

## PPM USAHA KECIL KUE RUPA-RUPA KHAS BENOWO

Dr. Chandra Kartika,SE.,MM<sup>1</sup>, Dr. Ir. Mei Indrawati<sup>2</sup>, Dr.Rena Febrita Sarie,SE,Spd,MM<sup>3</sup>  
[chandrakartika@uwp.ac.id](mailto:chandrakartika@uwp.ac.id) , [meiindrawati@uwp.ac.id](mailto:meiindrawati@uwp.ac.id) , [renafebrinasarie@uwp.ac.id](mailto:renafebrinasarie@uwp.ac.id)  
Pascasarjana Program Studi Magister Manajemen & Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Wijaya Putra Surabaya

### RINGKASAN

Kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini dilakukan dalam rangka untuk memberikan pendampingan lebih dan memberikan pemberdayaan masyarakat yang sudah dilakukan oleh Mitra Ibu Hj. Asmaul Husna di Dusun Dk. Kauman Benowo RT. 3 RW 2 Kecamatan Pakal, Surabaya yang terletak tidak lebih dari 4.1 (mitra ke 1) dari Universitas Wijaya Putra. Mitra Program Pemberdayaan Masyarakat krupuk ikan gabus menggunakan masyarakat sekitarnya sebagai karyawan dan tenaga produksinya. **Fenomena Bisnis** kondisi secara empiris dilapangan masih banyak permasalahan yang dihadapi oleh mitra. Permasalahan Mitra adalah sering mengalami kendala dalam melakukan inovasi produk, masalah pendistribusian barang, belum maksimalnya pemasaran *online*, tidak Adanya *Branding*, mengandalkan pembukuan yang sangat sederhana atau manual, ketidaktahuan cara produksi secara higienes bagi Kesehatan. **Tujuan Kegiatan PPM** ini adalah membantu para pelaku usaha Mitra UKM kue rupa-rupa ini memberikan pemahaman kepada pelaku usaha mengenai faktor-faktor pendukung kegiatan usaha yaitu manajemen usaha agar kegiatan usaha yang dilakukan tidak hanya berorientasi pada profit semata, melainkan kegiatan usaha dapat terus berkembang di masa mendatang dengan memperhatikan dan menerapkan faktor pendukung kegiatan usaha. **Tujuan Secara Spesifik adalah** : agar mitra produk kue rupa-rupa dapat meraih pendapatan dari hasil produk yang mereka buat agar bisa menggerakkan perekonomian dengan pencapaian yang lebih maksimal sesuai dengan problem atau masalah yang mitra lakukan. Selanjutnya agar bisa menaikan taraf kehidupnnya dalam menjalani kehidupannya. **Target Kegiatan PPM** ini pada Mitra produk kue rupa-rupa ini adalah pelatihan pembuatan laporan Keuangan Sederhana, membuat *packaging* kue rupa-rupa baru, Membantu Pemasaran Digital agar penghasilan bertambah, Pembinaan dan pelatihan karyawan untuk produksi produk yang higienis sesuai standart kesehatan, pelatihan dan pembinaan tentang manajemen dalam pengelolaan persediaan dan usaha yang baik, membantu membuat logo. **Metode yang diimplementasikan pada Program Pemberdayaan Masyarakat ini adalah** melalui teknik pendampingan usaha meliputi pembinaan *mindset* mitra, pelatihan pemasaran *online*, pelatihan dan pembinaan laporan keuangan, pendampingan promosi produk, pendampingan produksi kue rupa-rupa secara mutu dan kualitas, pelatihan manajemen usaha. **Hasil dari kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat** ini diharapkan mampu meningkatkan penghasilan dan produktifitas kelompok mitra masyarakat ini lebih jauh lagi, hasil kegiatan ini diharapkan mampu menambah penghasilan warga sekitar yang telah menjadi karyawan di mitra tersebut, membuka lebih peluang lapangan kerja, sehingga mengurangi tingkat angka pengangguran

Kata Kunci : Pengembangan Usaha, Kue Rupa-Rupa, DK. Kauman Benowo.

