

**LAPORAN AKHIR
HASIL PELAKSANAAN**



**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 (<i>e-mail</i>)	: 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
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. PERMASALAHAN DAN SOLUSI.....	2
C. TUJUAN DAN MANFAAT.....	3
BAB 2 GAMBARAN UMUM PROFIL MITRA	4
A. IDENTITAS MITRA	4
B. KONDISI MITRA.....	4
BAB 3 METODE PELAKSANAAN	6
A. METODE PELAKSANAAN	6
B. TAHAPAN PELAKSANAAN	6
BAB 4 HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN	7
BAB 5 LUARAN YANG DICAPAI	14
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	15
A. KESIMPULAN	15
B. SARAN.....	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	17

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Identitas Mitra	2
Tabel 3.1 Tahapan Pelaksanaan.....	6

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Produk Bakpia Sek'Eco	4
Gambar 2.2 Pan pemanggang bakpia	5
Gambar 2.3 Alas pengulen kulit bakpia	5
Gambar 4.1 Surat Tugas Pengabdian kepada Masyarakat.....	7
Gambar 4.2 Kunjungan Awal dan Pemberitahuan kepada Mitra	7
Gambar 4.3 Sosialisasi dan Koordinasi dengan Mahasiswa	7
Gambar 4.4 Sosialisasi dan Koordinasi dengan Mitra	8
Gambar 4.5 Bahan Uji Coba Pembuatan Bakpia Ebi	8
Gambar 4.6 Hasil Uji Coba Bakpia Ebi	8
Gambar 4.7 Kegiatan Mendesain Kemasan Produk	8
Gambar 4.8 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024	9
Gambar 4.9 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024	9
Gambar 4.10 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024	9
Gambar 4.11 Tester Bakpia Ebi.....	10
Gambar 4.12 Beberapa Alat Pembuatan Bakpia Ebi	10
Gambar 4.13 Penyerahan Alat dan Bahan.....	10
Gambar 4.14 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Bakpia Ebi	11
Gambar 4.15 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi	11
Gambar 4.16 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi	11
Gambar 4.17 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi	11
Gambar 4.18 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi	12
Gambar 4.19 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi	12
Gambar 4.20 Hasil Pelaksanaan Kegiatan: Produk Bakpia Ebi	12
Gambar 4.21 Hasil Penggunaan Mesin Vakum.....	12
Gambar 4.22 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Manajemen Keuangan.....	13
Gambar 4.23 Hasil Input Penjualan Transaksi Tunai dan Cashless	13
Gambar 4.24 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pemasaran Online	13

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Tugas.....	17
Lampiran 2. Undangan Pendampingan Pemasaran Bakpia Ebi di Teras Malioboro 1	18
Lampiran 3. Daftar Hadir Pendampingan Pemasaran Bakpia Ebi di Teras Malioboro 1	19
Lampiran 4. Berita Acara Serah Terima Aset.....	20
Lampiran 5. Alat dan Bahan Teknologi dan Inovasi Bakpia Ebi	22
Lampiran 6. Undangan Pelatihan	27
Lampiran 7. Daftar hadir Peserta Pelatihan	28
Lampiran 8. Materi Pelatihan Produksi Bakpia Ebi.....	31
Lampiran 9. Materi pelatihan Manajemen Keuangan	34
Lampiran 10. Materi Pelatihan Manajemen Pemasaran Tik Tok Shop.....	40
Lampiran 11. Ucapan Terima Kasih	44
Lampiran 12. Luaran Publikasi pada media massa online “KRJogja.com”	45
Lampiran 13. Publikasi pada koran Kedaulatan Rakyat	45
Lampiran 14. Video kegiatan yang terpublikasi pada kanal youtube Humas STIE WW	46
Lampiran 15. Publikasi artikel ke Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat	46
Lampiran 16. Poster kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat	47

BAB 1

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

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

B. PERMASALAHAN DAN SOLUSI

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

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.

Pengrajin bakpia Sek'Eco diberi pelatihan dan pendampingan pemasaran untuk kegiatan pemasaran produk baru

C. TUJUAN DAN MANFAAT

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.

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 berbd 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 2 GAMBARAN UMUM PROFIL MITRA

A. 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

B. KONDISI MITRA

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 bakpiadengan 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

METODE PELAKSANAAN

A. METODE PELAKSANAAN

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.

