

## PENINGKATAN KUALITAS PRODUK GANDOS DI UKM NUR WAHID, SURAKARTA MELALUI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN *DIGITAL MARKETING*

Dian Rachmawanti Affandi<sup>1)</sup>, Prakoso Adi<sup>1)</sup>, Yenny Febriana Ramadhan Abdi<sup>1)</sup>, Rizka Mulyani<sup>1)</sup>,  
Rahmania Nur Afiah<sup>1)</sup>, Khusnul Khotimah<sup>1)</sup>, Anis Asmediana<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Sekolah Vokasi, Universitas Sebelas Maret, Solo, Jawa Tengah, Indonesia

Corresponding author : Dian Rachmawanti Affandi  
E-mail : dianrachmawanti@staff.uns.ac.id

Diterima 24 Januari 2023, Disetujui 02 Februari 2023

### ABSTRAK

UKM Nur Wahid adalah produsen makanan lokal/tradisional sejak tahun 2010 yang berlokasi di Kelurahan Banyuanyar, Kota Surakarta, Jawa Tengah. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, fasilitas produksi yang digunakan UKM Nur Wahid cenderung belum memenuhi standar GMP atau dapat dikatakan belum layak dan cenderung rawan menimbulkan permasalahan keamanan pangan. Ketidaklayakan kondisi tempat produksi serta fasilitas peralatan yang sudah mulai usang dan berkarat mengakibatkan pengurusan P-IRT dari UKM Nur Wahid menjadi terhambat hingga saat ini, sehingga produk gandos dari UKM ini belum memiliki P-IRT. Permasalahan lain yang menjadi kendala adalah SOP proses produksi produk Gandos. UKM Nur Wahid belum memiliki SOP proses pembuatan gandos, sehingga menyebabkan mutu dari gandos yang diproduksi belum memiliki standar yang terukur. Selain itu, UKM Nur Wahid dalam melakukan kegiatan pemasaran masih mengandalkan metode konvensional, hal ini juga menjadi permasalahan yang dapat menghambat berkembangnya usaha kue Gandos ini. Sebagai upaya dalam menyelesaikan masalah yang terjadi pada UKM Nur Wahid, maka Tim Pengabdian UNS bersinergi dengan UKM Nur Wahid untuk menyelenggarakan program (1) Pelatihan GMP untuk persiapan pengurusan sertifikat P-IRT, (2) Pendampingan penyusunan SOP produksi gandos, (3) Pelatihan Pemasaran produk menggunakan metode *digital marketing*. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan kualitas produksi Gandos di UKM Nur Wahid.

**Kata kunci:** gandos; implementasi; kue tradisional; pemasaran digital.

### ABSTRACT

UKM Nur Wahid is a local/traditional food producer since 2010 which is located in Banyuanyar Village, Surakarta City, Central Java. Based on the results of observations that have been made, the production facilities used by UKM Nur Wahid tend not to meet GMP standards or can be said to be inadequate and prone to causing food safety problems. The inadequacy of the conditions of the production site and equipment facilities that were already worn out and corroded had resulted in the processing of P-IRT from UKM Nur Wahid being hampered until now, so that gandos products from this UKM did not yet have a P-IRT. Another problem that becomes an obstacle is the SOP for the production process of Gandos products. UKM Nur Wahid does not yet have an SOP for the process of making gandos, so that the quality of the gandos produced does not yet have measurable standards. In addition, Nur Wahid's UKM in carrying out marketing activities still relies on conventional methods, this is also a problem that can hinder the development of this Gandos cake business. As an effort to solve the problems that occurred in Nur Wahid's UKM, the UNS Service Team worked together with Nur Wahid's UKM to organize programs (1) GMP training in preparation for obtaining P-IRT certificates, (2) Assistance in preparing gandos production SOPs, (3) Training Product marketing uses digital marketing methods. The purpose of this activity is to improve the quality of Gandos production at UKM Nur Wahid.

**Keywords:** gandos; implementation; traditional cake; digital marketing.

### PENDAHULUAN

UKM Nur Wahid adalah UKM yang memproduksi makanan lokal/tradisional. Letak UKM ini yaitu di Kelurahan Banyuanyar bagian utara, Kecamatan Banjarsari, Kota Surakarta, Jawa Tengah. Pemilik UKM ini adalah Shoim

Mardianto. UKM ini berdiri sejak tahun 2010 dengan produk pertamanya yaitu kue gandos dengan kapasitas produksi sebesar 5000 biji per hari. Pada tahun 2019, UKM ini mulai memproduksi makanan lokal lainnya, yang sebagian besar masuk kelompok keripik-

keripikan dengan kapasitas produksi baru 20 kemasan per hari.

