

## Pemberdayaan UMKM Dapur DINDA Melalui Digitalisasi Marketing dan Peningkatan Kualitas Produksi Makanan Beku

Liza Yudistira Yusan<sup>1\*</sup>, Joko Subur<sup>2</sup>, Daeng Rahmatullah<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Prodi Farmasi, Universitas Hang Tuah, Jl. Arif Rahman Hakim No.150 Surabaya, 60111, Indonesia

<sup>2</sup>Prodi Elektro, Universitas Hang Tuah, Jl. Arif Rahman Hakim No.150 Surabaya, 60111, Indonesia

<sup>3</sup>Prodi Sarjana Terapan Teknik Listrik, Universitas Negeri Surabaya, Jl. Ketintang Surabaya, 60231, Indonesia

E-mail: [liza.yusan@hangtuah.ac.id](mailto:liza.yusan@hangtuah.ac.id)

\*Corresponding Author



<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.2833>

### ARTICLE INFO

### ABSTRACT

#### Article history

Received: 10 September 2025

Revised: 26 September 2025

Accepted: 11 October 2025

#### Kata Kunci :

Pemberdayaan UMKM, Digitalisasi Marketing, Peningkatan Kualitas Produksi Makanan Beku

#### Keywords

Empowering MSMEs, Digitalizing Marketing, and Improving the Quality of Frozen Food Production



Pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan yang ditujukan untuk meningkatkan mutu produk makanan beku pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Dapur Dinda di desa Sokaan melalui penerapan teknologi alat dan pelatihan digital marketing yang berpotensi dalam mengembangkan UMKM di desa terpencil. Metode kegiatan dilaksanakan secara partisipatif pelaku UMKM yang berasal dari ibu rumah tangga dengan memberikan sosialisasi, pendampingan, pelatihan teknis alat dan juga terkait digital marketing. Sosialisasi dalam bentuk penyuluhan untuk memberikan pengetahuan atau pemahaman tentang kualitas mutu produksi makanan beku sesuai peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) termasuk pendampingan secara langsung dalam pengurusan perijinan NIB dan sertifikat halal kepada mitra UMKM. Pelatihan teknis penggunaan teknologi alat mixer, vacuum sealer dan lemari pendingin freezer serta pembuatan dan pengoperasian digital marketing melalui website dan media sosial. Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan atau pemahaman mitra UMKM dalam menjaga kualitas mutu makanan beku dengan menggunakan teknologi alat untuk proses produksi maupun penyimpanannya. Selain itu, mitra UMKM mampu melakukan pengurusan perijinan serta dalam menggunakan website dan media sosial untuk pemasaran lebih luas secara digital marketing. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung peningkatan perekonomian UMKM di Indonesia serta meningkatkan kemandirian dan keberlanjutan UMKM.

*Community service is an activity aimed at improving the quality of frozen food products at Dapur Dinda Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Sokaan village through the application of technological tools and digital marketing training that has the potential to develop MSMEs in remote villages. The activities were carried out in a participatory manner with MSME actors, who were housewives, by providing information, assistance, technical training on tools, and digital marketing. The information was provided in the form of lectures to impart knowledge and understanding about the quality of frozen food production in accordance with the regulations of the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM), including direct assistance in obtaining NIB permits and halal certificates for MSME partners. Technical training was provided on the use of mixer technology, vacuum sealers, and freezer refrigerators, as well as the creation and operation of digital marketing through websites and social media. The results of these community service activities show a significant increase in the knowledge and understanding of MSME partners in maintaining the quality of frozen food by using technological tools for the production and storage processes. In addition, MSME partners are able to apply for permits and use websites and social media for wider digital marketing. These activities are expected to support the improvement of the MSME economy in Indonesia and increase the independence and sustainability of MSMEs.*



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

**How to Cite:** Liza Yudistira Yusan, et al (2025). Pemberdayaan UMKM Dapur DINDA Melalui Digitalisasi Marketing dan Peningkatan Kualitas Produksi Makanan Beku ,(2) 7633-7640 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.2833>

