

Pemberdayaan Pekerja UMKM untuk Mengenal dan Sadar akan Pentingnya Hygiene Sanitasi pada UMKM

Empowering MSME Workers to identify and Aware of the Importance of Hygiene and Sanitation

Jordan Syah Gustav^{1*}, Sumardiyono², Lusi Ismayanti³, Maria Paskita Widjanarti⁴, Tutug Bolet Atmojo⁵, Farhana Syahrotun Nisa S⁶, Bekti Utomo⁷, Seviana Rinawati⁸, Ica Yuniar Sari⁹, Warda Yussy Rha¹⁰, Miftachurrohman¹¹, Nirwana Putri Azzahra¹², Ajay Abdiel Ferrall¹³

¹⁻¹³Sekolah Vokasi, Universitas Sebelas Maret, Indonesia

Korespondensi penulis : jordansyahgustav@staff.uns.ac.id*

Article History:

Received: April 30, 2025;

Revised: Mei 19, 2025;

Accepted: Juni 22, 2025;

Published: Juni 25, 2025

Keywords: Micro Enterprises, hygiene, sanitation, training, community empowerment.

Abstract: This community service activity aimed to increase the knowledge and awareness of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSME) workers regarding the importance of hygiene and sanitation in food production processes. The program was carried out at Kripik Tempe “Tri Manunggal” in Karangasari Village, Jatiyoso Subdistrict, Karanganyar Regency, using a participatory and educational approach. Participants received training that included material presentation, handwashing simulation, and the use of personal protective equipment (PPE). Evaluation was conducted through pre-tests and post-tests to measure knowledge improvement. Descriptive analysis showed a significant increase in the average score from 20% (pre-test) to 90% (post-test). In addition to cognitive gains, participants also showed behavioral changes and a willingness to apply and promote hygiene practices within their communities. The program was supported by providing sanitation facilities such as handwashing stations and PPE kits. In conclusion, hygiene and sanitation education is highly effective in fostering clean working behavior among food-sector MSME and is suitable for replication in similar community.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pekerja Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) tentang pentingnya hygiene dan sanitasi dalam proses produksi pangan. Program dilaksanakan di UMKM Kripik Tempe “Tri Manunggal”, Desa Karangasari, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar, dengan pendekatan partisipatif edukatif. Peserta diberikan penyuluhan dan pelatihan yang meliputi pemaparan materi, simulasi praktik mencuci tangan, serta penggunaan alat pelindung diri (APD). Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Hasil analisis deskriptif menunjukkan peningkatan rata-rata skor dari 20% (pre-test) menjadi 90% (post-test). Selain peningkatan kognitif, peserta menunjukkan perubahan sikap dan kesediaan untuk menerapkan serta menyebarkan praktik hygiene ke lingkungan sekitar. Kegiatan ini juga didukung oleh pemberian fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan dan APD. Dapat disimpulkan bahwa penyuluhan hygiene dan sanitasi sangat efektif dalam membentuk perilaku kerja bersih di kalangan UMKM pangan, dan dapat direplikasi di komunitas serupa lainnya.

Kata Kunci: UMKM, hygiene, sanitasi, penyuluhan, pemberdayaan masyarakat

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama perekonomian Indonesia yang memberikan kontribusi besar terhadap penyerapan tenaga kerja dan pertumbuhan ekonomi lokal (Rochmadi & Rohmah, 2019). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan sebagai pilar utama dalam pertumbuhan ekonomi inklusif dengan memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menciptakan lapangan kerja menurut data (Badan Statistik Indonesia, 2024). UMKM, khususnya di bidang makanan dan minuman, berkembang pesat di berbagai daerah pedesaan maupun perkotaan. Menurut (Lathifah H., & Noorman, 2018) menjelaskan bahwa UMKM memiliki dua potensi peluang yakni yang pertama adanya potensi dasar kemudian yang kedua adanya kebijakan dari pemerintah mengenai jenis usaha yang dikembangkan oleh UMKM tersebut. Menurut (Simangunsong, 2022) di balik potensi besar tersebut, masih banyak pelaku UMKM yang menghadapi tantangan dalam penerapan prinsip hygiene dan sanitasi kerja yang baik. Kurangnya pengetahuan serta terbatasnya akses terhadap pelatihan dan fasilitas kebersihan menyebabkan praktik produksi yang belum memenuhi standar keamanan pangan (Ummah, 2019). Hygiene dan sanitasi merupakan komponen penting dalam menjamin kualitas dan keamanan produk pangan (Nursini et al., 2023). Tanpa penerapan yang baik, risiko kontaminasi makanan dapat meningkat, yang pada akhirnya dapat merugikan konsumen serta menurunkan citra produk UMKM (Fadilah et al., 2021). Oleh karena itu, intervensi berupa edukasi dan pemberdayaan pekerja UMKM dalam bidang ini menjadi kebutuhan mendesak karena dapat meningkatkan daya jual umkm serta meningkatkan kualitas produk (Admiral et al., 2024). Kombinasi digitalisasi dan pelatihan membantu UMKM beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan pasar dan teknologi, Pusat Layanan Usaha Terpadu dari Kementerian Koperasi dan UKM mendukung perizinan, pembiayaan, dan akses pasar bagi pelaku usaha. Seperti yang disebutkan dalam jurnal (Digital et al., 2024)