Produk andalan UKM Nur Wahid adalah kue gandos yang diproduksi sejak tahun 2010. Kue gandos adalah jajanan khas yang dapat ditemukan di Jawa. Nama lainnya adalah kue rangin (Surabaya), kue pancong (Jakarta), bandros (Bandung), tratak jaran (Bojonegoro), dan daluman (Bali). Bahan kue ini adalah tepung beras dan santan kelapa dengan bumbu garam secukupnya. Gandos dibuat di dalam cetakan logam yang dimasak dengan api di bawahnya. Rasa gandos dominan pada kue tradisional ini. Bentuknya melengkung mendekati setengah lingkaran, dengan tebal sekitar 2 cm. Warna bagian dalam kue adalah putih, sedangkan warna permukaan kulitnya adalah coklat. Rasa gandos yang gurih dan khas memberikan kesan kue tradisional klasik (Pasparingi & Hadi, 2014). Kue gandos yang diproduksi oleh UKM ini bisa dilihat di Gambar 1. Kue gandos yang dibuat UKM Nur Wahid diterima pasar dengan baik dengan bukti kapasitas produksi yang tinggi. Untuk saat ini produksi kue gandos kecil sebanyak 3000 biji/hari dan kue gandos besar sebanyak 1000 biji/hari.



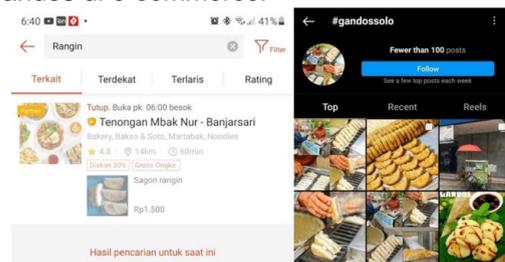
**Gambar 1.** Gandos yang Diproduksi Oleh UKM Gandos Nur Wahid.

Dari hasil observasi awal diketahui bahwa beberapa alat produksi yang digunakan oleh UKM Gandos Nur Wahid sudah berkarat, seperti alat pengaduk adonan dan pamarut kelapa. Beberapa peralatan tersebut merupakan peralatan vital yang digunakan secara berkala dalam pembuatan gandos. Karat yang terdapat pada peralatan produksi dikhawatirkan dapat terakumulasi pada produk sehingga tidak memenuhi syarat produk pangan yang aman untuk konsumen (Agustina, 2014). Selain itu, saat dilakukan survey, juga ditemukan penggunaan ember plastik dan wadah plastik yang tidak bersifat *food grade*. Peralatan berbahan plastik yang digunakan juga dikhawatirkan terjadi migrasi senyawa kimia saat kontak dengan panas sehingga akan terakumulasi pada produk pangan sehingga nantinya bersifat tidak aman dikonsumsi oleh konsumen (Girsang et al., 2020).

Peralatan-peralatan yang digunakan untuk produksi, bersama dengan syarat lainnya seperti lokasi dan lingkungan produksi, fasilitas

dan kegiatan hygiene dan sanitasi, menjadi aspek yang penting untuk diperhatikan saat ingin mengajukan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-PIRT). Nomor SPP-PIRT merupakan salah satu aspek penting yang harus dilampirkan dalam kemasan. Namun, sejauh ini pada produk gandos yang diproduksi diketahui belum memiliki dan belum melampirkan P-IRT pada kemasannya.

Sejauh ini, produk Gandos yang diproduksi oleh UKM Nur Wahid Surakarta dijual 90% ke penjual eceran dan 10% dijual ke konsumen individu. Berdasarkan hasil wawancara dengan pengurus UKM Nur Wahid, diketahui bahwa pada bulan Juli 2021 terdapat penambahan jumlah cetakan gandos, sehingga memungkinkan adanya peningkatan produksi. Namun, strategi pemasaran sejauh ini belum optimal, sehingga perlu dilakukan perluasan pasar dengan menggunakan digital marketing, salah satunya e-commerce seperti Grab Food, Gofood, ShopeeFood, dan Instagram. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, dapat dilihat pada Gambar 2 bahwa belum banyak UKM atau penjual yang menjual produk Gandos di e-commerce.



**Gambar 2.** Belum Banyak Penjual Gandos di e-commerce

Hal ini dapat menjadi peluang yang perlu dimanfaatkan oleh UKM Nur Wahid Surakarta. Sejauh ini, UKM Nur Wahid Surakarta belum memiliki e-commerce. Ditambah lagi, penjualan selama ini belum optimal dikarenakan masa pandemi COVID-19. Hal ini dinyatakan oleh ketua UKM Nur Wahid, penjualan gandos yang masih bergantung pada conventional marketing, mengalami penurunan omset.

