

Penguatan UMKM Berbasis Produk Pangan Hewani melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna dalam Pembuatan Abon Daging Ayam di Kelurahan Sisir

Meilan Archadiya¹, Fadhilah Dhani Santika Falah^{2*}

¹⁻² Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

* fadhilahdhanisf@ulm.ac.id

Abstrak

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar penting dalam perekonomian nasional, terutama dalam menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan kesejahteraan Masyarakat. Salah satu UMKM yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah industri pengolahan pangan. Di Desa Sisir, Kota Batu, terdapat pengusaha abon industri skala kecil dan menengah bernama “TM Mandiri”. Namun demikian, dalam pengelolaan usahanya, TM Mandiri masih menghadapi beberapa kendala, antara lain belum maksimalnya manajemen proses produksi dan *branding* kemasan, *labelling* produk sesuai standar, kurangnya pemahaman tentang jaminan mutu dan keamanan pangan, serta kendala pemasaran dan promosi produk. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk membantu pengusaha “TM Mandiri” dalam meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk melalui pelatihan teknis, pendampingan manajemen usaha, dan inovasi pengemasan. Metode pelaksanaan meliputi survei, koordinasi, identifikasi permasalahan, pendampingan produksi abon daging ayam, proses pengemasan, pendampingan teknik pemasaran dan kontrol kualitas. Kegiatan ini diikuti oleh 40 peserta yang merupakan pengusaha abon industri skala kecil dan menengah. Hasil menunjukkan bahwa pendampingan yang diberikan tidak hanya meningkatkan efisiensi produksi kualitas produk, tetapi juga memperbaiki kualitas produk dan kemasan sehingga lebih menarik dan sesuai dengan standar pangan olahan. Mitra memperoleh pemahaman baru tentang GMP (*Good Manufacturing Practices*), *labelling* sesuai dengan regulasi BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan), serta strategi pemasaran digital yang dapat memperluas jangkauan pasar. Melalui kegiatan ini usaha abon “TM Mandiri” mampu berkembang menjadi UMKM yang mandiri, berdaya saing dan berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi lokal di Kota Batu.

Kata Kunci: *abon daging ayam, inovasi pengemasan, teknologi tepat guna*

Pendahuluan

Kota Batu, Jawa Timur, dikenal sebagai salah satu daerah agropolitan yang memiliki potensi besar dalam sektor peternakan dan pengolahan hasil ternak, khususnya produk olahan daging ayam. Berdasarkan data dari BBPP Batu (2023), produksi daging ayam ras pedaging mencapai 3.214,56 ton/tahun, dengan tren peningkatan rata-rata sebesar 4,2% per tahun selama lima tahun terakhir. Selain itu, populasi ayam ras pedaging di Kota Batu tercatat mencapai 2,265 juta ekor, menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku daging

ayam di wilayah ini sangat melimpah dan berkelanjutan. Kondisi tersebut menjadikan sektor peternakan unggas sebagai salah satu penopang utama ketahanan pangan serta perekonomian masyarakat di Kota Batu.

Potensi bahan baku yang melimpah menjadi peluang besar bagi masyarakat untuk mengembangkan produk olahan bernilai tambah, seperti abon ayam, nugget, bakso, maupun sosis ayam. Produk-produk olahan tersebut tidak hanya mampu memperpanjang umur simpan, tetapi juga meningkatkan daya tarik konsumen dan peluang pasar yang lebih luas (Mukhtar et al., 2025). Diversifikasi produk olahan berbasis ayam menjadi strategi yang efektif untuk meningkatkan pendapatan peternak dan daya saing sektor peternakan lokal (Rasoki & Nurmalia, 2025).

