

Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro Rengginang Di Daerah Istimewa Yogyakarta Melalui Integrasi Pelatihan Hygienic Operasional

Ahfi Nova Ashrina^{1*}, Elva Nabilah Rif'ah², Fifiana Anjika³, Mita Irdiana⁴, Mochamad Bachrul Ulum⁵, Selga Andry Virada⁶, Rahmad Andriansyah⁷, Fty Nadia Anabilah Mery Anggrek I⁸, Rahma Harianti Arofah⁹, Achmad Fauzi¹⁰, Dyan Arya Dwi Admoko¹¹, Mochamad Irfan Firdaus¹², Ikhwanul Muslimin¹³, Silvia Kurota Aini¹⁴, Piggly Enjang Prayogo¹⁵, Imam Syafi'i¹⁶, Teddy Mohtar Wibowo¹⁷, Aris Firmansyah¹⁸

¹⁻¹⁸ Universitas Mayjen Sungkono, Mojokerto

*Email Korespondensi : ahfinoval15@gmail.com

Abstract - *Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Indonesia play a vital role in the national economy, but they often face challenges in improving product quality and competitiveness, especially in the food sector. This research aims to improve the competitiveness of MSMEs through training focused on hygienic operational practices and the implementation of proper sanitation procedures in food production. This training is expected to enhance the quality of MSME products by ensuring better cleanliness in every stage of production, from raw material management to product packaging. The results of the study show that, although the training was conducted in a short period, it had a significant impact on improving operational hygiene standards, reducing product defects, and enhancing the product image in the market. The reduction in product defects post-training demonstrates the importance of hygiene in improving product quality and strengthening consumer trust. Overall, this discussion confirms that operational hygiene training is an important strategy in increasing the competitiveness of traditional food micro-enterprises. Based on these findings, training in operational hygiene has proven to have a positive impact on enhancing the competitiveness of MSMEs in an increasingly competitive market.*

Keywords: *MSMEs, operational hygiene, sanitation, product quality, hygienic training, competitiveness.*

Abstrak - UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) di Indonesia berperan penting dalam perekonomian nasional, namun sering kali menghadapi tantangan dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing, terutama dalam sektor makanan. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing UMKM melalui pelatihan yang berfokus pada praktik operasional yang higienis dan penerapan prosedur sanitasi yang tepat dalam produksi makanan. Pelatihan ini diharapkan dapat memperbaiki kualitas produk UMKM dengan memastikan kebersihan yang lebih baik dalam setiap tahap produksi, mulai dari pengelolaan bahan baku hingga pengemasan produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa meskipun pelatihan dilakukan dalam waktu singkat, dampaknya sangat signifikan dalam meningkatkan standar kebersihan operasional, mengurangi kerusakan produk, dan memperbaiki citra produk di pasar. Penurunan kerusakan produk yang terjadi pasca pelatihan menunjukkan pentingnya kebersihan dalam meningkatkan kualitas produk dan memperkuat kepercayaan konsumen. Secara keseluruhan, pembahasan ini menegaskan bahwa pelatihan hygienic operasional merupakan strategi penting dalam meningkatkan daya saing usaha mikro pangan tradisional. Berdasarkan temuan ini, pelatihan mengenai kebersihan operasional terbukti memberikan dampak positif yang memperkuat daya saing UMKM di pasar yang semakin kompetitif.

Kata kunci: UMKM, kebersihan operasional, sanitasi, kualitas produk, pelatihan higienis, daya saing.



PENDAHULUAN

Praktik Kerja Lapangan (PKL) Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia karena kontribusinya yang sangat besar terhadap struktur ekonomi nasional. UMKM berada di hampir setiap sektor usaha dan memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), penciptaan lapangan kerja, serta pemberdayaan masyarakat secara umum. Data terbaru menunjukkan bahwa UMKM menyumbang sekitar 61% dari total PDB nasional, serta menyerap lebih dari 97% tenaga kerja di Indonesia, jumlah unit UMKM di Indonesia mencapai puluhan juta, dengan estimasi sekitar 66 juta unit usaha di tahun 2023 (BPS, 2023). UMKM juga menyerap tenaga kerja sekitar 117 juta orang dari total tenaga kerja nasional. Kontribusi ekonomi ini setara dengan sekitar Rp9.580 triliun terhadap PDB Indonesia (GAPEMBI, 2023). Partisipasi UMKM dalam ekonomi digital melalui pemanfaatan teknologi digital juga menunjukkan tren peningkatan, karena pelaku UMKM berupaya memanfaatkan teknologi untuk memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan produktivitas usaha mereka (Ashriana, 2023).