## PENDAHULUAN

Olahan produk pangan beku menggunakan teknologi pengawetan makanan dengan menurunkan suhu makanan hingga titik beku untuk memperlambat pembusukan. Kebiasaan dan gaya hidup yang berubah, terutama di kalangan penduduk kota, yang mengutamakan makanan higienis, siap saji, hemat waktu, praktis, mudah dimasak, dan mudah diakses (Amalia, 2021, p.213). Konsumsi total makanan beku di Indonesia mencapai 9,9 juta ton (Aliffia, 2023, p.2021). Asosiasi Rantai Pendingin Indonesia (ARPI) memperkirakan bahwa pasar makanan beku akan mencapai nilai 200 triliun hingga 2025. Semakin banyak produk makanan olahan beku, atau makanan beku, membuat konsumsi makanan beku di Indonesia terus meningkat setiap tahunnya (Sinuraya, 2023, p.26).

Mengonsumsi makanan beku menyebabkan kurangnya konsumsi makanan segar yang dapat memenuhi nutrisi yang dibutuhkan tubuh, sehingga dapat meningkatkan resiko penyakit seperti jantung koroner, DM, kanker, dan hipertensi. Konsumen semakin peduli dengan kesehatan, dan memilih makanan sehat. Kepedulian terhadap label nutrisi produk makanan sesuai BPOM terutama pada makanan beku dipengaruhi oleh kesadaran masyarakat (Aliffia, 2023, p.2021). Makanan beku (*frozen food*) disukai karena proses memasak yang lebih cepat dan waktu penyimpanan yang lama. Namun, keterampilan ini harus dikombinasikan dengan pengetahuan bahwa makanan beku (*frozen food*) harus disimpan dengan benar untuk memastikan bahwa makanan tetap segar dan tidak terkontaminasi oleh bakteri (Aliffia, 2023, p.2021).

Kelompok usaha Dapur DINDA yang beranggotakan kurang lebih 10 ibu-ibu di Dusun Penangan Desa Sokaan Kecamatan Krejengan Probolinggo yang diketuai Ibu Winda Nur Anggraini memproduksi makanan beku skala kecil rumah tangga. Jaraknya kurang lebih 145 km dari Universitas Hang Tuah. Dibandingkan usaha lainnya, saat ini mengalami keterbatasan jumlah produksi dari penjualan 5-10 Kg/hari untuk kemasan plastik jumlah 5 pcs/porsi dikarenakan menggunakan alat produksi manual sederhana dengan sistem produksi ketika ada pesanan konsumen ataupun pada saat kegiatan tertentu seperti *car free day* di hari minggu. Produk yang dihasilkan ibu-ibu kelompok usaha Dapur DINDA adalah makanan beku yang dikemas dalam wadah plastik mika seperti risoles dan piscok (pisang coklat). Identitas UMKM yang menjadi mitra kegiatan ini adalah Dapur DINDA, dengan alamat Dusun Penangan RT.003/RW.001 Kel./Desa Sokaan, Kec.Krejengan, Kab.Probolinggo. Hasil produksi yaitu makanan beku. Tahun berdiri UMKM tersebut pada tahun 2018.

Berdasarkan hasil observasi kepada mitra UMKM di awal, diketahui bahwa pemahaman mereka terhadap standar mutu makanan beku masih sangat minim terkait proses produksinya hingga penyimpanan dalam proses pembekuan yang berkualitas sesuai persyaratan BPOM. Selain itu, kurangnya pemahaman terhadap pentingnya perijinan, dan sertifikat halal dari MUI oleh mitra UMKM. Kendala lainnya yang dialami UMKM Dapur DINDA yaitu dalam proses produksi makanan bekunya pada pencampuran bahan masih menggunakan kocokan tangan secara manual dan membuat kulit risoles dan piscok secara manual menggunakan belakang panci yang memungkinkan kurangnya higienitas dalam prosesnya sehingga tidak dapat mengontrol mikroorganisme sebagai kontaminan baik dari tangan maupun dari alat yang masih tradisional dan membutuhkan waktu cukup lama dalam proses pencampuran bahannya. Sebagai contoh, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Produksi Manual Makanan Beku Dapur Dinda

