



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

“Tema 8 : Pengabdian kepada Masyarakat”

PENINGKATAN KUALITAS PRODUK DAN PEMASARAN KELOMPOK PENGOLAH DAN PEMASAR BUNDA MADANI, DESA PANEMBANGAN, KECAMATAN CILONGOK, KABUPATEN BANYUMAS

**Nur Wijayanti¹, Ratna Satriani², Widya Ayu Kurnia Putri³, Teuku Junaidi⁴, dan
Undiono⁵**

¹Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

²Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

³Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

⁴Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

⁵LPPM, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia

Email: nur.wijayanti@unsoed.ac.id

ABSTRAK

Poklahsar Bunda Madani mengolah produk berbahan dasar ikan diantaranya yaitu Nila bumbu, Abon Nila (Bonil), Nastar isi abon nila (Nasbonil) dan Amplang Nila. Permasalahan yang dialami poklahsar Bunda Madani diantaranya peralatan produksi yang masih terbatas (belum lengkap), tempat produksi yang belum representative dan belum menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), terdapat produk yang masih kurang kualitasnya, sertifikasi produk halal, pasar yang masih terbatas karena belum melakukan pemasaran secara online (digital marketing) di media sosial serta belum adanya pembukuan keuangan sederhana. Solusi yang ditawarkan dari program ini adalah difusi iptek dan penyuluhan terkait permasalahan yang dialami yaitu pentingnya produksi bersih dan CPPOB (GMP), peningkatan kualitas produk amplang, pendampingan sertifikasi produk halal, pembukuan akuntansi sederhana serta hibah alat produksi. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan keterampilan dan pengetahuan IKM calon mitra Poklahsar Bunda Madani terkait produksi bersih dan CPPOB (GMP), pendampingan sertifikasi produk Halal, serta pembukuan akuntansi sederhana. Luaran dari penerapan iptek ini adalah artikel ilmiah yang diprosidir dan diseminarkan di seminar nasional LPPM Unsoed, jurnal nasional, dan luaran tambahan berupa, sertifikat halal dan model pembukuan akuntansi sederhana. Hasil dari kegiatan pengabdian ini diantaranya sertifikat halal Abon Nila sudah terbit, kualitas produk amplang meningkat yaitu lebih



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

renyah dan bagus, terdapat peningkatan nilai pre test dan post test dari 65 ke 95 untuk pelatihan GMP, dan bantuan alat produksi untuk Poklahsar Bunda Madani sudah diberikan.

Kata kunci: Kualitas produk, Poklahsar Bunda Madani, Halal, GMP

ABSTRACT

Poklahsar Bunda Madani processes fish-based products including seasoned tilapia, shredded tilapia (Bonil), Nastar filled with shredded tilapia (Nasbonil) and Amplang tilapia. Problems experienced by the Bunda Madani poklahsar include production equipment that is still limited (not yet complete), production sites that are not yet representative and have not implemented Good Processed Food Production Methods (CPPOB), there are products that still lack quality, halal product certification, markets that are still limited because they haven't done online marketing (digital marketing) on social media and there hasn't been simple financial bookkeeping. The solution offered by this program is the diffusion of science and technology and education related to the problems experienced, namely the importance of clean production and CPPOB (GMP), improving the quality of amplang products, assistance with halal product certification, simple accounting bookkeeping and production equipment grants. The aim of this service activity is to improve the skills and knowledge of potential SMEs partners of the Bunda Madani Poklahsar regarding clean production and CPPOB (GMP), assistance with Halal product certification, as well as simple accounting bookkeeping. The output of the application of science and technology is scientific articles which are processed and presented at LPPM Unsoed national seminars, national journals, and additional outputs in the form of halal certificates and simple accounting bookkeeping models. The results of this service activity include the issuance of a halal certificate for Abon Nila, the quality of amplang products has increased, namely crisper and better, there has been an increase in pre-test and post-test scores from 65 to 95 for GMP training and production equipment assistance for Poklahsar Bunda Madani has been provided.

