

**LAPORAN AKHIR
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PEMULA**



**INOVASI VARIASI PRODUK BAKPIA SEK'ECO, PELATIHAN SISTEM
MANAJEMEN KEUANGAN DAN PEMASARAN UPAYA PENINGKATAN DAYA
SAING**

**Tahun ke1 dari rencana
1 tahun**

Ketua/Anggota Tim

| | |
|--|-------------------------|
| Manendha Maganitri Kundala, SE, MM | NIDN. 0530118501 |
| Dr. Dwi Novitasari, SE, MM | NIDN. 0504118202 |
| Khoirunnisa Cahya Firdarini, SE, M.si | NIDN. 0513128802 |
| Kartika Sugiarti | NIM 221118527 |
| Dhea Az-Zahra | NIM 221218464 |

**STIE WIDYA WIWAHA YOGYAKARTA
2024**

**SKEMA Pemberdayaan Berbasis Masyarakat
RUANG LINGKUP PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PEMULA**

**DIREKTORAT RISET, TEKNOLOGI, DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN TINGGI, RISET, DAN TEKNOLOGI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Inovasi Variasi Produk Bakpia Sek'eco, Pelatihan Sistem Manajemen Keuangan dan Pemasaran Upaya Peningkatan Daya Saing

Pelaksana

Nama Lengkap : Manendha Maganitri Kundala, SE, MM
NIDN : 0530118501
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Program Studi : Akuntansi
Nomor HP : 085643926612
Alamat surel (*e-mail*) : manendha@stieww.ac.id

Anggota (1)

Nama Lengkap : Dr. Dwi Novitasari, SE, MM
NIDN : 0504118202
Perguruan Tinggi : STIE Widya Wiwaha

Anggota (2)

Nama Lengkap : Khoirunnisa Cahya Firdarini, SE, MSi
NIDN : 0513128802
Perguruan Tinggi : STIE Widya Wiwaha

Mitra Sasaran

Nama : Bakpia Sek'eco
Alamat : Ngampilan NG I/83, RT. 04/RW.01 Ngampilan Yogyakarta
Penanggung Jawab : Yohanes Ardika Sendy

Tahun Pelaksanaan : Tahun ke-1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 17.500.000
Biaya Keseluruhan : Rp 17.500.000

Yogyakarta, 15 Oktober 2024

Mengetahui,
Ketua LP2M STIE Widya Wiwaha

Ketua,



Ary Sutrischastini, SE, M.Si



Manendha Maganitri Kundala, SE, MM

RINGKASAN

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta diakui memiliki status istimewa atau kewenangan otonomi khusus. Keragaman budaya di Propinsi DI Yogyakarta mencakup berbagai warisan budaya, salah satunya terlihat pada jenis kuliner berupa kudapan Bakpia. Bakpia merupakan kudapan hasil akulturasi budaya Tionghua dan Jawa. Bakpia telah menjadi salah satu makanan khas yang dicari wisatawan sebagai oleh-oleh ketika berkunjung ke Yogyakarta. Semakin tingginya wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta, membuat pangsa pasar bakpia semakin besar. Maraknya berbagai merk Bakpia dan bertambahnya UMKM baru membuat persaingan dalam industri Bakpia semakin ketat yang mendorong pelaku usaha Bakpia untung menciptakan ide-ide baru. Pengabdian ini bertujuan untuk menciptakan inovasi rasa bakpia baru yang berbeda dengan daya tahan produk yang lebih lama untuk dikonsumsi, serta pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan dan pemasaran agar meningkatkan daya saing mitra. Metode pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahap yang dimulai dengan kegiatan sosialisasi dan koordinasi untuk mencari dan memilah bahan baku berkualitas dengan harga yang terjangkau. Mengadakan pelatihan praktik produksi bakpia ebi. Melakukan pendampingan dalam produksi mulai dari persiapan sampai dengan praktik, kemudian dilakukan evaluasi bersama tentang komposisi dan rasa produk. Selanjutnya di rumuskan hal-hal yang masih menjadi kekurangan dan dilakukan perbaikan untuk keberlanjutan kegiatan produksi berikutnya. Luaran yang ditargetkan yaitu diversifikasi produk mitra, artikel pada jurnal terindeks sinta, publiasi di media massa, dan video kegiatan. Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini adalah peningkatan kemampuan daya saing mitra melalui diversifikasi produk baru berupa rasa gurih serta meningkatkan kemampuan manajemen usaha dan pemasaran produk baru.

Keyword: Inovasi, Bakpia, Ebi, Diversifikasi, Pemasaran

PRAKATA

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga kami dapat menyusun laporan kemajuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, skema Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) yang berjudul "Inovasi Variasi Produk Bakpia Sek'eco, Pelatihan Sistem Manajemen Keuangan dan Pemasaran Upaya Peningkatan Daya Saing". Kegiatan ini merupakan salah satu implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang bertujuan untuk menciptakan inovasi rasa bakpia baru yang berbeda dengan daya tahan produk yang lebih lama untuk dikonsumsi, serta pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan dan pemasaran agar meningkatkan daya saing mitra.

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset Teknologi dan Pengabdian Masyarakat (DRTPM) Kementerian Pendidikan Budaya Riset dan Teknologi yang telah memberikan kesempatan kepada kami untuk mengikuti program hibah Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP). Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Yohanes Ardika Sendy selaku pemilik usaha Bakpia Sek'eco beserta seluruh karyawannya atas dukungan dan kesempatan yang diberikan selama pelaksanaan kegiatan.

Laporan kemajuan ini berisi kegiatan dan dokumentasi yang telah dilakukan pada program pengabdian kepada masyarakat ini berjalan. Kami menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan serta kekurangan, baik dari segi isi maupun bahasa penyusunan karena keterbatasan ilmu yang diperoleh. Saran dan kritik sangat diharapkan sehingga dapat meningkatkan kemampuan penyusunan pada masa yang akan datang

