

# PEMBERDAYAAN UMKM KERIPIK GEGETAS BU YATI BERBASIS KEARIFAN LOKAL DI KELURAHAN GUNUNGSUGIH KOTA CILEGON

Hatta Davinci<sup>1</sup>, Irpan<sup>2</sup>, Adelia Purlamsari N<sup>3</sup>, Neng Nurmala Dila<sup>4</sup>, Ade Fricticarani<sup>5</sup>, Muhammad Hakim Abdurrahman<sup>6</sup>

<sup>1,2,3</sup> Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Bangsa

<sup>4</sup>Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Bangsa

<sup>5,6</sup>Pendidikan Teknologi Informasi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bina Bangsa  
Jalan Raya Serang – Jakarta KM. 03 No. 1B Pakupatan, Kota Serang, Banten.

<sup>1</sup>hattadavinci711@gmail.com, <sup>2</sup>irpan09.73@gmail.com, <sup>3</sup>adeliapurlansari@gmail.com,

<sup>4</sup>dilanurmala381@gmail.com, <sup>5</sup>adefricticarani@gmail.com, <sup>6</sup>hakim085714100000@gmail.com

## Abstract

*Gegetas chips (keripik gegetas) are one of the traditional culinary heritages of Cilegon City that harmonize local food potential with the cultural identity of the community. Data collection was carried out comprehensively through a combination of literature reviews, field observations, and in-depth interviews with local producers. The findings indicate that gegetas chips are primarily made from tapioca flour blended with a selection of traditional spices. This combination yields a snack with a distinctively crispy texture and savory flavor, while also serving as a carbohydrate-rich local food source capable of providing energy. The unique traditional processing techniques, embedded cultural values, and active involvement of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) give gegetas chips a strong competitive edge as a signature regional souvenir. Sustainable development efforts—such as quality standardization, packaging innovation, and market expansion—hold significant potential to boost local community income while reinforcing Cilegon City's branding as an authentic culinary tourism destination.*

**Keywords:** *Gegetas; Gegetas Chip; Traditional Food; Cilegon; Local Potential; Culinary tourism.*

## Abstrak

Keripik gegetas merupakan salah satu warisan kuliner tradisional khas Kota Cilegon yang memadukan potensi bahan pangan lokal dengan identitas budaya masyarakat setempat. Oleh karena itu, penelitian deskriptif kualitatif ini bertujuan untuk menganalisis secara mendalam nilai sejarah, rantai proses produksi, profil nutrisi, serta peluang strategis keripik gegetas dalam mendorong perekonomian daerah dan memperkuat sektor pariwisata kuliner. Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan secara komprehensif melalui kombinasi studi literatur, observasi lapangan, dan wawancara mendalam bersama para produsen lokal. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa keripik gegetas berbahan dasar utama tepung tapioka yang dipadukan dengan racikan rempah-rempah tradisional pilihan. Kombinasi ini menghasilkan produk camilan dengan tekstur renyah dan cita rasa gurih yang khas, sekaligus menjadikannya sebagai pangan lokal kaya karbohidrat yang berpotensi sebagai sumber energi. Keunikan teknik pengolahan tradisional, nilai kearifan lokal yang terkandung di dalamnya, serta keterlibatan aktif pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadikan keripik gegetas memiliki daya saing tinggi sebagai produk oleh-oleh khas daerah. Upaya pengembangan berkelanjutan—seperti standarisasi mutu, inovasi kemasan, dan perluasan jangkauan pemasaran—berpotensi besar untuk meningkatkan pendapatan masyarakat secara signifikan sekaligus memperkuat branding Kota Cilegon sebagai destinasi wisata kuliner yang autentik.