Pemberdayaan pekerja UMKM melalui pendekatan edukatif tentang hygiene dan sanitasi bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan kemampuan mereka dalam menjaga kebersihan lingkungan kerja, alat, dan diri sendiri selama proses produksi (Rahma, 2024). Menurut (Moh arif Kusnadi & Dety Mulyanti, 2023) Menjaga kebersihan dapat meningkatkan kualitas produk. Menurut (Fitriyadi et al., 2022) Pendekatan partisipatif yang digunakan pada UMKM tidak hanya menerima informasi secara satu arah, tetapi juga terlibat aktif dalam proses diskusi, praktik langsung, hingga berbagi pengalaman dan masalah yang dihadapi di lapangan. Proses edukasi ini tidak berhenti pada penyampaian materi, melainkan dilanjutkan dengan pelatihan simulatif seperti teknik mencuci tangan, penggunaan alat pelindung diri, dan

pengenalan sistem sanitasi sederhana namun efektif. Menurut (Rianti et al., 2018) Kegiatan yang dilakukan dengan cara partisipatif 2 arah dan juga pelatihan simulatif pada pekerja UMKM dapat mempengaruhi kemampuan secara pengetahuan agar pekerja dapat menerapkan standar minimal kebersihan secara konsisten, bahkan mampu menjadi agen perubahan di lingkungan sekitar mereka. Pelatihan ini juga disertai dengan penyediaan sarana pendukung seperti tempat cuci tangan dan perlengkapan APD agar proses implementasi lebih mudah dilakukan. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal, UMKM mampu menciptakan produk-produk pangan yang memiliki nilai tambah dan dapat bersaing di pasar yang lebih luas (Marcelina et al., 2024)

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Karangsari, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar, dengan menggandeng UMKM Kripik Tempe Tri Manunggal sebagai mitra utama. Desa ini dipilih karena memiliki aktivitas usaha olahan makanan rumahan yang cukup aktif, namun masih menghadapi kendala dari sisi sanitasi produksi. Tim pelaksana dari program studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Sekolah Vokasi-Universitas Sebelas Maret mengambil peran untuk memfasilitasi proses pemberdayaan ini, mulai dari asesmen awal, pelatihan langsung, hingga pendampingan praktik lapangan. Selain memberikan materi dan pelatihan hygiene, tim juga menyerahkan bantuan peralatan sanitasi seperti Tempat cuci tangan, sarung tangan, celemek, dan mouth shield guna mendukung perubahan perilaku secara nyata. Harapannya, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan peningkatan pengetahuan jangka pendek, tetapi juga mendorong lahirnya pola kerja yang higienis dan berkelanjutan dalam skala rumah tangga dan komunitas. Dengan demikian, kualitas produk UMKM dapat meningkat, kepercayaan konsumen terjaga, dan potensi berkembangnya usaha pun menjadi lebih besar. Menurut (Martanti et al., 2022) dengan adanya kegiatan pengembangan masyarakat dapat mendorong adanya pertumbuhan ekonomi dalam umkm.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Karangsari, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. Lokasi ini dipilih karena merupakan sentra UMKM makanan olahan tempe yang aktif namun masih menghadapi kendala dalam penerapan hygiene dan sanitasi kerja. Kegiatan berlangsung selama satu hari intensif pada bulan Mei 2025, dengan pendampingan lanjutan pasca-kegiatan. Desain kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif edukatif yang terdiri dari tiga tahapan: (1) asesmen awal dan identifikasi kebutuhan mitra, (2) pelatihan penyuluhan hygiene dan sanitasi, serta (3) evaluasi dampak melalui pengukuran pre-test dan post-test. Tujuan utama dari kegiatan ini

adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pekerja UMKM mengenai hygiene dan sanitasi dalam proses produksi pangan.

