Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

Transformasi Produksi dan Penguatan Daya Saing UMKM Yuki Snack melalui Integrasi Teknologi Pengolahan, Standarisasi Mutu, dan Pemasaran Digital

Muhammad Itqan Mazdadi[1], Anna Khumaira Sari[2], Normaidah[3*], Bima Arya Sena[4], Kahayani Carbon[5], Mineke Heryuvathea[6], Mizan Humaidy[7], Ni Luh Bintang Muktamirah[8], Sean Irvin Christian[9]
[1,4,9]Program Studi Ilmu Komputer, [2,3*]Program Studi Pendidikan Profesi Apoteker,
[5,6,7,8]Program Studi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengentahuan Alam,
Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Indonesia.
*Corresponding Author. Email: normaidah@ulm.ac.id

Abstract: This community service program aims to enhance the production capacity and product quality of Yuki Snack, a micro, small, and medium-sized enterprise (MSME) in Banjarbaru City, Indonesia, through the adoption of modern processing and packaging technologies. The program employed a *Technology Transfer Model* comprising community outreach, technology transfer training, and mentoring. Evaluation was conducted using observation sheets, skills checklists, and pretest and posttest assessments. The results showed that dough-mixing time decreased from 60 to 10 minutes per batch, representing an 83.33% improvement in time efficiency. The monthly production capacity of onion sticks increased from 200 to 350 kg, representing a 75% increase under regular operating conditions. During periods of high demand, production capacity rose from 200 to 400 kg per month, representing a 100% increase. All training participants achieved a 100% operational competency rate for the equipment based on the evaluated indicators. In digital marketing, the participants' mean score increased from 79.03 on the pretest to 87.10 on the posttest, an improvement of 8.07 points. The program also produced standard operating procedures (SOPs) for production and packaging, nutritional information for the products, an updated brand identity under the name YuQi Food, and assistance with the application for halal certification for frozen food products. Overall, the integration of production technology, quality standardization, and digital marketing supports improved operational efficiency and strengthens the partner enterprise's readiness for sustainable business development.

Article History:
Received: 21-08-2026
Reviewed: 25-09-2026
Accepted: 18-10-2026
Published: 20-11-2026

Key Words:
MSME Competitiveness; Technology Integration; Quality Standardization; Digital Marketing.

Abstrak: Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi dan mutu produk UMKM Yuki Snack di Kota Banjarbaru melalui penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan modern. Metode pelaksanaan pengabdian ini menggunakan pendekatan *Technology Transfer Model* yang meliputi sosialisasi, pelatihan alih teknologi, dan pendampingan. Evaluasi dilakukan dengan lembar observasi, *checklist* keterampilan, pre-test dan post-test. Hasil pengabdian ini menunjukkan bahwa waktu pengadonan berkurang dari 60 menit menjadi 10 menit per batch atau meningkat dalam efisiensi waktu sebesar 83,33%. Kapasitas produksi stik bawang meningkat dari 200 kg menjadi 350 kg per bulan (75%), sedangkan pada periode permintaan tinggi meningkat dari 200 kg menjadi 400 kg per bulan (100%). Seluruh peserta pelatihan mencapai keterampilan operasional peralatan sebesar 100% berdasarkan indikator yang dievaluasi. Pada aspek pemasaran digital, nilai rata-rata peserta meningkat dari 79,03 pada pre-test menjadi 87,10 pada post-test, dengan kenaikan sebesar 8,07 poin. Kegiatan juga menghasilkan SOP produksi dan pengemasan, informasi nilai gizi untuk produk, pembaruan identitas merek menjadi YuQi Food, serta pendampingan pengajuan sertifikasi halal untuk produk *frozen food*. Dengan demikian, integrasi teknologi produksi, standardisasi mutu, dan pemasaran digital mendukung peningkatan efisiensi operasional dan kesiapan pengembangan usaha mitra secara berkelanjutan.

Sejarah Artikel:
Diterima: 21-08-2026
Direview: 25-09-2026
Disetujui: 18-10-2026
Diterbitkan: 20-11-2026

Kata Kunci:
Daya Saing UMKM; Integrasi Teknologi; Standardisasi Mutu; Pemasaran Digital.

Copyright © 2026, The Author(s)

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

How to Cite: Muhammad Itqan Mazdadi, Anna Khumaira Sari, Normaidah, Bima Arya Sena, Kahayani Carbon, Mineke Heryuvathea, … Sean Irvin Christian. (2026). Transformasi Produksi dan Penguatan Daya Saing UMKM Yuki Snack melalui Integrasi Teknologi Pengolahan, Standarisasi Mutu, dan Pemasaran Digital . *Jurnal Pengabdian UNDIKMA, 7*(4), 1393-1403. https://doi.org/10.33394/jpu.v7i4.22376

https://doi.org/10.33394/jpu.v7i4.22376
This is an open-access article under the CC-BY-SA License.

