



Pendampingan Pembuatan Nastar dan inovasi kemasan untuk meningkat daya saing produk UMKM SN Cookies di Cileungsi

Susiyanti Nurjanah^{1*}, Nanik Wuryani¹, Aisyah Setyo Ningrum¹

¹Universitas Muhammadiyah Cileungsi Jl. Anggrek No 25, Perum PTSC Cibinong
Kec. Cileungsi, Kab. Bogor, Jawa Barat Kode Pos 16820, Indonesia

[*cicinurjanah04@gmail.com](mailto:cicinurjanah04@gmail.com)

Article history

Received : 19/01/2026
Received in revised form : 21/02/2026
Accepted : 16/03/2026

Abstract: *Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) have great potential in supporting the local economy, but in the production process there are various problems, especially in the aspects of the production process and packaging process. SN Cookies located in Cileungsi District is one of the dry cake (Nastar) business actors who face problems in the form of a production process that has not been standardized and the use of packaging that is less attractive and not optimal in protecting the product during shipping. This Community Service Activity aims to improve product quality and competitiveness of MSMEs, through assistance in the production and packaging process. The method used in the implementation of the assistance activity is through three stages: the planning, implementation and evaluation stages. In the implementation stage, it is carried out using lectures, discussions and direct practice methods related to the production process of making nastar as well as the development of better packaging innovations. The results of this activity show that there is an increase in the understanding and skills of partners in implementing a more systematic and consistent production process. Thus producing nastar products with better and uniform quality. In addition, the packaging innovation applied is able to protect the product and improve the appearance of the packaging. This mentoring activity has a positive impact on product improvement and opens up opportunities for SN Cookies MSMEs to increase competitiveness and expand marketing reach.*

Keywords: *MSMEs, Nastar Cake, Packaging Innovation*

Abstrak: Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki potensi yang besar dalam mendukung perekonomian lokal, namun pada proses produksi terdapat berbagai masalah terutama pada aspek proses produksi dan proses kemasan. SN Cookies yang berlokasi di Kecamatan Cileungsi merupakan salah satu pelaku usaha kue kering (Nastar) yang menghadapi permasalahan berupa proses produksi pembuatan nastar yang belum terstandarisasi serta penggunaan kemasan yang kurang menarik dan belum optimal dalam melindungi produk selama pengiriman. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas produk dan daya saing UMKM, melalui pendampingan pembuatan dan proses pengemasan metode yang dilakukan pada pelaksanaan kegiatan pendampingan melalui tiga tahapan yaitu tahap perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Pada tahap pelaksanaan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan praktik langsung terkait proses produksi pembuatan nastar serta pengembangan inovasi kemasan yang lebih baik. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dalam menerapkan proses produksi yang lebih sistematis dan konsisten. Sehingga menghasilkan produk nastar dengan kualitas yang lebih baik dan seragam. Selain itu inovasi kemasan yang diterapkan mampu melindungi produk dan memperbaiki tampilan kemasan. Kegiatan pendampingan ini memberikan dampak positif

terhadap peningkatan produk dan membuka peluang bagi UMKM SN Cookies untuk meningkatkan daya saing serta memperluas jangkauan pemasaran.

Kata Kunci : UMKM, Kue Nastar, Inovasi Kemasan

PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) merupakan sektor ekonomi yang menjadi motor penggerak pertumbuhan ekonomi Indonesia (Hardayani et al., 2023), serta menjadi salah satu pilar utama perekonomian nasional yang berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) serta penyerapan tenaga kerja di Indonesia (Habibi et al., 2024). Selain berperan sebagai penggerak ekonomi, UMKM juga terbukti memiliki ketahanan yang relative baik dalam menghadapi ketidakpastian ekonomi, khususnya pada sektor usah berbasis kebutuhan konsumsi masyarakat (Fauziah et al., 2023). Meskipun demikian, (Susanti et al., 2024) Sebagian besar UMKM masih dikelola secara konvensional dengan mengandalkan keterampilan yang diperoleh secara turun temurun, sehingga belum sepenuhnya menerapkan standar produksi, inovasi produk, maupun strategi pemasaran yang berorientasi pada pengembangan usaha jangka Panjang (Kurniawan, 2025).

