

**Accelerating Small Industry Competitiveness Through Innovation And Green Economy  
In Selotapak Village, Mojokerto**

**Akselerasi Daya Saing Industri Mikro Berbasis Inovasi Dan Ekonomi Hijau Di Desa  
Selotapak Mojokerto**

**Idfi Setyaningrum<sup>1\*</sup>, Gunawan<sup>2</sup>, Daniel Soesanto<sup>3</sup>**

Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Surabaya<sup>1</sup>

Fakultas Teknik, Universitas Surabaya<sup>2,3</sup>

[idfi@staff.ubaya.ac.id](mailto:idfi@staff.ubaya.ac.id)<sup>1</sup>, [gunawan@staff.ubaya.ac.id](mailto:gunawan@staff.ubaya.ac.id)<sup>2</sup>, [daniel@staff.ubaya.ac.id](mailto:daniel@staff.ubaya.ac.id)<sup>3</sup>

Disubmit : 20 Oktober 2025, Diterima: 12 November 2025, Terbit: 22 Desember 2025

---

**ABSTRACT**

*This community service activity aims to enhance the business capacity of the household industry Camilan RIA in Selotapak Village, Mojokerto Regency, through the development of digital marketing and production efficiency based on the green economy. The program includes training on the use of digital media, the provision of appropriate technologies such as ovens, mixers, grinders, and automatic sealers, as well as innovations in managing production waste into value-added products. The results show an improvement in digital marketing skills that expand market reach, an increase in production capacity with 30–40% higher efficiency, and waste reduction through the utilization of broken chips into derivative products. In addition, the redesign of environmentally friendly packaging has succeeded in enhancing product attractiveness and supporting sustainability principles. Overall, this activity has had a positive impact on the partner's productivity, competitiveness, and green economy awareness, and has the potential to be replicated in other household industries in the surrounding area.*

**Keywords:** *Green Economy, Production Efficiency, Re-Branding, Selotapak*

**ABSTRAK**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas usaha rumah tangga Camilan RIA di Desa Selotapak, Kabupaten Mojokerto, melalui pengembangan pemasaran digital dan efisiensi produksi berbasis ekonomi hijau. Program ini mencakup pelatihan pemanfaatan media digital, pemberian teknologi tepat guna berupa oven, mixer, grinder, dan sealer otomatis, serta inovasi pengelolaan limbah produksi menjadi produk bernilai tambah. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan pemasaran digital yang memperluas jangkauan pasar, peningkatan kapasitas produksi hingga 30–40% lebih efisien, serta pengurangan limbah dengan pemanfaatan remahan keripik menjadi produk turunan. Selain itu, re-desain kemasan ramah lingkungan berhasil meningkatkan daya tarik produk dan mendukung prinsip keberlanjutan. Secara keseluruhan, kegiatan ini berdampak positif pada produktivitas, daya saing, dan kesadaran ekonomi hijau mitra, serta berpotensi direplikasi pada industri rumah tangga lain di wilayah sekitar.

**Kata Kunci:** Efisiensi Produksi, Ekonomi Hijau, Re-Branding, Selotapak

**1. Pendahuluan**

Desa Selotapak, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto memiliki alam pedesaan yang indah dengan suguhannya pemandangan sawah dan gunung. Posisinya di sebuah lembah yang diapit 2 gunung berapi, di sebelah timur Gunung Penanggungan (1.602 m) dan di sebelah selatan Gunung Welirang (2.983 m). Karena diapit oleh 2 gunung berapi dan diberkati air yang melimpah, maka kawasan desa ini sangat subur. Bahkan karena kesuburnya ada banyak sawah yang senantiasa ditanami padi dan tanaman lain seperti ubi jalar tanpa jeda. Desa Selotapak, juga menjadi destinasi wisata utama di Kecamatan Trawas. Beberapa tempat wisata di Selotapak ialah, Sawah Terasering, Kendhi Pitoe, dengan didukung beberapa café *instagramable* seperti *Gartenhutte* dan *Rustic Market*. Pengunjung di wisata Trawas saat ini

lebih dari 15 ribu orang/bulan, tentunya oleh-oleh khas daerah wisata menjadi salah satu daya tarik pengunjung (Darmoko et al., 2022)

Kepala Desa Selotapak menyampaikan bahwa ubi jalar merupakan salah satu potensi lokal yang menjanjikan untuk dikembangkan sebagai oleh-oleh khas desa. Sayangnya, sejauh ini pemanfaatan ubi jalar dalam bentuk produk olahan masih tergolong rendah, hanya sekitar 5-10%. Padahal, industri mikro yang memproduksi keripik ubi ungu mampu meraih nilai tambah hingga Rp 30.819 untuk setiap kilogram ubi ungu yang diolah menjadi keripik (Asmawati & Herlambang, 2020)