Abon adalah sejenis makanan dengan rasa manis, asin, pedas yang terbuat dari daging dengan tekstur kering dan hampir tidak memiliki kadar air, sehingga memiliki daya tahan simpan yang lama (Arvianti et al., 2022). Abon sangat disukai oleh semua usia, dari anak-anak hingga orang tua (Suriadi et al., 2020). Produk ini tidak hanya digemari oleh masyarakat lokal, tetapi juga memiliki peluang besar untuk dipasarkan secara lebih luas baik secara offline maupun online. Namun demikian, pengusaha kecil dan menengah yang bergerak dalam produksi abon ayam sering kali menghadapi kendala dalam hal produksi (Pratiwi et al., 2023), pengemasan, dan pemasaran. Hal ini dialami oleh industri rumahan “TM Mandiri” yang berlokasi di Desa Sisir, Kota Batu. Usaha ini telah memproduksi abon ayam secara mandiri dengan kapasitas terbatas dan menggunakan peralatan sederhana. Beberapa permasalahan utama yang dihadapi antara lain belum optimalnya manajemen proses produksi, keterbatasan dalam inovasi kemasan dan desain branding, serta belum adanya label produk yang sesuai dengan standar regulasi pangan. Selain itu, pemahaman pelaku usaha terhadap aspek jaminan mutu dan keamanan pangan masih terbatas, sehingga berpotensi memengaruhi kualitas serta kepercayaan konsumen. Di sisi lain, strategi pemasaran dan promosi produk juga belum dilakukan secara efektif, baik melalui media konvensional maupun digital, sehingga jangkauan pasar masih terbatas pada wilayah sekitar.

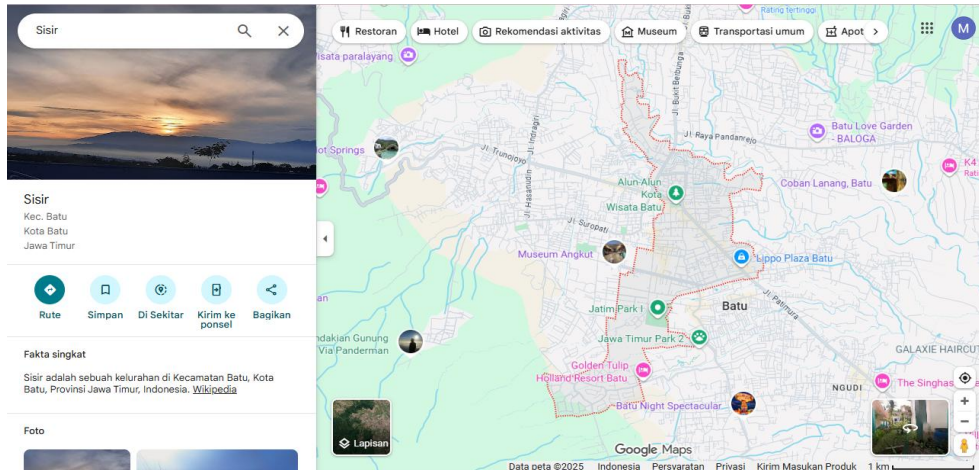
Melihat kondisi tersebut, diperlukan kegiatan pendampingan yang komprehensif untuk meningkatkan kapasitas dan daya saing UMKM “TM Mandiri”. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk membantu UMKM “TM Mandiri” dalam meningkatkan kapasitas produksi dan kualitas produk melalui pelatihan teknis, pendampingan manajemen usaha, serta inovasi pengemasan dan pemasaran. Pendekatan yang dilakukan meliputi survei lapangan, koordinasi dengan mitra, identifikasi permasalahan, pendampingan proses produksi abon daging ayam, perbaikan teknik pengemasan dan pelabelan, serta pelatihan pemasaran dan kontrol kualitas. Diharapkan melalui kegiatan ini, “TM Mandiri” mampu menghasilkan produk abon ayam yang lebih berkualitas, berdaya saing tinggi, dan memenuhi standar keamanan pangan.

Metode Pelaksanaan

Lokasi Kegiatan dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Sisir, Kota Batu, Jawa Timur. Lokasi ini dipilih sebagai lokasi kegiatan pengabdian masyarakat dalam pembuatan abon daging ayam karena memiliki potensi ekonomi lokal yang kuat di sektor Usaha

Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis pangan. Hal ini menunjukkan bahwa wilayah tersebut memiliki basis masyarakat yang produktif dan memiliki ketertarikan terhadap pengembangan usaha olahan pangan. Salah satu pelaku UMKM yang menonjol di wilayah ini adalah industri abon ayam “TM Mandiri”.



Gambar 1. Lokasi kegiatan pengabdian masyarakat di Kelurahan Sisir

Khalayak Sasaran/Mitra Kegiatan

Khalayak Sasaran/mitra kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), layak sasaran difokuskan pada usaha industri abon ayam “TM Mandiri” diikuti oleh 40 peserta yang berlokasi di Kelurahan Sisir, Kecamatan Batu, Kota Batu, Jawa Timur. Identifikasi khalayak sasaran atau mitra kegiatan dilakukan melalui survei awal dan observasi lapangan di Kelurahan Sisir, Kota Batu, guna memperoleh gambaran umum mengenai potensi ekonomi masyarakat serta jenis UMKM yang bergerak di bidang pengolahan pangan.

