

Peningkatan Mutu “Papie-Sue” melalui Pendekatan GMP, SSOP, dan HACCP”

Hamzah Nata Siswara^{1*}, Khoirul Huda¹, Kartika Wulandari², Slamet Widiyanto¹, Abdul Kholil²

¹Program Studi Budidaya Ternak, Politeknik Pertanian dan Peternakan Mapena, Jalan Imam Bonjol, Podang, Desa Lajo Lor, Kecamatan Singgahan, Kabupaten Tuban, Jawa Timur

²Program Studi Agribisnis, Politeknik Pertanian dan Peternakan Mapena, Jalan Imam Bonjol, Podang, Desa Lajo Lor, Kecamatan Singgahan, Kabupaten Tuban, Jawa Timur

Article Info

Article history:

Received
10 November 2024

Accepted
14 November 2024

Keywords:
Food Safety, Milk Pie,
Scale Up

Abstract

Papie-Sue is a diversification of agricultural and livestock products. Papie-Sue means banana pie with etawa milk. The main raw material for pie crust comes from banana flour, and the raw material for vla comes from etawa goat's milk. In addition, there are variations in flavors from local fruits, namely starfruit and durian. All raw materials and variations in flavors are local products of Bojonegoro. Because this product is processed from fresh ingredients without preservatives, a method is needed to maintain product quality until it reaches consumers. To improve the quality of Papie-Sue, GMP, SSOP, and HACCP are implemented through training and mentoring for the production team. The implementation of a food safety system based on GMP, SSOP, and HACCP can improve product quality by avoiding food contamination both biologically, chemically, and physically. Potential contamination will be identified to carry out prevention processes during the production process. Training participants consist of a production team of 15 people. The implementation of this food safety system is expected to be one way in the process of increasing the scale of the Papie-Sue business at SMKN Ngambon.

1. PENDAHULUAN

SMK Negeri Ngambon merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan di Kabupaten Bojonegoro yang menjadi mitra sasaran pada kegiatan pengabdian kepada Masyarakat kali ini. Sebagai sekolah menengah berbasis vokasi, SMKN Ngambon memiliki target untuk menghasilkan produk sesuai dengan bidang keahlian/jurusan. Di Program Keahlian Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) memiliki satu produk yang berpotensi untuk dikembangkan yaitu pie susu yang dimodifikasi menjadi pie pisang susu etawa (Papie-Sue) dengan tiga varian rasa yaitu original, durian, dan belimbing (Siswara *et al.*, 2023). Semua bahan baku pie susu ini adalah bahan lokal Bojonegoro. Produk ini merupakan hasil modifikasi dan rebranding dari kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) tahun 2023 yang didanai oleh DAPTV. Papie-Sue berhasil memperoleh sertifikat izin edar SPP-IRT, sertifikat Halal, hak cipta merek dagang, desain kemasan produk, dan telah dibuatkan SOP produksi. Dari program PMP 2023, kegiatan ini mengantarkan ketua pengusul mendapat penghargaan dari Direktur Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi sebagai penyaji terbaik kelompok 12 pada Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat pada Bulan Desember 2023. Kendala yang saat ini dialami oleh mitra antara lain permintaan konsumen yang meningkat dari pemasaran digital namun produksi masih terbatas, perlu manajemen SDM dalam penerapan sistem *hazard analysis*

*Corresponding author. Hamzah Nata Siswara
Email address: hamzahnata@gmail.com

and critical control points (HACPP), good manufacturing practice (GMP), dan sanitation standard operating procedure (SSOP) untuk menjamin kualitas produk, dan manajemen usaha keseluruhan agar sirkulasi produksi dan manajemen *supply chain* bahan baku dapat berjalan lancar. Untuk meningkatkan kinerja perusahaan, perlu adanya strategi supply chain management yang diterapkan (Ariani & Dwiyanto, 2013).

