal 14 Februari 2022 di rumah pemilik UMKM. Pada pendampingan ini juga

diserahkan beberapa materi pendampingan yaitu modul, bahan kemasan berikut label baru dodol, mesin vakum berikut kemasan plastiknya, serta perlengkapan karyawan yang dapat digunakan pada saat proses produksi dodol agar tetap higienis.

Materi kegiatan terbagi menjadi dua yaitu modul “Pengendalian Kualitas Produk Dodol Betawi Melalui Pendekatan Sanitasi Pangan” serta materi “Pengajuan SPP-IRT dan Kemasan Pangan Menarik untuk Dodol”. Materi pengendalian kualitas dapat dilihat pada Gambar 5. Modul ini terdiri dari 29 halaman yang memuat pentingnya sanitasi pangan dalam proses pengendalian kualitas produk dodol.



Gambar 5. Modul Pengendalian Kualitas

Selanjutnya materi terkait Sertifikasi Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dapat dilihat pada Gambar 6. Materi ini diharapkan dapat menjadi panduan untuk UMKM dalam mengurus surat SPP-IRT. UMKM dodol “D’Tungku” Hj. Muhaya belum memiliki SPP-IRT sehingga kesulitan untuk melakukan pengajuan bantuan biaya modal usaha.



Gambar 6. Materi SPP-IRT

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan pelatihan dan pendampingan terbagi menjadi dua, yaitu *online* dan *offline*. Pendampingan pertama dilakukan pada tanggal 16 Januari 2022 (Gambar 7). Kegiatan pendampingan melalui aplikasi *Zoom Meetings* ini dihadiri oleh Tim PkM baik Dosen, Tenaga Pendidik, maupun mahasiswa. Penyampaian sejumlah materi pelatihan dilakukan secara paralel berkaitan perbaikan kualitas, beberapa materi tersebut seperti penerapan sanitasi dan kemasan pangan.



Gambar 7. Pendampingan Daring

Selanjutnya pendampingan secara *offline* diberikan di lokasi usaha dodol Betawi “D’Tungku” Hj. Muhaya pada 14 Februari 2022 (Gambar 8). Materi pengendalian kualitas juga diberikan berupa modul cetak yang berjudul “Pengendalian Kualitas Produk Dodol Betawi Melalui Pendekatan Sanitasi Pangan”. Selain itu, materi juga diberikan melalui diskusi dengan karyawan maupun pemilik usaha dodol Hj. Muhaya selama 120 menit.



Gambar 8. Penyerahan Modul

Karyawan produksi dodol Hj. Muhaya secara langsung diberikan perlengkapan yang harus dikenakan selama melakukan proses produksi. Hal ini tidak hanya untuk keselamatan karyawan namun juga untuk menjaga keamanan pangan. Hal ini dapat dilihat seperti pada Gambar 9.



Gambar 9. Perlengkapan Karyawan Produksi

Menjaga kualitas makanan selama proses produksi adalah hal yang wajib dilakukan, khususnya pakaian yang digunakan karyawan produksi. Pakaian produksi harus menutupi semua bagian tubuh, sehingga mengurangi adanya kontaminasi yang berasal dari tubuh individu, seperti keringat. Penutup kepala melengkapi pakaian produksi, dengan fungsi untuk melindungi produk kontaminasi khususnya rambut. Masker juga sangat penting dari pakaian untuk produksi pada industri makanan. Masker merupakan penghalang yang bisa mencegah percikan pernapasan masuk ke dalam produk yang sedang diproduksi.

Selain pada saat proses produksi dodol, proses pengemasan juga menjadi bagian penting dalam menjaga kualitas dodol. Pendampingan *offline* yang dilakukan juga menghasilkan kemasan baru untuk dodol “D’Tungku” yang selain aman juga menarik (Gambar 10). Kemasan pangan yang menarik dapat membantu dodol untuk lebih dikenal kalangan milenial. Dodol tidak lagi hanya menjadi makanan tradisional yang hanya diketahui oleh sebagian kecil orang namun juga harus dapat bersaing dengan kue-kue modern lainnya.