## PENDAHULUAN

Analisis situasi merupakan tahap pengumpulan data yang ditempuh oleh peneliti sebelum merancang dan merencanakan program dalam Program Pemberdayaan Masyarakat ini. Analisis situasi ini bertujuan untuk mengumpulkan informasi mencakup jenis dan bentuk kegiatan, pihak atau publik yang terlibat, tindakan dan strategi yang akan diambil, taktik, serta anggaran biaya yang diperlukan dalam melaksanakan Program Pemberdayaan Masyarakat Pada Dusun Kauman Benowo Surabaya dengan melihat data geografis yang ada di Dusun Kauman RT.3 RW. 02 Surabaya dan melihat data sosio ekonomi yang dilakukan oleh pelaku usaha tersebut, selanjutnya dengan melihat data kebutuhan masyarakat dengan ditunjukkan harapan pelaku usaha dengan pelanggannya, serta melihat data kemampuan sumber daya yang dimiliki oleh mitra usaha antara lain keadaan sarana dan prasarana yang dimiliki oleh mitra tersebut, selanjutnya dengan melihat data kebutuhan masyarakat dengan harapan masyarakat dengan adanya usaha kue basah rupa-rupa tersebut.

Kue rupa-rupa ini adalah produk tradisional yang banyak masyarakat umum masih belum mengetahui adanya kue rupa-rupa ini, biasanya kue rupa-rupa ini dipakai orang untuk mengadakan hajatan atau pernikahan di desa-desa. Kue rupa-rupa ini sangatlah enak rasanya kencol-kencol rasanya dan bentuknya juga unik dan cara pembuatannya juga tidak begitu susah dan kue rupa-rupa ini sangat cocok untuk bahan camilan masyarakat apabila lagi santai di rumah. Hal ini yang mendorong mitra untuk mengadakan usaha-usaha kecil yang memproduksi kue rupa-rupa khas benowo

### Profil Mitra

#### Untuk Pengusaha Mikro/Jasa Layanan

Pengusaha Mikro (UKM) yang ditarget oleh Tim PPM adalah bernama Ibu Asmaul Husna yang beralamat di Desa Dukuh Kauman RT.03 RW. 02 Benowo Kelurahan Sumber Rejo Kecamatan Pakal Surabaya Barat. Beliau seorang yang

sebagai bidang usahanya. Tidak lebih dari 4.1 Kilometer dari Kampus Universitas Wijaya Putra, terdapat satu UKM yang bergerak dengan memproduksi kue rupa-rupa yaitu Usaha Kue Rupa-Rupa tersebut yang dipimpin Ibu Asmaul Husna. Mitra UKM Kue Rupa-rupa alamatnya terletak di Desa Dukuh Kauman II RT. 03/ RW. 02 No. 110 Benowo Kelurahan Sumber Rejo dan Kecamatan Pakal Surabaya yang jaraknya dari kampus Universitas Wijaya Putra Surabaya sangat dekat. UKM Kue rupa-rupa yang dibuat dari tepung yang dipimpin oleh Ibu Asmaul Husna tersebut menggunakan sistem padat karya yang memperdayakan masyarakat sekitar yang tidak mempunyai pekerjaan setiap harinya untuk membantu mengembangkan usaha Mitra. Mitra mengatakan bahwa Tenaga kerja yang digunakan 100% adalah warga sekitar para ibu-ibu yang tidak mempunyai pekerjaan tetap setiap harinya dan diajak untuk



membantu mengembangkan usaha kue-rupa-rupanya.