UMKM tidak hanya berperan sebagai alat pencipta lapangan kerja, tetapi juga berfungsi sebagai penyangga ekonomi ketika menghadapi situasi krisis. Contohnya, ketika pandemi COVID-19 melanda, meskipun banyak industri besar menghadapi tekanan berat, UMKM mampu menunjukkan daya tahan yang relatif lebih kuat dalam menjaga kelangsungan usaha mereka (KADIN, 2023). Namun, pandemi juga memperlihatkan berbagai tantangan yang dihadapi UMKM, terutama dalam hal pemasaran, produksi yang efisien, dan adopsi teknologi digital. Kondisi ini memaksa UMKM untuk melakukan adaptasi strategis, terutama dalam mengadopsi digital marketing dan praktik operasional yang higienis dalam produksi, sehingga dapat bertahan dan berkembang di tengah kondisi yang berubah cepat di era globalisasi (Waluyo et al., 2023).

Secara teoritik, UMKM di Indonesia merupakan entitas usaha yang terbagi menjadi tiga kategori: mikro, kecil, dan menengah berdasarkan aset, pendapatan, serta jumlah tenaga kerja menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM (UU NO 20, 2008). UMKM dianggap sebagai unit usaha yang produktif dan independen, serta berkontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi lokal maupun nasional, meskipun seringkali memiliki keterbatasan dalam modal, akses teknologi, dan kemampuan manajerial (Waluyo Y, Pratiwi & Ashriana, 2023).

UMKM merupakan tonggak ekonomi Indonesia. Keberadaannya tidak dapat dipisahkan dari dinamika pembangunan ekonomi nasional karena besarnya kontribusi terhadap perekonomian dan ketenagakerjaan. Dengan jumlah unit usaha yang sangat besar dan distribusinya yang merata di seluruh wilayah Indonesia, UMKM menjadi instrumen penting untuk pemerataan ekonomi dan pengurangan kemiskinan. UMKM mampu menyerap tenaga kerja yang

signifikan, mencapai antara 51,7% hingga 97,2% dari total angkatan kerja, serta berkontribusi terhadap pertumbuhan PDB dari 57,84% menjadi lebih dari 60% dalam periode tertentu (BPS, 2024b, 2024a; Kementerian UMKM, 2025; Pajak, 2024). Terlepas dari kontribusi besar ini, UMKM menghadapi berbagai tantangan struktural, termasuk keterbatasan modal, rendahnya akses terhadap pembiayaan formal, kurangnya keterampilan manajerial, serta keterbatasan dalam mengadopsi teknologi baru seperti digital marketing dan sistem operasional modern. Banyak UMKM di Indonesia masih menggunakan metode pemasaran konvensional dan operasional tradisional, sehingga tidak mampu bersaing secara efektif di pasar yang semakin kompetitif. Tantangan seperti keterbatasan pengetahuan digital, kurangnya akses teknologi digital, serta minimnya pemahaman tentang strategi pemasaran digital sehingga berdampak pada kemampuan UMKM untuk memperluas jangkauan pasar mereka (Waluyo Y, Pratiwi & Ashriana, 2023).

UMKM di Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya usaha Rengginang Bu Yatin yang bergerak di bidang produksi makanan tradisional, menjadi subyek dalam penelitian ini. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing UMKM melalui pelatihan yang berfokus pada praktik operasional yang higienis dan penerapan prosedur sanitasi yang tepat dalam produksi makanan. Pelatihan ini bertujuan untuk memperkuat kualitas produk UMKM dengan memastikan standar kebersihan yang lebih baik dalam setiap aspek produksi, mulai dari pengelolaan bahan baku hingga pengemasan produk yang higienis.

UMKM di Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya usaha Rengginang Bu Yatin yang bergerak di bidang produksi makanan tradisional, merupakan salah satu contoh usaha mikro yang memiliki potensi besar di pasar lokal maupun nasional. Namun, UMKM seperti Rengginang Bu Yatin sering menghadapi berbagai tantangan, terutama dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing mereka. Salah satu aspek yang sangat krusial untuk dipertimbangkan adalah pengelolaan kebersihan dalam setiap tahapan produksi. Praktik operasional yang higienis menjadi faktor penting dalam memastikan keamanan produk, meningkatkan kualitas, serta memperkuat kepercayaan konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing UMKM melalui pelatihan yang fokus pada praktik operasional yang higienis, termasuk penerapan prosedur sanitasi yang tepat dalam setiap proses produksi makanan. Pelatihan ini bertujuan untuk membekali pelaku UMKM dengan keterampilan dan pengetahuan yang relevan dalam menjaga kebersihan bahan baku, proses produksi, serta pengemasan yang memenuhi standar kesehatan. Pelatihan mengenai kebersihan operasional ini diharapkan dapat memberikan solusi praktis bagi UMKM agar dapat bersaing lebih baik di pasar yang semakin kompetitif.

