



Optimalisasi Produktivitas dan Kualitas Basreng Berbasis Automatic Oil Drainer Machine Technology pada UMKM Della Muda

Soenar Soekopitojo^{1*}, Sujito², Ilham Ari Elbaith Zaeni³, Dyah Lestari⁴, Revanza Akiella Jihan Putra⁵

¹Program Studi Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Malang, Malang, Indonesia

^{2,3,4,5}Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang, Malang, Indonesia

Email: ^{1*} soenar.soekopitojo.ft@um.ac.id, ² sujito.ft@um.ac.id, ³ilham.ari.ft@um.ac.id,

⁴dyah.lestari.ft@um.ac.id, ⁵revanza.akiella.2405366@students.um.ac.id,

Abstract

Basreng (fried meatballs) is one of popular Sundanese snacks that is highly favored by the Indonesian people. Its savory flavor, crunchy texture, and long shelf life make it a favorite snack choice among various groups. In Madiredo Village, Pujon District, Malang Regency, there is a micro, small, and medium enterprise (MSME) called Della Muda, led by Atik Muda. This MSME has a unique innovation in producing basreng made from vegetables, with a production capacity of up to 30 kilograms per batch. However, in practice, the business faces challenges during the oil-draining stage, which is still done manually. This process not only takes a considerable amount of time but can also affect the final quality of the product, such as its texture and shelf life. As a solution to this problem, appropriate technology in the form of an Automatic Oil Drainer Machine is applied. This technology works on the principle of centrifugal force, which can speed up and optimize the oil-draining process from fried products. The machine is designed using food-grade stainless steel material, which is rust-resistant, easy to clean, and safe for use in both household and small-scale industries. The implementation of this machine is expected to make the production process more efficient and improve product quality. This will certainly have a positive impact on increasing the productivity of Della Muda MSME, maintaining the consistency of taste and texture of basreng, and indirectly supporting the economic growth of the surrounding community through the strengthening of local businesses based on technological innovation.

Keywords: Basreng, Automatic Drainer, MSMEs, Quality Improvement, Productivity.

Abstrak

Basreng (bakso goreng) merupakan salah satu jajanan khas Sunda yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Cita rasanya yang gurih, teksturnya yang renyah, serta daya simpan yang lama menjadikannya pilihan camilan favorit di berbagai kalangan. Di Desa Madiredo, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang, terdapat sebuah usaha mikro kecil menengah (UMKM) bernama Della Muda yang dipimpin oleh Atik Muda. UMKM ini memiliki inovasi unik dalam memproduksi basreng berbahan dasar sayuran, dengan kapasitas produksi mencapai 30 kilogram setiap kali proses. Namun, dalam praktiknya, pelaku usaha menghadapi kendala pada tahap penirisan minyak yang masih dilakukan secara manual. Proses ini tidak hanya memakan waktu cukup lama, tetapi juga dapat memengaruhi kualitas akhir produk, seperti tekstur dan ketahanan simpan. Sebagai bentuk solusi atas permasalahan tersebut, diterapkanlah teknologi tepat guna berupa Automatic Oil Drainer Machine Technology. Teknologi ini bekerja dengan prinsip gaya sentrifugal, yang mampu mempercepat serta memaksimalkan proses penirisan minyak dari produk gorengan. Mesin ini dirancang dengan bahan stainless steel yang ramah terhadap pangan, tidak mudah berkarat, dan mudah dibersihkan, sehingga aman digunakan dalam skala rumah tangga maupun industri kecil. Dengan penerapan mesin ini, diharapkan proses produksi menjadi lebih efisien dan hasil produk lebih berkualitas. Hal ini tentu akan memberikan dampak positif terhadap peningkatan produktivitas UMKM Della Muda, menjaga konsistensi rasa dan tekstur basreng, serta secara tidak langsung mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat sekitar melalui penguatan usaha lokal berbasis inovasi teknologi.

Kata Kunci: Basreng, Peniris Otomatis, UMKM, Peningkatan Kualitas, Produktivitas.