Gambar 1.1 : Bentuk Kue Rupa-Rupa Mentah Dan Matang

mempunyai usaha mikro di bidang makanan kecil yaitu kue ringan atau kue basah dan segmentasi usaha mitra ini adalah mikro kecil dikarenakan mitra Ibu Asmaul Husna ini masih tergolong usaha kelas kecil yang masih perlu dikembangkan lagi dari sektor bisnisnya dan dilihat dari segi produksi bahwa produksi yang dilakukan pengusaha mikro

ini adalah masih dikatakan kelas tradisional secara empiris bahwa masih natural pengelolaan untuk produksi makanan kue basah ini tetapi dari citra rasa tidak kalah dengan kue basah yang sudah maju. Potensi yang dimiliki oleh calon pengusaha UKM kue basah ini sangatlah bagus dilihat setiap hari pelanggan mitra ini mulai segmentasi menengah kebawah sampai ke atas dan sangat ramai sekali padahal pelayanan yang diberikan sangat sederhana sekali tetapi mempunyai peluang yang sangat baik untuk perkembangan bisnis tersebut, Omsetnya sekitar Rp. 6.300.000/Perbulan dengan memanfaatkan ibu-ibu kampung yang menganggur untuk membantu bisnis bu Itun Rofidah dan Kapasitas Produksinya masih terbilang sangat kecil sekali sekitar 90 Kg / Bulan produknya ada yang mentah ada pula yang sudah digoreng dan dikarenakan keterbatasannya sumber daya yang ada. Semula beliau mulai menjalankan usahanya dengan modal kecil-kecilan dan Beliau dapat pinjaman dari Koperasi Desa sebesar Rp. 3.000.000 untuk dibuat modal mendirikan bisnis kue basah ini dan beliau sangat rajin dalam menyisihkan keuntungannya dari hasil perdagangan kue basah rupa-rupa tersebut mulai dari titipkan ke warung-warung kecil dan sehingga semakin hari banyak permintaan yang ada seperti di perumahan sekitar sehingga beliau dapat meraih keuntungan yang sedikit lebih jauh dari tahun sebelumnya dan kondisi saat ini beliau sudah mulai lancar untuk memproduksi kue basah rupa-rupa dengan ide awal yang di kantonginya tetapi beliau masih perlu adanya pembinaan yang dapat menjadi kemajuan bisnis beliau. Maka dari itu mitra bisa menunjukkan kemajuan bisnisnya pada masyarakat umum bahwa bisnis kue basah rupa-rupa tersebut bisa menjadi pemanfaatan sumber daya yang ada menjadi lebih baik

#### **Permasalahan Mitra**

#### **Permasalahan Umum**

Mitra Ibu Asmaul Husna awalnya pada tahun yang sama 2017 mitra memiliki

ide bagus dengan menciptakan produk makanan kecil yaitu Kue Basah dari tepung yang bergizi melihat daerah sekitar adalah sumber perternakan mitra tersebut muncul setelah itu mitra meminjam modal dengan meminjam modal pada koperasi kampung yang dikelola oleh RW setempat. Bu Asmaul Husna meminjam modal awal sekitar Rp. 3.000.000 dari Modal tersebut dibuat untuk produksi Kue Basah Rupa-Rupa serta membiayai operasional sumber daya yang dimilikinya, dan pada tahun ke 3 mitra mulai turun motivasinya dikarenakan kue basah tersebut masih belum banyak yang mengenal masyarakat sekitar dan nilai harga produksi kue semakin melambung sehingga produktifitas dalam penjualan semakin menurun apalagi tidak ada yang memberikan masukan untuk pengembangan pada usaha tersebut. Sehingga pendapatan yang dihasilkan oleh mitra dari modal tersebut tidak terlalu signifikan untuk meningkatkan kinerja pemasaran tersebut.