B. TAHAPAN PELAKSANAAN

Tabel 3.1 Tahapan Pelaksanaan

Pertemuan	Tanggal	Jam	Lokasi
I	7 Agustus 2024	13.00 – 16.00	Rumah Produksi Bakpia Sekeco
II	26 Agustus 2024	09.00 – 13.00	Rumah Produksi Bakpia Sekeco
III	5 September 2024	09.00 – 16.00	Teras Malioboro 1
IV	2 Oktober 2024	09.00 – 16.00	Gedung Widoro Laut 1
V	3 Oktober 2024	09.00 – 12.00	Gedung Widoro Laut 1
IV	4 Oktober 2024	09.00 – 12.00	Gedung Widoro Laut 1

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 4.4 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 4.5 Bahan Uji Coba Pembuatan Bakpia Ebi



Gambar 4.6 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 4.7 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 4.8 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024



Gambar 4.9 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024



Gambar 4. 10 Pendampingan Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024



Gambar 4.11 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 4.12 Beberapa Alat Pembuatan Bakpia Ebi

9. Penyerahan alat dan bahan bahan.



Gambar 4.13 Penyerahan Alat dan Bahan

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



Gambar 4.14 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 4.15 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 4.16 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 4.17 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 4.18 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 4.19 Pelaksanaan Kegiatan pelatihan Bakpia Ebi



Gambar 4. 20 Hasil Pelaksanaan Kegiatan: Produk Bakpia Ebi



Gambar 4.21 Hasil Penggunaan Mesin Vakum

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



Gambar 4.22 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Manajemen Keuangan

No	Nomor #	Tanggal	Petangan	Keterangan	Status	Uang Zet	Total
1	SI.2024.10.00004	14/10/2024	Penjualan Non Tunai		Lunas	0	44.000
2	SI.2024.10.00003	14/10/2024	Penjualan Tunai		Lunas	0	242.000
3	SI.2024.10.00002	13/10/2024	Penjualan Non Tunai		Lunas	0	113.000
4	SI.2024.10.00001	13/10/2024	Penjualan Tunai		Lunas	0	195.000

Gambar 4.23 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 4.24 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Pemasaran Online

BAB 5

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=r8VAvmBleJCHByB3>
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 6

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

- 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>
- 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>
- 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.jogjaprov.go.id/blog/pasarkotagedeyia/bakpia-pathuk-sejarah-dan-keunikannya/>

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Tugas



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI
WIDYA WIIWAHA
Y O G Y A K A R T A
SEMUA PRODI TERAKREDITASIB
* JURUSAN AKUNTANSI PROGRAM STUDI AKUNTANSI *
* JURUSAN MANAJEMEN PROGRAM STUDI MANAJEMEN *

SURAT TUGAS PKM

Nomor : 01/A1/STIEWW/ST/VIII/2024

Wakil Ketua I Bidang Akademik STIE Widya Wiwaha menugaskan kepada :

Nama	NIDN	Jabatan
Manendha Maganitri Kundala, S.E., M.M.	0530118501	Dosen
Dr. Dwi Novitasari, S.E., M.M.	0504118202	Dosen
Khoirunnisa Cahya Firdarini, S.E., M.Si.	0513128802	Dosen

Untuk melaksanakan Tugas Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun Akademik Semester Gasal 2024/2025. Sedangkan untuk nama-nama mahasiswa yang ikut serta.

Nama-nama mahasiswa yang akan melaksanakan PKM

NO	Nama	NIM	Jurusan
1	Kartika Sugiarti	221118527	Manajemen
2	Dhea Az-Zahra	221218464	Akuntansi

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



Yogyakarta, 22 Agustus 2024
Wakil Ketua I Bidang Akademik,

Dr. Uswatun Chasanah, S.E., M.Si.
NIDN : 0520046601

Tembusan Yth:

1. Ketua LP2M
2. Pemilik Usaha Bakpia Sek'eco

Lampiran 2. Undangan Pendampingan Pemasaran Bakpia Ebi di Teras Malioboro 1



STIE WIDYA WIWAHA
LEMBAGA PENELITIAN & PENGABDIAN
PADA MASYARAKAT

Yogyakarta, 30 Agustus 2024

Nomor : 18/TIM_PMP/STIEWW/VIII/2024
Hal : Undangan

Kepada Yth.
Bapak/Ibu/Saudara/i
Paguyuban Pedagang Teras Malioboro 1
Di Tempat

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh,

Segala puji bagi Allah SWT, yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya kepada kita sekalian sehingga kita bisa melaksanakan aktivitas sehari-hari dengan keadaan sehat dan selalu diberikan jalan yang lurus.

