

Inovasi Teknologi untuk Meningkatkan Produktivitas dan Daya Saing UMKM Keripik Tempe Sagu (KE-TE-SA) melalui Modernisasi Produksi dan Pemasaran Digital

Rezky Nurbakti^{*1}, Hartati², Kairuddin³, Mulyana Machmud⁴

¹Program Studi Manajemen Industri, Institut Ilmu Sosial dan Bisnis Andi Sapada

^{2,4}Program Studi Manajemen, Institut Ilmu Sosial dan Bisnis Andi Sapada

³Program Studi Ilmu Hukum, Institut Ilmu Sosial dan Bisnis Andi Sapada

*e-mail: rezkynurbakti@gmail.com¹, hartati.asm@gmail.com², mckhaykarim234@gmail.com³, mulyanamahmud.pare@gmail.com⁴

Abstrak

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan pada Rumah Produksi Keripik Tempe Sagu "Al-Madinah" yang menghadapi permasalahan pada aspek produksi dan manajemen usaha. Proses produksi masih dilakukan secara manual sehingga kapasitas terbatas, kualitas produk belum seragam, dan waktu produksi relatif lama. Selain itu, kemasan produk kurang menarik, pemasaran masih konvensional, serta pencatatan keuangan belum dilakukan secara optimal. Program ini bertujuan meningkatkan produktivitas dan daya saing usaha melalui penerapan teknologi tepat guna, inovasi produk, dan penguatan pemasaran digital. Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui tahapan identifikasi permasalahan, sosialisasi program, pelatihan dan peningkatan kapasitas mitra, penerapan teknologi tepat guna, pendampingan implementasi, serta monitoring dan evaluasi. Teknologi yang diterapkan meliputi mesin pengupas kedelai, mesin pemotong tempe, spinner, dan hand sealer. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan efisiensi produksi dengan penurunan waktu pengolahan dari ± 6 jam menjadi ± 3 jam per hari serta peningkatan kapasitas produksi hingga 40% atau mencapai ± 2.200 pcs per hari. Program juga menghasilkan perbaikan desain kemasan, penambahan varian rasa (balado dan keju), penerapan pemasaran digital melalui media sosial dan WhatsApp Business, serta penggunaan pencatatan keuangan sederhana. Implementasi program memberikan dampak terhadap peningkatan produktivitas, daya saing usaha, serta penguatan keberlanjutan UMKM berbasis pangan lokal. Model pendampingan yang diterapkan berpotensi direplikasi pada UMKM sejenis.

Kata Kunci: Inovasi Teknologi, UMKM Pangan, Keripik Tempe Sagu, Produk Olahan Pangan, Keberlanjutan Usaha.

Abstract

This Community Partnership Program (PKM) was implemented at the "Al-Madinah" Sago Tempeh Chips Production House, which faced challenges in production and business management. The production process was still manual, resulting in limited capacity, inconsistent product quality, and relatively long production times. Furthermore, product packaging was unattractive, marketing remained conventional, and financial records were not optimal. This program aimed to increase productivity and business competitiveness through the application of appropriate technology, product innovation, and strengthening digital marketing. The implementation method used a participatory approach through problem identification, program socialization, partner training and capacity building, appropriate technology application, implementation assistance, and monitoring and evaluation. The technologies implemented included a soybean peeling machine, a tempeh cutting machine, a spinner, and a hand sealer. The results of the activity showed an increase in production efficiency, with processing time reduced from approximately 6 hours to approximately 3 hours per day and a 40% increase in production capacity, reaching approximately 2,200 pieces per day. The program also resulted in improved packaging design, the addition of flavor variants (balado and cheese), the implementation of digital marketing through social media and WhatsApp Business, and the use of simplified financial record keeping. The program's implementation has

resulted in increased productivity, business competitiveness, and strengthened the sustainability of local food-based MSMEs. The mentoring model implemented has the potential to be replicated by similar MSMEs.

