



BIJAKSANA

Jurnal Pengabdian Masyarakat
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Muhammadiyah Palangkaraya



Penguatan Kapasitas UMKM Jajanan Anak Sekolah melalui Pendampingan Produksi dan Pemasaran di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang

¹*Faqih Ruhyanudin , ¹Sunardi , ¹Ahmad Irsan Fahmi, ¹Fauzia Aini, ²Tiwuk Herawati

¹Program Studi Ilmu Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Malang, Indonesia.

²Rumah sakit Umum Universitas Muhammadiyah Malang

Email: faqih@umm.ac.id

Informasi Artikel	ABSTRAK
Diterima: November 2025	<p>Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas usaha mikro kecil menengah (UMKM) produsen jajanan anak sekolah di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang dalam aspek produksi, kemasan, legalitas, dan pemasaran. Permasalahan yang dihadapi mitra meliputi penggunaan bahan kimia berbahaya dalam proses produksi, kemasan yang tidak layak, serta keterbatasan akses pemasaran. Kegiatan dilaksanakan melalui pelatihan produksi pangan yang higienis, pelatihan kemasan dan labelisasi, pendampingan pengajuan izin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), serta pelatihan strategi pemasaran digital. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam memproduksi makanan sehat dan aman, menggunakan kemasan yang lebih menarik dan informatif, serta memperluas jangkauan pemasaran melalui media digital. Kegiatan ini berkontribusi pada penguatan daya saing UMKM jajanan anak sekolah menuju usaha yang berkelanjutan dan berorientasi pada kesehatan masyarakat.</p> <p>Kata kunci: Jajanan Anak Sekolah, Pengolahan Pangan Higienis, Pemasaran digital</p> <p><i>This community service activity aims to improve the capacity of Micro, small and medium enterprises (MSMEs) producing school snacks in Pakis District, Malang Regency, in terms of production, packaging, legality, and marketing. The challenges faced by partners include the use of hazardous chemicals in the production process, inadequate packaging, and limited market access. The activity included training on hygienic food production, packaging and labeling, assistance with Home Industry Food Permit (PIRT) applications, and digital marketing strategy training. The results demonstrated increased knowledge and skills among MSMEs in producing healthy and safe food, using more attractive and informative packaging, and expanding their marketing reach through digital media. This activity contributes to strengthening the competitiveness of school snack SMEs, leading to sustainable businesses focused on public health.</i></p> <p>Keywords: School Snacks, Food Processing, Digital marketing</p>
Revisi: November 2025	
Publikasi: Desember 2025	
<div></div> <p>© 2025 Faqih Ruhyanudin, Sunardi, Ahmad Irsan Fahmi, Fauzia Aini, Tiwuk Herawati. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).</p>	
doi: 10.33084/bijaksana.v3i2.11201 Bidang: Pengabdian	
<p>Informasi sitasi: Ruhyanudin, F., Sunardi, S., Fahmi, A. I., Aini, F., & Herawati, T. Penguatan Kapasitas UMKM Jajanan Anak Sekolah melalui Pendampingan Produksi dan Pemasaran di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. <i>Bijaksana: Jurnal Pengabdian Masyarakat</i>, 3(2), 36–41. https://doi.org/10.33084/bijaksana.v3i2.11201</p>	

PENDAHULUAN

Kesehatan anak sekolah merupakan aspek penting dalam upaya pembangunan sumber daya manusia yang berkualitas. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap kesehatan siswa adalah pola konsumsi jajanan di lingkungan sekolah. Program UKS menekankan bahwa makanan yang dikonsumsi siswa harus memenuhi standar keamanan pangan, karena jajanan yang tidak higienis dapat memicu berbagai masalah kesehatan seperti gangguan pencernaan, keracunan makanan, hingga paparan bahan kimia berbahaya. Di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang, data Puskesmas Pakis tahun 2022 menunjukkan bahwa lebih dari 2.200 siswa melakukan pembelian makanan setiap hari kepada pedagang sekitar sekolah, dan sekitar 80% jajanan

yang dijual berpotensi mengandung bahan tambahan berbahaya seperti formalin, pewarna tekstil, serta MSG dalam kadar tinggi.