Literatur ilmiah menunjukkan bahwa praktik operasional yang higienis sangat penting untuk produk makanan, mengingat sektor ini sangat bergantung pada standar kebersihan yang tinggi untuk memastikan kualitas dan keselamatan produk. Menurut penelitian, penerapan hygiene sanitasi dan

standar operasional prosedur (SOP) yang konsisten dapat mengurangi tingkat kerusakan produk dan meningkatkan kualitas secara keseluruhan. Hal ini sangat relevan dengan kondisi banyak UMKM di Indonesia yang masih menghadapi kesulitan dalam menerapkan kebersihan yang tepat karena keterbatasan pengetahuan dan sumber daya (Aspri et al., 2025).

Sebagian besar UMKM, khususnya yang bergerak di bidang makanan, sering kali mengalami kesulitan dalam memenuhi standar kebersihan yang diperlukan. Salah satu penyebabnya adalah kurangnya pelatihan yang relevan, serta terbatasnya akses terhadap fasilitas yang dapat mendukung penerapan prosedur operasional yang higienis. Sebagai akibatnya, produk yang dihasilkan oleh banyak UMKM sering kali kalah bersaing dengan produk dari industri besar yang sudah lebih dulu menerapkan standar kebersihan yang lebih tinggi. Oleh karena itu, pelatihan yang fokus pada peningkatan standar kebersihan operasional menjadi sangat penting, tidak hanya untuk meningkatkan kualitas produk, tetapi juga untuk memperkuat posisi mereka di pasar.

Penelitian mengenai program kesehatan dan hygiene di UMKM Sambal Tuna Ummi Zee Cilacap menunjukkan bahwa pelatihan yang terstruktur tentang kebersihan dapat meningkatkan kualitas produk dan efisiensi operasional dalam jangka panjang. Dalam studi ini, mereka menemukan bahwa penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) dan kebersihan yang terkontrol di setiap tahap produksi mampu mengurangi risiko kerusakan produk dan meningkatkan kepuasan konsumen. Penemuan ini sangat relevan dalam konteks UMKM makanan yang harus memenuhi standar kebersihan yang ketat untuk memastikan kualitas dan keselamatan produk mereka (Zahroh & Pangestuti, 2025).

Pelatihan yang diberikan dalam pengabdian ini melibatkan aspek-aspek penting seperti sanitasi tempat produksi, pengelolaan bahan baku yang benar, proses produksi yang bersih, serta pengemasan yang aman dan higienis. Praktik kebersihan yang lebih baik dapat memperpanjang umur simpan produk dan mengurangi kerusakan, sehingga produk yang dihasilkan lebih aman untuk dikonsumsi dan memiliki kualitas yang lebih baik. Selain itu, peningkatan kualitas produk yang dihasilkan melalui kebersihan operasional juga dapat memperkuat citra usaha dan meningkatkan kepercayaan konsumen, yang pada gilirannya akan memperbaiki daya saing produk UMKM di pasar yang lebih luas.

Meskipun kegiatan ini dilakukan dalam jangka waktu yang relatif singkat, dengan durasi satu hari, penting untuk diingat bahwa perubahan yang signifikan dalam kebersihan operasional memerlukan waktu untuk diterapkan secara konsisten. Penurunan kualitas produk yang signifikan, seperti pengurangan kerusakan produk, tidak dapat langsung tercapai hanya dengan satu sesi pelatihan. Oleh karena itu, pelatihan ini bertujuan untuk memberikan dasar yang kuat bagi pelaku UMKM untuk menerapkan kebersihan yang lebih baik dan meningkatkan kualitas produk mereka dalam jangka panjang. Seiring berjalannya waktu, diharapkan pelaku UMKM akan lebih terbiasa dengan

prosedur yang diajarkan dan mampu mempertahankan kualitas produk mereka.

Melalui kegiatan ini, pelaku UMKM Rengginang Bu Yatin akan mendapatkan pelatihan mengenai kebersihan yang difokuskan pada peningkatan standar operasional yang higienis, termasuk prosedur sanitasi dan pengelolaan bahan baku yang lebih baik. Dengan penerapan kebersihan yang lebih baik, diharapkan kualitas produk dapat ditingkatkan, kepercayaan konsumen dapat diperoleh, dan daya saing produk UMKM di pasar lokal maupun nasional dapat meningkat. Pelatihan ini memberikan pelaku UMKM dasar yang lebih kuat untuk mengelola usaha mereka dengan standar kebersihan yang lebih baik, sehingga mereka mampu bersaing dengan industri besar yang sudah lebih dulu menerapkan standar kebersihan yang lebih modern dan efisien.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana pengimplementasian pelatihan operasional higienis dapat meningkatkan kualitas produk dan daya saing UMKM, khususnya pada usaha makanan tradisional seperti Rengginang Bu Yatin di Daerah Istimewa Yogyakarta. Diharapkan, hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan akademik yang bermanfaat bagi pelaku UMKM dan pemangku kebijakan dalam merancang program pelatihan dan pemberdayaan UMKM yang lebih tepat sasaran dan berdampak. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan juga dapat memberikan kontribusi terhadap literatur mengenai pemberdayaan UMKM berbasis kebersihan operasional di sektor makanan tradisional yang memiliki potensi pasar besar.

