

Edukasi Proses Produksi dan Pengendalian Kualitas dalam Menjaga Konsistensi Produk Bakpia Wong Keraton

Fuad Aditya Efendi¹⁾, Oktaviani Permatasari²⁾, Andini Dwi Safira^{3)*}, Frizka Della Tasya⁴⁾, Dhea Amanda Fitriana⁵⁾, Mareta Dwi Purnomo⁶⁾, Rizka Dwi Maulida⁷⁾, Shofiatin Nur Hidayah⁸⁾, Suci Febiyastin Putri Alja⁹⁾, Nur Gholib Ahlus Syahroni¹⁰⁾

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10}Program Studi Manajemen, Universitas Mayjen Sungkono, Mojokerto, Indonesia.

Diterima: 16 01 2026

Direvisi: 18 01 2026

Disetujui: 20 01 2026

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) pangan memiliki peran strategis dalam perekonomian, namun masih banyak menghadapi permasalahan pada aspek proses produksi dan pengendalian kualitas yang berdampak pada ketidakkonsistenan mutu produk. Permasalahan tersebut juga dialami oleh UMKM Bakpia Wong Keraton yang menjalankan proses produksi secara manual sehingga berpotensi menimbulkan variasi produk dari segi bentuk, rasa, dan tingkat kematangan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan kapasitas sumber daya manusia UMKM dalam menerapkan proses produksi dan pengendalian kualitas guna menjaga konsistensi mutu produk bakpia. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif-kualitatif dengan metode partisipatif dan edukatif melalui observasi langsung, wawancara, edukasi, serta pendampingan penerapan pengendalian kualitas sederhana berbasis prinsip *Statistical Process Control* (SPC) dan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Hasil kegiatan menunjukkan bahwa Bakpia Wong Keraton telah memiliki alur produksi yang cukup sistematis meskipun masih bersifat manual, serta menerapkan pengendalian kualitas berbasis pengawasan visual dan sensorik. Edukasi dan pendampingan yang dilakukan mampu meningkatkan pemahaman mitra mengenai pentingnya standarisasi proses, konsistensi takaran bahan, dan pengawasan mutu pada setiap tahapan produksi. Kegiatan ini juga mendorong komitmen UMKM untuk menjaga kualitas produk secara berkelanjutan. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah bahwa penerapan manajemen produksi dan pengendalian kualitas yang sederhana, aplikatif, dan sesuai karakteristik UMKM mampu mendukung konsistensi mutu produk serta meningkatkan daya saing usaha. Disarankan agar UMKM terus menerapkan pencatatan dan pengendalian kualitas secara konsisten sebagai upaya keberlanjutan usaha.

Kata kunci: bakpia, pengabdian kepada masyarakat, pengendalian kualitas, proses produksi, umkm

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan pilar utama perekonomian Indonesia karena kontribusinya yang signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) serta penyerapan tenaga kerja nasional. Data Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia menunjukkan bahwa UMKM menyumbang lebih dari 60% PDB dan menyerap sekitar 97% tenaga kerja nasional (Kementerian Koperasi dan UKM RI, 2023). Peran strategis tersebut menempatkan UMKM sebagai tulang punggung perekonomian yang perlu terus diberdayakan agar mampu bertahan dan bersaing di tengah dinamika pasar dan tuntutan kualitas yang semakin tinggi. Namun demikian, banyak UMKM masih menghadapi permasalahan mendasar, khususnya pada aspek manajemen produksi dan pengendalian kualitas, yang berdampak langsung pada konsistensi mutu produk.

Permasalahan ini semakin nyata pada UMKM sektor pangan yang sebagian besar masih menjalankan proses produksi secara tradisional dan manual. Keterbatasan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas terstandar menyebabkan variasi produk yang cukup tinggi, baik dari segi ukuran, rasa, tekstur, maupun penampilan. Padahal, konsistensi kualitas

* Korespondensi Penulis. E-mail: safiraandini270@gmail.com

merupakan faktor kunci dalam membangun kepercayaan konsumen dan menjaga keberlanjutan usaha, terutama pada industri makanan yang sangat sensitif terhadap persepsi mutu dan keamanan pangan (Fitriana et al., 2023).