Di sisi lain, para pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) lokal yang memproduksi jajanan anak sekolah menghadapi tekanan pasar akibat persaingan dengan produk pabrikan yang lebih murah dan memiliki kemasan menarik. Kondisi ini mendorong sebagian produsen untuk menggunakan bahan tambahan pangan yang tidak aman demi menekan biaya produksi. Selain itu, UMKM mitra di Kecamatan Pakis seperti Kelompok Jajanan Tradisional Arbanat dan Kelompok Griya Mapan masih memiliki keterbatasan pengetahuan mengenai *Good Manufacturing Practices* (GMP), standar kemasan pangan yang aman, serta strategi pemasaran yang efektif, khususnya pemasaran digital. Hal ini menyebabkan produk mereka kurang kompetitif di pasaran dan sulit menjangkau konsumen secara lebih luas.

Berdasarkan situasi tersebut, diperlukan intervensi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dapat meningkatkan kapasitas UMKM dalam menghasilkan jajanan anak yang sehat, aman, dan memiliki nilai jual tinggi. Solusi yang ditawarkan dalam program ini meliputi: (1) pelatihan keamanan pangan dan penggunaan bahan tambahan makanan yang sesuai standar BPOM; (2) pendampingan peningkatan kualitas produksi melalui penerapan GMP; (3) pelatihan pembuatan kemasan yang aman, menarik, dan informatif; serta (4) penguatan kemampuan pemasaran, baik secara konvensional maupun digital, termasuk pemanfaatan media sosial dan *marketplace*.

Melalui rangkaian kegiatan tersebut, program ini menargetkan beberapa luaran, yaitu: (a) meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra terkait praktik produksi pangan yang aman; (b) tersusunnya standar operasional produksi berbasis GMP untuk UMKM mitra; (c) terciptanya desain kemasan yang lebih higienis dan berdaya tarik; serta (d) kemampuan mitra dalam memasarkan produk secara daring sehingga dapat meningkatkan jangkauan pemasaran dan daya saing produk.



Gambar 1. Para pedagang keliling sekolah berjarak rapi menunggu anak-anak sekolah, ini terjadi hampir di seluruh sekolah dari TK sampai SMA.



Gambar II. Pedagang keliling sekolah sedang menjajakan produk olahan (tempura), sebagian dari mereka menggunakan bahan pewarna (etilen toluena), pengawet (formalin) dan perisai (kimia aromatik)

METODE

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang, pada bulan Mei–Agustus 2024, dengan melibatkan 13 UKM produsen jajanan anak sekolah. Kegiatan dilakukan secara partisipatif dan difasilitasi oleh tim pengabdian kepada Masyarakat dari Program Studi Ilmu Keperawatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Malang.



Gambar I. Bagan Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Berikut adalah langkah-langkah metode pelaksanaan yang dirancang untuk mencapai tujuan tersebut:

1. Pelatihan dan Pendampingan dalam Penggunaan Bahan yang Aman

Bertujuan untuk Meningkatkan pemahaman dan keterampilan produsen dalam memanfaatkan bahan-bahan pewarna, pemanis, perisa, pengembang, dan pengawet dengan cara yang tepat, benar, dan bertanggung jawab, serta memastikan produk terbebas dari bahan kimia berbahaya. Metode yang digunakan:

- a. Pelatihan praktis mengenai penggunaan bahan alami sebagai pengganti bahan kimia berbahaya.
- b. Penyuluhan tentang potensi risiko kesehatan dari bahan kimia berbahaya yang sering digunakan dalam jajanan anak sekolah.
- c. Pendampingan langsung dalam memilih bahan baku yang aman dan sesuai dengan standar keamanan pangan.
- d. Penyiapan modul pelatihan yang dapat diakses oleh produsen secara mandiri, termasuk video tutorial dan materi cetak.

2. Pelatihan dan Pendampingan dalam Teknik Pengawetan, Pengemasan, dan Labelisasi Produk

Memberikan keterampilan kepada produsen dalam mengawetkan jajanan dengan cara yang sehat, mengemas produk dengan tepat, dan memberikan label yang jelas dan informatif.

- a. Pelatihan tentang teknik pengawetan alami (misalnya, fermentasi, pengeringan) yang efektif dan aman untuk meningkatkan daya simpan produk.
- b. Praktik pengemasan yang higienis, menggunakan bahan kemasan yang aman dan ramah lingkungan (misalnya, kemasan berbahan dasar bio-degradable atau aman bagi kesehatan).
- c. Pendampingan dalam proses labelisasi yang mencantumkan informasi yang sesuai, termasuk bahan-bahan yang digunakan, informasi nutrisi, tanggal kadaluarsa, dan instruksi penyimpanan.

