

Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP), Penguatan Manajemen Usaha, dan Digitalisasi Pemasaran pada Kelompok Pengolah Hasil Perikanan Sari Mina Segara di Desa Sangsit

I Gede Arie Mahendra Putra^{1*}, Luh Putu Wrasiasi², A.A. Gde Agung Nanda Perwira³, Made Dita Dewi Devani⁴, Carolline Octovinarti Ina Kasi Langkeru⁵, Ida Ayu Tisna Wahyuniari⁶

^{1,2,4,5,6}Universitas Udayana

³Universitas Bali Internasional

*Corresponding author, e-mail: ariemahendra@unud.ac.id

Abstrak

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Kelompok Sari Mina Segara di Desa Sangsit, Kabupaten Buleleng, yang terdiri atas 13 pelaku UMKM pengolah hasil perikanan. Permasalahan utama mitra meliputi rendahnya penerapan standar keamanan pangan, keterbatasan fasilitas produksi higienis, lemahnya manajemen usaha, dan belum optimalnya pemasaran digital yang berdampak pada rendahnya efisiensi produksi, terbatasnya jangkauan pasar, serta rendahnya daya saing produk. Program ini bertujuan meningkatkan kemampuan mitra dalam menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP), memperkuat pengelolaan usaha, dan mengembangkan pemasaran digital berbasis marketplace dan media sosial. Metode pelaksanaan dilakukan melalui observasi awal, identifikasi kebutuhan mitra, pelatihan, dan pendampingan intensif pada aspek produksi, manajemen usaha, dan digital marketing. Evaluasi program dilakukan menggunakan pretest dan posttest, observasi penerapan GMP, serta pengukuran ketercapaian indikator luaran program. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa 85% mitra memahami standarisasi proses produksi dan mampu menerapkan GMP, melampaui target awal sebesar 75%. Selain itu, tiga produk olahan telah memperoleh izin edar P-IRT dan 92% anggota kelompok memahami manajemen usaha serta pemasaran digital. Integrasi pelatihan GMP, penguatan manajemen usaha, dan pemasaran digital mampu meningkatkan higienitas produksi, efisiensi kerja, dan jangkauan pemasaran produk secara lebih luas. Program ini berkontribusi terhadap penguatan daya saing dan keberlanjutan usaha UMKM perikanan berbasis pangan lokal.

Kata Kunci: Good Manufacturing Practices; Pemberdayaan Masyarakat; Sari Mina Sagara; UMKM Perikanan.

Abstract

This community service program was implemented with the Sari Mina Segara Group in Sangsit Village, Buleleng Regency, comprising 13 MSME operators involved in the processing of fishery products. The partners' main challenges include low adherence to food safety standards, limited access to hygienic production facilities, weak business management, and suboptimal digital marketing. All of which result in low production efficiency, limited market reach, and low product competitiveness. This program aims to enhance partners' ability to implement Good Manufacturing Practices (GMP), strengthen business management, and develop digital marketing strategies that leverage online marketplaces and social media. Implementation methods included initial observations, identification of partner needs, training, and intensive mentoring on production, business management, and digital marketing. Program evaluation was conducted using pre- and post-tests, GMP implementation observations, and measurement of program outcome indicators. The results of the activity show that 85% of partners understand the production process standardisation and can implement GMP, exceeding the initial target of 75%. In addition, three processed products have obtained P-IRT marketing permits, and 92% of group members have gained an understanding of business management and digital marketing. The integration of GMP training, business management capacity building, and digital marketing has improved production hygiene, work efficiency, and expanded the market reach of the products. This program contributes to strengthening the competitiveness and sustainability of local food-based fisheries MSMEs.

Keywords: Community Service; Good Manufacturing Practices; Fishery MSME; Sari Mina Segara.

How to Cite: Putra, I. G. A. M. et al. (2026). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP), Penguatan Manajemen Usaha, dan Digitalisasi Pemasaran pada Kelompok Pengolah Hasil Perikanan Sari Mina Segara di Desa Sangsit. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 8(2), 606-613.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2026 by author.