Pemasaran yang dilakukan oleh ibu-ibu kelompok usaha Dapur DINDA selama ini masih menggunakan pemasaran konvensional seperti melalui mulut ke mulut dan pelanggan yang sering membeli tergabung dalam whatsapp grup, dan juga melalui penjualan spontan ketika ada event seperti pasar malam saat bulan ramadan atau waktu tertentu. Harga jual produk makanan beku Dapur DINDA adalah Rp.14.000,-/porsi isi 5pcs/plastik, sedangkan untuk makanan yang sudah digoreng harganya Rp.15.000,-/porsi isi 5pcs/kardus. Jumlah produksi dalam sehari tidak bisa lebih dari 2Kg karena terbatas alat dan tempat penyimpanan bahan serta produknya, sehingga Dapur DINDA hanya terbatas memproduksi sesuai pesanan saja disekitar Desa Krejengan Kraksaan saja.

Berdasarkan hasil observasi diatas, UMKM Dapur Dinda memiliki tantangan yang perlu dihadapi seperti rendahnya pengetahuan atau pemahaman terkait menjaga kualitas mutu produk makanan beku baik dalam pengolahannya mau penyimpanannya. Selain itu, rendahnya tingkat legalitas usaha bagi pelaku UMKM sehingga dapat menghambat akses pengembangan memperluas pemasaran dalam meningkatkan perekonomian serta dalam perlindungan hukum(Nenda, 2025, p.682). Oleh karena itu, perlu adanya dukungan beberapa pihak yang dapat mendorong pemberdayaan kemitraan masyarakat terhadap pelaku usaha seperti mitra UMKM agar meningkatkan kemandirian dan keberlanjutan usaha UMKM. Salah satunya dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang merupakan bagian dari tridarma perguruan tinggi yang dilaksanakan berdasarkan hasil observasi pada UMKM di Desa Sokaan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan skema pemberdayaan berbasis masyarakat dalam ruang lingkup pemberdayaan kemitraan masyarakat yang merupakan program hibah dari Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset, dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi, pendanaan di tahun 2025 dirancang untuk memberikan solusi bagi permasalahan mitra UMKM Dapur Dinda. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk sosialisasi seperti penyuluhan untuk memberikan pengetahuan atau pemahaman tentang kualitas mutu produksi makanan beku sesuai peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) termasuk pendampingan secara langsung dalam pengurusan perijinan NIB dan sertifikat halal kepada mitra UMKM. Selain itu, juga diberikan pelatihan teknis penggunaan teknologi alat mixer, vacum sealer dan lemari pendingin freezer serta pembuatan dan pengoperasian digital marketing melalui website dan media sosial. Maka dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan tema “Pemberdayaan UMKM Dapur DINDA Melalui Peningkatan Kualitas Produksi Makanan Beku Untuk Memastikan Keamanan dan Mutu Pangan Beku serta Digitalisasi Marketing”.

## **METODE**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan tema “Pemberdayaan UMKM Dapur DINDA Melalui Peningkatan Kualitas Produksi Makanan Beku Untuk Memastikan Keamanan dan Mutu Pangan Beku serta Digitalisasi Marketing” dilaksanakan pada hari Jumat, 29 Agustus 2025 yang bertempat di rumah UMKM Dapur Dinda di Dusun Penangan RT.003/RW.001 Kel./Desa Sokaan, Kec.Krejengan, Kab.Probolinggo. kegiatan dimulai dari pukul 07.30 sampai dengan 11.30 WIB yang dihadiri lebih dari 10 pelaku usaha UMKM di Desa Sokaan.