## METODE

Program pengabdian masyarakat oleh grup riset Food Technology Innovation UNS di UKM Nur Wahid, Surakarta, Jawa Tengah dilakukan pada bulan Mei - Oktober 2022. Kendala-kendala yang dihadapi oleh mitra telah teridentifikasi dan terverifikasi melalui kegiatan observasi oleh tim pengabdian. Beberapa kendala tersebut utamanya terkait dengan fasilitas produksi yang belum memenuhi kaidah Good Manufacturing Practices (GMP) sehingga terkendala pengurusan P-IRT dan

pemasaran produk yang belum optimal karena hanya menggantungkan metode pemasaran konvensional. Solusi yang diberikan kepada mitra dari kendala terkait GMP utamanya adalah memberikan pengenalan dan pelatihan mengenai penerapan GMP dan keamanan pangan yang tepat serta introduksi alat produksi kue gandos yaitu alat pengaduk adonan dan mesin pamarut kelapa yang *food grade*. Sedangkan solusi terkait pemasaran produk utamanya adalah pengenalan dan pendampingan terkait pemasaran secara digital atau digital marketing untuk memperluas pasar dari gandos UKM Nur Wahid. Solusi tersebut kemudian diwujudkan dalam beberapa program kegiatan berikut.

### **GMP dan Keamanan Pangan**

GMP merupakan suatu sistem penanganan produk makanan dari bahan mentah hingga produk siap untuk dikonsumsi. Pelaksanaan sistem ini dilakukan untuk mendapatkan keamanan pangan (Yekti & Supatra, 2022) sehingga produk gandos yang diproduksi akan terjamin aman untuk dikonsumsi. Penerapan GMP ini dilakukan mulai dari bahan mentah masuk ke tempat produksi, ketika bahan diproses, hingga produk siap untuk dijual. Selain itu sanitasi pegawai yang mengolah produk juga termasuk dalam salah satu faktor pendukung penerapan GMP di tempat produksi. Program yang dilakukan oleh tim pengabdian terkait GMP dan keamanan pangan ini yaitu:

#### **a. Pengenalan dan diskusi interaktif mengenai GMP dan Keamanan Pangan**

Pengenalan mengenai GMP dan keamanan pangan dilakukan secara langsung oleh tim kepada mitra agar materi yang disampaikan dapat lebih mudah dipahami (Sulmiyati & Said, 2017). Materi yang diberikan adalah terkait pengenalan dan pentingnya keamanan pangan dan GMP, penerapan GMP yang tepat di lingkungan produksi, serta pentingnya GMP dalam memperoleh izin P-IRT.

#### **b. Pelatihan sanitasi pekerja yang tepat**

Sanitasi hygiene merupakan aspek dasar yang dapat mendukung terwujudnya penerapan GMP di tempat produksi. Selain itu, higienitas juga menjadi faktor utama yang dapat mempengaruhi tingkat keamanan produk pangan yang diolah. Sanitasi pekerja yang dikenalkan oleh tim pengabdian kepada mitra yaitu kebiasaan dan tatacara cuci tangan yang tepat sebelum dan sesudah proses produksi serta penggunaan masker dan hairnet saat melakukan proses produksi.

### **c. Introduksi alat pamarut kelapa dan pengaduk adonan gandos yang *food grade*.**

UKM Nur Wahid sebagai mitra tim pengabdian UNS memiliki kendala dalam pengurusan izin P-IRT dari produk gandos yang dimilikinya. Dari hasil observasi awal didapatkan informasi bahwa selain kurangnya pengetahuan mengenai izin P-IRT, fasilitas produksi seperti alat pengaduk adonan dan alat pamarut kelapa yang berkarat menjadi potensi terkendalanya pengurusan izin P-IRT oleh UKM ini. Dari permasalahan tersebut maka tim pengabdian mengintroduksi dan menghibahkan alat pengaduk adonan gandos serta pamarut kelapa yang *food grade* kepada UKM Nur Wahid.

### **Digital Marketing Produk Gandos**

Kegiatan pengenalan dan pelatihan aplikasi digital marketing pada produk gandos UKM Nur Wahid dilakukan di rumah produksi gandos bapak Soim yang beralamatkan di Jl. Galuh I No.9A, RT.03/RW.06, Banyuanyar, Kec. Banjarsari, Kota Surakarta, Jawa Tengah. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 5 Juli 2022. Program pelatihan yang diberikan pada kegiatan ini diawali dengan memberikan penyuluhan terkait kiat-kiat berusaha melalui penjualan online. Kiat-kiat yang diberikan berupa materi penguatan berwirausaha, pengenalan media penjualan online, cara mendaftarkan akun usaha di beberapa marketplace komersial, serta pentingnya pembuatan foto produk yang menarik untuk meningkatkan minat calon konsumen untuk membeli produk yang dijual secara online. Selain dilakukan penyuluhan, kegiatan pelatihan juga dilakukan dengan praktik langsung yang diikuti oleh mitra. Kegiatan praktik yang dilakukan yaitu praktik cara pembuatan atau pengambilan foto produk gandos yang menarik dan pembuatan akun google bisnis sebagai sarana penjualan online dan media promosi produk gandos.