Key words: Product quality, Poklahsar Bunda Madani, Halal, GMP

PENDAHULUAN

Industri kecil menengah yang saat ini sedang berkembang di desa Panembangan adalah Poklahsar Bunda Madani yang dipimpin oleh ibu Khasanah, yang beralamat di Rt 06 Rw 02 Desa Panembangan. Poklahsar Bunda Madani mengolah produk berbahan dasar ikan diantaranya yaitu Nila bumbu, Abon Nila (Bonil), Nastar isi abon nila (Nasbonil) dan Amplang Nila. IKM calon mitra baru beberapa bulan melakukan usahanya yaitu sejak Juli 2022. Sebelum



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

memproduksi olahan ikan, Ibu Khasanah merupakan ibu rumah tangga biasa. Poklahsar Bunda Madani mempunyai anggota 20 orang.

IKM mitra mempunyai beberapa permasalahan diantaranya untuk produk Bonil dan Nasbonil sudah memiliki sertifikat produk berupa ijin edar PIRT. Bonil belum mempunyai sertifikat halal. Sedangkan untuk produk amplang belum mempunyai sertifikat produk, baik PIRT maupun Halal. Maka dari itu perlu adanya pemdampingan produk untuk mendapatkan ijin edar PIRT dan sertifikasi Halal dari BPJPH. Dikarenakan sertifikat produk sangat penting bagi perluasan pasar dan menjadi jaminan bagi konsumen terkait kualitas produk. Peralatan pengolahan produk beberapa statusnya masih meminjam, belum mempunyai sendiri. Hal ini dapat menghambat produksi kurang maksimal, sehingga diperlukan *supporting* kelengkapan alat produksi yang memadai untuk meningkatkan kapasitas produksi. Alat produksi yang dibutuhkan dan belum dimiliki oleh Poklahsar Bunda Madani diantaranya adalah blender, chooper, kompor, oven dan alat penggorengan.

Produk yang aman dan bermutu dapat diperoleh dari proses produksi yang bersih dan higienis sesuai dengan cara produksi pangan olahan yang baik dengan menerapkan konsep manajemen produksi bersih. Pada proses industri, produksi bersih berarti meningkatkan efisiensi pemakaian bahan baku, energi, mencegah atau mengganti penggunaan bahan-bahan berbahaya dan beracun, mengurangi jumlah dan tingkat racun semua emisi dan limbah sebelum meninggalkan proses. Penerapan produksi bersih pada industri pangan seperti IKM Poklahsar Bunda Madani dapat dilakukan dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practise* (GMP). CPPOB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi yang bermutu, layak untuk dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan, sejak bahan mentah masuk ke pabrik sampai produk dihasilkan. IKM mitra pada kenyataannya belum menerapkan konsep manajemen produksi bersih dalam proses produksinya.

Kemasan yang baik akan menunjukkan nilai estetika, ergonomik, fungsional dan *marketable* dari produk tersebut. Kemasan yang digunakan oleh IKM mitra sudah cukup baik dan bersaing, akan tetapi informasi atau *labelling* kemasan masih sederhana dan kurang lengkap. Salah satunya adalah informasi nilai gizi (*Nutrition Fact*) dan beberapa informasi lainnya belum ada di dalam kemasan. *Nutrition fact* penting dicantumkan dalam kemasan



