Kontribusi, Vol.7 No.1 November 2026
2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/Kontribusi.v7i1.995

Penguatan Produksi UMKM Olahan Rempah Berbasis Teknologi Tepat Guna untuk Mendukung Keberlanjutan Usaha

Diterima:
03 Oktober 2026
Revisi:
11 November 2026
Terbit:
23 November 2026

***Addin Zuhrotul Aini, Vera Septi Andrini, Dessy Srikandi**

Universitas PGRI Mpu Sindok

Abstrak— **Latar Belakang**: UMKM Sri Widodo di Kabupaten Nganjuk mengolah rempah lokal menjadi produk herbal dan olahan pangan. Namun, keterbatasan kapasitas produksi, penggunaan peralatan manual, serta pengelolaan usaha yang belum terstandar menjadi kendala dalam mendukung keberlanjutan usaha. **Tujuan**: PKM ini bertujuan meningkatkan efisiensi proses produksi, pengetahuan mitra tentang teknologi tepat guna, keselamatan kerja, dan manajemen usaha. **Metode**: Kegiatan dilaksanakan melalui lima tahap, yaitu sosialisasi dan identifikasi kebutuhan, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi, serta perencanaan keberlanjutan. Teknologi yang diterapkan meliputi mesin pengupas, mesin perajang, oven pengering, mesin penggiling rempah dan mesing pengemasan. **Hasil**: Seluruh tahap terlaksana bersama enam anggota mitra. Pelatihan mencakup lima materi (pengenalan teknologi dan K3, alat pengupas dan perajang, alat pengering/oven, alat penggiling, serta alat pengemas dan standardisasi produk). Lima alat dipasang dan dikalibrasi melalui tiga kali kunjungan teknisi. SOP produksi dan pencatatan keuangan diperkenalkan kepada. **Kesimpulan**: PKM pada UMKM Sri Widodo melalui penerapan teknologi tepat guna, pelatihan, dan pendampingan telah mendukung peningkatan kapasitas produksi dan pengelolaan usaha.
Kata Kunci— Teknologi Tepat Guna; UMKM Olahan Rempah; Pemberdayaan Masyarakat

Abstract*— *Background: *The MSME "Sri Widodo" in Nganjuk Regency processes local spices into herbal products and food items. However, limited production capacity, the use of manual equipment, and a lack of standardized business management hinder the sustainability of the enterprise.* ***Objective:*** *This Community Partnership Program (PKM) aims to improve production process efficiency, as well as enhance the partner's knowledge regarding appropriate technology, occupational safety, and business management.* ***Methods:*** *The initiative was carried out in five stages: socialization and needs identification, training, technology implementation, mentoring and evaluation, and sustainability planning. The technologies implemented include a peeler, a slicer, a drying oven, a spice grinder, and a packaging machine.* ***Results:*** *All stages were completed with the participation of six members of the partner enterprise. Training covered five key areas: an introduction to technology and occupational health and safety (OHS), peeling and slicing equipment, drying/oven equipment, grinding equipment, and packaging equipment along with product standardization. Five pieces of equipment were installed and calibrated over the course of three technical visits. Standard Operating Procedures (SOPs) for production and financial record-keeping were also introduced.* ***Conclusion:*** *Through the implementation of appropriate technology, training, and mentoring, this PKM initiative has successfully supported the expansion of production capacity and improved business management for the MSME "Sri Widodo."*
Keywords*— Appropriate Technology; Spice-Processing MSME; Community Empowerment*

This is an open access article under the CC BY-SA License.