SMKN Ngambon sebagai calon mitra program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun anggaran 2024 telah berkomitmen untuk terus mengembangkan produk pie pisang susu kambing etawa atau dikenal dengan Papie-Sue. Oleh karena itu, tim pengabdian melanjutkan program yang telah terlaksana dengan baik di program PMP 2023 ke program PKM 2024. Papie-Sue direncanakan untuk menjadi produk unggulan yang diproduksi secara terus menerus untuk kegiatan komersialisasi. Selain itu akan dibangun *teaching factory* agar keterampilan siswa SMK dapat langsung diaplikasikan dalam dunia bisnis yang sesungguhnya. Sehingga ketika siswa-siswi SMK lulus, mereka sudah siap bekerja atau bahkan siap berwirausaha karena pernah mendapat pengalaman secara langsung di *teaching factory* sekolah. Dari hasil kegiatan FGD tim dengan mitra di tahun 2023, Kepala Sekolah siap berkolaborasi dalam pengembangan produk ini menjadi lebih baik dalam skema *scale up* usaha dan manajemen SDM pengelola. Dari kegiatan ini direncanakan akan dibuat kurikulum baru agar siswa-siswi jurusan APHP dapat bergabung melakukan produksi di unit usaha Papie-Sue dan akan direkognisi menjadi mata pelajaran di sekolah. Selain itu, siswa-siswi kelas XI yang akan magang industri, diarahkan untuk magang di unit usaha papie-Sue sebagai komitmen nyata mitra dalam pengembangan dan *scale up teaching factory* Papie-Sue ini.

Pemasaran secara digital (*digital marketing*) yang telah dilakukan pada kegiatan sebelumnya terbukti dapat meningkatkan penjualan Papie-Sue. Jangkauan pemasaran telah dilakukan melalui ekspedisi di berbagai kota/provinsi/ bahkan pulau. Era internet dan media sosial sudah membudaya di kehidupan sosial masyarakat Indonesia (Erwita et al., 2021). Oleh karena itu bidang marketing dan pemasaran telah bergeser dari konvensional mengarah ke digital marketing (Febrian et al., 2021); (Hendarsyah, 2020). Tahap produksi yang sustainable, penerapan HACCP, GMP, dan SSOP, dan manajemen *supply chain* bahan baku perlu dilakukan melalui kegiatan PKM 2024. Melalui penyelesaian masalah ini juga akan mencapai Indikator Kinerja Utama (IKU) pada perguruan tinggi pelaksana pengabdian. IKU yang capai dalam pelaksanaan kegiatan ini diantaranya adalah IKU 2 mahasiswa mendapat pengalaman di luar kampus; IKU 3 dosen berkegiatan di luar kampus, IKU 5 hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat atau mendapat rekognisi internasional, dan IKU 7 kelas yang kolaboratif dan partisipatif. Dengan ketercapaian IKU melalui program pengabdian ini, maka mahasiswa yang tergabung dalam program pengabdian akan mendapat rekognisi kegiatan menjadi 5 SKS, hal ini merupakan hasil implementasi kebijakan MBKM di Politeknik Pertanian dan Peternakan Mapena. Di Kampus kami telah mendirikan Pusat MBKM yang dalam hal ini memfasilitasi mahasiswa agar dapat mengikuti berbagai kegiatan *flagship* MBKM pusat atau MBKM mandiri di Politeknik Pertanian dan Peternakan Mapena. Fokus kegiatan PKM ini adalah melakukan *scale up* usaha melalui peningkatan kapasitas produksi, peningkatan kapasitas SDM pengelola agar mampu menerapkan sistem HACCP, GMP, dan SSOP di unit usaha, serta manajemen *supply chain* bahan baku agar *sustainable*.



Gambar 1.

FGD komitmen pengusul dari Poltana Mapena dan mitra SMKN Ngambon untuk keberlanjutan program dan pengembangan produksi Papie-Sue.

Luaran yang ditargetkan dalam kegiatan ini adalah peningkatan level keberdayaan mitra melalui penerapan GMP, SSOP, dan HACCP setelah mendapatkan pelatihan dan pendampingan. Sedangkan luaran produk pada kegiatan ini adalah Papie-Sue yang diproduksi menggunakan standar keamanan pangan. Selain luaran produk, terdapat luaran program dari sisi perguruan tinggi, yaitu tercapainya Indikator Kinerja Utama (IKU) Perguruan Tinggi nomor 2, 3, 5 dan 7, serta mendapatkan rekognisi pengakuan SKS bagi mahasiswa anggota tim pengabdian untuk penerapan kurikulum MBKM di Politeknik Pertanian dan Peternakan Mapena.



Gambar 2.