Keywords: *Technological Innovation, Food MSMEs, Sago Tempeh Chips, Processed Food Products, Business Sustainability.*

1. PENDAHULUAN

Sumber daya alam Indonesia sangat melimpah, termasuk kuliner, budaya, dan pariwisata. Indonesia mengeksport sejumlah barang berharga ke seluruh dunia. Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki potensi sumber daya pangan lokal melalui jenis kacang-kacangan yang berpotensi untuk menambah zat gizi dalam pangan sehari-hari (R *et al.*, 2021). Kabupaten Barru adalah salah satu daerah yang ada di Sulawesi Selatan yang berbatasan dengan Kabupaten Pangkep dan Kota Madya Parepare, potensi Usaha Menengah Kecil Mikro (UMKM) di Kabupaten Barru sangat besar dikarenakan tingkat penduduknya sebesar 173.683 jiwa dengan sebaran penduduk 148 jiwa/km² (Nasrida *et al.*, 2023).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan usaha yang banyak dilakukan oleh masyarakat (Jati, Budianta and Setijawaty, 2023). Usaha mikro kecil dan menengah adalah kegiatan usaha yang dapat memperluas kesempatan kerja, memberikan pelayanan ekonomi yang komprehensif kepada masyarakat (Sutikno *et al.*, 2025). Dengan jutaan unit usaha, UMKM berperan penting dalam penciptaan lapangan kerja, pengentasan kemiskinan, dan stabilitas ekonomi lokal, selain memberikan kontribusi substansial terhadap PDB negara. UMKM menyerap tenaga kerja yang cukup besar, yang sebagian besar berada di daerah, sehingga berkontribusi pada pemerataan pertumbuhan ekonomi dan peningkatan kesejahteraan masyarakat di seluruh wilayah. Salah satu komponen penting dalam pengembangan usaha adalah inovasi bisnis (Arifudin, 2020).

Salah usaha yang berada di Kabupaten Barru ialah Usaha Keripik Tempe Sagu Al-Madinah. Usaha Keripik Tempe Sagu Al-Madinah merupakan usaha rumahan yang memproduksi dan menjual keripik tempe sagu. Usaha Keripik Tempe Sagu Al-Madinah ini merupakan industri mikro yang sudah berjalan lebih kurang selama 3 tahun. Pengelolaan usaha ini mulai dari produksi sampai dengan pemasaran sekarang, belum banyak dikenal orang karena rasa yang kurang bervariasi, alat-alat yang digunakan juga masih manual sehingga proses produksinya terhalang karena waktu yang lumayan cukup lama, dan pemasaran yang kurang luas (Makkulawu and Ridwan, 2023).

Kedelai merupakan salah satu jenis biji-bijian yang tinggi protein (Harijono *et al.*, 2024). Salah satu bahan makanan baku kedelai adalah tempe. Karena harganya yang murah dan kandungan gizinya yang sangat baik, tempe menjadi salah satu makanan paling populer di kalangan masyarakat Indonesia. Keripik Tempe merupakan tempe tipis yang digoreng kering seperti kerupuk, teksturnya kering dan keras. Tempe yang digunakan berasal dari tempe yang dibuat berukuran tipis dan juga ada tempe yang diiris dahulu (Rahmawati, Yunaita and Dhewantara, 2022). Kurangnya strategi pemasaran yang diterapkan, kelompok usaha Keripik Tempe Sagu Al-Madinah juga memiliki kekurangan dari segi inovasi produk. Kegiatan ini menyalurkan ilmu pengetahuan bagaimana menjalankan suatu bisnis supaya bisnis lancar dan penjualan-pun meningkat (Prasetyo *et al.*, 2022).