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| SAMPUL HALAMAN | i |
| PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PEMULA..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | i |
| RINGKASAN..... | ii |
| PRAKATA | iii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL..... | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| LAMPIRAN | vii |
| BAB 1 PENDAHULUAN..... | 1 |
| BAB 2 HASIL ANALISIS KONDISI EKSTING MITRA SESUAI BIDANG PERMASALAHAN YANG DIANGKAT..... | 3 |
| BAB 3 TUJUAN DAN MANFAAT | 5 |
| BAB 4 PERMASALAHAN DAN SOLUSI | 6 |
| BAB 5 METODE DAN LIMA TAHAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN | 10 |
| BAB 6 HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN | 14 |
| BAB 7 DELIVERY PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT | 21 |
| 7.1 Produk Teknologi dan Inovasi (Hard dan Soft) | 21 |
| 7.2 Penerapan Teknologi dan Inovasi kepada Masyarakat (Relevansi dan Masyarakat)..... | 21 |
| 7.2 Impact (Kebermanfaatan dan Produktivitas)..... | 21 |
| BAB 8 LUARAN YANG DICAPAI | 23 |
| BAB 9 KESIMPULAN DAN SARAN..... | 244 |
| DAFTAR PUSTAKA | 255 |
| LAMPIRAN | 266 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 Identitas Mitra | 2 |
| Tabel 4.1 Permasalahan, Solusi, dan Target Luaran..... | 8 |
| Tabel 5.1 Evaluasi Pelaksanaan Program dan Keberlanjutan..... | 12 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|------|
| Gambar 2.1 Produk Bakpia Sek'Eco | 3 |
| Gambar 2.2 Pan pemanggang bakpia..... | 3 |
| Gambar 2.3 Alas pengulen kulit bakpia | 4 |
| Gambar 5.1 Lima Tahapan Pelaksanaan Pengabdian..... | 10 |
| Gambar 6.1 Surat Tugas Pengabdian kepada Masyarakat..... | 14 |
| Gambar 6.2 Kunjungan Awal dan Pemberitahuan kepada Mitra | 14 |
| Gambar 6.3 Sosialisasi dan Koordinasi dengan Mahasiswa | 14 |
| Gambar 6.4 Sosialisasi dan Koordinasi dengan Mitra | 15 |
| Gambar 6.5 Bahan Uji Coba Pembuatan Bakpia Ebi | 15 |
| Gambar 6.6 Hasil Uji Coba Bakpia Ebi | 15 |
| Gambar 6.7 Kegiatan Mendesain Kemasan Produk | 16 |
| Gambar 6.8 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024 | 16 |
| Gambar 6.9 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024 | 16 |
| Gambar 6.10 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024 | 16 |
| Gambar 6.11 Tester Bakpia Ebi..... | 17 |
| Gambar 6.12 Beberapa Alat Pembuatan Bakpia Ebi | 17 |
| Gambar 6.13 Penyerahan Alat dan Bahan..... | 17 |
| Gambar 6.14 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Bakpia Ebi | 18 |
| Gambar 6.15 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi | 18 |
| Gambar 6.16 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi | 18 |
| Gambar 6.17 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi | 18 |
| Gambar 6.18 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi | 19 |
| Gambar 6.19 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi | 19 |
| Gambar 6.20 Hasil Pelaksanaan Kegiatan: Produk Bakpia Ebi | 19 |
| Gambar 6.21 Hasil Penggunaan Mesin Vakum..... | 19 |
| Gambar 6.22 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Manajemen Keuangan..... | 20 |
| Gambar 6.23 Hasil Input Penjualan Transaksi Tunai dan Cashless | 20 |
| Gambar 6.24 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pemasaran Online | 20 |
| Gambar 7.1 Produk Bakpia Ebi | 2021 |

LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. Publikasi pada media massa online “KRJogja.com” | 26 |
| Lampiran 2. Publikasi pada koran Kedaulatan Rakyat | 26 |
| Lampiran 3. Publikasi artikel ke Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat..... | 27 |

BAB 1

PENDAHULUAN

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) diakui memiliki status istimewa atau kewenangan otonomi khusus. Terdiri dari empat kabupaten dan satu kota, yakni Kabupaten Kulon Progo di bagian barat, Kabupaten Bantul di selatan, Kabupaten Gunungkidul di barat, Kabupaten Sleman di utara, dan Kota Yogyakarta di tengahnya. Angka harapan hidup mencapai 74,99 dan Indeks Pembangunan Manusia (IPM) mencapai 79,97 pada tahun 2020. Keberagaman budaya di DIY mencakup berbagai warisan budaya (Setyaningrum, 2022).

Salah satu keragaman budaya tersebut terlihat pada jenis kuliner atau kudapan yaitu bakpia. Bakpia telah menjadi salah satu makanan khas Yogyakarta karena prosesnya yang melibatkan berbagai langkah. Makanan ini merupakan gabungan dari cita rasa Tionghoa dan lokal, awalnya menggunakan minyak babi, namun kemudian diubah menjadi kue bulat tanpa minyak babi sehingga dapat dinikmati oleh semua orang. Kehadirannya pertama kali di Yogyakarta untuk memberikan variasi pada jenis makanan kecil yang pada waktu itu terbatas, yang sebagian besar terdiri dari makanan tradisional daerah atau roti yang dipengaruhi oleh Belanda. Perpaduan ini menciptakan ruang bagi akulturasi dan toleransi antara orang Tionghoa dan Jawa, yang tercermin tidak hanya dalam kehidupan sehari-hari, tetapi juga dalam bentuk makanan. Resep bakpia awalnya diperkenalkan oleh seorang Tionghoa bernama Kwik Sun Kwok dari Wonogiri pada tahun 1940-an (Dinas Kebudayaan Kota Yogyakarta).

Bakpia identik sebagai makanan yang terdiri dari adonan tepung terigu yang dipanggang, diisi dengan campuran kacang hijau dan gula. Sebagai makanan tradisional khas, bakpia telah menarik banyak minat dari wisatawan, termasuk wisatawan mancanegara. Setiap kali musim liburan, seperti liburan sekolah, libur panjang akhir pekan, serta perayaan seperti Lebaran, Natal, dan tahun baru, jumlah wisatawan dan pengunjung dari luar daerah yang datang ke Yogyakarta semakin meningkat. Hal ini mengakibatkan para produsen bakpia mendapatkan pesanan dalam jumlah besar. Terkadang, di antara para produsen bakpia, saling membantu untuk memenuhi pesanan satu sama lain, terutama dalam industri rumah tangga (Sibakul, 2022).

Maraknya merek bakpia dan bertambahnya UMKM baru, persaingan dalam industri ini semakin ketat. Hal ini mendorong pengembang bakpia untuk menciptakan ide-ide baru. Dahulu, bakpia hanya memiliki varian rasa kacang hijau, namun sekarang telah berkembang menjadi beragam varian rasa seperti rasa keju, coklat, pandan, tape, dan lain - lain. Selain itu, inovasi juga terjadi dalam bentuk variasi tekstur, dengan munculnya bakpia kukus dan *crispy*, yang sebelumnya hanya tersedia dalam bentuk kering. Di masa depan, kemungkinan besar bakpia akan terus berkembang dan menghasilkan ide-ide kreatif baru untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Pelaku UMKM bakpia tidak hanya terfokus pada jenis dan varian rasa bakpia.

Di era yang semakin modern ini, di mana teknologi terus berkembang, mereka juga bersaing dan memanfaatkan media digital untuk memasarkan produk. Hal ini dapat membuat produk bakpia menjadi lebih dikenal oleh banyak orang, dan konsumen tidak perlu datang langsung untuk membeli bakpia. Kemampuan memanfaatkan dan pemahaman media digital yang baik, membuat pelaku UMKM dapat menjangkau lebih banyak konsumen dan

meningkatkan omzet. Untuk mengatasi persaingan pelaku UMKM juga harus terus meningkatkan kualitas bakpianya dan memahami strategi pemasaran agar konsumen merasa puas dengan produk dibeli (Romadhoni, 2022).

Salah satu usaha bakpia di Yogyakarta yang sekaligus merupakan mitra sasaran dari kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini adalah bakpia Sek'Eco yang baru didirikan di tahun 2023 oleh Yohanes Ardika Sendy. Berikut adalah data yang berhasil dihimpun oleh tim pengusul dari hasil observasi awal bersama mitra:

Tabel 1.1 Identitas Mitra

| | |
|---------------------------|---|
| Kelompok Mitra Sasaran | Kelompok masyarakat yang produktif secara ekonomi |
| Nama Mitra | Bakpia Sek'eco |
| Pimpinan Mitra | Yohanes Ardika Sendy |
| Jenis Kelompok Mitra | Pengrajin Bakpia |
| Lingkup Permasalahan ke 1 | Aspek Produksi |
| Jumlah anggota kelompok | 7 orang |
| Alamat Mitra | Ngampilan NG I/83 Ngampilan, Yogyakarta |

BAB 2

HASIL ANALISIS KONDISI EKSISTING MITRA SESUAI BIDANG PERMASALAHAN YANG DIANGKAT

Tahapan analisis kondisi eksisting dilakukan untuk mengetahui kondisi mitra. Observasi dilakukan secara langsung ke rumah produksi Bakpia Sek'eco yang terletak di Kelurahan Ngampilan, Kecamatan Ngampilan, Kota Yogyakarta. Berdasarkan hasil observasi, produk bakpia yang diproduksi oleh Bakpia Sek'eco varian rasa kacanghijau/original, kumbu hitam, pandan, coklat, keju dengan tambahan varian rasa *seasonal* berupa kurma dan nastar untuk hari raya. Produk bakpia Sek'Eco telah dikemas dengan dus dan memiliki ijin usaha (P-IRT).