Pendahuluan

Salah satu UMKM di Kota Banjarbaru yang berproduksi secara kontinu dan mengangkat makanan olahan khas adalah UMKM "Yuki Snack" (NIB: 2009220006975). Usaha ini telah berdiri dan berkembang dari skala rumahan sejak tahun 2011 serta mulai terstruktur pada 2018 dengan produk unggulan stik bawang (kue bawang) aneka varian rasa serta produk pendukung berupa *frozen food* seperti pastel dan tahu isi. UMKM memegang peranan penting dalam perekonomian daerah; data BPS menunjukkan peran besar sektor usaha mikro dan kecil dalam struktur industri olahan pangan serta pertumbuhan ekonomi Kalimantan Selatan, khususnya Kota Banjarbaru yang memiliki posisi strategis sebagai wilayah penyangga Ibu Kota Nusantara (IKN), sehingga upaya peningkatan kapasitas dan nilai tambah produk pangan lokal menjadi prioritas untuk penguatan perekonomian regional (BPS Kalimantan Selatan, 2024).

UMKM Yuki Snack memproduksi stik bawang sebanyak 420 kg setiap bulan pada tahun 2025.. Namun, fasilitas produksi dan pengemasan yang dimiliki masih sangat sederhana dan bersifat manual. Mitra menghadapi permasalahan utama pada aspek produksi, di mana proses pengadonan stik bawang masih dilakukan secara manual menggunakan tenaga tangan tanpa bantuan mesin pengadon mekanis. Hal tersebut menyebabkan beban kerja fisik yang berat, kelelahan fisik bagi pekerja, waktu pengadonan yang lama, serta berisiko menghasilkan adonan yang kurang homogen. Selain itu, proses pemasakan masih mengandalkan kompor berkapasitas kecil sehingga membatasi volume *output* harian (Normaidah *et al*., 2025; Sigalingging *et al*., 2024).

Permasalahan juga ditemukan pada aspek pengemasan dan standardisasi operasional. Proses penyegelan kemasan toples belum menggunakan teknologi segel induksi yang rapat, penimbangan masih belum menggunakan timbangan digital terstandar SNI, serta produk *frozen food* masih dikemas tanpa teknologi vakum sehingga rentan terhadap kontaminasi dan penurunan daya simpan. Di samping itu, UMKM Yuki Snack belum memiliki Instruksi Kerja (IK) atau Prosedur Operasional Standar (SOP) yang terdokumentasi, serta belum mencantumkan Informasi Nilai Gizi/Angka Kecukupan Gizi (AKG) pada kemasan stik bawang dan belum melengkapi sertifikasi halal untuk produk *frozen food* (Lestari *et al*., 2023). Pemasaran produk oleh mitra juga masih berjalan secara konvensional dan memerlukan penguatan melalui pelatihan *digital marketing* untuk memperluas jangkauan pasar (Sari *et al*., 2022).

Penerapan teknologi tepat guna dan pengemasan mekanis merupakan aspek strategis dalam meningkatkan daya saing UMKM karena berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan, memperpanjang daya simpan, serta meningkatkan efisiensi operasional (Utami & Nugroho, 2024). Untuk mengatasi permasalahan tersebut, Tim Pengabdian FMIPA Universitas Lambung Mangkurat melaksanakan program alih teknologi melalui hibah dan pelatihan penggunaan alat pengadon mekanis (*dough mixer* tipe horizontal), kompor berkapasitas besar, mesin segel induksi (*induction sealer*), alat pengemas vakum (*vacuum sealer*), timbangan digital terstandar SNI, penyusunan SOP produksi terstandar,

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

pendampingan uji AKG dan sertifikasi halal, serta pelatihan *digital marketing*. Horizontal dough mixer dipilih untuk membantu mengatasi keterbatasan proses pengadonan manual, terutama terkait kebutuhan tenaga kerja dan konsistensi pencampuran bahan. Mesin penggiling otomatis digunakan untuk mendukung keseragaman bentuk produk dan efisiensi tahapan penggilingan. Sementara itu, induction sealer disediakan untuk kemasan yang sesuai dengan sistem penyegelan induksi, sedangkan vacuum sealer digunakan untuk mendukung pengemasan produk frozen food. Adapun program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi dan mutu produk UMKM Yuki Snack di Kota Banjarbaru melalui penerapan teknologi pengolahan dan pengemasan modern yang didukung pelatihan teknis, penyusunan SOP, pendampingan pencantuman informasi nilai gizi, serta penguatan pemasaran digital.