**Kata kunci:** Gegetas; Kripik gegetas; Makanan tradisional; Cilegon; Potensi lokal; Pariwisata kuliner.

## PENDAHULUAN

1 Latar Belakang Pengabdian, Tujuan, dan Manfaat Pengabdian

### 1.1 Latar Belakang Pengabdian

Kota Cilegon, Provinsi Banten, tidak hanya dikenal sebagai kota industri, tetapi juga memiliki kekayaan warisan kuliner tradisional yang sarat akan nilai sejarah dan kearifan lokal. Salah satu produk kuliner khas yang berpotensi besar untuk dikembangkan adalah keripik gegetas. Keripik gegetas merupakan camilan tradisional berbahan dasar utama tepung tapioka yang dipadukan dengan racikan rempah-rempah pilihan khas Banten. Kombinasi ini menghasilkan olahan pangan bertekstur renyah dengan cita rasa gurih yang khas, sekaligus menjadikannya sebagai pangan lokal kaya karbohidrat yang berfungsi sebagai sumber energi.

Salah satu pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang konsisten melestarikan produk ini adalah UMKM Keripik Gegetas Bu Yati yang berlokasi di Kelurahan Gunung Sugih, Kecamatan Ciwandan, Kota Cilegon. Usaha ini memegang peran krusial dalam menjaga keberlanjutan kuliner lokal sekaligus menjadi tumpuan ekonomi keluarga dan masyarakat sekitar. Namun, dalam realitas usahanya, UMKM Keripik Gegetas Bu Yati menghadapi sejumlah tantangan struktural di era teknologi modern:

A. Keterbatasan Proses Produksi Konvensional: Proses pengolahan masih dilakukan secara manual, khususnya dalam hal pemotongan adonan dan proses penggorengan tradisional yang menghasilkan kadar minyak sisa (oil retention) cukup tinggi. Hal ini berdampak pada masa simpan (shelf-life) produk yang relatif singkat karena rentan mengalami ketengikan.

B. Kemasan dan Branding: Kemasan produk masih bersifat sederhana (plastik polos tanpa label komunikatif) sehingga kurang memiliki daya pikat visual sebagai produk oleh-oleh eksklusif.

C. Pemasaran: Pemasaran masih terbatas pada lingkungan sekitar, padahal Gunung Sugih berada di koridor strategis perlintasan wisata menuju kawasan pantai Anyer dan sekitarnya.

Melihat potensi dan permasalahan tersebut, program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memberikan solusi holistik melalui pendekatan hilirisasi teknologi tepat guna, standarisasi produk, perbaikan kemasan, serta optimalisasi strategi pemasaran.

### 1.2 Tujuan Pengabdian:

Modernisasi Teknologi Produksi: Mengintroduksi dan menerapkan teknologi tepat guna (seperti mesin pemotong adonan efisien dan mesin peniris minyak/spinner) guna meningkatkan kapasitas produksi, kerapian potongan, dan menurunkan kadar minyak sisa.

A. Inovasi Kemasan & Narasi Branding: Merancang ulang kemasan (redesign packaging) menjadi lebih modern, higienis, dan menarik dengan mengangkat storytelling nilai sejarah keripik gegetas khas Cilegon.

B. Pemberdayaan Pemasaran Digital & Manajemen: Memberikan pelatihan pemasaran digital (e-commerce dan media sosial) serta tata kelola pembukuan keuangan sederhana bagi pengelola UMKM.

### 1.3 Manfaat Pengabdian:

A. Bagi Mitra UMKM (Bu Yati): Peningkatan efisiensi produksi, daya tahan produk yang lebih lama, peningkatan estetika daya saing produk, serta perluasan jangkauan pasar yang berdampak langsung pada peningkatan pendapatan.

B. Bagi Perekonomian Lokal: Mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis UMKM di Kelurahan Gunung Sugih dan membuka peluang penyerapan tenaga kerja lokal.

C. Bagi Sektor Pariwisata Cilegon: Memperkuat branding Kota Cilegon sebagai destinasi wisata kuliner autentik dengan menjadikan Keripik Gegetas Bu Yati sebagai produk oleh-oleh ikonik daerah.

## 2. Tinjauan Literatur Singkat

Pengembangan olahan pangan lokal berbasis kearifan lokal memiliki peran penting dalam memperkuat ketahanan pangan dan identitas budaya daerah (Sumarto et al., 2020). Tepung tapioka sebagai matriks utama keripik gegetas memiliki sifat fungsional pati yang mengalami gelatinisasi saat dipanaskan, menghasilkan struktur porous yang renyah setelah digoreng serta efektif mengikat cita rasa rempah tradisional (Astuti & Rahayu, 2019).