Penulis Korespondensi:

Addin Zuhrotul Aini,
Pendidikan Matematika,
Universitas PGRI Mpu Sindok,
Email: addinzuhrotul@upms.ac.id

Kontribusi, Vol.7 No.1 November 2026
ISSN: 2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/kontribusi.v7i1.995

I. PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah olahan rempah di sejumlah sentra produksi di Indonesia masih menghadapi keterbatasan dalam hal kapasitas produksi, standardisasi mutu, dan efisiensi proses pengolahan, sehingga daya saing produk di pasar yang lebih luas belum optimal. Kondisi tersebut diperparah oleh masih dominannya penggunaan peralatan sederhana, seperti blender atau pisau secara manual, dalam proses perajangan bahan, yang pada akhirnya membatasi volume dan keseragaman produksi (Widiyanti et al., 2024). Kondisi ini menyebabkan waktu produksi yang panjang, ketergantungan tinggi pada tenaga kerja, serta hasil rajangan yang tidak seragam, sebagaimana ditemukan pada mitra UMKM rempah di Kota Malang yang proses perajangan manualnya lambat dan menghasilkan potongan tidak seragam (Agasta et al., 2025).

Kondisi tersebut menunjukkan bahwa intervensi teknologi tepat guna menjadi kebutuhan mendesak agar UMKM mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya secara berkelanjutan (Widiyanti et al., 2024). Penerapan teknologi tepat guna seperti mesin perajang dan pengering terbukti mampu meningkatkan efisiensi produksi, memperpendek waktu proses, serta menghasilkan kemasan yang lebih higienis dan menarik sehingga memperkuat daya saing produk UMKM (Alhifni et al., 2025). Penelitian pada usaha sejenis menunjukkan bahwa mekanisasi proses produksi, seperti penggunaan mesin penghalus berkapasitas memadai, dapat meningkatkan kapasitas produksi dan menghemat waktu serta energi secara signifikan (Rosady et al., 2025), sehingga pola serupa berpotensi diterapkan pada UMKM olahan rempah. Namun, sebagian besar penelitian tersebut berfokus pada komoditas pangan lain, sehingga penerapannya pada UMKM olahan rempah yang memiliki karakteristik bahan dan tahapan proses berbeda masih perlu dikaji lebih lanjut, termasuk melalui pendampingan yang menyesuaikan kebutuhan spesifik mitra (Hadiwiyatno et al., 2024). Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memperkuat proses produksi mitra UMKM olahan rempah melalui penerapan teknologi tepat guna yang disertai pelatihan dan pendampingan berkelanjutan, sebagaimana telah dibuktikan pada program pemberdayaan serupa yang menekankan penguatan kapasitas produksi berbasis komunitas (Julita et al., 2025).

Pendekatan ini sejalan dengan temuan pengabdian pada UKM camilan di Lamongan, yang menunjukkan bahwa pengadaan mesin penggiling dan pengemas dari bahan foodgrade disertai pelatihan manajemen mampu meningkatkan kapasitas produksi sekaligus kemampuan manajemen produksi dan pemasaran mitra (Adistana et al., 2026). Berdasarkan kondisi tersebut, penguatan proses produksi UMKM olahan rempah perlu diarahkan pada integrasi antara penerapan mesin dan pelatihan operasional, karena keberhasilan teknologi tepat guna sangat bergantung pada kesiapan pelaku usaha dalam mengoperasikan, merawat, dan mengatur alur produksi secara konsisten (Tanius et al., 2025).

2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/Kontribusi.v7i1.995

Kondisi nyata mitra menunjukkan bahwa UKM Sri Widodo di Desa Baron, Kecamatan Baron, Kabupaten Nganjuk masih mengandalkan proses pengupasan dan pengirisan secara manual, pengeringan yang bergantung pada sinar matahari, serta pembubukan yang belum terbantu peralatan memadai, sehingga pendampingan teknis perlu dirancang secara langsung sesuai kondisi tersebut. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan tidak hanya memperkenalkan mesin pengupas, perajang, oven pengering, dan mesin penggiling, tetapi juga memastikan keberlanjutan penggunaannya melalui pelatihan operasional dan pendampingan yang berorientasi pada peningkatan efisiensi, konsistensi mutu, dan kapasitas produksi mitra (Setiyowati et al., 2022).