Gambar 2.1 Produk Bakpia Sek'Eco

Produksi bakpia Sek'Eco selama ini hanya berdasarkan pesanan yang masuk melalui owner atau dari tetangga sekitar. Produksi Bakpia Sek'eco juga masih menggunakan peralatan standar sederhana. Pengolahan kulit bakpia juga masih dilakukan secara manual dengan cara menguleni adonan hingga kalis. Hal ini membutuhkan waktu yang lama dan tidak efisien. Bakpia Sek'eco masih menggunakan *pan* (wajan) bakpia, belum menggunakan oven. Untuk pengemasan Bakpia Sek'eco juga belum menggunakan mesin *vacuum* sehingga untuk keawetan produknya masih kurang.



Gambar 2.2 Pan pemanggang bakpia



Gambar 2.3 Alas pengulen kulit bakpia

Bakpia Sek'Eco selama ini belum mengikuti pendampingan dan pelatihan usaha khususnya untuk produksi bakpia dengan variasi berbeda dari segi rasa dan tampilan, manajemen usaha dan pemasaran padahal tingkat persaingan usaha bakpia semakin tinggi. Berdasarkan analisis eksisting pada mitra tersebut, maka melalui Program Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRPM) Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi ini kami mengusulkan untuk berkontribusi membantu mitra dalam hal ini Bakpia Sek'Eco meningkatkan kemampuan daya saing melalui diversitas produk baru berupa rasa gurih, ketahanan produk yang lebih awet dan serta meningkatkan kemampuan manajemen usaha dan pemasaran produk baru.

BAB 3

TUJUAN DAN MANFAAT

A. TUJUAN

Tujuan program pengabdian kepada masyarakat dengan kegiatan inovasi variasi produk bakpia Sek'Eco ini adalah:

1. Pengrajin bakpia Sek'Eco mendapatkan *brainstorming* untuk inovasi produk baruserta pelatihan dan pendampingan tentang produksi, manajemen usaha dan pemasaran.
2. Pengrajin bakpia Sek'Eco mampu memproses dan memproduksi varian produk baru bakpia dengan varian rasa yang berbeda yaitu rasa gurih serta produk yang lebih tahan lama untuk dikonsumsi.
3. Pengrajin bakpia Sek'Eco memiliki kemampuan manajemen usaha untuk varian produk baru agar dapat menghitung HPP, harga produk dan tingkat keuntungan.
4. Pengrajin bakpia Sek'Eco mampu melakukan kegiatan pemasaran untuk varian produk baru dengan pengemasan menarik dan pemanfaatan media sosial sehingga dapat menghadapi persaingan usaha.

B. MANFAAT

Manfaat program pengabdian kepada masyarakat dengan kegiatan inovasi variasi produk bakpia Sek'Eco ini adalah:

1. Pengrajin bakpia Sek'Eco mampu membuat varian rasa baru, yaitu varian rasa ebi yang berbda dari varian rasa bakpia yang ada di pasaran.
2. Pengrajin bakpia Sek'Eco mampu menggunakan dan memanfaatkan alat-alat produksi yang menambah daya tahan dan keawetan produk.
3. Pengrajin bakpia Sek'Eco mampu menggunakan dan memanfaatkan alat-alat produksi yang berfungsi untuk efisiensi proses produksi.
4. Menambah pengetahuan, ketrampilan, dan produktivitas dan pendapatan dengan adanya kegiatan inovasi variasi produk.
5. Meningkatkan pengetahuan manajemen keuangan bagi pelaku usaha bakpia Sek'Eco.
6. Meningkatkan pengetahuan pemasaran bagi pelaku usaha bakpia Sek'Eco.
7. Meningkatkan daya saing Bakpia Sek'Eco melalui diversitas produk bakpia varian rasa ebi.

BAB 4

PERMASALAHAN DAN SOLUSI

A. PERMASALAHAN

Permasalahan di bakpia Sek'Eco antara lain:

1. Belum adanya pelatihan dan pendampingan tentang *brainstorming* inovasi produk baru untuk pengrajin bakpia Sek'Eco.
2. Belum adanya pelatihan dan pendampingan produksi varian produk baru berupa rasa berbeda yaitu rasa gurih dan tampilan produk yang unik serta produk yang lebih tahan lama untuk konsumsi.
3. Belum adanya pelatihan dan pendampingan manajemen berupa pengelolaan keuangan untuk varian produk baru seperti perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) produk baru, harga jual dan keuntungan yang didapat dari varian produk baru yang dijual. Serta mengenalkan *software/aplikasi* keuangan gratis.
4. Belum adanya pelatihan dan pendampingan tentang pemasaran varian produk baru berupa pengemasan menarik dan pemasaran online dengan media sosial

B. SOLUSI

Bakpia Sek'Eco merupakan usaha yang memiliki beberapa permasalahan untuk menghadapi persaingan, sementara potensinya cukup tinggi untuk dikembangkan karena sudah memiliki ijin usaha dan jumlah karyawan yang cukup banyak.

Solusi untuk permasalahan yang dihadapi bakpia Sek'Eco adalah:

1. Penggalan ide untuk varian rasadan bentuk produk baru serta memperoleh bahan baku dan alat produksi yang berkualitas dan harga terjangkau.
2. Pengrajin bakpia Sek'Eco diberikan pelatihan dan pendampingan proses dan teknik produksi bakpia varian baru.
3. Pengrajin bakpia Sek'Eco diberi pelatihan dan pendampingan manajemen yaitu manajemen keuangan.
4. Pengrajin bakpia Sek'Eco diberi pelatihan dan pendampingan pemasaran untuk kegiatan pemasaran produk baru.

Berikut ini merupakan uraian dan penjelasan dari ke empat solusi diatas:

Pertama, solusi yang ditawarkan dimulai dengan tahap persiapan untuk diskusi, pencarian ide bersama untuk inovasi produk baru. Ide dicari menggunakan referensi online atau cetak maupun atau *benchmark* dengan produk dari produsen yang sudah ada (Ahmad et al., 2023). Pada tahap persiapan ini juga ditawarkan ide inovasi tentang varian rasa baru yaitu rasa gurih karena selama ini belum banyak produsen bakpia dengan varian rasa gurih. Pemilihan varian rasa baru mempertimbangkan komposisi bahan-bahan yang digunakan, gizi dan nilai bahan baku agar produk yang dihasilkan nantinya layak jual. Varian rasa baru tersebut misalnya dengan menambah ebi dalam isian bakpia yang selama ini berupa kacang hijau (Mumpuni & Rinawati, 2020). Kemudian, membantu mencari penyedia bahan baku dan memilih bahan baku yang berkualitas serta peralatan produksi yang dapat meningkatkan ketahanan produk namun dengan harga yang terjangkau untuk produk baru. **Target luaran solusi pertama** ini adalah ide inovasi varian produk baru dan tersedianya bahan baku untuk

varian rasa baru yaitu rasa ebi yang gurih, tersedianya alat produksi untuk varian tampilan produk baru dan ketahanan konsumsi produk yaitu oven dan mesin vacuum.