Metode Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *Technology Transfer Model* (model alih teknologi) yang dilaksanakan melalui pelatihan, penerapan teknologi tepat guna, dan pendampingan kepada mitra UMKM Yuki Snack. Kegiatan ini terdiri dari beberapa tahap yang meliputi survei awal dan sosialisasi, pelatihan dan alih teknologi, serta pendampingan dan evaluasi.

a) Survei Awal dan Sosialisasi: Tim pengabdian melakukan survei lapangan dan koordinasi bersama pemilik serta pekerja UMKM Yuki Snack suntuk memetakan alur kerja eksisting, menganalisis kendala teknis produksi dan pengemasan, serta menyepakati spesifikasi alat dan jadwal pelaksanaan program.
b) Pelatihan dan Alih Teknologi: Tim dosen dan mahasiswa memberikan pelatihan teknis secara langsung mengenai pengoperasian dan perawatan peralatan produksi dan pengemasan yang dihibahkan, meliputi mesin pengadon mekanis (d*ough mixer horizontal* 550 Watt), kompor berkapasitas besar, mesin *induction sealer*, alat pengemas vakum (*vacuum sealer*), dan timbangan digital SNI. Materi pelatihan mencakup prosedur instalasi, penyetelan alat, operasional higienis, penanganan kendala teknis dasar, serta pembersihan alat pascaproduksi. Selain itu, tim memberikan pelatihan penyusunan SOP kerja serta pelatihan *digital marketing*.

Pendampingan dan Evaluasi: Tim melakukan pendampingan penerapan alat dalam alur produksi harian, pengujian sampel nilai gizi (AKG) di balai pengujian, dan penyiapan dokumen sertifikasi halal. Evaluasi dilakukan menggunakan lembar observasi, kuesioner pemahaman, *checklist* kepatuhan SOP untuk mengukur peningkatan keterampilan mitra sebelum dan sesudah kegiatan, serta hasil dari *pretest-posttest* kegiatan pelatihan *digital marketing*. Data dianalisis secara deskriptif. Data hasil evaluasi dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Data kuesioner pemahaman diolah dengan menghitung skor yang diperoleh peserta, kemudian dibandingkan dengan skor maksimal untuk memperoleh persentase capaian.

Hasil Pengabdian dan Pembahasan

Program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk mengatasi berbagai kendala pada aspek produksi dan pemasaran yang dihadapi oleh UMKM Yuki *Snack* di Kota Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Pendekatan partisipatif dilakukan bersama mitra untuk mengimplementasikan solusi yang telah disepakati, dengan fokus pada transformasi usaha menuju merek baru YuQi Food. Pemberdayaan ekonomi masyarakat berbasis industri rumah tangga ini diarahkan untuk mengoptimalkan produktivitas usaha melalui peningkatan

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

manajemen operasional dan keuangan (Hidayatullah *et al*., 2025). Keberhasilan program ini dievaluasi secara komprehensif melalui peningkatan keterampilan mitra, kapasitas produksi, standardisasi kemasan, serta legalitas produk.

Proses pembuatan adonan stik bawang sebelum pelaksanaan program masih menggunakan metode manual dengan tenaga tangan. Keterbatasan fisik tenaga kerja dalam proses pengadonan manual ini membatasi kapasitas produksi dan menyebabkan inkonsistensi homogenitas adonan. Solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut diwujudkan melalui penyediaan satu unit alat pengadon mekanis berupa *mixer* pengadon Alat pengadon tersebut memiliki kapasitas adonan basah sebesar 5–6 kg per batch, serta mampu memproses tepung kering minimal sebanyak 3 kg dan maksimal 5,5 kg. Penggunaan mesin ini mampu membantu mempercepat proses pencampuran bahan dan menghasilkan adonan yang lebih homogen. Alur produksi yang lebih efisien ini secara langsung memberikan dampak positif pada konsistensi tekstur stik bawang yang akan diproduksi.