#### **Permasalahan Bidang Produksi**

Mitra memproduksi kue basah rupa-rupa dengan jenis yang sama tetapi sama-sama memproduksi kue basah yang dihasilkan dari tepung murni dan tanpa tambahan bahan pengawet kue maupun tanpa tambahan bahan vitsin apapun. Sedangkan tenaga kerja yang memproduksi dari usaha mitra tersebut dari masyarakat sekitar yang direkrut dengan sistem tradisional. Sistem perekrutan tenaga kerja mitra dilakukan dengan asas kepercayaan. Mitra tidak mempunyai sistem administrasi ataupun pembukuan keuangan usaha tersebut dan system produksi masih belum menunjukkan produksi yang memenuhi standart kelayakan yang baik sehingga Nampak masih beroperasi dengan tradisional *mindset*. (Puspita et al., 2022) Produksi Kue Basah rupa-rupa mitra ini diproduksi dengan tradisional tanpa

mempertimbangkan Kesehatan sama sekali. Selain itu mitra masih belum mampu mengemas kue basah rupa-rupa untuk di produksi sesuai standard dan higienitas. Kue basah rupa-rupa yang sudah digoreng ditempatkan di plastik besar dan tempan dan kemudian diletakkan dilantai yang beralaskan terpal yang kurang terjaga higienitasnya. Kemudian diambil beberapa dimasukkan ke dalam plastik dan di sulut api untuk ditutup supaya kedap udara.

### Manajemen Pemasaran dan Permintaan Pasar

Mitra dalam memasarkan produksi kue basahnya hanya dipasarkan dengan dititipkan ke warung-warung kecil ataupun pasar-pasar terdekat oleh tim distributor sekaligus tim pemasarannya. Sistem pemasaran yang dilakukan mitra tersebut belum maksimal dan tidak tersistem dengan baik (Muzaifa et al., 2022). Mitra tersebut hanya mengandalkan faktor ‘keberuntungan’ saja agar produksi kue basahnya laku dan laris di warung-warung yang telah didistribusikan. Mitra tidak memakai strategi pemasaran sama sekali dan tidak memiliki kemampuan analisis pasar dengan baik. Harga jual yang diberikan oleh mitra tidak berdasarkan pada analisis biaya produksi tetapi hanya disesuaikan dan dipengaruhi oleh daya beli masyarakat di pasaran sehingga mitra tersebut dituntut untuk meminimalkan harga jual dengan mempertimbangkan kuantitas jumlah kue basah tersebut agar bisa mendapatkan laba yang diinginkan.

### Manajemen Mutu dan Kesehatan Makanan

Mitra masih belum menggunakan standart higienitas pembuatan produk kue basah rupa-rupa saat ini terlihat pada cara meletakkannya kue basah yang sudah digoreng diletakkan diatas lantai hanya beralasan plastik yang sudah dipakai berkali-kali. Dan cara produksinya belum

menggunakan standart kesehatan yang disarankan oleh Dinas Kesehatan contoh : pada saat memproduksi kue basah rupa-rupa tidak ada menggunakan sarung tangga plastik, dan tidak ada yang pakai masker pula serta alas kaki juga tidak pakai pada saat bekerja. Ditinjau dari segi kesehatan, meletakkan kue rupa-rupa yang panas diatas plastik sangat tidak disarankan karena bisa memicu timbulnya zat-zat yang berbahaya bagi kesehatan. (Widyanti et al., 2020) Maka dari itu manajemen mutu kesehatan ini sangat dibutuhkan dari Mitra.

No.	Aspek Permasalahan	Permasalahan	Solusi
1	Masalah Produksi	Hasil produksi yang kurang bersih  Proses pengemasan yang masih sangat sederhana dan secara manual	Pelatihan Standar kebersihan dan peningnya memakai sarung tangan dalam memproduksi kue basah rupa-rupa  Memperkenalkan dengan Mesin pengemas efisien
2	Manajemen Pemasaran	Upaya pemasaran hanya dengan perjualan keliling yang dititipkan ke warung kopi dan warung makan dan toko kue basah di Jalanan	Peningkatan jumlah pasar potensial dengan memaksimalkan lebih luas dengan menggunakan marketing digital menyebarkan ke toko-toko roti modern
3	Permasalahan Kewirausahaan/Inovasi	Belum dilakukan inovasi pada kue basah rupa-rupa yang diproduksi oleh mitra	Kue basah rupa-rupa yang diproduksi lebih bervariasi baik ragamnya ataupun cita rasanya dan akan dilakukan inovasi produk dengan melihat pangsa pasar yang ada disekitar.
4	Permasalahan Keuangan	mitra belum mengetahui cara menghitung Laba/ Rugi yang dihasilkan dalam usahanya	Pelatihan Mitra tentang laporan keuangan agar mampu menghitung laba/ rugi berdasarkan pencatatan/ laporan keuangan yang rapi dan tertib
5	Sampah kue basah rupa-rupa yang sudah "expired"	Sampah dari produksi kue basah yang sudah tidak layak dikonsumsi menjadi menumpuk dan merusak keindahan dan kebersihan lingkungan sekitar.	Penanganan sampah-sampah yang menumpuk dan Pemberdayaan sampah untuk menjadi pakan ternak