Bakpia sebagai produk pangan tradisional khas Yogyakarta memiliki nilai ekonomi sekaligus nilai budaya yang tinggi. Sebagai oleh-oleh unggulan daerah, bakpia dituntut untuk memiliki kualitas yang konsisten agar mampu mempertahankan loyalitas konsumen. Bakpia Wong Keraton, yang berdiri sejak 1 September 2018 dan berlokasi di Kota Yogyakarta, merupakan salah satu UMKM yang berkembang pesat dengan konsep produksi bakpia tradisional secara manual serta inovasi berbagai varian rasa. Meskipun telah memiliki fasilitas produksi terintegrasi dengan toko dan volume produksi yang relatif besar, proses manual yang dijalankan menimbulkan tantangan tersendiri dalam menjaga keseragaman mutu produk.

Produksi bakpia secara manual memiliki risiko variasi kualitas yang tinggi akibat perbedaan keterampilan tenaga kerja, ketidakseragaman takaran bahan baku, serta pengaruh kondisi lingkungan produksi seperti suhu dan kelembaban. Ketidakkonsistenan tersebut dapat menurunkan kepuasan pelanggan dan berpotensi merusak citra merek UMKM. Temuan serupa juga diungkapkan dalam penelitian pengendalian kualitas pada UMKM pangan, yang menunjukkan bahwa tingginya tingkat kecacatan produk mencerminkan belum optimalnya sistem pengendalian mutu (Fitriana et al., 2023).

Secara teoretis, permasalahan konsistensi mutu produk dapat diatasi melalui penerapan manajemen produksi dan pengendalian kualitas yang sistematis. Manajemen produksi mencakup perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian proses produksi agar berjalan efektif dan efisien (Sumasto et al., 2022). Dalam industri makanan, menjaga kualitas dan konsistensi produk seperti rasa dan tekstur adalah kunci untuk mempertahankan kepercayaan pelanggan (Fadhli Fauzan Firdaus & Budi Prasetyo, 2025). Sementara itu, pengendalian kualitas tidak hanya berfokus pada inspeksi produk akhir, tetapi juga pada pengendalian seluruh tahapan proses produksi dari bahan baku hingga produk siap dipasarkan. Salah satu pendekatan yang banyak digunakan adalah *Statistical Process Control* (SPC), yaitu pendekatan pengendalian kualitas yang bertujuan menilai apakah proses produksi masih berada dalam batas kendali statistik serta mendeteksi variasi yang dapat memengaruhi kualitas akhir produk (Damayanti et al., 2025). Penerapan metode SPC dapat membantu perusahaan meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi, baik di industri manufaktur, jasa, maupun industri makanan (Isniah et al., 2020). Penerapan SPC dengan *Seven Quality Control Tools* terbukti efektif dalam membantu UMKM mengidentifikasi sumber kecacatan dan meningkatkan konsistensi kualitas produksi (Abidin et al., 2022).

Beberapa kegiatan pengabdian dan penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa edukasi dan pendampingan pengendalian kualitas pada UMKM pangan mampu menurunkan tingkat kecacatan produk dan meningkatkan efisiensi proses produksi. Namun, sebagian besar UMKM masih mengalami kendala keterbatasan sumber daya manusia, modal, dan pemahaman teknis, sehingga diperlukan pendekatan pendampingan yang sederhana, aplikatif, dan sesuai dengan karakteristik produksi manual (Nauli et al., 2024).

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menawarkan solusi berupa edukasi dan pendampingan proses produksi serta pengendalian kualitas yang disesuaikan dengan konteks UMKM Bakpia Wong Keraton. Solusi yang ditawarkan meliputi peningkatan pemahaman konsep manajemen produksi, penerapan pengendalian kualitas sederhana berbasis prinsip SPC, serta penyesuaian praktik produksi dengan pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagaimana ditetapkan oleh (BPOM RI, 2023).

Melalui kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan kapasitas sumber daya manusia UMKM dalam memahami dan menerapkan pengendalian kualitas secara konsisten dan berkelanjutan. Dampak yang diharapkan tidak hanya berupa peningkatan konsistensi mutu