Sehubungan dengan akan diadakannya kegiatan **Pendampingan Pemasaran Bakpia Ebi** pada **Event Pesta Rakyat Teras Malioboro 2024** oleh Tim PKM "Inovasi Variasi Produk Bakpia Sek'Eco, Pelatihan Sistem Manajemen Keuangan dan Pemasaran Upaya Peningkatan Daya Saing" dari STIE Widya Wiwaha yang dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : Kamis, 5 September 2024
Pukul : 09.00 WIB - selesai
Tempat : Teras Malioboro 1

Maka demi suksesnya acara tersebut kami mengharapkan bapak/ibu, saudara/saudari untuk berkenan hadir dalam acara tersebut.

Demikian surat undangan ini dibuat, atas segala perhatian dan kerjasamanya kami mengucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Dengan Hormat,

Ketup Tim PKM

Manendha Maganitri Kundala, S.E., M.M.



STIE WIDYA WIWAHA
LEMBAGA PENELITIAN & PENGABDIAN
PADA MASYARAKAT

FORMULIR PRESENSI

Hari, Tanggal : Kamis, 5 September 2024

Acara : Pendampingan Pemasaran Bakpia Ebi pada Event Pesta Rakyat 2024 oleh Tim PKM "Inovasi Variasi Produk Bakpia Sek'Eco, Pelatihan Sistem Manajemen Keuangan dan Pemasaran Upaya Peningkatan Daya Saing" dari STIE Widya Wiwaha

Tempat : Teras Malioboro 1

NO	NAMA PESERTA	KETERANGAN	PARAF
1	Winasis	Paguyuban	[Signature]
2	Toni	"	[Signature]
3	Miptah	"	[Signature]
4	Ucik	"	[Signature]
5	NARDI	"	[Signature]
6	Rahmat	"	[Signature]
7	Lastri	"	[Signature]
8	Fitria	"	[Signature]
9	Alfi	"	[Signature]
10	Riski	"	[Signature]
11	Hendrik	"	[Signature]
12	AIRA	"	[Signature]
13	Dak Agus	"	[Signature]
14	Rita	"	[Signature]
15	Bahar	"	[Signature]
16	Dinar	"	[Signature]
17	Rahayu	"	[Signature]
18	Kinanti	"	[Signature]
19	Tio	"	[Signature]
20	Pelle Purwo	"	[Signature]

Jl. Lowanu Sorosutan UH VI/20, Yogyakarta 55162 - Telp. 62.274.377091 - Faks. 62.274.370394 - Indonesia
Website : www.stieww.ac.id E-mail : lp2m@stieww.ac.id

Lampiran 4. Berita Acara Serah Terima Aset



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI
WIDYA WIWAHA
Y O G Y A K A R T A

SEMUA PRODI TERAKREDITASI B

- JURUSAN AKUNTANSI PROGRAM STUDI AKUNTANSI
- JURUSAN MANAJEMEN PROGRAM STUDI MANAJEMEN

11	Ebi	1	150.000	150.000
12	Minyak goreng	10	18.000	180.000
13	Gula halus	2	23.000	46.000
14	Bawang merah	1	25.000	25.000
15	Cabai bubuk	10	1.000	10.000
16	Kecap manis	1	22.000	22.000
			Jumlah Total Harga (Rp.)	10.225.000

Yang Menerima:


Yohanes Ardika Sendy



Yang Menyerahkan:


Manchdha Magantri Kundala, SE, MM
NIDN: 0530118501

Mengetahui,

Ketua STIE Widya Wiwaha



Dr. Nur Widiastuti, SE, M.Si
NIDN: 0518086801

Lampiran 5. Alat dan Bahan Teknologi dan Inovasi Bakpia Ebi

1. Oven Gas BIMA 8044



2. Selang dan regulator



3. Mesin vakum sealer



4. Mesin pemipih dan pengkalis adonan kulit bakpia



5. Rak display



6. Banner display



7. Paper box



8. Bahan-bahan praktik, pelatihan, dan pendampingan





Lampiran 6. Undangan Pelatihan



STIE WIDYA WIWAHA LEMBAGA PENELITIAN & PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