Tujuan khusus kegiatan ini dirumuskan untuk menjawab kebutuhan tersebut melalui penerapan mesin pengupas, perajang, oven pengering, dan mesin penggiling yang disesuaikan dengan kapasitas produksi mitra, didukung pelatihan operasional dan pendampingan teknis selama proses implementasi berlangsung (Meilan et al., 2026).Penggunaan lima alat, yaitu mesin pengupas, perajang, oven pengering, penggiling, dan pengemas, dievaluasi berdasarkan kemampuan mitra dalam mengoperasikan serta merawatnya; pada pengabdian serupa, pelatihan dan pendampingan oven bersensor panas turut meningkatkan pemahaman peserta mengenai pengoperasian dan pemeliharaan mesin (Sutadji et al., 2025).

Hal tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan penerapan teknologi tepat guna tidak semata-mata ditentukan oleh ketersediaan mesin, melainkan oleh kesiapan sumber daya manusia dalam mengoperasikan dan memelihara peralatan secara berkelanjutan (Mukhtar et al., 2026). Oleh karena itu, pelatihan operasional dan pendampingan teknis perlu dirancang sebagai bagian integral dari penerapan mesin agar mitra mampu memanfaatkan teknologi tepat guna secara optimal dalam jangka panjang (Bisono et al., 2022). Untuk itu, kerangka pendampingan yang ditawarkan dalam kegiatan ini diharapkan mampu menjembatani kesenjangan antara ketersediaan teknologi dan kemampuan adaptasi mitra, sebagaimana ditunjukkan pada pengabdian UMKM digital yang menekankan peningkatan literasi dan keterampilan praktis peserta melalui demonstrasi dan praktik langsung (Ardiansah et al., 2025).

Pendekatan serupa diharapkan dapat memastikan bahwa setiap tahapan penerapan mesin pada UKM Sri Widodo, mulai dari pengupasan hingga pengemasan, didampingi secara langsung sehingga mitra dapat menyesuaikan alur kerjanya secara mandiri setelah kegiatan berakhir.Dengan demikian, kegiatan ini diarahkan untuk memperkuat kapasitas produksi UKM Sri Widodo melalui penerapan teknologi tepat guna yang disertai pelatihan dan pendampingan, sehingga mitra mampu mengoperasikan serta merawat peralatan secara mandiri dan berkelanjutan, sebagaimana ditunjukkan pada penerapan mesin perajang yang didukung pendampingan bagi UMKM (Fitrah et al., 2025).