produk bakpia, tetapi juga peningkatan efisiensi produksi, penurunan tingkat kecacatan, penguatan kepercayaan konsumen, serta peningkatan daya saing dan keberlanjutan usaha. Dengan demikian, tujuan utama pengabdian kepada masyarakat ini adalah membantu UMKM Bakpia Wong Keraton membangun sistem proses produksi dan pengendalian kualitas yang sesuai dengan karakteristik usaha, sehingga mampu menghasilkan produk bakpia yang konsisten, berkualitas, dan aman bagi konsumen.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang bersifat aplikatif dan edukatif, dengan sasaran utama UMKM Bakpia Wong Keraton yang berlokasi di Jalan HOS Cokroaminoto No.149, Tegalrejo, Kota Yogyakarta. Sasaran kegiatan meliputi pemilik usaha, manajer atau penanggung jawab produksi, serta tenaga kerja produksi yang terlibat langsung dalam proses pembuatan bakpia. Tim pengabdian berperan sebagai fasilitator, observer, dan pendamping yang memberikan edukasi, analisis permasalahan, serta rekomendasi perbaikan proses produksi dan pengendalian kualitas. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu hari, yaitu pada Senin, 1 Desember 2025, dengan pertimbangan kesiapan mitra dan efektivitas pelaksanaan pendampingan pada UMKM yang memiliki keterbatasan waktu operasional.

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan deskriptif-kualitatif dengan metode partisipatif dan edukatif. Pendekatan deskriptif-kualitatif digunakan untuk menggambarkan kondisi aktual proses produksi, pengendalian kualitas, serta praktik pemasaran yang diterapkan oleh UMKM Bakpia Wong Keraton secara mendalam dan kontekstual. Pendekatan partisipatif diterapkan melalui keterlibatan aktif mitra dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari observasi hingga diskusi dan pendampingan, sehingga tercipta rasa memiliki terhadap perubahan yang diupayakan dan meningkatkan keberlanjutan hasil kegiatan (Nauli et al., 2024). Selain itu, pendekatan edukatif digunakan untuk mentransfer pengetahuan mengenai manajemen produksi, *quality control*, dan strategi pemasaran yang relevan dengan kondisi UMKM.

Tahapan pelaksanaan kegiatan terdiri atas tahap pra-pelaksanaan, pelaksanaan, serta evaluasi dan tindak lanjut. Tahap pra-pelaksanaan dilakukan melalui koordinasi awal dengan mitra serta penyusunan instrumen observasi, panduan wawancara, dan materi edukasi berbasis manajemen produksi, pengendalian kualitas, *Statistical Process Control* (SPC), dan CPPB-IRT. Tahap pelaksanaan dilakukan melalui orientasi lapangan, observasi proses produksi, wawancara, edukasi, dan pendampingan penerapan pengendalian kualitas sederhana. Tahap evaluasi dilakukan melalui diskusi reflektif untuk menilai pemahaman mitra serta menyusun rekomendasi tindak lanjut yang realistis dan berkelanjutan.

Metode pengumpulan data dilakukan secara triangulasi melalui observasi langsung, wawancara terstruktur, dan studi dokumentasi. Analisis data dilakukan secara deskriptif-kualitatif dengan membandingkan kondisi aktual di lapangan dengan konsep teoritis manajemen produksi dan pengendalian kualitas. Strategi pemasaran dalam kegiatan PKL ini difokuskan pada pemasaran berbasis kualitas produk (*quality-based marketing*). Strategi ini menekankan bahwa konsistensi kualitas produk merupakan elemen utama dalam membangun kepercayaan konsumen dan memperkuat citra merek UMKM (Tania Oktavia Kristanto & Dika Puspitaningrum, 2025). Kualitas produk yang konsisten akan meningkatkan kepuasan pelanggan dan berdampak positif terhadap loyalitas serta efektivitas strategi pemasaran UMKM. Indikator keberhasilan program meliputi peningkatan pemahaman mitra, kemampuan menerapkan standarisasi dan pencatatan sederhana, serta komitmen untuk menjaga konsistensi mutu produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa kunjungan industri ke Bakpia Wong Keraton yang berlokasi di Jl. HOS Cokroaminoto No. 149, Tegalrejo, Kota Yogyakarta, menghasilkan pemahaman komprehensif mengenai proses produksi, pengendalian kualitas, serta pengelolaan operasional pada industri pangan tradisional skala UMKM. Hasil kegiatan diperoleh melalui observasi langsung, wawancara singkat dengan pengelola dan tenaga kerja, serta keterlibatan peserta dalam praktik pembuatan bakpia.