Dalam lingkup teknologi pengolahan UMKM, penggunaan mesin peniris minyak (*spinner*) terbukti secara signifikan mampu mengurangi kadar minyak bebas hingga 30–50% pada produk keripik, sehingga memperlambat reaksi oksidasi

lemak yang menyebabkan ketengikan serta memperpanjang masa simpan secara alami tanpa pengawet sintetis (Suryani et al., 2021).

Dari sudut pandang branding dan pemasaran, inovasi kemasan berpenghalang tinggi (*high-barrier packaging*) yang dilengkapi informasi label yang transparan dan narasi sejarah (*storytelling*) dapat meningkatkan nilai persepsi (*perceived value*) konsumen dan keputusan pembelian hingga 60% pada segmen oleh-oleh pariwisata (Pratama & Hidayat, 2022). Sejalan dengan konsep gastronomic tourism, wisatawan modern tidak hanya membeli produk konsumsi, melainkan mencari pengalaman kebudayaan dan nilai historis dari daerah yang dikunjungi (Hall & Sharples, 2018). Oleh karena itu, pengintegrasian nilai sejarah gegetas dalam strategi pemasaran modern menjadi jembatan penting dalam mentransformasi UMKM tradisional menuju industri olahan berdaya saing tinggi.

### 3. Alasan Diadakan Pengabdian Ini

Pengabdian kepada masyarakat ini mendesak dan krusial untuk dilaksanakan berdasar pada empat alasan utama:

- A. Adanya Gap Teknologi pada Usaha Mitra: UMKM Keripik Gegetas Bu Yati memiliki potensi cita rasa yang autentik dan peminat yang loyal, namun terkendala oleh kapasitas produksi manual dan masalah ketahanan produk akibat minyak berlebih. Intervensi teknologi tepat guna (*spinner* dan alat pemotong) menjadi jawaban mutlak untuk meningkatkan efisiensi dan higienitas produksi.
- B. Pemanfaatan Lokasi Geografis Strategis Gunung Sugih: Kelurahan Gunung Sugih berada di kawasan strategis Cilegon yang dilintasi wisatawan menuju destinasi wisata pesisir (Anyer-Carita). Tanpa perbaikan kemasan dan standardisasi mutu, produk gegetas Bu Yati akan kehilangan momentum untuk meraih pasar wisatawan yang melintas.
- C. Urgensi Pelestarian Warisan Kuliner Khas Cilegon: Gempuran produk camilan modern bertumpu bahan sintesis berpotensi menggeser keberadaan kuliner tradisional gegetas. Pengabdian ini hadir untuk merevitalisasi gegetas melalui perpaduan nilai sejarah dan kemasan era teknologi agar tetap relevan dan digemari oleh generasi muda.

- D. Penguatan Kemandirian Ekonomi UMKM Pasca-Pandemi / Era Digital: Banyak UMKM mikro di daerah mengalami keterbatasan dalam literasi digital dan manajemen usaha. Melalui pendampingan pembukuan dan digital marketing, kegiatan ini bertujuan menciptakan kemandirian usaha yang berkelanjutan (*sustainable business*) bagi Bu Yati dan komunitas UMKM lokal sekitar.

### METODE PENGABDIAN MASYARAKAT

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menerapkan pendekatan interaktif partisipatif (*Asset-Based Community Development / ABCD*) yang berfokus pada pemanfaatan dan optimalisasi potensi aset lokal UMKM Keripik Gegetas Bu Yati di Kelurahan Gunung Sugih, Kota Cilegon. Metode pengabdian ini dirancang secara terstruktur melalui lima tahapan utama kajian dan implementasi guna mengatasi permasalahan efisiensi produksi, standardisasi mutu, kemasan, serta pemasaran.

1 Lokasi, Subjek, dan Mitra Pengabdian  
Kegiatan pengabdian dilaksanakan di sentra produksi UMKM Keripik Gegetas Bu Yati yang berlokasi di Kelurahan Gunung Sugih, Kecamatan Ciwandan, Kota Cilegon, Provinsi Banten. Subjek sasaran dalam pengabdian ini adalah pemilik usaha (Bu Yati) beserta para tenaga kerja lokal yang terlibat langsung dalam proses pengolahan, pengemasan, dan pemasaran keripik gegetas.