3. Pelatihan dan Pendampingan dalam Pengurusan Izin Produksi dari Dinas Perindustrian

Membantu produsen dalam mendapatkan izin produksi yang sah dari Dinas Perindustrian agar usaha mereka dapat beroperasi secara legal dan profesional.

- a. Pendampingan dalam menyusun dokumen-dokumen yang diperlukan untuk pengajuan izin produksi, seperti Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Tanda Daftar Perusahaan (TDP), dan dokumen pendukung lainnya.
- b. Pelatihan mengenai prosedur administrasi dan pengisian formulir pengajuan izin yang benar.
- c. Fasilitasi komunikasi dengan pihak Dinas Perindustrian dan bantuan dalam proses evaluasi.

4. Pelatihan dan Pendampingan dalam Mendapatkan Sertifikat Sehat dari Dinas Kesehatan atau BPOM

Membantu produsen mendapatkan sertifikat sehat dari Dinas Kesehatan atau BPOM yang menandakan bahwa produk jajanan telah memenuhi standar kesehatan yang ditetapkan oleh pemerintah.

- a. Pendampingan dalam setiap tahapan pengajuan sertifikasi, mulai dari penyusunan dokumen hingga pengujian laboratorium untuk memastikan produk bebas dari bahan kimia berbahaya.
- b. Pelatihan mengenai standar kualitas dan keamanan pangan yang diterapkan oleh BPOM dan Dinas Kesehatan.
- c. Simulasi dan review produk secara berkala untuk memastikan bahwa jajanan yang diproduksi memenuhi kriteria yang dibutuhkan untuk mendapatkan sertifikat sehat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui serangkaian tahapan yang telah dirancang secara sistematis untuk menjawab permasalahan yang dihadapi oleh pelaku Usaha Kecil dan Menengah (UKM) jajanan anak sekolah di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. Kegiatan yang terdiri atas pelatihan, pendampingan, dan evaluasi ini difokuskan pada peningkatan kapasitas produksi yang higienis, pengemasan yang layak, serta penguatan strategi pemasaran produk, khususnya berbasis digital.



Gambar III. Ketua Tim Pengabdian PSIK FIKES UMM memberikan sambutan dalam acara pelatihan labelisasi dan pengemasan di Balai Desa Ampeldento

1. Pelaksanaan Pelatihan Penggunaan Bahan yang Aman

Kegiatan pelatihan dan pendampingan penggunaan bahan yang aman diikuti oleh 13 UMKM mitra pada bulan Mei 2024. Peserta mendapatkan edukasi mengenai risiko bahan kimia berbahaya serta praktik penggantian bahan sintesis dengan pewarna, pemanis, dan pengawet alami. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, mayoritas UMKM (78%) masih menggunakan bahan tambahan pangan tanpa memperhatikan batas aman. Setelah pendampingan, seluruh mitra mulai menerapkan pemilihan bahan baku yang memenuhi standar keamanan pangan serta mengurangi penggunaan pewarna sintesis.

Perubahan perilaku ini terjadi karena memfasilitasi produsen untuk mempelajari alternatif bahan alami. Pendampingan lapangan membuat produsen mampu mengidentifikasi bahan yang aman serta memahami dampak kesehatan dari bahan berbahaya. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa peningkatan literasi keamanan pangan berpengaruh signifikan terhadap perubahan praktik produksi pada UMKM pangan (Kasuma, 2024; Noviarini et al., 2025).

2. Peningkatan Kemampuan Teknik Pengawetan, Pengemasan, dan Labelisasi

Pelatihan teknik pengawetan dan pengemasan dilaksanakan pada Juni 2024. Kegiatan ini berfokus pada penerapan metode pengawetan alami seperti pengeringan, penggongsengan, atau fermentasi sederhana. Selain itu, mitra dilatih menggunakan kemasan yang higienis, aman, dan menarik, serta diberikan pendampingan untuk menyusun informasi label sesuai ketentuan.

Setelah kegiatan, terjadi peningkatan kualitas pengemasan pada seluruh UMKM mitra. UMKM mulai menggunakan kemasan *food grade* dengan label berisi daftar bahan, tanggal kedaluwarsa, izin usaha, serta informasi penyimpanan. Hal ini menunjukkan peningkatan kesadaran produsen terhadap aspek legal dan kepercayaan konsumen.