Menurut hasil penelitian (Juliyanti *et al.*, 2024) proyek pengabdian masyarakatnya menggunakan pelatihan dan pendampingan "Keripik Tempe Mbak Dewi Maospati" untuk membantu UMKM menjadi lebih berdaya dan kompetitif di era digital. Untuk

meningkatkan keterampilan dan keahlian SDM UMKM dalam mengelola perusahaan secara efisien, program pelatihan ini menggunakan pendekatan berbasis teknologi informasi. Metode ini mencakup pelatihan langsung dalam pemasaran daring, manajemen produksi, dan administrasi perusahaan berbasis teknologi informasi. Penilaian berkala dilakukan untuk mengukur bagaimana pendampingan dan pelatihan memengaruhi kemandirian UMKM, pertumbuhan penjualan, dan kualitas produk. Temuan studi ini diharapkan dapat meningkatkan kapabilitas SDM UMKM dan daya saing perusahaan secara signifikan dalam menghadapi tantangan era digital saat ini. Meskipun berbagai kegiatan pengabdian sebelumnya telah menunjukkan bahwa pelatihan, pendampingan, dan pemanfaatan teknologi informasi mampu meningkatkan kapasitas pelaku UMKM pangan (Juliyanti *et al.*, 2024), sebagian besar program masih berfokus pada aspek pelatihan pemasaran dan peningkatan keterampilan sumber daya manusia. Sementara itu, pendekatan yang mengintegrasikan penerapan teknologi tepat guna pada proses produksi, inovasi produk, penguatan kemasan, pemasaran digital, dan pengelolaan keuangan dalam satu model pendampingan terpadu masih relatif terbatas, khususnya pada UMKM pangan lokal berbasis olahan tempe di Kabupaten Barru. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan (gap) antara kebutuhan riil mitra dengan bentuk intervensi yang telah banyak dilakukan sebelumnya.

Berdasarkan kondisi tersebut, Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini menawarkan pendekatan yang lebih komprehensif melalui integrasi modernisasi proses produksi menggunakan teknologi tepat guna, diversifikasi produk, penguatan identitas kemasan, serta pengembangan pemasaran digital dan pencatatan keuangan sederhana. Kontribusi kegiatan ini tidak hanya terletak pada peningkatan produktivitas dan daya saing mitra, tetapi juga menghasilkan model pendampingan UMKM pangan lokal yang dapat direplikasi untuk mendukung keberlanjutan usaha berbasis masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa keripik tempe sagu tersebut dijual dengan harga satuan Rp. 25.000,- dengan kemasan yang masih polos. Konsumen tetap mitra juga berasal dari beberapa UMKM yang tersebar didalam maupun luar kota Barru, tidak jarang terdapat beberapa konsumen yang memesan untuk dikirim ke berbagai kota sebagai cemilan. Setiap harinya mitra dapat memproduksi sebanyak 1.500 Pcs keripik tempe dengan memberdayakan 6 sampai dengan 10 orang tenaga kerja yang didominasi oleh ibu-ibu sekitar daerah Barru yang dapat bertambah sebanyak 2 sampai 3 orang tenaga kerja tambahan apabila mitra memiliki pesanan yang banyak. Permasalahan mitra dalam pembuatan keripik tempe tersebut adalah proses pengolahan tempe sebagai bahan baku keripik yang masih secara manual, kemasan yang masih kurang menarik, varian rasa yang masih kurang. Tidak hanya itu pemahaman yang terbatas tentang strategi pemasaran modern, akses terbatas ke pasar yang lebih luas, dan kurangnya evaluasi masyarakat terhadap produk lokal (Jati Saputro *et al.*, 2025). Proses pengolahan ini membutuhkan banyak tenaga dan waktu yang lama. Oleh karena itu, dibutuhkan suatu mesin yang memudahkan mitra dalam pengolahan tempe dan membuat suatu kemasan yang bisa menarik sebuah konsumen, sehingga dapat meningkatkan produktivitas mitra. Lalu proses pemasaran keripik tempe tersebut masih terbelang tradisional karena mitra hanya menggunakan metode secara langsung, seperti menunggu konsumen datang ke tempat jualan.