Salah satu industri mikro yang memanfaatkan produk unggulan pertanian Desa Selotapak adalah Camilan Ria melalui produksi oleh-oleh khas Desa Selotapak berbahan dasar hasil pertanian lokal, seperti ubi jalar, ketela pohon, dan mbote. Ibu Nanik sebagai pemilik Camilan RIA berkeinginan untuk dapat menambah kapasitas produksi, karena kapasitas produksi saat ini masih belum bisa memenuhi kebutuhan pasar. Saat ini Camilan RIA sudah mempunyai Nomor Induk Berusaha (NIB), P-IRT, dan Sertifikat Produk Halal.

Berdasarkan analisis situasi teridentifikasi ada dua permasalahan yang akan diselesaikan pada program ini yaitu: (1) Permasalahan pertama pada aspek produksi, keterbatasan peralatan menyebabkan proses masih bersifat manual dan kurang efisien seperti proses iris ubi masih menggunakan pisau biasa, penggilingan juga masih menggunakan alat dengan kapasitas kecil, penggorengan masih menggunakan wajan yang kecil sehingga proses produksi berjalan tidak efisien dan kapasitas produksi terbatas. (2) Permasalahan kedua pada aspek pemasaran, produk hanya dijual di toko lokal dan melayani konsumen dalam satu desa saja, sehingga jangkauan pasar sangat sempit dan belum mampu memberikan dampak ekonomi yang signifikan serta kemasan yang masih belum ramah lingkungan berupa plastik yang belum memenuhi standar kesehatan apalagi jika bercampur dengan minyak.

Permasalahan ini menunjukkan bahwa perlu dukungan untuk bertransformasi, tidak hanya agar lebih produktif dan kompetitif, tetapi juga agar lebih berwawasan lingkungan. Inilah yang menjadikan pendekatan ekonomi hijau sangat relevan(Regif et al., 2023). Ekonomi hijau mendorong pelaku usaha untuk meningkatkan produktivitas dan pendapatan, namun tetap menjaga keberlanjutan lingkungan. Berdasarkan permasalahan program dibuat dengan tujuan: (1) Memberikan pendampingan & transfer pengetahuan kepada mitra terkait pemanfaatan teknologi tepat guna untuk peningkatan kapasitas dan efisiensi energi, (2) Memberikan pendampingan & transfer pengetahuan kepada mitra terkait pemanfaatan limbah menjadi kompos atau pakan ternak, (3) Memberikan pendampingan & transfer pengetahuan kepada mitra terkait perluasan pasar melalui pemasaran digital.

Melalui adopsi prinsip ekonomi hijau, Camilan RIA dapat memperbaiki proses produksinya secara efisien dan ramah lingkungan, serta mengembangkan strategi pemasaran yang lebih luas dan berkelanjutan. Langkah-langkah tersebut tidak hanya berdampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi desa, tetapi juga mendukung agenda pembangunan berkelanjutan melalui pengelolaan sumber daya secara bijak(Fatimah, 2018) Menindaklanjuti uraian di bagian permasalahan di atas dapat dirumuskan beberapa permasalahan dan solusi sistematis yang tidak hanya menyelesaikan persoalan teknis, namun juga selaras dengan prinsip ekonomi hijau sebagai berikut: (1) Aspek Produksi, solusi utama untuk masalah ini adalah penerapan teknologi tepat guna melalui penerapan alat pengiris ubi semi-otomatis, penggilingan ubi, mixer, alat penggorengan, mesin pengayak tepung, rak display, band sealer untuk peningkatan kapasitas produksi serta efisiensi produksi. Hal ini akan membantu meningkatkan kapasitas produksi, mengurangi waktu kerja, serta menurunkan kelelahan tenaga kerja. (2) Aspek Pemasaran, solusi melalui perluasan pasar dan pelatihan pemasaran digital diberikan melalui penggunaan WhatsApp Bisnis dan Instagram Bisnis. Selain itu, dibuat konten promosi visual dan naratif yang menonjolkan aspek "produk lokal yang ramah lingkungan", berikutnya dilakukan re-desain kemasan menggunakan bahan bioplastik serta pelatihan branding dan

desain label produk. Ini tidak hanya meningkatkan daya tarik produk tetapi juga menunjukkan komitmen terhadap keberlanjutan(Yuiana Trisanti et al., 2023)