A. PENDAHULUAN

Salah satu kegiatan ekonomi di Indonesia yang sering kali ditemui di berbagai daerah yaitu kegiatan berusaha UMKM. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) adalah salah satu pelaku kunci dalam proses pembangunan nasional yang merupakan bagian terbesar dalam perekonomian nasional, kegiatan tersebut merupakan indikator tingkat partisipasi masyarakat dalam berbagai sektor kegiatan ekonomi (Aliyah, 2022) (Muljanto, 2020). Selain peningkatan pembangunan dan perekonomian nasional, UMKM berperan penting dalam banyaknya pembukaan lapangan pekerjaan untuk masyarakat. Berdasarkan data Dinas Kementerian Koperasi Indonesia bahwa perkembangan UMKM di Indonesia menunjukkan bahwa jumlah UMKM sebanyak 50 juta unit UMKM di seluruh Indonesia (Undari & Lubis, 2021). Pada tahun 2016, sektor UMKM kuliner berkontribusi 29 persen dari PDB manufaktur, 24 persen ekspor manufaktur, dan menyerap 33 persen tenaga kerja sektor manufaktur (Sujito et al., 2022).



Gambar 1. Proses Produksi Basreng

Dalam beberapa tahun terakhir, industri kuliner di Indonesia semakin berkembang. Dr.Ir. Wawan Ruswan, M.M., Direktur Riset dan Pengembangan Bekraf, menyatakan industri kuliner berkontribusi signifikan terhadap PDB ekonomi kreatif (Afiah, Hasan, S, & Arisah, 2022). Pada tahun 2017, sektor kuliner berkontribusi sebesar 41% dari total pendapatan dari sektor pariwisata dan ekonomi kreatif (Dewa & Safitri, 2021). Di Indonesia sendiri banyak sekali UMKM di sektor kuliner dengan berbagai jenis jajanan dari berbagai daerah, salah satunya adalah basreng (Kusnandar, Harisudin, Qonita, & Riptanti, 2021). Basreng merupakan salah satu camilan di Indonesia yang berasal dari sunda. Camilan ini sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang renyah. Selain rasa nya yang nikmat, basreng banyak digemari karena memiliki masa simpan yang cukup lama, sehingga basreng tidak mudah basi kerana telah melalui proses pengeringan yang maksimal dan efisien.

Tingginya minat terhadap jajanan basreng dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat, sehingga berpotensi mendorong pertumbuhan ekonomi di wilayah setempat. (Nona et al., 2024).

Di Desa Madiredo, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang terdapat salah satu bisnis usaha bernama Della Muda yang memproduksi camilan basreng dan diketuai oleh Atik Muda. Nama Della Muda dipilih oleh pengusaha untuk menjadi sarana masyarakat sekitar dalam pembuatan basreng berbahan sayuran. Dalam berproduksi, UMKM Della Muda dapat memproduksi 30 kg dalam sekali produksi. Produk merek yang diberi nama Takk Takk Kres ini dalam pemasarannya telah mencakup daerah Kabupaten hingga Kota Malang. Dalam 30kg dapat menghasilkan sekitar 200 bungkus yang per bungkusnya dijual Rp15000. Dengan harga yang terjangkau dan rasa yang gurih, Basreng Sayur sangat cocok di segala kalangan.

Pada proses pembuatan basreng melalui beberapa tahap agar basreng memiliki kualitas yang baik seperti, perajangan bahan, pembuatan adonan hingga merata, hingga mengiris tipis basreng sesuai ukurannya. Namun, dalam proses produksi masih terdapat beberapa masalah yang dihadapi oleh pelaku usaha salah satunya adalah proses penirisan makanan yang masih secara konvensional yaitu menggunakan serokan minyak berbahan stainless setelah melalui proses penggorengan 5 hingga 10 menit. Penirisan yang masih konvensional membutuhkan waktu sekitar 2 hingga 3 jam dan penirisan minyak kurang maksimal sehingga dapat mempengaruhi produktivitas dan kualitas basreng (MAULA, 2021).