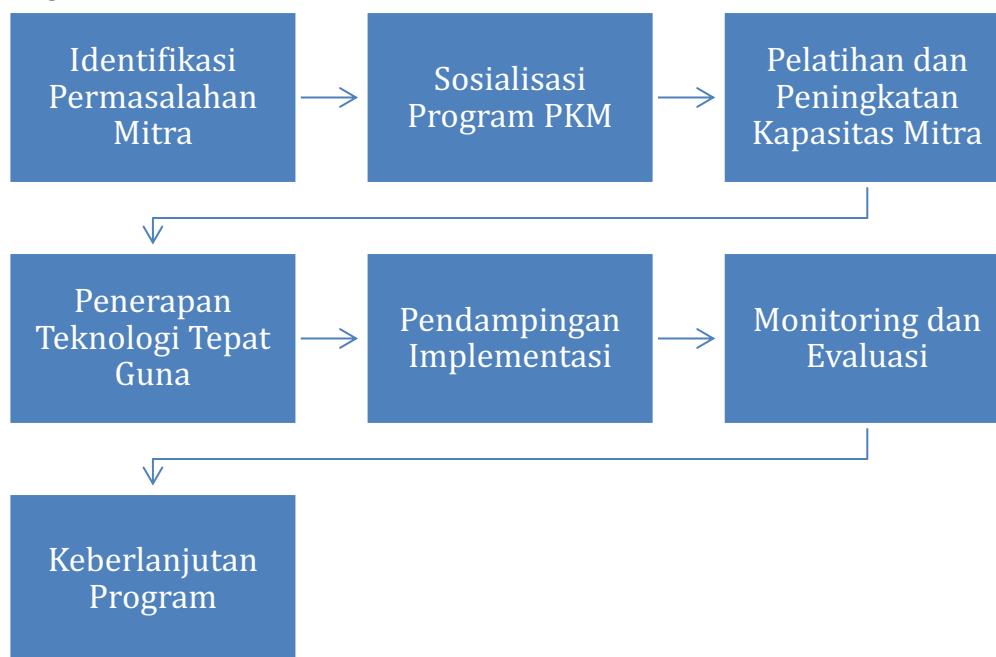
Solusi yang ditawarkan dalam Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini difokuskan pada peningkatan kapasitas produksi dan penguatan manajemen usaha mitra. Dari sisi produksi, pengadaan mesin pengupas kedelai menjadi langkah penting untuk mengurangi ketergantungan pada proses manual yang selama ini memakan waktu

lama. Selain itu, mesin pemotong tempe otomatis dihadirkan agar kualitas potongan lebih seragam, sehingga produk keripik memiliki konsistensi yang lebih baik. Untuk mendukung aspek higienitas dan daya simpan, mitra juga diperkenalkan pada penggunaan alat pengemasan berupa hand sealer atau vacuum sealer. Di samping itu, diversifikasi produk melalui pengembangan varian rasa baru seperti balado dan keju diharapkan dapat meningkatkan daya tarik konsumen dan memperluas pasar.

Pada aspek manajemen, tim PKM menekankan perlunya inovasi kemasan dengan desain yang lebih profesional dan informatif agar produk lebih kompetitif di pasaran. Penerapan strategi pemasaran digital melalui media sosial dan platform e-commerce menjadi solusi untuk mengatasi keterbatasan pemasaran konvensional yang hanya menjangkau pasar lokal. Lebih lanjut, sistem pembukuan sederhana diperkenalkan untuk membantu mitra mencatat transaksi keuangan secara teratur, menghitung biaya produksi, serta mengevaluasi laba usaha. Kombinasi solusi tersebut diharapkan mampu mendorong mitra menjadi lebih mandiri, inovatif, dan berdaya saing dalam mengembangkan usaha keripik tempe sagu secara berkelanjutan.

Akhirnya, kami berharap bahwa kegiatan PKM ini akan menjadi dasar untuk perkembangan yang berkelanjutan bagi UMKM lain. Dengan memanfaatkan inovasi-inovasi baru dan teknologi sekarang, kami yakin bahwa UMKM dapat tumbuh dan berkembang secara signifikan.

2. METODE



Gambar 1. Diagram Tahapan PKM

Tahapan pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) diawali dengan identifikasi permasalahan mitra melalui kegiatan observasi dan wawancara pada Rumah Produksi Keripik Tempe Sagu “Al-Madinah”. Pada tahap ini ditemukan beberapa permasalahan utama, yaitu proses produksi yang masih dilakukan secara manual, kemasan produk yang kurang menarik, terbatasnya variasi produk, serta pemasaran yang masih bersifat konvensional.