Pendahuluan

Kabupaten Buleleng merupakan salah satu wilayah di Provinsi Bali yang memiliki potensi besar dalam sektor perikanan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Provinsi Bali tahun 2022, Kabupaten Buleleng mampu memproduksi hasil perikanan sebanyak 18.605 ton, menjadikannya sebagai produsen perikanan terbesar keempat di Provinsi Bali. Salah satu desa yang memiliki potensi besar di bidang perikanan tangkap adalah Desa Sangsit, yang dikenal sebagai salah satu sentra kegiatan nelayan dan pengolahan hasil laut (Negara et al., 2023). Melimpahnya hasil tangkapan ikan di wilayah ini turut mendorong tumbuhnya UMKM pengolahan ikan, salah satunya adalah Kelompok Pedagang Sari Mina Segara yang menjadi mitra dalam program pengabdian ini. Kelompok ini memproduksi berbagai olahan ikan, dengan salah satu produk unggulannya yaitu sudang lepet, makanan tradisional khas Buleleng berbahan dasar ikan asin kering yang memiliki cita rasa gurih dan potensi tinggi sebagai produk oleh-oleh khas daerah (Puryana & Agustini, 2022).

Produk *sudang lepet* memiliki potensi ekonomi dan kultural yang besar untuk dikembangkan menjadi oleh-oleh khas Desa Sangsit. Selain itu, usaha ini layak secara ekonomi dan berpotensi untuk dikembangkan. Namun demikian, kelompok mitra masih menghadapi berbagai kendala dalam aspek produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Pada aspek produksi, belum diterapkannya Good Manufacturing Practices (GMP) serta rendahnya penerapan hygiene dan sanitasi menyebabkan mutu produk belum konsisten dan berpotensi menurunkan kepercayaan konsumen. Padahal, GMP merupakan standar dasar yang wajib diterapkan untuk menjamin proses produksi pangan yang aman dan berkualitas secara berkelanjutan (Bucknavage & Campbell, 2020). Kualitas hygiene dan sanitasi juga dipengaruhi oleh pekerja dan lingkungan pengolahan sehingga pemahaman sumber daya manusia menjadi faktor penting dalam menjaga mutu pangan (Ramadhani & Sumarmi, 2017).

Selain permasalahan produksi, pengelolaan usaha mitra juga belum berjalan secara optimal karena belum adanya sistem manajemen usaha yang terstruktur, baik dari segi pembagian kerja, pengelolaan keuangan, maupun manajemen risiko dan operasional. Pengelolaan usaha yang baik mencakup aspek keuangan, operasional, dan pengawasan usaha yang berperan penting dalam menjaga keberlanjutan UMKM (Nurhadiyah et al., 2025). Anwar et al. (2025) menjelaskan bahwa manajemen operasional memegang peran penting dalam pembangunan UMKM, terutama melalui pengelolaan persediaan yang lebih sistematis, perencanaan produksi, serta peningkatan mutu proses operasional mampu meningkatkan efisiensi dan produktivitas usaha. Selaras dengan hal tersebut, Indriyani & Nugraha (2024) menyatakan bahwa kemampuan manajerial seperti perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, serta pengawasan menjadi landasan utama yang berkontribusi pada keberhasilan operasional usaha dalam mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan usaha. Sejalan dengan penelitian Maghfiroh et al., (2025) yang menunjukkan bahwa penerapan dan evaluasi strategi manajemen risiko yang sederhana namun sistematis, seperti pencatatan keuangan harian, efisiensi biaya produksi, pembelian bahan baku secara grosir, serta pembiayaan berbasis kemitraan guna menghindari utang bunga tinggi, terbukti efektif dalam menjaga kestabilan arus kas, meningkatkan efisiensi operasional, serta memperkuat ketahanan usaha terhadap tekanan eksternal. Dengan demikian, peningkatan kapasitas pemahaman anggota mengenai fungsi manajemen usaha serta pembagian kerja berbasis fungsi operasional sangat diperlukan untuk penguatan fondasi bisnis kelompok, sekaligus membangun mindset usaha yang sehat berbasis data, prosedur standar, dan akuntabilitas internal.