Sektor UMKM yang memiliki potensi pasar besar adalah industri pangan olahan, khususnya kue kering (Maulana et al., 2024). Produk kue kering banyak diminati oleh masyarakat lintas usia dan kerap menjadi pilihan utama pada momen tertentu, seperti hari besar keagamaan, acara keluarga, maupun sebagai buah tangan (Halim & Tangga, 2021). Dari sisi usaha, kue kering memiliki keunggulan berupa modal awal yang relatif terjangkau, proses produksi yang sederhana, serta peluang pemasaran yang luas baik secara langsung maupun melalui platform digital (Erwantiningsih et al., 2025). Di antara berbagai jenis kue kering, yakni perpaduan adonan lembut dengan isian selain nanas yang memberikan keseimbangan rasa manis dan asam (Ardiningtyas & Romadhoni, 2023)

Peluang pasar yang menjanjikan, pelaku UMKM Kue kering masing menghadapi berbagai permasalahan dalam pengelolaan usaha, khususnya pada aspek pengemasan produk (Pamularsih et al., 2023). Hasil pengamatan awal di wilayah cileungsi dan sekitarnya menunjukkan bahwa Sebagian besar UMKM kue kering masih menggunakan kemasan sederhana yang belum memperhatikan aspek perlindungan produk, ketahanan kemasan, serta daya tarik visual. Padahal,

kemasan tidak hanya berfungsi sebagai pelindung produk selama penyimpanan dan distribusi, tetapi juga berperan penting dalam membangun persepsi kualitas meningkatkan kepercayaan konsumen, serta mempengaruhi Keputusan pembelian (Firdaus & Janudin, 2024).

Kondisi ini juga terlihat pada UMKM SN Cookies, yang berlokasi di Desa Cileungsi, Kecamatan Cileungsi, Kabupaten bogor. UMKM ini telah berdiri sejak tahun 2021, dengan omzet bulanan sekitar Rp. 5 – 7 Juta. Berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan mitra, terdapat dua permasalahan utama : pertama, proses pembuatan kue nastar yang belum standar khususnya pada ukuran dan berat. Kedua, kemasan yang belum cukup kokoh untuk proses pengiriman jarak jauh, sehingga berpotensi menimbulkan kerusakan dan menurunkan kualitas saat diterima oleh konsumen (Heri Wibowo et al., 2025). Kondisi ini berdampak pada terbatasnya jangkauan pemasaran, di mana produk hanya dipasarkan di wilayah cileungsi dan belum mampu menjangkau pasar yang lebih luas

Permasalahan tersebut menunjukkan adanya perbedaan antara potensi pasar yang besar dengan kemampuan UMKM dalam mengelola produksi dan pengemasan secara optimal. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang untuk memberikan pendampingan secara terencana dan berkelanjutan, dengan fokus pada peningkatan pemahaman dan keterampilan mitra dalam standarisasi proses produksi kue kering serta inovasi kemasan produk yang aman, menarik, dan memiliki identitas merek yang jelas (Suprihatin, 2025).

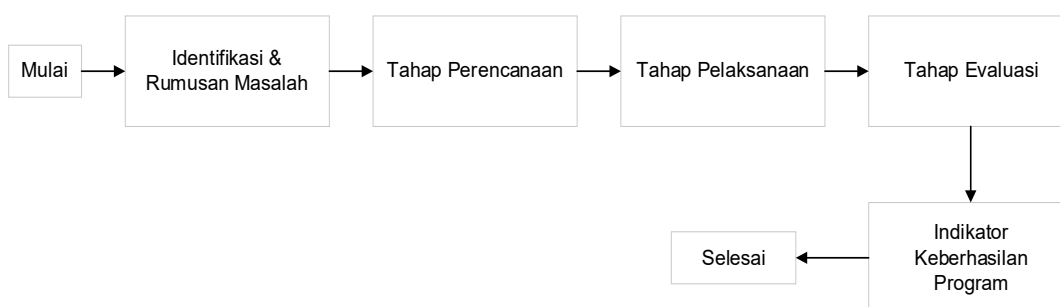
Berdasarkan permasalahan tersebut, rumusan masalah yang diangkat adalah: 1) bagaimana meningkatkan standarisasi pembuatan produk kue nastar pada UMKM SN Cookies, dan 2) bagaimana mendesain kemasan produk yang aman, menarik, dan mampu meningkatkan daya tarik konsumen.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan mitra dalam standarisasi proses produksi kue nastar serta membantu mengembangkan kemasan produk yang aman, menarik, dan memiliki identitas merek yang jelas untuk memperluas jangkauan pemasaran. Pendekatan ini sejalan dengan hasil kegiatan pengabdian sebelumnya yang menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas pelaku UMKM melalui edukasi dan inovasi kemasan dapat meningkatkan minat beli konsumen dan mendorong keberlanjutan

usaha, khususnya pada UMKM pangan olahan di tingkat lokal (Puspitorini et al., 2022).