## 2. Metode

Guna menjamin efektivitas implementasi program, akan dibuat mekanisme kerja yang jelas dan terstruktur, meliputi lima tahapan pelaksanaan pengabdian sebagai berikut:

(1) Sosialisasi kegiatan dan koordinasi peran dan tanggung jawab dimana pelaksanaan rapat teknis antara tim pengabdi dan mitra untuk menyepakati peran, tugas, dan ruang lingkup kerja masing-masing pihak secara proporsional serta menyusun jadwal kerja terperinci mencakup waktu, tempat, output, dan metode pelaksanaan setiap aktivitas program. (2) Pelaksanaan Pelatihan, pelatihan yang akan diadakan meliputi pelatihan efisiensi produksi, pelatihan pengelolaan limbah kulit ubi, pelatihan *digital marketing* dan pelatihan kemasan ramah lingkungan. (3) Penerapan teknologi tepat guna, penerapan TTG melalui alat pengiris ubi semi-otomatis, pengilingan ubi, mixer, alat pengorengan, mesin pengayak tepung, rak display, *band sealer* untuk peningkatan kapasitas produksi serta efisiensi produksi sehingga waktu produksi bisa lebih singkat dan hasil produksi bisa meningkat. (4) Pendampingan dan monitoring evaluasi Internal. Sistem monitoring dilakukan melalui log book kegiatan, observasi lapangan (pendampingan khususnya penerapan TTG), dan laporan kemajuan sebagai dasar refleksi pelaksanaan kegiatan. (5) monitoring berkala dan dokumentasi progres, mengisi log book kegiatan secara rutin untuk mencatat setiap kemajuan, tantangan, serta catatan penting selama implementasi program berlangsung.

Metode pelaksanaan kegiatan dan partisipasi mitra, pada kegiatan yang dirancang dengan metode partisipatif, dituntut adanya partisipasi aktif dari mitra dan tim pengusul. Partisipasi aktif mitra dilakukan dengan menyediakan fasilitas dalam barang dan bahan pelatihan serta pendampingan.

**Tabel 1. Rencana program dan aktivitas untuk Mitra**

Program	Aktifitas	Partisipasi Mitra dan Tim Pengusul
Program Pemanfaatan TTG dalam upaya efisiensi proses produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Penyediaan TTG proses produksi (alat pengiris ubi semi-otomatis, pengilingan ubi, mixer, alat pengorengan, mesin pengayak tepung, rak display, <i>band sealer</i>)</li> <li>b. Pelatihan Efisiensi Proses Produksi</li> </ul>	<b>Peran mitra/keterlibatan langsung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam sesi pelatihan dan pendampingan.</li> <li>b. Bersedia mengikuti kegiatan monitoring pada aktivitas yang dikerjakan.</li> <li>c. Menyediakan tempat pelatihan dan fasilitas pelatihan (LCD, sound system, kursi, meja, dll).</li> </ul>
Program Pemasaran Digital	Pelatihan dan pendampingan pemasaran digital serta pembuatan konten untuk produk	<b>Peran mitra/keterlibatan langsung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam sesi pelatihan dan pendampingan.</li> <li>b. Bersedia mengikuti kegiatan monitoring pada aktivitas yang dikerjakan.</li> <li>c. Menyediakan tempat pelatihan dan fasilitas</li> </ul>
Program Re-Desain Kemasan dan Branding Produk	Pelatihan dan pendampingan Re-Desain Kemasan yang ramah lingkungan dan Branding Produk	<b>Peran mitra/keterlibatan langsung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Terlibat aktif dalam sesi pelatihan dan pendampingan.</li> <li>b. Bersedia mengikuti kegiatan monitoring pada aktivitas yang dikerjakan.</li> <li>c. Menyediakan tempat pelatihan dan fasilitas</li> </ul>

### 3. Hasil Pelaksanaan

Kegiatan dimulai dengan koordinasi awal guna menyusun jadwal dan pembagian tugas di desa Selotapak. Pada pertemuan ini dibahas jadwal pelaksanaan kegiatan, rencana aktivitas pelatihan dan pendampingan yang akan dilaksanakan, rencana penggunaan anggaran, dan rencana target luaran. Selanjutnya adalah pembelajaran lapang ke *Ubaya Baking Center* yang diikuti oleh 30 peserta dari tim produksi dan manajemen. Kegiatan ini dirancang sebagai upaya peningkatan kapasitas industri mikro agar mampu beradaptasi dengan tuntutan pasar modern yang menekankan pada efisiensi produksi, peningkatan produktivitas, serta minimalisasi limbah menuju konsep *zero waste*(Setyaningrum et al., 2019).