Pada bidang pemasaran, mitra masih menjalankan strategi pemasaran secara konvensional melalui pengepul, penitipan di toko terdekat dan pemasaran terbatas sekitar ± 4 km dari area produksi. Pemanfaatan media digital juga belum optimal sehingga peluang perluasan pasar belum dimanfaatkan secara maksimal. Padahal, pemasaran digital mampu meningkatkan efektivitas promosi, memperluas akses pasar, serta membangun hubungan jangka panjang dengan konsumen (Suarantalla & Rizqi, 2024). Penerapan digital marketing melalui marketplace dan media sosial juga terbukti mampu meningkatkan efisiensi usaha dan kualitas layanan UMKM (Arifin et al., 2025). Secara ideal, UMKM pengolahan hasil perikanan diharapkan mampu menerapkan standar keamanan pangan, memiliki sistem manajemen usaha yang terstruktur, serta

memanfaatkan teknologi digital untuk mendukung pemasaran dan pengembangan usaha. Namun, kondisi aktual Kelompok Sari Mina Segara menunjukkan masih rendahnya penerapan GMP, keterbatasan kemampuan manajerial, dan minimnya pemanfaatan digital marketing. Kesenjangan tersebut menyebabkan rendahnya daya saing produk, terbatasnya jangkauan pemasaran, dan belum optimalnya keberlanjutan usaha kelompok.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan upaya penyelesaian masalah melalui peningkatan kompetensi anggota kelompok, penerapan standar keamanan pangan, penguatan manajemen usaha, serta optimalisasi strategi pemasaran digital. Upaya tersebut dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), standarisasi proses produksi, penguatan manajemen usaha, serta pemanfaatan *marketplace* dan media sosial sebagai sarana pemasaran produk. Peningkatan kesadaran dan kapasitas anggota kelompok dalam menerapkan manajemen usaha yang baik juga menjadi langkah strategis dalam memperkuat keberlanjutan usaha. Selain itu, pengembangan pemasaran perlu diarahkan pada transformasi sistem pemasaran yang sebelumnya masih bersifat konvensional dan terbatas pada penjualan langsung di sekitar Desa Sangsit, pengepul, pasar, serta toko dengan jangkauan sekitar 4 km. Integrasi penerapan GMP, penguatan manajemen usaha, dan digital marketing dalam satu rangkaian pendampingan menjadi nilai kebaruan dalam kegiatan pengabdian ini, khususnya pada UMKM pengolahan hasil perikanan tradisional di Desa Sangsit.

Melalui pendekatan tersebut, kegiatan pengabdian ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas dan keamanan produk, memperluas jangkauan pemasaran, serta memperkuat daya saing *Sudang Lepet*, kerupuk ikan, dan abon ikan sebagai produk unggulan Kelompok Sari Mina Segara. Oleh karena itu, kegiatan ini bertujuan meningkatkan kualitas produk melalui penerapan GMP dan standarisasi proses produksi, meningkatkan pemahaman mitra terkait manajemen usaha, serta meningkatkan kapasitas anggota kelompok dalam pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran produk.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelompok Sari Mina Segara, Desa Sangsit, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng, pada periode 13 September–18 Oktober 2025 dengan melibatkan 13 anggota kelompok sebagai peserta utama. Metode pengabdian yang digunakan adalah pendekatan *community empowerment* melalui pelatihan dan pendampingan berbasis kebutuhan mitra. Pendekatan ini dilaksanakan secara partisipatif dengan melibatkan anggota kelompok dalam proses identifikasi masalah, pelaksanaan kegiatan, praktik penerapan teknologi, hingga evaluasi program. Kegiatan didukung oleh dosen bidang teknologi pangan, dosen manajemen agribisnis, serta mahasiswa pendamping sebagai fasilitator lapangan. Secara umum, tahapan pelaksanaan program meliputi: (1) observasi dan identifikasi masalah, (2) pemetaan kebutuhan sarana produksi, (3) pelatihan dan praktik, (4) pendampingan intensif, serta (5) monitoring dan evaluasi program.