Tahap berikutnya adalah sosialisasi program PKM kepada mitra. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai tujuan program, manfaat penerapan teknologi tepat guna, serta pentingnya inovasi produk dan pemasaran digital dalam meningkatkan daya saing usaha. Sosialisasi juga menjadi sarana membangun komitmen dan kerja sama antara tim pelaksana dan mitra.

Setelah sosialisasi, dilakukan pelatihan dan peningkatan kapasitas mitra yang meliputi pelatihan teknik produksi, pengemasan produk, pengembangan varian rasa, pemasaran digital, dan pengelolaan keuangan sederhana. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengelola usaha secara lebih efektif dan profesional.

Tahap selanjutnya adalah penerapan teknologi tepat guna melalui pengadaan dan penggunaan mesin pengupas kedelai, mesin pemotong tempe otomatis, serta hand sealer atau vacuum sealer. Penerapan teknologi ini diharapkan mampu meningkatkan efisiensi proses produksi, mempercepat waktu kerja, serta menghasilkan produk yang lebih seragam dan higienis.

Setelah teknologi diterapkan, tim PKM melakukan pendampingan implementasi untuk memastikan mitra mampu mengoperasikan peralatan dengan baik serta menerapkan hasil pelatihan dalam kegiatan usaha sehari-hari. Pendampingan dilakukan secara langsung selama proses produksi dan pemasaran berlangsung. Tahap berikutnya adalah monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini dilakukan untuk mengukur tingkat keberhasilan program berdasarkan peningkatan kapasitas produksi, kualitas produk, efektivitas pemasaran, dan kemampuan mitra dalam melakukan pencatatan keuangan. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar perbaikan dan pengembangan program selanjutnya.

Tahap terakhir adalah keberlanjutan program yang difokuskan pada penguatan jaringan usaha, penerapan standar operasional prosedur (SOP) produksi, pengembangan pemasaran digital secara berkelanjutan, serta keterlibatan perguruan tinggi dalam mendukung pengembangan usaha mitra. Dengan demikian, program PKM tidak hanya memberikan dampak jangka pendek, tetapi juga mendorong keberlanjutan dan kemandirian usaha mitra dalam jangka panjang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dilaksanakan untuk menyelesaikan permasalahan utama yang dihadapi Rumah Produksi Keripik Tempe Sagu “Al-Madinah”, yaitu proses produksi yang masih dilakukan secara manual, keterbatasan variasi produk, kemasan yang kurang menarik, serta pemasaran yang masih bersifat konvensional. Untuk menjawab permasalahan tersebut, pelaksanaan program dilakukan melalui beberapa tahapan meliputi sosialisasi program, pelatihan penggunaan teknologi tepat guna, implementasi alat produksi, pendampingan usaha, dan evaluasi hasil.



Gambar 2. Sosialisasi dan Serah Terima Teknologi Tepat Guna kepada Mitra

Gambar 2 menunjukkan kegiatan sosialisasi program sekaligus serah terima teknologi tepat guna kepada mitra Rumah Produksi Keripik Tempe Sagu “Al-Madinah”. Pada tahap ini tim pelaksana menjelaskan tujuan program, manfaat penggunaan alat produksi, serta mekanisme pendampingan yang akan dilakukan. Kegiatan ini bertujuan membangun kesiapan mitra dalam menerima dan menerapkan teknologi yang diberikan agar kegiatan berjalan secara efektif dan berkelanjutan. Setelah kegiatan sosialisasi, dilakukan pelatihan dan demonstrasi penggunaan teknologi tepat guna sebagai tahap awal implementasi alat pada proses produksi.



Gambar 3. Demonstrasi dan Implementasi Mesin Pengupas Kedelai

Gambar 3 menunjukkan proses demonstrasi dan implementasi mesin pengupas kedelai yang dilakukan secara langsung bersama mitra. Pada tahap ini tim PKM memberikan pelatihan operasional alat sekaligus melakukan pengujian awal untuk memastikan alat dapat digunakan sesuai kebutuhan produksi. Penggunaan teknologi ini ditujukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap proses manual yang selama ini membutuhkan waktu dan tenaga yang besar.