Dalam kegiatan tersebut, peserta mendapatkan kesempatan untuk melakukan observasi langsung terhadap proses produksi berbasis teknologi modern yang diterapkan di *Ubaya Baking Center*. Peserta juga diperkenalkan pada berbagai praktik manajemen produksi yang lebih sistematis, mulai dari pengaturan alur kerja (*workflow*), penggunaan peralatan yang hemat energi, hingga penerapan *Good Manufacturing Practices*. Melalui pendekatan ini, diharapkan Camilan RIA mampu mempersingkat waktu produksi, mengurangi biaya operasional, dan meningkatkan kualitas produk secara konsisten(Hartanti et al., 2023).

Selain aspek teknis, pembelajaran lapang juga menekankan pentingnya pengelolaan bahan baku secara optimal(Yuiana Trisanti et al., 2023). Peserta diajak untuk memahami cara meminimalisasi sisa bahan serta mengolah limbah produksi menjadi produk turunan bernilai tambah, sejalan dengan konsep ekonomi sirkular. Diskusi interaktif mengenai strategi menuju zero waste memberikan wawasan baru bagi peserta dalam mengembangkan pola produksi yang ramah lingkungan sekaligus berdaya saing(Lukman et al., 2021).

Industri mikro Camilan RIA memperoleh inspirasi sekaligus pengetahuan praktis yang relevan untuk diterapkan dalam kegiatan usahanya. Dengan mengadopsi prinsip efisiensi, produktivitas, dan keberlanjutan, Camilan RIA diharapkan mampu berkembang tidak hanya sebagai industri mikro yang tangguh secara ekonomi, tetapi juga sebagai pelaku usaha yang peduli terhadap lingkungan. Kegiatan ini menjadi langkah nyata dalam mendukung transformasi industri mikro menuju praktik bisnis yang lebih inovatif, adaptif, dan berkelanjutan.



**Gambar 1. Kegiatan pembelajaran lapang ke Ubaya Baking Center**

Pelatihan re-desain kemasan ramah lingkungan yang diselenggarakan di Kampus Universitas Surabaya (Ubaya). Kegiatan ini diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari pelaku industri mikro, tim produksi, dan perwakilan manajemen usaha. Fokus utama pelatihan adalah memberikan pemahaman mengenai pentingnya kemasan yang tidak hanya menarik bagi pembeli, tetapi juga berdampak positif terhadap lingkungan(Regif et al., 2023). Peserta dibekali wawasan mengenai tren terkini dalam dunia kemasan, khususnya bagaimana konsumen semakin memperhatikan aspek sustainability dalam memilih produk. Materi yang disampaikan mencakup penggunaan bahan kemasan yang dapat didaur ulang, pengurangan material plastik sekali pakai, serta penerapan desain kemasan sederhana yang tetap mampu menonjolkan identitas merek. Peserta diajak untuk mengeksplorasi berbagai ide kreatif yang dapat diterapkan

pada produk Camilan RIA agar memiliki nilai tambah di pasar.

Selain aspek lingkungan, pelatihan juga menekankan strategi desain visual yang efektif untuk meningkatkan daya tarik produk. Peserta diajarkan bagaimana pemilihan warna, tipografi, dan elemen grafis dapat memengaruhi persepsi konsumen serta mendorong keputusan pembelian(Darmoko et al., 2022). Dengan demikian, kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk, tetapi juga sebagai media komunikasi merek yang mampu membangun citra positif dan loyalitas pelanggan. Kegiatan ini menjadi momentum penting bagi Camilan RIA untuk memperkuat posisinya sebagai industri mikro yang berorientasi pada inovasi dan keberlanjutan. Dengan mengintegrasikan konsep ramah lingkungan dalam desain kemasan, usaha ini diharapkan dapat menjawab tantangan pasar modern sekaligus berkontribusi pada upaya pengurangan limbah. Pelatihan ini menegaskan bahwa kemasan yang baik harus mampu menghadirkan nilai estetika, fungsionalitas, serta tanggung jawab sosial dan lingkungan(Yuiana Trisanti et al., 2023).



**Gambar 2. Hasil Re-Desain Kemasan Camilan RIA**

Pelatihan diversifikasi produk yang diikuti oleh industri mikro Camilan Ria, berfokus pada pemanfaatan limbah produksi berupa remahan atau sisa keripik yang hancur. Selama ini, remahan keripik ubi biasanya dianggap tidak memiliki nilai ekonomis dan cenderung dibuang sebagai limbah. Namun melalui pelatihan ini, sisa produksi tersebut justru diolah kembali menjadi produk inovatif bernama *Dame Fondan Keripik Ubi*.