Tahapan kegiatan dimulai dengan observasi pendahuluan yang dilaksanakan pada tanggal 13 September 2025, mencakup kegiatan sosialisasi dan wawancara bersama mitra. Tahap ini bertujuan mengidentifikasi kondisi aktual usaha, permasalahan produksi, manajemen usaha, dan pemasaran produk. Parameter evaluasi pada tahap ini meliputi tingkat pemahaman awal mitra terkait GMP, kondisi sanitasi lingkungan produksi, sistem pencatatan usaha, dan pola pemasaran yang diterapkan. Selanjutnya dilakukan pemetaan kebutuhan alat dan sarana produksi untuk mendukung penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Berdasarkan hasil identifikasi, mitra memerlukan sarana pendukung seperti meja dan nampan stainless, *cooler box*, serta *food grade container* untuk meningkatkan higienitas dan efisiensi proses produksi.

Tahap berikutnya berupa pelatihan dan pendampingan terpadu yang mencakup pelatihan penerapan GMP, standarisasi proses produksi, manajemen usaha, serta pemasaran digital melalui *marketplace* dan *e-commerce*. Metode pelatihan yang digunakan meliputi ceramah interaktif, diskusi kelompok, demonstrasi alat, praktik langsung (*hands-on training*), serta pendampingan lapangan. Pada bidang produksi, peserta memperoleh pelatihan terkait hygiene sanitasi, keamanan pangan, standarisasi proses produksi, dan penggunaan alat berbasis GMP. Pada bidang manajemen usaha, peserta diberikan materi mengenai pengelolaan keuangan sederhana, pembagian kerja, pengendalian biaya produksi, dan manajemen operasional usaha. Sementara itu, pada bidang pemasaran, peserta memperoleh pelatihan pemanfaatan media sosial dan *marketplace* sebagai sarana digital marketing, termasuk praktik pembuatan akun dan pengelolaan konten promosi produk.

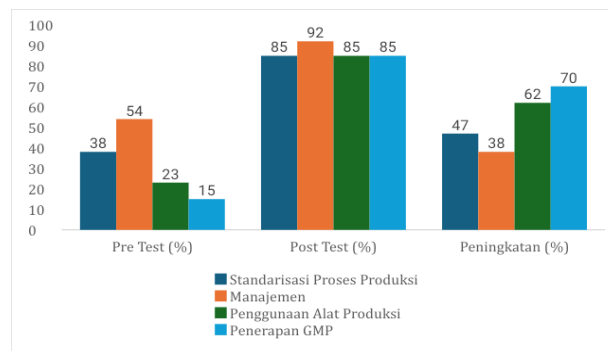
Monitoring dan evaluasi kegiatan dilakukan melalui pretest dan posttest, observasi langsung, wawancara, serta evaluasi praktik penerapan GMP dan penggunaan alat produksi. Indikator keberhasilan program meliputi peningkatan pemahaman peserta terhadap GMP, manajemen usaha, dan digital marketing; kemampuan peserta dalam menggunakan alat produksi secara benar; peningkatan penerapan

higiene dan sanitasi produksi; serta kemampuan mitra dalam memanfaatkan marketplace dan media sosial sebagai sarana pemasaran produk. Tingkat ketercapaian program diukur berdasarkan persentase pemahaman dan penerapan materi oleh peserta sesuai target luaran yang telah ditetapkan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil pelatihan aspek produksi dan manajemen usaha