Sumber : Observasi Ke lapangan UKM Usaha Kue Basah Rupa-rupa, (2023)

**Tabel 1 :**  
**Permasalahan Mitra Pada PPM**

Sumber : Observasi Ke lapangan UKM Usaha Kue Basah Rupa-rupa, (2023)

**Tabel 2 :**



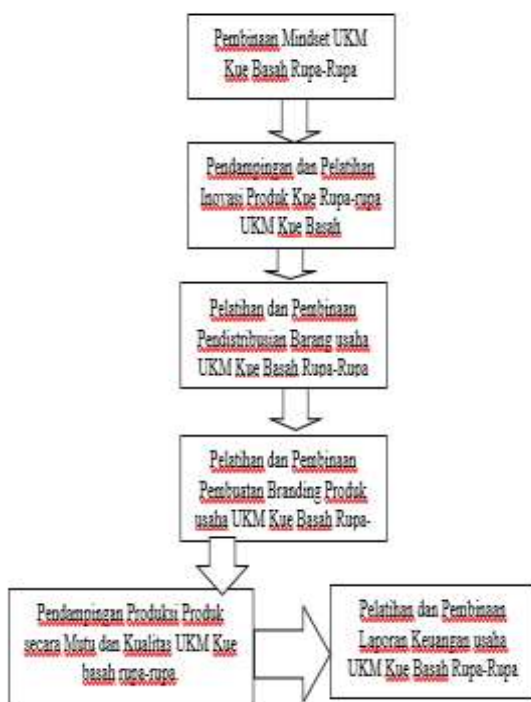
**Target Luaran Usaha Kue Basah Rupa-Rupa**

**Metode Pelaksanaan Untuk Mengatasi Permasalahan Produksi**

Permasalahan	Permasalahan Spesifik	Solusi Spesifik	Target Luaran
Inovasi produk	Pengusaha UKM kue basah juga sering mengalami kendala dalam melakukan inovasi produk dalam meningkatkan Daya Saing Utuhnya	Tim PPM memberikan motivasi kepada pelaku usaha mitra kue basah secara aktif dalam menganalisa produk kompetitor	Dapat menjadi Produk Unggulan di sekitar daerah Benowo Surabaya
Pendistribusian Barang	Mitra Usaha Kue Basah Rupa-rupa mempunyai masalah pendistribusian barang. Selama ini mitra kekurangan channel dalam mendistribusikan produknya.	Tim PPM akan membantu untuk memberikan channel distribusi produk sesuai dengan pangsa pasar yang ada sehingga bisa menyebar produk kue rupa-rupa tersebut dengan menyebarkan produknya ke toko-toko roti-retel dan warung-warung tradisional serta menganalisa produk Kue Basah di ke EO Fakelwinan	Menjadi Produk Potensial dan Unik di Daerah sekitar dan Dapat dikenal masyarakat sekitar.
Branding Produk	Salah satu permasalahan mitra yang sering luput dari perhatian pengusaha UKM adalah branding. Belum banyak pelaku UKM yang sadar akan pentingnya branding bagi produk dan juga utuhnya	Tim PPM akan membuatkan logo atau stiker nama produk kue basah rupa-rupa akan lebih menarik pembelinya dan dengan adanya kualitas branding yang baik produk tersebut akan lebih diingat khlayak, sehingga peluang terjadinya penjualannya semakin besar	Menjadi produk yang mempunyai identitas yang jelas dikarenakan keberadaan logo yang ada pada produk tersebut
Program Produksi Produk	Tidak adanya program produksi yang kurang baik pada proses pengalasan kue basah rupa-rupa	Tim PPM akan memberikan pelatihan bagaimana melakukan pelatihan untuk mengetahui cara memproduksi dan mengolah kue basahnya dengan higienis bagi kesehatan	Terwujudnya Produksi Produk Kue Basah yang Higienis
Laporan Keuangan	Banyak yang tidak sadar jika pembukuan secara manual menjadi permasalahan mitra yang cukup serius. Pembukuan secara manual rawan terjadinya kebilangan, kearsifan, dan bahkan kesalahan relas	Tim PPM akan memberikan pelatihan pembukuan yang secara praktik dengan menggunakan buku kas secara konvensional maupun digital agar dapat membantu para mitra mengatur keuangannya, melap pakuannya serta menghitung omset harian dengan baik.	Laporan keuangan secara digital yang akan dimiliki mitra kue basah rupa-rupa