Bakpia Wong Keraton telah menerapkan alur produksi yang cukup sistematis meskipun sebagian besar proses pengerjaannya masih dilakukan secara manual atau *handmade*. Tahapan produksi tersebut dimulai dari seleksi bahan baku, dilanjutkan dengan pengolahan adonan dan isian sesuai standar resep, pembentukan produk secara manual, hingga proses pematangan melalui pemanggangan atau pengukusan dan diakhiri dengan pengemasan. Seluruh rangkaian proses ini dilakukan dengan pengawasan pada aspek kebersihan dan ketelitian kerja guna menjaga standar kualitas yang diharapkan oleh konsumen.

Dari sisi pengendalian kualitas, Bakpia Wong Keraton ini telah menerapkan mekanisme pemeriksaan di setiap proses, mulai dari pengecekan fisik bahan baku hingga inspeksi produk jadi yang meliputi penilaian terhadap bentuk, tingkat kematangan, warna, serta konsistensi rasa sebelum dipasarkan. Selain itu, hasil kegiatan juga menunjukkan adanya inovasi produk yang berkelanjutan, mulai dari varian reguler hingga premium, serta penerapan strategi kolaborasi dengan UMKM lokal lainnya untuk menciptakan ekosistem usaha terpadu yang mendukung konsep *One Stop Shopping Experience* bagi para wisatawan di Yogyakarta.

Pelaksanaan Kegiatan dan Metode Pencapaian Tujuan



Gambar 1. Observasi Langsung dan Praktik Pembuatan Bakpia

Kedua gambar tersebut menunjukkan kegiatan observasi langsung yang dilakukan peserta di area produksi Bakpia Wong Keraton. Observasi ini bertujuan untuk memperoleh gambaran nyata mengenai alur kerja, tata letak ruang produksi, serta penerapan kebersihan selama proses pembuatan bakpia. Melalui observasi langsung, peserta dapat mengidentifikasi tahapan produksi yang masih dilakukan secara manual serta peran masing-masing tenaga kerja dalam mendukung kelancaran proses produksi. Metode observasi efektif dapat memberikan pemahaman awal mengenai sistem operasional UMKM pangan tradisional.

Memperlihatkan keterlibatan langsung peserta dalam praktik pembuatan bakpia. Praktik ini memberikan pengalaman nyata terkait teknik pengolahan adonan, pengisian isian, dan pembentukan bakpia. Kegiatan ini menunjukkan bahwa ketepatan takaran bahan, konsistensi teknik, serta kepatuhan terhadap SOP sangat memengaruhi kualitas produk akhir. Hasil

praktik ini memperkuat pemahaman peserta bahwa proses produksi bakpia tidak hanya mengandalkan resep, tetapi juga keterampilan dan pengalaman tenaga kerja.

Proses Produksi



Gambar 2. Proses Produksi Pembuatan Bakpia

Gambar 2 menggambarkan tahapan proses produksi pembuatan bakpia yang diterapkan di Bakpia Wong Keraton, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk. Meskipun sebagian besar proses masih bersifat *handmade*, alur produksi telah tersusun secara terstruktur dan berurutan. Bakpia Wong Keraton telah menerapkan prinsip dasar manajemen operasional, yaitu pembagian tahapan kerja yang jelas untuk menjaga kelancaran produksi dan konsistensi mutu produk.

Pengendalian Kualitas



Gambar 3. Pengecekan Kualitas

Gambar 3 menunjukkan proses pengecekan kualitas produk yang dilakukan sebelum bakpia dikemas dan dipasarkan. Pemeriksaan dilakukan secara visual dan sensorik oleh tenaga kerja berpengalaman, meliputi bentuk, warna, tingkat kematangan, dan rasa. Meskipun Bakpia Wong Keraton belum menerapkan *Statistical Process Control* (SPC) secara formal, pengendalian kualitas berbasis pengalaman dan pengawasan langsung tetap mampu menjaga mutu produk sesuai standar yang ditetapkan UMKM.

