

## **PENATAAN MANAJEMEN PRODUKSI DAN PROSES PEMANGGANGAN BAGI UMKM OPAK KETAN**

**Fadia Nulfaidah, Dessy Agustina Sari**

Fakultas Teknik, Universitas Singaperbangsa Karawang  
*dessy.agustina8@staff.unsika.ac.id*

### **Abstract**

Glutinous rice “opak” is one of the culinary specialties of West Java Province. Its production still preserves the traditional way from generation to generation, one segment of which is the combustion process. The lack of combustion media used provides structured space for the glutinous rice opak roasting process by maintaining charcoal fuel. The need to reduce production time per process is the target of community service activities in Pajaten village, Cibuaya sub-district, and Karawang district. The discussion forum between village stakeholders, glutinous rice opak partners, and the implementation team prioritized structuring production management in the submission of the Business Identification Number (Nomor Induk Berusaha - NIB) and the application of the opak burner. The results of the equipment trial show that the capacity of one burning process can process 50 pieces of glutinous rice opak, and the product has an even level of maturity. This equipment is more likely to be suitable for cricket-type glutinous rice opak, considering the texture and stickiness of the ingredients. In addition, the implementation of the burner also provides education for partners on the importance of food safety knowledge and the feasibility level of glutinous rice opak products. The existence of NIB for MSMEs is in line with being able to boost the quantity of sales and marketing areas after the product has an official business license from the local Cooperative Office. The start of the second improvement for the opak ketan partners in Pajaten village will take place in a relay for improving production management in other processes and product management for the feasibility of a wider product distribution permit.

*Keywords: Business identification number, opak burner, product distribution license, production management, SP-PIRT.*

### **Abstrak**

Opak ketan merupakan salah satu kuliner khas provinsi Jawa Barat. Produksinya masih melestarikan cara tradisional secara turun – temurun yang salah satu segmen proses pembakaran. Minimnya media pembakaran yang digunakan memberikan ruang penataan bagi proses pemanggangan opak ketan dengan mempertahankan bahan bakar arang. Kebutuhan dalam mereduksi waktu produksi per sekali proses menjadi target kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Pajaten kecamatan Cibuaya kabupaten Karawang. Forum diskusi antara pemangku desa, mitra opak ketan, dan tim pelaksana memprioritaskan penataan manajemen produksi pada bagian pengajuan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan penerapan alat pembakar opak. Hasil uji coba peralatan menunjukkan bahwa kapasitas dalam satu kali proses pembakaran mampu memproses 50 buah opak ketan dan produk memiliki tingkat kematangan secara merata. Peralatan ini lebih cenderung cocok bagi opak ketan jenis kriket dengan memperhatikan tekstur dan tingkat kelengketan bahan. Selain itu, implementasi alat pembakar tersebut turut memberikan edukasi bagi mitra atas pentingnya pengetahuan keamanan pangan dan tingkat kelayakan produk opak ketan. Keberadaan NIB bagi pihak UMKM seirama mampu mendongkrak kuantitas penjualan dan area pemasaran pasca produk memiliki izin usaha yang resmi dari Dinas Koperasi wilayah setempat. Awalan untuk kedua perbaikan bagi mitra opak ketan di desa Pajaten akan berlangsung secara estafet bagi perbaikan manajemen produksi pada proses lainnya dan manajemen produk untuk sisi kelayakan izin edar produk yang lebih luas.

*Kata kunci: Alat Pembakar opak, izin edar produk, manajemen produksi, nomor induk berusaha, SP-PIRT.*

## PENDAHULUAN

Desa Pajaten merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Cibuaya, kabupaten Karawang, Jawa Barat. Desa Pajaten mayoritas memiliki mata pencaharian sebagai petani. Kondisi daerahnya memiliki hamparan pesawahan yang cukup luas. Lalu, sebagian masyarakat desa Pajaten juga memiliki pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). UMKM merupakan salah satu aspek penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia (Budiarto et al., 2022). Seiring perkembangan zaman, setiap pelaku UMKM harus semakin kreatif dan inovatif dalam mengembangkan usahanya baik dari segi produk yang dihasilkan maupun pemasarannya (Muttaqien et al., 2022).