### **Evaluasi dan Diskusi**

Dalam Rangka mengetahui tingkat keterserapan transfer ilmu yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada UKM Nur Wahid dilakukan sesi tanya jawab dan diskusi pada setiap kegiatan pelatihan. Pada sesi diskusi peserta dipersilakan bertanya kepada tim pengabdian. Pada pengabdian ini sikap antusiasme peserta selama penyuluhan dievaluasi berdasarkan kriteria pada Tabel 1 (Hasibuan et al., 2019). Pretest dan posttest dilakukan untuk mengetahui presentase antusiasme dan sikap peserta selama

penyuluhan. Perhitungan dilakukan dengan formula sebagai berikut: (Jumlah orang tiap kriteria antusias/jumlah orang yang hadir dalam penyuluhan) x 100%. Dari aspek praktik, keberhasilan program penerapan GMP diobservasi dengan telah diterapkannya penggunaan masker dan penutup kepala pada saat proses pengolahan kue Gandos, perubahan perilaku dengan dilakukannya kebiasaan mencuci tangan ketika sebelum dan sesudah proses produksi, serta digunakannya alat pengaduk adonan dan pamarut kelapa *food grade* yang telah dihibahkan. Sedangkan keberhasilan program pelatihan digital marketing diobservasi dengan mengamati kemampuan mitra dalam membuat akun penjualan online serta pembuatan foto produk gandos yang menarik dan siap untuk digunakan di media penjualan *online*.

**Tabel 1.** Kriteria antusiasme dan sikap peserta selama mengikuti penyuluhan.

Antusiasme peserta	Skor	Keterangan
Sangat rendah	1,0 – 1,49	Menunjukkan sikap ogah-ogahan dan meninggalkan ruangan sebelum acara selesai
Rendah	1,5 – 1,99	Menunjukkan sikap masa bodoh dan tidak memperhatikan materi yang disampaikan, tetapi tetap berada di ruangan selama acara
Sedang	2,0 – 2,49	Kadang-kadang memperhatikan, tetapi kadang-kadang melakukan hal lain seperti menggunakan HP
Tinggi	2,5 - 2,99	Menyimak dengan baik, tetapi pasif, tidak aktif dalam diskusi
Sangat tinggi	3,0 – 3,49	Menyimak dengan baik dan aktif dalam diskusi

## HASIL DAN PEMBAHASAN GMP dan Keamanan Pangan

Keamanan pangan menjadi suatu syarat wajib yang harus dipenuhi dalam penyediaan pangan, terutama bagi pelaku atau produsen produk pangan. Tidak terpenuhinya keamanan pangan ini akan dapat menimbulkan permasalahan saat suatu produk pangan dikonsumsi, salah satunya adalah keracunan

pangan. Keamanan pangan ini dapat didefinisikan sebagai keilmuan yang kajiannya berkaitan dengan tatacara mempersiapkan produk pangan mulai dari aspek persiapan, proses pengolahan hingga penyimpanan, sehingga tidak terkontaminasi oleh cemaran fisik, biologi, dan kimia. Tujuan utama dari keamanan pangan menurut Lestari (2020) adalah mencegah terjadinya kontaminasi baik fisik, biologi maupun kimia pada produk pangan maupun minuman, sehingga potensi sakit karena bahaya pangan dapat dieliminasi. Salah satu unsur penting dalam mewujudkan keamanan pangan tersebut adalah dengan dilakukannya penerapan GMP secara tepat. GMP sebagai kelayakan dasar dari jaminan keamanan pangan tidak hanya diterapkan pada industri berskala besar namun juga di skala UMKM seperti UKM Gandos Nur Wahid. Hal ini dikarenakan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) hanya diterbitkan oleh Bupati/Walikota setempat untuk produk olahan IRT yang telah menerapkan GMP atau yang juga dikenal sebagai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) (Herdhiansyah et al., 2021). Beberapa aspek yang menunjang pemenuhan GMP tersebut diantaranya adalah aspek lokasi dan kondisi bangunan tempat produksi, peralatan produksi, penanganan bahan dan produk, sanitasi, hingga perilaku pekerja yang bersinggungan langsung dengan produk pangan.