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 1. Alat-alat hibah untuk UMKM Yuki *Snack*, meliputi (a) penggiling otomatis, (b) *mixer* pengadon, (c) *vacuum sealer*, dan (d) *sealer* otomatis

Tabel 1. Efisiensi Produksi

No.	Indikator	Sebelum menggunakan mesin	Sesudah menggunakan mesin	Peningkatan
1)	Waktu pengadonan per batch	60 menit	10 menit	Efisiensi waktu 83,33%
2)	Kapasitas produksi stik bawang	200 kg/bulan	350 kg/bulan	75%
3)	Produksi saat hari besar	200 kg/bulan	400 kg/bulan	100%

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

4)	Produksi kue basah	200 pcs/hari	350 pcs/hari	75%

Aspek proses produksi juga mendapatkan perhatian melalui pengadaan mesin penggiling untuk menggantikan proses penggilingan secara manual. Mesin ini mampu mempercepat proses penggilingan adonan stik bawang dengan hasil yang lebih seragam, sehingga mengurangi waktu dan tenaga yang dibutuhkan dalam setiap *batch* produksi. Penggunaan mesin penggiling juga meningkatkan efisiensi dan kapasitas produksi harian mitra karena proses pengolahan dapat dilakukan dalam jumlah lebih besar dan waktu yang lebih singkat yang terlihat pada Tabel 1. Penerapan teknologi tepat guna pada proses produksi ini sejalan dengan hasil pengabdian Normaidah *et al*. (2025) yang menyimpulkan bahwa intervensi peralatan mekanis mampu mengoptimalkan alur kerja dan mengatasi hambatan kapasitas produksi pada UMKM makanan olahan.

Sistem pengemasan produk stik bawang sebelum program dilaksanakan masih menggunakan kantong plastik transparan biasa dengan segel manual atau *ziplock*. Kemasan tanpa perlindungan khusus tersebut menyebabkan produk stik bawang rentan mengalami patah dan remuk selama proses distribusi ke luar daerah Banjarbaru. Teknologi pengemasan protektif diterapkan untuk mengatasi kelemahan tersebut dengan menyediakan mesin *Continuous Band Sealer* yang dilengkapi dengan sistem pengisian udara (*air cushioning* atau *gas filling*). Mesin penyegel otomatis ini beroperasi dengan daya listrik 500 Watt dan kecepatan penyegelan 0–12 meter per menit. Kantong kemasan stik bawang yang diisi udara pelindung memiliki ketahanan fisik yang lebih baik terhadap benturan selama transportasi harian.

Produk *frozen food* seperti pastel dan tahu isi juga mendapatkan peningkatan standar pengemasan melalui penyediaan alat pengemas vakum (*vacuum sealer*) berdaya 90 Watt dengan bahan bodi plastik kompak. Pengemasan hampa udara ini mencegah pertumbuhan mikroba pembusuk dan secara signifikan memperpanjang daya simpan produk dalam kondisi beku (Yunitasari et al., 2025). Penggunaan mesin penyegel induksi (*induction sealer*) berbahan ABS dan logam dengan kapasitas diameter segel 2–9 cm juga disediakan untuk kemasan berbentuk cup aluminium foil. Standardisasi berat bersih produk dijamin melalui penggunaan timbangan digital terkalibrasi tipe CHQ dengan kapasitas 1.000 gram dan ketelitian tinggi hingga 0,01 gram. Penerapan seluruh rangkaian teknologi pengemasan terstandar ini terbukti mampu meminimalkan risiko kontaminasi produk dan menjaga mutu sensorik makanan selama penyimpanan, sejalan dengan keberhasilan metode pendampingan kemasan protektif pada UMKM pangan di wilayah Kalimantan Selatan (Normaidah *et al*., 2025).

Tabel 2. Hasil pelatihan penggunaan alat

Alat	Keterampilan	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan	Peningkatan Keterampilan (%)
***Mixer* Pengadon**	Menyiapkan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Memasang pengaduk	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mengoperasikan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mengatur Kecepatan	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mematikan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
Penggiling Otomatis	Menyiapkan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mengatur ketebalan	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Memasukkan adonan	Belum bisa	Sudah bisa	100

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

	Mengoperasikan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mematikan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
***Sealer* Otomatis**	Menyiapkan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mengatur suhu	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mengatur kecepatan	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mengoperasikan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mematikan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
Vacuum Sealer	Menyiapkan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Memilih jenis kemasan	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Memasukkan pada alat	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Melakukan *vacuum* & *seal*	Belum bisa	Sudah bisa	100
	Mematikan alat	Belum bisa	Sudah bisa	100

Pengukuran keterampilan operasional mitra terhadap peralatan produksi dan pengemasan yang dihibahkan juga dilakukan secara terperinci. Pelatihan yang terstruktur diberikan untuk memastikan kemandirian mitra dalam menjalankan peralatan baru tersebut secara aman dan higienis. Rincian hasil pengamatan keterampilan mitra sebelum dan sesudah pelaksanaan pelatihan dirangkum pada Tabel 2.