ISSN: 2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/kontribusi.v7i1.995

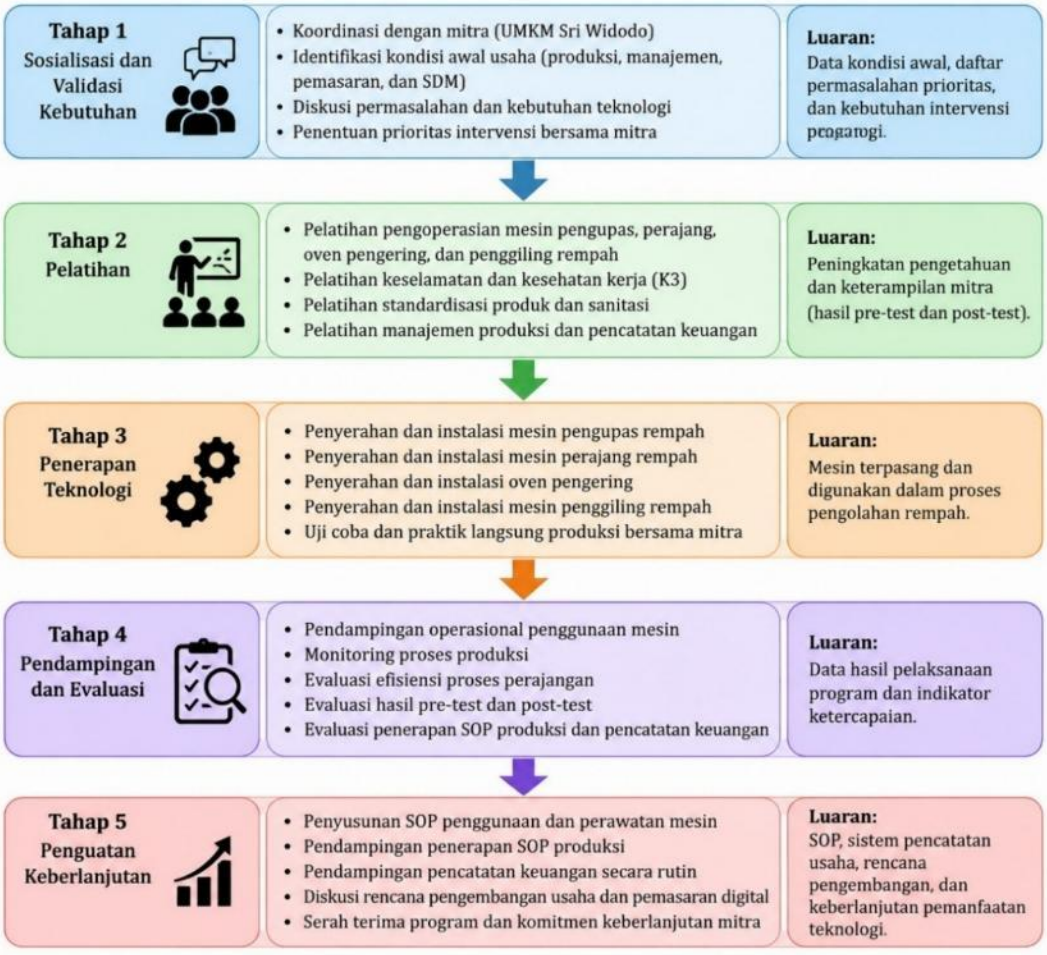
Selain penerapan teknologi tepat guna, kegiatan ini juga menanggapi pengelolaan usaha mitra yang belum terstandar dengan meningkatkan kompetensi dalam manajemen produksi dan pencatatan keuangan; pengabdian pada UMKM lain menunjukkan bahwa pembekalan kedua aspek tersebut dapat membantu mitra mengatur produksi dan tata kelola keuangan dengan lebih baik (Bisono et al., 2022). Melalui pelatihan dan pendampingan, mitra diharapkan mampu menyusun dan menerapkan SOP manajemen produksi serta melakukan pencatatan keuangan secara mandiri dan berkelanjutan. Keberhasilan kegiatan ini diharapkan tercermin pada kemampuan mitra menerapkan SOP manajemen produksi dan pencatatan keuangan secara mandiri, sekaligus memperkuat kapasitas produksi dan profesionalisme pengelolaan usaha, selaras dengan hasil pendampingan UMKM olahan rempah di Nganjuk (Aini et al., 2026). Keberhasilan tersebut sejalan dengan temuan bahwa penerapan teknologi tepat guna dapat mendukung optimalisasi produktivitas UMKM lokal (Imran et al., 2025), sehingga penguatan produksi perlu diiringi perbaikan tata kelola usaha. Oleh karena itu, pengabdian ini menempatkan penguatan manajemen produksi dan pencatatan keuangan sebagai bagian yang tidak terpisahkan dari penerapan teknologi tepat guna, agar peningkatan kapasitas produksi dapat dipertahankan secara mandiri oleh mitra setelah kegiatan berakhir.

II. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada UMKM Sri Widodo yang berlokasi di Desa Baron, Kecamatan Baron, Kabupaten Nganjuk, Jawa Timur. Mitra kegiatan terdiri atas enam pelaku usaha yang terlibat dalam pengolahan rempah menjadi produk serbuk minuman herbal dan olahan rempah. Pelaksanaan program menggunakan pendekatan partisipatif, yaitu melibatkan mitra dalam identifikasi permasalahan, pelaksanaan pelatihan, penggunaan teknologi, serta evaluasi hasil kegiatan.