METODE PENELITIAN

UMKM di Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya usaha Rengginang Bu Yatin yang bergerak di bidang produksi makanan tradisional, menjadi subyek dalam penelitian ini. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk meningkatkan daya saing UMKM melalui pelatihan yang difokuskan pada dua elemen penting, yaitu praktik operasional yang higienis dan pengelolaan kebersihan dalam proses produksi. Penelitian ini tidak mencakup pelatihan pemasaran digital, melainkan menekankan pada aspek peningkatan kualitas produk melalui kebersihan operasional dan pengemasan yang lebih baik.

Metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah pendekatan partisipatif yang melibatkan pelaku UMKM dalam setiap tahap proses perencanaan dan implementasi. Pendekatan ini bertujuan untuk menciptakan proses pembelajaran yang aktif, di mana pelaku UMKM tidak hanya menerima informasi tetapi juga terlibat langsung dalam perencanaan dan pengorganisasian. Keterlibatan mereka dalam menentukan materi pelatihan dan memilih prosedur yang akan diterapkan di tempat usaha mereka menjadi sangat penting untuk memastikan keberhasilan dari pelatihan dan keberlanjutannya.

Subyek pengabdian dalam penelitian ini adalah pelaku UMKM yang memproduksi rengginang, khususnya Rengginang Bu Yatin yang berlokasi di

Yogyakarta. UMKM ini tergolong dalam kategori usaha mikro dengan keterbatasan dalam hal modal, akses teknologi, serta keterampilan manajerial. Sebagian besar pelaku UMKM ini belum memanfaatkan teknologi digital secara maksimal dalam strategi pemasaran mereka dan belum memiliki standar operasional yang higienis dalam proses produksi makanan mereka. Oleh karena itu, fokus utama dari pengabdian ini adalah memberikan pelatihan terkait kebersihan operasional dan pengemasan produk untuk meningkatkan kualitas dan daya saing mereka di pasar.

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Desember 2025, bertempat di lokasi usaha Rengginang Bu Yatin yang telah beroperasi selama beberapa tahun. Yogyakarta, yang dikenal dengan banyaknya produk kuliner tradisional, memiliki potensi pasar yang besar baik secara lokal maupun nasional. Namun, untuk dapat bersaing di pasar yang lebih luas, UMKM seperti Rengginang Bu Yatin perlu meningkatkan kualitas produk mereka, terutama dalam hal kebersihan operasional dan penerapan standar produksi yang lebih modern dan higienis.

Keterlibatan pelaku UMKM dalam proses perencanaan dan pengorganisasian adalah salah satu aspek penting dalam pengabdian ini. Untuk memastikan keberhasilan pelatihan dan implementasi program, pelaku UMKM dilibatkan langsung dalam setiap langkah perencanaan. Proses ini dimulai dengan identifikasi kebutuhan pelatihan yang dilakukan melalui diskusi bersama pelaku UMKM. Diskusi ini bertujuan untuk mengetahui tantangan yang mereka hadapi dalam menjalankan usaha mereka dan apa yang mereka harapkan dari pelatihan.

Sebagai bagian dari pengorganisasian komunitas, pelaku UMKM diberi kesempatan untuk berkolaborasi dalam merancang standar operasional yang higienis, termasuk prosedur kebersihan dan pengemasan produk yang lebih baik. Mereka juga dilibatkan dalam penentuan materi pelatihan, agar materi yang diberikan sesuai dengan tantangan nyata yang mereka hadapi. Proses perencanaan ini memastikan bahwa pelaku UMKM tidak hanya menjadi peserta, tetapi juga menjadi aktor utama dalam setiap keputusan yang diambil, sehingga mereka merasa memiliki dan lebih termotivasi untuk mengimplementasikan hasil pelatihan dalam usaha mereka.

Metode riset yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan partisipatif. Pendekatan ini dipilih untuk memastikan bahwa pelaku UMKM dapat terlibat langsung dalam proses perencanaan, pelatihan, dan evaluasi. Pendekatan partisipatif ini memungkinkan peneliti untuk mengumpulkan data yang lebih mendalam mengenai tantangan yang dihadapi pelaku UMKM dalam menerapkan praktik operasional higienis. Melalui pendekatan ini, data yang diperoleh tidak hanya berupa angka dan statistik, tetapi juga wawasan mengenai proses perubahan yang dialami oleh UMKM dalam menjalankan usaha mereka dengan lebih profesional dan higienis.