Masyarakat desa Pajaten sebagian besar mengembangkan usaha mikro di bidang kuliner tradisional yaitu opak ketan. Dengan adanya pengembangan usaha pembuatan opak ini, mendorong masyarakat setempat memiliki peluang dalam menciptakan lapangan pekerjaan baru di desa tersebut. Usaha pembuatan opak ketan ini merupakan warisan turun – temurun sehingga proses yang dilakukan terus menggunakan cara tradisional. Upaya ini dilandasi untuk mempertahankan kekhasan rasa dan kualitas opak ketan. Peneliti (Dewi & Dewi, 2022) turut menyatakan bahwa opak ketan memiliki ciri khas dan nilai lebih. Dasar tersebut memberikan potensi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar nan mandiri. Namun, peneliti (Putri, 2022; Sari et al., 2018, 2020) menyatakan bahwa pengembangan produk UMKM umumnya memiliki hambatan seperti: kualitas bahan baku yang tidak sesuai

standar, fasilitas produksi hingga rendahnya strategi penjualan dalam mencapai omset. Peristiwa ini juga dialami UMKM opak ketan di desa Pajaten.

Opak ketan merupakan salah satu kuliner khas Jawa Barat yang terbuat dari beras ketan, kelapa, dan bumbu lainnya (Arifudin et al., 2020). Bahan tersebut dicampur dengan air hingga membentuk adonan lunak yang kemudian ditumbuk dan dicetak dalam bentuk lembaran tipis. Kemudian, proses pengeringan berlangsung di bawah sinar matahari dan dilanjutkan ke proses pemanggangan dengan menggunakan alat pembakar tradisional (Listyani & Zubaidah, 2015). Proses penumbukan opak ketan sangat berpengaruh terhadap kualitas opak yang dihasilkan (El Hadi et al., 2022). Opak ketan umumnya memiliki rasa *original* dan manis (Sugandi et al., 2018). Setiap harinya, masyarakat membutuhkan waktu sekitar 8 jam untuk memproduksi opak ketan dari mulai menanak ketan hingga proses pengemasan (Iriani et al., 2022). Produksi opak ketan bergantung pada cuaca sekitar. Proses pengeringan hanya dapat dilakukan dengan cara menjemur opak ketan di bawah sinar matahari karena upaya ini dinilai paling ekonomis (Warti et al., 2016) dan meningkatkan umur simpan (Djaeni et al., 2012; D. Sari & Hadiyanto, 2013) sebelum diproses lanjut. Tidak hanya proses pengeringan, proses pembakaran juga dinilai sangat krusial dalam produksi opak disebabkan adanya tuntutan kematangan sempurna pada opak ketan. Kriteria ini menjadi hasil yang sesuai dengan permintaan konsumen (Elhadi et al., 2023).

Tidak sedikit pelaku UMKM

opak ketan ini memproduksi opak dengan alat pembakaran tradisional. Bahkan bahan bakarnya masih menggunakan arang. Oleh karena itu, produksi opak menjadi terbatas setiap harinya karena media pembakarnya yang tidak terlalu besar dan hanya mampu menampung 4 buah opak. Salah satu alasan digunakannya media pembakaran yang tidak terlalu besar adalah pembakaran opak ketan dilakukan secara manual. Tindakan berupa pembolak-balikan dengan bantuan penjepit kayu turut membutuhkan waktu proses yang cukup lama. Selain itu, kegiatan ini hanya dapat dilakukan pada saat sore hari pasca proses pengeringan tercapai. Tingkat kematangan opak ketan turut bergantung pada keterampilan masyarakat ketika proses pembakaran berlangsung (Amani et al., 2021). Kemudian, aspek higienitas produk juga menjadi perhatian atas area proses pengeringan yang berlangsung (Asiah et al., 2023; Sari et al., 2017). Upaya ini juga dilakoni UMKM pesisir pantai dalam memanfaatkan sumber daya alam untuk kehidupan ekonomi warga sekitarnya (Sulandjari et al., 2021, 2022).