Data pada Tabel 2 menunjukkan bahwa seluruh peserta pelatihan berhasil menguasai keterampilan operasional ketiga alat utama dengan tingkat keberhasilan mencapai 100%. Kemajuan ini sangat signifikan mengingat kompleksitas alat pengadon mekanis dan mesin pengemas hampa udara yang sebelumnya belum pernah dioperasikan oleh mitra.

Konsistensi mutu produk akhir memerlukan adanya panduan kerja yang terstruktur dan terdokumentasi. Instruksi Kerja (IK) dan *Standard Operating Procedure* (SOP) disusun secara partisipatif bersama mitra untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Dokumen SOP yang dihasilkan mencakup tata cara pemilihan bahan baku, proses pembuatan adonan menggunakan mixer mekanis, pengaturan suhu penggorengan dengan kompor kapasitas besar, teknik pengemasan hampa udara dan pengisian gas pelindung, penandaan tanggal kedaluwarsa, serta aspek higienitas dan sanitasi peralatan. Sosialisasi dan pendampingan penerapan SOP ini dilakukan secara berkala agar seluruh pekerja dapat menjalankan proses produksi secara seragam antar-batch. Standardisasi proses produksi ini menjadi landasan penting dalam membangun jaminan keamanan pangan dan memperkuat kesiapan administrasi UMKM untuk bersaing di pasar formal yang lebih luas (Normaidah *et al*., 2025).

Transformasi identitas visual dari nama Yuki Snack menjadi YuQi Food dilaksanakan untuk memperkuat daya saing dan memberikan citra produk yang lebih profesional. Desain kemasan baru dirancang dengan visual yang lebih menarik, menggunakan pilihan warna yang modern, serta dilengkapi dengan fitur *full color window* yang memungkinkan konsumen melihat langsung kondisi fisik produk di dalam kemasan. Desain kemasan yang berbeda dibuat secara khusus untuk membedakan varian rasa original, keju, dan jinten hitam, sehingga kemasan tersebut sekaligus berfungsi sebagai media komunikasi pemasaran yang efektif.

Legalitas produk juga ditingkatkan melalui pendampingan pengajuan sertifikasi halal untuk varian produk *frozen food* yang dikoordinasikan secara langsung dengan Lembaga Pemeriksa Halal Universitas Lambung Mangkurat (LPH ULM). Sertifikat halal ini melengkapi sertifikasi halal produk stik bawang yang telah dimiliki sebelumnya oleh mitra. Peningkatan kemandirian usaha melalui pemanfaatan bahan baku lokal juga merupakan strategi penting untuk memperkuat ketahanan pangan di tingkat keluarga dan komunitas

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

sasaran (Hala *et al*., 2025). Informasi kandungan gizi pada label kemasan juga dilengkapi dengan melakukan uji analisis nilai gizi dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) di Balai Standarisasi dan Pelayanan Jasa Industri Banjarbaru. Pengujian mutu kimia ini sangat krusial karena penentuan kadar air dan protein pada makanan olahan merupakan parameter dasar untuk menjamin kesesuaian standar pangan nasional (Normilawati *et al*., 2019). Pencantuman informasi AKG dan logo halal pada kemasan YuQi Food memberikan rasa aman kepada konsumen dan memenuhi persyaratan administratif ritel modern. Langkah strategis ini memperluas akses pasar UMKM ke segmen yang lebih formal dan meningkatkan nilai jual produk secara signifikan, selaras dengan program pengembangan produk dan legalitas usaha mikro yang telah terbukti meningkatkan daya tarik pasar secara berkelanjutan (Sari *et al*., 2022).

Tabel 3. Hasil Uji Analisis Kecukupan Gizi

No.	Komponen Gizi (per 100 gram)	Stik Bawang Original	Stik Bawang Keju	Stik Bawang Daun Jeruk
1)	Energi total (kkal)	578	582	565
2)	Lemak total (g)	33,1	36,8	33,2
3)	Protein (g)	8,6	9,3	9,9
4)	Karbohidrat total (g)	61,2	53,4	56,5

Pemasaran produk sebelum kegiatan program dilaksanakan hanya terbatas pada metode konvensional di wilayah Kota Banjarbaru dan Banjarmasin. Keterampilan mitra dalam mengelola media sosial dikembangkan melalui pelatihan dan pendampingan intensif untuk pembuatan serta pengelolaan akun bisnis di platform Instagram, TikTok, dan Shopee. Materi pelatihan yang diberikan meliputi teknik pengambilan foto produk, pembuatan konten video promosi yang menarik, penyusunan strategi promosi, serta analisis sederhana tren pasar digital. Pemanfaatan platform e-commerce dan media sosial ini secara signifikan memperluas jangkauan pemasaran produk YuQi Food melampaui wilayah Kalimantan Selatan (Sufaidah *et al*., 2023). Penggunaan media digital untuk kegiatan branding terbukti memberikan dampak positif yang nyata terhadap peningkatan volume penjualan produk olahan secara luas (Budiman *et al*., 2024; Sari *et al*., 2022).