Pelaksanaan PKM terdiri atas lima tahapan yang saling berkaitan, yaitu sosialisasi dan validasi kebutuhan, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi, serta penguatan keberlanjutan program. Tahap sosialisasi dilakukan untuk mengonfirmasi kondisi awal usaha, mengidentifikasi kendala prioritas, dan menyepakati bentuk intervensi bersama mitra. Tahap pelatihan dan penerapan teknologi dilaksanakan melalui penjelasan teknis, demonstrasi, serta praktik penggunaan peralatan sesuai dengan kebutuhan pengolahan rempah. Selanjutnya, pendampingan dan evaluasi dilakukan untuk menilai perubahan proses produksi dan pengetahuan mitra, sedangkan tahap keberlanjutan diarahkan pada pemeliharaan peralatan, penggunaan SOP, dan pencatatan kegiatan usaha secara berkala. Alur pelaksanaan tersebut disajikan pada Gambar 1.

Kontribusi, Vol.7 No.1 November 2026
2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/Kontribusi.v7i1.995



Gambar 1. Diagram Alur Pelaksanaan PKM

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan PKM pada UMKM Sri Widodo di Desa Baron, Kecamatan Baron, Kabupaten Nganjuk, melibatkan enam anggota mitra yang mengolah rempah menjadi serbuk minuman herbal dan produk olahan rempah. Kegiatan dilaksanakan melalui lima tahap sesuai metode, dengan keterlibatan mitra dalam identifikasi kebutuhan, pelatihan, praktik penggunaan alat, evaluasi, dan perencanaan tindak lanjut.

Tahap pertama dilakukan melalui pertemuan tim pelaksana dengan mitra untuk mengonfirmasi kondisi awal, memetakan kendala produksi dan pengelolaan usaha, serta menyepakati kebutuhan intervensi. Pada tahap ini, kondisi awal yang diidentifikasi meliputi pengupasan dan pengirisan manual, pengeringan yang bergantung pada sinar matahari, penggunaan blender rumah tangga untuk pembubukan, serta kebutuhan penguatan SOP dan pencatatan keuangan. Dokumentasi pada Gambar 2 memperlihatkan pelaksanaan sosialisasi dan identifikasi kebutuhan bersama mitra.

Kontribusi, Vol.7 No.1 November 2026
ISSN: 2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/kontribusi.v7i1.995



Gambar 2. Sosialisasi Program dan Identifikasi Kebutuhan Mitra

Tahap pelatihan diarahkan pada peningkatan kesiapan mitra sebelum menggunakan teknologi dan menerapkan prosedur kerja yang lebih terstandar. Pelatihan terdiri atas Pelatihan 1: pengenalan teknologi dan K3 produksi, pelatihan ini memperkenalkan lima alat yang akan digunakan (alat pengupas, perajang, pengering/oven, penggiling, dan pengemas) beserta fungsinya pada alur produksi rempah. Materi K3 mencakup penggunaan alat pelindung diri, kebiasaan kerja yang aman di sekitar bagian alat yang bergerak dan bersuhu tinggi, serta kebersihan area kerja. Pelatihan ini ditempatkan paling awal agar mitra memahami risiko kerja sebelum mengoperasikan alat. Pelatihan 2: operasional mesin pembersih dan perajang. Mitra berlatih menyalakan dan mematikan alat, memasukkan bahan, mengatur ketebalan irisan, dan membersihkan alat setelah dipakai. Praktik ini menggantikan pengupasan dan pengirisan dengan pisau yang sebelumnya dilakukan manual, sehingga mitra perlu membiasakan diri dengan urutan kerja yang baru. Pelatihan 3: pengoperasian oven pengering, mitra dikenalkan pada rak oven, cara menata bahan, serta pengaturan suhu dan lama pengeringan. Alat ini menggantikan pengeringan dengan sinar matahari. Pelatihan 4: pengoperasian mesin penggiling, mitra berlatih memasukkan bahan kering, menjalankan alat, menampung serbuk, dan merawat bagian penggiling. Alat ini menggantikan blender rumah tangga yang berkapasitas terbatas. Pelatihan 5: pengemasan dan standardisasi produk. Mitra berlatih memasukkan bahan kering, menjalankan alat, menampung serbuk, dan merawat bagian penggiling. Alat ini menggantikan blender rumah tangga yang berkapasitas terbatas.