**METODE**

**Diagram 3.1 :  
Metode Pelaksanaan Program Pemberdayaan Masyarakat**



Metode yang akan dilakukan dalam permasalahan Produksi Mitra Usaha kue basah yaitu pertama melakukan pelatihan dan pembinaan *softskill* dan *mindset* agar dapat diarahkan untuk tujuan yang baik, kedua Tim PPM melakukan pembinaan dan pelatihan bagaimana produksi produk yang baik, higienies, dan sehat bagi kesehatan serta lingkungan usaha seperti setiap pekerja diharuskan memakai sarung tangan jika akan memproduksi kue basahnya serta kondisi produksi harus dibersihkan dari semua kotoran-kotoran yang ada, dan disediakan tempat untuk menaruh produk yang baik dan sehat, dan memakai celemek baju semua pegawainya serta memakai alas kaki jika waktu berproduksi kue basahnya. (Ashari et al., 2022). Setelah itu kue basahnya di goreng dan dimasukkan pada tempat yang sehat juga, sehingga pada saat kue basah dimasukkan ke platik akan mudah dipacking dengan baik dan para pegawai

diajarin menggunakan mesin kemasan dan tidak lagi memakai lilin lagi dikarenakan Mesin Kemasan sangat diperlukan untuk membuat kemasan lebih menarik lagi dan menghemat waktu. Setelah itu Plastik yang akan di masukan produk kue basah diberi label untuk sebagai bahan paten pada kue basah tersebut.

### Metode Pelaksanaan Untuk Mengatasi Permasalahan Manajemen

Metode yang akan digunakan Tim PPM ini dengan cara membuat struktur organisasi dalam kelembagaan usaha tersebut, serta memberikan pendampingan dan pelatihan seperti manajemen promosi, manajemen produksi, manajemen *entrepreneurship*, manajemen keuangan, Manajemen penggunaan kemasan produk secara operasional.

### Metoda Pelaksanaan Untuk Mengatasi Permasalahan Pemasaran

Metode yang akan digunakan oleh Tim PPM adalah dengan melakukan pendampingan dan pelatihan kepada Mitra Usaha. (Sari et al., 2022). Pertama memberikan pendampingan pangsa pasar dan STP (Segmentasi, Targeting, Positioning) yang akan dibidik, dan pendampingan dan pelatihan promosi produk agar dapat dibidik dengan tepat baik secara konvensional dan pendampingan dan pelatihan langsung di lapangan dengan menjalin *relationship marketing* dengan pelanggan sehingga dapat menemukan pelanggan potensial,

### Keberlanjutan Program Kemitraan Masyarakat



Pendampingan penetapan harga pada produk agar sesuai dengan kualitas produknya, pendampingan evaluasi pemasaran yang sudah dilakukan oleh mitra.

### Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Pada tanggal 02 April s.d 04 April 2023 Tim PKM mencoba kunjung ke Usahannya Mitra tepatnya pada Dusun Dk. Dukuh Kauman RT.03 RW.02 Kelurahan Sumber Rejo dan Kec Pakal Surabaya. Partisipasi mitra usaha kue basah rupa-rupa sangat bagus sekali, senang sekali bisa dibantu dalam pengembangan usahannya selama ini tidak ada orang satupun dari kalangan akademisi maupun praktisi yang dapat membantu mengembangkan usahanya maka kedua mitra sangat berharap dapat menjalin kerjasama dengan TIM PPM dari akademisi Universitas Wijaya Putra dengan Perusahaan mitra agar dapat memberikan kontribusi yang saling menguntungkan kedua belah pihak. (Yuniastri et al., 2019). Keuntungan mitra mendapatkan peningkatan secara perekonomian dan pendapatan perusahaan serta dapat berkembang dengan besar dan Keuntungan Akademik PPM dapat mempunyai pengalaman yang luar biasa untuk membantu usaha yang kecil menjadi besar.

### Evaluasi Pelaksanaan Program Dan

Evaluasi yang akan dilakukan oleh Tim PKM Universitas Wijaya Putra dengan Mitra adalah dengan melakukan monitoring secara *continue* yang sudah diberikan pembinaan dan pelatihan untuk perkembangan usahannya kepada kedua mitra, dan melakukan sharing komunikasi setiap ada permasalahan melalui *Whatsapp* agar dapat termonitoring kelemahan-kelemahan para mitra yang sudah dilakukannya dan melakukan monitoring langsung ke lapangan setiap 1 (satu) minggu

sekali ke perusahaan mitra dan melakukan audit secara keseluruhan agar Program yang sudah diberikan dapat diketahui perkembangannya secara signifikan. (Muhammad Darma Wijaksana, 2021). Jika hasil evaluasi mitra sudah memenuhi

standart signifikan maka Tim PPM selalu mengingatkan agar selalu konsisten dalam menggunakan semua program yang sudah diajarkan, agar dapat konsisten pula untuk meningkatkan perkembangan usahannya menjadi semakin besar

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian dilapangan bahwa peneliti memberikan pelayanan yang terbaik dan berusaha memuaskan para pelaku usaha dengan mengajari untuk mempertahankan kualitas rasa kue rupa-rupa dan berdasarkan situasi yang ada dan mitra sudah memahami arti pentingnya pengendalian kebersihan pembuatan pada produk kue rupa-rupa tersebut dan kualitas makanan kecil yang dimasak dengan sendiri sampai matang, dan peneliti melakukan pendampingan dan pelatihan terus menerus kepada kedua mitra langsung dengan memberikan edukasi yang sesuai dengan masing-masing pelaku usaha seperti : memberikan pelayanan terbaik kepada pelanggan dengan menggunakan Bahasa komunikasi yang santun dan nyaman dimata pelanggan, lalu dari olahan masakan krupuk Ikan Mujair dan Belut ini dapat memberikan manfaat kesehatan bagi masyarakat yang memakannya dan peneliti melatih untuk kebersihannya seperti setelah masak dicuci dengan baik dan cara membuat kue rupa-rupa dengan menggunakan kebersihan yang sudah ditentukan oleh peneliti dan diajari ditata dengan rapi sehingga kesehatan dan kebersihan tetap terjaga serta makanan krupuk yang sudah matang dapat di jual dengan baik. Lalu peneliti memberikan pelatihan pada kebersihan dapur dan sanitasi dikarenakan mitra belum sepenuhnya memperhatikannya, seperti bekas makanan yang dari pelanggan dimasukan disampah dijadikan satu dengan tas kresek yang sudah disediakan, biasanya mitra langsung dibuang sembarangan didapur sehingga terkesan jorok dan tidak sehat.