Papie-Sue telah bersertifikat SPP-IRT, Halal, dan merek dagang, namun perlu di *scale up* produksinya untuk menjadi produk unggulan oleh oleh Bojonegoro.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan diskusi interaktif. Lokasi kegiatan dilakukan di SMKN Ngambon Kabupaten Bojonegoro. Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini yaitu sebanyak 15 orang yang terdiri dari guru dan siswa. Peserta mengikuti kegiatan pra pelatihan sejak bulan 26 September 2024, pelaksanaan kegiatan pelatihan secara tatap muka dilakukan pada tanggal 25 Oktober 2024. Pelatihan dilakukan dengan diawali proses observasi terhadap peserta. Tahap observasi dilakukan dengan survei secara langsung kepada calon peserta untuk mengetahui kebutuhan pendampingan dari mitra. Pada tahap observasi dilakukan pendataan masalah-

masalah dalam produksi dan kendala mempertahankan mutu produk. Selanjutnya dilakukan observasi pada saat pra pelatihan yaitu dengan memberikan soal *pre test*. Kemudian dilakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan dengan menerapkan teknik presentasi dan diskusi interaktif. Setelah kegiatan pelatihan selesai dilakukan *post test* untuk mengetahui capaian informasi yang diberikan kepada seluruh peserta. Setelah selesai dilakukan pelatihan, tim melakukan pendampingan dalam penerapan sistem keamanan pangan baik secara daring atau luring. Secara umum, kegiatan pengabdian ini menerapkan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Metode ini diterapkan bertujuan akan peserta berperan aktif dan dapat menerapkan secara mandiri ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diberikan.

Fokus kegiatan pengabdian ini adalah antara lain:

1. *Scale up* usaha melalui peningkatan kapasitas produksi. Perlu dilakukan manajemen produksi yang berkelanjutan dan penerapan teknologi oven serta alat pencetak pie susu.
2. *Scale Up* usaha melalui peningkatan kapasitas SDM dalam penerapan system HACCP, GMP, dan SSOP.
3. Pengembangan strategi bisnis UMKM Papie-Sue menuju *professional teaching factory*.
4. Peningkatan *engagement* promosi online untuk mempertahankan permintaan konsumen yang sudah meningkat.
5. Untuk menjadikan pie susu menjadi produk unggulan Kabupaten Bojonegoro perlu mempertahankan mutu produk dengan tetap menjalankan SOP produksi, dalam hal ini pembinaan kapasitas SDM harus terus dilakukan.
6. Dengan terpenuhinya aspek kapasitas produksi dan kapasitas SDM, maka produk pie susu membutuhkan konsistensi produksi agar terus berlanjut (*sustainable*).
7. Akan dilakukan Kerjasama dengan mitra lokal yang menyediakan bahan baku Papie-Sue yaitu susu kambing etawa, tepung pisang, durian, dan belimbing.
8. Tim dan mitra berkomitmen menggarap kurikulum merdeka agar siswa-siswi SMK yang bergabung dalam kegiatan dapat direkognisi menjadi nilai mata pelajaran atau magang industri. Begitu pula dengan mahasiswa yang tergabung juga akan direkognisi menjadi 5 sks mata kuliah. Hal ini sebagai komitmen keberlanjutan program pengabdian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberian pelatihan dan pendampingan GMP, SSOP, dan HACCP dilakukan kepada tim produksi. Tim yang bertugas merupakan guru dan siswa SMKN Ngambon. Berikut pada Tabel 1 ditampilkan profil tim produksi Papie-Sue di SMKN Ngambon.

Tabel 1. Profil tim produksi Papie-Sue

Karakteristik Tim Produksi		n	%
<i>Jenis Kelamin</i>			
Laki-Laki		0	0
Perempuan		15	100
<i>Usia (tahun)</i>			
< 30		12	80
30 – 55		3	20
<i>Status di Sekolah</i>			
Guru		4	27
Siswa		11	73

Keterangan: n= jumlah sampel

Sumber: Data primer yang diolah

Tim produksi seluruhnya merupakan perempuan, sebab di Jurusan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) mayoritas siswanya adalah perempuan. Guru mendampingi para siswa pada tim produksi. Tim ini yang menjadi tolak ukur dalam peningkatan mutu dan kapasitas produksi. Selain tim produksi, terdapat tim atau divisi lain seperti divisi pemasaran dan divisi konten kreator promosi. Untuk mengetahui capaian pembelajaran pada kegiatan pendampingan dan pelatihan penerapan GMP, SSOP, dan HACCP maka diperlukan pengukuran peningkatan pengetahuan peserta. Pengukuran tersebut dapat dilakukan dengan melakukan penilaian *pre test* dan *post test* terhadap peserta. Berikut Tabel 1 menampilkan data *pre test* peserta.