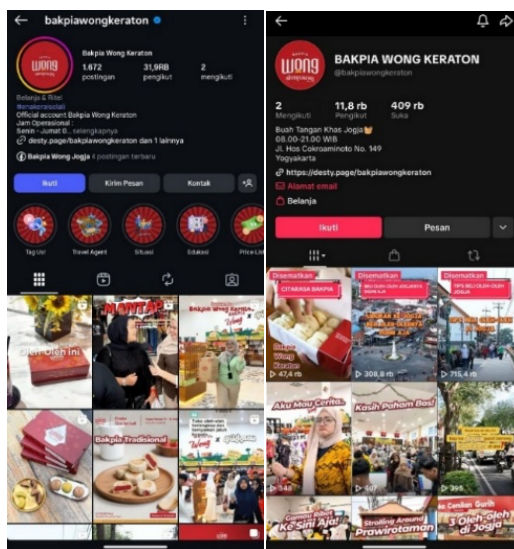
Inovasi Produk dan Kolaborasi



Gambar 4. Produk Kolaborasi

Gambar 4 memperlihatkan produk hasil kolaborasi Bakpia Wong Keraton dengan UMKM lokal lainnya. Produk-produk seperti makanan ringan, minuman tradisional, dan cenderamata dipasarkan bersamaan dengan produk bakpia. Strategi kolaborasi tidak hanya memperluas variasi produk yang ditawarkan kepada konsumen, tetapi juga memperkuat ekosistem UMKM lokal melalui konsep *One Stop Shopping Experience*.

Pemanfaatan Teknologi Digital dan Rebranding Kemasan



Gambar 5. Media Sosial Bakpia Wong Keraton

Gambar 5 menampilkan pemanfaatan media sosial sebagai sarana pemasaran digital Bakpia Wong Keraton. Media sosial digunakan untuk memperkenalkan produk, menyampaikan informasi promosi, serta membangun komunikasi dengan konsumen. Pemanfaatan teknologi digital berperan penting dalam meningkatkan visibilitas merek dan menjangkau konsumen yang lebih luas, khususnya wisatawan dan generasi muda.

Sumber Daya Manusia dan Operasional Produksi



Gambar 6. Pengawasan Pembuatan

Gambar 6 menunjukkan kegiatan pengawasan dalam proses produksi yang dilakukan oleh tenaga kerja senior atau pengelola. Pengawasan ini mencakup pemantauan proses kerja, ketepatan teknik produksi, serta kepatuhan terhadap standar kebersihan dan kualitas. Ini menunjukkan bahwa peran sumber daya manusia yang berpengalaman sangat penting dalam menjaga konsistensi mutu produk dan efisiensi operasional UMKM.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan dan Metode Pencapaian Tujuan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Bakpia Wong Keraton menunjukkan bahwa metode pembelajaran lapangan melalui observasi, wawancara, dan praktik langsung mampu memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai manajemen operasional dan pengendalian kualitas pada UMKM pangan. Hal ini terlihat dari keterkaitan antara proses yang diamati (Gambar 1) dengan pemahaman peserta terhadap alur produksi dan standar operasional yang diterapkan.

Temuan pada (Gambar 1) menunjukkan bahwa metode *learning by doing* efektif dalam menjembatani teori manajemen operasional yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan praktik nyata di lapangan. Keterlibatan langsung peserta dalam proses produksi memperkuat pemahaman mengenai pentingnya ketepatan takaran bahan, konsistensi teknik kerja, dan kepatuhan terhadap SOP. Hasil ini sejalan dengan (Fitriana et al., 2023) yang menyatakan bahwa pembelajaran berbasis praktik meningkatkan pemahaman proses kerja dan kualitas output pada UMKM pangan.

Proses Produksi

Berdasarkan (Gambar 2), proses produksi Bakpia Wong Keraton telah tersusun secara sistematis meskipun sebagian besar masih dilakukan secara manual. Kondisi ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip manajemen operasional tidak selalu bergantung pada tingkat modernisasi peralatan, tetapi pada keteraturan alur kerja dan pembagian tahapan produksi yang jelas. Temuan ini memperkuat pandangan bahwa UMKM pangan tradisional dapat menjaga efisiensi produksi melalui pengelolaan proses yang terstruktur, meskipun dengan keterbatasan teknologi.

Pengendalian Kualitas

Pengendalian kualitas yang ditunjukkan pada (Gambar 3) memperlihatkan bahwa Bakpia Wong Keraton menerapkan pengawasan mutu secara visual dan sensorik berbasis

pengalaman tenaga kerja. Meskipun belum menerapkan *Statistical Process Control* (SPC) secara formal, pendekatan ini terbukti mampu menjaga konsistensi mutu produk. Hal ini sejalan dengan penelitian (Fitriana et al., 2023) yang menegaskan bahwa pengendalian kualitas sederhana namun konsisten pada UMKM pangan dapat menekan tingkat cacat produk dan meningkatkan kepuasan konsumen.