Berkurangnya produktivitas dan kualitas basreng dikarenakan kurangnya alat peniris dapat berpengaruh besar pada kepuasan konsumen yang berdampak berkurangnya citra produk. Kualitas produk adalah salah satu faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian. Sebuah usaha perlu memperhatikan kualitas produk yang diproduksi, karena kualitas produk merupakan suatu faktor penting yang mempengaruhi keputusan para konsumen dalam melakukan pembelian sebuah produk atau jasa. Semakin baik kualitas suatu produk, maka akan semakin meningkat minat para konsumen untuk membeli produk tersebut (Ernawati, 2019). Karena proses penirisan yang kurang maksimal, menyebabkan minyak mengendap di bagian bawah bungkus sehingga basreng tidak tahan lama. Karena ketahanan produk yang kurang menyebabkan daya beli masyarakat menurun. Dalam sebulan dapat menjual sekitar 750 bungkus sebulan menurun menjadi 650 bungkus sebulan. Sehingga mitra membutuhkan alat yang dapat menunjang proses produksi.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha, solusi yang diberikan adalah dengan menerapkan teknologi tepat guna berupa *Automatic Oil Drainer Machine Technology* yang bermanfaat untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas basreng (Putranto, Sujito, Suryanto, & Syah, 2022). Sehingga dengan diterapkannya teknologi ini proses produksi tidak memerlukan waktu yang lama dan kualitas produk bisa terjamin (Juliyarsi et al., 2022).



Gambar 2. Produk Mitra

Automatic Oil Drainer Machine Technology atau Mesin peniris minyak otomatis memiliki beberapa keunggulan seperti penggunaan teknologi sentrifugal (*Centrifugal Force Technology*) yang digunakan untuk meniriskan minyak secara maksimal karena adanya rotasi cepat yang dihasilkan oleh gaya sentrifugal. Penggunaan bahan stainless sebagai material utama dikarenakan material tersebut termasuk *Material Food-Grade*, lebih aman untuk kesehatan, dan tahan terhadap minyak sehingga mempermudah perawatan mesin (Pramono dkk, 2022). Penerapan alat ini diharapkan dapat mempermudah dan mempercepat proses produksi dan meningkatkan kualitas produk, sehingga dapat meningkatkan kepuasan dan minat para konsumen untuk membeli produk tersebut (Kosjoko dkk, 2025).

B. PELAKSANAAN DAN METODE



Gambar 3. Flowchart Kegiatan

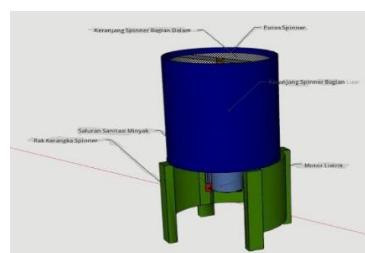
Dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini, tim pengabdian menggunakan beberapa tahapan kegiatan yang terstruktur mulai dari tahapan observasi hingga pembuatan luaran.

Observasi

Pada tahap observasi, pada tahap ini dilakukan koordinasi dengan mitra UMKM dan observasi lapangan. Selain itu, untuk mendapatkan informasi lebih mendalam, wawancara dengan mitra langsung perlu dilakukan. Hal tersebut, dilakukan guna mengetahui kebutuhan dan permasalahan yang dialami oleh mitra, terutama pada proses penirisan yang masih menggunakan alat konvensional. (Muksar, Rahmawati, Sulistina, Addakhil, & Uwais, 2025) Pada proses wawancara kami menanyakan terkait proses produksi mitra kemudian daya jual produk kepada masyarakat, bahan yang digunakan mitra, kebutuhan bahan, dan pemasalahan mitra serta kebutuhan mitra.

Perencanaan dan Perancangan Alat

Tahap selanjutnya adalah perencanaan dan perancangan alat, pada tahap ini dilakukan perencanaan alat mulai dari pembuatan desain 3D alat yang akan digunakan menggunakan software, desain yang digunakan didiskusikan dengan tim pengabdian dan mitra agar desain yang dihasilkan lebih aplikatif dan mudah dioperasikan.



Gambar 3. Desain 3d

Selanjutnya pemilihan bahan, kebutuhan bahan dipilih berdasarkan kebutuhan mitra yang sudah didiskusikan bersama mitra. Pemilihan bahan di fokuskan pada jenis bahan yang tahan terhadap air dan minyak seperti *Material Food Grade* untuk bagian rangka alat dan bagian dalam tabung agar lebih higienis dan memenuhi standar. Kemudian menggunakan motor listrik berdaya rendah sebagai pemutar tabung namun dapat memberikan gaya sentrifugal yang maksimal untuk meniriskan minyak.