Tabel 2. Data *pre test* peserta pendampingan dan pelatihan GMP, SSOP, dan HACCP

No	Pesan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Mengetahui istilah GMP	3	12
2	Mengetahui istilah SSOP	3	12
3	Mengetahui istilah HACCP	3	12
4	Mengetahui sistem keamanan pangan	4	11
5	Berminat menerapkan GMP, SSOP, dan HACCP	5	10
6	Setuju jika perlu menerapkan sistem keamanan pangan pada produksi Papie-Sue	10	5
7	Setuju jika perlu menerapkan GMP, SSOP, dan HACCP	5	10
8	Setuju bahwa GMP, SSOP, dan HACCP mempengaruhi mutu produk	4	11
9	Setuju bahwa sistem keamanan pangan mempengaruhi mutu produk Papie-Sue	4	11
10	Setuju untuk meningkatkan mutu produk melalui penerapan GMP, SSOP, dan HACCP	4	11
Total		45	105
Persentase (%)		30	70
Jumlah responden		15	

Berdasarkan hasil *pre test* menunjukkan bahwa 30% peserta menyatakan jawaban “Ya” yang berarti telah mengetahui istilah GMP, SSOP, dan HACCP. Selain itu, sebanyak 30% responden juga setuju bahwa penerapan sistem GMP, SSOP, dan HACCP perlu diterapkan pada produksi Papie-Sue untuk meningkatkan mutu produk. Namun, persentase tersebut sangat kecil dibandingkan dengan responden yang menjawab “Tidak” yaitu sebesar 70%. Untuk menyamakan persepsi dan meningkatkan pemahaman peserta terhadap sistem keamanan pangan yang meliputi GMP, SSOP, dan HACCP perlu dilakukan pendampingan dan pelatihan. Pada pendampingan dan pelatihan, peserta diajak untuk memahami sistem GMP, SSOP, dan HACCP hingga membuktikan seberapa penting penerapan sistem keamanan tersebut untuk mempertahankan mutu produk hingga diterima konsumen. Tim pengabdian memberikan pelatihan melalui penjelasan dan diskusi interaktif hingga memberikan contoh nyata berupa studi kasus kerusakan produk Papie-Sue yang diproduksi dengan tidak menerapkan sistem keamanan pangan dan dibandingkan dengan produk Papie-

Sue yang diproduksi dengan menerapkan sistem keamanan pangan. Dengan memberikan studi kasus, peserta dapat memahami seberapa penting penerapan keamanan pangan berbasis GMP, SSOP, dan HACCP pada produksi Papie-Sue. Berikut pada Tabel 3 ditampilkan data *post test* peserta pendampingan dan pelatihan.

Tabel 3. Data *post test* peserta pendampingan dan pelatihan GMP, SSOP, dan HACCP

No	Pesan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1	Mengetahui istilah GMP	15	0
2	Mengetahui istilah SSOP	15	0
3	Mengetahui istilah HACCP	15	0
4	Mengetahui sistem keamanan pangan	15	0
5	Berminat menerapkan GMP, SSOP, dan HACCP	15	0
6	Setuju jika perlu menerapkan sistem keamanan pangan pada produksi Papie-Sue	15	0
7	Setuju jika perlu menerapkan GMP, SSOP, dan HACCP	14	1
8	Setuju bahwa GMP, SSOP, dan HACCP mempengaruhi mutu produk	15	0
9	Setuju bahwa sistem keamanan pangan mempengaruhi mutu produk Papie-Sue	15	0
10	Setuju untuk meningkatkan mutu produk melalui penerapan GMP, SSOP, dan HACCP	14	1
Total		148	2
Persentase (%)		99	1
Jumlah responden		15	