Gambar 2. Pelatihan *digital marketing*

Evaluasi terhadap efektivitas pelaksanaan program dilakukan secara berkala melalui metode kuesioner dan *checklist* pemantauan keterampilan sebelum (*pre-test*) dan sesudah

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

(*post-test*) kegiatan pendampingan. Hasil evaluasi pelaksanaan program pengabdian dirangkum secara mendetail pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil pre-test dan post-test pelatihan digital marketing

No	Nilai Pre-test	Nilai Post-test	Keterangan
1)	100	100	Tetap
2)	90	100	Naik
3)	100	100	Tetap
4)	80	70	Turun
5)	80	90	Naik
6)	80	100	Naik
7)	90	100	Naik
8)	90	100	Naik
9)	80	100	Naik
10)	90	100	Naik
11)	60	50	Turun
12)	100	100	Tetap
13)	60	40	Turun
14)	70	100	Naik
15)	70	70	Tetap
16)	70	80	Naik
17)	80	80	Tetap
18)	80	80	Tetap
19)	90	100	Naik
20)	70	90	Naik
21)	50	40	Turun
22)	70	100	Naik
23)	90	100	Naik
24)	90	100	Naik
25)	70	60	Turun
26)	60	90	Naik
27)	60	70	Naik
28)	90	100	Naik
29)	70	90	Naik
30)	80	100	Naik
31)	90	100	Naik
Rata-rata	**79,03**	**87,10**	**Peningkatan 8,07**

Hasil rata-rata nilai peserta mengalami peningkatan dari sebesar 79,03 pada saat *pre-test* menjadi 87,10 pada saat *post-test*. Data ini menunjukkan adanya peningkatan kapasitas kognitif mitra secara signifikan terkait dengan optimalisasi media sosial dan platform *e-commerce*. Analisis lebih lanjut terhadap perolehan nilai individu menunjukkan bahwa mayoritas peserta mengalami kenaikan nilai ujian. Peningkatan nilai *post-test* berhasil dicapai oleh sebanyak 20 peserta (64,52%). Perolehan nilai yang tetap teridentifikasi pada 6 peserta (19,35%), sedangkan penurunan nilai terjadi pada 5 peserta (16,13%). Faktor konsentrasi atau perbedaan pemahaman awal terhadap materi teknis seperti pembuatan konten video dan manajemen iklan digital kemungkinan memengaruhi fluktuasi nilai tersebut. Peningkatan rata-rata nilai ini membuktikan bahwa metode pendampingan interaktif dan praktik langsung

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

(*hands-on*) efektif dalam meningkatkan literasi digital mitra. Hasil positif tersebut sejalan dengan temuan penelitian terdahulu oleh Budiman dkk. (2024) serta Sari dkk. (2022) yang menekankan pentingnya pengembangan kapasitas SDM dalam pemanfaatan media digital secara konsisten. Evaluasi terhadap efektivitas pelaksanaan program dilakukan secara berkala melalui metode kuesioner dan *checklist* pemantauan keterampilan sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) kegiatan pendampingan.

Tabel 5. Hasil evaluasi kegiatan pendampingan dan indikator capaian mitra

No	Kegiatan Pendampingan	Parameter Evaluasi	Hasil Sebelum Kegiatan	Hasil Setelah Kegiatan	Indikator Keberhasilan
1)	Penggunaan alat pengadon mekanis	Keterampilan operasional dan efisiensi	Pengadonan manual dengan tangan, kapasitas terbatas dan melelahkan	Pengadonan otomatis dengan horizontal mixer, kapasitas 5-6 kg adonan basah	Efisiensi waktu pengadonan meningkat dan kelelahan fisik pekerja berkurang
2)	Optimalisasi kompor memasak	Kecepatan proses penggorengan	Penggunaan kompor kecil, waktu goreng lama dan kapasitas kecil	Penggunaan kompor besi cor mata seribu (9,8 kW), api biru merata	Kapasitas penggorengan meningkat dan waktu tunggu antar-proses berkurang
3)	Penerapan kemasan protektif	Ketahanan produk dan umur simpan	Kemasan plastik transparan manual, stik bawang rentan patah	Kemasan *continuous band sealer* dengan *gas filling* dan *vacuum sealer*	Kerusakan stik bawang selama distribusi berkurang dan umur simpan *frozen food* meningkat
4)	Penyusunan dokumen SOP	Jaminan standardisasi mutu	Tidak ada dokumen panduan produksi atau IK yang tertulis	Dokumen SOP produksi, pengemasan, dan sanitasi diterapkan secara disiplin	Konsistensi rasa dan bentuk stik bawang terjaga di setiap batch produksi
5)	Analisis nilai gizi dan AKG	Kelengkapan informasi kemasan	Belum ada informasi kandungan gizi pada label produk	Informasi nilai gizi dan AKG tercantum secara resmi pada kemasan	Kepercayaan konsumen meningkat dan syarat masuk pasar ritel modern terpenuhi
6)	Sertifikasi halal *frozen food*	Kepatuhan legalitas pangan	Produk frozen food belum memiliki sertifikasi halal resmi	Berkas pendaftaran halal diproses melalui kerja sama dengan LPH ULM	Jaminan kehalalan produk frozen food terpenuhi secara administratif
7)	Rebranding dan	Keterampilan	Promosi	Akun bisnis aktif di	Wilayah

Jurnal Pengabdian UNDIKMA:
Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat
https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/index
Email: pengabdian@undikma.ac.id

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

pemasaran digital	promosi online	konvensional dari mulut ke mulut terbatas wilayah lokal	Instagram, TikTok, dan Shopee dengan konten teratur	pemasaran meluas ke luar Kalimantan Selatan dan penjualan meningkat

Data evaluasi pada Tabel 5 menunjukkan bahwa seluruh program pendampingan mencapai pencapaian target yang sangat baik.. Kegiatan pendampingan ini diharapkan dapat membantu mitra menjalankan usaha stik bawang dengan lebih baik, terutama dalam mempercepat proses produksi, menjaga kualitas produk, dan memperluas pemasaran. Tindak lanjut yang akan dilakukan adalah mendorong mitra untuk terus menggunakan alat pengadon, menerapkan SOP produksi dan pengemasan, serta menggunakan kemasan yang dapat menjaga kualitas stik bawang selama penyimpanan dan distribusi. Mitra juga diharapkan mulai memasarkan produk secara rutin melalui media sosial dan marketplace, sekaligus melanjutkan proses pengurusan sertifikasi halal dan pemenuhan persyaratan legalitas produk. Tim pelaksana akan melakukan pemantauan secara berkala melalui komunikasi dengan mitra untuk mengetahui kendala yang dihadapi, perkembangan produksi, dan pemasaran setelah kegiatan selesai. Dengan demikian, hasil pendampingan dapat terus diterapkan dalam kegiatan usaha sehari-hari dan membantu mitra meningkatkan kapasitas produksi serta penjualan secara bertahap.

Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat melalui pendekatan alih teknologi dan pendampingan komprehensif pada UMKM Yuki Snack berhasil meningkatkan kapasitas dan daya saing usaha secara holistik. Penerapan teknologi tepat guna berupa *horizontal dough mixer*, kompor berkapasitas besar, *vacuum sealer*, *induction sealer*, serta timbangan digital SNI—terbukti meningkatkan efisiensi waktu, mereduksi beban kerja fisik, menjaga homogenitas adonan, serta meningkatkan perlindungan fisik dan daya simpan produk pangan olahan. Selain itu, penyusunan SOP terstandar, pengujian informasi nilai gizi (AKG), dan fasilitasi sertifikasi halal untuk produk *frozen food* telah memperkuat legalitas serta penjaminan mutu produk mitra. Terakhir, penguatan literasi pemasaran digital terbukti efektif meningkatkan kompetensi mitra (peningkatan rata-rata nilai *post-test* menjadi 87,10) serta berhasil memperluas jangkauan pasar hingga ke luar Kalimantan Selatan melalui platform media sosial dan *e-commerce*.

Saran

1) Bagi Mitra UMKM YuQi Food disarankan untuk menerapkan SOP produksi, merawat alat secara rutin, menjaga kebersihan dan kualitas produk, serta mengoptimalkan pemasaran digital untuk meningkatkan penjualan.
2) Bagi Pemerintah Daerah/Dinas Terkait Pemerintah daerah diharapkan memfasilitasi bantuan alat produksi, pelatihan, pendampingan sertifikasi, dan akses pemasaran bagi UMKM secara berkelanjutan.
3) Bagi Tim Pengabdi diharapkan melakukan pendampingan dan evaluasi berkala serta mengembangkan inovasi produk, pengemasan, dan strategi pemasaran untuk mendukung keberlanjutan usaha mitra.