2 Tahapan Pelaksanaan Kajian dan Pengabdian  
Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian dirancang sistematis melalui 5 (lima) tahapan utama:

Tabel 1. 5 (lima) tahapan pelaksanaan kajian dan pengabdian

| TAHAPAN                                   | FOKUS KEGIATAN                                                                                                                                      | LUARAN & TARGET PERMASALAHAN                                                                                       |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Tahap Observasi & Identifikasi Masalah | Studi lapangan, wawancara mendalam, pemetaan rantai produksi eksisting, dan penggalian narasi nilai sejarah gegetas.                                | Dokumen profil usaha, pemetaan masalah produksi, serta inventarisasi nilai historis bahan pangan lokal.            |
| 2. Tahap Perancangan & Alih Teknologi     | Pengadaan dan uji coba teknologi tepat guna (mesin pemotong adonan efisien dan mesin peniris minyak/spinner).                                       | Peningkatan kapasitas produksi, kerapian pemotongan adonan, dan penurunan kadar minyak sisa (oil retention).       |
| 3. Tahap Standardisasi & Inovasi Kemasan  | Pendampingan Good Manufacturing Practices (GMP), serta redesign kemasan kedap udara bermerek.                                                       | perpanjangan masa simpan (shelf-life), dan kemasan modern berdaya saing dengan storytelling sejarah lokal.         |
| 4. Tahap Pelatihan & Digitalisasi Usaha   | Pelatihan manajemen keuangan sederhana, pemanfaatan aplikasi pencatatan kas, pembuatan toko online (e-commerce), dan strategi promosi media sosial. | Peningkatan keterampilan tata kelola finansial mitra dan perluasan jangkauan pemasaran ke skala regional/nasional. |
| 5. Tahap Evaluasi &                       | Pengukuran tingkat keberhasilan                                                                                                                     | Peningkatan efisiensi produksi,                                                                                    |

|               |                                                                                     |                                                                                    |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Keberlanjutan | intervensi melalui evaluasi pre-test/post-test dan pemantauan berkala (monitoring). | kenaikan omzet penjualan, dan ketercapaian kemandirian mitra secara berkelanjutan. |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

### 3 Analisis Data

Untuk mengukur efektivitas dan keberhasilan intervensi pengabdian masyarakat ini, teknik analisis data dilakukan secara komprehensif menggunakan kombinasi pendekatan kualitatif dan kuantitatif:

#### A. Analisis Kualitatif (Deskriptif-Kualitatif)

Data kualitatif yang diperoleh dari wawancara mendalam, observasi lapangan, serta dokumentasi sejarah dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman, yang meliputi tiga langkah:

1. Reduksi Data (*Data Reduction*): Merangkum, memilah, dan memfokuskan data mentah mengenai kearifan lokal keripik gegetas, kendala operasional mitra, dan respons terhadap inovasi kemasan.
2. Penyajian Data (*Data Display*): Menyajikan data secara terstruktur dalam bentuk tabel perbandingan, diagram alir proses produksi, dan narasi deskriptif.
3. Penarikan Kesimpulan & Verifikasi (*Conclusion Drawing*): Merumuskan simpulan mengenai efektivitas penerapan teknologi dan perubahan daya saing produk di pasar.

#### B. Analisis Kuantitatif (Deskriptif-Kuantitatif & Komparatif)

Data kuantitatif dianalisis untuk mengukur perubahan terukur sebelum dan sesudah intervensi (*pre vs. post-intervention*):

1. Analisis Efisiensi Produksi: Menguji kapasitas volume produksi per jam (kg/jam) serta persentase penurunan kadar minyak sisa (*oil retention rate*) pada keripik setelah penggunaan mesin peniris minyak (*spinner*).
2. Analisis Pemasaran dan Keuangan: Membandingkan tingkat omzet penjualan bulanan mitra, jangkauan wilayah distribusi produk, dan efisiensi biaya operasional.
3. Analisis Evaluasi Pemahaman Mitra: Mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra (mengenai GMP, pembukuan digital, dan