Metode kegiatan pengabdian masyarakat ini berupa sosialisasi dalam bentuk penyuluhan kepada pelaku UMKM yang hadir tentang persyaratan mutu makanan beku mulai dari bahan-bahan hingga penyimpanannya. Selain itu, juga memberikan pelatihan teknis terkait penggunaan alat-alat yang memenuhi persyaratan dalam pengolahan serta penyimpanan makanan beku, dan juga terkait digital marketing. Kegiatan dilaksanakan selama 1 hari. Kegiatan pengabdian masyarakat diisi oleh narasumber-narasumber yang memiliki kompetensi sesuai bidang ilmunya, terutama yang berkaitan dengan tema pengabdian masyarakat ini. Narasumber pertama adalah Ibu Liza Yudistira Yusan, S.Farm., M.Farm-Klin., Apt. yang memberikan materi terkait kualitas mutu makanan beku dan juga berkaitan dengan pengurusan perijinan makanan beku serta sertifikat halal. Narasumber kedua adalah Bapak Daeng Rahmatullah, S.Pd., M.T. seorang dosen Teknik Elektro dan juga pengusaha dibidang elektro seperti PLC dll. Beliau memberikan pelatihan teknis terkait penggunaan dan pemeliharaan alat-alat teknologi yang diberikan kepada mitra UMKM seperti Mixer, Vacum sealer dan Freezer dimana digunakan untuk pengolahan atau produksi makanan beku maupun untuk penyimpanan makanan beku. Narasumber terakhir adalah Bapak Joko Subur, S.T., M.T. adalah seorang dosen Teknik Elektro arus lemah dan digipreneur sekaligus pencetus dari website untuk UMKM Dapur Dinda yaitu

frozenfoodprobolinggo.blogspot.com. Beliau menyampaikan materi terkait digitalisasi marketing khususnya penjelasan mengenai pengoperasian dan penggunaan platform digital.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Survey awal UMKM Dapur Dinda*

Salah satu sektor yang mendorong pertumbuhan ekonomi nasional adalah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Aspek yang sangat penting dalam pengembangan UMKM adalah legalitas usaha karena dapat membantu pelaku usaha mendapatkan permodalan untuk memperluas usahanya dan bersaing dengan perusahaan lain (Wibowo, 2024, p.81). Para pelaku UMKM memerlukan izin dan legalitas untuk berkembang. Ini menunjukkan bahwa usaha mereka layak dan beroperasi. Untuk melindungi dan mendorong pertumbuhan bisnis, perizinan dan legalitas usaha digunakan. Selain itu, karena ada tanggung jawab usaha dalam perizinan, usaha kecil dan menengah (UMKM) harus memastikan kualitas produk yang mereka tawarkan (Thineza, 2022, p.385). Namun, usaha kecil dan menengah (UMKM) sering menghadapi berbagai tantangan, salah satunya adalah mengakses dan memenuhi persyaratan sertifikasi halal serta Nomor Induk Berusaha (NIB). Sertifikasi ini sangat penting karena konsumen Indonesia sebagian besar beragama Islam, sehingga produk dengan label halal memiliki daya saing yang lebih besar (Fauza, 2024, p.90). Survey adalah metode untuk mengumpulkan informasi dari individu atau kelompok individu melalui kuesioner atau wawancara yang dirancang dengan tujuan untuk memahami perasaan, perilaku, karakteristik, atau kondisi tertentu (Desty, 2025, p.5174).

Berdasarkan penjelasan diatas, diawal kegiatan dilakukan survei terlebih dahulu untuk mencari kendala dan permasalahan yang dihadapi oleh UMKM terutama UMKM Dapur Dinda. Berdasarkan hasil survey didapatkan permasalahan UMKM Dapur Dinda adalah sebagai berikut:

1. Kurangnya pemahaman ibu-ibu yang tergabung kelompok usaha Dapur DINDA terhadap proses standart mutu makanan beku yang diproduksi dan diedarkan belum terakui secara legal karena belum ada ijin (NIB), dan belum mempunyai sertifikasi halal untuk makanan beku. Sehingga untuk memasarkan secara luas terutama pada saat ini masyarakat semakin sadar akan kesehatan dan higienitas sangat dipengaruhi terhadap makanan.
2. Wawasan tentang manajemen dan aspek pemasaran belum menjangkau pasar yang luas terutama pasar diluar Desa Sokaan Krejengan, sehingga jumlah produksi yang dihasilkan sedikit dan hanya sesuai pesanan, yang menyebabkan penghasilannya belum sebanding dengan upaya produksi yang dilakukan atau kurang optimal.
3. Keterampilan ibu-ibu UMKM Dapur DINDA dirasa kurang optimal kualitas dan kuantitas produksinya dikarenakan peralatan proses produksinya masih sederhana dan mempunyai kapasitas kecil sehingga produk yang dihasilkan masih sedikit/terbatas