Pelatihan ini diikuti oleh tim produksi dan pengelola usaha Camilan RIA dengan tujuan meningkatkan keterampilan dalam menciptakan produk baru yang bernalih jual sekaligus ramah lingkungan. Instruktur memperkenalkan konsep *zero waste production*(Apriandi, 2018), yakni bagaimana setiap bagian dari bahan baku dapat dimanfaatkan secara optimal untuk mengurangi limbah. Peserta kemudian mempraktikkan langsung proses pengolahan remahan keripik menjadi adonan fondan, yang selanjutnya dikreasikan menjadi camilan dengan rasa unik serta tekstur yang menarik.

Produk *Dame Fondan Keripik Ubi* tidak hanya menghadirkan variasi baru bagi konsumen, tetapi juga menjadi solusi bagi masalah limbah produksi yang selama ini dihadapi. Dengan memanfaatkan sisa keripik, Camilan RIA mampu menambah efisiensi penggunaan bahan baku, menekan biaya produksi, serta memperluas portofolio produk yang dapat ditawarkan ke pasar.

Selain aspek teknis, pelatihan ini juga menekankan pentingnya strategi pemasaran untuk memperkenalkan produk baru kepada konsumen. Peserta didorong untuk mengemas *Dame Fondan Keripik Ubi* dengan desain yang menarik serta mempromosikannya melalui kanal digital, sehingga dapat memperkuat daya saing Camilan RIA di tengah persaingan industri makanan ringan.

Melalui pelatihan ini, Camilan RIA menunjukkan komitmennya dalam mengembangkan usaha yang tidak hanya mengutamakan kualitas, tetapi juga keberlanjutan dan inovasi.

Diversifikasi produk dari limbah produksi menjadi langkah nyata untuk membangun industri mikro yang tangguh, kreatif, dan peduli lingkungan.



**Gambar 3. Pelatihan Kreasi Cita Rasa Lokal**

Industri mikro Camilan RIA terus berupaya meningkatkan daya saing melalui penerapan produk teknologi dan inovasi yang mencakup aspek *hard technology* maupun *soft technology*(Hasanah et al., 2020). Sebagai bentuk dukungan, Camilan RIA menerima bantuan peralatan produksi berupa *oven*, *grinder*, *mixer*, dan *sealer* otomatis. Kehadiran peralatan modern ini bertujuan untuk mendorong efisiensi produksi, meningkatkan kapasitas, serta memastikan konsistensi kualitas produk.

Dengan adanya oven berteknologi lebih baik, proses pemanggangan menjadi lebih stabil sehingga menghasilkan tekstur dan cita rasa yang seragam. *Grinder* digunakan untuk memperhalus bahan baku secara cepat dan higienis, sedangkan *mixer* memudahkan pencampuran adonan dalam jumlah besar dengan waktu lebih singkat. Sementara itu, *sealer* otomatis memungkinkan proses pengemasan berjalan lebih rapi, cepat, dan higienis, sehingga dapat memenuhi permintaan pasar yang semakin meningkat.

Selain inovasi berbasis peralatan, Camilan RIA juga mengembangkan inovasi berbasis *soft technology* melalui strategi re-branding. Salah satu langkah penting adalah melakukan repacking kemasan agar produk tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga lebih ramah lingkungan. Kemasan baru dirancang dengan desain yang mencerminkan identitas merek, menggunakan bahan yang dapat didaur ulang, serta menampilkan informasi produk secara lebih jelas dan komunikatif. Dengan demikian, kemasan berfungsi ganda: melindungi produk sekaligus memperkuat citra usaha yang peduli pada keberlanjutan.

Integrasi antara pemanfaatan teknologi produksi dan inovasi kemasan ini diharapkan mampu membawa Camilan RIA menuju level yang lebih profesional. Usaha ini tidak hanya siap memenuhi permintaan konsumen dari sisi kuantitas dan kualitas, tetapi juga memiliki nilai tambah berupa kepedulian terhadap aspek estetika dan lingkungan. Dengan strategi tersebut, Camilan RIA berpotensi memperluas pangsa pasar sekaligus mengukuhkan posisinya sebagai industri mikro yang adaptif, inovatif, dan berkelanjutan(Farahdiansari & Ashari, 2023).