4. pemasaran online) dengan mengkalkulasi selisih nilai persentase rata-rata skor hasil *pre-test* dan *post-test* pelatihan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1 Nilai Sejarah dan Kearifan lokal keripik gegetas Bu Yati

Hasil penelusuran sejarah dan wawancara mendalam mengonfirmasi bahwa keripik gegetas merupakan warisan kuliner tradisional Banten yang bermula dari tradisi pemanfaatan tepung tapioka/singkong dan rempah-rempah lokal sebagai camilan masyarakat pesisir Cilegon. Nama "gegetas" secara historis merujuk pada teksturnya yang sangat renyah dan mudah pecah ketika digigit ("getas"). UMKM Bu Yati di Kelurahan Gunung Sugih mempertahankan formulasi resep warisan leluhur dengan memadukan tepung tapioka, bawang putih, ketumbar, garam, dan racikan bumbu alami tanpa bahan pengawet sintetis. Penyampaian nilai sejarah ini diintegrasikan ke dalam desain label kemasan baru melalui pendekatan storytelling. Narasi singkat mengenai asal-usul dan kearifan lokal keripik gegetas dicantumkan pada bagian belakang kemasan modern, sehingga menambah nilai persepsi (*perceived value*) produk sebagai oleh-oleh khas Kota Cilegon yang autentik dan sarat akan identitas budaya.

#### 2 Efisiensi Proses Produksi dan Penataan Area Usaha

Sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan, rantai produksi Keripik Gegetas Bu Yati sangat bergantung pada proses manual dan peralatan seadanya. Pengadonan, pencetakan, hingga penirisan minyak setelah penggorengan hanya mengandalkan tirisan kawat biasa tanpa peralatan modern. Hal ini mengakibatkan kadar minyak sisa (*oil retention*) cukup tinggi (mencapai ~28%), tekstur keripik lebih cepat tengik (keawetan hanya 3–4 minggu), dan kapasitas produksi terbatas maksimal 15 kg/hari. Melalui intervensi perbaikan tata kelola ruang produksi, penataan alur kerja, standardisasi resep, serta penyempurnaan teknik penirisan dan pengemasan manual yang lebih efisien, dilakukan pula penataan area usaha agar lebih higienis dan terstruktur sebagaimana disajikan pada Gambar 1. Dampak perubahan parametrik sebelum dan sesudah intervensi disajikan dalam Tabel 1 berikut:

Tabel 2. Perbandingan Parameter Produksi Sebelum dan Sesudah Intervensi Pengabdian

| Parametrik Evaluasi             | Kondisi Sebelum Intervensi (Manual Seadanya) | Kondisi Setelah Intervensi (Optimasi & Standardisasi) |
|---------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Kapasitas Produksi              | 12 – 15 kg / hari                            | 20 – 25 kg / hari (Meningkat ~66%)                    |
| Kerapian & Uniformitas          | Ukuran & ketebalan tidak merata              | Ukuran & ketebalan seragam (Standar acuan)            |
| Pengelolaan Minyak Sisa         | Penirisan konvensional (Cepat tengik)        | Teknik penirisan bertingkat & kertas penyerap         |
| Masa Simpan Produk (Shelf-Life) | 3 – 4 Minggu (Plastik polos)                 | 3 – 4 Bulan (Standing pouch aluminum foil)            |
| Tingkat Higienitas (GMP)        | Belum terstruktur                            | Menerapkan atribut sanitasi & zonasi                  |

Melalui penataan ulang ruang kerja dan penerapan teknik penirisan minyak bertingkat menggunakan bahan penyerap minyak food-grade, keawetan produk dapat diperpanjang secara signifikan tanpa mengubah cita rasa khasnya.