Gambar 10. Kemasan hampers Dodol “D’tungku” Hj. Muhaya kemasan 1,5 kg

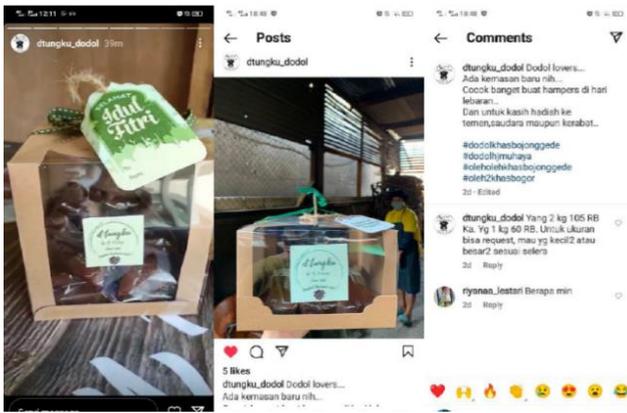
Selain itu juga diberikan pelatihan bagaimana kemasan yang aman untuk pengiriman luar kota. Dodol yang akan dikirim ke luar kota dapat disajikan dengan kemasan vakum yang akan menambah umur simpan dodol (Gambar 11). Kondisi vakum akan membantu dodol lebih awet dan aman sampai di kota tujuan. Sebelumnya usaha dodol Hj. Muhaya tidak memiliki mesin vakum sampai PkM ini dilakukan.



Gambar 11. Contoh proses pengemasan vakum

Pengemasan vakum mengeluarkan udara dari kantong produk dan menyegelnya secara hermetis. Hal ini meningkatkan umur simpan dengan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan meningkatkan kebersihan dengan mengurangi bahaya kontaminasi silang. Pengemasan vakum juga mempertahankan rasa dan melindungi terhadap dehidrasi dan penurunan berat badan (MK & MB, 2017). Kemasan vakum terbukti berpengaruh terhadap kenaikan pendapatan kotor UKM pengrajin kerupuk getas (Wahyudie et al., 2016). Kemasan vakum tidak hanya mempertahankan kualitas produk namun juga dapat menarik minat pelanggan. Pengemasan vakum juga cocok untuk produk dodol agar dapat memiliki umur simpan yang lebih lama dan menjaga kualitas tetap baik sampai ke tangan konsumen.

Berdasarkan hasil diskusi dengan karyawan maupun pemilik usaha dodol Hj. Muhaya bahwa PkM ini membawa manfaat untuk UMKM. Target dari kegiatan PkM ini telah tercapai yaitu peningkatan pengetahuan peserta mengenai sanitasi dan kemasan pangan maupun cara pengajuan SPP-IRT. Selain itu, kegiatan ini sangat bermanfaat bagi peserta PkM. Hal ini diketahui dari postingan *intagram* dodol “D’Tungku” Hj. Muhaya (Gambar 12).



Gambar 12. Respon terhadap kemasan baru

Pemasaran dodol “D’Tungku” melalui *instagram* dapat membantu produk tradisional diterima lebih luas di masyarakat khususnya di kalangan anak muda. *Instagram* merupakan media sosial yang paling banyak digunakan oleh pelaku usaha untuk berinteraksi langsung dengan pelanggan. Beberapa pengabdian masyarakat serupa tentang *digital marketing* telah dilakukan sebelumnya, seperti *instagram* untuk pemasaran produk furnitur (Widiastuti et al., 2022), pembuatan *website* mudah dengan bantuan *content management system* (cms) untuk pelaku UMKM di Lampung (Purwanto et al., 2022), selanjutnya pengenalan *website okeoce.net* untuk membantu pemasaran UMKM selain juga dapat untuk pendataan, pelatihan, pendampingan, perizinan dan produk, pelaporan keuangan dan akses permodalan (Mardjono et al., 2022). Selain itu, media sosial lain seperti facebook dan twitter juga dapat menarik minat pelanggan (Wardati & Er, 2019). Ke depannya juga perlu dilakukan pendampingan untuk memaksimalkan pemasaran produk dodol “D’Tungku” melalui berbagai media seperti *website*, *facebook*, *twitter* selain *instagram* yang telah dimiliki.

Pengabdian kepada masyarakat ini secara keseluruhan berjalan dengan baik, namun karena situasi pandemi yang belum berakhir maka tidak dapat dilakukan 100% secara *offline*. Selanjutnya, semoga keadaan normal segera kembali sehingga PkM dapat dilakukan sepenuhnya *offline* oleh seluruh anggota tim PkM (Gambar 13).