Gambar 3. Pelatihan Pengenalan Teknologi dan K3 Produksi

Kontribusi, Vol.7 No.1 November 2026
2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/Kontribusi.v7i1.995



Gambar 4. Pelatihan Operasional Mesin Pembersih dan Perajang



Gambar 5. Pelatihan Pengoperasian Oven Pengering



Gambar 6. Pelatihan Pengoperasian Mesin Penggiling



Gambar 7. Pelatihan Pengemasan dan Standardisasi Produk

Kontribusi, Vol.7 No.1 November 2026
ISSN: 2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/kontribusi.v7i1.995

Tabel 1. Lima Alat Diterapkan Pada UMKM Sri Widodo

No	Alat	Fungsi pada proses produksi
1	Alat pengupas	Mengupas kulit rimpang rempah
2	Alat perajang	Mengiris rempah dengan ketebalan yang dapat diatur
3	Alat pengering (oven)	Mengeringkan irisan rempah
4	Alat penggiling	Membuat serbuk dari bahan kering
5	Alat pengemas	Mengemas produk serbuk dan olahan rempah

Kunjungan teknisi dilakukan sebanyak tiga kali, yakni tahap I untuk instalasi dan uji fungsi mesin; kunjungan tahap II untuk kalibrasi dan optimalisasi mesin; dan kunjungan tahap III untuk maintenance dan troubleshooting.



Gambar 8. Kunjungan 1 (Penggunaan Alat)

Kegiatan yang dilakukan adalah melakukan pemasangan mesin, mengecek kabel, motor, pisau, vanbelt, rak oven, sistem pemanas, kemudian melakukan uji tanpa beban dan uji dengan bahan. Selanjutnya, Kunjungan teknisi tahap 2 seperti gambar 9 dalam rangka melakukan kegiatan kalibrasi dan optimalisasi yaitu menyesuaikan jumlah bahan, lama proses, ketebalan irisan, suhu oven, distribusi panas, serta kapasitas bahan per proses.

2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/Kontribusi.v7i1.995



Gambar 9. Kunjungan Teknisi Tahap 2 (Kalibarasi dan Optimalisasi)



Gambar 10 Kunjungan teknisi tahap 3: (Maintenance dan Troubleshooting)

Pendampingan dilakukan untuk membantu mitra menggunakan peralatan dalam proses kerja, meninjau kendala operasional, dan mengevaluasi perubahan pengetahuan serta proses produksi. Evaluasi menjadi ruang untuk membahas capaian, masalah yang masih ditemukan, dan tindak lanjut yang dibutuhkan.

Tahap terakhir diarahkan pada keberlanjutan pemanfaatan teknologi melalui penguatan prosedur penggunaan dan perawatan mesin, penerapan SOP produksi, serta pencatatan keuangan secara rutin. Tim menyampaikan SOP kepada mitra dan membahas pentingnya menjaga konsistensi prosedur setelah pendampingan berakhir Keberlanjutan selanjutnya memerlukan pemantauan berkala terhadap penggunaan alat, catatan produksi, dan pencatatan kas.