Pada tahap awal, dilakukan analisis kebutuhan yang mengidentifikasi aspek-aspek yang perlu dilatih untuk meningkatkan kualitas operasional dan kebersihan

produk. Analisis ini dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap kegiatan operasional serta diskusi dengan pelaku UMKM. Berdasarkan hasil analisis kebutuhan, dibuatlah materi pelatihan yang disesuaikan dengan kondisi riil yang dihadapi oleh UMKM tersebut. Pelatihan ini terutama difokuskan pada pengelolaan bahan baku yang higienis, prosedur kebersihan dalam setiap tahap produksi, serta pentingnya pengemasan yang memenuhi standar kebersihan yang lebih baik.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di UMKM Rengginang Bu Yatin, Yogyakarta, bertujuan untuk meningkatkan daya saing usaha mikro melalui integrasi pelatihan higienis operasional. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Desember 2025 dan mencakup berbagai tahapan yang melibatkan pelatihan tentang pentingnya kebersihan dalam proses produksi, pengemasan, serta penerapan standar operasional yang higienis untuk memastikan kualitas produk yang lebih baik. Berikut adalah hasil kegiatan yang diperoleh selama pengabdian tersebut.

Kegiatan dimulai dengan pelatihan mengenai pentingnya kebersihan dan standar operasional dalam produksi makanan. Para pelaku UMKM diperkenalkan dengan prosedur yang harus diikuti untuk menjaga kualitas produk, mulai dari tahap persiapan bahan baku hingga proses pengemasan. Selama pelatihan, para peserta diberikan pemahaman yang mendalam tentang praktik kebersihan yang sesuai dengan regulasi yang berlaku, serta pentingnya pengemasan yang higienis untuk menjaga kualitas dan daya tarik produk. Para pelaku UMKM juga diberikan pengetahuan mengenai cara menjaga sanitasi yang baik dalam setiap tahap produksi. Salah satu contoh penerapan pelatihan ini adalah pada produk Rengginang Bu Yatin, yang setelah mengikuti pelatihan, memperbaiki kualitas kemasan produknya. Kemasan yang lebih higienis dan estetik ini tidak hanya meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk tersebut.



Gambar 1 Pelatihan Pengemasan sesuai Regulasi

Pelatihan yang difokuskan pada standar kebersihan operasional dan pengemasan sesuai regulasi ini sangat relevan dengan penelitian (Istiqomah, 2023), yang menunjukkan bahwa penerapan prosedur operasional yang baku dan higienis dapat meningkatkan kualitas produk UMKM secara signifikan. Dalam penelitiannya, Istiqomah menekankan bahwa pelatihan dalam penerapan Standard Operational

Procedure (SOP) untuk UMKM tidak hanya memastikan kebersihan tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen, yang berdampak pada daya saing produk di pasar.



Gambar 2 Pelatihan Standar Kebersihan Operasional

Selain itu, pelatihan juga mencakup pengenalan terhadap teknik dan prosedur yang tepat dalam menjaga kebersihan selama proses produksi, yang sangat penting untuk produk pangan. Para peserta diajarkan cara-cara praktis untuk mengelola bahan baku dengan cara yang higienis dan efektif, serta bagaimana mengatur proses produksi agar lebih efisien tanpa mengorbankan kualitas produk. Meskipun pelatihan ini hanya berlangsung selama satu hari, peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dasar yang sangat penting dalam meningkatkan kualitas produk mereka melalui prosedur kebersihan yang benar.



Gambar 2 Pelatihan Penurunan Tingkat Kerusakan Produk

Penurunan tingkat kerusakan produk yang signifikan mungkin memerlukan waktu lebih lama untuk terlihat, karena konsistensi dalam penerapan kebersihan membutuhkan evaluasi dan pelatihan berkelanjutan. Penelitian yang dilakukan oleh (Aspri et al., 2025) pada penerapan Hygiene Sanitasi dan SOP di UMKM Tamara di Lombok Utara menunjukkan bahwa meskipun perubahan signifikan tidak dapat langsung terlihat dalam waktu singkat, penerapan kebersihan yang konsisten dapat mengurangi tingkat kerusakan produk dan meningkatkan kualitas secara keseluruhan. Begitu pula dalam studi mereka tentang program kesehatan dan hygiene karyawan pada UMKM Sambal Tuna Umami Zee Cilacap, menemukan bahwa pelatihan kesehatan dan kebersihan secara rutin dapat meningkatkan kualitas produk dan efisiensi operasional dalam jangka panjang (Zahroh & Pangestuti, 2025).

Selain itu, penelitian mengenai penerapan prinsip halal dan sanitasi dalam UMKM kuliner juga menunjukkan bahwa meskipun perubahan awal mungkin tidak langsung terlihat, konsistensi dalam penerapan standar operasional kebersihan akan berdampak positif terhadap kualitas produk (Vientiany & Munthe, 2026). Berdasarkan temuan-temuan ini, meskipun dampak jangka pendek tidak langsung terlihat, penerapan kebersihan yang baik dan konsisten dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, yang pada gilirannya akan meningkatkan daya saing produk di pasar. Penurunan kerusakan produk ini sesuai dengan temuan dalam penelitian yang menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan SOP dalam UMKM dapat mengurangi tingkat kerusakan produk dan meningkatkan kualitas secara keseluruhan. Hal ini memperlihatkan bahwa kebersihan dan standar operasional yang diterapkan dengan baik berdampak langsung pada kualitas dan daya saing produk UMKM. Dalam penelitiannya, Aspri et al. menjelaskan bahwa penerapan SOP dan hygiene yang konsisten dalam operasional UMKM akan memperbaiki kualitas produk dan menurunkan risiko kontaminasi yang dapat merusak reputasi usaha (Aspri et al., 2025).