Hasil implementasi menunjukkan bahwa penggunaan mesin pengupas kedelai mampu menurunkan waktu pengolahan dari sekitar ± 6 jam menjadi ± 3 jam per hari atau meningkat efisiensinya sebesar sekitar 50%. Selain itu, penggunaan mesin pemotong tempe menghasilkan irisan yang lebih seragam sehingga kualitas produk menjadi lebih konsisten. Selain peningkatan efisiensi produksi, program juga difokuskan pada peningkatan kualitas produk melalui perbaikan sistem pengemasan.



Gambar 4. Pengadaan Alat Hand Sealer

Gambar 4 menunjukkan penerapan alat pengemasan modern berupa hand sealer dalam proses produksi keripik tempe sagu. Penggunaan alat ini menghasilkan kemasan yang lebih rapat, higienis, dan memiliki tampilan yang lebih profesional dibandingkan metode pengemasan sebelumnya. Penerapan teknologi pengemasan juga mendukung peningkatan daya simpan produk dan memperkuat nilai jual di pasar. Selanjutnya dilakukan inovasi pada aspek produk melalui perbaikan desain kemasan dan penguatan identitas produk.



Gambar 5. Produk Keripik Tempe Sagu Setelah Implementasi Program PKM

Gambar 5 menunjukkan tampilan produk Keripik Tempe Sagu “Al-Madinah” setelah dilakukan perbaikan kemasan dan penguatan identitas produk. Produk

menggunakan kemasan yang lebih menarik serta dilengkapi informasi produk sehingga memberikan nilai tambah dan meningkatkan daya tarik konsumen. Sebagai bagian dari evaluasi keberhasilan program, dilakukan pengukuran perubahan kondisi usaha sebelum dan sesudah implementasi.



Gambar 6. Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Program PKM

Gambar 6 menunjukkan perubahan kondisi usaha setelah pelaksanaan PKM yang ditinjau dari peningkatan kapasitas produksi, penggunaan teknologi, kualitas kemasan, serta penguatan pemasaran. Perubahan tersebut menunjukkan bahwa program memberikan dampak terhadap peningkatan produktivitas dan daya saing usaha.

Tabel 1. Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Program PKM

Indikator	Sebelum	Sesudah
Waktu Pengupasan	±6 jam	±3 jam
Produksi per Hari	1.500 pcs	2.200 pcs
Tenaga Kerja	10 Orang	14 Orang
Varian Rasa	1 (Original)	3 (Original, Balado, dan Keju)
Sistem Pemasaran	Konvensional	Media Sosial dan Digital

Berdasarkan Tabel 1, pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat menunjukkan adanya perubahan pada beberapa indikator kinerja usaha mitra. Perubahan paling terlihat terjadi pada aspek efisiensi proses produksi, di mana waktu pengolahan mengalami penurunan setelah penggunaan teknologi tepat guna. Kondisi tersebut berpengaruh terhadap peningkatan jumlah produksi harian dan kemampuan mitra dalam memenuhi permintaan pasar secara lebih optimal.

Selain peningkatan kapasitas produksi, program juga memberikan perubahan pada aspek kualitas dan pengelolaan usaha. Perbaikan sistem pengemasan menghasilkan tampilan produk yang lebih menarik dan siap dipasarkan secara lebih luas. Di sisi lain, penerapan pemasaran digital serta diversifikasi produk memberikan peluang perluasan pasar dan peningkatan nilai tambah produk. Secara keseluruhan, hasil kegiatan

menunjukkan bahwa intervensi yang dilakukan tidak hanya berdampak pada aspek produksi, tetapi juga mendukung penguatan daya saing dan keberlanjutan usaha mitra.