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

sebagai informasi ke konsumen terkait kandungan gizi produk dan kecukupan kalori yang dibutuhkan seseorang, sehingga konsumen dapat menyesuaikan dalam mengkonsumsi produknya. Maka dari itu, perlu adanya pemahaman tentang adanya informasi nilai gizi serta uji laboratorium tentang kandungan gizi dan angka kecukupan gizi (AKG) dari laboratorium tersertifikasi, supaya informasi *nutrition fact* dapat dicantumkan ke dalam kemasan. Disamping itu, pembukuan atau pencatatan administrasi keuangan dalam setiap usaha juga sangat diperlukan. Hal ini dapat menjadi alat untuk crosscek terkait kesesuaian pemasukan dan pengeluaran yang terjadi, mengetahui laba atau rugi serta diperlukan jika IKM akan melakukan pengajuan permodalan ke lembaga keuangan. Akan tetapi, IKM mitra belum melakukan pembukuan keuangan, sehingga perlu dilatih dan dibimbing.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan keterampilan dan pengetahuan IKM calon mitra Poklahsar Bunda Madani terkait produksi bersih dan CPPOB (GMP), pendampingan sertifikasi produk Halal, serta pembukuan akuntansi sederhana.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang ditujukan agar khalayak sasaran turut berpartisipasi aktif dalam penerapan IPTEKS ini adalah

1. Difusi Iptek tentang labelling kemasan khususnya informasi nilai gizi (*nutrition fact*).
Informasi nilai gizi sebagai pendukung kemasan yang baik dan marketable, serta design kemasan. Di samping itu pendampingan cara menghitung angka kecukupan gizi serta analisis di laboratorium untuk mendapatkan kandungan zat gizi.
2. Penyuluhan dan diskusi "Pentingnya Manajemen Produksi Bersih dan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) serta penerapan lay out prodalam Meningkatkan Daya Saing Produk IKM.

Kegiatan pendampingan berupa penyuluhan dan diskusi penting dilakukan untuk menjamin proses produksi olahan ikan IKM calon mitra dilakukan dengan baik sesuai standar CPPOB/GMP. Disamping itu juga difusi ipteks penerapan design layout produksi kripik tempe yang tepat. Difusi iptek ini penting dilakukan untuk mendukung kegiatan Penerapan Ipteks manajemen produksi bersih pada proses produksi kripik tempe, mengingat



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

penempatan fasilitas produksi (alat, mesin, bahan baku) pada IKM calon mitra belum efektif dan efisien, serta masih memungkinkan terjadi gerakan balik.

3. Pendampingan sertifikasi produk PIRT dan Halal. IKM mitra akan didampingi dalam pengurusan ijin PIRT dan sertifikasi produk Halal. Pendampingan dilakukan di tempat mitra dan juga via online di OSS dan web ptsp.halal.go.id
4. Pelatihan pembukuan sederhana. Pelatihan manajemen pembukuan usaha dengan menggunakan akuntansi sederhana sehingga mitra dapat membuat laporan keuangan perusahaannya, dapat menghitung besarnya keuntungan, dan membuat analisis keuangan sederhana. Pelatihan dilaksanakan selama 2 kali dan pertemuan dilaksanakan di tempat mitra. Evaluasi dilakukan dengan melihat penerapan pencatatan pembukuan keuangan baik dari pengeluaran untuk penyediaan sumber bahan baku, pemasaran, pemesanan dan hasil keuntungan setiap bulan atau satu siklus produksi.

5. Hibah Alat produksi

Hibah teknologi ini penting untuk mempercepat proses produksi dan meningkatkan kapasitas produksi sehingga dapat maksimal menghasilkan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan dan Pendampingan Sertifikasi Halal serta Labelling Kemasan

Pendampingan pengajuan sertifikasi halal untuk abon ikan nila (Bonil) dimulai dari memberikan penyuluhan tentang sertifikasi halal dan mengumpulkan data-data yang diperlukan oleh Poklahsar Bunda Madani untuk pengajuan halal di web ptsp.halal.go.id. Hal ini sudah dilakukan sejak Februari 2023. Poklahsar Bunda Madani sangat antusias dalam mengikuti pendampingan serta *fast respon* dalam melengkapi kebutuhan data pengajuan halal. Setelah data terkumpul, kemudian dilakukan pendampingan dalam membuat manual SJPH dan pentingnya sertifikat halal untuk produk pangan, karena dengan adanya sertifikat halal, disamping ada kewajiban semua produk harus mempunyai sertifikat halal pada bulan November 2024, juga dapat sebagai jaminan kepada konsumen terkait kehalalan produk. Berikut dokumentasi pendampingan di si halal.