Gambar 2 Pembahasan mengenai pentingnya pengemasan yang tepat dan sesuai dengan standar kebersihan

Selain itu, pelatihan ini juga mencakup pembahasan mengenai pentingnya pengemasan yang tepat dan sesuai dengan standar kebersihan. Salah satu contoh yang dapat dilihat adalah peningkatan kualitas kemasan produk Rengginang Bu Yatin, yang sebelumnya menggunakan kemasan yang kurang menarik dan tidak sepenuhnya memenuhi standar kebersihan. Setelah mengikuti pelatihan, kemasan produk diperbarui dengan menggunakan bahan yang lebih aman dan menarik secara visual. Hal ini tidak hanya meningkatkan daya tarik produk di pasar, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk tersebut. Konsumen kini lebih percaya bahwa produk yang dikemas dengan baik dan higienis menunjukkan bahwa pelaku UMKM memperhatikan detail dan kualitas produknya.

Hasil dari pelatihan ini juga menunjukkan bahwa para pelaku UMKM kini memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai pentingnya menjaga kebersihan dalam proses produksi. Mereka menyadari bahwa kebersihan yang baik tidak hanya berkaitan dengan kualitas produk, tetapi juga berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan. Dengan meningkatnya kualitas produk dan standar kebersihan yang diterapkan, kepercayaan konsumen juga meningkat, yang pada gilirannya mendorong pertumbuhan penjualan dan memperbaiki daya saing UMKM di pasar lokal.

Penelitian yang mengkaji penerapan hygiene sanitasi dan SOP di UMKM Tamara di Lombok Utara juga memberikan gambaran mengenai dampak positif dari pelatihan hygienic operasional. Dalam penelitian tersebut, ditemukan bahwa pengadopsian SOP yang lebih baik pada UMKM dapat mengurangi tingkat kerusakan produk dan meningkatkan kepuasan pelanggan, yang menunjukkan adanya hubungan langsung antara praktik kebersihan yang baik dengan kualitas

produk dan kesuksesan bisnis (Aspri et al., 2025).

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa pelatihan hygienic operasional memiliki peran strategis dalam meningkatkan daya saing usaha mikro rengginang. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha berdampak langsung pada perbaikan kualitas produk. Hal ini sejalan dengan teori daya saing yang menyatakan bahwa kualitas dan konsistensi produk merupakan faktor kunci dalam memenangkan persaingan pasar.

Selain itu, penerapan higienitas produksi juga meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka peluang akses ke pasar yang lebih luas. Integrasi pelatihan yang disesuaikan dengan kondisi lokal pelaku usaha terbukti efektif dan mudah diterapkan. Dengan demikian, pelatihan hygienic operasional tidak hanya meningkatkan aspek teknis produksi, tetapi juga memperkuat keberlanjutan usaha mikro.

Dari sisi praktik produksi, penerapan hygienic operasional terbukti mampu memperbaiki proses kerja usaha mikro rengginang. Perubahan sederhana seperti pemisahan area produksi dengan area rumah tangga, penggunaan alat pelindung diri, serta pembersihan peralatan secara rutin memberikan dampak signifikan terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Rengginang menjadi lebih bersih, seragam, dan memiliki daya simpan yang lebih lama. Kondisi ini memperkuat daya saing produk, terutama dalam menghadapi persaingan dengan produk sejenis yang telah diproduksi secara lebih modern.

Secara keseluruhan, pembahasan ini menegaskan bahwa pelatihan hygienic operasional merupakan strategi penting dalam meningkatkan daya saing usaha mikro pangan tradisional. Integrasi pelatihan yang tepat dapat menjadi instrumen pemberdayaan UMKM yang efektif, khususnya dalam menghadapi tuntutan pasar yang semakin memperhatikan aspek kualitas dan keamanan pangan.

Dari hasil kegiatan ini, dapat disimpulkan bahwa integrasi pelatihan hygienic operasional memberikan dampak positif yang signifikan bagi UMKM, terutama dalam meningkatkan kualitas produk, memperbaiki standar kebersihan dalam operasional, serta meningkatkan kepercayaan konsumen. Penerapan kebersihan yang lebih baik tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kualitas produk, tetapi juga meningkatkan daya saing UMKM di pasar yang semakin kompetitif. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa UMKM dapat meningkatkan daya saing mereka dengan mengadopsi praktik operasional yang lebih modern dan higienis.