Berikut ini adalah dokumentasi pada saat survey awal di UMKM Dapur Dinda Dusun Penangan RT.003/RW.001 Kel./Desa Sokaan, Kec.Krejengan, Kab.Probolinggo, dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Survey lapangan ke UMKM Dapur Dinda Desa Sokaan

### *Sosialisasi Program Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Sokaan*

Sosialisasi adalah upaya untuk memasyarakatkan sesuatu agar dikenal, dipahami, dan dihayati oleh masyarakat. Ini adalah proses yang berlangsung secara aktif antara pihak pertama yang melaksanakan dan pihak kedua yang menerima (Desty, 2025, p.5174). Transfer kebiasaan, nilai, dan aturan dari satu generasi ke generasi berikutnya dalam kelompok atau masyarakat disebut sosialisasi. Peran-peran yang harus dimainkan oleh seseorang diajarkan selama proses sosialisasi, yang juga dikenal sebagai teori peran (Elyas, 2020, p.137).

Kegiatan sosialisasi dalam pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Pemberdayaan UMKM Dapur DINDA Melalui Peningkatan Kualitas Produksi Makanan Beku Untuk Memastikan Keamanan dan Mutu Pangan Beku serta Digitalisasi Marketing” di UMKM Dapur Dinda Dusun Penangan RT.003/RW.001 Kel./Desa Sokaan, Kec.Krejengan, Kab.Probolinggo dihadiri oleh ketua dan 3 anggota pengabdian serta mahasiswa yang ikut terlibat dalam kegiatan dari awal hingga akhir serta para pelaku UMKM sejumlah 11 orang dengan Ibu Winda sebagai ketua UMKM Dapur Dinda.

Peserta UMKM yang hadir dalam kegiatan pengabdian masyarakat mendapatkan materi terkait peningkatan kualitas mutu makanan beku yang sesuai persyaratan BPOM mulai dari pemilihan bahan-bahannya hingga pengolahan dan penyimpanan makanan beku yang baik dan benar. Selain itu, pelaku UMKM juga mendapatkan materi tentang pengurusan dan persyaratan untuk perijinan serta sertifikat halal yang merupakan bukti dari kehalalan produk yang diproduksi dan dijual ke masyarakat sehingga dapat bersaing dengan UMKM lainnya yang telah mempunyai ijin dan sertifikat halal. Dijelaskan bahwa salah satu syarat utama yang wajib dipenuhi adalah memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB). Pelaku usaha yang telah memiliki NIB dapat mengakses sistem pendaftaran sertifikasi halal secara online melalui laman resmi, kemudian melengkapi data permohonan serta dokumen yang diperlukan sesuai ketentuan. Proses ini termasuk verifikasi dokumen, audit lapangan oleh lembaga pemeriksa halal, hingga penerbitan sertifikat halal sebagai bukti kehalalan produk yang dihasilkan. Pelaksanaan kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelaksanaan Sosialisasi ke UMKM Dapur Dinda Desa Sokaan

Sosialisasi ini juga dimaksudkan supaya pelaku UMKM dapat memahami serta mengetahui cara mengembangkan proses pemasarannya melalui digital marketing melalui website dan juga media sosial. Tahap berikutnya juga dilakukan pelatihan teknis pada penggunaan teknologi alat yang diberikan kepada UMKM berupa mixer, vacuum sealer serta freezer. Setelah mendapatkan materi pentingnya proses pengolahan dan penyimpanan makanan beku, UMKM mempraktekkan cara penggunaan alat-alat produksi makanan beku serta penyimpanan makanan beku yang memenuhi persyaratan BPOM. Proses pelatihan teknologi alat produksi dan penyimpanan makanan beku kepada UMKM Dapur Dinda dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pelatihan Teknologi Alat ke UMKM Dapur Dinda Desa Sokaan

Selanjutnya, acara dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab. Pada sesi ini, para peserta dengan antusias mengajukan berbagai pertanyaan terkait materi yang kurang dipahami, yang kemudian dijawab langsung oleh para pembicara. Untuk membuat materi lebih mudah dipahami oleh peserta, pembicara juga memberikan kesimpulan dari materi yang telah disampaikan. Setelah sesi diskusi dan tanya jawab selesai, acara berlanjut ke sesi penutup, di mana pemateri dan mahasiswa mengucapkan terima kasih kepada para pelaku UMKM yang telah berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi ini.