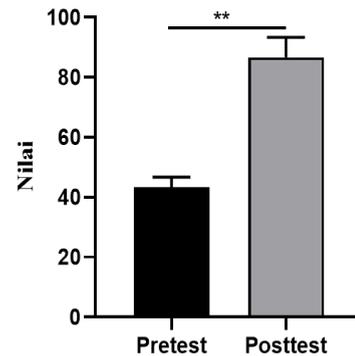
Observasi oleh tim pengabdian grup riset Food Technology Innovation ke mitra UKM Gandos Nur Wahid telah dilaksanakan pada tanggal 26 Mei 2022. Salah satu aspek yang diobservasi pada kegiatan tersebut adalah penerapan GMP pada UKM tersebut dan didapatkan informasi bahwa penerapan GMP pada UKM ini belum diperhatikan. Salah satu yang menjadi sorotan oleh tim pengabdian terkait GMP pada saat itu adalah perilaku pekerja yang kontak langsung dengan bahan pangan yang belum menerapkan standar GMP seperti tidak digunakannya masker, sarung tangan, penutup kepala dan celemek pada saat melakukan proses produksi. Selain itu kebiasaan cuci tangan juga tidak diterapkan pada saat sebelum dan sesudah mengolah bahan. Masalah lain yang ditemukan terkait GMP adalah peralatan pengolahan gandos seperti mesin pengaduk adonan dan pamarut kelapa yang digunakan juga telah berkarat. Kebiasaan-kebiasaan dan kondisi tersebut tentunya dapat menimbulkan potensi bahaya terhadap keamanan produk gandos yang diproduksi. Potensi bahaya yang dapat timbul dimaksud adalah potensi terkontaminasinya produk gandos dengan cemaran fisik (karat) maupun mikrobiologi.

Berangkat dari permasalahan yang menjadi sorotan utama tersebut, maka tim pengabdian melakukan sosialisasi (penyuluhan) pada tanggal 22 Oktober 2022. Tujuan utama dari penyuluhan ini adalah untuk mengenalkan kepada mitra mengenai GMP, mulai dari definisi, cara penerapan yang tepat, pentingnya penerapan GMP, dan rekomendasinya yang dapat dilakukan untuk memenuhi kaidah GMP. Kegiatan penyuluhan ini diawali dengan memberikan pretest yang berupa kuisioner guna mengetahui dan mengukur pemahaman awal peserta terkait materi GMP. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan melakukan transfer ilmu atau pemberian materi terkait GMP. Peserta penyuluhan sangat aktif melakukan diskusi dengan tim pengabdian saat pemaparan materi berlangsung. Selama penyuluhan juga dilakukan pengamatan antusiasme peserta terhadap kegiatan penyuluhan yang dilakukan oleh tim. Setelah pemaparan dan sesi diskusi selesai, dilakukan sesi praktik mengenai tatacara penggunaan perlengkapan produksi yang tepat mulai dari penggunaan masker, sarung tangan, celemek, dan penutup kepala pada saat proses produksi. Selain praktik penggunaan perlengkapan produksi, peserta juga diajarkan cara mencuci tangan yang baik dan benar. Setidaknya terdapat 6 langkah mencuci tangan yang diajarkan (Sumaiyah et al., 2019) yaitu menuangkan sabun pada telapak dan menggosok telapak tangan, mengusak dan menggosok punggung tangan, menggosok sela-sela jari, membersihkan ujung jari, menggosok ibu jari, serta menggosok ujung jari menggunakan telapak tangan. Kegiatan penyuluhan kemudian ditutup dengan pemberian posttest guna mengetahui keterserapan pengetahuan yang telah diberikan kepada peserta. Kegiatan penyuluhan dikatakan berhasil ketika terjadinya peningkatan nilai peserta dari sebelum ke sesudah dilakukannya penyuluhan. Dari pengujian yang telah dilakukan, terjadi peningkatan nilai rata-rata peserta seperti yang terlihat pada Gambar 3.

Peningkatan nilai peserta ini menandakan bahwa transfer ilmu yang dilakukan oleh tim berhasil terkait GMP dapat dipahami dengan baik oleh mitra

Dari hasil pengamatan antusiasme peserta (Tabel 1) selama penyuluhan berlangsung diperoleh skor sangat rendah sebanyak 0%, skor rendah sebanyak 0%, skor sedang sebanyak 0%, skor tinggi sebanyak 0% dan skor sangat tinggi sebanyak 100%. Data tersebut menunjukkan bahwa peserta penyuluhan dari UKM Gandos Nur Wahid sangat antusias mengikuti penyuluhan GMP

dengan antusiasme yang sangat tinggi mencapai 100%.



Keterangan: Data merupakan nilai rata-rata peserta. \*\*P < 0,05 (t-test two tailed)

**Gambar 3.** Peningkatan Rata-Rata Nilai Peserta Pada Kegiatan Penyuluhan Terkait GMP

Selain aspek perilaku pekerja, permasalahan yang menjadi sorotan tim pengabdian dan berpotensi menimbulkan masalah keamanan pangan produk gandos Nur Wahid adalah peralatan pengaduk adonan dan pamarut kelapa yang sudah berkarat (Gambar 4).