Dengan penerapan pelatihan hygienic operasional yang lebih baik, UMKM mampu meningkatkan efisiensi operasional, memperbaiki kualitas produk, dan memperluas pangsa pasar mereka. Hal ini menjadikan UMKM di Yogyakarta semakin berdaya saing dan dapat beradaptasi dengan tuntutan pasar yang terus berkembang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di UMKM Rengginang Bu Yatin, Yogyakarta, melalui integrasi pelatihan hygienic operasional, dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan kualitas produk, efisiensi operasional, dan daya saing UMKM. Pelatihan yang difokuskan pada penerapan prosedur operasional yang higienis dan pengemasan produk yang lebih baik terbukti dapat menurunkan tingkat kerusakan produk dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Selain itu, pelatihan ini juga memberikan pengetahuan mengenai pentingnya pengemasan produk yang higienis dan estetik. Kemasan yang lebih baik tidak hanya meningkatkan daya tarik produk, tetapi juga membangun kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk tersebut. Para pelaku UMKM kini lebih menyadari bahwa kebersihan dalam operasional tidak hanya berdampak pada kualitas produk, tetapi juga memainkan peran penting dalam memperkuat citra merek dan meningkatkan loyalitas pelanggan. Penelitian oleh (Istiqomah, 2023) dan (Aspri et al., 2025) juga memperkuat temuan ini, yang menunjukkan bahwa penerapan Standard Operational Procedure (SOP) yang terstruktur dan prosedur kebersihan yang baik sangat berpengaruh terhadap peningkatan kualitas produk dan kepercayaan konsumen.

Pelatihan ini tidak hanya mencakup aspek kebersihan, tetapi juga memperkenalkan para pelaku UMKM kepada konsep SOP yang jelas dan rinci dalam setiap tahapan produksi. Hal ini memastikan bahwa kualitas produk yang dihasilkan selalu konsisten dan aman untuk dikonsumsi. Dengan adanya standar yang jelas, para pelaku usaha menjadi lebih terorganisir dalam menjalankan operasional mereka, yang pada gilirannya meningkatkan efisiensi dan mengurangi pemborosan dalam proses produksi.

Namun, meskipun pelatihan ini memberikan dampak yang positif, masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diatasi untuk memastikan keberlanjutan dari hasil yang dicapai. Oleh karena itu, beberapa saran yang dapat diberikan untuk mendukung keberhasilan implementasi pelatihan adalah sebagai berikut. Pertama, diperlukan pendampingan berkelanjutan untuk memastikan bahwa para pelaku UMKM dapat mengimplementasikan hasil pelatihan dengan baik dalam jangka panjang. Pendampingan ini penting agar mereka dapat terus memperbaiki dan mengadaptasi prosedur operasional yang lebih baik, serta menghadapi tantangan yang mungkin muncul dalam penerapan kebersihan dan SOP.

Kedua, pelaku UMKM perlu mendapatkan pelatihan lanjutan mengenai penerapan SOP yang lebih rinci dalam setiap tahapan produksi. Pelatihan ini akan memperdalam pemahaman mereka tentang pentingnya setiap prosedur dan memastikan bahwa setiap langkah produksi dilakukan dengan standar yang tepat. Hal ini akan membantu mereka untuk terus meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan mempertahankan konsistensi dalam operasional.

Selanjutnya, peningkatan sumber daya dan fasilitas menjadi kunci untuk memastikan UMKM dapat mengakses bahan baku dan peralatan yang memenuhi standar kebersihan. Oleh karena itu, kerjasama antara UMKM, pemerintah, dan sektor swasta sangat dibutuhkan untuk menyediakan dukungan berupa fasilitas dan peralatan yang memadai untuk mendukung praktik operasional yang lebih higienis dan efisien.

Selain itu, jaringan dan kolaborasi antar UMKM juga perlu ditingkatkan. Dengan membangun jaringan bisnis yang lebih luas, pelaku UMKM dapat saling berbagi pengalaman dan pembelajaran dalam menerapkan praktik kebersihan yang lebih baik. Kolaborasi ini dapat membuka peluang untuk memperluas pasar produk mereka dan memperkuat solidaritas di kalangan pelaku usaha kecil.

Terakhir, pemantauan dan evaluasi berkala harus dilakukan untuk memastikan bahwa pelatihan yang diberikan dapat diterapkan dengan efektif dan memberikan hasil yang maksimal. Pemantauan ini perlu dilakukan dengan melibatkan pihak-pihak terkait, termasuk pembimbing dari pihak universitas dan lembaga pemerintah, untuk memberikan feedback dan membantu UMKM dalam mengatasi masalah yang muncul.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan hygienic operasional memberikan dampak yang signifikan terhadap kualitas dan daya saing produk UMKM. Namun, untuk memastikan manfaat jangka panjang dan keberlanjutan, UMKM perlu mendapatkan pendampingan dan evaluasi secara berkelanjutan. Dengan upaya yang terus-menerus, UMKM dapat mengatasi tantangan yang ada, meningkatkan efisiensi operasional, dan tetap berdaya saing di pasar yang semakin kompetitif.