Sebanyak 15 orang pekerja UMKM dari Kripik Tempe "Tri Manunggal" menjadi partisipan dalam kegiatan ini. Seluruh partisipan merupakan pelaku langsung dalam proses produksi kripik tempe. Kriteria inklusi partisipan meliputi: aktif bekerja, bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, dan dapat membaca serta memahami instruksi sederhana dalam Bahasa Indonesia.

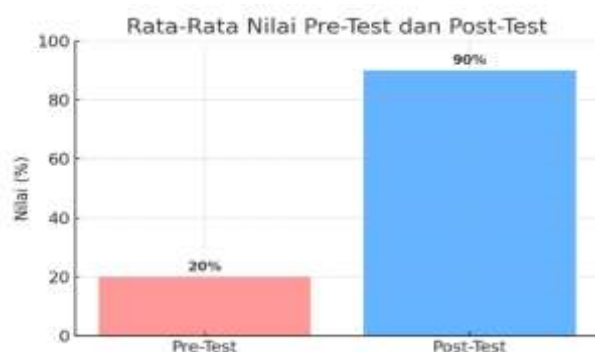
Instrumen utama yang digunakan adalah kuesioner pengetahuan hygiene sanitasi yang terdiri dari 20 soal pilihan ganda, disusun berdasarkan indikator dasar kebersihan pribadi, kebersihan lingkungan kerja, serta risiko kontaminasi pangan. Kuesioner diberikan dua kali: sebelum penyuluhan (pre-test) dan sesudah kegiatan (post-test). Selain itu, dilakukan observasi langsung terhadap praktik sanitasi serta sesi tanya jawab sebagai data pendukung kualitatif. Kegiatan pelatihan mencakup pemaparan materi, diskusi kelompok, simulasi praktik mencuci tangan, penggunaan APD, dan penataan ruang kerja bersih.

Teknik analisis data yang digunakan dalam kegiatan ini adalah analisis deskriptif. Data dari hasil pre-test dan post-test dihitung rata-ratanya, dibandingkan secara langsung untuk mengetahui sejauh mana peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan. Data disajikan dalam bentuk tabel dan grafik yang menggambarkan perbandingan skor. Selain itu, perubahan sikap dan praktik peserta diamati secara kualitatif melalui catatan lapangan dan respon selama kegiatan. Teknik ini digunakan untuk memberikan gambaran umum tentang efektivitas kegiatan tanpa menggunakan analisis statistik inferensial.

3. HASIL

Sebelum kegiatan penyuluhan dilakukan, peserta diberikan pre-test berupa 20 soal pilihan ganda yang mengukur pengetahuan dasar tentang hygiene dan sanitasi. Hasil menunjukkan bahwa rata-rata peserta hanya mampu menjawab benar 4 soal dari 20, atau setara dengan 20%. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman peserta terhadap prinsip sanitasi kerja, seperti pentingnya mencuci tangan, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta bahaya kontaminasi makanan, masih sangat rendah. Banyak peserta yang menjawab secara acak dan mengaku baru pertama kali mendengar istilah seperti kontaminasi silang atau sanitasi lingkungan produksi. Beberapa pekerja bahkan menganggap bahwa kebersihan hanya berarti tidak terlihat kotor, tanpa memahami bahwa mikroorganisme juga dapat membahayakan produk. Temuan ini mengindikasikan adanya kebutuhan mendesak untuk meningkatkan pemahaman dasar hygiene di kalangan pelaku UMKM pangan, terutama yang berbasis rumah

tangga dan belum pernah mengikuti pelatihan serupa sebelumnya. Kegiatan ini menjadi penting karena dari pengetahuan dasar inilah peserta akan mulai mengubah cara pandang dan kebiasaan mereka dalam bekerja sehari-hari.