Penerapan teknologi dan inovasi kepada masyarakat menjadi salah satu fokus penting dalam kegiatan pengabdian yang diberikan kepada industri mikro Camilan RIA. Melalui program ini, dukungan tidak hanya diberikan dalam bentuk peralatan produksi modern seperti *oven*, *grinder*, *mixer*, dan *sealer* otomatis, tetapi juga melalui transfer pengetahuan dan inovasi yang relevan dengan kebutuhan masyarakat pelaku industri mikro (Setyaningrum et al., 2019).

Berdasarkan relevansi, teknologi yang diperkenalkan disesuaikan dengan karakteristik usaha Camilan RIA yang bergerak di bidang makanan ringan berbasis ubi. Peralatan produksi membantu meningkatkan efisiensi dan kapasitas produksi, sehingga mampu menjawab tantangan keterbatasan tenaga kerja manual dan waktu produksi yang sebelumnya dihadapi. Sementara itu, inovasi dalam bentuk re-branding dan re-design kemasan ramah lingkungan memperkuat daya tarik produk di mata konsumen sekaligus sejalan dengan tren pasar yang

semakin peduli pada aspek keberlanjutan(Viknesuari et al., 2022).

Partisipasi masyarakat juga menjadi bagian integral dalam program ini. Anggota tim produksi, pengelola usaha, dan bahkan masyarakat sekitar dilibatkan dalam berbagai kegiatan, mulai dari pelatihan penggunaan peralatan baru, praktik diversifikasi produk dari sisa produksi, hingga workshop desain kemasan. Keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan menunjukkan adanya kesadaran bersama untuk mengembangkan usaha secara kolektif dan berkelanjutan.

Lebih jauh, masyarakat juga didorong untuk memberikan umpan balik terhadap produk baru yang dihasilkan, baik dari sisi rasa, tampilan kemasan, maupun nilai keberlanjutannya. Hal ini menciptakan proses *co-creation*, di mana inovasi tidak hanya datang dari tim pengabdian, tetapi juga lahir dari pengalaman, aspirasi, dan ide masyarakat pengguna maupun konsumen(Fitriyah et al., 2024).

Adanya relevansi teknologi yang tepat serta partisipasi aktif masyarakat, penerapan teknologi dan inovasi di Camilan RIA diharapkan mampu mendorong kemandirian usaha, memperkuat daya saing industri mikro, serta menciptakan ekosistem industri mikro yang inovatif dan peduli lingkungan(Was'an et al., 2023).

Penerapan teknologi dan inovasi melalui program pengabdian kepada industri mikro Camilan RIA memberikan dampak nyata dalam peningkatan kebermanfaatan dan produktivitas usaha. Dengan adanya dukungan peralatan produksi modern berupa oven, grinder, mixer, dan sealer otomatis, proses produksi yang sebelumnya memakan waktu lama kini dapat dilakukan dengan lebih cepat, efisien, dan konsisten. Hal ini berdampak pada peningkatan kapasitas produksi, yang memungkinkan Camilan RIA memenuhi permintaan pasar dalam jumlah lebih besar.

Selain itu, efisiensi waktu produksi yang tercapai membuat tenaga kerja dapat dialihkan untuk kegiatan lain yang lebih strategis, seperti pengembangan produk baru dan pemasaran(Dwimahendrawan, 2022). Kebermanfaatan lain juga terlihat pada aspek lingkungan, di mana pelatihan diversifikasi produk dari sisa keripik serta re-design kemasan ramah lingkungan mampu mengurangi limbah produksi dan memperkuat citra usaha yang peduli pada keberlanjutan(Abuga & Raghava, 2021).

Inovasi kemasan dan branding yang dilakukan juga memberikan dampak terhadap daya tarik produk di mata konsumen, sehingga meningkatkan peluang penjualan(Pudjoprastyono et al., 2023). Dengan demikian, penerapan teknologi dan inovasi ini tidak hanya meningkatkan produktivitas, tetapi juga menciptakan nilai tambah yang berkelanjutan bagi usaha dan masyarakat sekitar(Septiyana et al., 2020).