IV. KESIMPULAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat pada UMKM Sri Widodo di Desa Baron, Kabupaten Nganjuk, telah mengintegrasikan penerapan teknologi tepat guna. Pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan melalui lima tahap, yaitu sosialisasi dan validasi

ISSN: 2747-2027 (Print) / 2747-2035 (Online)
DOI: https://doi.org/10.53624/kontribusi.v7i1.995

kebutuhan, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi, serta penguatan keberlanjutan program. Rangkaian ini memadukan lima alat (alat pengupas, perajang, pengering/oven, penggiling, dan pengemas), lima pelatihan, tiga kali kunjungan teknisi, serta pengenalan SOP dan pencatatan keuangan, sehingga mitra memperoleh teknologi sekaligus kesiapan mengelolaan manajemennya. Keberlanjutan manfaat program memerlukan pemantauan berkala terhadap penggunaan alat, catatan produksi, dan pencatatan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi yang telah mendanai program ini melalui Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada LPPM Universitas PGRI Mpu Sindok atas dukungan administrasi dan fasilitasi kegiatan, serta kepada UMKM Sri Widodo atas partisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

Adistana, G. A. Y. P., Mulyono, W. D., & Abdi, F. I. (2026). Penerapan Mesin Penggiling dan Pembungkus dari Bahan Foodgrade Sebagai Teknologi Produksi Tepat Guna untuk Meningkatkan Produktivitas UKM di Kabupaten Lamongan. JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 7(1), 399–411. https://doi.org/10.37339/jurpikat.v7i1.2910

Agasta, D. D., Pradani, Y. F., Kamahmudin, K., Wirawan, M., Wulandari, A. D., Prayoga, S. R. E., Wulandari, A., Anjarwati, P. P., Rahmadini, A., Hidayat, A. T., Qolbi, G. S., & Ramanda, F. D. (2025). Implementasi Mesin Perajang Rempah Otomatis untuk Meningkatkan Efisiensi dan Kapasitas Produksi UMKM Jamu Herbal Hanacaraka Herbs Malang. I-Com Indonesian Community Journal, 5(3), 1429–1438. https://doi.org/10.70609/i-com.v5i3.7888

Aini, A. Z., Andrini, V. S., & Arintowati, D. (2026). Pendampingan Transformasi digital UMKM Olahan Rempah sebagai Oleh-Oleh Khas Nganjuk: Strategi Menuju Pasar Global. Kontribusi Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, 6(2), 406–421. https://doi.org/10.53624/kontribusi.v6i2.831

Alhifni, A., Amin, M., Handarini, R., Anwar, G. Z. K., & Suryana, A. (2025). Penerapan Teknologi Tepat Guna untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi pada UMKM Keripik BYUSEL. ALMUJTAMAE Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(3), 327–334. https://doi.org/10.30997/almujtamae.v5i3.21793

Ardiansah, Y. M., Budiwitjaksono, G. S., & Khairunnisa, S. (2025). DIGITALISASI USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) MELALUI SOSIALISASI PENGGUNAAN PROMPT ARTIFICIAL INTELLIGENCE (AI) BAGI PAGUYUBAN UMKM KELURAHAN KLAMPIS NGASEM. Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti, 6(4), 1274–1285. https://doi.org/10.38048/jailcb.v6i4.6223

Bisono, R. M., Rezika, W. Y., Salim, A. T. A., Arrosida, H., & Yuwono, I. (2022). Peningkatan Produktivitas UMKM Melalui Penerapan dan Pelatihan TTG Perajang Aneka Keripik Sebagai Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat. Abdi-mesin Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin, 2(1), 1–9. https://doi.org/10.33005/abdi-mesin.v2i1.23

Fitrah, M. A., Syaiful, S., Arminas, A., & Ekawati, M. (2025). Penerapan Teknologi Tepat Guna Mesin Perajang Pisang Untuk Meningkatkan Produktivitas Olahan Pisang UMKM di Kabupaten Bantaeng. Abdimas Langkanae, 5(2), 755–764. https://doi.org/10.53769/jpm.v5i2.581