Pelaksanaan pelatihan pada aspek produksi dan manajemen usaha ditujukan untuk meningkatkan kapasitas anggota Kelompok Sari Mina Segara dalam menghasilkan produk olahan ikan yang aman, berkualitas, dan memiliki daya saing usaha yang lebih baik. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui *pretest* dan *posttest*, observasi langsung selama pendampingan, serta penilaian keterampilan peserta dalam penerapan GMP, pengelolaan administrasi usaha, dan penggunaan alat produksi. Secara kuantitatif hasil perhitungan luaran tersebut dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Grafik Hasil Luaran Secara Kuantitatif

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebanyak 92% anggota kelompok memahami pentingnya penerapan standar keamanan pangan dan manajemen usaha. Selain itu, sebanyak 85% mitra memahami standarisasi proses produksi sudang lepet, kerupuk ikan, dan abon ikan mulai dari proses pengolahan hingga pengemasan dan pelabelan produk. Sebanyak 85% peserta juga mampu menggunakan dan merawat alat produksi dengan benar sesuai standar GMP. Tingkat penerapan GMP dalam proses produksi mencapai 85%, melampaui target awal program sebesar 75%. Pada aspek manajemen usaha, kelompok telah mampu melakukan pencatatan keuangan sederhana, pembagian tugas kerja yang lebih terstruktur, dan pengendalian biaya produksi. Peningkatan efisiensi kerja tersebut berkontribusi terhadap kenaikan produktivitas sebesar $\pm 20\%$ dibandingkan sebelum pelatihan. Selain itu, tiga produk olahan, yaitu abon ikan, kerupuk ikan, dan sudang lepet telah memperoleh izin edar P-IRT.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan yang diberikan mampu meningkatkan kapasitas teknis dan manajerial kelompok mitra. Peningkatan pemahaman mengenai keamanan pangan dan manajemen usaha berdampak pada pengelolaan produksi yang lebih terstruktur, efisien, dan sesuai standar. Kondisi ini mendukung peningkatan kualitas produk sekaligus memperkuat kesiapan kelompok dalam mengembangkan usaha secara berkelanjutan. Temuan ini sejalan dengan [Widodo & Putranto \(2024\)](#) yang menyatakan bahwa pendampingan manajerial mampu meningkatkan efisiensi dan kinerja usaha. Penerapan manajemen usaha yang konsisten juga berpotensi memperkuat daya saing dan kesiapan usaha dalam memenuhi legalitas pangan serta pengembangan pasar ([Aini et al., 2025](#); [Fikriah et al., 2025](#)). Dengan demikian, pelatihan manajemen usaha tidak hanya berfungsi sebagai solusi operasional jangka pendek, tetapi juga sebagai strategi fundamental untuk mendorong kelompok Sari Mina Segara mencapai keberlanjutan usaha.

Hasil pelatihan aspek pemasaran

Pelatihan pada aspek pemasaran digital dilaksanakan sebagai upaya untuk meningkatkan kemampuan anggota Kelompok Sari Mina Segara dalam memanfaatkan teknologi digital guna memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan daya saing produk olahan ikan. Kegiatan ini difokuskan pada pengenalan serta praktik penggunaan platform marketplace dan media sosial sebagai sarana promosi, komunikasi, dan penjualan produk secara daring.

Pada aspek pemasaran, kegiatan difokuskan pada pelatihan pemasaran digital serta pendaftaran akun marketplace untuk kelompok mitra. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan anggota kelompok dalam memanfaatkan *platform digital* sebagai sarana promosi dan penjualan produk secara lebih luas serta memperkuat kehadiran usaha di ranah daring. Peserta dilatih secara langsung dalam proses

pembuatan akun, pengelolaan konten promosi, hingga strategi menjaga interaksi dengan konsumen melalui *marketplace* dan media sosial seperti Shopee, Tokopedia, Instagram, dan TikTok.

Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa luaran yang ditargetkan telah tercapai, yaitu tersedianya sarana media digital berupa akun *marketplace* dan media sosial kelompok yang aktif dan dapat diakses secara daring, serta peningkatan jangkauan pemasaran produk hingga lebih dari 10 km dari lokasi mitra. Penerapan strategi pemasaran digital ini menjadi langkah penting dalam meningkatkan visibilitas produk memperluas basis konsumen, dan dapat memperkuat daya saing usaha kelompok Sari Mina Segara di pasar yang semakin kompetitif. Digital marketing memungkinkan mitra untuk melakukan pemasaran yang lebih efisien dan terukur, termasuk akses ke segmen konsumen yang sebelumnya sulit dijangkau (Sifwah et al., 2024). Sejalan dengan hasil pelatihan Arumsari et al., (2022) mengenai pemanfaatan digital marketing pada UMKM, bahwa penggunaan media sosial dan *platform e-commerce* tidak hanya meningkatkan interaksi dengan pelanggan, tetapi juga mendorong peningkatan penjualan dan perluasan jangkauan pasar secara signifikan. Dengan demikian, penerapan digital marketing secara konsisten dapat meningkatkan *brand awareness* dan menembus pasar baru.

Hasil pelatihan aspek GMP dan penyerahan alat produksi

Sebagai tindak lanjut dari pelatihan sebelumnya, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilanjutkan dengan penyerahan alat pendukung proses produksi serta praktik penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Tahapan ini dirancang untuk memastikan bahwa peningkatan kapasitas mitra tidak hanya berhenti pada aspek pemahaman teoritis, tetapi juga diikuti dengan ketersediaan sarana pendukung dan pengalaman praktik langsung dalam menerapkan standar produksi yang higienis dan aman.

Kegiatan ini dilaksanakan pada 26 Oktober 2025 bertempat di Balai Kelompok Sari Mina Segara, Banjar Dinas Pabean, Desa Sangsit, Kecamatan Sawan, Kabupaten Buleleng. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan efektivitas penerapan GMP melalui penyediaan fasilitas yang sesuai standar sekaligus memberikan pengalaman langsung kepada mitra dalam penerapannya di lapangan. Pada kegiatan ini, tim pengabdian menyerahkan sejumlah alat pendukung produksi seperti meja stainless, cool box, kontainer penyimpanan bahan, nampan *stainless*, *apron kitchen*, *hand gloves*, dan *hair net* yang berfungsi untuk menunjang pelaksanaan proses produksi yang higienis dan efisien. Selain penyerahan alat, peserta juga mendapatkan pelatihan praktik penerapan GMP secara langsung, termasuk pelatihan penggunaan dan perawatan peralatan, serta demonstrasi alur proses produksi yang sesuai dengan standar keamanan pangan. Dokumentasi kegiatan pelatihan, penyerahan alat, serta praktik penerapan GMP dapat dilihat pada Gambar 2 produk akhir dapat dilihat pada Gambar 3 dan 4.



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan



Gambar 3. Abon Ikan



Gambar 4. Sudang Lepet

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebanyak 80% anggota kelompok mampu menerapkan prosedur GMP secara mandiri, seperti penggunaan alat berbahan *food grade*, pemisahan area produksi, dan penerapan hygiene pekerja selama proses pengolahan. Implementasi tersebut berdampak pada peningkatan higienitas proses produksi, penurunan risiko kontaminasi silang, serta peningkatan keseragaman mutu produk olahan ikan. Selain itu, penggunaan alat produksi yang lebih sesuai standar membantu kelompok menjalankan proses produksi secara lebih efisien dan terstruktur.