Setelah desain dan bahan disetujui oleh mitra, dilakukan pembuatan alat dengan bahan-bahan yang telah didiskusikan dengan mitra. Pembuatan alat dilakukan secara bertahap dengan memperhatikan detail detail kecil pada alat agar tidak terjadi kerusakan saat uji coba alat. Setelah itu dilakukan uji coba pada alat, uji coba pertama dilakukan di tempat pembuatan alat agar diketahui kesalahan atau kekurangan pada alat. Jika terdapat kesalahan atau kekurangan pada alat, perbaikan dilakukan sebelum alat diserahkan kepada mitra. Tahap uji coba dan perbaikan ini penting karena memastikan alat layak digunakan dalam jangka panjang.

Pelatihan Penggunaan Alat

Selanjutnya alat di serahkan kepada mitra oleh ketua pelaksana program pengabdian masyarakat beserta anggota tim yang terlibat di lokasi mitra di Desa Madiredo, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang. Pada saat tahap penyerahan alat, dilakukan tanda tangan penyerahan alat antara mitra dengan ketua pelaksana dan kemudian dilakukan pelatihan cara mengoperasikan alat dan perawatan alat bersama Anggota tim pengabdian kepada masyarakat. Kemudian dilakukan dokumentasi berupa foto atau video kegiatan bersama mitra, yang selanjutnya disimpan dalam satu file. Hal ini penting sebagai bukti bahwa kegiatan telah dilakukan.

Evaluasi

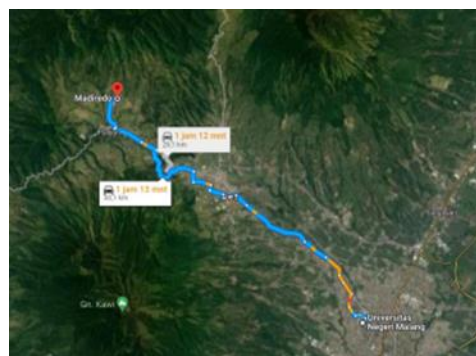
Kegiatan pengabdian ini sangat membantu menunjang proses produksi terutama proses penirisan. Dengan adanya mesin peniris otomatis proses penirisan basreng yang semula 2 sampai 3 jam menjadi 30 menit, kemudian daya tahan produk dapat mencapai berkisar 2 minggu lebih karena proses penirisan yang maksimal sehingga tidak ada minyak yang mengendap pada bungkus basreng.

Kegiatan membuat beberapa luaran pendukung yang disusun secara bertahap untuk mendukung hasil kegiatan. Artikel ilmiah disusun berdasarkan seluruh rangkaian proses, mulai dari identifikasi masalah, perancangan, pelaksanaan kegiatan, hingga evaluasi dampaknya. Penulisan artikel dilakukan dengan mengacu pada pedoman jurnal pengabdian masyarakat dan ditargetkan untuk dipublikasikan di jurnal nasional berindeks minimal sinta 5.

Berita kegiatan disusun dalam bentuk narasi populer yang mudah dipahami oleh masyarakat umum dan dimuat melalui media internal institusi maupun media sosial sebagai bentuk pertanggungjawaban publik. Selain itu, poster publikasi dirancang secara visual menarik berisi ringkasan kegiatan, foto dokumentasi, dan informasi kontak mitra, yang berguna sebagai media promosi hasil pengabdian dan dapat dipajang di lokasi mitra atau disebarluaskan secara digital. Semua luaran ini disusun untuk memperkuat dampak kegiatan, baik secara akademis maupun sosial.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung di UMKM Della Muda yang berlokasi di Desa Madiredo, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas basreng. Kegiatan ini berlangsung di bulan Februari hingga November 2025.