Metode Pengabdian

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang secara partisipatif dengan melibatkan mitra utama, yaitu UMKM “TM Mandiri”, pelaku usaha pengolahan abon ayam di Kelurahan Sisir, Kota Batu, Jawa Timur. Pendekatan partisipatif dipilih agar kegiatan yang dilakukan benar-benar sesuai dengan kebutuhan mitra dan dapat memberikan dampak berkelanjutan bagi peningkatan kapasitas produksi serta kualitas produk.

1. Tahap Persiapan dan Identifikasi Permasalahan

Tahap awal kegiatan diawali dengan survei pendahuluan dan observasi lapangan di wilayah Kelurahan Sisir, Kecamatan Batu. Kegiatan ini dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai kondisi sosial-ekonomi masyarakat dan potensi sektor UMKM pangan yang berkembang. Tim pelaksana melakukan koordinasi dengan pihak Kelurahan Sisir serta Dinas Koperasi, Usaha Mikro, dan Perdagangan Kota Batu untuk mendapatkan data pelaku usaha yang bergerak di bidang pengolahan daging ayam.

Selanjutnya dilakukan wawancara langsung dengan masing-masing pelaku UMKM “TM Mandiri” untuk mengidentifikasi permasalahan utama yang dihadapi. Hasil identifikasi

menunjukkan beberapa kendala utama, yaitu: proses produksi yang belum efisien, pengemasan masih sederhana (plastik polos tanpa label resmi) dan strategi pemasaran produk masih terbatas pada penjualan lokal.

2. Tahap Perencanaan Kegiatan

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan, tim menyusun rancangan kegiatan pengabdian yang meliputi beberapa aspek peningkatan kapasitas mitra, yaitu: pelatihan teknis produksi abon ayam yang higienis, inovasi kemasan dan pelabelan produk agar sesuai dengan ketentuan BPOM dan menarik bagi konsumen dan pelatihan pemasaran digital (*digital marketing*) agar produk mitra dapat dipasarkan secara lebih luas melalui media sosial dan marketplace. Rencana kegiatan disusun bersama mitra secara partisipatif untuk memastikan setiap kegiatan menjawab kebutuhan dan kemampuan aktual pelaku usaha.

3. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Tabel 1. Tahap pelaksanaan kegiatan pelatihan produksi abon ayam

No.	Jenis Kegiatan	Kegiatan Spesifik	Output yang Diharapkan
1.	Pelatihan Teknis Produksi Abon Ayam	• Demonstrasi pemilihan daging ayam segar sesuai standar (warna, pH, tekstur) • Pelatihan perebusan (90–95°C selama 60 menit), penggorengan kering tanpa minyak, dan pengeringan oven. • Pengenalan penggunaan alat spinner untuk mengurangi kadar minyak	Mitra memahami proses produksi higienis dan efisien; produk memiliki tekstur dan cita rasa seragam
2.	Pelatihan Inovasi Kemasan dan Label Produk	• Desain kemasan menggunakan plastik metalize dengan label berwarna • Pencantuman komposisi, berat bersih, izin usaha, tanggal kedaluwarsa, dan informasi nilai gizi	Produk abon ayam TM Mandiri memiliki kemasan menarik dan sesuai standar label pangan
3.	Pelatihan dan Pendampingan Pemasaran Digital	• Pembuatan akun bisnis di media sosial (Instagram) • Pengenalan marketplace seperti Tokopedia dan Shopee • Strategi promosi online melalui konten foto dan video produk.	Mitra mampu melakukan promosi dan penjualan secara daring (<i>online marketing</i>)

Pelaksanaan kegiatan diikuti oleh 40 UMKM “TM Mandiri” yang dibagi ke dalam 8 kelompok. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan dilakukan dengan cara ceramah dan diskusi yang diikuti oleh masing-masing kelompok. Materi yang disampaikan terkait dengan manajemen proses produksi, inovasi kemasan dan desain branding dan label produk yang sesuai dengan standar regulasi pangan. Pelatihan dilaksanakan dengan cara demo dan diikuti oleh masing-masing kelompok. Selama pelatihan dijelaskan beberapa hal yang berkaitan dengan proses pembuatan abon daging ayam yang meliputi persiapan dan pengenalan alat/bahan beserta kegunaannya, prosedur pembuatan abon daging ayam, pengemasan dan pemasaran digital.