Ucapan Terima Kasih

Vol. 7, No. 4 (November 2026)
E-ISSN : 2722-5097
Pg : 1393-1403

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas pendanaan Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat, serta kepada pimpinan dan seluruh karyawan UMKM Yuki Snack dan LPPM Universitas Lambung Mangkurat atas kerja sama dalam pelaksanaan kegiatan ini.

Daftar Pustaka

Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Selatan. (2024). Laporan perekonomian Provinsi Kalimantan Selatan 2023. BPS Kalimantan Selatan.

Budiman, I., Faisal, M. R., Faridhah, A., Farmadi, A., Mazdadi, M. I., Saragih, T. H., & Abadi, F. (2024). Classification Performance Comparison of BERT and IndoBERT on SelfReport of COVID-19 Status on Social Media. Journal of Computer Sciences Institute, 30, 61–67.

Hala, D. M., Nurnawaty, A. A., & Ifadhila, I. (2025). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Menuju Kemandirian Pangan: Urban Farming Berkelanjutan pada Lahan Pekarangan. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, *6*(4), 705–715.

Hidayatullah, R. S., Cahya, S. B., Alamsyah, S. A., & Ajiban, M. H. (2025). Empowerment of The Boni Hat Home Industry in Sidoarjo Through Productivity Optimization and Financial-Marketing Management Based on Green Economy Principles. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, *6*(4), 636–647.

Lestari, S. P., Handayani, S., & Purnomo, H. (2023). Penerapan standard operating procedure (SOP) dan pelabelan gizi dalam peningkatan mutu produk olahan pangan skala rumah tangga. *Jurnal Inovasi dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, *2*(3), 145–152.

Normaidah, N., Mazdadi, M. I., Ratnapuri, P. H., & Buih, P. H. J. (2025). Pelatihan penerapan teknologi alat produksi dan pengemasan bagi UMKM Labuana Kota Banjarbaru Kalimantan Selatan. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, *6*(1), 56–61. https://doi.org/10.33394/jpu.v6i1.13538

Normilawati, Fadlilaturrahmah, Hadi, S., & Normaidah, N. (2019). Penetapan Kadar Air Dan Kadar Protein Pada Biskuit Yang Beredar Di Pasar Banjarbaru. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, *10*(2), 51–55.

Sari, A. K., Rizki, M. I., Fadlilaturrahmah, F., Taufik, M. R., Pratama, D. E., & Rahmatullah, A. R. (2022). Pengembangan produk dan digitalisasi pemasaran pada Usaha Kecil Obat Tradisional (UKOT) PJ Pucuk Sirih asal Banjarmasin. Jurnal Bakti untuk Negeri, 2(2), 110–120.

Sigalingging, C., Sigalingging, R., & Khairani, S. (2024). Penerapan teknologi pengemasan mengunakan mesin vacum sealer dan continuous band sealer pada produk UMKM Ladang Bambu. *Journal of Human and Education (JAHE)*, *4*(5), 1071–1076. https://doi.org/10.31004/jh.v4i5.1674

Sufaidah, S., Munawarah, Aminah, N., Prasastii, M. A., & Oktavianti, D. (2023). Pengembangan kualitas produk UMKM melalui inovasi kemasan dan digital marketing. Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(3). https://doi.org/10.32764/abdimasekon.v3i3.3195Utami, W. R., & Nugroho, S. (2024). Pelatihan digital marketing dan strategi penetrasi pasar bagi pelaku usaha mikro sektor olahan makanan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani*, *8*(1), 89–98.

Winingsih, G. A. M., Batiari, N. M. P., Febriyanti, N. M. A., & Noviani, N. W. (2025). Empowering The Community Through a Herbal Medicine-Based Movement in Pengotan Village, Bali. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, *6*(4), 648–656. https://doi.org/10.33394/jpu.v6i4.17431

Yunitasari, B., Ansori, A., Iskandar, I., Drastiawati, N. S., & Wijanarko, D. V. (2025). Integrasi pelatihan digital marketing dan teknologi vacuum sealer untuk optimalisasi produksi dan pemasaran UKM Rendang Daging Minang Sidoarjo. J-ADIMAS: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 13(2), 255–260. https://doi.org/10.29100/j-adimas.v13i2.9711.g3272