Kedua, solusi berikutnya adalah setelah melakukan diskusi dan pencarian ide tentang rasa baru, maka berikutnya adalah melakukan kegiatan produksi atau mengolah produk varian rasa baru. Produksi adalah proses di mana nilai guna dari barang atau jasa meningkat melalui penambahan manfaat, bentuk, waktu, dan tempat dengan menggunakan faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana. Hasil produksi nantinya memiliki kemampuan yang lebih besar untuk memenuhi kebutuhan konsumen (Rosyda, n.d.). Kegiatan produksi dilakukan dengan pelatihan/praktik dan pendampingan pembuatan produk baru dan penggunaan bahan baku, tenaga kerja dan alat produksi untuk ketahanan konsumsi produk. **Target luaran solusi kedua** yaitu tersedianya varian produk baru misalnya bakpia rasa ebi.

Ketiga, melakukan kegiatan manajemen salah satunya adalah tentang manajemen keuangan. Penerapan manajemen keuangan dapat memiliki sejumlah manfaat, termasuk mencegah pengeluaran yang berlebihan, mencapai tujuan keuangan, mengurangi risiko keuangan, mengoptimalkan penggunaan sumber daya keuangan, mendukung kelangsungan usaha, dan memfasilitasi pengambilan keputusan keuangan yang lebih baik (CIMB NIAGA, n.d.). Kegiatan manajemen keuangan dimulai dengan mengubah perhitungan harga pokok tradisional yang selama ini diterapkan oleh mitra dengan metode konvensional. Perubahan metode ini perlu diterapkan mengingat adanya varian baru yang menggunakan bahan baku yang berbeda sehingga menghasilkan harga pokok yang berbeda. Perhitungan harga pokok yang akurat dapat meningkatkan ketepatan penentuan harga jual varian produk baru sehingga akan meningkatkan daya saing mitra di industri bakpia yang semakin ketat. Kegiatan selanjutnya dilakukan dengan pelatihan/praktik dan pendampingan perhitungan dan penyusunan HPP, penentuan harga jual, dan keuntungan yang mungkin didapatkan jika menjual produk baru. Selain itu juga mengenalkan *software/aplikasi* keuangan yang dapat diakses gratis. **Target luaran solusi ketiga** adalah nilai HPP, harga jual dan keuntungan yang akan didapat jika menjual produk baru. Serta mengenal dan mengetahui *software/aplikasi* keuangan gratis akses.

Keempat, solusi selanjutnya adalah pemasaran. Pemasaran adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk mempromosikan produk, layanan, atau jasa yang mereka tawarkan. Saat ini, pemasaran tidak hanya berkaitan dengan memastikan produk atau jasa sampai ke tangan konsumen dalam kondisi baik, tetapi juga memikirkan bagaimana produk atau jasa tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen secara berkelanjutan. Salah satu kegiatan pemasaran adalah *branding*. *Branding*, merupakan salah satu faktor penting dalam membuat sebuah produk lebih dikenal dan beberapa elemen yang sering digunakan, seperti nama, logo atau slogan. Elemen tersebut dapat didesain menggunakan aplikasi/*software* yang diakses gratis misalnya Canva. Media online atau internet menjadi salah satu media pemasaran yang sangat diminati karena hampir semua orang menggunakan internet. Hal ini membuat pasar yang bisa dijangkau menjadi sangat luas. Pemasaran melalui media online dapat dilakukan melalui berbagai cara, misalnya dengan memanfaatkan media sosial (Instagram, TikTok, Facebook, Whatsapp dll) *website*, email, serta melalui iklan online (Nandy, n.d.). Kegiatan pemasaran yang dapat dilakukan di bakpia Sek'Eco dapat berupa pelatihan dan pendampingan desain kemasan yang menarik,

pemanfaatan media pemasaran online atau media sosial. **Target luaran solusi keempat** yakni adanya desain kemasan misalnya berupa nama merek untuk produk baru atau kemasan yang menarik dan pemasaran online yang lebih agresif dengan media sosial misal TikTok shop.

Tabel 4.1 Permasalahan, Solusi, dan Target Luaran

| No | Permasalahan | Solusi | Target Luaran |
|----|---|---|--|
| 1 | Belum adanya pelatihan dan pendampingan tentang <i>brainstorming</i> inovasi produk baru untuk pengrajin bakpia Sek'Eco | Penggalan ide untuk varian rasa dan bentuk produk baru serta memperoleh bahan baku dan alat produksi yang berkualitas dan harga terjangkau. | - 7 orang pengrajin bakpia Sek'Eco memiliki ide inovasi produk varian baru untuk rasa dan bentuk serta tersedianya bahan baku dan alat produksi yang berkualitas dan terjangkau |
| 2 | Belum adanya pelatihan dan pendampingan produksi varian produk baru berupa rasa berbeda yaitu rasa gurih dan tampilan produk yang unik serta produk yang lebih tahan lama untuk konsumsi. | Pengrajin bakpia Sek'Eco diberikan pelatihan dan pendampingan proses dan teknik produksi bakpia varian baru | - 7 orang pengrajin bakpia Sek'Eco mampu melakukan proses dan teknik produksi varian produk baru bakpia. - Peningkatan pengetahuan dan keterampilan produksi 7 orang pengrajin bakpia untuk produk baru bakpia. |
| 3 | Belum adanya pelatihan dan pendampingan manajemen berupa pengelolaan keuangan untuk varian produk baru seperti perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) produk baru, harga jual dan keuntungan yang didapat dari varian produk baru yang dijual. Serta, mengenalkan <i>software/aplikasi</i> keuangan gratis | Pengrajin bakpia Sek'Eco diberi pelatihan dan pendampingan manajemen yaitu manajemen keuangan | - 7 orang pengrajin bakpia Sek'Eco mampu menerapkan manajemen keuangan. - Meningkatnya pengetahuan dan kemampuan 7 orang pengrajin bakpia dalam manajemen keuangan |

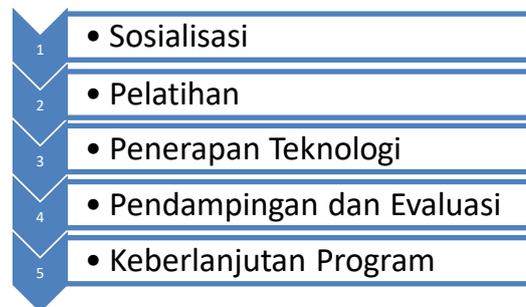
| | | | |
|----|--|--|---|
| 4. | Belum adanya pelatihan dan pendampingan tentang pemasaran varian produk baru berupa pengemasan menarik dan pemasaran online dengan media sosial. | Pengrajin bakpia Sek'Eco diberi pelatihan dan pendampingan pemasaran untuk kegiatan pemasaran produk baru. | <ul style="list-style-type: none"> - 7 orang pengrajin bakpia Sek'Eco mampu melakukan pemasaran dalam kegiatan pemasaran untuk produk varian baru. - Peningkatan pengetahuan dan kemampuan dari 7 orang pengrajin bakpia tentang pemasaran. |
|----|--|--|---|

BAB 5

METODE DAN LIMA TAHAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN

Metode yang digunakan dalam program pengabdian masyarakat ini didasarkan pada beberapa tahapan. Tahapan tersebut diawali dengan pemetaan permasalahan di bidang produksi, manajemen, dan pemasaran. Berdasarkan permasalahan tersebut dirumuskan langkah pelaksanaan untuk solusi permasalahan dan teknologi yang digunakan. Bakpia Sek'Eco sebagai mitra memiliki peran dan partisipasi dalam kegiatan ini antara lain:

- a. Bersama-sama melakukan *brainstorming* inovasi produk, pencarian dan pemilihan bahan baku serta alat produksi untuk ketahanan konsumsi produk.
- b. Bakpia Sek'Eco menyediakan waktu, tempat dan peralatan yang sudah ada untuk praktik produksi.
- c. Pengrajin bakpia Sek'Eco dapat mengikuti pelatihan dan pendampingan tentang produksi, manajemen dan pemasaran.