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers
"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"
17-18 Oktober 2023
Purwokerto

MANUAL SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL (SJPH) UNTUK PERNYATAAN PELAKU USAHA MIKRO DAN KECIL (SELF DECLARE)

Nama	Khasanah
Email	khasanahhh1975@gmail.com
Nomor Telepon	082265003555
Nama Usaha/Perusahaan	POLLAHSAR
Nama Pemilik Usaha	Bunda Madani
KTP Pemilik Usaha	3302175511750001
Sudah Memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha)?	Sudah
Jika sudah memiliki NIB (Tuliskan)	0909220039364
Alamat Usaha	Panembangan RT 06 RW 03, Kec. Cilongok, Kab. Banyumas, Jawa Tengah
Daerah Pemasaran	Banyumas / Jawa Tengah / Indonesia
Nomor Izin Edar (MDPIRT/SLU/Slh/lainnya) (Jika ada)	-
Sistem Pemasaran	Retail
Nama Penyelia Halal (Bisa dilihat karyawan atau keluarga)	Siti Khasanah
KTP Penyelia Halal	3302174808900003
Nama/Merk Produk (sertakan ukuran)	1. BONIL (Abon Nila) 100g 2. Duni (Sambal Duri Nila) 125ml

Gambar 1. Manual SJPH dan pendaftaran di web Si Halal

Setelah melalui proses pengajuan di web si halal dan proses pemeriksaan di pemeriksaan di BPJPH dan MUI, sertifikat halal untuk produk abon nila akhirnya sudah terbit, dan sudah diserahkan ke Poklahsar Bunda Madani pada tanggal 20 Maret 2023 bersamaan dengan pelatihan labelling kemasan dan informasi nilai gizi. Berikut foto sertifikat halal untuk produk abon nila (Bonil).





Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Gambar 2. Sertifikat Halal Abon Ikan Nila Poklahsar Bunda Madani

Pelatihan labelling kemasan dan design kemasan diantaranya tentang informasi apa saja yang harus ada di dalam label kemasan termasuk di dalamnya tentang informasi nilai gizi (*nutrition fact*) yang penting dicantumkan pada kemasan produk pangan, supaya dapat memberi info kepada konsumen jumlah kandungan gizi produk makanan tersebut. Design sebuah kemasan produk sangat dibutuhkan oleh IKM mitra supaya produknya lebih menarik dan *marketable*. Mitra telah diperkenalkan dengan berbagai macam desain produk dan juga ditunjukkan contoh-contoh desain kemasan dengan informasi yang lengkap di dalam label kemasan. Mitra juga dibekali tentang bagaimana membuat *design* kemasan yang menarik bagi konsumen. Sebelumnya, kemasan produk yang digunakan mitra Poklahsar Bunda Madani menggunakan kemasan dengan *design* kemasan (stiker) yang kurang menarik dan informasi yang kurang lengkap dalam label kemasan sehingga kurang *marketable*.

Program ini menawarkan kepada mitra kemasan yang lebih bagus untuk abon ikan dan pengetahuan tentang pentingnya informasi nilai gizi (ING) di dalam label kemasan. Kemasan abon menggunakan kemasan plastik windows eco pack atau windows transmide yang dilengkapi dengan zipper dan dengan *design* kemasan yang lebih menarik serta dilengkapi dengan komponen-komponen yang harus ada dalam *design* kemasan termasuk informasi nilai gizi, sehingga meningkatkan daya beli masyarakat dan menambah sasaran pemasaran. Pelatihan kemasan ini untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang pelatihan *design* kemasan yang diberikan, sebagai tolok ukur juga dilakukan *pre test* dan *post tes*. Hasil *test* untuk IKM mitra masih kurang pengetahuannya yang tercermin dari hasil *pre test* yaitu 60. Namun setelah diberikan pelatihan pengetahuannya bertambah menjadi 90. Disamping pelatihan, IKM juga diberikan hibah kemasan. Berikut dokumentasi labelling kemasan sebelum dan sesudah pelatihan.





Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Gambar 3. a. sebelum

3.b. sesudah

2. Pelatihan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) dan *Good Manufacturing Practise* (GMP)

Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 7 Juli 2023 di Poklahsar Bunda Madani, desa Panembangan, Kec. Cilongok, Banyumas dan diikuti oleh 10 peserta yang terdiri dari ketua Poklahsar, sekretaris dan anggotanya. Sebelum kegiatan pelatihan, peserta terlebih dahulu dievaluasi (*pre test*) untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman mereka tentang Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) dan *Good Manufacturing Practise* (GMP).

Materi pelatihan yang disampaikan diantaranya tentang konsep mutu pangan, pangan yang aman dan bermutu, Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) atau yang dikenal dengan *Good Manufacturing Practise* (GMP), tujuan penerapan GMP dan 18 ruang lingkup pedoman GMP, diantaranya lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

Meskipun IKM mitra merupakan IKM yang masih kecil dan belum berkembang, akan tetapi pengetahuan tentang keamanan pangan dan CPPB sangat diperlukan, karena keamanan pangan berlaku tidak hanya untuk usaha bidang pangan dalam skala besar / industri, akan tetapi usaha dengan skala kecil pun harus dapat memberikan jaminan kepada konsumen bahwa produk pangan yang dijual benar-benar aman dan bermutu.

Pelaksanaan kegiatan ini berjalan lancar dan menunjukkan adanya tanggapan positif yang ditandai dari jumlah dan semangat peserta pelatihan dalam diskusi. Diskusi yang dilakukan setelah penyampaian materi dan selama kegiatan berlangsung aktif dan hidup, serta berlangsung timbal balik. Keberhasilan kegiatan pelatihan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) dan dapur sehat ini dinilai dengan cara membandingkan nilai *pre test* dengan *post test* sebelum kegiatan dan sesudah kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kriteria penilaian terdiri dari peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta tentang Cara Pengolahan



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Pangan yang Baik (CPPB). Untuk penilaian pengetahuan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) indikator keberhasilan berupa kenaikan nilai, jika nilai antara *post test* dan *pre test* semakin besar maka hasil yang dicapai semakin baik.

Pertanyaan yang digunakan sebagai evaluasi adalah seputar pengetahuan umum tentang Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB), daftar pertanyaan terlampir. Kriteria penilaian terdiri dari peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta tentang Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB). Untuk penilaian pengetahuan peserta terhadap materi yang disampaikan, indikator keberhasilan berupa kenaikan nilai, jika nilai antara *post test* dan *pre test* semakin besar maka hasil yang dicapai semakin baik

Kriteria evaluasi yang digunakan yaitu:

- Nilai 20 – 40 : materi kegiatan kurang terserap
- Nilai 41 – 60 : materi kegiatan cukup terserap
- Nilai 61 – 100 : materi kegiatan terserap dengan baik

Hasil evaluasi terhadap khalayak sasaran menunjukkan materi kegiatan terserap dengan baik setelah diadakannya pelatihan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB). Sebelum pelatihan rata-rata nilai *pre test* dari 5 pertanyaan yang diajukan hanya 65 %, sementara setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan rata-rata nilai *post test* adalah 95 %. Berdasarkan kriteria penilaian pelatihan dinyatakan telah berhasil dengan baik yang dinyatakan dengan adanya peningkatan pengetahuan peserta secara tajam. Hasil evaluasi khalayak sasaran ada pada tabel 1.