#### ***Pelaksanaan Pendampingan Sertifikat Halal dan NIB***

Banyak pelaku usaha, termasuk badan usaha, usaha mikro kecil menengah (UMKM), dan usaha perseorangan, baik yang baru berdiri maupun lama, menggunakan Sistem Online Single Submission (OSS). OSS adalah platform perizinan berbasis teknologi informasi yang menggabungkan perizinan di tingkat lokal dan pusat untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan usaha di dalam negeri (Gunawan, 2023, p.9). Pelaku usaha harus membuat akun OSS selama proses pendaftaran dengan menentukan kategori usaha mereka: Usaha Mikro Kecil (UMK) atau Non-UMK, dengan UMK memiliki modal kurang dari lima miliar rupiah dan Non-UMK memiliki modal lebih dari lima miliar rupiah. Selain itu,

pendamping UMKM daerah Kecamatan Kraksaan membantu verifikasi data dengan memasukkan jenis pelaku usaha, apakah itu individu atau organisasi. Nomor Induk Kependudukan (NIK), nomor telepon, dan alamat email pelaku usaha adalah informasi penting lainnya yang dimasukkan. Selanjutnya, pelaku usaha harus mengisi profilnya secara lengkap, termasuk nama, jenis kelamin, tanggal lahir, dan alamat, dan menyetujui semua syarat dan ketentuan di sistem OSS. Verifikasi ulang akan memakan waktu sekitar satu hari kerja, dan setelah itu, NIB akan diterbitkan secara elektronik dan pelaku usaha dinyatakan resmi memilikinya (Desty, 2025, p.5174).

Setelah NIB terbit, pelaku UMKM akan dipandu untuk melakukan sertifikasi halal melalui sistem SiHalal. Sebelum melakukan sertifikasi halal, informasi tentang bahan merek yang digunakan dan prosedur pembuatan produk telah dikumpulkan. Untuk memudahkan proses selanjutnya, bisnis diminta untuk memasukkan data outlet dan mengisi informasi pengajuan sertifikasi, termasuk data diri. Selain itu, pelaku usaha harus mengeluarkan surat pernyataan yang menyatakan bahwa bahan yang digunakan dalam proses produksi adalah halal. Sebelum sertifikat resmi diterbitkan, proses pengurusan sertifikat halal biasanya memerlukan waktu yang cukup lama, kira-kira satu bulan.



Gambar 5. Proses Pendampingan Pembuatan NIB dan Sertifikat Halal

Nomor Induk Berusaha (NIB) adalah identitas resmi pelaku usaha yang diterbitkan oleh lembaga OSS (Online Single Submission), yang dikelola oleh Kementerian Investasi atau Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM). Sesuai dengan bidang usahanya, NIB berfungsi sebagai izin usaha dan izin komersial atau operasional. Nomor ini terdiri dari tiga belas digit angka yang juga memiliki tanda tangan elektronik dan dilengkapi dengan pengamanan khusus. Tidak ada biaya untuk membuat NIB dan merupakan syarat penting bagi bisnis untuk beroperasi secara legal di Indonesia berdasarkan Direktorat Jenderal Penyelenggaraan Pos dan Informatika Kementerian Komunikasi dan Informatika Republik Indonesia (Desty, 2025, p.5174).

Sertifikasi halal adalah proses resmi yang dilakukan oleh lembaga resmi yang berwenang untuk memastikan bahwa suatu produk atau jasa memenuhi standar kehalalan yang sesuai dengan aturan agama, khususnya Islam, setelah melewati berbagai pemeriksaan dan audit, mulai dari bahan baku, proses produksi, hingga distribusi. Dengan demikian, pelanggan dapat yakin bahwa barang tersebut halal dan aman untuk digunakan atau dikonsumsi. Bisnis, terutama UMKM, membutuhkan sertifikasi halal untuk mendapatkan kepercayaan konsumen, terutama di negara-negara dengan mayoritas penduduk Muslim seperti Indonesia (Desty, 2025, p.5174).