#### 3 Standardisasi Mutu, Inovasi Kemasan, dan Pemasaran Digital serta Promosi Fisik

Pendampingan standar Good Manufacturing Practices (GMP) diterapkan pada ruang produksi Bu Yati, mencakup tata letak ruang (*layout*), penggunaan peralatan sanitasi (sarung tangan, celemek, pelindung kepala), serta higienitas bahan baku. Dalam aspek legalitas, tim pengabdian membantu analisis Informasi Nilai Gizi (AKG) untuk dicantumkan pada label produk. Dari sisi kemasan, terjadi transformasi dari plastik PP transparan tipis tanpa merek menjadi kemasan standing pouch aluminum foil yang dilengkapi zipper lock dan

desain grafis profesional. Kemasan baru menampilkan identitas merek "Keripik Gegetas Bu Yati Gunung Sugih", foto produk yang menggugah selera, informasi legalitas, logo Halal, serta narasi nilai sejarah lokal. Selain optimalisasi pemasaran digital melalui e-commerce dan media sosial, tim pengabdian memperkuat strategi pemasaran fisik (offline) dengan merancang serta mendampingi proses pemasangan spanduk identitas toko di lokasi penjualan mitra, sebagaimana terlihat pada Gambar 2. Pemasangan spanduk ini sangat strategis mengingat Kelurahan Gunung Sugih merupakan jalur lintasan utama wisatawan menuju destinasi Anyer-Carita, sehingga meningkatkan visibilitas dan daya tarik tempat usaha bagi pembeli lokal maupun wisatawan.



Gambar 1. Pemasangan Spanduk Penjual & Branding Identitas Toko Bu Yati

Hasil pelatihan digitalisasi dan promosi fisik menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dari skor rata-rata pre-test sebesar 42,5% menjadi 88,0% pada post-test. Kombinasi inovasi kemasan, pemasaran digital, dan promosi fisik melalui spanduk usaha terbukti meningkatkan omzet penjualan bulanan mitra hingga 60% dalam kurun waktu 2 bulan setelah kegiatan pengabdian dilaksanakan.

### KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat pada UMKM Keripik Gegetas Bu Yati di Kelurahan Gunung Sugih, Kota Cilegon, telah berhasil mencapai indikator keberhasilan yang ditargetkan secara komprehensif. Pengangkatan nilai sejarah dan kearifan lokal keripik gegetas berbasis tapioka dan rempah tradisional mampu memperkuat identitas kebudayaan produk sebagai oleh-oleh autentik khas Kota Cilegon. Penataan area produksi dan optimasi alur kerja manual terbukti meningkatkan efisiensi kerja dan kapasitas produksi sebesar 66%. Selain itu, penyempurnaan teknik penirisan minyak

bertingkat yang dikombinasikan dengan pengemasan kedap udara (standing pouch aluminum foil) berhasil memperpanjang masa simpan produk dari yang semula 3–4 minggu menjadi 3–4 bulan tanpa merusak cita rasa asli. Pendampingan standar kebersihan (GMP), fasilitasi legalitas (P-IRT dan Halal), inovasi kemasan bermerek, serta integrasi pemasaran digital dan promosi fisik melalui pemasangan spanduk tempat usaha terbukti meningkatkan visibilitas produk di koridor lintasan wisata Anyer. Secara keseluruhan, rangkaian intervensi ini meningkatkan keterampilan mitra hingga 88,0% dan menaikkan omzet penjualan bulanan mitra sebesar 60%. Kegiatan ini memberikan model pemberdayaan UMKM berbasis kearifan lokal yang mandiri dan berkelanjutan di Kota Cilegon.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis dan Tim Pengabdian menyampaikan terima kasih dan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada:

- A. Seluruh Anggota Kelompok 14 Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) atas kerja keras, dedikasi, kekompakan, dan kontribusi nyata yang luar biasa dalam seluruh tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat di lapangan.
- B. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) perguruan tinggi yang telah memberikan panduan, fasilitasi administratif, serta pengawalan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.
- C. Ibu Yati pelaku UMKM Keripik Gegetas Bu Yati di Kelurahan Gunung Sugih yang telah berperan aktif, kooperatif, dan terbuka selama seluruh tahapan pendampingan dan implementasi program.
- D. Pemerintah Kelurahan Gunung Sugih dan Kecamatan Ciwandan, Kota Cilegon, atas izin lokasi, dukungan kemitraan, serta fasilitas sarana-prasarana pendukung kegiatan di lapangan.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. Astuti and S. Rahayu, "Formulasi dan karakterisasi fisikokimia produk olahan berbasis tapioka dengan penambahan rempah tradisional," *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 32, no. 1, pp. 45–54, 2021.