Gambar 4. Lokasi Mitra

Berdasarkan hasil diskusi yang dilakukan dengan mitra, maka dibuat mesin peniris minyak otomatis untuk mengatasi masalah pada mitra. Mesin peniris minyak otomatis (Spinner) ini dirancang seperti tabung berbahan stainless atau *Material Food-Grade* yang di dalamnya terdapat penyaring, yang dapat berputar terus menerus dikarenakan adanya motor yang memutar penyaring dengan stabil. Sehingga produk dapat ditiriskan secara maksimal. Pentingnya melakukan pengujian performa agar ketika terjadi kesalahan pada mesin dapat segera diperbaiki sebelum diserahkan kepada mitra.

Mesin peniris minyak otomatis (spinner) ini menggunakan motor listrik sebagai tenaga penggerak yang menggunakan gaya sentrifugal yang dihasilkan dari rotasi cepat untuk meniriskan minyak dari makanan. Cara kerjanya yaitu basreng yang telah digoreng dimasukkan kedalam tabung peniris yang kemudian akan diputar oleh motor listrik sehingga minyak yang ada pada makanan akan teriris dan keluar melewati lubang-lubang kecil (penyaring) yang terdapat di sisi dalam tabung peniris. Minyak yang telah melewati lubang penyaring akan tertampung kedalam tabung penampungan minyak (tabung luar), kemudian minyak yang didalam tabung penampungan akan akan dibuang melalui sebuah pipa pengeluaran. Di mana di dalam program pengabdian ini pelaku usaha diajarkan bagaimana cara penggunaan, perawatan, dan perbaikan mesin peniris minyak otomatis.



Gambar 5. Automatic Oil Drainer Machine Technology



Gambar 6. Foto Mitra bersama Anggota Pengabdian

Tabel 1. Perbandingan sebelum PKM dan setelah PKM

No	Sebelum PKM	Setelah PKM
1.	Pada proses penirisan basreng masih menggunakan alat sederhana sehingga hasil penirisan yang sudah di olah memiliki kualitas yang kurang maksimal dan belum memenuhi standart.	Setelah menggunakan Mesin Peniris Minyak Otomatis mitra dapat meniriskan miyak dengan kapasitas lebih dan lebih memudahkan saat pengoperasian alat serta mendapatkan kualitas basreng yang maksimal dan memenuhi standart pasar.
2.	Pada proses penirisan basreng membutuhkan waktu lebih banyak dengan alat yang belum memadai dalam proses penirisan minyak.	Meningkatkan kapasitas dalam meniriskan basreng dikarenakan pada saat produksi meningkat menjadikan lebih efektif dan efisien dalam cost produksi

Kegiatan pengabdian ini sangat membantu menunjang proses produksi terutama proses penirisan. Dengan adanya mesin peniris otomatis proses penirisan basreng yang semula 2 sampai 3 jam menjadi 30 menit dan bahkan mitra dapat meningkatkan kuantitas produknya yang sebelumnya 30kg menjadi 50kg dalam sekali produksi, kemudian daya tahan produk yang sebelumnya kurang dari 2 minggu dapat mencapai berkisar 2 minggu hingga 1 bulan lebih karena proses penirisan yang maksimal sehingga tidak ada minyak yang mengendap pada bungkus basreng. Sehingga daya beli dan kepuasan pelanggan meningkat.

Dengan meningkatnya kuantitas produksi hasil penjualan dari basreng juga meningkat, kemudian kebutuhan tenaga kerja juga meningkat seiring meningkatnya kebutuhan konsumen. Sehingga UMKM Della Muda dapat menyerap tenaga kerja dari lingkungan sekitar rumah. "Terima kasih kepada Universitas Negeri Malang karena telah membantu memberikan Mesin Peniris Minyak Otomatis sehingga dalam produksi ini kami

diberikan kemudahan dan kelancaran, mudah mudahan dengan adanya bantuan ini UMKM Della Muda bias berinovasi lagi, berbagi lagi dan memeberdayaka masyarakat yang ada di sekitar" tutur Atik Muda selaku Pemilik usaha.