Grafik 1. Perbandingan Pre Test dan Post Test

Setelah sesi penyuluhan dan pelatihan dilakukan, peserta kembali diminta mengisi soal yang sama dalam post-test. Hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan secara deskriptif: sebagian besar peserta mampu menjawab benar antara 17 hingga 20 soal dari total 20. Rata-rata skor naik menjadi 18 jawaban benar, atau setara dengan 90%. Peningkatan ini terlihat hampir merata di seluruh peserta. Banyak peserta yang sebelumnya tidak mengetahui arti penting mencuci tangan, kini mampu menyebutkan lima langkah cuci tangan yang benar. Mereka juga mulai paham bahwa penggunaan hairnet dan sarung tangan bukan hanya formalitas, tetapi untuk melindungi makanan dari kontaminasi rambut, keringat, atau sentuhan langsung. Penyuluhan yang dilakukan secara sederhana, dengan bahasa yang mudah dipahami, serta disertai contoh langsung dan simulasi, sangat membantu peserta dalam menyerap materi. Dari pengamatan selama pelatihan, peserta menunjukkan ketertarikan yang tinggi dan semangat bertanya. Ini menunjukkan bahwa ketika diberi kesempatan belajar dengan pendekatan yang tepat, pelaku UMKM sangat mampu memahami dan menerima konsep hygiene secara baik.

Tabel 1. Tabel Kenaikan Tingkat Pengetahuan

No	Keterangan	Nilai (%)
1	Rata-rata Pre-Test	20%
2	Rata-rata Post-Test	90%
3	Kenaikan Pengetahuan	70%

Bila dibandingkan secara deskriptif, perbedaan skor antara pre-test dan post-test sangat mencolok. Dari 15 peserta, seluruhnya mengalami peningkatan skor. Sebelumnya, skor hanya berkisar antara 3 sampai 5 jawaban benar. Setelah pelatihan, skor peserta melonjak antara 17 sampai 20 jawaban benar. Secara langsung dapat dikatakan terjadi peningkatan sekitar yang sangat signifikan dalam tingkat pengetahuan. Misalnya, seorang peserta yang awalnya hanya

menjawab 4 soal benar, mampu menjawab 19 soal dengan benar setelah pelatihan. Peningkatan ini dapat dikaitkan dengan pendekatan yang digunakan, yaitu belajar sambil praktik dan diskusi. Para peserta lebih mudah mengingat materi karena langsung melihat dan melakukannya sendiri. Berdasarkan catatan pengamat, beberapa peserta bahkan mulai mengoreksi temannya yang salah saat mencuci tangan atau memakai celemek, menandakan bahwa pemahaman mereka cukup mendalam. Hal ini memperkuat pandangan bahwa pendekatan edukatif yang aplikatif jauh lebih efektif dibanding metode ceramah satu arah dalam konteks masyarakat pelaku UMKM.

4. DISKUSI

Kegiatan pemberdayaan hygiene dan sanitasi yang dilakukan pada UMKM Kripik Tempe “Tri Manunggal” menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan peserta dapat dicapai melalui pendekatan edukatif yang sederhana, aplikatif, dan langsung menyentuh konteks kerja mereka. Peningkatan skor rata-rata dari pre-test ke post-test menggambarkan bahwa para pekerja UMKM sebenarnya memiliki potensi untuk memahami prinsip-prinsip sanitasi, asalkan metode penyampaianya sesuai dengan kebutuhan mereka. Temuan ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan masyarakat, di mana edukasi berbasis pengalaman terbukti lebih efektif dibandingkan penyuluhan satu arah yang hanya teoritis.



Gambar 1. Kegiatan Pemaparan Materi Hygiene Sanitasi



Gambar 2. Foto Bersama Kegiatan Pengabdian Masyarakat



Gambar 3. Pembelajaran Penggunaan APD untuk Kegiatan Produksi

Hasil observasi juga menunjukkan bahwa adanya perubahan perilaku setelah kegiatan berlangsung, seperti kesadaran untuk mencuci tangan, mengenakan alat pelindung diri, dan menjaga kebersihan tempat produksi. Perubahan ini memperkuat teori bahwa perubahan perilaku kerja tidak selalu membutuhkan waktu lama, selama individu merasa dilibatkan dan memahami manfaat langsung dari praktik tersebut. Pendekatan yang melibatkan praktik langsung memungkinkan peserta untuk membangun pengalaman nyata dan memperkuat memori terhadap informasi yang disampaikan.