Penguatan aspek kemasan dan label terbukti meningkatkan daya saing produk UMKM, sebagaimana ditunjukkan berbagai studi pengabdian sebelumnya bahwa kemasan informatif dan higienis menjadi faktor penting dalam keputusan pembelian konsumen. Kemasan informatif dan higienis secara signifikan mempengaruhi keputusan pembelian konsumen, karena mencakup daya tarik estetika dan informasi produk penting. Penelitian menunjukkan bahwa desain kemasan, kebersihan, dan informasi yang disampaikan melalui kemasan merupakan faktor penting yang membentuk perilaku dan preferensi konsumen (Fajriyah et al., 2025; Ren & Tengku Anuar, 2024). Pendampingan berkesinambungan mendorong UMKM mitra untuk menerapkan standar tersebut secara konsisten.

3. Pendampingan Pengurusan Izin Produksi

Pendampingan pengurusan izin produksi dilakukan pada bulan Juli 2024. Sebagian besar UMKM mitra sebelumnya belum memiliki dokumen legal formal seperti SIUP atau NIB karena kurangnya pemahaman tentang prosedur administrasi. Tim pengabdian membantu penyusunan dokumen, pengisian formulir, hingga proses pengajuan ke Dinas Perindustrian yang saat laporan ini ditulis sedang dalam proses evaluasi dokumen. Progres ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam aspek legalitas usaha yang menjadi salah satu indikator keberdayaan UMKM.

Keberhasilan ini didukung oleh pendekatan partisipatif dimana tim pengabdian tidak hanya memberikan ceramah, tetapi juga memfasilitasi koordinasi langsung antara UMKM dan Dinas Perindustrian. Legalitas usaha penting untuk meningkatkan kredibilitas UMKM serta mempermudah akses terhadap program pembinaan pemerintah.

4. Pendampingan Sertifikasi Sehat dari Dinas Kesehatan atau BPOM

Pendampingan sertifikasi sehat dilaksanakan pada Agustus 2024. Kegiatan ini meliputi sosialisasi standar keamanan pangan BPOM, penyusunan dokumen, simulasi pemeriksaan produk, serta uji laboratorium sederhana untuk mendeteksi potensi kontaminan. Namun sampai saat ini masih dalam tahap proses pemenuhan persyaratan komposisi dan kebersihan produksi. Salah satu faktor kendala adalah keterbatasan fasilitas produksi yang perlu disesuaikan dengan standar sanitasi.

Namun demikian, pendampingan ini meningkatkan pemahaman UMKM mengenai pentingnya sertifikasi dalam menjamin keamanan produk dan kepercayaan konsumen. Peningkatan ini sejalan dengan temuan studi lain yang menyatakan bahwa sertifikasi pangan dapat meningkatkan nilai jual hingga 30% dan membantu UMKM masuk ke pasar yang lebih luas, termasuk sekolah dan institusi resmi (Anita & Iznillah, 2023; Desy Anggraeni et al., 2025; Maulida & Nawawi, 2024).