Peningkatan kemampuan mitra dalam menerapkan GMP menunjukkan bahwa pendampingan dan praktik langsung memberikan dampak positif terhadap perubahan perilaku produksi kelompok. Kondisi ini mendukung peningkatan mutu dan keamanan produk sehingga berpotensi meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas peluang pemasaran produk. Hasil serupa ditemukan oleh [Wijayanti et al. \(2022\)](#) bahwa pendampingan GMP pada UMKM memperbaiki praktik *hygiene* pekerja dan penggunaan peralatan yang sesuai, sehingga menurunkan temuan ketidaksesuaian dan meningkatkan konsistensi mutu produk. Selain itu, intervensi pelatihan meningkatkan pengetahuan dan praktik penanganan pangan di antara pekerja yang merupakan faktor penting dalam memperbaiki budaya keamanan pangan di unit produksi kecil ([Joomun et al., 2024](#)). Sehingga, berkorelasi positif terhadap peningkatan kepatuhan terhadap standar produksi. [Kusumo et al. \(2025\)](#) menyatakan bahwa peningkatan mutu dan jaminan keamanan pangan berpotensi meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka akses ke saluran distribusi yang lebih luas, sehingga mendukung daya saing dan keberlanjutan usaha. Maka dari itu, kegiatan ini tidak hanya memperkuat aspek teknis dan keterampilan anggota kelompok, tetapi juga menjadi langkah strategis dalam memastikan keberlanjutan penerapan standar keamanan pangan di UMKM Sari Mina Segara.

Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat pada Kelompok Pedagang Sari Mina Segara di Desa Sangsit berhasil meningkatkan kapasitas dan kemandirian mitra melalui pelatihan Good Manufacturing Practices (GMP), manajemen usaha, dan pemasaran digital berbasis e-commerce. Kegiatan yang dilaksanakan mampu mencapai tujuan pengabdian, ditunjukkan oleh meningkatnya pemahaman dan keterampilan mitra dalam menerapkan proses produksi yang lebih higienis dan terstandar, melakukan pengelolaan usaha secara lebih tertib, serta memanfaatkan media digital untuk pemasaran produk olahan ikan. Penerapan GMP turut mendukung peningkatan mutu dan keamanan produk, sementara pelatihan manajemen dan pemasaran digital membantu meningkatkan efisiensi usaha serta memperluas jangkauan pasar mitra.

Pencapaian tersebut memberikan implikasi positif terhadap penguatan daya saing dan keberlanjutan usaha kelompok mitra. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh diharapkan mampu mendorong kemandirian kelompok dalam mengelola usaha secara berkelanjutan serta memperkuat pengembangan UMKM pangan lokal berbasis hasil perikanan. Untuk menjaga keberlanjutan program, mitra perlu menerapkan GMP secara konsisten, melakukan evaluasi mutu produk secara berkala, serta mengikuti pelatihan lanjutan terkait pengemasan modern, perizinan usaha, dan sertifikasi halal. Dukungan berkelanjutan dari pemerintah, perguruan tinggi, dan sektor swasta juga diperlukan untuk memperkuat ekosistem UMKM yang inovatif, berdaya saing, dan berkelanjutan.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Penelitian Dan Pengabdian kepada Masyarakat Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains Dan Teknologi yang berdasarkan keputusan Direktur Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Nomor 0770/C3/DT.05.00/2025 tanggal 4 September 2025 tentang Penerima Program Bantuan Operasional Perguruan Tinggi Negeri Program Pengabdian kepada Masyarakat

Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Batch III Tahun Anggaran 2025 Dan Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Udayana yang telah memberikan dukungan sehingga pengabdian Masyarakat ini dapat terlaksana.