Tabel 2. Alat dan bahan pembuatan abon daging ayam

No.	Alat dan Bahan	Kegunaan
1.	Panci	Merebus
2.	Kompor gas	Memasak
3.	Pisau dan talenan	Memotong
4.	Blender dan grinder	Menghaluskan
5.	Teflon	Menggoreng
6.	Spinner	Meniriskan
7.	Oven	Mengeringkan
8.	Sealer	Penutup kemasan
9.	Wadah stainless	Tempat penyimpanan sementara
10.	Sarung tangan dan masker	Menjaga kebersihan
11.	Daging ayam segar	Bahan baku utama
12.	Santan kelapa	Menambah rasa gurih
13.	Bawang merah	Memberi aroma
14.	Bawang putih	bumbu dasar dan pengawet alami
15.	Ketumbar	Memberi aroma rempah
16.	Lengkuas	Mengurangi bau amis
17.	Gula merah	Memberi warna kecokelatan
18.	Garam dapur	Penambah rasa dan pengawet alami
19.	Daun salam dan serai	Memberi aroma alami
20.	Minyak goreng	Media penggorengan
21.	Standing pouch	Melindungi produk dari kontaminasi



Gambar 2. Pelatihan pembuatan abon daging ayam

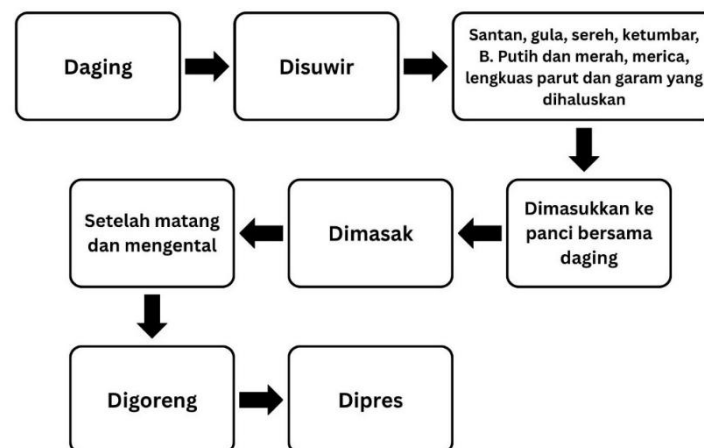
Indikator keberhasilan mencakup beberapa aspek sebagai berikut: (1) Peningkatan pengetahuan dengan melihat nilai *post-test*; (2) Keterampilan, di mana 80% peserta mampu membuat abon sesuai SOP; (3) Produk abon yang memenuhi uji organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur); (4) Sikap & minat, peserta termotivasi untuk melanjutkan usaha abon; (5) Dampak ekonomi, terjadi peningkatan pendapatan.

Metode evaluasi dilaksanakan sebelum dan sesudah penyuluhan maupun pelatihan pembuatan abon daging ayam. Evaluasi sebelum kegiatan bertujuan untuk mengetahui pengetahuan awal peserta dengan cara melaksanakan *pre-test*. Sedangkan, evaluasi setelah kegiatan bertujuan untuk mengetahui perubahan pengetahuan, keterampilan dalam membuat abon sesuai SOP sampai dengan memenuhi uji organoleptik, dan mengetahui dampak ekonomi yang terjadi di masyarakat. Indikator keberhasilan tercapai jika penilaian pada evaluasi setelah kegiatan meningkat dibandingkan dengan evaluasi sebelum kegiatan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat diikuti oleh 40 peserta pelaku UMKM abon daging ayam “TM Mandiri” difokuskan pada peningkatan kapasitas produksi dan kualitas produk. Peningkatan kualitas produk dilakukan dengan pelatihan teknis, pendampingan manajemen usaha, serta inovasi pengemasan. Hasil evaluasi aspek pengetahuan peserta menunjukkan adanya perbaikan signifikan, di mana peningkatan rata-rata tertinggi dicapai pada pemahaman mengenai regulasi pelabelan (P-IRT) sebesar 47,8% dan pemahaman GMP (Cara Produksi Pangan yang Baik/CPPB-IRT) sebesar 43,3%. Tingkat pengetahuan awal yang rendah mengonfirmasi kendala mendasar UMKM dalam aspek regulasi dan praktik produksi yang baik. Peningkatan ini esensial karena implementasi CPPB-IRT merupakan kewajiban bagi setiap Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) untuk menjamin pangan yang diproduksi aman dan bermutu, sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 (BPOM, 2012).