Pembahasan

Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna mampu meningkatkan efisiensi dan produktivitas usaha mikro. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Puspitasari, Erlita and Styana, 2021) yang menyatakan bahwa penggunaan mesin pengolahan sederhana pada UMKM pangan mampu mengurangi beban kerja manual sekaligus meningkatkan kapasitas produksi secara signifikan. Pada hasil penelitian (Samosir *et al.*, 2021) yang menyatakan bahwa melalui kegiatan pelatihan penggunaan mesin pelaku UMKM mampu mengoperasikan mesin pengiris tempe, waktu pengirisan semakin cepat dan ketebalan yang diinginkan. Dengan demikian, mesin pengupas kedelai dan pemotong tempe yang diperkenalkan pada mitra terbukti relevan dalam mengatasi kendala produksi.

Diversifikasi produk yang dilakukan melalui penambahan varian rasa baru juga memberikan nilai tambah. Hal ini sesuai dengan pendapat (Lawitani *et al.*, 2024) bahwa inovasi rasa pada produk pangan lokal berperan penting dalam meningkatkan minat konsumen dan memperluas segmen pasar. Dalam konteks PKM ini, varian balado dan keju menjadi daya tarik baru bagi konsumen muda yang lebih menyukai cita rasa variatif.

Dari sisi manajemen, pembaruan desain kemasan dan penerapan strategi pemasaran digital menjadi langkah penting untuk memperkuat daya saing. Pemasaran berbasis digital terbukti mampu memperluas jangkauan pasar UMKM sebagaimana ditunjukkan oleh studi (Majid and Faizah, 2023). Meskipun masih pada tahap awal, penggunaan media sosial oleh mitra telah membuka peluang untuk menembus pasar di luar wilayah lokal.

Sementara itu, penerapan sistem pembukuan sederhana membantu mitra lebih memahami struktur biaya dan keuntungan usaha. Menurut penelitian (Syuhada *et al.*, 2025), pencatatan keuangan sederhana bagi UMKM sangat penting untuk meningkatkan akuntabilitas dan mendukung pengambilan keputusan strategis. Hal ini juga tercermin dalam program PKM ini, di mana mitra mulai mampu mencatat transaksi secara lebih teratur.

Dengan demikian, kegiatan PKM KE-TE-SA tidak hanya memberikan dampak jangka pendek berupa peningkatan produksi, tetapi juga berkontribusi pada keberlanjutan usaha melalui inovasi manajemen. Ke depan, tantangan yang masih perlu diperhatikan adalah memperkuat konsistensi mitra dalam memanfaatkan pemasaran digital serta mengembangkan jaringan distribusi yang lebih luas.

4. KESIMPULAN

Program PKM “Inovasi Teknologi dalam Pengembangan KE-TE-SA (Keripik Tempe Sagu)” telah berhasil meningkatkan kapasitas produksi, kualitas produk, dan manajemen usaha Rumah Produksi Keripik Tempe Sagu “Al-Madinah”. Penerapan mesin pengupas kedelai, mesin pemotong tempe, dan alat pengemasan modern mampu meningkatkan efisiensi kerja hingga 40% serta menghasilkan produk yang lebih higienis dan seragam. Diversifikasi rasa dan desain kemasan baru membuat produk lebih menarik dan kompetitif. Dari sisi manajemen, penerapan pemasaran digital dan sistem pembukuan sederhana memberikan kontribusi pada peningkatan penjualan,