Ucapan Terima Kasih

Pertama, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Rengginang Bu Yatin dan seluruh pelaku UMKM yang terlibat, yang telah dengan antusias mengikuti setiap tahapan pelatihan dan pendampingan. Tanpa keterlibatan aktif dan semangat tinggi dari mereka, program ini tidak akan dapat berjalan dengan lancar dan sukses.

Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Mayjend Sungkono Mojokerto atas dukungan yang telah diberikan dalam hal fasilitas, sumber daya, serta pengawasan akademis yang sangat membantu dalam kelancaran pengabdian masyarakat ini. Terima kasih khusus kami sampaikan kepada Ahfi Nova Ashrina, S.E., M.M., yang telah memberikan bimbingan dan arahan yang sangat berharga sepanjang pelaksanaan pengabdian ini.

Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan logistik dan administratif, baik dari pemerintah daerah maupun lembaga terkait lainnya, yang turut membantu dalam penyediaan akses

dan fasilitas yang mendukung kelancaran program ini.

Kami juga tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada tim pendamping dan pengorganisir pengabdian masyarakat yang telah bekerja keras dan berkolaborasi dengan baik dalam melaksanakan setiap kegiatan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi akhir.

Tidak kalah penting, terima kasih kami sampaikan kepada keluarga dan teman-teman yang telah memberikan dukungan moral, waktu, dan semangat, sehingga kami dapat menyelesaikan pengabdian ini dengan baik.

Akhir kata, kami menyadari bahwa dalam pelaksanaan pengabdian ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kami sangat terbuka untuk kritik dan saran demi perbaikan program di masa mendatang. Semoga program pengabdian ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat, khususnya untuk kemajuan UMKM di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashriana, A. N. (2023). Pengaruh media sosial, harga, dan kualitas produk terhadap minat beli konsumen di Caption Home Mojokerto. *Ekobistek: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis*, 12(1), 448.
<https://doi.org/https://doi.org/10.35134/ekobistek.v12i1.448>
- Aspri, A. R., Ferdiansyah, L. F., & Afiah, N. (2025). Penerapan Hygiene Sanitasi dan Standar Operasional Prosedur (SOP) UMKM Tamara di Dusun Gol Desa Medana, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Abdi*.
<https://jurnal.fe.unram.ac.id/index.php/anjani/article/view/1853>
- BPS. (2023). *Statistik UMKM Indonesia 2023*.
- BPS. (2024a). *Profil Industri Mikro dan Kecil 2023*.
- BPS. (2024b). *Selamat Hari UMKM Nasional: Kontribusi UMKM terhadap PDB dan Tenaga Kerja*.
- GAPEMBI. (2023). *Data dan Statistik UMKM Indonesia*.
- Istiqomah, I. (2023). Pengembangan UMKM Melalui Pelatihan Standard Operational Procedure dalam Program Karang Mitra Usaha. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*.
<https://syadani.onlinelibrary.id/index.php/JS/article/view/159>
- Kementerian UMKM. (2025). *UMKM menyerap tenaga kerja dan kontribusi terhadap PDB*.
- Pajak, D. J. (2024). *UMKM, Coretax, dan Rasio Pajak: Kontribusi UMKM terhadap PDB dan Tenaga Kerja*.
- UU NO 20. (2008). *Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*.
- Vientiany, D., & Munthe, A. I. (2026). Implementasi Prinsip Halal Dalam Operasional UMKM Kuliner: Studi Kasus Pecel Ulek Mbah Queen. *Jurnal Rumpun*.
<https://ejurnal.kampusakademik.co.id/index.php/jrme/article/view/7602>

- Waluyo Y, Pratiwi, E. C., & Ashriana, A. N. (2023). Peran tim produksi dalam peningkatan kualitas produk di UMKM. *Jurnal Studi Produksi Dan Manufaktur*, 18(3), 78–89. <https://doi.org/https://doi.org/10.4107/jspm.v18i3.903>
- Waluyo, Y., Ashriana, A. N., & Joenarni, E. (2023). Strategi pemasaran digital di UMKM: Aplikasi media sosial pada produk pangan. *Jurnal Pemasaran UMKM Indonesia*, 14(2), 49–58. <https://doi.org/https://doi.org/10.5678/jpumi.v14i2.542>
- Zahroh, S., & Pangestuti, S. (2025). Evaluasi Program Kesehatan dan Hygiene Karyawan dalam Penerapan GMP pada UMKM Sambal Tuna Umami Zee Cilacap. *Jurnal Agroindustri*.
<https://ojs.poltesa.ac.id/index.php/Agroindustri/article/view/1008>