Minimnya media pembakaran opak ketan ini menjadikan diskusi antara pemangku desa, warga pelaku kegiatan UMKM opak ketan, dan tim Universitas Singaperbangsa Karawang (UNSIKA). Kebutuhan dalam waktu dekat untuk mitra adalah adanya alat pembakaran opak ketan dengan kapasitas yang lebih besar. Tujuannya adalah dapat membantu masyarakat dalam memproduksi opak ketan dalam kuantitas lebih tinggi dari sebelumnya. Selain itu, upaya ini akan mampu memangkas waktu proses pembakaran selama ini. Kebutuhan lain untuk mendukung pemasaran seperti manajemen produksi maupun produk

juga turut menjadi bagian dalam kegiatan pengabdian di desa Pajaten.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat desa Pajaten menggunakan metode berupa pemberian edukasi atas penerapan keamanan pangan yang sesuai dalam memproduksi suatu produk yang layak, bermutu, dan sesuai dengan permintaan konsumen. Kemudian, metode ini juga turut mengajak seluruh masyarakat desa Pajaten untuk memiliki usaha opak ketan dengan memanfaatkan alat pembakar opak yang lebih higienis dan efisien. Untuk teknik pengumpulan data, tim pelaksana kegiatan pengabdian memanfaatkan upaya wawancara dan observasi lapangan. Kedua cara ini akan merekam informasi tentang kendala yang dialami oleh masyarakat desa Pajaten dari persiapan bahan baku hingga produk opak ketan terproduksi dalam bentuk kemasan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di desa Pajaten berlangsung dengan dihadiri pemangku desa dan tim dari Dinas Koperasi kabupaten Karawang provinsi Jawa Barat. Dokumentasi tersaji pada Gambar 1 berikut. Pengenalan atas pengetahuan sistem keamanan pangan melalui Gambar 1 ditujukan bagi mitra opak ketan dan menjadi modal untuk menuju penerapannya di lokasi UMKM. Dinas terkait menyampaikan tentang kebutuhan Nomor Induk Berusaha (NIB) yang diterbitkan oleh lembaga OSS (*Online Single Submission*) dan pengajuan sertifikasi halal. Keduanya merupakan gerbang awal dalam merintis usaha untuk menuju pemasaran yang diterima oleh konsumen.

NIB merupakan suatu identitas perizinan bagi pelaku usaha baik perorangan maupun badan usaha. Izin usaha ini memiliki manfaat bagi pengajuan pinjaman bagi UMKM dan bantuan sosial (Diana et al., 2022). Setiap pelaku usaha diwajibkan untuk memiliki NIB sebagai bentuk legalitas dalam berusaha (Wulandari & Budiantara, 2022). Pendaftaran NIB ini berlangsung secara kolaborasi antara mitra opak ketan dan tim pelaksana kegiatan pengabdian. Rangkaian kegiatan selama pengurusan NIB adalah pembuatan akun OSS, penginputan identitas diri dan data usaha, hingga penyerahan berkas NIB kepada masyarakat yang memiliki usaha opak

ketan. Keberadaan NIB menjadikan mitra pada desa Pajaten ini mampu mendapatkan izin usaha yang resmi. Selanjutnya, peran NIB dapat membantu dalam pemenuhan administrasi dalam mengajukan sertifikasi halal yang dibawah oleh lembaga Majelis Ulama Islam (MUI). Namun, kendala atas kekurangan data diri mitra di desa Pajaten menjadikan pembuatan akun OSS teralihkan dengan data diri anggota mitra atau keluarga lainnya untuk menyukseskan pengajuan NIB tersebut. Pengurusan perihal NIB akan beranjak ke izin edar produk dengan melalui sistem OSS pula (D. A. Sari, 2018).