**Gambar 4.** Alat Pengaduk Adonan Gandos yang Sudah Berkarat

Kondisi peralatan yang sudah berkarat ini sangat berisiko menimbulkan masalah keamanan pangan yang berupa cemaran fisik maupun kimiawi dan berpotensi menimbulkan keracunan pangan. Berdasarkan permasalahan tersebut, tim pengabdian tidak hanya memberikan penyuluhan tentang bahaya cemaran pada produk makanan, tetapi juga mengintroduksi dan menghibahkan peralatan pengaduk adonan gandos dan pamarut kelapa stainless steel (*food grade*) seperti yang terlihat pada Gambar 5. Introduksi dan hibah alat ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas gandos UKM Nur Wahid dari sisi keamanan pangan.



**Gambar 5.** Introduksi dan Hibah Mesin Pengaduk Adonan Gandos (atas) dan Pamarut Kelapa *Food Grade* (bawah)

### **Digital Marketing Gandos UKM Nur Wahid**

Pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta internet telah mengubah kebiasaan masyarakat modern saat ini (Wahyudi dan Sukmasari, 2014), termasuk kebiasaan jual beli barang. Menurut Fawaid (2017), terdapat 2 macam sistem pemasaran yang dikenal saat ini yaitu *conventional marketing* (pemasaran tradisional) dan *digital marketing* (pemasaran digital). Pada pemasaran konvensional, biasanya digunakan beberapa tools seperti iklan, brosur, penjualan secara langsung, maupun penjualan secara personal. Sedangkan penjualan digital atau *digital marketing* biasanya menggunakan tools berbasis web seperti email, website, blog dan media sosial untuk branding dan penjualan produknya (Alfin, 2021). Pemasaran konvensional masih belum dapat mengalahkan pemasaran digital hingga saat ini. Hal ini dikarenakan proses penjualan produk melalui pemasaran digital lebih cepat, mudah, dan dekat dengan konsumen (konsumen tidak perlu pergi ke tempat pemasaran produk secara fisik dan cukup mengandalkan piranti digital seperti gawai pintar). Selain itu, calon pembeli langsung dapat mengetahui produk yang ingin ditawarkan pemasar tanpa harus bertemu secara fisik dengan pemasar. Sehingga, hal ini dapat memberikan kenyamanan dan kepuasan konsumen yang lebih baik daripada pemasaran konvensional. Terlebih, metode pemasaran digital saat ini dapat diakses lebih mudah dan gratis oleh semua pelaku pemasar produk baik skala besar maupun kecil seperti UKM gandos Nur Wahid. Kemudahan ini didapat berkat banyaknya penyedia platform jual beli online

seperti gofood, shopeefood, dan google business. Dengan kondisi mudah diaksesnya platform jual beli online tersebut mengakibatkan pemasaran digital menjadi lebih banyak diminati saat ini.

Kegiatan observasi oleh tim pengabdian pada tanggal 26 Mei 2022, tidak hanya mendapatkan informasi mengenai penerapan GMP tetapi juga mengenai masalah pemasaran produk gandos. Sebelum tim datang ke tempat mitra, UKM gandos Nur Wahid hanya mengandalkan penjualan konvensional yaitu dititipkan melalui pengepul dan dijual secara langsung kepada konsumen. Dari observasi tersebut diketahui bahwa jangkauan pemasaran produk mitra tidak terlalu luas dan hanya menghasilkan keuntungan yang sedikit. Berangkat dari hasil observasi tersebut dan melihat tren pemasaran digital saat ini, maka tim pengabdian melakukan sosialisasi atau penyuluhan terkait pemasaran digital pada tanggal 5 Juli 2022 (Gambar 6). Menu penyuluhan yang diberikan oleh tim adalah mengenai kewirausahaan, kiat-kiat berurusan melalui penjualan *online*, pengenalan *digital marketing* secara umum, pengenalan tools *digital marketing*, dan introduksi cara pembuatan akun penjualan online. Penyuluhan ini tidak hanya berupa pemberian materi melalui diskusi, tetapi juga dilengkapi dengan kegiatan praktik cara pembuatan foto produk yang menarik untuk digunakan pemasaran online dan praktik membuat akun penjualan di *google business*.