METODE

Metode pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui tiga tahapan yang saling berkesinambungan, yaitu perencanaan, pelaksanaan, evaluasi, (Wilarso et al., 2025). Dalam seluruh kegiatan tahapan melibatkan mitra UMKM secara aktif agar solusi yang diberikan benar-benar sesuai dengan kebutuhan lapangan. Pada gambar 1 dibawah ini, menunjukkan alur proses yang menggambarkan tahapan kegiatan secara sistematis mulai dari perencanaan hingga indikator keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan.



Gambar 1. Alur Proses Pengabdian Kepada Masyarakat

Dari gambar 1, diatas dapat di jelaskan sebagai berikut :

a. Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan meliputi observasi kondisi mitra, terutama proses produksi kue nastar, yang mencakup bahan baku, teknik pembuatan dan pengemasan yang digunakan. Tujuan observasi ini adalah mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi mitra serta merumuskan solusi yang sesuai dengan kebutuhan UMKM. Partisipan pada tahap ini melibatkan pemilik dan 5 karyawan inti, sehingga pemahaman kondisi usaha dapat diperoleh secara menyeluruh.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui kombinasi ceramah, diskusi, dan praktik langsung. Kegiatan ini mencakup pendampingan pembuatan kue nastar sesuai standar produksi yang baik dan benar, serta praktik inovasi kemasan gar lebih aman, menarik, dan memiliki identitas merek yang jelas.

c. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui pengamatan langsung terhadap kemampuan mitra dalam menerapkan standar produksi dan inovasi kemasan. Dengan indikator keberhasilan meliputi:

- 1) Mitra mampu menerapkan praktik secara mandiri dan berkelanjutan.
- 2) Peningkatan jumlah produk sesuai standar dan kualitas kemasan yang memenuhi aspek keamanan, daya tarik visual dan identitas merek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, menemukan berbagai temuan yang diperoleh melalui hasil pengamatan yang dilakukan secara langsung pada saat kegiatan pendampingan, serta penilaian terhadap proses dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan bersama mitra UMKM. Temuan-temuan tersebut dapat memberikan gambaran mengenai kondisi awal, dan perubahan yang terjadi pada proses pendampingan, serta dampak yang dihasilkan terhadap peningkatan kualitas produk. Dari hasil kegiatan ini akan dilakukan analisis dan dibahas dengan mengaitkan pada tujuan dan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan sebelumnya.

Berdasarkan permasalahan yang ditemukan di lapangan, yaitu proses pembuatan nastar yang belum standar dan penggunaan kemasan yang kurang menarik secara visual serta tingginya resiko kerusakan produk selama distribusi, sejalan dengan pendapat kotler dan Keller yang menyatakan bahwa kemasan merupakan salah satu elemen penting dalam pemasaran yang dapat mempengaruhi persepsi kualitas dan keputusan pembelian konsumen. Kondisi tersebut menunjukkan adanya perbedaan antara potensi produk yang dimiliki UMKM dan strategi pengemasan yang diterapkan.

Kegiatan pendampingan pada UMKM SN Cookies memberikan gambaran perubahan yang nyata pada proses produksi dan pengemasan kue nastar. Sebelum kegiatan, proses produksi nastar belum standar, sehingga ukuran, bentuk, dan tekstur produk tidak seragam. Selain itu, kemasan yang digunakan masih sederhana, kurang menarik secara visual, dan memiliki risiko kerusakan produk hingga sekitar 25% selama distribusi (Gambar 2).