Inovasi Produk dan Kolaborasi

Dari sisi pengembangan usaha, (Gambar 4) menunjukkan strategi kolaborasi dengan UMKM lokal lainnya sebagai bentuk penguatan ekosistem usaha. Konsep *One Stop Shopping Experience* tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk Bakpia Wong Keraton, tetapi juga berkontribusi pada pemberdayaan UMKM sekitar. Temuan ini sejalan dengan (Nurwidia et al., 2025) yang menyatakan bahwa kolaborasi antar pelaku UMKM mampu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing usaha secara kolektif.

Pemanfaatan Teknologi Digital dan Rebranding Kemasan

Pemanfaatan teknologi digital yang ditampilkan pada (Gambar 5) menunjukkan bahwa UMKM tradisional mampu beradaptasi dengan perkembangan teknologi tanpa meninggalkan identitas lokal. Penggunaan media sosial sebagai sarana pemasaran digital meningkatkan visibilitas merek dan memperluas akses pasar, khususnya bagi wisatawan dan generasi muda. Hal ini sejalan dengan (Artha et al., 2025) dan (Wahyuni & Asiyah, 2025) yang menyatakan bahwa digital marketing dan rebranding kemasan berperan penting dalam menjaga keberlanjutan usaha UMKM di era digital.

Sumber Daya Manusia dan Operasional Produksi

Sementara itu, (Gambar 6) menegaskan pentingnya peran sumber daya manusia dalam menjaga kualitas dan efisiensi operasional. Pengawasan oleh tenaga kerja senior memastikan setiap tahapan produksi berjalan sesuai standar yang ditetapkan. Temuan ini menunjukkan bahwa kualitas SDM yang berpengalaman menjadi faktor kunci dalam keberlanjutan UMKM pangan, terutama dalam menjaga konsistensi produk dan meminimalkan kesalahan produksi.

Secara keseluruhan, hasil dan pembahasan kegiatan ini menunjukkan bahwa penerapan manajemen operasional yang sederhana namun konsisten, pengendalian kualitas berbasis pengalaman, inovasi produk, kolaborasi usaha, serta pemanfaatan teknologi digital mampu mendukung keberlanjutan dan daya saing UMKM pangan tradisional. Bakpia Wong Keraton menjadi contoh bahwa UMKM dapat berkembang dengan memadukan kearifan lokal, disiplin proses produksi, dan adaptasi terhadap perkembangan pasar.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di UMKM Bakpia Wong Keraton telah berhasil memberikan pemahaman komprehensif mengenai penerapan manajemen produksi dan pengendalian kualitas dalam menjaga konsistensi produk pangan tradisional. Melalui metode observasi langsung, wawancara, dan praktik pembuatan bakpia, kegiatan ini menghasilkan beberapa pencapaian penting.

Pertama, Bakpia Wong Keraton telah menerapkan alur produksi yang sistematis dan terstruktur meskipun sebagian besar proses masih dilakukan secara manual. Hal ini membuktikan bahwa pengelolaan proses produksi yang baik tidak selalu bergantung pada tingkat modernisasi peralatan, tetapi lebih pada keteraturan alur kerja dan pembagian tahapan yang jelas. Kedua, pengendalian kualitas berbasis pengalaman dan pengawasan visual-sensorik yang diterapkan terbukti efektif dalam menjaga konsistensi mutu produk bakpia, mulai dari pemeriksaan bahan baku hingga inspeksi produk jadi.

Ketiga, inovasi produk berkelanjutan dan strategi kolaborasi dengan UMKM lokal melalui konsep *One Stop Shopping Experience* mampu memperkuat ekosistem usaha dan meningkatkan daya saing kolektif. Keempat, pemanfaatan teknologi digital melalui media sosial sebagai sarana pemasaran menunjukkan bahwa UMKM tradisional dapat beradaptasi

dengan perkembangan teknologi tanpa meninggalkan identitas lokal, sehingga mampu memperluas jangkauan pasar khususnya kepada wisatawan dan generasi muda.