### **KESIMPULAN**

Kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini dilakukan dalam rangka untuk memberikan pendampingan lebih dan memberikan pemberdayaan masyarakat yang sudah dilakukan oleh Mitra yaitu Ibu Hj. Asmaul Husna di Desa Sumber Rejo II Rt. 3 Rw 2 Kecamatan Pakal, Benowo Surabaya yang terletak tidak lebih dari 4.1 kilometer dari Universitas Wijaya Putra., menggunakan warga sekitarnya sebagai karyawan dan tenaga produksinya. Tetapi meski demikian, strategi pengembangan dan sistem pengelolaannya kedua UKM yang menjadi mitra kegiatan ini dinilai kurang maksimal. Mitra UKM Kue basah Rupa-rupa Khas Benowo ini sangat

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

bermanfaat untuk kesehatan masyarakat sekitar dan untuk bentuk makanan sehat bagi masyarakat

Selain Fenomena bisnis tersebut terletak pada masalah lainnya yang dihadapi Mitra adalah manajemen pemasaran, manajemen mutu dan usaha yang tidak mempunyai sistem pengelolaan yang baik. Teknologi tepat guna sangatlah dibutuhkan sebagai solusi untuk memproduksi kue rupa-rupa ini. Dari kegiatan Program Pemberdayaan Masyarakat ini dapat memberikan kontribusi kepada mitra Bu Hj. Asmaul Husna,SH sehingga dapat mengembangkan bisnis yang selama ini digelutin.

Ucapan terima kasih kepada para pihak antara lain Pak RT, Pak RW dan

Pimpinan Lurah Kelurahan Sumber Rejo serta mitra ibu Hj. Asmaul UMKM Kue basah rupa-rupa dan para ibu PKK

RT dusun sumber rejo Pakal Surabaya yang telah membantu program pemberdayaan ini menjadi lancar

## REFERENSI

- Ashari, M. H., Realita, T. N., Dwiastanti, A., Lestari, P., Anggoro, Y., & Mustapa, G. (2022). Pendampingan Usaha Mikro Pengolahan Kue untuk Peningkatan Taraf Hidup Keluarga. *Jurnal Ahmad Dahlan Mengabdikan*, 2(2), 6–14.
- Muhammad Darma Wijaksana \*, L. A. dan M. R. \*Program. (2021). *Frontier Agribisnis*. 5(2), 118–124.
- Muzaifa, M., Nilda, C., & Irfan, I. (2022). Pendampingan Usaha Mikro Pengolahan Kue Di Desa Lamgapang Kecamatan Krueng Barona Jaya Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 17–24. <https://doi.org/10.32815/jpm.v3i1.782>
- Puspita, V., Safrianti, S., Wali Amin, J., Hazairin, U., & Bengkulu, S. (2022). Edukasi Pengolahan Kue TAT Remungai dan Edukasi Pengaplikasian Digital Marketing. *Januari*, 5(1), 13–20.
- Sari, G. D., Melati, V., Iju, M. B., Santoso, T. R., Manurung, J. P., Roy, J., & Effendy, D. (2022). Optimalisasi Pengolahan Kue Dari Ubi Jalar Orange Dan Ungu Menggunakan Pemrograman Linier. *Jurnal Ekuilnomi*, 4(1), 96–103. <https://doi.org/10.36985/ekuilnomi.v4i1.345>
- Widyanti, R., Susiladewi, S., & Alfisah, E. (2020). Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Melalui Pengolahan Kue Kering. *Jurnal Pengabdian Al-Ikhlash*, 5(2), 176–181. <https://doi.org/10.31602/jpaiuniska.v5i2.2819>
- Yuniastri, R., Ismawati, I., & Putri, R. D. (2019). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Kue Berbahan Baku Lokal di Katering Waskita. *Jurnal PADI*, 2, 66–70. <http://ejournal.stkipppgrisidoarjo.ac.id/index.php/jpadi/article/view/8%0Ahttp://ejournal.stkipppgrisidoarjo.ac.id/index.php/jpadi/article/download/8/9>