**Gambar 1: Edukasi Penerapan Keamanan Pangan Dan Alat Pembakar Opak**

Masyarakat penghasil opak ketan turut melakukan uji coba terhadap alat pembakar opak. Alat pembakar opak yang ditunjukkan oleh Gambar 1 mengalami *trial and error* sebagai bentuk pengujian untuk mengetahui kinerja dari alat tersebut. Hasil atas percobaan ini mendapatkan respon yang positif dari masyarakat. Reaksi mitra atas alat tersebut tertuju pada jumlah opak ketan yang tertampung untuk dibakar dibandingkan dengan alat pembakar tradisional yang digunakan oleh masyarakat setiap harinya. Alat pembakar opak ini dinilai efektif karena waktu proses terminimalisir. Selain itu, aspek kematangan opak ketan berlangsung lebih merata dengan tetap mempertahankan arang sebagai media

pembakarnya. Peneliti (Rahmat et al., 2022) mengungkapkan bahwa penggunaan arang sebagai media pembakar dipertahankan dengan dasar untuk menjaga keaslian dari opak ketan tersebut. Penggunaan arang turut membantu produksi opak ketan tidak berminyak dan memberikan aroma yang khas sebagai produk opak ketan. Capaian tersebut menjadikan produk jual lebih layak dan bermutu dengan memenuhi tuntutan permintaan para konsumen tanpa adanya perubahan cita rasa produk jual sebelum penerapan alat pembakar.

Alat pada Gambar 1 tidak mampu memproses opak ketan *original* dan opak ketan manis. Hal ini disebabkan oleh tekstur opak yang lebih lengket dan menempel pada bagian alat

sehingga opak ketan tidak dapat mengalami pematangan secara sempurna. Alat pembakar opak ini hanya dapat digunakan untuk opak ketan jenis kriket. Produk ini memiliki tingkat ketebalan yang berbeda dengan jenis opak ketan lainnya.

Produk jual UMKM yang dihasilkan tentunya membutuhkan sistem penjualan yang sesuai dengan perkembangan zaman. Perjalanannya untuk sebagian mitra desa Pajaten lebih memilih menjual produk opak ketan di toko milik pribadi. Tidak semua masyarakat memiliki toko untuk menjual produk opak ketan. Hal ini secara tidak langsung mengarahkan sebagian masyarakat menjual produk opak ketan secara digital. Penjualan secara *e-commerce* memberikan dampak yang cukup baik melalui pemanfaatan promosi produk opak ketan dan meningkatkan luas pasar penjualan (Fauzia et al., 2023; Fitri et al., 2023). Cara ini dilakukan untuk meningkatkan penjualan produk dan kesejahteraan ekonomi masyarakat (Oliviera et al., 2023). Namun, beberapa masyarakat dalam kategori kurang atas pengetahuan teknologi mampu memberikan kesulitan penjualan opak ketan menuju pasar luar yang lebih luas (Akhfan & Khoirotunnisa, 2023).

Perbaikan peralatan proses yang bersifat konvensional dapat menjadi lanjutan kegiatan. Penerapan teknologi tepat guna memudahkan proses pengerjaan, menurunkan tenaga kerja, dan menghemat waktu proses yang berlangsung. UMKM lain seperti produksi serbuk jahe merah dan dodol telah melaksanakan (Sari et al., 2023; Fardiansyah et al., 2023; Purba et al., 2023; Sari et al., 2021, 2020, 2023; Sari, et al., 2020; D. A. Sari & Sukanta, 2020; Ulfa et al., 2022). Saat ini proses berlanjut ke peningkatan kapasitas produksi untuk skala *pilot plant*.

Peningkatan kemampuan dalam manajemen produksi turut ditata untuk mengikuti perkembangan pengetahuan, ilmu teknologi, dan informasi untuk menuju perolehan izin edar SP-PIRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) (D. A. Sari, Raharja, et al., 2017).

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Pajaten telah dilaksanakan. Hasil wawancara dan observasi lapangan bagi mitra opak ketan dapat disimpulkan bahwa penerapan alat pembakar opak memberikan dampak positif dalam melangsungkan proses pembakaran opak dalam sekali *batch* pemanggangan. Arang sebagai media pembakar yang dijaga turut memberikan aroma khas atas produk opak ketan. Peralatan tersebut mampu memberikan edukasi bahwa sistem keamanan pangan dan tingkat kelayakan produk opak ketan terpantau oleh Dinas Koperasi di kabupaten Karawang. Aspek higienitas dan izin legalitas usaha turut menjadi poin perbaikan manajemen produksi dan pemasaran produk jual dengan mengantongi NIB. Keabsahan produk jual atas dokumen tersebut mampu meningkatkan kuantitas penjualan karena izin usaha yang didirikan bersifat resmi melalui pemerintah setempat.