Gambar 5.1 Lima Tahapan Pelaksanaan Pengabdian

Berikut ini, dijelaskan lebih dulu tentang permasalahan dari mitra dan langkah – langkah pelaksanaan serta tahapan teknologi sebagai solusi:

A. Permasalahan dalam bidang produksi.

Bakpia Sek'Eco selama ini belum melakukan inovasi produk baru yang berupa varian rasa baru, bentuk/penampilan unik dan produk yang lebih tahan lama untuk dikonsumsi. Produksi produk baru diharapkan dapat menjadi keunggulan dan daya saing dari bakpia Sek'Eco.

Langkah pelaksanaan bidang produksi yaitu:

1. Melakukan **sosialisasi** dan koordinasi dengan mitra untuk waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan produksi. Kemudian bersama-sama dengan mitra mencari dan memilah bahan baku berkualitas serta alat produksi yang dibutuhkan dan harga terjangkau.
2. Mengadakan **pelatihan** dan praktik untuk proses dan teknis produksi bakpia dengan varian rasa dan bentuk baru.
3. **Terapan teknologi** yang digunakan untuk proses produksi bakpia varian rasa baru dan bentuk unik yaitu:
 - a. Mempersiapkan alat dan bahan produksi.
 - b. Menentukan komposisi atau takaran dari bahan baku seperti tepung, terigu, gula, garam, air, mentega dan bahan tambahan untuk rasa baru misalnya jumlah

komposisi ebi atau lainnya yang akan digunakan (30%, 50%, 70% atau 100%).

- c. Membuat adonan isi bakpia dengan merebus kacang hijau hingga matang dan lunak, kemudian dihaluskan dan dimasak dengan garam, bahan tambahan untuk varian rasa baru hingga matang dan kering.
 - d. Membuat adonan kulit bakpia dengan mencampur tepung, minyak, dan mentega. kemudian di uleni lalu bulatkan. Selanjutnya, adonan kulit kedua, gula dilarutkan dengan air kemudian dicampur terigu dan garam serta uleni hingga rata dan kalis. Berikutnya ambil adonan kulit kedua kemudian ditipiskan dan ambil sedikit adonan kulit pertama serta ratakan pada permukaan adonan kulit kedua. Lalu, lipat kedua adonan kulit tersebut seperti amplop lalu satukan ujung-ujungnya bulatkan. Masukkan bulatan adonan dalam sisa minyak, diamkan selama kurang lebih 15 menit. Kemudian pipihkan adonan sampai agak tipis, isi dengan adonan isi. Bentuk sesuai keinginan, misalnya spiral, segitiga atau lainnya kemudian panggang dalam pan agar kematangan lebih merata dan cepat. Setelah matang dinginkan kemudian kemas dengan alat vacuum agar lebih tahan lama.
 - e. Varian baru bakpia yang telah selesai diproduksi kemudian ditimbang dan dikemas dalam kemasan yang menarik dengan disertai desain logo produk atau slogan yang menarik.
4. Melakukan **pendampingan** untuk melakukan proses produksi bakpia varian baru dari tahap persiapan seperti belanja bahan baku dan belanja alat hingga praktik produksi. Setelah proses produksi dilakukan kemudian dilakukan **evaluasi** bersama tentang komposisi produk dari penggunaan bahan baku, bahan tambahan, rasa yang dihasilkan, tingkat kematangan, warna dan aroma.
 5. Berdasarkan hasil praktik dan evaluasi maka selanjutnya merumuskan hal-hal yang masih menjadi kekurangan ketika proses produksi untuk dilakukan perbaikan dan **keberlanjutan** kegiatan produksi berikutnya.

B. Permasalahan dalam bidang manajemen.

Bakpia Sek'Eco selama ini belum menerapkan pengelolaan/manajemen keuangan untuk varian produk baru seperti perhitungan HPP, harga jual dan keuntungan penjualan varian produk baru.

Langkah pelaksanaan bidang manajemen yaitu:

1. Melakukan **sosialisasi** dan koordinasi dengan mitra untuk waktu dan tempat melakukan pelatihan dan pendampingan tentang manajemen keuangan.
2. Mengadakan **pelatihan** dan praktik perhitungan HPP, perhitungan harga jual dan proyeksi keuntungan produk baru.
3. **Terapan teknologi** yang digunakan dalam bidang manajemen pengenalan penggunaan *software/aplikasi* yang bisa diakses gratis tentang keuangan misalnya *accurate* atau *myob*.
4. Melakukan **pendampingan** untuk proses penyusunan dan perhitungan HPP, harga jual produk dan keuntungan serta mengenalkan penggunaan *software/aplikasi* keuangan gratis seperti *accurate* atau *myob*. Selain itu melakukan **evaluasi** apakah proses penyusunan dan perhitungan HPP, harga jual dan keuntungan sudah benar atau belum sesuai dengan komponen biaya, prinsip keuangan dan akuntansi.

- Hasil evaluasi digunakan untuk **keberlanjutan** penyusunan dan perhitungan produk berikutnya atau jika menambah varian produk lain.

C. Permasalahan dalam bidang pemasaran, dan lain-lain.

Bakpia Sek'Eco selama ini belum mengikuti pelatihan dan pendampingan tentang pemasaran varian produk baru berupa pengemasan menarik dan pemasaran online dengan media sosial.

Langkah pelaksanaan bidang pemasaran adalah:

- Melakukan **sosialisasi** dan koordinasi dengan mitra untuk waktu dan tempat pelaksanaan pelatihan dan pendampingan pemasaran.
- Mengadakan **pelatihan** dan praktik pengemasan produk baru dan pemasaran online.
- Terapan teknologi** yang digunakan di bidang pemasaran adalah penggunaan *software* Canva untuk desain nama merek atau kemasan dan media online misalnya sosial media berupa TikTok shop.
- Melakukan **pendampingan** untuk proses desain logo atau kemasan dengan menggunakan *software/aplikasi* gratis misalnya canva dan pendampingan untuk penggunaan media online. Berikutnya, dilakukan **evaluasi** desain yang sudah dibuat sudah menarik atau belum dan media online yang digunakan sudah tepat atau belum.
- Evaluasi yang dilakukan hasilnya digunakan untuk perbaikan desain dan pemanfaatan media online sebagai **keberlanjutan**.