Yogyakarta, 28 September 2024

Nomor : 22/TIM_PMP/STIEWW/IX/2024
Hal : Undangan

Kepada Yth.
Bapak/Ibu/Saudara/i Asih Muna
Karyawan Bakpia Sek'Eco
Di Tempat

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh,

Segala puji bagi Allah SWT, yang telah melimpahkan Rahmat dan Hidayah-Nya kepada kita sekalian sehingga kita bisa melaksanakan aktivitas sehari-hari dengan keadaan sehat dan selalu diberikan jalan yang lurus.

Sehubungan dengan akan diadakannya kegiatan **Pelatihan Pengabdian Kepada Masyarakat** oleh Tim PKM "**Inovasi Variasi Produk Bakpia Sek'Eco, Pelatihan Sistem Manajemen Keuangan dan Pemasaran Upaya Peningkatan Daya Saing**" dari STIE Widya Wiwaha 2024 di Bakpia Sek'Eco, Ngampilan, Yogyakarta yang dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : 2 – 4 Oktober 2024
Pukul : 09.00 WIB - selesai
Tempat : Gedung Widoro Laut

Maka demi suksesnya acara tersebut kami mengharapkan bapak/ibu, saudara/saudari untuk berkenan hadir dalam acara tersebut.

Demikian surat undangan ini dibuat, atas segala perhatian dan kerjasamanya kami mengucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Dengan Hormat,

Ketua Tim PKM

Manendha Maganitri Kundala, S.E., M.M.

Lampiran 8. Materi Pelatihan Produksi Bakpia Ebi



BAhAn dAn ALAT

Bahan isi :

- 1kg adonan kacang hijau
- 1kg terigu
- 500 gr mentega
- 200 gr ebi
- 100 gr bawang goreng
- 10 ml kecap manis
- 5 gr bubuk cabai

Bahan kulit:

- 1kg terigu
- 150 gr margarin
- 140 ml minyak
- 350 ml air
- 200 gr gula pasir
- 50 gr garam

Alat:

- Oven
- Alat Pemipih Kulit Bakpia
- Mesin Vacuum
- Baskom
- Loyang
- Box plastik
- Spatula
- Pemasak kumbu
- Panci kukus

02

CARAPemBuAtAn

CARAPemBuAtAn



PemBuAtAn ISI BAKPIA :

kacang hijau dicuci, setelah itu kacang hijau direndam dengan air bersih selama 2 jam. Jika sudah direndam selama 2 jam maka kacang hijau dikukus, pada waktu pengukusan kacang hijau pastikan kacang hijau dikukus sampai empuk. Panaskan minyak dan margarin ke mesin kumbu hingga mendidih. Campurkan kacang hijau yang telah dikukus dengan gula, garam, dan parutan keju ke dalam mesin kumbu. Masak semua bahan tersebut ke dalam mesin kumbu hingga matang Campurkan adonan kacang hijau dengan tepung terigu, ebi yang sudah disangrai dan dihaluskan, bawang goreng, mentega, kecap dan bubuk cabai.

CARA PEMBUATAN



PEMBUATAN KULIT BAKPIA
campurkan gula, garam, tepung, margarin, air dan minyak kedalam wadah, kemudian uleni hingga kalis. Setelah itu kaliskan lagi menggunakan mesin plepet. Plepet adonan kulit bakpia hingga kalis.



PENGISIAN BAKPIA
potong potong kulit bakpia yang sudah kalis sesuai porsi, kemudian isi potongan kulit bakpia dengan isian bakpia sesuai porsi, bentuk bulat kemudian tata di loyang plastik untuk selanjutnya dipanggang.

CARA PEMBUATAN



PEMANGGANGAN BAKPIA
Panggang bakpia yang telah disediakan dalam loyang plastik, pastikan tingkat kematangannya sesuai kemudian diangkat.



PENEMASAN BAKPIA
masukkan dan tata bakpia yang sudah matang ke dalam plastik sesuai jumlah yang ditentukan kemudian masukan bakpia yang sudah di plastik ke dalam box bakpia.