Tabel 1. Hasil evaluasi khalayak sasaran

No. Urut Peserta	Nilai Pre Test	Nilai Post Test
1	60	100
2	75	80
3	80	95
4	60	100
5	60	100
Rata2	65	95

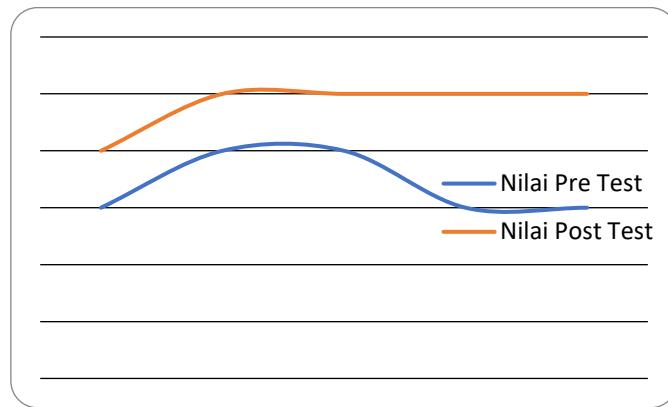


Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto



Gambar 4. Grafik nilai pre test dan post test

Tindak lanjut dari pelatihan ini adalah dilakukannya pendampingan *Good Manufacturing Practise* (GMP) secara sederhana, perbaikan dapur/tempat produksi menjadi dapur yang lebih sehat dan layout produksi yang sesuai.

3. Pelatihan Manajemen Pembukuan dan Keuangan Usaha

Managemen pembukuan dan administrasi keuangan sangat dibutuhkan oleh IKM mitra. Pelatihan ini dilaksanakan tanggal 20 Juni 2023. Tujuan dari pelatihan ini adalah supaya Poklahsar Bunda Madani dapat membuat manajemen pembukuan dan laporan keuangan sederhana. Pelatihan ini diikuti oleh anggota kelompok, tetapi terutama diprioritaskan untuk ketua dan bendahara Poklahsar. Poklahsar Bunda Madani dapat membuat laporan keuangan perusahaannya, dapat menghitung besarnya keuntungan, dan membuat analisis keuangan sederhana. Dengan begitu Poklahsar Bunda Madani mitra dapat mandiri dan dapat mengajukan permohonan kredit pada lembaga keuangan untuk pengembangan usahanya. Berdasarkan hasil pelatihan yang ditunjukkan dengan nilai, nilai *pre* dan *post test* cenderung meningkat, dan mitra telah melakukan pembukuan dengan model akuntansi sederhana. Hasil *pre test* peserta yaitu nilai awal sebesar 65 dan setelah pelatihan menjadi 85.

Kriteria penilaian terdiri dari peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta tentang manajemen pembukuan dan keuangan usaha Untuk penilaian pengetahuan peserta terhadap materi yang disampaikan, indikator keberhasilan berupa kenaikan nilai, jika nilai antara *post test* dan *pre test* semakin besar maka hasil yang dicapai semakin baik

Kriteria evaluasi yang digunakan yaitu:



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

- Nilai 20 – 40 : materi kegiatan kurang terserap
- ilai 41 – 60 : materi kegiatan cukup terserap
- Nilai 61 – 100 : materi kegiatan terserap dengan baik

Hasil evaluasi terhadap khalayak sasaran menunjukkan materi kegiatan terserap dengan baik setelah diadakannya manajemen pembukuan dan keuangan usaha. Sebelum pelatihan rata-rata nilai pre test dari 5 pertanyaan yang diajukan hanya 65 %, sementara setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan rata-rata nilai post test adalah 85 %. Berdasarkan kriteria penilaian pelatihan dinyatakan telah berhasil dengan baik yang dinyatakan dengan adanya peningkatan pengetahuan peserta secara tajam.



Gambar 5. Pelatihan Manajemen Pembukuan dan Keuangan usaha

4. Pelatihan Digital Marketing dan Penguatan Kelembagaan

Tujuan pelatihan digital marketing dan penguatan kelembagaan UKMMK Poklahsar Bunda Madani adalah memperluas pasar dan menambah pendapatan mitra, sehingga mempunyai daya saing. Selain itu memperkuat anggota kelompok supaya dapat mengembangkan usahanya secara konsisten dan berkelanjutan dengan professional. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 29 November 2023 di Poklahsar Bunda Madani, dan diikuti oleh para anggota kelompok mitra. Materi yang disampaikan diantaranya pemasaran online, medsos, konten, youtube, dan lain-lain. Peserta diajarkan bagaimana cara membuat konten yang menarik disertai dengan tagline produk. Hal yang penting dilakukan adalah terdapat admin yang khusus menangani digital marketing tersebut, supaya tetap aktif di pemasaran digital serta memancing review para pelanggan di akun pemasaran digital/online.

Peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti dan praktik. Anggota kelompok dibagi menurut jobdesknya masing-masing. Ada yang khusus membuat konten, ada yang menjadi model dan ada yang menjadi admin. Meskipun anggota kelompok kebanyakan



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

merupakan ibu-ibu yang sudah cukup berumur, namun semangat mereka masih seperti anak muda. Mereka berprinsip bahwa, jika ingin maju usahanya maka harus mengikuti perkembangan zaman, termasuk dalam dunia digital marketing. Berikut dokumentasi pelatihan



Gambar 6. Pelatihan Digital Marketing dan Penguatan Kelembagaan

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Poklahsar Bunda Madani sudah memahami tentang pentingnya sertifikasi produk termasuk sertifikasi halal, memahami CPPOB (GMP) dengan baik dan mau melakukan manajemen pembukuan dan keuangan usaha.
2. Poklahsar Bunda Madani sudah melakukan pemasaran secara online atau digital marketing di medsos maupun marketplace.

B. Saran

1. Pendampingan penerapan dan keterampilan GMP perlu dilakukan secara berkala dan sistematis agar menjadi kebiasaan sehingga menghasilkan produk yang higienis dan berkualitas.
2. Sebaiknya dilakukan tambahan keterampilan terkait desain dan fotografi agar menampilkan iklan atau foto yang menarik
3. Poklahsar Bunda Madani lebih meningkatkan disiplin dan penguatan kelembagaan serta konsisten dalam menjaga serta peningkatan kualitas produk dan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA



Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers

"Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XIII"

17-18 Oktober 2023

Purwokerto

Kasmidjo, RB. 1989. *Tempe*. Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya.

 Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Ketaren, S 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.

Prihananto, V dan I. Handayani. 2000. Variasi Jenis Kemasan dan Lama Inkubasi terhadap Kualitas Tempe Berbumbu. *Majalah Ilmiah UNSOED*, No.3 Tahun XXVI. September 2000.

Pusat pengembangan Akuntansi FE UI. 2012. *Training Pembukuan dan Penyusunan Laporan Keuangan pada UMKM*. (On line). <http://gilaekonomi.blogspot.com/2012/03/training-pembukuan-dan-penyusunan.html>. Diakses 5 Oktober 2014.

Risyanadi, B & Hidayati, D. 2012. Kajian penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di industri rajungan PT Kelola Mina Laut Madura. *Agrointek* 6 (1).

Susanti, A. 2012. *Kemasan Produk, Peran Kemasan dalam Pemasaran Produk, Standar dan Persyaratan Kemasan*. Direktorat Jenderal Pengembangan Ekspor Nasional, Kementerian Perdagangan Republik Nasional, Jakarta.

Tya. 2012. Tips Pembukuan untuk UMKM. (On line).

<http://bisnismanajemen.co.id/2012/09/tips-pembukuan-untuk-umkm-2/>. Diakses 5 Oktober 2014.

Wedhaswary, D. 2014. *Kemasan UKM*. (On line). <http://www.kemasanukm.com/>. Diakses 4 Oktober 2014

Wirausaha. com. 2009. Peluang Bisnis & Kewirausahaan–10 Tips Pengemasan Produk(On-Line). http://www.wirausaha.com/bisnis/pemasaran/10tips_pengemasan_produk.html. Diakses 19 Mei 2017

Wordpress. 2009. Vacum Fried Snack (On-Line). <http://ptp2007.wordpress.com/2008/07/11/vacuum-fried-snack/>. Diakses 19 Februari 2009.