Secara keseluruhan, program pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas UMKM produsen jajanan anak sekolah di Kecamatan Pakis melalui pendekatan pelatihan dan pendampingan yang komprehensif. Setiap tahapan kegiatan saling bersinergi mulai dari peningkatan pengetahuan keamanan pangan, penguatan keterampilan produksi, hingga legalisasi produk. Temuan ini menunjukkan bahwa intervensi berbasis pelatihan dan pendampingan intensif efektif untuk mengatasi masalah keamanan pangan pada jajanan anak sekolah. Selain itu, pendekatan partisipatif membuat UMKM merasa lebih diberdayakan dan terlibat aktif dalam proses perubahan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas UKM jajanan anak sekolah di Kecamatan Pakis melalui pendampingan produksi yang higienis, pengemasan yang sesuai standar, dan penguatan strategi pemasaran. Hasil menunjukkan perbaikan signifikan pada kualitas produk dan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya keamanan pangan. Pelatihan lanjutan terkait pemasaran online dan akses pembiayaan diharapkan dapat mendukung kemandirian dan keberlanjutan usaha para pelaku UKM. UMKM diharapkan mempertahankan praktik produksi yang aman dan terus melengkapi legalitas serta sertifikasi produk. Pemerintah daerah dan instansi terkait perlu melanjutkan pembinaan berkelanjutan. Perguruan tinggi disarankan meneruskan pendampingan dengan fokus pada pemasaran dan inovasi produk untuk keberlanjutan usaha UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, G. G., Imran, S., Wang, S., Mohammad, A., Kok, S., Gray, D. A., Channell, G. A., Morris, G. A., & Harding, S. E. (2011). The hypoglycaemic effect of pumpkins as anti-diabetic and functional medicines. *Food Research International*, 44(4), 862–867. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2011.03.016>
- Anita, N., & Iznillah, M. L. (2023). Pengaruh Sertifikasi dan Standardisasi Produk terhadap Peningkatan Penjualan dan Daya Saing UMKM. *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomika*, 13(1), 29–35. <https://doi.org/10.37859/jae.v13i1.4591>
- BPOM. (2022). *Pedoman Pengawasan Jajanan Anak Sekolah*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. <https://www.pom.go.id>
- Desy Anggraeni, Nazori AZ, & Wulandari Wulandari. (2025). Sosialisasi Regulasi Izin Peredaran dan Label Halal Produk Pangan Dalam Meningkatkan Nilai Penjualan UMKM di Lingkungan RW 05 Pinang Griya-Pinang Tangerang. *Jurnal Padamu Negeri*, 2(2), 161–165. <https://doi.org/10.69714/p4mjfe41>
- Emiyanti, S., Rahfiludin, M. Z., & Winarni, Y. (2017). Pelatihan pangan aman pada ibu PKK. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 20–28.
- Hasibuan, M. S. P., & Lubis, M. A. R. (2020). Strategi pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) berbasis digital marketing di masa pandemi COVID-19. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik Indonesia*, 7(1), 45–52.
- Fajriyah, D., Vindiana, A. P., P.O, A. R., & Tampubolon, E. S. (2025). Analisis Pengaruh Variasi Produk, Desain Kemasan, Kebersihan, dan Lokasi terhadap Keputusan Pembelian Konsumen pada UMKM Tamaaman Cake. *SCIENTIFIC JOURNAL OF REFLECTION: Economic, Accounting, Management and Business*, 8(3), 1145–1154. <https://doi.org/10.37481/sjr.v8i3.1201>
- Kementerian Kesehatan RI. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Koperasi dan UKM RI. (2021). *Profil Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)*. <https://www.kemenkopukm.go.id>
- Kasuma, A. B. H. (2024). Enhancing Food Safety Measures in Micro Small Medium Enterprises: A Comprehensive Analysis of MSMEs in Kemiling Bandar Lampung. *Business and Investment Review*, 2(2), 14–20. <https://doi.org/10.61292/birev.100>
- Maulida, T., & Nawawi, Z. M. (2024). Optimalisasi Sertifikasi Halal Untuk Umkm: Solusi Bagi Pasar Kamu Denai Lama Dalam Menjamin Kehalalan Produk. *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 4(1), 2668–2679. <https://doi.org/10.56799/ekoma.v4i1.6167>
- Noviarmi, F. S. I., Nilamsari, N., Al Firdausi, S., Rahmawati, N. A., & Sholehudin, M. (2025). Peningkatan Pengetahuan Penjamah Makanan di Lingkungan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) melalui Sosialisasi Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan. *SAFARI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 5(4), 177–190. <https://doi.org/10.56910/safari.v5i4.3242>
- Rismawati, E. (2019). Strategi penguatan UKM melalui pemasaran digital. *Jurnal Abdi Karya*, 3(1), 15–22.
- Riskesdas. (2022). *Laporan Nasional Riskesdas 2022*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan RI.
- Rahayu, S., & Syamsudin, A. (2020). Analisis persepsi konsumen terhadap label pangan kemasan pada produk makanan kecil di sekolah dasar. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 15(1), 13–20.
- Ren, C., & Tengku Anuar, T. F. (2024). Packaging's Impact on Consumer Purchase Intention: A Comprehensive Review. *International Journal of Entrepreneurship and Management Practices*, 7(24), 212–219. <https://doi.org/10.35631/IJEMP.724014>
- Safitri, D. A., & Lestari, D. (2019). Pengaruh kemasan terhadap daya tarik konsumen pada produk makanan ringan lokal. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 13(2), 102–110.
- Sari, M., & Dewi, P. K. (2022). Edukasi keamanan pangan bagi produsen jajanan anak sekolah: Studi kasus di Jawa Timur. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 4(1), 88–95.
- Setyowati, R., & Prasetyo, Y. (2021). Pemberdayaan UMKM berbasis komunitas dalam meningkatkan kapasitas produksi pangan sehat. *Jurnal Abdimas Progresif*, 5(2), 125–132.
- Widyaningsih, S., & Suryani, R. (2021). Pelatihan Pembuatan Produk Makanan Sehat dan Aman bagi Pedagang Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(3), 189–195.