Selain peningkatan pengetahuan, keberhasilan penyuluhan ini juga terletak pada strategi penyampaian materi yang disesuaikan dengan konteks lokal dan bahasa yang mudah dipahami. Hal ini penting, mengingat banyak pelaku UMKM memiliki latar belakang pendidikan yang bervariasi dan tidak terbiasa dengan istilah-istilah teknis dalam sanitasi. Penggunaan contoh konkret yang relevan dengan kehidupan sehari-hari membuat materi lebih mudah diterima dan diaplikasikan. Diskusi kelompok kecil juga memberikan ruang bagi peserta untuk bertanya, berbagi pengalaman, serta membangun rasa percaya diri untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh.

Pemberian fasilitas berupa tempat cuci tangan, sabun, celemek, sarung tangan, dan pelindung wajah turut mendukung keberhasilan program. Tanpa fasilitas ini, peserta mungkin akan mengalami kesulitan dalam menerapkan praktik hygiene secara konsisten. Fasilitas tersebut menjadi simbol sekaligus sarana nyata untuk memulai kebiasaan baru. Hal ini mendukung pendekatan behavioristik yang menyatakan bahwa perilaku baru akan terbentuk lebih cepat apabila tersedia stimulus dan lingkungan yang mendukung.



Gambar 4. Pemberian Fasilitas Cuci Tangan Untuk Menjaga Kebersihan Hygiene Sanitasi

Dari sisi pemberdayaan, kegiatan ini telah berhasil menggeser peserta dari posisi penerima informasi menjadi agen perubahan. Komitmen mereka untuk menyebarkan pengetahuan kepada rekan kerja maupun masyarakat sekitar menunjukkan bahwa program ini telah menciptakan efek lanjutan (multiplier effect). Ini merupakan bentuk keberhasilan dari pendekatan pemberdayaan yang bukan hanya mengubah individu, tetapi juga berpotensi membangun budaya kerja baru yang lebih sehat dan bertanggung jawab di tingkat komunitas.

5. KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan hygiene dan sanitasi yang dilakukan pada UMKM Kripik Tempe “Tri Manunggal” di Desa Karangsari, Kecamatan Jatiyoso, Kabupaten Karanganyar telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesadaran para pekerja terhadap pentingnya menjaga kebersihan dalam proses produksi pangan. Melalui pendekatan edukatif yang sederhana, komunikatif, dan aplikatif, para peserta tidak hanya memahami konsep dasar hygiene, tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung dalam praktik kerja sehari-hari. Hasil evaluasi deskriptif menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan yang signifikan dari peserta, dengan rata-rata skor post-test mencapai 90% dibandingkan skor awal yang hanya 20%. Perubahan ini juga diiringi dengan sikap positif dan semangat untuk menularkan kebiasaan baik kepada lingkungan sekitar. Penggunaan alat pelindung diri dan fasilitas sanitasi yang diberikan turut memperkuat penerapan prinsip hygiene di lokasi kerja. Secara umum, kegiatan ini membuktikan bahwa edukasi hygiene sanitasi sangat penting dan relevan bagi pelaku UMKM, terutama dalam sektor pangan. Dengan metode yang tepat dan dukungan sarana, kebiasaan kerja yang bersih dan sehat dapat dibentuk dan dipertahankan. Diharapkan kegiatan serupa dapat direplikasi di UMKM lain agar tercipta budaya produksi pangan yang aman, higienis,

dan berdaya saing tinggi secara berkelanjutan.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis mengucapkan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat bertajuk “Pemberdayaan Pekerja UMKM untuk Menenal dan Sadar akan Pentingnya Hygiene Sanitasi pada UMKM”.