Gambar 2, 3 dan 4. Kemasan Nastar Proses pembuatan dan inovasi pengemasan nastar

Dari kondisi pada gambar 2, ini menunjukkan diperlukannya pendampingan standarisasi proses dan inovasi kemasan, dan berikut ini merupakan kegiatan pendampingan yang dilakukan:

a. Standarisasi Proses

Pendampingan dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, dan praktik langsung, sehingga mitra dapat memahami tahapan proses produksi nastar secara sistematis (Nofiyanti et al., 2025). Setelah pendampingan, mitra mampu memproduksi nastar dengan ukuran dan bentuk seragam, serta tekstur yang konsisten. Proses standarisasi mencakup pengukuran bahan baku secara tepat, penentuan bobot adonan untuk setiap nastar, dan pengaturan suhu serta waktu pemanggangan. Hasil ini menunjukkan bahwa standarisasi produksi meningkatkan mutu produk, memudahkan pengendalian kualitas, dan menjadi dasar untuk memperluas jangkauan pasar.

b. Inovasi Kemasan

Aspek pengemasan juga mendapat perhatian khusus. Sebelum pendampingan, kemasan hanya berupa kotak sederhana tanpa identitas merek atau elemen visual menarik. Melalui pendampingan, mitra belajar mendesain kemasan yang lebih fungsional dan menarik, dengan penggunaan bahan karton yang lebih kuat dan penambahan label produk yang informatif. Diharapkan dengan desain kemasan baru dapat mengurangi kerusakan produk, meningkatkan daya tarik visual, dan memberikan kesan profesional pada produk.

Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa standarisasi produksi dan inovasi kemasan menjadi faktor penting dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing UMKM. Standarisasi produksi memungkinkan mitra menjaga konsistensi produk, yang berdampak positif pada kepuasan konsumen. Sementara itu,

kemasan inovatif berfungsi sebagai media komunikasi visual, memperkuat citra produk, dan meningkatkan persepsi kualitas konsumen, sesuai dengan teori pemasaran Kotler & Keller (2016) yang menyatakan bahwa kemasan merupakan elemen penting yang memengaruhi keputusan pembelian yang dapat di tunjukkan pada gambar 3 dan 4.

Dari gambar 3 dan 4 di atas merupakan hasil pendampingan proses pembuatan nastar yang sudah terstandarisasi dari segi ukuran maupun berat dan inovasi pengemasan nastar yang lebih baik, secara keseluruhan kegiatan pendampingan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis mitra, tetapi juga mendorong perubahan cara kerja dan pemahaman mitra dalam mengelola usaha. Dengan meningkatnya kualitas produk dan kemasan, UMKM SN Cookies memiliki peluang lebih besar untuk memperluas jangkauan pasar serta meningkatkan daya saing produk secara berkelanjutan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan pada UMKM SN Cookies di kecamatan cileungsi telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif terhadap peningkatan kualitas produk. Melalui kegiatan pendampingan pembuatan dan pengemasan kue kering (Nastar), mitra memperoleh peningkatan pemahaman dan keterampilan dalam menerapkan proses produksi yang lebih terstandarisasi serta inovasi kemasan yang lebih fungsional dan menarik. Hasil kegiatan menunjukkan adanya perubahan yang terukur, antara lain:

- a. Mitra mampu memproduksi nastar dengan ukuran dan bentuk yang lebih seragam, sesuai standar yang ditetapkan.
- b. Kemasan baru mampu mengurangi kerusakan produk selama proses pengiriman.
- c. Tampilan kemasan yang lebih menarik secara visual, serta memiliki identitas merk yang jelas dan lebih aman untuk proses pengiriman.

Saran

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, disarankan:

- a. UMKM SN Cookies dapat menerapkan secara konsisten standar proses produksi dan pengemasan yang telah diperoleh selama kegiatan pendampingan, sehingga kualitas produk dapat terjaga secara berkelanjutan.
- b. Pengelolaan usaha secara berkelanjutan dengan cara melakukan strategi pemasaran digital, serta membuat izin PIRT untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan legalitas produk.