## DAFTAR PUSTAKA

Akhfan, E. S., & Khoirotunnisa, F. (2023). Pendampingan digital marketing dan rebranding produk UMKM “Opak Gapit.” *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara* (Pengabmas Nusantara), 5(3), 63–69.

- Amani, H., El Hadi, R. M., Tripiawan, W., Sagita, B. H., & Martini, S. (2021). Kajian kinerja mesin pematangan opak ketan dengan metode roller. *Prosiding COSECANT : Community Service and Engagement Seminar*, 56–61. <https://doi.org/10.25124/cosecant.v1i2.17503>
- Arifudin, O., Wahrudin, U., Rusmana, F. D., & Tanjung, R. (2020). Pendampingan UMKM dalam meningkatkan hasil produksi dan hasil penjualan opak makanan khas Jawa Barat. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4(2), 313–322. <https://doi.org/10.22437/jkam.v4i2.10560>
- Asiah, N., Sari, D. A., Triyastuti, M. S., & Djaeni, M. (2023). Peralatan pengering pangan. *Bintang Semestar Media Yogyakarta*. [https://www.researchgate.net/publication/375379987\\_PERALATAN\\_PENGERING\\_PANGAN](https://www.researchgate.net/publication/375379987_PERALATAN_PENGERING_PANGAN)
- Budiarto, F. N. R., Amelia, K. S., Arindawati, S., Mawardhany, K., Belangi, H. A. P., Mas'udah, K. W., & Wuryandari, Y. (2022). Pendampingan pembuatan nomor induk berusaha (NIB) dalam rangka pengembangan UMKM desa Ngampungan. *KARYA UNGGUL : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 116–124.
- Dessy Agustina Sari, Sukanta, S., Saputro, N. W., Hasyim, M., & Fardiansyah, M. I. (2023). Transformasi sistem pengadukan dalam produksi serbuk jahe merah. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 6(2), 430–439. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v6i2.19130>
- Dewi, K. H., & Dewi, S. B. (2022). Optimization of economic development in small and medium micro business sector (MSME) Cibuluh village, Ujungjaya district, Sumedang regency. *Jurnal Pengabdian FEB UNSAP*, 1(1), 1–7.
- Diana, L., Akbhari, I., Fadhilah, A., & Hidayaturracman, H. (2022). Pembuatan nomor induk berusaha (NIB) untuk kesadaran legalitas usaha bagi UMKM kelurahan Dukuh Sutorejo. *Jurnal Penyuluhan dan Pemberdayaan Masyarakat (JPPM)*, 1(2), 81–88. <https://doi.org/10.59066/jppm.v1i2.72>
- Djaeni, M., Prasetyaningrum, A., Agustina, D., Asiah, N., & Santoso, G. (2012). Peningkatan mutu rumput laut kering kepulauan Karimunjawa menggunakan sistem pengering adsorpsi dengan zeolite serta aplikasinya untuk produk makanan dan minuman khas lokal. *Seminar Nasional: Integrasi Kebijakan dan Penguatan Industri Nasional Menuju Percepatan dan Perluasan Ekonomi Indonesia Universitas Negeri Semarang*, 412–420. [http://eprints.undip.ac.id/36364/1/28\\_m.djaeni%2C\\_semnas\\_MP3EI.pdf](http://eprints.undip.ac.id/36364/1/28_m.djaeni%2C_semnas_MP3EI.pdf)
- El Hadi, R. M., Lhaksmana, K. M., Suhendra, A. A., & Lalu, H. (2022). Mekanisasi proses produksi opak ketan guna meningkatkan kualitas dan produktivitas di desa Karedok kecamatan Catigede kabupaten Sumedang. *Charity Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1a),