Daftar Pustaka

- Aini, S. M., Salbiyah, M., Saepuloh, A., Yunawwirudin, F., & Mardiana, S. (2025). Penerapan Manajemen Strategis dalam Meningkatkan Daya Saing UMKM: Studi Kasus Cireng Seuhah Panyileukan. *PENG: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 2(3), 3995-4012.
- Anwar, A., Chairy, P., Hartini, S., Lubis, R., & Khairunnida, K. (2025). Pengoptimalan Rantai Pasok Usaha Kecil dan Menengah (UKM) melalui Penerapan Konsep Manajemen Operasional di Kelurahan Bergam Binjai Kota Binjai Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian Kontribusi Unhamzah*, 4(2), 29-35.
- Arifin, A., Winarno, U., & Badrudin, A. (2025). Inovasi Teknologi Guna Meningkatkan Produktivitas Dan Daya Saing Umkm Dalam Rangka Ketahanan Ekonomi. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 17(2), 145-158.
- Arumsari, N. R., Lailiyah, N., & Rahayu, T. (2022). Peran digital marketing dalam upaya pengembangan UMKM berbasis teknologi di Kelurahan Plamongansari Semarang. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 11(1), 92-101.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Perikanan Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bali (Ton), 2022. <https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjM0IzI=/produksi-perikanan-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-bali.html>
- Bucknavage, M., & Campbell, J. A. (2020). Good manufacturing practices and other programs in support of the food safety system. *Safety engineering* (pp. 159-173). Cham: Springer International Publishing.
- Fikriah, N. L., Ningtyas, M. N., & Su'ud, F. A. (2025). Pelatihan Dasar Manajemen dan Legalitas Usaha untuk Peningkatan Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 5(1), 1-11.
- Indriyani, S. N., & Nugraha, A. L. (2024). Optimalisasi Kemampuan Manajerial untuk Meningkatkan Kinerja UMKM. *Journal of Islamic Entrepreneurship and Business Research*, 1(2), 67-74.
- Joomun, A. B., Wallace, C. A., Aumjaud, B., & Ramful-Baboolall, D. (2024). Food safety culture and climate prevailing in micro and small food manufacturing enterprises in Mauritius and Rodrigues. *International Journal of Food Science and Technology*, 59(2), 685-702.
- Kusumo, R. A. B., Hapsari, H., & Rachmawati, E. (2025). Peningkatan Kualitas Produk UMKM Pangan melalui Penerapan Praktik Produksi yang Baik di Desa Cijambu, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang. *Abdimas Galuh*, 7(2), 1485-1489.
- Maghfiroh, I., Ni'mah, M., & Aqidah, W. A. (2025). Penerapan dan Evaluasi Strategi Manajemen Risiko Keuangan pada UMKM (Studi Kasus Batik Ronggomukti Sidomukti Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo). *EKONOMIKA45: Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi Bisnis, Kewirausahaan*, 12(2), 629-643.
- Negara, I. K. W., Suryaningtyas, E. W., Pratiwi, M. A., Suryawirawan, I. G. W., Kusuma, K. A. C., Rizky, P., & Khalistac, J. L. (2023). Kebijakan Pengembangan Perikanan Tangkap Melalui Analisis SWOT Dan Analytic Hierarchy Process (AHP) Di Kabupaten Buleleng, Bali. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 9(2), 182-195.
- Nurhidayah, N., Safitri, M., & Badollahi, I. (2025). Penerapan Sistem Akuntansi Manajemen Dalam Meningkatkan Kinerja Bisnis Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. *Advances in Management & Financial Reporting*, 3(2), 180-198.
- Oduro, S., & Haylemariam, L. G. (2025). Effect of social and environmental sustainability on SME competitiveness: a meta-analytic review. *Management Review Quarterly*, 1-32.
- Puryana, I., & Agustini, N. P. (2010). Monograf Kandungan Gizi dan Keamanan Pangan Makanan Tradisional Bali Study di Kabupaten Buleleng. Poltekkes Denpasar.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. Open Access under CC BY-SA License, 291-299.
- Sifwah, M. A., Nikhal, Z. Z., Dewi, A. P., Nurcahyani, N., & Latifah, R. N. (2024). Penerapan digital marketing sebagai strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing UMKM. *Journal of Management Accounting, Tax and Production*, 2(1), 109-118.
- Suarantalla, R., & Rizqi, R. M. (2024). Penerapan Pemasaran Digital dalam Memfasilitasi Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Kecamatan Sumbawa. *JIIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 7(1), 505-512.

- Widodo, S., & Putranto, M. A. (2024). Impact of Training and Assistance on Home Industry SMEs Development by Housewives in Klambir Lima Village. *Sinergi International Journal of Economics*, 2(3), 123-137.
- Wijayanti, N., Pramono, T. B., & Dharmawan, B. (2022). Pendampingan penerapan Good Manufacturing Practise (GMP) pada UMKM Keripik Tempe 27, Gentawangi, Jatilawang, Banyumas. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 3(2), 88-94.