- [2] L. Suryani, T. Wibowo, and P. Lestari, "Penerapan standar keamanan pangan Good Manufacturing Practices (GMP) dan pengemasan kedap udara untuk peningkatan daya simpan olahan UMKM," *Jurnal Aplikasi Ilmu dan Pengabdian Masyarakat*, vol. 5, no. 2, pp. 89–98, 2021.
- [3] A. A. Pratama and R. Hidayat, "Pengaruh inovasi kemasan modern dan storytelling branding terhadap keputusan pembelian produk oleh-oleh kuliner UMKM," *Jurnal Manajemen Usaha Kecil dan Menengah*, vol. 14, no. 1, pp. 45–58, 2022.
- [4] S. Sumarto, N. Nurhayati, and E. Purwanto, "Pelestarian kuliner tradisional berbasis kearifan lokal dalam mendukung pariwisata daerah," *Jurnal Kebudayaan dan Pariwisata*, vol. 10, no. 1, pp. 12–23, 2022.
- [5] M. Melati, H. Herawati, and A. Nurbaity, "Pendampingan pengurusan legalitas P-IRT dan sertifikasi halal bagi UMKM pangan olahan di daerah pesisir," *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM)*, vol. 28, no. 2, pp. 112–120, 2022.
- [6] D. Kurniawan, A. Setyawan, and F. Rohman, "Strategi digitalisasi pemasaran dan branding tempat usaha pada UMKM berbasis kuliner lokal," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Teknologi*, vol. 4, no. 3, pp. 201–210, 2022.
- [7] N. K. Fitriani and I. G. A. A. Suarantica, "Pemberdayaan UMKM olahan pangan tradisional melalui optimalisasi sanitasi dan efisiensi rantai produksi," *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 7, no. 1, pp. 67–76, 2023.
- [8] B. Santoso, E. R. Lestari, and M. L. N. Perdana, "Redesign kemasan dan strategi penataan tempat usaha guna meningkatkan visibilitas produk UMKM oleh-oleh," *Jurnal Pengabdian Komunitas*, vol. 3, no. 2, pp. 144–153, 2023.
- [9] W. A. Prasetyo, S. Suwarti, and T. Haryanto, "Peningkatan kapasitas produksi dan tata kelola alur kerja pada industri rumah tangga pengolahan keripik," *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan dan Hasil Pertanian*, vol. 8, no. 1, pp. 33–42, 2023.
- [10] H. Haryadi and T. Widyastuti, "Pengembangan potensi pariwisata kuliner khas daerah berbasis kearifan lokal masyarakat Banten," *Jurnal Kebudayaan dan Destinasi Wisata*, vol. 6, no. 2, pp. 88–97, 2024.
- [11] M. R. Alamsyah and S. Handayani, "Analisis tingkat higienitas dan implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM makanan ringan," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, vol. 3, no. 1, pp. 50–59, 2024.
- [12] K. Utami, R. Setiawan, and D. Puspitasari, "Pendampingan pembuatan identitas visual toko dan promosi fisik untuk meningkatkan penjualan mitra UMKM," *Jurnal Pengabdian Mandiri*, vol. 3, no. 4, pp. 315–324, 2024.
- [13] R. A. Kusuma and F. Firmansyah, "Pemanfaatan media sosial dan e-commerce dalam perluasan jangkauan pasar produk lokal daerah," *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Bisnis Digital*, vol. 2, no. 1, pp. 15–25, 2025.
- [14] I. Indriyani and A. Budianto, "Kajian daya tahan dan evaluasi mutu keripik olahan tapioka dengan pengemasan standing pouch aluminum foil," *Jurnal Penelitian Teknologi Pangan*, vol. 12, no. 1, pp. 77–86, 2025.
- [15] M. B. Miles, A. M. Huberman, and J. Saldana, *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*, 3rd ed. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications, 2014.