Produksi abon daging ayam dibagi menjadi 3 tahap yaitu pra-proses, proses, dan paska proses. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam tahap pra-proses ialah pastikan bahan halal, perhatikan tekstur dan aroma daging, serta amati warna dan penampakan daging. Metode pembuatan abon dibagi menjadi 2 ialah tradisional dan modern. Pembuatan abon secara tradisional dilakukan menggunakan garpu untuk penyayatan daging tanpa menggunakan teknologi mesin. Sedangkan, pembuatan abon secara modern menggunakan mesin *food processor* untuk penyayatan daging sehingga mempermudah pembuatan abon. Berikut alur pembuatan abon secara tradisional (Gambar 3) dan modern (Gambar 4).



Gambar 3. Pembuatan abon secara tradisional



Gambar 4. Pembuatan abon secara modern

Standarisasi proses diterapkan yang mencakup perebusan daging ayam pada suhu 90-95 °C selama 60 menit. Durasi perebusan ini merupakan salah satu cara untuk menjamin keamanan pangan maksimal (inaktivasi mikroorganisme patogen) sekaligus memudahkan proses manual penyayatan (*shredding*) serat daging yang sangat lunak (Prasetyo et al., 2017). Inovasi kunci dalam peningkatan mutu adalah adopsi teknologi tepat guna berupa alat peniris minyak (*spinner*). Penggunaan spinner secara sentrifugal mampu meniriskan minyak secara optimal, menghasilkan abon yang lebih kering, renyah, dan dengan kadar minyak yang minimal. Kadar minyak yang rendah ini krusial karena memperlambat proses oksidasi (ketengikan), yang pada gilirannya memperpanjang daya simpan produk, menjadikannya produk berstandar mutu tinggi yang siap bersaing di pasar ritel (Wijayanti et al., 2021). Abon yang dihasilkan pasca-pendampingan mencapai skor uji organoleptik rerata 7-8, melampaui standar mutu minimum (misalnya minimal 7 pada SNI 7690:2013) (Hermanto, 2020).

Adapun hasil pada aspek branding, UMKM "TM Mandiri" mengalami transformasi kemasan dari plastik polos sederhana menjadi *standing pouch* berbahan plastik metalize yang menarik. Kemasan metalize dipilih karena sifatnya yang lebih ekonomis dibandingkan aluminium foil tetapi tetap memberikan barrier yang baik terhadap cahaya dan kelembapan, untuk menjaga kualitas kerenyahan abon dan mencegah ketengikan. Kemasan ini mencantumkan label lengkap (komposisi, berat bersih, izin P-IRT, tanggal kedaluwarsa, dan Informasi Nilai Gizi). Hal tersebut merupakan strategi pemasaran yang strategis karena meningkatkan daya tarik visual (*shelf appeal*) dan menumbuhkan kepercayaan konsumen (Putri et al., 2023). Pelabelan yang transparan dan lengkap, didukung oleh peningkatan pemahaman mitra, merupakan prasyarat krusial untuk memperoleh Izin Edar P-IRT dan mengatasi hambatan regulasi yang membatasi jangkauan pasar.



Gambar 5. Produk abon daging ayam

Kendala pemasaran yang awalnya hanya terbatas pada penjualan lokal diatasi melalui pelatihan dan pendampingan pemasaran digital. Peserta berhasil mengadopsi *marketplace* utama (Tokopedia dan Shopee) dan media sosial (Instagram). Pemasaran digital ini memungkinkan UMKM memanfaatkan peluang eksternal untuk mengatasi keterbatasan lokasi dan memperluas jangkauan pasar dari lokal menjadi nasional (Saputra et al., 2025). Media sosial terbukti efektif dalam menyebarkan informasi dan membangun *brand awareness* melalui *content marketing* yang menarik (Pramudya et al., 2025). Peningkatan mutu (CPPB-IRT dan spinner), kemasan/pelabelan, hingga ekspansi pasar digital—berdampak langsung pada peningkatan pendapatan usaha dan daya saing.