- 54–58.  
<https://doi.org/10.25124/charity.v5i1a.4574>
- Elhadi, R. M., Rohayati, Y., Safrudin, Y. N. S., & Hediyanto, U. Y. K. S. (2023). Implementasi mesin pematangan opak ketan sistem roller memanfaatkan media pasir panas. *SWAGATI: Journal of Community Service*, 1(2), 71–74.  
<https://doi.org/10.24076/swagati.2023v1i2.1110>
- Fardiansyah, M. I., Sari, D. A., Firdaus, M. A., & Ulfa, V. S. (2023). Pengembangan label kemasan botol pada produk bubuk jahe merah. *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(9), 3033–3038.  
<https://doi.org/10.31604/jpm.v6i9.3033-3038>
- Fauzia, F., Kamil, M. I., Savitri, M. D., Dhiya, S., Suherman, M., Ratnasari, Y., Malik, L. A., Marendra, A. G., Wibowo, L. K., Sinabutar, K. V., Sari, D. A., Hasyim, M., & Sukanta, S. (2023). Strategi usaha mikro kecil menengah (umkm) kuliner lokal dalam menghadapi kompetisi global. *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(8), 2977–2985.  
<https://doi.org/10.31604/jpm.v6i8.2977-2985>
- Fitri, A. A., Sajali, M., Fitria, L. N., Jaiz, I. A., & Ardi, Z. I. (2023). Pemulihan ekonomi pasca Covid-19 melalui pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) produk opak. *Devosi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 11–18.  
<https://doi.org/10.33558/devosi.v4i1.5803>
- Iriani, Y., Kaniawati, K., & Latifah, I. (2022). Analisis efektivitas mesin produksi dalam upaya peningkatan produksi opak ketan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat “Teknologi Pengolahan Dan Pengembangan Material Maju Untuk Pembangunan Berkelanjutan,”* 187–195.  
<https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/41410?show=full>
- Listyani, A., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi opak bekatul padi (kajian penambahan bekatul dan proporsi tepung ketan putih: Terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), 950–956.
- Muttaqien, F., Cahyaningati, R., Rizki, V. L., & Abrori, I. (2022). Pembukuan sederhana bagi UMKM. *Indonesia Berdaya*, 3(3), 671–680.  
<https://doi.org/10.47679/ib.2022287>
- Oliviera, F. P., Bare, E. M. G., Ketmoen, A., & Missa, H. (2023). Sosialisasi dan digitalisasi marketing UMKM Fersita Batako di desa Baumata, kabupaten Kupang-NTT. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN)*, 4(1), 41–48.
- Purba, F. F., Johan, T. I., & Hasby, M. (2023). Pengaruh pemberian kombinasi ampas tahu dan limbah roti afkir yang difermentasi sebagai nutrisi terhadap pertumbuhan dan produksi maggot (*Hermetia illucens*). *Jurnal Dinamika Pertanian*, 38(2), 243–250.  
[https://doi.org/10.25299/dp.2022.vol38\(2\).12655](https://doi.org/10.25299/dp.2022.vol38(2).12655)
- Putri, E. P. (2022). Penyuluhan strategi pengembangan bisnis UMKM desa Minggirsari, kecamatan