Di Desa Sokaan, Kecamatan Krejengan, Kabupaten Probolinggo, program pendampingan dan pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk UMKM telah meningkatkan pemahaman dan kesadaran para pelaku usaha tentang pentingnya legalitas bisnis dan jaminan kehalalan produk. Para pelaku UMKM semakin terdorong untuk menjalankan usahanya secara resmi dan sesuai dengan peraturan yang berlaku melalui sosialisasi, bantuan dalam pengisian dokumen, dan pelatihan teknis pendaftaran. Diharapkan bahwa program ini akan membantu UMKM menjadi lebih kompetitif, meningkatkan kepercayaan konsumen, dan membuka peluang pasar yang lebih luas. UMKM di Desa Sokaan semakin siap untuk berkembang secara berkelanjutan dan membantu ekonomi lokal dengan pendampingan ini.

## SIMPULAN

Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam meningkatkan perekonomian Indonesia. UMKM terbukti mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar, mendorong pertumbuhan sektor riil, serta memperkuat daya saing perekonomian nasional melalui produk dan inovasi lokal. Dengan dukungan pemerintah berupa akses permodalan, digitalisasi, pelatihan keterampilan, dan penyederhanaan regulasi, UMKM dapat lebih berdaya saing di pasar domestik maupun global. Oleh karena itu, penguatan UMKM bukan hanya berdampak pada peningkatan pendapatan masyarakat, tetapi juga menciptakan kemandirian ekonomi bangsa serta ketahanan ekonomi

yang inklusif dan berkelanjutan, maka dilakukan melalui program pengabdian kepada masyarakat yang bermitra dengan UMKM Dapur Dinda di Dusun Penangan RT.003/RW.001 Kel./Desa Sokaan, Kec.Krejengan, Kab.Probolinggo Jawa Timur.

Berdasarkan potensi serta tantangan yang dihadapi UMKM saat ini seperti rendahnya pemahaman terhadap permodalan, pemasaran digital dan juga perlindungan hukum, maka perlu adanya dukungan dan bantuan berbagai pihak menjadi peluang UMKM untuk dapat mendorong peningkatan dan pengembangan serta pemberdayaan masyarakat maupun perekonomian pelaku UMKM agar berkelanjutan. Salah satunya dengan adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Pemberdayaan UMKM Dapur DINDA Melalui Peningkatan Kualitas Produksi Makanan Beku Untuk Memastikan Keamanan dan Mutu Pangan Beku serta Digitalisasi Marketing”.

Hasil yang didapatkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan atau pemahaman UMKM terhadap mutu/kualitas makanan beku mulai dari pemilihan bahan, proses produksi hingga penyimpanannya. Selain itu, juga UMKM Dapur Dinda mendapatkan pemahaman pentingnya perijinan terhadap pelaku usaha yang mejajakan produknya terutama produk makanan beku supaya mendapatkan perlindungan hukum dan juga memberikan kepercayaan masyarakat terhadap produk yang dijual dengan adanya sertifikat halal. UMKM Dapur Dinda juga mendapatkan teknologi alat-alat yang memenuhi persyaratan untuk pengolahan dan penyimpanan makanan beku seperti mixer, vacum sealer dan juga freezer box. Pemasaran secara digital menggunakan website dan media sosial dapat meningkatkan jangkauan penjualan UMKM, serta dapat membantu meningkatkan penghasilan UMKM. Kedepannya diharapkan kegiatan pengabdian masyarakat dapat lebih dikembangkan lagi untuk UMKM-UMKM lainnya sehingga dapat meningkatkan perekonomian UMKM dan juga nasional.