Hasil menunjukkan bahwa pendampingan yang diberikan tidak hanya meningkatkan efisiensi produksi kualitas produk, tetapi juga memperbaiki kualitas produk dan kemasan sehingga lebih menarik dan sesuai standar pangan olahan. Peserta memperoleh pemahaman baru tentang GMP (*Good Manufacturing Practices*), labelling sesuai dengan regulasi BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan), serta strategi pemasaran digital yang dapat memperluas jangkauan pasar. Melalui kegiatan ini usaha abon “TM Mandiri” mampu berkembang menjadi UMKM yang mandiri, berdaya saing dan berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi lokal di Kota Batu.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan daya saing UMKM abon daging ayam “TM Mandiri” melalui beberapa aspek di antaranya: peningkatan kualitas produk dengan adopsi standar higienis (CPPB-IRT) dan teknologi tepat guna (spinner), inovasi branding dengan perubahan kemasan berlabel lengkap sesuai regulasi pangan (P-IRT), dan perluasan jangkauan pasar melalui pelatihan pemasaran digital (*marketplace* dan media sosial). Manfaat utamanya adalah peningkatan pengetahuan regulasi yang signifikan, kualitas produk yang melampaui standar mutu, dan potensi peningkatan ekonomi. Ke depannya, disarankan pendampingan lanjutan dalam optimalisasi pemasaran digital dan percepatan sertifikasi izin edar

Ucapan Terimakasih

Kami ucapkan terima kasih kepada para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), khususnya kepada mitra usaha industri abon ayam “TM Mandiri” serta Kelurahan Sisir, Kecamatan Batu, Kota Batu, Jawa Timur. Dukungan, kerja sama, dan partisipasi aktif yang diberikan telah berkontribusi besar terhadap kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini. Semangat dan antusiasme para peserta menjadi faktor penting dalam keberhasilan kegiatan, dan diharapkan hasil dari kegiatan ini dapat memberikan manfaat nyata bagi pengembangan kapasitas usaha serta peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat setempat.

Referensi

- Arvianti, E. Y., Anggrasari, H., & Hastutiningtas, W. R. (2022). Peningkatan Kompetensi Siswa Dengan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele dan Analisis Usaha di SMP Negeri 26, Malang. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 7(1), 49–54.
- BBPP Batu. (2023). *Laporan Tahunan BBPP Batu 2023*.
- BPOM. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012*.
- Hermanto, K. P. (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek*, 1(2), 118–125.
- Mukhtar, M., Sayuti, M. M., Bahri, S., & Antuli, Z. K. A. (2025). Pemberdayaan UMKM Melalui Pelatihan Pengolahan Daging Sapi ASUH di Desa Dungaliyo Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3), 1134–1141. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v8i3.13124>
- Pramudya, A., Savitri, C., & Pramudita Faddila, S. (2025). Analisis Strategi Konten Marketing Media Sosial Instagram Pada UMKM Food Familys. *Indonesian Journal of Digital Business*, 5(3), 759–772. <https://ejournal.upi.edu/index.php/IJDB>
- Prasetyo, E., Nuhriawangsa, A. M. P., & Swastike, W. (2017). Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. *Sains Peternakan*, 10(2), 108–114. <https://doi.org/10.20961/108-114>
- Pratiwi, N. M. W. D., Parthama, K. A., & Putu, I. C. (2023). Pelatihan dan Pendampingan Usaha Abon Ayam di Denpasar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(4), 2261–2265.
- Putri, A. E., Laily, D. W., & Billah, M. (2023). Meningkatkan Daya Saing Produk Melalui Inovasi Label dan Kemasan Pada UMKM di Desa Ngampungan, Kecamatan Bareng, Kabupaten Jombang. *Jurnal Pengabdian Cendikia*, 2(4), 72–79. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8126730>
- Rasoki, T., & Nurmalia, A. (2025). *Optimalisasi Kompetensi Usaha Melalui Pelatihan Diversifikasi dan Pemasaran Produk*. 9(5), 5606–5616.
- Saputra, Y. N. T., Pangestu, S. P., Prabawati, M., Wahyudi, A. S. R., Pratama, C. G., & Saputra, A. (2025). Strategi Pengembangan Bisnis Abon di UMKM Langkah Maju. *Journal of Agribusiness, Social and Economic*, 5(1), 54–61.
- Suriadi, I. G. A. K., Atmika, I. K. A., Negara, D. N. K. P., & Komaladewi, A. A. I. A. S. (2020). Pengabdian Mesin Peniris Minyak Abon. *Buletin Udayana Mengabdi*, 19(2), 187–191.

Wijayanti, L., Kartadinata, B., De Fretes, A., Indriati, K., & Budiman, B. N. (2021). Penerapan Mesin Peniris Minyak (spinner) untuk Meningkatkan Produksi Abon Lele di Desa Sampora. *Pengembangan Ekonomi Bangsa Melalui Inovasi Digital Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 263–270.