Tabel 5.1 Evaluasi Pelaksanaan Program dan Keberlanjutan

| No | Kegiatan | Status Evaluasi | | | Keberlanjutan Program |
|----|--|--------------------|------------|------------------|---|
| | | Terlaksana Optimal | Terlaksana | Tidak Terlaksana | |
| 1 | <i>Brainstorming</i> inovasi produk baru | √ | | | Pengrajin Bakpia Sek'Eco mampu menemukan ide baru lainnya untuk inovasi produk baru berikutnya. |
| 2 | Pelatihan dan pendampingan proses dan teknik produksi varian rasa dan bentuk baru dari bakpia. | √ | | | - Pengetahuan, keterampilan, dan produktivitas pengrajin bakpia Sek'Eco meningkat. - Pengrajin bakpia Sek'Eco mampu melakukan proses dan teknik produksi untuk varian rasa dan bentuk baru bakpia. |
| 3 | Pelatihan dan pendampingan manajemen khusus tentang keuangan. | √ | | | - Peningkatan pengetahuan kemampuan manajemen keuangan. - Pengrajin bakpia Sek'Eco mampu menerapkan perhitungan HPP, harga jual dan |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|
| | | | | | keuntungan dan mengenal penggunaan software/aplikasi keuangan gratis dengan akses gratis misalnya accurate atau myob. |
| 4 | Pelatihan dan pendampingan pemasaran untuk kemasan yang menarik serta pemanfaatan media online. | √ | | | <ul style="list-style-type: none"> - Peningkatan pengetahuan dan kemampuan pemasaran. - Pengrajin bakpia Sek'Eco mampu melakukan mendesain kemasan menarik seperti logo atau merek dengan menggunakan software/aplikasi gratis dan memanfaatkan fitur sosial media untuk penjualan online misalnya dengan TikTok shop. |

BAB 6

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan yang telah dilaksanakan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini terbagi dalam beberapa langkah:

1. Pengurusan surat tugas pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat. Surat tugas ini dikeluarkan oleh pihak kampus untuk tim dosen dan mahasiswa.



STP WIDYADARMAS S.E.
Kampus Widyadarmas S.E. Jalan Raya Pajenean No. 100, Kecamatan Pajenean, Kabupaten Kepulauan Seribu, DKI Jakarta

SURAT TUGAS PKM
Nomor: 001/ANSTH/WW/S/01/2024

Bahwa Ketua Bidang Akademik STP Widyadarmas menyerahkan kepada:

| Nama | NIM | Jabatan |
|---------------------------------------|------------|---------|
| Mawartha Nugentia Kambala, S.E., M.M. | 0010110001 | Dosen |
| Dr. Dedi Nur Hafid, S.E., M.M. | 0001110001 | Dosen |
| Muhammad Cahya Pratomo, S.E., M.M. | 0011100001 | Dosen |

Untuk melaksanakan Tugan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun Akademik Semester Gasal 2023/2024, selanjutnya untuk keperluan pelaksanaan yang tertera.

Surat tugas mahasiswa yang akan melaksanakan PKM

| NIM | Nama | NIM | Jurusan |
|-----|------------------|------------|-----------|
| 1 | Kamilia Nugentia | 2211110017 | Manajemen |
| 2 | Shara Anzalia | 2211110016 | Manajemen |

Surat tugas ini dibuat untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab dan membuat laporan.

Disetujui, 27 Agustus 2024
Ketua Bidang Akademik,
Mawartha Nugentia Kambala, S.E., M.M.
NIP. 0122006000

Terdahulu Yth:
1. Ketua STP
2. Dosen Pembimbing Lapangan

Di Laksanakan dan Dibuat di STP Widyadarmas S.E., Jalan Raya Pajenean No. 100, Kecamatan Pajenean, Kabupaten Kepulauan Seribu, DKI Jakarta, pada tanggal 27 Agustus 2024.
Ketua Bidang Akademik, Mawartha Nugentia Kambala, S.E., M.M.

Gambar 6.1 Surat Tugas Pengabdian kepada Masyarakat

2. Kunjungan awal dan pemberitahuan kepada mitra.

Tim menyerahkan surat tugas sekaligus pemberitahuan bahwa akan diadakan pelatihan dan pendampingan pembuatan bakpia rasa ebi, pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran.



Gambar 6.2 Kunjungan Awal dan Pemberitahuan kepada Mitra

3. Sosialisasi dan koordinasi dengan tim dan mahasiswa, sekaligus pembekalan kepada mahasiswa untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Hasil dari kegiatan ini adalah mahasiswa memiliki pemahaman tentang tugas dan kegiatan yang akan dilakukan.



Gambar 6.3 Sosialisasi dan Koordinasi dengan Mahasiswa

4. Sosialisasi dan koordinasi dengan mitra. Kegiatan ini sekaligus mengobservasi alat dan bahan dan kendala yang dimiliki oleh mitra, sekaligus meminta kesediaan mitra untuk bersama dengan tim melakukan uji coba resep bakpia varian rasa ebi yang gurih. Hasil dari kegiatan ini adalah waktu dilakukannya uji coba produksi bakpia rasa ebi.



Gambar 6.4 Sosialisasi dan Koordinasi dengan Mitra

5. Kegiatan praktik uji coba resep bakpia variasi baru. Tim bersama pemilik dan pegawai bakpia Sek'Eco melakukan uji coba resep bakpia ebi. Dengan menggunakan beberapa perbandingan jumlah ebi yang digunakan, dan beberapa jenis tekstur bakpia ebi. Hasil dari kegiatan ini adalah ditemukannya komposisi resep yang pas untuk pembuatan bakpia ebi.



Gambar 6.5 Bahan Uji Coba Pembuatan Bakpia Ebi



Gambar 6.6 Hasil Uji Coba Bakpia Ebi

6. Koordinasi dengan mahasiswa untuk pembuatan kemasan yang menarik. Hasil dari kegiatan ini adalah kemasan bakpia ebi yang menarik dan mempunyai slogan unik.



Gambar 6.7 Kegiatan Mendesain Kemasan Produk

7. Pendampingan pemasaran bakpia variasi baru pada event Pesta Rakyat di Teras Malioboro.

Tim dan pemilik usaha Bakpia Sek'eco melakukan uji coba pengenalan dan pemasaran bakpia varian rasa ebi pada event Pesta Rakyat 2024 Teras Malioboro 1 Yogyakarta. Hasil dari kegiatan ini adalah antusiasme masyarakat mencoba dan membeli bakpia varian rasa gurih.



Gambar 6.8 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024



Gambar 6.9 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024



Gambar 6. 10 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024



Gambar 6.11 Tester Bakpia Ebi

8. Persiapan pelatihan dengan belanja alat dan bahan pembuatan bakpia variasi rasa baru. Hasil dari kegiatan ini adalah alat dan bahan untuk pembuatan bakpia ebi. Alat-alat dan bahan- bahan yang diserahkan kepada mitra tercantum dalam Berita Acara Serah Terima Aset yang ditanda tangani oleh ketua tim pelaksana, Mitra Bakpia Sekeco, dan Ketua STIE Widya Wiwaha.



Gambar 6.12 Beberapa Alat Pembuatan Bakpia Ebi

9. Penyerahan alat dan bahan bahan.



Gambar 6.13 Penyerahan Alat dan Bahan

10. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu Pelatihan pembuatan Bakpia Ebi



Gambar 6.14 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 6.15 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 6.16 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 6.17 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 6.18 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 6.19 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 6.20 Hasil Pelaksanaan Kegiatan: Produk Bakpia Ebi

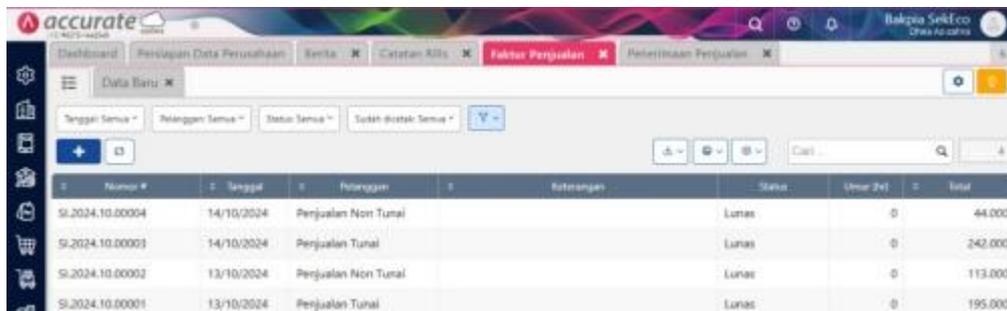


Gambar 6.21 Hasil Penggunaan Mesin Vakum

11. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu Pelatihan manajemen keuangan. Hasil dari kegiatan ini adalah mitra mampu mengopeasikan aplikasi keuangan.