Ucapan terima kasih khusus disampaikan kepada Universitas Sebelas Maret, yang telah memberikan dukungan dan fasilitas dalam mewujudkan kegiatan Pemberdayaan masyarakat ini didanai oleh RKAT Universitas Sebelas Maret Tahun Anggaran 2025 melalui skema PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT HIBAH GRUP RISET (PKM HGR-UNS) dengan Nomor Perjanjian Penugasan: 370/UN27.22/PT.01.03/2025. Penulis juga menyampaikan penghargaan kepada Tim Dosen Riset Grup Hygiene Industri yang telah merancang, membimbing, dan berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari persiapan, pelaksanaan hingga evaluasi. Penghargaan yang tinggi juga diberikan kepada rekan-rekan mahasiswa pendamping yang telah membantu pelaksanaan lapangan dengan semangat kolaboratif, serta turut berperan dalam dokumentasi dan pengumpulan data yang diperlukan. Tak lupa, penulis menyampaikan terima kasih kepada mitra UMKM Kripik Tempe “Tri Manunggal” di Desa Karangari, Jatiyoso, Karanganyar atas partisipasi aktif, antusiasme, dan keterbukaan selama kegiatan berlangsung. Semangat belajar dan komitmen yang ditunjukkan oleh mitra menjadi kunci keberhasilan dalam pelaksanaan program ini.

Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi mitra dan masyarakat sekitar, serta menjadi contoh kolaborasi yang baik antara perguruan tinggi, mahasiswa, dan pelaku UMKM di Indonesia.

DAFTAR REFERENSI

- Admiral, A., Riauan, I., Suparto, S., Seruni, P. M., Melina, M., & Putri, N. D. R. (2024). Edukasi Bisnis Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Yang Berwawasan Hukum di Kota Pekanbaru. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(1), 81–89. <https://doi.org/10.33379/icom.v4i1.3887>
- Badan Statistik Indonesia. (2024). *Data dan Statistik UMKM Indonesia*.
- Digital, E., Septiani, A. D., Wahyuni, R. E., Nurhafitsyah, M., Kurniawati, P., & Sapriani, E. (2024). *Indonesian Journal of Economics , Management , and Accounting Peran dan Tantangan Usaha Mikro , Kecil , dan Menengah*. 1(10), 1107–1118.

- Fadilah, A., Syahidah, A. nur'azmi, Risqiana, A., Nurmaulida, A. sofa, Masfupah, D. D., & Arumsari, C. (2021). Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Melalui Fasilitas Pihak Eksternal Dan Potensi Internal. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 892–896. <https://doi.org/10.31949/jb.v2i4.1525>
- Fitriyadi, F., Yuniatoro, A., & Kurniawan, A. (2022). Sosialisasi Upaya Meningkatkan UMKM Di Desa Gagaksipat. *E-Proceeding 2nd SENRIABDI 2022*, 2, 2022.
- Lathifah H., & Noorman, M. (2018). *UMKM (Usaha Mikro, Kecil, & Menengah) & Bentuk-bentuk Usaha*. UNISSULA PRESS.
- Marcelina, Y., Sinaga, R., Perdhana, F. F., & Pawestri, S. (2024). Peningkatan Pengetahuan Sanitasi Industri Pangan pada UMKM Pangan Lokal di Dusun Rangsot Timur , Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister IPA*, 7(2), 712–720.
- Martanti, D. E., Efendi, S. N., & Azizah, N. (2022). Peningkatan Manajemen Pemasaran UKM Keripik Tempe Melalui Pelatihan Pengemasan Dan Labeling. *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Ilmu Sosial (SNIIS)*, 1, 64–67.
- Moh arif Kusnadi, & Dety Mulyanti. (2023). Menjaga Kesehatan dalam Tatanan Hidup yang Sibuk Panduan Manajemen Kesehatan untuk Profesional Aktif. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 7(1), 20–26. <https://doi.org/10.57214/jusika.v7i1.274>
- Nursini, N. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Kusumawati, I. G. A. W. (2023). Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada UMKM Setan Bali. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 7(2), 315. <https://doi.org/10.30595/jppm.v7i2.11036>
- Rahma, N. (2024). Pemberdayaan UMKM dalam Meningkatkan Kemandirian Masyarakat. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 8(3), 2526. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/22339/pdf>
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 1–9.
- Rochmadi, I., & Rohmah, S. (2019). Jurnal REP (Riset Ekonomi Pembangunan). *Riset Ekonomi Pembangunan*, 4(2), 161–173. <http://jurnal.untidar.ac.id/index.php/REP>
- Simangunsong, B. Y. P. (2022). Peluang dan Tantangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM): Systematic Literature Review. *JUREKA (Jurnal Ekonomi Pembangunan)*, 25–39. <https://jureka.fekonubt.net/index.php/jureka/article/view/21>
- Ummah, M. S. (2019). No 主観的健康感を中心とした在宅高齢者における 健康関連指標に関する共分散構造分析Title. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1–14. http://sciotea.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI