

Pemberdayaan UMKM Pengolahan Ikan di Klungkung Melalui Pendampingan Standarisasi Proses Produksi, Hygiene, dan Sanitasi Produk Pindang dan Abon Ikan***Empowering Fish Processing MSMEs in Klungkung through Standardized Production, Hygiene, and Sanitation Assistance for Pindang and Shredded Fish Products.***

**Dewa Ayu Anom Yuarini^{1*}, Ni Luh Made Indah Murdyani Dewi²,
Putu Julyantika Nica Dewi¹, Putu Trisna Maharani³, Kayla Victoria Kirana¹,
Anak Agung Sagung Devi Suamba Pradnyandari²**

¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Bukit Jimbaran, Universitas Udayana, 80361 Badung, Bali, Indonesia

²Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Kampus Sudirman, Universitas Udayana, 80232 Denpasar, Bali, Indonesia

³Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Kampus Bukit Jimbaran, Universitas Udayana, 80361 Badung, Bali, Indonesia

*Email: anomyuarini@unud.ac.id

(Diterima 13-09-2025; Disetujui 09-02-2026)

ABSTRAK

Kabupaten Klungkung memiliki potensi besar pada sektor perikanan, namun sebagian besar hasil tangkapan masih dijual dalam bentuk segar sehingga nilai tambah rendah. Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Ulam Sari Segara di Desa Kusamba, dengan 17 anggota aktif, menghadapi permasalahan kurangnya pemahaman mengenai hygiene, sanitasi, serta standarisasi proses produksi pindang dan abon ikan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan kualitas produk olahan melalui penerapan standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), memperkuat manajemen usaha, serta memperluas pemasaran. Metode pelaksanaan mencakup sosialisasi, pelatihan, pendampingan, penyediaan sarana produksi, serta evaluasi dengan melibatkan tiga dosen, dua mahasiswa, perangkat desa, dan seluruh anggota kelompok. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan: 100% peserta memahami pentingnya hygiene dan sanitasi, 80% memahami standarisasi proses produksi, serta 80% mampu menggunakan dan merawat peralatan baru. Dari sisi manajemen usaha, 80% anggota memahami standar keamanan pangan, sementara pemasaran digital melalui media sosial meningkatkan jangkauan pasar hingga 60%. Penerapan CPPOB serta manajemen usaha yang baik terbukti meningkatkan mutu produk, daya saing, dan kepercayaan konsumen, sekaligus memperkuat keberlanjutan UMKM berbasis hasil laut.

Kata kunci: UMKM, Pengabdian, Pelatihan, CPPOB, *Hygiene*

ABSTRACT

Klungkung Regency has great potential in the fisheries sector; however, most of the catch is still sold fresh, resulting in low added value. The Ulam Sari Segara Processing and Marketing Group (POKLAHSAR) in Kusamba Village, consisting of 17 active members, faces challenges in terms of limited knowledge on hygiene, sanitation, and standardized production processes of boiled and shredded fish. This community service program aimed to improve product quality through the application of Good Manufacturing Practices (CPPOB), strengthen business management, and expand marketing. The implementation methods included socialization, training, mentoring, provision of production equipment, and evaluation involving three lecturers, two students, the village government, and all group members. The results showed significant improvements: 100% of participants understood the importance of hygiene and sanitation, 80% understood standardized production processes, and 80% were able to operate and maintain new equipment. In terms of business management, 80% of members understood food safety standards, while digital marketing via social media increased market reach by 60%. The application of CPPOB and proper business management has been proven to enhance product quality, competitiveness, and consumer trust, while also supporting the sustainability of fisheries-based SMEs.

Keywords: SMEs, devotion, training, CPPOB, hygiene

PENDAHULUAN

Kabupaten Klungkung merupakan salah satu Kabupaten di Bali yang memiliki daerah pesisir dengan potensi besar di sektor perikanan dan pariwisata. Menurut data Badan Pusat Statistik, pada tahun 2022 Kabupaten Klungkung menghasilkan produksi perikanan sebanyak 17.702 ton yang merupakan terbesar kelima di Provinsi Bali (Bali 2023). Selama ini, ikan yang dihasilkan di Kabupaten Klungkung dijual dalam bentuk ikan segar dan sudah ada beberapa UMKM yang mengolah ikan menjadi produk turunan ikan seperti pindang dan abon ikan. UMKM pengolahan ikan di Klungkung tergabung dalam Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Ulam Sari Segara yang menjadi mitra PKM ini berlokasi di Desa Kusamba, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung, diketuai oleh I Nengah Sudiarta, sekretaris Ni Ketut Suwarni, bendahara Ni Nyoman Sudani, serta memiliki 17 orang anggota aktif. POKLAHSAR Ulam Sari Segara memanfaatkan ikan sebagai bahan baku utama untuk menghasilkan produk olahan seperti pindang dan abon ikan. Lokasi usaha ini berada di daerah pesisir Klungkung, Bali, yang memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah. Kondisi eksisting mitra pemindangan ikan Desa Kusamba dari segi hygiene sanitasi termasuk kedalam kategori memenuhi syarat, namun masih ada beberapa sampel yang tidak memenuhi syarat antara lain pada penilaian hygiene karyawan yaitu sebanyak 17%, keadaan lokasi dan bangunan pemindangan ikan sebanyak 30%, fasilitas sanitasi pemindangan ikan sebanyak 26% dan sanitasi peralatan pemindangan ikan sebanyak 28% (Suci and Suyasa 2018).



Gambar 1. Kondisi ruang produksi Ikan Pindang

Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah kurangnya pemahaman karyawan mengenai hygiene dan sanitasi serta kurangnya standarisasi proses produksi pindang dan abon ikan. Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan dimana dalam peraturan tersebut keamanan pangan adalah kondisi atau upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan terjadinya cemaran biologis dan kimia yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat, sehingga produk pangan yang perlu memiliki Izin Edar yaitu setiap pangan olahan yang diproduksi didalam negeri dan diimpor untuk diperjualbelikan (Pemerintah 2019). Proses produksi yang baik yaitu mengacu pada Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (Perindustrian 2010). CPPOB merupakan standar yang diterbitkan oleh pemerintah dalam menilai kesesuaian proses produksi dan keamanan pangan suatu produk. Sebagian besar UMKM sedikit paham terkait CPPOB dan konsep keamanan pangan (Pritanova, Muhandri, and Nurjanah 2020). Hal ini berdampak pada kualitas produk yang dihasilkan, daya saing, serta kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk. Investasi teknologi dan penerapan standar serta peningkatan kompetensi SDM merupakan beberapa strategi dalam meningkatkan mutu dan keamanan pangan (Purba et al. 2021).

Berdasarkan analisis situasi, diketahui rumusan masalah prioritas mitra yang disepakati bersama antara mitra dan tim pengusul, antara lain (1) Bidang Produksi: Masih kurangnya penerapan hygiene dan sanitasi baik pada pekerja maupun fasilitas produksi. Proses produksi ikan pindang dan abon ikan yang belum terstandarisasi. Keterbatasan fasilitas dan peralatan produksi. (2) Bidang Manajemen Usaha: Perlunya peningkatan kesadaran anggota kelompok terhadap pentingnya manajemen usaha yang baik guna meningkatkan pendapatan, salah satunya yaitu dengan menerapkan standar keamanan pangan dimana produk yang terjamin keamanannya dapat meningkatkan harga jual produk serta keberlangsungan usaha. (3) Bidang Pemasaran: Terbatasnya skala pemasaran dimana sebagian besar masih skala lokal. Produk yang dihasilkan tanpa standar keamanan pangan

yang baik dapat mengurangi kepercayaan konsumen, hal ini juga dapat berpengaruh ke strategi branding yang kurang karena kurangnya penekanan pada aspek keamanan dan kualitas produk. Saat ini produk masih dijual di pasar lokal, tanpa adanya sertifikasi atau standar keamanan pangan, produk sulit memasuki pasar modern atau pasar ekspor.

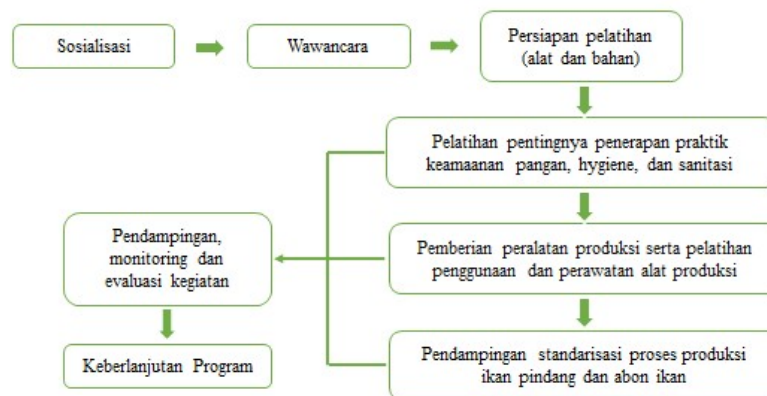
Tujuan pelaksanaan kegiatan disusun berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, sebagai berikut: (1) Meningkatkan kualitas produk olahan ikan (pindang dan abonikan) di Ulam Sari Segara Kusamba, Klungkung, melalui penerapan standarisasi proses produksi, hygiene, dan sanitasi. (2) Meningkatkan kesadaran mitra terhadap pentingnya penerapan Hygiene dan Sanitasi. (3) Menghasilkan daya saing produk. Ketiga tujuan ini memiliki kaitan dengan Sustainable Development Goals 8 & 9, Ikatan Kinerja Utama 2 & 3, Asta Cita 3, 4, & 5, serta Bidang fokus RIRN yaitu Ketahanan Pangan. Solusi yang ditawarkan antara lain (1) Pelatihan kepada mitra tentang pentingnya penerapan praktik keamanan pangan, hygiene, dan sanitasi. (2) Memberikan pelatihan mengenai pentingnya penerapan standar keamanan pangan serta pengaruhnya terhadap harga jual produk dan keberlangsungan usaha, dimana hal ini masuk dalam lingkup manajemen usaha. (3) Memberikan pelatihan mengenai tata cara penyusunan dokumen Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta alur pengajuan ijin BPOM.

BAHAN DAN METODE

Dalam pelaksanaan PKM ini, adapun pihak yang terlibat adalah tiga orang tim pelaksana, dua orang mahasiswa, mitra POKLAHSAR Ulam Sari Segara dan Kepala Desa Kusamba. Metode dan rencana kegiatan yang ditawarkan dalam pengabdian ini kami kaitkan dengan permasalahan prioritas dan dirancang untuk keberlanjutan, pelaksanaan akan dijabarkan melalui prosedur kerja dari setiap permasalahan mitra pengabdian.

Prosedur Kerja pada Lingkup Masalah Bidang Produksi

Pelaksanaan pengabdian dan metode penyelesaian masalah yang dilakukan pada lingkup masalah bidang produksi disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Prosedur Kerja pada Lingkup Masalah Bidang Produksi

Pada lingkup masalah bidang produksi, prosedur yang dilakukan dimulai dari sosialisasi dan wawancara dengan mitra untuk memahami tantangan dan kebutuhan mereka dalam proses produksi, jadwal kegiatan, serta manfaat kegiatan yang akan dilaksanakan. Data yang diperoleh saat wawancara digunakan untuk merancang pelatihan dan pendampingan yang sesuai. Selanjutnya, dilakukan persiapan pelatihan termasuk penyediaan alat dan bahan. Mitra diberikan peralatan produksi beserta pelatihan penggunaan dan perawatannya, guna mendukung proses produksi yang lebih baik dan berkelanjutan. Pelatihan difokuskan pada pentingnya praktik keamanan pangan, hygiene, dan sanitasi. Setelah pelatihan, tim melakukan pendampingan untuk standarisasi proses produksi, khususnya dalam pembuatan ikan pindang dan abon ikan. Kegiatan ini dilengkapi dengan monitoring dan evaluasi untuk memastikan keberhasilan. Evaluasi dilakukan pada akhir kegiatan yaitu evaluasi proses dengan indikator capaian yaitu (a) 100% mitra memahami tentang pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi (b) 80% mitra memahami standarisasi proses produksi ikan pindang dan abon ikan (c) 80% mitra memahami cara penggunaan dan perawatan alat produksi. Program ini

juga dirancang untuk memastikan keberlanjutan dengan memberikan peralatan produksi serta pelatihan penggunaan dan perawatan alat tersebut dan juga pendampingan.

Prosedur Kerja pada Lingkup Masalah Bidang Manajemen Usaha

Pelaksanaan pengabdian dan metode penyelesaian masalah yang dilakukan pada lingkup masalah bidang manajemen usaha disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Prosedur Kerja pada Lingkup Masalah Bidang Manajemen Usaha

Pada lingkup masalah bidang manajemen usaha, prosedur yang dilakukan dimulai dengan sosialisasi dan wawancara untuk mengidentifikasi kebutuhan dan tantangan yang dihadapi mitra. Selanjutnya, dilakukan persiapan pelatihan yang mencakup aspek manajemen usaha. Pelatihan ini difokuskan pada pentingnya penerapan standar keamanan pangan serta pengaruhnya terhadap harga jual produk dan keberlangsungan usaha. Setelah pelatihan, tim melakukan pendampingan untuk memastikan penerapan standar keamanan pangan dalam proses produksi. Kegiatan ini dilengkapi dengan monitoring dan evaluasi untuk menilai efektivitas dan dampak dari pelatihan serta pendampingan yang telah dilakukan. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan mitra dapat meningkatkan kualitas produk dan keberlangsungan usahanya. Indikator capaiannya yaitu diharapkan 80% anggota kelompok memahami dan menerapkan standar keamanan pangan.

Prosedur Kerja pada Lingkup Masalah Bidang Pemasaran

Pelaksanaan pengabdian dan metode penyelesaian masalah yang dilakukan pada lingkup masalah bidang pemasaran disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Prosedur Kerja pada Lingkup Masalah Bidang Pemasaran

Pada lingkup masalah bidang pemasaran, prosedur yang dilakukan dimulai dengan sosialisasi serta wawancara untuk memahami kebutuhan dan tantangan mitra. Selanjutnya, dilakukan persiapan pelatihan yang mencakup tata cara penyusunan dokumen Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta alur pengajuan izin BPOM. Pelatihan ini bertujuan untuk memastikan produk memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku. Setelah pelatihan, tim melakukan pendampingan untuk membantu mitra dalam menerapkan standar CPPOB dan mengajukan izin BPOM. Kegiatan ini dilengkapi dengan monitoring dan evaluasi untuk menilai efektivitas penerapan standar keamanan pangan. Selain itu, diberikan pelatihan pemasaran digital melalui media sosial seperti Instagram dan Facebook untuk meningkatkan jangkauan pemasaran produk. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan mitra dapat meningkatkan kualitas produk dan memperluas pasar mereka. Indikator

capaiannya yaitu (a) 50% anggota kelompok memahami tata cara penyusunan dokumen CPPOB) serta alur pengajuan ijin BPOM (b) 60% peningkatan jangkauan pasar melalui pemasaran digital di media sosial sehingga dapat berdampak pada peningkatan penjualan.

Uraian Tugas dari Anggota Tim

Uraian tugas masing-masing ketua dan anggota peneliti berdasarkan bidangnya dapat dilihat pada Tabel 1.

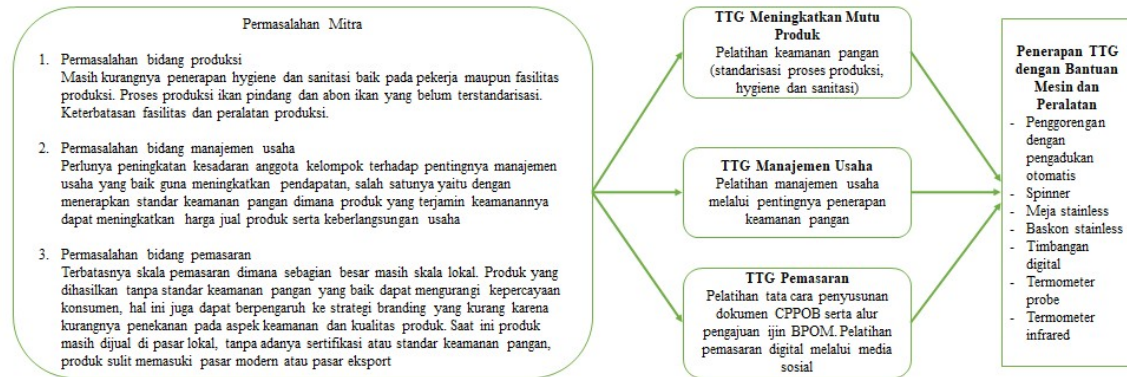
Tabel 1. Uraian Tugas

No	Nama	Peran	Bidang Tugas
1	Dewa Ayu Anom Yuarini	Ketua Pengusul	Koordinator dalam melaksanakan kegiatan, menjamin kegiatan pengabdian berjalan dengan lancar, berkoordinasi dengan mitra, memberikan pelatihan dan pendampingan yang berkaitan dengan bidang produksi yaitu pelatihan kepada mitra tentang pentingnya penerapan praktik keamanan pangan, hygiene, dan sanitasi, serta pendampingan standarisasi proses produksi ikan pindang dan abon ikan.
2	Ni Luh Made Indah Murdyani Dewi	Anggota Pelaksana	Membantu ketua pengusul dalam melaksanakan kegiatan PKM, menjadi fasilitator dalam pelatihan penggunaan dan perawatan alat produksi serta membantu ketua dalam menyusun artikel untuk publikasi artikel pengabdian.
3	Putu Julyantika Nica Dewi	Anggota Pelaksana	Membantu ketua pengusul dalam melaksanakan kegiatan PKM, menjadi fasilitator dalam bidang manajemen usaha yaitu pentingnya manajemen usaha dan kaitannya dengan keamanan pangan serta fasilitator dalam bidang pemasaran yaitu memberikan pelatihan mengenai tata cara penyusunan dokumen Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta alur pengajuan ijin BPOM.
4	Putu Trisna Maharani	Mahasiswa	Membantu pelaksanaan pelatihan dan pendampingan khususnya dalam aspek produksi yakni proses penyusunan dokumen CPPOB, membantu ketua pengusul dalam pembuatan poster pengabdian, dan pengurusan HKI poster dan video pengabdian dan luaran lainnya.
5	Kayla Victoria Kirana	Mahasiswa	Membantu pelaksanaan pelatihan dan pendampingan dalam bidang pemasaran atau pemanfaatan sosial media (instagram dan facebook). Membantu ketua pengusul dalam menyusun video hasil kegiatan pengabdian, dan artikel yang dipublikasikan di media massa.
6	Anak Agung Sagung Devi Suamba Pradnyandari	Mahasiswa	Membantu ketua pengusul dalam menyusun dokumentasi hasil kegiatan pengabdian, dan artikel yang dipublikasikan di media massa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Teknologi dan Inovasi

Kualitas IPTEKS yang ditawarkan dalam PKM ini yaitu melalui standarisasi keamanan pangan, hygiene, dan sanitasi yang akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Solusi ini mengacu pada Permenperin No: 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik dan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 11 Tahun 2014 tentang Tata Cara Sertifikasi CPPOB. Dengan ditingkatkannya kualitas produk, diharapkan dapat memperluas jangkauan pemasaran dan meningkatkan omset perusahaan hingga 25%. Teknologi Tepat Guna yang dirancang sistematis tidak hanya bertujuan untuk peningkatan mutu produk, tetapi juga menjamin keberlanjutan usaha dan kesejahteraan kelompok. Teknologi dan inovasi yang kami tawarkan baik dan sesuai dengan kebutuhan mitra. IPTEKS penerapan Teknologi Tepat Guna dapat dilihat pada Gambar 5.






Gambar 5. IPTEKS Penerapan Teknologi Tepat Guna

Spesifikasi peralatan produksi yang diberikan serta kebermanfaatannya dan kegunaannya diuraikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Spesifikasi Peralatan Produksi

No	Alat Produksi	Spesifikasi dan Ukuran	Kebermanfaatannya dan Kegunaan
1	 Penggorengan dengan pengadukan otomatis	Dimensi: Tinggi 150cm x Lebar 70cm x panjang 100 cm. Berat: 75kg. Kapasitas: 7kg per batch. Daya Listrik: 220 W. Bahan: Stainless steel. Dilengkapi pengatur kecepatan.	Mempermudah proses penggorengan abon dalam jumlah besar, menjaga pengadukan merata sehingga abon yang dihasilkan matang merata. Mesin penggoreng semi otomatis ini bertujuan agar proses produktifitas lebih optimal sehingga tidak dibutuhkan tenaga kerja tambahan dan temperature lebih stabil (Budijono, 2015)
2	 Spinner (peniris minyak)	Mesin Spinner Tipe 17 Liter (Tipe 5kg) Daya: 135 Watt, Dimensi: 500 x 480 x 600 mm. Material : Plat Stenlis, Pipa S tenlis, Plat Lobang Stenlis, Besi As, dll.	Mengurangi kadar minyak pada produk abon. Abon yang diproses menggunakan spinner menjadi lebih kering dan renyah, sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama (Wijayanti et al. 2021)
3	 Meja Stainless	Dimensi (cm) : 200 x 70 x 85. Material : Stainless Steel 201.	Meja dengan material stainless stell merupakan meja yang memenuhi standar keamanan pangan. Pemilihan stainless steel dalam pembuatan alat pangan untuk meningkatkan keamanan dan kualitas produk (Fitrah, Taufiq Thahir, and Utami 2024)
4	 Baskom stainless	Diameter: 50 cm, 60 cm, dan 70 cm, Material: Stainless steel.	Digunakan untuk proses produksi. Bahan stainless aman digunakan untuk proses produksi makanan, mudah dibersihkan dan tahan lama untuk penggunaan jangka Panjang (Sylvia et al. 2019).

No	Alat Produksi	Spesifikasi dan Ukuran	Kebermanfaatan dan Kegunaan
5	 Timbangan digital	Specification : - Min weight 220 g - Max weight 40 kg - Division Value 2 kg - Input Voltage AC 220V - Content : 1 PC Cable Charger, 1 PC Battery 4V	Menimbang bahan baku atau produk dengan akurasi tinggi, memastikan konsistensi berat produk dan membantu dalam pengendalian porsi dan biaya produksi (Muslimin and Lestar 2021).
6	 Termometer Digital (Probe)	Termometer khusus untuk pengukuran suhu makanan (tusuk). temperature range: -50°C to 300°C, resolution: 0.1°C Temperature measurement accuracy: 1%.	Mengukur core temperature produk makanan, sehingga suhu makanan dapat terjaga sesuai standar. Suhu produk disetiap tahapan harus dijaga agar sesuai standar sehingga produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Sijabat, Dabukke, and Situmorang 2023).
7	 Termometer Digital (Infrared)	Termometer khusus untuk pengukuran suhu makanan (tembak). Rentang suhu pengukuran: -20 C ~ 380 C (-4 F ~ 716 F). Tipe Baterai 2 x Baterai AAA. Material ABS. Dimensi 80 x 35 x 151 mm.	Mengukur suhu permukaan produk, suhu bahan baku beku, suhu minyak saat menggoreng abon dan suhu air saat merebus ikan pindang. Suhu produk disetiap tahapan harus dijaga agar sesuai standar sehingga produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Prasojo, Widyastuti, and Nugroho 2021).

Dokumentasi penyaluran bantuan sarana produksi dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Penyaluran Bantuan Sarana Produksi sebagai Strategi Penguatan UMKM lokal Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Ulam Sari Segara, Kusamba, Klungkung

Manajemen Usaha Pengolahan Produk UMKM

Manajemen usaha merupakan salah satu faktor kunci dalam menentukan keberhasilan dan keberlanjutan UMKM (Sari, Abdullah, and Astuti 2025), khususnya yang bergerak dalam pengolahan produk hasil perikanan seperti Poklahsar Ulam Sari Segara di Klungkung. Penerapan prinsip manajemen yang baik memungkinkan UMKM untuk lebih terstruktur dalam mengelola sumber daya yang dimiliki, meningkatkan efisiensi produksi, serta memperluas akses pasar. Secara umum, manajemen usaha dapat dibagi ke dalam beberapa aspek utama, yaitu manajemen sumber daya manusia, manajemen keuangan, manajemen pemasaran, manajemen produksi, manajemen

strategis, manajemen proyek, manajemen risiko, serta manajemen teknologi dan informasi (Purba et al. 2021). Dokumentasi pelatihan manajemen usaha dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Pelatihan Manajemen Usaha

Manajemen sumber daya manusia berperan penting dalam mengelola tenaga kerja, mulai dari perekrutan, pelatihan, pengembangan keterampilan, hingga pengaturan kinerja. Karyawan yang memiliki kompetensi dan motivasi yang baik akan memberikan kontribusi optimal terhadap pencapaian tujuan usaha. Bagi UMKM, strategi pengelolaan SDM tidak hanya meningkatkan produktivitas, tetapi juga menciptakan lingkungan kerja yang kondusif dan berorientasi pada kualitas. Aspek lain yang sangat krusial adalah manajemen produksi. Proses produksi yang efisien akan menghasilkan produk dengan mutu yang konsisten dan biaya yang terkendali. Dalam konteks UMKM pengolahan hasil laut, pengaturan rantai pasokan, pengendalian kualitas produk, serta pemeliharaan fasilitas produksi menjadi bagian yang harus diperhatikan secara serius. Kegagalan dalam manajemen produksi dapat berdampak pada ketidakstabilan mutu dan menurunkan kepercayaan konsumen. Proses produksi abon ikan laut pada UMKM lokal Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLAHSAR) Ulam Sari Segara dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Proses Produksi Abon Ikan Laut Kusamba

Manajemen keuangan tidak kalah penting karena mengatur aspek perencanaan, pengendalian anggaran, dan pelaporan keuangan (Adeliya, Putri, and Sanjaya 2025). Dengan manajemen keuangan yang baik, UMKM dapat mengoptimalkan penggunaan dana yang terbatas, mengurangi pemborosan, serta memastikan keberlanjutan usaha. Keuangan yang sehat juga menjadi dasar dalam pengambilan keputusan strategis, termasuk pengembangan usaha dan akses terhadap permodalan eksternal. Selanjutnya, manajemen pemasaran bertujuan untuk memperkenalkan produk kepada konsumen dengan cara yang efektif. Strategi pemasaran meliputi penentuan harga, promosi, distribusi, serta penciptaan nilai tambah yang membedakan produk dari pesaing. Bagi UMKM, kemampuan untuk membaca kebutuhan pasar dan membangun citra produk sangat menentukan tingkat keberhasilan penjualan.

Selain aspek teknis, manajemen strategis berfungsi dalam merumuskan rencana jangka panjang, menganalisis pasar, dan menetapkan arah pengembangan usaha. Strategi yang tepat akan membantu UMKM tetap kompetitif di tengah persaingan pasar yang semakin ketat. Manajemen proyek juga menjadi bagian integral, karena setiap usaha sering kali melibatkan proyek tertentu, seperti pengembangan produk baru atau ekspansi pasar, yang perlu direncanakan, dijalankan, dan dievaluasi secara sistematis. Manajemen risiko memiliki peran dalam mengidentifikasi, menganalisis, serta mengendalikan berbagai risiko yang mungkin mengganggu jalannya usaha. Risiko bisa datang dari aspek keuangan, produksi, maupun pasar, sehingga kemampuan untuk mengantisipasi dan meminimalkan dampaknya akan sangat membantu keberlanjutan usaha. Di sisi lain, perkembangan teknologi menuntut UMKM untuk menerapkan manajemen teknologi dan informasi. Pemanfaatan teknologi dalam operasional usaha, mulai dari pencatatan keuangan digital, pemasaran online, hingga sistem informasi produksi, dapat meningkatkan efisiensi serta mendukung pengambilan keputusan yang lebih cepat dan akurat. Secara keseluruhan, penerapan manajemen usaha secara komprehensif pada UMKM Ulam Sari Segara akan mendukung keberlangsungan dan pengembangan usaha.

Dengan pengelolaan sumber daya yang baik, efisiensi produksi, strategi pemasaran yang tepat, serta dukungan teknologi, UMKM dapat meningkatkan daya saing dan memperluas jangkauan pasar. Hal ini sejalan dengan tujuan pengabdian kepada masyarakat yang tidak hanya meningkatkan kapasitas pelaku UMKM, tetapi juga memperkuat ketahanan ekonomi lokal berbasis hasil perikanan.

Standarisasi Produk Olahan Laut Melalui Penerapan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik) di UMKM Ulam Sari Segara, Kusamba, Klungkung

Keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam menjamin keberlangsungan suatu usaha pengolahan pangan, termasuk pada skala usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Penerapan prinsip keamanan pangan tidak hanya bertujuan untuk melindungi konsumen dari bahaya kesehatan, tetapi juga berfungsi sebagai dasar bagi peningkatan daya saing produk di pasar. Produk pangan olahan, khususnya yang berbasis hasil laut, sangat rentan terhadap berbagai bentuk kontaminasi sehingga diperlukan penerapan standar produksi yang baik sesuai dengan regulasi yang berlaku. Bahaya pada pangan dapat dikategorikan menjadi tiga, yaitu bahaya biologis, kimia, dan fisik. Bahaya biologis dapat berasal dari mikroorganisme patogen yang mencemari produk selama proses pengolahan. Bahaya kimia dapat timbul akibat penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai ketentuan, residu bahan berbahaya, maupun kontaminasi dari lingkungan. Sementara itu, bahaya fisik biasanya terjadi akibat adanya benda asing, seperti serpihan logam, plastik, atau kotoran lain yang masuk ke dalam produk. Ketiga jenis bahaya tersebut menjadi ancaman yang harus dikendalikan oleh UMKM, terutama yang memproduksi pangan olahan laut dengan risiko kontaminasi tinggi.

Dalam konteks UMKM Ulam Sari Segara di Kusamba, penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) menjadi pedoman penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk. Aspek pertama yang harus diperhatikan adalah pemilihan lokasi dan bangunan yang sesuai. Lingkungan sekitar harus terjaga kebersihannya, sementara tata letak bangunan dirancang untuk meminimalisasi kemungkinan kontaminasi silang. Fasilitas sanitasi juga menjadi faktor krusial, mencakup ketersediaan sarana kebersihan, prosedur mencuci tangan, serta penerapan standar higiene karyawan. Penerapan kebersihan personal melalui penggunaan alat pelindung diri (APD) turut mendukung upaya pencegahan bahaya pangan. Mesin dan peralatan produksi yang digunakan harus memenuhi standar kelayakan serta dipelihara secara berkala agar tidak menjadi sumber kontaminasi. Begitu pula dengan bahan baku dan bahan tambahan pangan (BTP) yang digunakan, harus dipastikan berasal dari sumber yang aman dan sesuai dengan ketentuan. Penggunaan BTP yang dilarang dapat

menimbulkan risiko kesehatan yang serius, sehingga pengawasan bahan menjadi bagian integral dari CPPOB. Proses pengolahan juga harus diawasi ketat, mulai dari penerimaan bahan, pengolahan, hingga produk akhir, agar mutu produk tetap terjaga. Produk akhir yang dihasilkan harus memenuhi persyaratan mutu dan dilengkapi dengan pengemasan serta label yang jelas, mencantumkan informasi penting bagi konsumen. Dokumentasi pelatihan standarisasi produk olahan laut melalui penerapan CPPOB dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Pelatihan Standarisasi Produk Olahan Laut Melalui Penerapan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik) di UMKM Ulam Sari Segara, Kusamba, Klungkung

Pengemasan berfungsi melindungi produk dari kontaminasi sekaligus meningkatkan nilai jual. Setelah proses produksi, penyimpanan dilakukan dengan cara yang benar agar produk tetap layak konsumsi hingga tahap distribusi. Proses transportasi juga memegang peranan penting, karena kesalahan dalam pengangkutan dapat merusak kualitas produk. Selain itu, UMKM perlu melaksanakan dokumentasi dan pencatatan setiap kegiatan produksi untuk memastikan adanya rekam jejak yang dapat digunakan dalam pengendalian mutu. Karyawan juga perlu mendapatkan pelatihan berkelanjutan agar pemahaman mereka terhadap standar keamanan pangan terus meningkat. Apabila terjadi masalah pada produk yang sudah beredar, UMKM harus memiliki prosedur penarikan produk sebagai bentuk tanggung jawab dan jaminan terhadap konsumen. Penerapan CPPOB di UMKM Ulam Sari Segara tidak terlepas dari berbagai tantangan, seperti keterbatasan biaya, pengetahuan, serta sarana produksi. Namun, dengan adanya pendampingan, pelatihan, dan dukungan dari berbagai pihak, tantangan tersebut dapat diatasi secara bertahap. Implementasi CPPOB membawa implikasi positif terhadap keberlanjutan usaha, antara lain peningkatan kualitas produk, penguatan kepercayaan konsumen, serta terbukanya peluang untuk memperluas pasar. Oleh karena itu, penerapan standar produksi pangan olahan yang baik menjadi investasi strategis bagi UMKM dalam menjaga keberlangsungan usaha sekaligus mendukung ketahanan pangan masyarakat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penerapan manajemen usaha dan standar keamanan pangan melalui CPPOB terbukti menjadi faktor penting dalam mendukung keberlanjutan UMKM pengolahan hasil laut. Dari sisi manajemen usaha, keberhasilan UMKM ditentukan oleh pengelolaan yang komprehensif, meliputi manajemen sumber daya manusia, keuangan, produksi, pemasaran, strategi, risiko, hingga pemanfaatan teknologi dan informasi. Pengelolaan yang baik memungkinkan UMKM meningkatkan efisiensi produksi, memperluas jangkauan pasar, dan menjaga stabilitas usaha. Di sisi lain, penerapan CPPOB memastikan bahwa setiap tahapan produksi pangan memenuhi standar keamanan dan mutu. Hal ini mencakup pemilihan lokasi, kebersihan fasilitas, kelayakan mesin dan peralatan, pengawasan bahan, hingga proses pengemasan dan distribusi. Implementasi CPPOB memberikan dampak positif berupa peningkatan kualitas produk, penguatan kepercayaan konsumen, serta peluang untuk memperluas pasar. Secara keseluruhan, integrasi antara manajemen usaha yang baik dan penerapan standar CPPOB menjadi strategi utama untuk menjaga keberlanjutan UMKM sekaligus mendukung ketahanan pangan masyarakat.

Untuk meningkatkan efektivitas penerapan manajemen usaha dan CPPOB pada UMKM, terdapat beberapa rekomendasi yang dapat dilakukan. Pertama, diperlukan pelatihan berkelanjutan bagi pelaku UMKM agar memiliki pemahaman yang lebih baik mengenai manajemen usaha dan standar keamanan pangan. Kedua, dukungan pemerintah maupun lembaga terkait sangat dibutuhkan, baik

dalam bentuk penyediaan fasilitas, akses permodalan, maupun regulasi yang memudahkan pelaksanaan CPPOB. Ketiga, UMKM perlu memanfaatkan teknologi digital dalam aspek produksi, pemasaran, maupun pencatatan keuangan untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing. Keempat, perlu adanya sistem monitoring dan evaluasi berkala agar penerapan CPPOB berjalan konsisten sesuai standar yang berlaku. Dengan langkah-langkah tersebut, diharapkan UMKM dapat semakin berkembang, meningkatkan kualitas produk, dan memperkuat daya saing di pasar lokal maupun global.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Tahun Anggaran 2025 pada Skema Pemerdayaan Berbasis Masyarakat, Ruang Lingkup Pemerdayaan Kemitraan Masyarakat. Keputusan pendanaan ini tercantum dalam Kontrak Induk Nomor: 117/C3/DT.05.00/PM/2025, dan Kontrak Turunan Nomor: B/334-14/UN14.4.A/PM.01.01/2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Adeliya, Yohana Putri, and Rudi Sanjaya. 2025. "Pengaruh Manajemen Keuangan Terhadap Kinerja Perusahaan (Studi Pada UMKM Di Era Digital) Literature Review." *Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Bisnis* 5(1):23–30.
- Bali, Badan Pusat Statistik Provinsi. 2023. *Produksi Perikanan Menurut Kabupaten/Kota Di Provinsi Bali, 2021-2022*. <https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjM0IzI=/produksi-perikanan-menurutkabupaten-kota-di-provinsi-bali.html>.
- Budijono, Agung Prijo. 2015. "Rancang Bangun Mesin Penggoreng Kerupuk Pasir Semi Otomatis Dilengkapi Pengatur Suhu." *Jrm* 2(3):53–57.
- Fitrah, Muhammad Aqdar, Muhammad Taufiq Thahir, and Hermin Hardyanti Utami. 2024. "Pengenalan Teknologi Tepat Guna: Pemilihan Bahan Stainless Steel Dalam Pembuatan Alat Pangan Untuk Meningkatkan Keamanan Dan Kualitas Produk." *Akselerasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(2):130–35. doi:10.70210/ajpm.v2i2.82.
- Muslimin, Abdul Muis, and Titin Lestar. 2021. "Perancangan Alat Timbangan Digital Berbasis Arduino Leonardo Menggunakan Sensor Load Cell." *Jurnal Natural* 17(1):50–63.
- Pemerintah, Peraturan. 2019. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*.
- Perindustrian, Kementerian. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/m-Ind/per/7/2010 Tahun 2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*.
- Prasojo, Ipin, Yuli Widyastuti, and Eko Nugroho. 2021. "Akurasi Penggunaan Jenis Termometer Pada Situasi Pandemi Covid – 19." *Profesi (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian* 18(2):132–38. doi:10.26576/profesi.v18i2.66.
- Pritanova, Muhandri, and Nurjanah. 2020. "Karakteristik Dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi Dan Ayam Di DKI Jakarta." *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan* 8(3):102–8. doi:10.29244/jipthp.8.3.102-108.
- Purba, Dewi Suryani, Ardhariksa Zukhruf Kurniullah, Astri R. Banjarnahor, Erika Revida, Sukarman Purba, Pratiwi Barnadetta Purba, Anggri Puspita Sari, Hasyim, Yanti, Marisi Butarbutar, Fuadi, Tiffany Zia Aznur Aznur, Bonaraja Purba, and Muhammad Fitri Rahmadana. 2021. *Manajemen Usaha Kecil Dan Menengah*.
- Sari, Shella Puspita, Abdullah Abdullah, and Aprilia Astuti. 2025. "Meningkatkan Kemampuan Manajemen Usaha Pada Pelaku UMKM Di Desa Situ Gadung Kabupaten Tangerang." *Jurnal PKM Manajemen Bisnis* 5(2):675–81. doi:10.37481/pkmb.v5i2.1595.
- Sijabat, Salomo, Hotromasari Dabukke, and Harold Situmorang. 2023. "Edukasi Akurasi Alat Termometer Non Contact Menggunakan Infra Red Dengan Termometer Digital." *Journal Abdimas Mutiara* 4(1):248–53.
- Suci, I. Gusti Agung Ari, and I. Nyoman Gede Suyasa. 2018. "Keadaan Hygiene Sanitasi

- Pemindangan Ikan Di Sentra Pemindangan Ikan Desa Kusamba Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung.” *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 8(2):49–69. <https://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JKL/article/view/380/215>.
- Sylvia, Nukke, Program Studi, Desain Produk, Fakultas Desain, and Seni Kreatif. 2019. “Denta Mandra Pradipta B Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Desain Dan Seni Kreatif Universitas Mercu Buana Ilsa Anola Tiyama.” *Jurnal Desain & Seni* 6(1):145–72.
- Wijayanti, Linda, Budi Kartadinata, Anthon De Fretes, Kumala Indriati, and Brilliant Nicolas Budiman. 2021. “Penerapan Mesin Peniris Minyak (Spinner) Untuk Meningkatkan Produksi Abon Lele Di Desa Sampora.” *Prosiding SENAPENMAS* 263. doi:10.24912/psenapenmas.v0i0.14998.