Gambar 6.22 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Manajemen Keuangan



| No | Nomor # | Tanggal | Pelanggan | Substansi | Status | Uang Zel | Total |
|----|------------------|------------|---------------------|-----------|--------|----------|---------|
| 1 | SI.2024.10.00004 | 14/10/2024 | Perjualan Non Tunai | | Lunas | 0 | 44.000 |
| 2 | SI.2024.10.00003 | 14/10/2024 | Perjualan Tunai | | Lunas | 0 | 242.000 |
| 3 | SI.2024.10.00002 | 13/10/2024 | Perjualan Non Tunai | | Lunas | 0 | 113.000 |
| 4 | SI.2024.10.00001 | 13/10/2024 | Perjualan Tunai | | Lunas | 0 | 195.000 |

Gambar 6.23 Hasil Input Penjualan Transaksi Tunai dan Cashless

12. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu pelatihan pemasaran menggunakan media online. Hasil dari kegiatan ini adalah mitra mampu memasarkan produknya melalui media online.



Gambar 6.24 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pemasaran Online

BAB 7

DELIVERY PENERAPAN PRODUK TEKNOLOGI DAN INOVASI KE MASYARAKAT

7.1 Produk Teknologi dan Inovasi (Hard dan Soft)

Produk yang dihasilkan dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini yaitu inovasi rasa bakpia baru yang memiliki rasa ebi yang gurih dengan kemasan dan slogan yang menarik. Rasa ebi yang gurih dan berbeda dengan rasa bakpia yang ada di pasaran yang memiliki rasa manis.



Gambar 7.1 Produk Bakpia Ebi

7.2 Penerapan Teknologi dan Inovasi kepada Masyarakat (Relevansi dan Partisipasi Masyarakat)

Jenis mitra pada kegiatan ini adalah kelompok masyarakat yang produktif secara ekonomi yaitu pemilik usaha dan 7 karyawan bakpia Sek'Eco. Luaran dari kegiatan ini yaitu:

- a. Peningkatan kemampuan mitra untuk brainstorming produk baru dan adanya produk baru dan produk baru yang memiliki rasa yang berbeda dari yang sudah ada di pasaran.
- b. Peningkatan kemampuan dan pengetahuan mitra tentang manajemen keuangan, khususnya yang terkait dengan harga pokok penjualan (HPP), harga jual, serta proyeksi keuntungan produk baru. Serta peningkatan pengetahuan tentang aplikasi/software keuangan yang dapat diakses secara gratis.
- c. Peningkatan kemampuan mitra dalam hal pemasaran dengan pengenalan penggunaan aplikasi/software gratis dalam mendesain kemasan yang menarik serta pemanfaatan fitur media sosial untuk penjualan.

Partisipasi mitra dalam kegiatan ini lengkap dan tuntas hingga akhir kegiatan. Mitra berpartisipasi aktif mulai dari bersama-sama melakukan *brainstorming* inovasi produk, pencarian dan pemilihan bahan baku serta alat produksi untuk ketahanan konsumsi produk. Mitra dalam kegiatan ini yaitu Bakpia Sek'eco menyediakan waktu, tempat, dan peralatan yang sudah ada untuk praktik produksi bakpia ebi. Dan dengan antusias dan aktif mengikuti pelatihan dan pendampingan tentang produksi bakpia ebi, manajemen keuangan dan pemasaran. Mitra berharap kegiatan ini dapat meningkatkan daya saing dan meningkatkan pendapatan mitra.

7.2 Impact (Kebermanfaatan dan Produktivitas)

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini telah memberikan wawasan dan

pengetahuan kepada mitra tentang inovasi produk, daya tahan atau keawetan produk, manajemen keuangan, dan pemasaran sehingga berdampak positif terhadap daya saing mitra. Hasil pengabdian kepada masyarakat ini juga memberikan pengalaman langsung kepada mitra dalam menciptakan inovasi produk baru. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat ini dapat menjadi acuan dalam memberikan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam menciptakan inovasi produk, perhitungan manajemen keuangan, serta pemasarannya.

Hasil dari kegiatan pengabdian ini diharapkan selanjutnya mitra dapat melakukan inovasi-inovasi lain pada produk berikutnya, disertai dengan perhitungan keuangan dan pemasaran yang menggunakan aplikasi/software.

BAB 8

LUARAN YANG DICAPAI

Luaran yang telah dicapai meliputi:

1. Publikasi pada media massa online “KRJogja.com” dengan link <https://www.krjogja.com/kampus/1245157039/tim-pkm-stie-widya-wiwaha-tingkatkan-daya-saing-dan-variasi-bakpia>
2. Publikasi pada koran Kedaulatan Rakyat yang terbit pada hari Sabtu, 5 Oktober 2024, Halaman 10.
3. Video kegiatan yang terpublikasi pada kanal youtube Humas STIE WW dengan link https://youtu.be/pKWjrNOEbTY?si=z_CGgXTT38NJYHsm
4. Poster kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.
 5. Publikasi artikel ke Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat (Terakreditasi Sinta 5) dengan E-ISSN: 27158926 dengan link <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/15285>

BAB 9

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan dan saran sebagai berikut:

a. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan mitra Bakpia Sek'Eco ini difokuskan pada inovasi varian rasa ebi, peningkatan kemampuan manajemen keuangan dan peningkatan kemampuan pemasaran. Tahapan yang dilakukan pada masing-masing kegiatan adalah dengan melakukan observasi dan wawancara dengan mitra, melakukan sosialisasi, pendampingan, pelatihan dan evaluasi. Kegiatan ini menghasilkan beberapa luaran diantaranya adalah terciptanya varian rasa baru yaitu bakpia ebi dengan citarasa gurih, peningkatan keterampilan mitra dalam menentukan harga jual dan margin laba yang sebelumnya masih dilakukan secara manual telah terkonversi dengan menggunakan software *accurate online*, pendampingan desain kemasan produk yang menarik dengan menggunakan aplikasi pembuat desain serta peningkatan kemampuan pemasaran melalui media online dengan memanfaatkan media sosial secara agresif untuk meningkatkan daya saing.