Hasil *post test* menunjukkan peningkatan pengetahuan dan minat peserta pelatihan dan pendampingan. Selain dilihat dari hasil pengisian kuesioner, selama pelatihan juga menunjukkan bahwa peserta lebih antusias dan aktif bertanya setelah mengikuti pelatihan. Hal ini terjadi karena peserta dapat memahami sistem GMP, SSOP, dan HACCP setelah pelatihan. Responden setuju bahwa sistem tersebut dapat menyebabkan peningkatan mutu produk apabila diterapkan dengan baik. Hal ini sesuai dengan laporan (Solichatun *et al.*, 2019) sosialisasi pentingnya penerapan HACCP dan SSOP, mitra (produsen keripik dan makanan kering lainnya) mampu mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya cemaran yang terjadi pada proses produksi, sehingga menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi. Penerapan HACCP sangat penting dalam mengetahui status keamanan produk pangan hasil produksi (Perdana, 2018). Berdasarkan kunci penerapan SSOP pada dasarnya penerapan sanitasi sangat perlu ditingkatkan terutama dari sisi pencegahan kontaminasi silang dan menghilangkan hama (Agustina, 2018). Setelah pelatihan, sebanyak 99% peserta menyatakan memahami sistem GMP, SSOP, dan HACCP serta bersedia menerapkan sistem keamanan pangan tersebut pada produksi Papie-Sue. Pendampingan dan pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan mutu produk hingga diterima oleh konsumen sehingga terjadi *scale up* usaha Papie-Sue di SMKN Ngambon. Berdasarkan kegiatan pengembangan produk Papie-Sue yang dilaporkan oleh (Siswara *et al.*, 2023) menunjukkan bahwa produk

telah mengalami diversifikasi dan penambahan variasi yang mengangkat sumber daya lokal. Hal ini sudah menjadi kekuatan untuk melakukan branding produk melalui inovasi yang telah diterapkan. Berdasarkan laporan dari (Putri & Yasa, 2018) orientasi pasar berpengaruh positif dan signifikan terhadap inovasi produk. Berarti semakin baik UMKM Pie Susu di Kota Denpasar melakukan orientasi pasar maka inovasi produk akan meningkat, begitu pula sebaliknya inovasi produk berpengaruh positif dan signifikan terhadap kinerja pemasaran. Berarti semakin baik UMKM Pie Susu di Kota Denpasar melakukan inovasi produk maka kinerja pemasaran akan meningkat, begitu pula sebaliknya.



Gambar 3.

Pelatihan penerapan sistem keamanan pangan GMP, SSOP, dan HACCP (Peserta laki-laki bukan anggota tim produksi, namun hanya peserta tambahan yang ingin belajar).

Berdasarkan penjelasan pada sistem GMP, SSOP, dan HACCP dalam meningkatkan mutu produk papie-Sue, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menanggulangi kemungkinan kerusakan produk. Tim produksi perlu mengantisipasi faktor-faktor penyebab terjadinya produk rusak dan kegiatan produksi dapat dilakukan dengan lebih optima. Saran untuk mengantisipasi empat faktor penyebab kerusakan adalah sebagai berikut: 1) *Man* (Manusia), yaitu perusahaan perlu mengadakan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan karyawan terutama bagi karyawan baru secara kontinu agar dapat terbentuk sumber daya manusia yang berkualitas; 2) *Method* (Metode), yaitu memberikan instruksi kerja dengan jelas kepada karyawan, hal ini bisa dilakukan pada saat awal sebelum proses produksi dimulai ataupun pada saat proses produksi berlangsung. 3) *Machine* (Mesin), yaitu memeriksa mesin-mesin tidak hanya dilakukan ketika mesin mengalami kerusakan, namun harus dilakukan secara rutin atau secara berkala. 4) *Environment* (Lingkungan), yaitu melakukan penataan alat-alat produksi agar lebih rapi dan bersih, sehingga tersedia tempat yang lebih luas untuk meletakkan hasil produksi selain itu karyawan lebih nyaman dalam bekerja (Sari & Purnawati, 2018). Penerapan sistem GMP, SSOP, dan HACCP adalah membutuhkan sumber daya manusia yang konsisten, bertanggung jawab, dan jumlahnya memadai. Sedangkan pengelola usaha Papie-Sue sebagian besar terdiri dari siswa yang setiap tahun akan ada yang lulus. Hal ini membuat struktur tim akan mengalami pergantian setiap tahun. Dalam hal ini konsistensi tim kemungkinan akan mengalami pergantian setiap tahun. Namun SMKN Ngambon mempunyai komitmen dalam keberlanjutan usaha Papie-Sue yang menerapkan sistem keamanan pangan. Hal ini dibuktikan dengan pembuatan surat keputusan (SK) Kepala