Gambar 7. Serah Terima Alat

Pada tahap serah terima alat, Mesin Peniris diserahkan oleh ketua tim pengabdian masyarakat bersama anggota pengabdian kepada UMKM Della Muda. Setelah itu dilakukan pelatihan dan bimbingan terhadap penggunaan dan perawatan jangka panjang terhadap mesin peniris. Pelatihan dan bimbingan dilakukan secara langsung di lokasi mitra bersama dengan anggota pengabdian dengan cara praktik serta dibekali dengan konsep penggunaan dan perawatan alat.

Kemudian Tim pengabdian kepada masyarakat memememplubikasikan melalui media massa agar masyarakat dapat mengetahui kegiatan yang telah dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat dari Universitas Negeri Malang, berikut link berita yang telah dipublikasikan oleh tim <https://www.kompasiana.com/revanzaputra1546>. Dengan adanya pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat membantu mitra dalam meningkatkan kualitas dan produktivitas produk. Sehingga, kulit basreng dapat bersaing dipasaran. Selain itu mesin ini juga dapat meniriskan produk kripik lainnya.

D. PENUTUP

Simpulan

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan terhadap UMKM Della Muda di Desa Madiredo, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang membuktikan bahwa penggunaan alat peniris minyak otomatis (Automatic Oil Drainer Machine) dapat menjadi solusi efektif dalam meningkatkan efisiensi produksi dan menjaga kualitas produk basreng. Sebelum penerapan alat ini, proses penirisan minyak dilakukan secara manual yang membutuhkan waktu lama dan berpotensi

menurunkan kualitas produk karena kandungan minyak berlebih. Dengan diterapkannya teknologi berbasis gaya sentrifugal yang menggunakan bahan stainless steel food grade, pelaku usaha dapat mempercepat proses produksi, menghasilkan produk yang lebih renyah dan sehat, serta mengurangi kelelahan kerja. Hal ini berkontribusi terhadap peningkatan daya saing dan keberlanjutan UMKM lokal.

Saran

Demi menjaga keberlanjutan dan pemanfaatan alat secara maksimal, pelatihan operasional dan perawatan rutin terhadap alat perlu terus dilakukan. Selain itu, pelaku UMKM diharapkan dapat mulai mengembangkan inovasi produk berbasis sayuran lain dengan memanfaatkan alat ini sebagai penunjang utama. Pemerintah desa maupun lembaga pendidikan tinggi juga disarankan untuk terus bersinergi dalam mendampingi UMKM lokal melalui teknologi tepat guna, pelatihan manajemen usaha, dan strategi pemasaran digital agar produk yang dihasilkan tidak hanya berkualitas tinggi, tetapi juga mampu menembus pasar yang lebih luas.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Penulis menyampaikan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Universitas Negeri Malang atas dukungan dana internal tahun pendanaan 2025 dan dukungan moril. Ucapan terima kasih secara khusus disampaikan kepada Ibu Atik Muda selaku pemilik UMKM Della Muda di Desa Madiredo, Kecamatan Pujon, Kabupaten Malang, atas kerja sama dan keterbukaan yang luar biasa selama proses kegiatan berlangsung. Kami juga menyampaikan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada tim pelaksana yang telah memberikan tenaga, dukungan, dan semangat kolaboratif sejak tahap perencanaan hingga evaluasi. pendidikan serta mitra yang turut mendukung dari segi moral maupun teknis. Semoga kegiatan ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi pelaku UMKM dan menjadi inspirasi untuk pengembangan teknologi tepat guna di lingkungan masyarakat.

E. DAFTAR PUSTAKA

Afiah, N., Hasan, M., S, R., & Arisah, N. (2022). Analisis Pemanfaatan Aplikasi TikTok dalam Meningkatkan Penjualan UMKM Sektor Kuliner di Kota Makassar. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 8(4), 1257. <https://doi.org/10.32884/ideas.v8i4.1040>

Aliyah, A. H. (2022). Peran usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>

Dewa, C. B., & Safitri, L. A. (2021). Pemanfaatan Media Sosial Tiktok Sebagai Media Promosi Industri Kuliner Di Yogyakarta Pada Masa Pandemi Covid-19 (Studi Kasus Akun TikTok Javafoodie). *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 12(1), 65–71. doi: 10.31294/khi.v12i1.10132