Secara keseluruhan, kegiatan ini membuktikan bahwa penerapan manajemen operasional yang sederhana namun konsisten, pengendalian kualitas berbasis pengalaman, inovasi produk, kolaborasi antar pelaku usaha, serta pemanfaatan teknologi digital mampu mendukung keberlanjutan dan meningkatkan daya saing UMKM pangan tradisional. Bakpia Wong Keraton menjadi contoh nyata bahwa UMKM dapat berkembang dan mempertahankan kualitas produk melalui perpaduan antara kearifan lokal, disiplin proses produksi, dan adaptasi terhadap dinamika pasar. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat menjadi model pendampingan yang aplikatif bagi UMKM pangan lainnya dalam mengoptimalkan proses produksi dan pengendalian kualitas untuk menghasilkan produk yang konsisten, berkualitas, dan aman bagi konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga artikel ilmiah ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyampaikan terima kasih kepada pemilik dan seluruh karyawan UMKM Bakpia Wong Keraton atas izin, kerja sama, dan keterbukaan informasi yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen pembimbing atas arahan dan bimbingan yang berkelanjutan, serta kepada Universitas Mayjen Sungkono atas dukungan akademik dan fasilitasi yang diberikan. Penulis berharap artikel ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan UMKM pangan dan menjadi referensi bagi kegiatan pengabdian dan penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. A., Wahyudin, W., Fitriani, R., & Astuti, F. (2022). Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode Seven Tools di UMKM Anni Bakery and Cake. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 21(1), 52. <https://doi.org/10.20961/performa.21.1.53700>
- Artha, B., Satria Hadi, A., Bahri, B., Purnama Asri, C., Tunjung Sari, U., Permata Sari, N., Aditya, A., & Studi Kewirausahaan, P. (2025). *JBIMA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Digitalisasi Pemasaran UMKM Solusi Inovatif untuk Menembus Pasar yang Lebih Luas*. 2(3). <https://jbima-jurnal.com>
- BPOM RI. (2023). *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. <https://www.pom.go.id/>
- Damayanti, R., Dhandy, R., Wulandari, S. A., Brillyantina, S., Studi, P., Agroindustri, M., & Jember, P. N. (2025). *Pengendalian Kualitas Produksi Keripik Ubi Ungu Dengan Metode Statistical Process Control Di UMKM Ganesa Mojokerto*.
- Fadhli Fauzan Firdaus, & Budi Prasetyo. (2025). Analisis Efektivitas dan Efisiensi Manajemen Produksi Ranusa Food. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 2(3), 3603–3622. <https://doi.org/10.62710/c53tpc90>
- Fitriana, Z., Dwiningsih, E., & Senjayani, A. (2023). Pengendalian Kualitas Produksi Tahu Segitiga Goreng di UMKM Raf Kota Serang. *Sharia Agribusiness Journal*, 3(1). <https://doi.org/10.15408/saj.v3i1.33233>

- Isniah, S., Hardi Purba, H., & Debora, F. (2020). Plan do check action (PDCA) method: literature review and research issues. *Jurnal Sistem Dan Manajemen Industri*, 4(1), 72–81. <https://doi.org/10.30656/jsmi.v4i1.2186>
- Kementerian Koperasi dan UKM RI. (2023). *Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Republik Indonesia*. Kementrian UMKM Republik Indonesia. <https://www.kemenkopukm.go.id/>
- Nauli, D., Hasanah, K., Ayuningtyas, D., Sari, R. P., & Wahyudin, W. (2024). Optimasi Proses Produksi Kemasan Makanan pada UMKM ECOSEKAM Packaging Menggunakan Quality Function Deployment dan Operation Process Chart. *Jurnal Penelitian Inovatif*, 4(4), 2065–2096. <https://doi.org/10.54082/jupin.822>
- Nurwidia, L., Rahma Sari, I., & Astuti, D. (2025). Journal of Business Economics and Management a Dampak Jaringan Sosial dalam Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). *Journal of Business Economics and Management*, 01(03), 282–286.
- Sumasto, F., Imansuri, F., & Mohammad Wirandi, dan. (2022). PENERAPAN MANAJEMEN KUALITAS TERPADU PADA INDUSTRI MAKANAN SKALA MIKRO, KECIL DAN MENENGAH (STUDI KASUS UMKM NASI GORENG). *Jurnal Penelitian Dan Aplikasi Sistem & Teknik Industri (PASTI)*, XVI(3), 274–287.
- Tania Oktavia Kristanto, & Dika Puspitaningrum. (2025). Pengaruh Konsistensi Cita Rasa Dan Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Kacang Telor Tugu Lilin Penumping. *Jurnal Ilmiah Nusantara (JINU)*, 2, No.6.
- Wahyuni, S., & Asiyah, S. (2025). *JBIMA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Pendampingan Re-Branding dan Digital Marketing Pada Pelaku Usaha Selep Padi Keliling*. 2(2).