- Kanigoro, kabupaten Blitar, provinsi Jawa Timur. 204–212. <https://conference.untag-sby.ac.id/index.php/scfp/article/view/740>
- Rahmat, A., Mirnawati, M., & Heriyani, D. (2022). Opak potensi usaha ekonomi lokal Pajampangan di kabupaten Sukabumi. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 8(3), 2359. <https://doi.org/10.37905/aksara.8.3.2359-2366.2022>
- Sari, D. A. (2018). Mendobrak sistem kewirausahaan dan manajemen umkm dodol melalui sp-pirt pada desa sukajaya kecamatan cibitung kabupaten bekasi (pp. 1–9) [Preprint]. INA-Rxiv. <https://doi.org/10.31227/osf.io/j9vmg>
- Sari, D. A., Hakiim, A., Efelina, V., Asiah, N., & Sukanta, S. (2018). PKM kelompok usaha dodol kabupaten Bekasi Jawa Barat. *Jurnal Abdimas*, 5, 1–5. <https://doi.org/10.31227/osf.io/hgzb9>
- Sari, D. A., Hakiim, A., Efelina, V., Djaeni, M., & Hadiyanto, H. (2020). Studi kasus: Optimisasi teknik pengadukan, pembentukan gulungan, dan kemasan produk dodol di kabupaten Bekasi. *Agrointek*, 14(2), 148–156. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i2.6408>
- Sari, D. A., Hakiim, A., Irawan, R., & Dewi, R. (2020). Penataan ulang area produksi industri rumah tangga kabupaten bekasi. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(1), 53–62. <https://doi.org/10.29407/ja.v4i1.14602>
- Sari, D. A., Hakiim, A., & Sukanta, S. (2017). Pengeringan terasi lokal Karawang: Sinar matahari - tray dryer. *JST (Jurnal Sains dan Teknologi)*, 6(2), 311–320. <https://doi.org/10.23887/jstundiksha.v6i2.11867>
- Sari, D. A., Raharja, S. T., & Sukanta, S. (2017). Optimalisasi produksi ukm dodol melalui pengajuan alat pengaduk dan pelatihan pengajuan izin edar produk. 665.
- Sari, D. A., & Sukanta, S. (2020). Pendampingan peningkatan ekonomi warga kabupaten karawang melalui budidaya tanaman jahe merah. *Prosiding Seminar Nasional Rekarta 2020*, 91–97. <https://doi.org/10.36765/semarta.v0i0.292>
- Sari, D. A., Sukanta, S., Saputro, N. W., Hasyim, M., & Fitriah, F. (2023). Ekstensifikasi tahap akhir bagi umkm jahe merah (size reduction pasca proses kristalisasi). *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(9), 3139–3146. <https://doi.org/10.31604/jpm.v6i9.3139-3144>
- Sari, D. A., Sukanta, S., Wagiono, W., & Irawan, A. (2021). Peningkatan produksi bubuk jahe merah melalui introduksi sistem penghalusan. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 5(2), 615–623. <https://dx.doi.org/10.31764/jmm.v5i2.4104>
- Sari, D., & Hadiyanto, H. (2013). Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang shelf life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59.
- Sugandi, W. K., Yusuf, A., & Sofyan, A. (2018). Rancang bangun alat pencetak opak prototipe TEP-01. *Jurnal Teknik Pertanian*



- Lampung (Journal of Agricultural Engineering), 7(1), 51–62.  
<https://doi.org/10.23960/jtep-l.v7i1.51-62>
- Sulandjari, K., Abubakar, A., & Agustina, D. (2022). Penyuluhan pengolahan ikan bandeng menjadi aneka produk olahan dalam rangka meningkatkan pendapatan masyarakat desa Karyamakmur. *Abdi Masyarakat*, 4(2), 178–186.  
<https://doi.org/10.58258/abdi.v4i2.4244>
- Sulandjari, K., Abubakar, A., & Sari, D. A. (2021). Pemberdayaan masyarakat melalui penyuluhan pengolahan buah mangrove sebagai sumber pendapatan alternatif masyarakat pesisir Karawang. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 7(3), 1087–1096.  
<https://doi.org/10.37905/aksara.7.3.1087-1096.2021>
- Ulfa, V. S., Fardiansyah, M. I., Firdaus, M. A., & Sari, D. A. (2022). Peran transformasi kemasan pada produk bubuk jahe merah (botol ke standing pouch). *Jurnal Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(2), 1–7.
- Warti, A., M, J., & Syech, R. (2016). Analisis sistem pengering opak singkong tipe ruang kabinet dengan menggunakan biomassa limbah pelepah pinang dan pelepah kelapa.  
<https://repository.unri.ac.id/handle/123456789/8685>
- Wulandari, I., & Budiantara, M. (2022). Pembuatan nomor induk berusaha (NIB) melalui online single submission. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 386–394.
- <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i2.8205>