Ernawati, D. (2019). Pengaruh kualitas produk, inovasi produk dan promosi terhadap keputusan pembelian produk Hi Jack sandals Bandung. *JWM (Jurnal Wawasan Manajemen)*, 7(1), 17–32. <https://doi.org/10.20527/jwmthemanagemen.tinsightjournal.v7i1.75>

Juliyarsi, I., Melia, S., Sukma, A., Setiawan, R. D., Indrapriyatna, A. S., & Angraini, T. (2022). Penerapan mesin peniris minyak (spinner) untuk meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas dari kerupuk kulit pada ikm rizky di kota padang. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 5(4), 180–188. <https://doi.org/10.25077/jhi.v5i4.631>

Kosjoko, K., Kuryanto, T. D., Putra, D. W., Mufarida, N. A., & Gunasti, A. (2025). PEMANFAATAN TEKNOLOGI SPINNER UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK MAKANAN IMMAWATI CATERING. *Jurnal Abdi Insani*, 12(3), 1259–1269. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i3.2447>

Kusnandar, K., Harisudin, M., Qonita, R. A., & Riptanti, E. W. (2021). Perbaikan kemasan kripik basreng untuk meningkatkan perluasan pasar pada UKM Suki. *Minda Baharu*, 5(2), 144–154. <https://doi.org/10.33373/jmb.v5i2.3474>

MAULA, A. Z. R. (2021). *Rancang Bangun Alat Peniris Minyak Bawang Goreng Semi Otomatis Guna Meningkatkan Produktivitas Di Industri Rumahan Rengganis*. Retrieved from <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/36090>

Muksar, M., Rahmawati, Y., Sulistina, O., Addakhil, M. F. R., & Uwais, T. A. A. (2025). INOVASI PENGAWETAN BITING DENGAN SMART CONTAINER IOT GUNA MENINGKATKAN DAYA SIMPAN PRODUK PADA UMKM BITING JAYA KASEMBON. *Jurnal Al*

- Basirah, 5(1), 119–131. <https://doi.org/10.58326/jab.v5i1.301>
- Muljanto, M. A. (2020). Pencatatan dan pembukuan via aplikasi akuntansi UMKM di Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi*, 6(1), 40–43. <https://doi.org/10.21107/pangabdhi.v6i1.6926>
- Nona, R. D., Wao, E. A., Kendo, Y. D., Sari, N., Kue, C. T. Y., Peni, N., & Mei, M. F. (2024). BASRENG (BAKSO GORENG) SEBAGAI GERBANG KECERDASAN DALAM MENUMBUHKAN INOVASI DAN KREATIVITAS MAHASISWA. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 249–253. <http://dx.doi.org/10.31604/jpm.v7i1.249-253>
- Pramono, A. T., Nugroho, A. S., Prasetyo, D. A., Putra, G. H. E., & Susanto, M. A. (2022). RANCANG BANGUN MESIN SPINNER MINYAK PENIRIS KREMES. *IMDeC*, 4. Retrieved from <http://publikasi.atmi.ac.id/index.php/imdeca/tmi/article/view/212>
- Putranto, H., Sujito, S., Suryanto, M. R. D., & Syah, A. I. (2022). Penerapan Can Sealing (Seamer) Berbasis Variable Speed Drive Guna Menambah Umur Dan Nilai Jual Produk Bagi Komunitas Usaha Mikro Kecil Menengah Shingkara Kecamatan Singosari. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS)*. Retrieved from <http://conference.um.ac.id/index.php/sinapmas/article/view/3723>. 10.31849/sainetin.v2i2.1218.Sciences & Humanities, 26(4), 2857-2865
- Sujito, S., Lestari, D., Aripriharta, A., Faiz, M. R., Ashari, N. A., & Suryanto, M. R. D. (2022). Pembuatan Mesin Spinner Untuk Meningkatkan Kualitas Kacang Mete UMKM Shingkara. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS)*. Retrieved from <http://conference.um.ac.id/index.php/sinapmas/article/view/3204>
- Undari, W., & Lubis, A. S. (2021). Usaha mikro kecil dan menengah (umkm) dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Penelitian Pendidikan Sosial Humaniora*, 6(1), 32–38. <https://doi.org/10.32696/jp2sh.v6i1.702>