**Tabel 2. Indikator Pengukur Dampak Dari Program Yang dilaksanakan**

No.	Indikator	Sebelum	Sesudah
1	Peningkatan Kapasitas Produksi	10 kg keripik per hari	20 kg keripik per hari (naik 100%)
2	Efisiensi Waktu Produksi	8 jam kerja untuk satu siklus produksi	5 jam kerja untuk siklus yang sama (efisiensi waktu 37,5%)
3	Pengurangan Limbah Produksi	Remahan/sisa keripik sebelumnya dibuang ±5 kg per minggu	Remahan diolah menjadi produk baru (pengurangan limbah hingga 80%)
4	Peningkatan Daya Tarik Produk (kemasan & branding)	Menggunakan kemasan plastik yang belum ramah lingkungan	adanya kemasan baru yang ramah lingkungan, feedback positif konsumen, serta

			peningkatan minat beli (penjualan meningkat 20–30%) per bulan
5	Peningkatan Nilai Ekonomi	Limbah dibuang atau dibuat pakan ternak	Diversifikasi produk dari limbah ( <i>Dame Fondan Keripik Ubi</i> ) diperkirakan akan memberi tambahan pendapatan 15–20% dari total omset bulanan.

## 5. Penutup

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Selotapak, Kabupaten Mojokerto, telah memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kapasitas dan keberdayaan mitra, khususnya pada industri rumah tangga Camilan RIA. Program ini dirancang untuk menjawab tantangan utama yang dihadapi industri mikro, yakni keterbatasan dalam pemasaran berbasis digital, rendahnya efisiensi produksi, serta belum optimalnya pemanfaatan prinsip ekonomi hijau dalam pengelolaan usaha. Pertama, dari sisi pemasaran digital, mitra memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru dalam memanfaatkan media sosial untuk memperluas jangkauan pasar. Melalui pelatihan ini, Camilan RIA mampu meningkatkan keterampilan dalam membuat konten promosi yang menarik, memanfaatkan fitur iklan berbayar, serta melakukan pengelolaan interaksi dengan konsumen secara lebih profesional. Hal ini membuka peluang pasar yang lebih luas tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga regional dan bahkan nasional. Kedua, dari sisi efisiensi produksi, pemberian bantuan alat produksi berupa oven, mixer, grinder, dan sealer otomatis telah meningkatkan kapasitas produksi secara signifikan. Sebelumnya, proses produksi masih sangat bergantung pada tenaga manual sehingga memerlukan waktu lebih lama, tenaga lebih besar, dan kapasitas produksi terbatas. Dengan adanya teknologi tepat guna, produksi dapat ditingkatkan hingga 30–40% lebih cepat dengan tingkat konsistensi produk yang lebih baik. Selain itu, efisiensi penggunaan energi dan bahan baku juga lebih terkontrol, sehingga mendukung prinsip keberlanjutan. Ketiga, dari sisi ekonomi hijau, program ini menekankan pada upaya pengelolaan limbah dan penerapan desain ramah lingkungan. Limbah remahan keripik yang semula tidak dimanfaatkan kini dapat diolah menjadi produk turunan baru seperti *dame fondan keripik ubi*, sehingga menambah nilai tambah serta mengurangi limbah produksi. Selain itu, kegiatan re-desain kemasan ramah lingkungan yang menggunakan bahan lebih berkelanjutan dan menarik secara visual mampu meningkatkan daya tarik produk sekaligus mendukung tren konsumen yang semakin peduli terhadap isu lingkungan.

## Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami sampaikan kepada Direktorat Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Direktorat Jenderal Riset Dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains Dan Teknologi atas pendanaan Tahun Anggaran 2025. Juga tidak lupa kami sampaikan terima kasih kepada mitra Camilan RIA Desa Selotapak Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto atas partisipasi aktif dan luar biasa.

## Daftar Pustaka

- Abuga, D., & Raghava, N. S. (2021). Real-time smart garbage bin mechanism for solid waste management in smart cities. *Sustainable Cities and Society*, 75, 103347. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.scs.2021.103347>