**Gambar 6.** Penyuluhan Terkait *Digital Marketing* oleh Tim Pengabdian

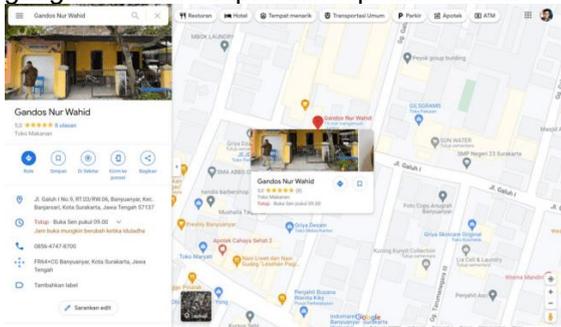
Praktik pembuatan foto produk yang menarik merupakan bagian penting dari pemasaran digital untuk UKM gandos Nur Wahid. Menurut Vinerean (2017), strategi *digital marketing* yang dapat dilakukan oleh UMKM adalah dengan cara pembuatan konten digital yang menarik dan informatif. Konten digital yang dimaksud diantaranya adalah foto produk, katalog produk, infografis, dan website. Manfaat dari adanya konten digital ini adalah akan menjadi sarana informasi yang menarik bagi konsumen dan dapat meningkatkan visibilitas produk gandos UKM gandos Nur Wahid ketika mulai disebarakan melalui media

sosial (Kilgour et al., 2016). Selain itu, melalui strategi pemasaran digital ini akan dapat meningkatkan laba pada UMKM (Setiawati dan Widyarti, 2017). Foto-foto produk gandos hasil pelatihan tim pengabdian kepada UKM gandos Nur Wahid dapat dilihat pada Gambar 7.



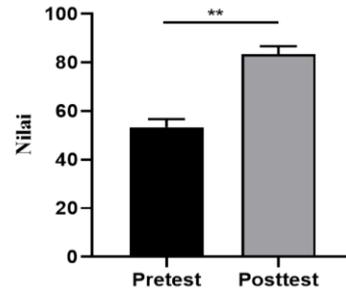
**Gambar 7.** Foto-Foto Produk Gandos Hasil Pelatihan Tim Pengabdian

Pada kegiatan penyuluhan (Gambar 10), UKM gandos Nur Wahid juga mendapatkan pendampingan oleh tim pengabdian dalam pembuatan akun di google business. Pembuatan akun ini digunakan untuk meningkatkan meningkatkan visibilitas usaha gandos UKM Nur Wahid secara online, sehingga jangkauan pemasaran gandos menjadi lebih luas. Selain itu, pembuatan akun ini akan membuat nama UKM gandos Nur Wahid juga menjadi lebih dikenal oleh masyarakat luas. Hasil praktik pembuatan akun *google business* dapat dilihat pada Gambar 8.



**Gambar 8.** Visibilitas Usaha Gandos UKM Nur Wahid pada Google Business.

Dalam rangka mengetahui keberhasilan transfer ilmu terkait *digital marketing* oleh tim pengabdian kepada mitra, maka dilakukan evaluasi kognitif berupa pretest dan posttest yang diberikan sebelum dan sesudah penyuluhan. Hasil statistik menunjukkan bahwa terdapat peningkatan nilai yang signifikan setelah dilakukannya penyuluhan *digital marketing* oleh tim. Data ini menandakan bahwa transfer ilmu yang dilakukan oleh tim pengabdian telah berhasil dilakukan. Peningkatan ini dapat diamati pada Gambar 9.



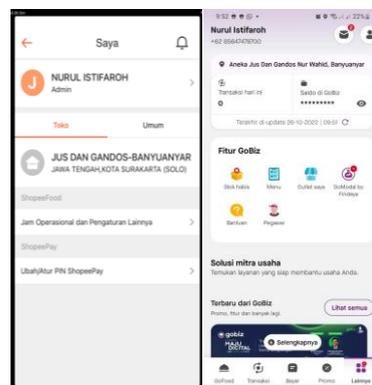
Keterangan: Data diperoleh dari rata-rata nilai peserta. \*\*P < 0,05 (t-test two tailed)

**Gambar 9.** Meningkatnya Nilai Peserta Penyuluhan *Digital Marketing* Pasca Kegiatan

Antusiasme peserta dalam mengikuti kegiatan penyuluhan ini juga dievaluasi (Tabel 1). Dari evaluasi yang dilakukan diperoleh skor antusiasme sangat tinggi sebanyak 100%. Hal ini memiliki arti bahwa peserta dari UKM gandos Nur Wahid sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Data ini juga didukung oleh aktifnya peserta melakukan diskusi dengan tim pengabdian ketika kegiatan penyuluhan berlangsung.



**Gambar 10.** Foto Tim Pengabdian dan Salah Satu Peserta Penyuluhan *Digital marketing* dari UKM Gandos Nur Wahid Pasca Kegiatan Penyuluhan. Pembuatan dan aktivasi akun shopee food dan go food dapat dilihat pada gambar 11.