b. Saran

Hasil dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing mitra dalam bentuk inovasi berkelanjutan misalnya menciptakan bakpia dengan citarasa lain yang unik dengan pemanfaatan peralatan teknologi inovasi yang diberikan. Kedepannya diperlukan kegiatan pelatihan penggunaan peralatan modern seperti mesin cetak bakpia otomatis untuk menggantikan peralatan semi manual yang digunakan saat ini, pelatihan menyusun laporan keuangan sesuai dengan SAK ETAP, serta analisis ketepatan penggunaan media sosial sebagai sarana pemasaran digital.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, M. I. S., Hasan, M., Arisah, N., Subur, H., & Fatmawati. (2023). PKM Kewirausahaan Informal Pembuatan Bakpia “Bakples.” *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 67–74. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i2.79>
- CIMB NIAGA. (n.d.). *Memahami Fungsi Manajemen Keuangan dan Tips Pentingnya*. Cimbniaga.Co.Id. Retrieved March 22, 2024, from <https://www.cimbniaga.co.id/id/inspirasi/bisnis/apa-itu-manajemen-keuangan-ini-fungsinya-dalam-bisnis>
- Dinas Kebudayaan Kota Yogyakarta. (n.d.). *Bakpia Yogyakarta*. Dinas Kebudayaan Kota Yogyakarta. Retrieved March 22, 2024, from <https://kebudayaan.jogjakota.go.id/page/index/bakpia-yogyakarta>
- Mumpuni, R., & Rinawati, W. (2020). Pemanfaatan Ebi Sebagai Isian Bakpia untuk Meningkatkan Konsumsi Produk Perikanan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 1–7.
- Nandy. (n.d.). *Pengertian Pemasaran dan 7 Jenisnya!* Gramedia Literasi. Retrieved March 22, 2024, from <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-pemasaran/>
- Romadhoni, N. L. (2022). *Persaingan UMKM Bakpia yang Merupakan Oleh-oleh Khas Yogyakarta*. Kumparan.Com. <https://kumparan.com/nur-laili-romadhoni/persaingan-umkm-bakpia-yang-merupakan-oleh-oleh-khas-yogyakarta-1z5MsYitNZy>
- Rosyda. (n.d.). *Pengertian Produksi: Fungsi, Tujuan, Jenis, Tahapan dan Faktornya*. Gramedia Literasi. Retrieved March 22, 2024, from <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-produksi/>
- Setyaningrum, P. (2022). *Profil Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta: Aspek Geografi, Demografi, Kebudayaan, dan Potensi Wilayah*. Kompas.Com. <https://yogyakarta.kompas.com/read/2022/03/23/201348278/profil-provinsi-daerah-istimewa-yogyakarta-aspek-geografi-demografi?page=all>
- Sibakul. (2022). *Bakpia Pathuk : Sejarah dan Keunikannya*. Blog Pasar Kota Gede YIA. <https://sibakuljogja.jogjaprovo.go.id/blog/pasarkotagedeyia/bakpia-pathuk-sejarah-dan-keunikannya/>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Publikasi pada media massa online “KRJogja.com” dengan link <https://www.krjogja.com/kampus/1245157039/tim-pkm-stie-widya-wiwaha-tingkatkan-daya-saing-dan-va>



Lampiran 2. Publikasi pada koran Kedaulatan Rakyat yang terbit pada hari Sabtu, 5 Oktober 2024, Halaman 10

PKM STIE WW Dukung UMKM Tingkatkan Daya Saing

YOGYA (KR) - Sukses mendapat dana hibah Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dengan Skema Pemberdayaan Masyarakat Pemula dari Kemendikbud Tahun 2024, Tim PKM STIE Widya Wiwaha (WW) 2024,



Pelatihan penggunaan vacuum sealer dari Tim PKM untuk produksi bakpia.

menggelar pelatihan UMKM yang dibuka Rabu (2/10) di Gedung Widoro Laut Ngampilan Yogyakarta dan berlangsung hingga Jumat (4/10)

“Pelatihan membantu UMKM Bakpia Sek'Eco agar dapat meningkatkan

daya saing di tengah persaingan industri bakpia di Yogya diantaranya dengan inovasi varian rasa baru yaitu Bakpia Ebi dengan citarasa gurih,” ungkap Ketua Tim PKM Manendha Maganitri Kundala SE MM kepada KR, Kamis (3/10 di sela-sela pelatihan.

Disebutkan, Tim PKM terdiri tiga dosen dan dua mahasiswa STIE WW, anggota lainnya Dr Dwi Novitasari MM, Khoirunisa Cahya Firdarini SE MSi, Kartika Sugianti dan Dhea Az-Zahra. Pelatihan dibuka praktik proses pembuatan bakpia rasa ebi dilanjutkan pengemasan dengan mesin vakum sealer di Rumah Produksi

Bakpia Sek'Eco Ngampilan. Pelatihan Kamis (3/10) dengan praktik Manajemen Keuangan dan Sistem Akuntansi serta Jumat (4/10) dengan Pelatihan Pemasaran Online (tiktok Shop, Shopee, Instagram dan lainnya).

Owner Bakpia Sek'Eco Yohanes Ardika Sendi mengapresiasi pelatihan ini karena dapat meningkatkan kemampuan karyawan dalam inovasi, variasi dan pemasaran Bakpia. “Program ini diharapkan meningkatkan daya saing produk kami karena varian ebi memiliki citarasa berbeda dengan varian-varian lain yang pernah ada” ujarnya. (Vin)-f

Lampiran 3. Publikasi artikel ke Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat (Terakreditasi Sinta 5) dengan E-ISSN: 27158926 dengan link <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/JAIM/article/view/15285>

BUDIMAS : JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT

HOME ABOUT LOGIN REGISTER CATEGORIES SEARCH CURRENT ARCHIVES DOWNLOAD TEMPLATE ETIKA
OPEN JOURNAL SYSTEMS

Home > Vol 6, No 3 (2024) > Firdarini

Inovasi Variasi Pioduk Bakpia Sek'Eco, Pelatihan Sistem Manajemen Keuangan dan Pemasaan Upaya Peningkatan Daya Saing

Khoirunnisa Cahya Firdarini, Manendha Maganitri Kundala, Dwi Novitasari, Dhea Azzahra, Kartika Sugiarti

Abstract

Bakpia is a typical food of the Special Region of Yogyakarta that has great potential to be developed into a product that is able to compete not only locally but also nationally. This potential needs to be achieved, among others, by creating different flavor variants so that it becomes a unique characteristic and improving financial management and marketing. This community service activity is focused on Bakpia Sek'eco partners by innovating ebi bakpia which has a savory taste that has never existed before, improving financial management capabilities by converting manual financial records to Accurate online software and maximizing the use of social media to expand the marketing network. This community service activity begins with conducting an initial survey, socialization and mentoring and training for Bakpia Sek'eco partners with the aim that partners can increase sustainable competitiveness amidst the tight competition in the bakpia industry, especially in the Special Region of Yogyakarta

Full Text:
[PDF](#)

References

Ahmad M, Hasan M, Arisah N, Subur H, & Fatmawati. (2023). PKM Kewirausahaan Informal Pembuatan Bakpia Bakples. *Intisari Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 12(1), 67-74.

Ariyanto, A., Bangun, R., & Indillah, M. R. M. (2023). MANAJEMEN PEMASARAN. *Widina Bhakti Persada*.

Nihayati, L. (2020). Dampak Sosial Perkembangan Bakpia dalam Industri Pariwisata di Pathuk Yogyakarta. *Jurnal Pringgitan*, 1(1), 40-47.

Novitasari D, Ambarwati L, Yulianto Pd, & Prasetyo As. (2024). Mengolah Umbi Gembili dan Gadung sebagai Produk Penunjang Wisata Puncak Sosok. *Community Dev J J Pengabdian Masy.*, 5(1).

[Journal Help](#)

USER

Username

Password

Remember me

NOTIFICATIONS

- [View](#)
- [Subscribe](#)

LANGUAGE

Select Language

English

Visitors

| | | | |
|--|---------|--|----|
| | 216,240 | | 49 |
| | 24,060 | | 43 |
| | 3,618 | | 42 |
| | 513 | | 41 |
| | 270 | | 38 |
| | 126 | | 34 |
| | 83 | | 30 |
| | 79 | | 27 |
| | 58 | | 27 |
| | 56 | | 25 |