Gambar 13. Tim PkM

4. Kesimpulan dan Saran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilaksanakan dengan baik dan mendapatkan respon positif dari mitra PkM. Pengendalian kualitas melalui penerapan prosedur sanitasi pangan penting untuk dilakukan oleh pemilik UMKM dodol untuk dapat mempertahankan kualitas produk. Selain itu kemasan dodol perlu ditingkatkan agar lebih menarik. PkM ini memberikan beberapa usulan alternatif kemasan dodol termasuk kemasan vakum yang bertujuan agar dapat dodol dapat diterima lebih luas. PkM ini diharapkan membawa manfaat terhadap usaha dodol Betawi “D’Tungku” Hj. Muhaya. Selanjutnya PkM sebaiknya dilakukan sepenuhnya *offline* jika kondisi pandemi sudah berakhir, hal ini karena mitra PkM lebih suka belajar langsung daripada melalui *Zoom Meetings*.

5. Ucapan Terima Kasih

Pengabdian kepada Masyarakat ini terselenggara dengan dukungan dana dari Universitas Trisakti tahun akademik 2021/2022. Tim penulis mengucapkan terima kasih banyak atas segala dukungan yang telah diberikan sehingga PkM dapat dilakukan dengan baik. Tim penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Mitra PkM yaitu UMKM Dodol “D’Tungku” Hj. Muhaya atas sambutan baik terhadap program ini. Semoga PkM ini dapat membawa manfaat baik untuk semua.

6. Daftar Rujukan

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. In *Peraturan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206*.
- Fitriana, R., Sari, D. K., & Habyba, A. N. (2021). *Pengendalian dan Penjaminan Mutu* (First). Wawasan Ilmu.
- Habyba, A. N., Delfitriani, & Djatna, T. (2019). An affective design for jenang packaging in Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 230(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012030>
- Habyba, A. N., Sari, I. P., Hetharia, D., & Sugiarto, D. (2022). Product Quality Improvement Through Training on Tempeh Packaging at PRIMKOPTI SWAKERTA Semanan. *Abdimas Umtas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 894–899.
- Mardjono, R., Narindro, L., Qamar, A.S, Sari, S., Maulana, A., & Jubaidah, I. (2022). Pemberdayaan UMKM Komunitas OK OCE Menggunakan Media Digital. *Abdimas Universal*, 4(1), 49–58. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i1.190>
- MK, M., & MB, C. (2017). Vacuum Packaging Technology: a Novel Approach for Extending the Storability and Quality of Agricultural Produce. *Advances in Plants & Agriculture Research*, 7(1). <https://doi.org/10.15406/apar.2017.07.00242>
- Purwanto, I., Qomar, A. S., Mardjono, R., & Habyba, A. N. (2022). Content Management System Sebagai Penguat Pelaku UMKM Melalui Pelatihan Media Pemasaran Online. *Abdimas Universal*, 4(1), 59–64. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i1.200>
- Rahmawati, N., Astuti, P., Rofifah, F., & Habyba, A. N. (2020). Affective Design of Food Delivery Order Packaging. *International Journal of Engineering and Advanced Technology*, 10(2), 6–11. <https://doi.org/10.35940/ijeat.B1961.1210220>
- Ramlan, J., & Sumihardi. (2018). *Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan “Sanitasi Industri dan K3.”* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ridawati, & Alsuhendra. (2022). Implementation Sanitation Standard Operational Procedure in Online Food During Covid-19 Pandemic in East Jakarta. *International Journal of Research in Community Service*, 3(1), 46–53.
- Sucipto, S., Sumbayak, P. W., & Perdani, C. G. (2020). Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Implementation for Supporting Sustainable Production in Bakery SMEs. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(1), 7. <https://doi.org/10.24925/turjaf.v8i1.7-12.1960>
- Wahyudie, I. A., Jurnal, R., & Khusus, E. (2016). Peningkatan Performa Kemasan dan Strategi Pemasaran (IbM UKM Pengerajin Kerupuk Getas). *Jurnal ROTOR*, 2. 59-62
- Wardati, N. K., & Er, M. (2019). The impact of social media usage on the sales process in small and medium enterprises (SMEs): A systematic literature review. *Procedia Computer Science*, 161, 976–983. <https://doi.org/10.1016/j.procs.2019.11.207>
- Widiantara, T., Devy, H., & Afiah, N. '. (2018). Pengaruh Perbandingan Gula Merah dengan Sukrosa dan Perbandingan Tepung Jagung, Ubi Jalar dengan Kacang Hijau Terhadap Karakteristik Jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1), 1–9.
- Widiastuti, N. A., Zainudin, A., Dhabitha, ;, Filza, L., Ahmad, ;, Prayoga, P., & Muzakki, ; Ahmad. (2022). Pelatihan Digital Marketing Berbasis Instagram di CV. Karunia Barokah Jepara. *Abdimas Universal*, 4(1), 28–33. <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v4i1.155>
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi* (Edisi Sebelas). Gramedia Pustaka Utama.