Lampiran 9. Materi pelatihan Manajemen Keuangan



Pelatihan Sistem Manajemen Keuangan

Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Masyarakat Pemula Kemendikbud Tahun 2024

DAFTAR ISI

- 01 PENJELASAN
- 02 PENGAPLIKASIAN

TENTANG ACCURATE

Accurate adalah salah satu software akuntansi untuk mengelola keuangan suatu perusahaan. Penggunaan aplikasi accurate dalam manajemen keuangan Bakpia Sek'Eco untuk jaman yang serba digital ini merupakan pilihan yang tepat. Karena accurate memudahkan dalam mengelola laporan keuangan.

PENGAPLIKASIAN

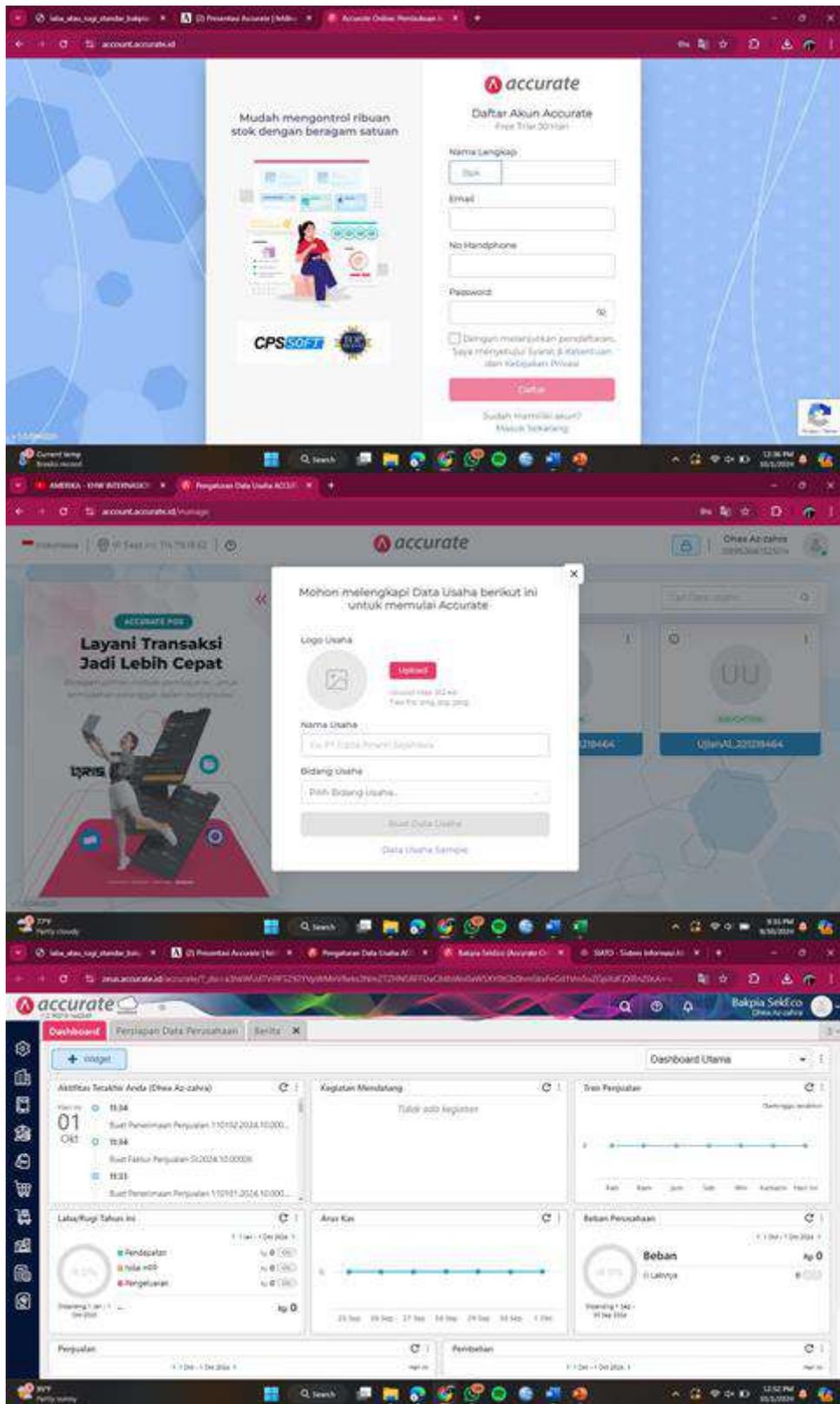
Kunjungi website accurate.id atau download aplikasi accurate sesuai kebutuhan