Hadiwiyatno, H., Wirayoga, S., Junus, M., Habibi, I. I. A., Huda, M., & Astono, G. Y. (2024). Optimasi Produksi UMKM Jamu NGEJAMU ANG Kekinian Kediri melalui Pelatihan Teknologi Mikrokontroller untuk Mendukung Kualitas dan Efisiensi. Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia, 4(6), 1651–1658. https://doi.org/10.54082/jamsi.1374

Imran, M., Pakaya, R., Djafar, R., Isima, M. T., & Bahmid, M. R. (2025). Optimalisasi UMKM Keripik melalui Teknologi Tepat Guna dan Digitalisasi di Desa Sidomukti. Jurnal Abdimas Terapan, 5(1), 33–39. https://doi.org/10.56190/jat.v5i1.109

Julita, J., Iznillah, M. L., Andini, F. K., Ningrum, D., Gusnawati, R. A., & Azzahra, F. (2025). PENGUATAN KAPASITAS PRODUKSI DAN MANAJEMEN USAHA BERBASIS KOMUNITAS MELALUI PEMBERDAYAAN KELOMPOK USAHA BERSAMA. Jurnal Abdi Insani, 12(8), 3723–3735. https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i8.2781

Meilan, R., Ramadhan, R., Suyono, A. P., & Kinanti, K. A. (2026). INOVASI TEKNOLOGI TEPAT GUNA SEBAGAI KATALIS EFISIENSI DAN KEBERLANJUTAN UMKM ABON. Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH), 8(1), 744–750. https://doi.org/10.31328/ciastech.v8i1.7535

Mukhtar, M. N. A., Shofwan, Moch., & Majid, D. (2026). Implementasi Buana Opmold sebagai Teknologi Tepat Guna untuk Peningkatan Produktivitas UMKM Opak Jepit. Jurnal Penamas Adi Buana, 9(2), 156–157. https://doi.org/10.36456/penamas.vol9.no02.a10939

Rosady, S. D. N., Firmansyah, H. I., Putra, A., Puspitasari, E., Khambali, K., & Viyus, V. (2025). Inovasi Mesin Penghalus Bumbu Sebagai Solusi Efisiensi Produksi di Warung Makan Watugedhe Singosari. I-Com Indonesian Community Journal, 5(4), 2135–2143. https://doi.org/10.70609/i-com.v5i4.8228

Setiyowati, S. W., Gultom, A. F., Asna, A., & Dwanoko, Y. S. (2022). PKM PENGEMBANGAN PRODUK MAKANAN OLAHAN BAHAN BAKU KEDELAI PADA IRT BIDO JAYA KABUPATEN MALANG MELALUI IMPLEMENTASI TEKNOLOGI PRODUKSI TEPAT GUNA. SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 6(4), 1996. https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i4.10790

Sutadji, E., Ulfatin, N., Putra, A. B. N. R., Subandi, M. S., Mawangi, P. A. N., & Ratnawati, D. (2025). Teknologi Squares Heater Oven Bersensor Panas Sebagai Elevasi Main Turnover dan Peningkatan Kapasitas Produksi Olahan Makanan UMKM Restu Putra di Desa Bendoagung. I-Com Indonesian Community Journal, 5(3), 1244–1254. https://doi.org/10.70609/i-com.v5i3.7748

Tanius, B., Ketut, V. K. N., & Ayu, A. A. I. G. (2025). PENINGKATAN KUANTITAS PRODUKSI DAN PEMASARAN KERIPIK BERBASIS TEKNOLOGI TEPAT GUNA PADA UMKM UNTUNG MESARY. BINA CIPTA, 4(2), 47–58. https://doi.org/10.46837/binacipta.v4i2.65

Widiyanti, W., Nurmalasari, R., Ramadhani, V. M., & Romadin, A. (2024). Perajang Rempah Otomatis Untuk Mengembangkan Usaha Minuman Sehat Berbasis UMKM di Malang. IRA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (IRAJPKM), 2(3), 15–20. https://doi.org/10.56862/irajpkm.v2i3.147