**Gambar 11.** Pembuatan dan aktivasi akun *shopee food* dan *gofood*

**SIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan pengabdian oleh tim pengabdian grup riset Food Technology Innovation (FTI) UNS

telah berhasil dilaksanakan. Dari kegiatan pengabdian yang dilakukan telah berhasil melakukan transfer ilmu mengenai GMP dan *digital marketing* kepada mitra yang diindikasikan dengan adanya peningkatan nilai yang signifikan pada peserta penyuluhan setelah dilakukannya kegiatan pengabdian. Melalui kegiatan ini, telah terjadi perubahan perilaku pekerja menjadi lebih baik terkait GMP pada saat berkontak dan melakukan proses pengolahan pangan. Peralatan pengaduk adonan dan pematut kelapa yang *food grade*, juga telah diintroduksikan dan dihibahkan pada kegiatan pengabdian ini. Pelatihan *digital marketing* yang dilakukan juga telah berhasil memberikan pengetahuan dan praktik mengenai pembuatan konten marketing berupa foto produk yang siap untuk digunakan dalam pemasaran online. Selain itu, mitra juga telah dilatih dan didampingi dalam pembuatan akun google business yang dapat meningkatkan visibilitas usaha gandos UKM Nur Wahid di media online

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Universitas Sebelas Maret yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini melalui hibah grup riset (Nomor: 255/UN27.22/PM.01.01/2022). Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada UKM Gandos Nur Wahid yang telah bersedia menjadi mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, sehingga kegiatan pengabdian dapat terselesaikan dengan baik.

#### DAFTAR RUJUKAN

Agustina, T. (2014). Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan dan Dampaknya Pada Kesehatan. *TEKNOBUGA* 1(1), 53-65.

Alfin, A. (2021). Analisis Strategi UMKM dalam Menghadapi Krisis di Era Pandemi Covid-19. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1 (8), 1543-1552.

Fawaid, A. (2017). Pengaruh Digital Marketing System, Terhadap Daya Saing Penjualan Susu Kambing Etawa. *Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah*, 4(1), 104-119.

Girsang, T. P., Wijaya, I. M. M., & Gunam, I. B. W. (2020). Deteksi Migrasi Material Pembungkus Makanan ke Air karena Pemanasan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 8(2), 310-318.

Herdiansyah, D., Gustina., Patadjai, A. B., & Asriani. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP)

Pada Pengolahan Keripik Pisang. *AGROINTEK*, 15(3), 845-853.

- Hasibuan, S., Syafriadiman, S., Martina, A., Syawal, H., & Rinaldi, R. (2019). Pendugaan laju sedimentasi pada kolam tanah budidaya ikan patin intensif di Desa Koto Masjid Kecamatan XIII Koto Kampar. *Riau Journal of Empowerment*, 2(2), 71-80.  
<https://doi.org/10.31258/raje.2.2.71-80>
- Kilgour, M., Sasser, S. L. & Larke, R. (2015). The social media transformation process: curating content into strategy. *Corporate communications: An International Journal*, 20(3), 326-343.
- Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57-72.
- Pasparingi, M., & Hadi, L. (2014). Karakteristik Kue Rangin yang Terbuat dari Berbagai Macam Tepung. *Nabatia* 11(1): 11-20.
- Setiawati, I. & Widyartati, P. (2017). Pengaruh strategi pemasaran online terhadap peningkatan laba UMKM (pp. 343-347). Seminar Nasional dan Call for Paper 2017 Strategi Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui Publikasi Jurnal Ilmiah dalam Menyikapi Permenristekdikti RI No.20 Tahun 2017. STIE Dharmaputra, Semarang.
- Sulmiyati, S., & Said, N. S. (2017). Pengolahan briket bio-arang berbahan dasar kotoran kambing dan cangkang kemiri di Desa Galung Lombok Kecamatan Tinambung, Polewali Mandar. 2017,3(1), 108-117.
- Sumaiyah., Marianne, Nasution, E. S., Pertiwi, D., & Nugraha S. E. (2019). Sosialisasi Langkah Cuci Tangan Yang Benar Guna Mewujudkan Masyarakat Sehat di SMA Negeri 2 Sibolga. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, 3 (2), 129-132.
- Vinerean, S. (2017). Content Marketing Strategy. Definition, Objectives and Tactics. *Expert Journal of Marketing*, 5 (2). 92-98.
- Wahyudi, H. S., & Sukmasari, M. P. (2014). Teknologi dan Kehidupan Masyarakat. *Jurnal Analisa Sosiologi*, 3(1), 13-24.
- Yekti, G. I. A., & Supatra. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada UKM Jagung Marning Sari Bagus Kecamatan Arjasa Kabupaten Situbondo. *AGRIBIOS*, 20 (1), 145-150.