transparansi usaha, serta keberlanjutan bisnis. Secara sosial, program ini berdampak pada bertambahnya tenaga kerja lokal dan meningkatnya pendapatan keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Institut Ilmu Sosial dan Bisnis Andi Sapada yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Rumah Produksi Keripik Tempe Sagu “Al-Madinah” Kabupaten Barru selaku mitra atas kerja sama, keterbukaan, dan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifudin, O. (2020) “Pkm Pembuatan Kemasan, Peningkatan Produksi Dan Perluasan Pemasaran Keripik Singkong Di Subang Jawa Barat,” *Integritas: Jurnal Pengabdian*, 4(1), pp. 21–36. Available at: <https://doi.org/10.36841/integritas.v4i1.514>.
- Harijono, A. *et al.* (2024) “Penerapan Dandang Multiguna untuk Efisiensi Proses Produksi di UMKM Tempe,” 1(2), pp. 67–76.
- Jati, I.R.A.P., Budianta, T.D.W. and Setijawaty, E. (2023) “Pelatihan Pembuatan Produk Pangan Potensi Tersimpan Beku Bagi UMKM Di Desa Keboananom, Gedangan, Sidoarjo,” *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), pp. 105–112. Available at: <https://doi.org/10.52072/abdine.v3i1.547>.
- Jati Saputro, R. *et al.* (2025) “Peningkatan Produktivitas dan Pemasaran UMKM Kampung Lio Melalui Pelatihan Pemasaran Digital,” *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), pp. 113–124. Available at: <https://doi.org/10.52072/abdine.v5i1.1062>.
- Juliyanti, W. *et al.* (2024) “Pelatihan dan Pendampingan UMKM Keripik Tempe Mbak Dewi Maospati Berbasis Teknologi Informasi Untuk Peningkatan SDM Berdaya Saing di Era Digitalisasi,” 2(1), pp. 32–37.
- Lawitani, K.D. *et al.* (2024) “Peran Inovasi Produk dalam Meningkatkan Daya Saing Bisnis: Studi Kasus pada Industri Makanan dan Minuman Perusahaan Indonesia,” *IJESPG (International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government)*, 2(2), pp. 1–8.
- Majid, A. and Faizah, E.N. (2023) “Analisis Strategi Pemasaran dalam Meningkatkan Daya Saing UMKM,” *MELATI: Jurnal Media Komunikasi Ilmu Ekonomi*, 40(2), pp. 52–63.
- Makkulawu and Ridwan, A. (2023) “Studi Kasus Kelayakan Usaha Produksi Roti Coklat Di Ukm Xyz Kabupaten Barru,” *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, 4(4).
- Nasrida *et al.* (2023) “Perkembangan UMKM Di Indonesia Dan Potensi Di Kota Palangka Raya,” *JUMBIWIRA: Jurnal Manajemen Bisnis Kewirausahaan*, pp. 45–49.
- Prasetyo, D. *et al.* (2022) “Pendampingan Umkm Untuk Peningkatan Volume Penjualan Pada Usaha Dimsum Pawon Ana Di Kota Sampit,” *E-Jurnal Profit (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(1), pp. 8–14.
- Puspitasari, A., Erlita, D. and Styana, U.I.F. (2021) “Teknologi Inovatif Pengolahan Makanan Untuk Peningkatan Kapasitas Produksi Umkm Di Kabupaten Sidoarjo,” *KACANEGARA Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 4(1), pp. 93–104.
- R, H.A. *et al.* (2021) “Inovasi Potensi Pangan Kacang Kedelai: Dari Olahan Produk,” 1(03), pp. 402–408.
- Rahmawati, Yunaita and Dhewantara, S. (2022) “Strategi Pemberdayaan Kripik Tempe Melalui Media Sosial di Sukoharjo,” *Amaluna: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1),

- pp. 1–7.
- Samosir, P. *et al.* (2021) “Peningkatan Efisiensi Produktivitas Umkm Keripik Tempe Sagu ‘Bulankoe’ Cileungsi Kabupaten Bogor,” *JURNAL ComunitÃ Servizio: Jurnal Terkait Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, terkhusus bidang Teknologi, Kewirausahaan dan Sosial Kemasyarakatan*, 4(1), pp. 826–835. Available at: <https://doi.org/10.33541/cs.v4i1.3911>.
- Sutikno *et al.* (2025) “Sosialisasi dan Pelatihan Pembuatan Permen Ting-Ting Jahe di Desa Kaliboto Lor Sebagai Inovasi Produk UMKM,” *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), pp. 57–64.
- Syuhada, P. *et al.* (2025) “Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan Sederhana dan Pelatihan Manajemen Keuangan Dasar untuk UMKM: Meningkatkan Kapasitas Manajerial dan Akuntabilitas,” *Jurnal hasil-hasil Penerapan IPTEKS dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(2), pp. 159–166.