- Apriandi, A. (2018). Penguatan Sistem Manajemen Mutu dan Konsep Zero Waste Production pada Kelompok Pengolah Produk Perikanan di Kampung Madung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Maritim*, 1(1). <https://doi.org/10.31629/pkmmar.v1i1.779>
- Asmawati, E., & Herlambang, A. (2020). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENGELOLAN HASIL PERTANIAN UBI JALAR DI DESA SELOTAPAK. *PEDULI: Jurnal Ilmiah Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1). <https://doi.org/10.37303/peduli.v4i1.142>
- Darmoko, M., Yunita, A., & Ramadhanti, D. (2022). Pengembangan Kawasan Desa Wisata Selotapak melalui Digital Branding guna Meningkatkan Mutu Media Promosi. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2). <https://doi.org/10.31571/gervasi.v6i2.3235>
- Dwimahendrawan, A. (2022). Sosialisasi Perencanaan Dan Penjadwalan Produksi Pada Industri Rumah Tangga Keripik Kedelai Di Desa Kertonegoro, Kecamatan Jenggawah, Kabupaten Jember. *Majalah Ilmiah Pelita Ilmu*, 4(2). <https://doi.org/10.37849/mipi.v4i2.255>
- Farahdiansari, A. P., & Ashari, F. (2023). PENGGUNAAN OVEN PENGERING BUAH SALAK UNTUK PENINGKATAN EFISIENSI PRODUKSI KURMA SALAK DI UMKM MUBAROK DESA WEDI KECAMATAN KAPAS KABUPATEN BOJONEGORO. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(3). <https://doi.org/10.31764/jpmb.v7i3.15971>
- Fatimah, R. (2018). Efisiensi Ekonomi Penggunaan Faktor Produksi Pada UMKM Ritel Mahasiswa Di Laboratorium Kewirausahaan Universitas Negeri Yogyakarta. *Skripsi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Fitriyah, I. R., Hariadi, S., Wibowo, J. M., & Setyaningrum, I. (2024). Analisis Profil, Kendala, Dan Strategi Pengembangan UMKM: Studi Kasus UMKM Di Kabupaten Sampang Madura. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, 7(2). <https://doi.org/10.31539/costing.v7i2.8313>
- Hartanti, M. F. P., Mardita, C. N., Tirta, M., Putra, A. R. A., & Setyaningrum, I. (2023). Literasi Pemasaran Digital dan Teknologi Keuangan Sebagai Sarana Peningkatan Omset UMKM di Probolinggo. *J-MAS (Jurnal Manajemen Dan Sains)*, 8(1). <https://doi.org/10.33087/jmas.v8i1.922>
- Hasanah, H., Sulistiyanti, A., & Nofikasari, I. (2020). INDUKSI TEKNOLOGI PRODUKSI PADA INDUSTRI SABUN TANRE.SKIN MENUJU ZERO WASTE. *Universitas Duta Bangsa Surakarta*.
- Lukman, L., Yulianti, N., & Priyanto, E. (2021). Analisis Profitabilitas Dan Efisiensi Biaya Usaha Mikro Kecil Menengah Pengolahan Salak "Wedi" Di Desa Wedi Kecamatan Kapas Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 8(3). <https://doi.org/10.25157/jimag.v8i3.5817>
- Pudjoprastyono, H., Layli, R. M., Mohamad, T., Wicaksono, A., & Faajri4, M. S. (2023). Pemberdayaan UMKM Rolade Sawi Melalui Peningkatan Branding Digital dan Inovasi Kemasan. *Media Pengabdian Kepada Masyarakat (MPKM)*, 2(01).
- Regif, S. Y., Seran, M. S., Naif, I. Y., Pattipeilohy, A., & Saputri, L. (2023). Literasi Digital Ekonomi Hijau Terhadap Pemberdayaan UMKM Desa di Kabupaten Langkat. *Jurnal Ilmu Politik Dan Pemerintahan*, 9(1). <https://doi.org/10.37058/jipp.v9i1.6922>
- Septiyana, L., Nizaruddin, N., Rahmawati, N. I., Atma, S. R., Putri, A. S., & Astuti, N. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pengolahan Makanan Tradisional Kerupuk Dapros Di Desa Gunung Rejo. *DEDIKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1). <https://doi.org/10.32332/d.v2i1.1979>
- Setyaningrum, I., Sari, D. W., Handoyo, R. D., & Tandelilin, E. (2019). *MSEs – Large Industry Partnerships Based on Technology Innovation in Indonesia*. 100(Icoi), 430–433. <https://doi.org/10.2991/icoi-19.2019.74>
- Viknesuari, S., Naffarindra, K., & Ramadhanti, F. (2022). Pendampingan Peningkatan Produktivitas dan Daya Saing Usaha Mikro Kecil dan Menengah Teh Tarik Jelly Campernik Cianjur. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1). <https://doi.org/10.30656/jpmwp.v6i1.3784>

- Was'an, G. H., Utarindasari, D., & Suratminingsih. (2023). TRANSFORMASI DIGITAL UNTUK PENINGKATAN DAYA SAING UMKM CILEUNGSI : PENGABDIAN DALAM IMPLEMENTASI SOLUSI INOVATIF. *Bhakti Yustisia*, 1(1).
- Yuiana Trisanti, Citra Siwi Hanayanti, & Anang Faktchur Rachman. (2023). Sosialisasi Efisiensi Produksi dan Omzet Penjualan UMKM Kripik Singkong melalui Pemanfaatan Sistem Informasi Digital Marketing. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 2(1). <https://doi.org/10.55123/abdiikan.v2i1.1643>