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Dusun Penangan RT.003/RW.001 Kel./Desa Sokaan, Kec.Krejengan, Kab.Probolinggo dapat terlaksana dengan baik dikarenakan adanya dukungan, kerjasama dan bantuan dari beberapa pihak. Maka dari itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset, dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi, yang telah memberikan pendanaan hibah pengabdian kepada masyarakat di tahun 2025. Selain itu, kami juga mengucapkan terima kasih kepada Universitas Hang Tuah (UHT) Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk terlibat aktif dalam kegiatan ini, terutama kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) UHT atas segala kerjasama, dukungan dan bantuannya. Tidak lupa kami juga mengucapkan kepada mitra UMKM Dapur Dinda yang sangat antusias dalam mengikuti kegiatan ini serta seluruh pihak yang terlibat dan berkontribusi langsung maupun tidak langsung dalam membantu tercapainya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

#### **REFERENSI**

- Amalia SR, Bahar A, Suhartiningsih S, Soeyono RD. (2021). Faktor Penentu Pemilihan Produk Pangan Beku (Frozen Food) Pada Generasi Y Dan Z Di Masa Pandemi COVID-19. *Jurnal Tata Boga*,10(1);213-222.
- Aliffia S dan Kurniawati. (2023). Pengaruh Tingkat Kepedulian Masyarakat Terhadap Label Nutrisi Pada Frozen Food Yang Berhubungan Kepada Kesehatan Konsumen. *Jurnal Ekonomi Trisakti*,3(1);2021-2030. <http://dx.doi.org/10.25105/jet.v3i1.15529>
- Elyas, A. H., Iskandar, E., & Suardi, S. (2020). Inovasi Model Sosialisasi Peran serta Masyarakat Kecamatan Hampan Perak dalam Pemilu. *Warta Dharmawangsa*, 14, 137–149. <http://jurnal.dharmawangsa.ac.id/index.php/juwarta/article/view/548>
- Desty Endrawati Subroto, et al (2025). Pendampingan Sertifikasi Halal dan NIB bagi UMKM di Kelurahan Bendung, Kec. Kasemen, Kota Serang, 4(1);5174-5181. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.2327>
- Fauza, A. S., Putra, F. A. A., Masuara, T. M. D., Bahi, A. A. P., & Annur, G. Y. (2024). Pendampingan Pendaftaran Sertifikat Halal Bagi UMKM Desa Pasirjambu Ciwidey. *Jurnal Abdimas Le Mujtamak*, 4(2), 90–104. <https://doi.org/10.46257/jal.v4i2.1099>

- Gunawan, C. Y. F., Purnamaningsih, P. E., & Winaya, I. K. (2023). Efektivitas Penerapan Pelayanan Program Perizinan Berusaha Berbasis Online Single Submission (OSS) di Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP). *Business and Investment Review*, 1(4), 9–14. <https://doi.org/10.61292/birev.v1i4.34>
- Nenda Hijaziyah et al (2025). Sinergitas untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Melalui Kegiatan Workshop UMKM di Desa Panulisan Kabupaten Cilacap, 4(1) 682-687. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1141>
- Sinuraya J, Tarigan M, Wiwin S.A.B, Tumanggor OB. (2023). Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga Frozen Food Dapoer Mama Ana Di Kelurahan Gedung Johor Kecamatan Medan Johor Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Masyarakat*, 2(1); 26-33. <https://doi.org/10.54209/jumas.v2i01.36>
- Thineza Ardea Pramesti, Thufaila Azizah, R., Nurbayzura, W., Azim Permana, K., Putri Aqila, N. D., Sulistyowati, I., Ahabab, T., Setyorini, A., Pandu Khrisna, G., Febriani, S., & Aji Putra, C. (2022). Pendampingan Legalitas Umkm Nib Melalui Sistem Online Single Submission (Oss) Di Kelurahan Sananwetan, Sananwetan, Kota Blitar. *PATIKALA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 385–392. <https://doi.org/10.51574/patikala.v2i1.479>
- Wibowo, A. (2024). Perancangan Implementasi Energi Terbarukan Dan Pengaturan Iot Pada Kelistikan Desa Terpencil. *Jurnal Rekayasa Teknologi Nusa Putra*, 10(2), 81–87. <https://rekayasa.nusaputra.ac.id/index>