Untuk kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya, disarankan agar pendampingan dilakukan secara lebih komprehensif, tidak hanya pada aspek produksi dan pengemasan, tetapi juga mencakup strategi pemasaran, pemanfaatan media digital, pengelolaan keuangan, dan pengembangan produk secara berkelanjutan. Dengan pendekatan yang lebih luas ini, diharapkan UMKM dapat meningkatkan kinerja usaha dan daya saing produk secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiningtyas, C. S., & Romadhoni, I. F. (2023). Inovasi Kue Nastar Dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot Esculenta) Dan Penambahan Bubuk Daun Kelor (Moringa Oleifera). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 22–31.
- Erwantiningsih, E., Putry, E. N., Karlina, R. D. I., & Rahayu, A. M. S. (2025). *Kemandirian Wirausaha Melalui Inovasi Jajanan Tradisional “Kue Sagon” dan “Ting-ting Kacang” di Desa Rejoso Lor Kabupaten Pasuruan*. 6(November), 1411–1422.
- Fauziah, N. A., Ala’aldin, J., Reihan, M., Hariyono, F. M., Hidayatullah, R. A., & Calvin Edo Wahyudi. (2023). Upaya Peningkatan Pendapatan UMKM Kue Kering Melalui Branding Kemasan dan Pemanfaatan Digital Marketing. *KARYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 60–64.
- Firdaus, R. A., & Janudin. (2024). Penguatan Statistik Usaha Umkm Terdigitalisasi Di Pabrik Kue Lintang Tasikmalaya. *Jurnal PKM: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 07(06), 722–732.
- Habibi, S., Ginting, A., Aprilia, R., & Fitri, L. (2024). Peningkatan Produksi Kue Kering Remen Malang. *Jurnal PKM Manajemen Bisnis*, 4(1), 40–47.
- Halim, K. I., & Tangga, I. R. (2021). Pendampingan usaha kue kering melalui pengemasan produk dan pemasaran digital. *Communnity Development Journal*, 2(3), 732–736.
- Hardayani, Y., Rahayu, D., & Mulyadi. (2023). Pendampingan Penguatan Kapasitas Pelaku Usaha Kecil. *JAMS: Jurnal Abdimas Serawai*, 3, 103–109.
- Heri Wibowo, Anggraini, M., Khikmawati, E., Marcellly WW, & Kemas Muhammad Abdul Fatah. (2025). Pemberdayaan UMKM Kue Kering Sagon Ibu Sita Heri. *Jurnal Perak Malahayati : Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(27), 291–300.
- Kurniawan, P. R. (2025). *Transformasi Bisnis Tradisional Menuju Bisnis Digital: Strategi, Tantangan, Dan Implikasi Terhadap Daya Saing Umkm Di Era Ekonomi Digital Panji Rizki Kurniawan*. 4(4), 68–79.
- Maulana, M. F., Patimah, S., Noviani, A. A., & Dwy, R. (2024). Pengembangan
- JURNAL ABDIMAS SERAWAI VOL 6 NO 1, APRIL 2026*

- Bisnis Kue Kering Dan Basah Di Desa Karyawangi Kecamatan Parompong. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(8), 734–738.
- Nofiyanti, Jantrisia, R., Kamar, K., Akbari, M., & Winanti. (2025). Inovasi Produk dan Kemasan Nastar Sebagai Strategi Peningkatan Citra dan Nilai Tambah UMKM: Hasil Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 5(1).
- Pamularsih, T. R., Istri, C., Widhari, S., Ketut, N., Gayatri, P., Departement, T., Kuta, S., Regency, B., & Kering, K. (2023). Pendampingan Pengelolaan dan Inovasi Produk Usaha Kue Kering di Denpasar Management and Innovation Assistance of Pastry Business Products in Denpasar. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 439–447.
- Puspitorini, R., Ambarkahi, Y., Retnowati, N., Wardani, D. K., Eka, F., & Pratama, A. (2022). Pendampingan Wirausaha Produk Kue Kering Sebagai Upaya Peningkatan Kemandirian Ekonomi Warga Desa Subo Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(3), 461–464.
- Suprihatin, E. (2025). Sosialisasi Peluang Usaha Kue Kering Untuk Menambah Income Menjelang Hari Raya Idul Fitri Bagi Ibu-ibu Warga Perumahan Desa Sobo Banyuwangi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi Teknologi (Dimastek)*, 04(01), 236–243.
- Susanti, H. D., Fahrurrozi, M., Wisdaningrum, O., & Pradana, D. A. (2024). Strengthening the Production and Marketing of UMKM Pastri Kacang Cookies Penguatan Produksi dan Pemasaran UMKM Kue Kering Pastri Kacang. *Insan Cendekia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 66–69.
- Wilarso, Pahmi, M. A., Nurkholis, Firman, & Mujtaba, M. (2025). Implementasi Inovasi Alat Pemotong Pisang untuk Peningkatan Kualitas Produksi Keripik Pisang pada UMKM di Desa Situsari , Cileungsi. *JAMS: Jurnal Abdimas Serawai*, 5, 294–305.