Sekolah terkait struktur organisasi tim usaha Papie-Sue beserta tanggung jawab anggota pada masing-masing divisi. Selain itu telah dibuat toko online di shopee yang dapat menjadi salah satu faktor dalam sistem penjualan produk berkelanjutan.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Penerapan sistem keamanan yang meliputi GMP, SSOP, dan HACCP sangat penting untuk diterapkan pada produksi Papie-Sue di SMKN Ngambon. Melalui pelatihan dan pendampingan, tim produksi dapat memahami dan menyetujui untuk penerapan sistem keamanan pangan tersebut dalam rangka meningkatkan mutu produk Papie-Sue. Dengan penerapan sistem GMP, SSOP, dan HACCP diharapkan dapat menjadi metode untuk *scale up* usaha produksi Papie-Sue di SMKN Ngambon. Penerapan sistem keamanan pangan ini sangat bermanfaat untuk SMKN Ngambon dalam meningkatkan keamanan pangan bagi konsumen dan dapat memperpanjang daya simpan Papie-Sue. Hal juga dapat meminimalkan kerusakan produk selama produksi dan kerusakan produk akibat kontaminasi mikroorganisme.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan pada Direktorat Akademik Pendidikan Tinggi Vokasi (DAPTV), Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Vokasi (DIKSI), Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (KEMDIKBUDRISTEK) yang telah memberikan pendanaan melalui skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan Nomor Kontrak Induk: 421/SPK/D.D4/PPK.01.APTV/VIII/2024.

6. DAFTAR PUSTAKA

1. Agustina, L. (2018). Upaya peningkatan penerapan sanitasi pada industri pangan skala kecil. *Ziraa'ah*, 43(3), 246–254.
2. Ariani, D., & Dwiyanto, B. M. (2013). Analisis pengaruh supply chain management terhadap kinerja perusahaan (studi pada industri kecil dan menengah makanan olahan khas Padang Sumatera Barat). *Diponegoro Journal of Management*, 3(3), 1–10. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/djom>
3. Erwita, M. A., Handayani, Y. I., & Amrullah, A. A. (2021). Peningkatan daya saing pelaku UMKM di Surabaya bidang kuliner, kerajinan tangan, dan jasa melalui pemasaran digital. *Peka: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 40–47. <https://doi.org/10.33508/peka.v4i1.3299>
4. Febrian, A., Lina, L. F., Safitri, V. A. D., & Mulyanto, A. (2021). Pemasaran digital dengan memanfaatkan landing page pada perusahaan start-up. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*, 4(3), 313. <https://doi.org/10.33474/jipemas.v4i3.10103>
5. Hendarsyah, D. (2020). Pemasaran digital dalam kewirausahaan. *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 9(1), 25–43. <https://doi.org/10.46367/iqtishaduna.v9i1.209>
6. Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan perencanaan pelaksanaan HACCP (hazard analysis critical control point) produk olahan pangan tradisional (mochi). *Agrosience*, 8(2), 231–267.
7. Putri, N. K. N., & Yasa, N. N. K. (2018). Peran inovasi produk memediasi orientasi pasar terhadap kinerja pemasaran (studi pada usaha mikro, kecil dan menengah pie susu di Kota Denpasar). *Matrik: Jurnal Manajemen, Strategi Bisnis Dan Kewirausahaan*, 12(2), 111–120. <https://doi.org/10.24843/matrik:jmbk.2018.v12.i02.p03>

8. Sari, N. K. R., & Purnawati, N. K. (2018). Analisis pengendalian kualitas proses produksi pie susu pada perusahaan pie susu di Kota Denpasar. *INOBIIS: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 1(3), 290–304.
9. Siswara, H. N., Wulandari, K., Huda, K., Mubarok, A., Saputro, T. H., & Atho'illah, M. A. (2023). Reformulasi pie susu menggunakan bahan lokal menuju produk unggulan Bojonegoro. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 4(2), 21–28.
10. Solichatun, Setyaningsih, R., & Purwoko, T. (2019). Sosialisasi hazard analysis critical control point (HACCP) dan standard sanitation operating procedure (SSOP) pada industri pangan kecil di Sidomulyo, Ampel, Boyolali. *Senadimas Unisri*, 464–468.