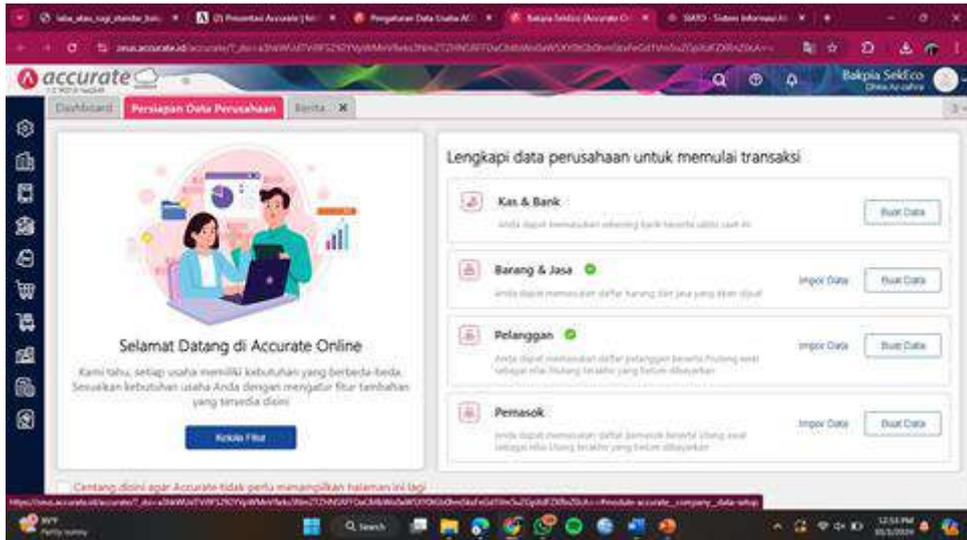
The image displays two screenshots of the Accurate website. The top screenshot shows the homepage with the following elements:

- Navigation menu: Produk, Solusi, Fitur, Harga, Resources.
- Buttons: Login, Coba Gratis.
- Hero section: "Kelola Bisnis dengan Efektif, Accurate Solusinya!" with a sub-headline "Optimalkan manajemen bisnis Anda dengan Software Akuntansi berbasis Online yang lengkap dan terpercaya." and buttons for "Grafis Konsultasi" and "Tanya-Tanya Dulu".
- Image: A laptop displaying the Accurate software interface.

The bottom screenshot shows the login page with the following elements:

- Section: "Memperlancar proses penjualan offline dan online" with an illustration of a person at a computer.
- Section: "Masuk Akun Accurate" with a "Silahkan datang kembali" message.
- Form fields: "Email atau No Handphone" (containing @hasjafah1@gmail.com) and "Password".
- Buttons: "Masuk" and "Lupa Password?".
- Options: "atau masuk dengan" followed by a "Google" button.
- Text: "Belum memiliki akun Accurate? Daftar Sekarang".





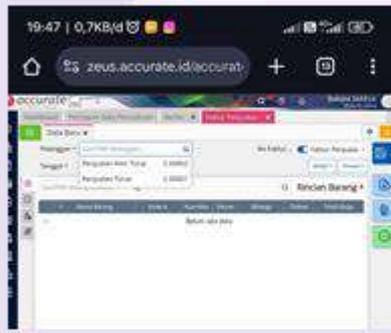
DAFTAR BARANG DAN JASA BAKPIA SEK'ECO

Nama Barang	Kode Barang	Item Barang	Status	Di Cacing Peng.	Stok Awal Awal
Bakpia Coklat	100003	Persediaan	Stok	20	20
Bakpia Bili	100005	Persediaan	Stok	20	20
Bakpia Keju	100002	Persediaan	Stok	20	20
Bakpia Kambis Hitam	100004	Persediaan	Stok	20	20
Bakpia Original	100001	Persediaan	Stok	40	40
Bakpia Pandan	100006	Persediaan	Stok	20	20
Kardus Terbungkus	100009	Non Persediaan		0	0
Packing Box dan Bubble Wrap	100008	Non Persediaan		0	0
Varian	100007	Non Persediaan		0	0

INPUT TRANSAKSI

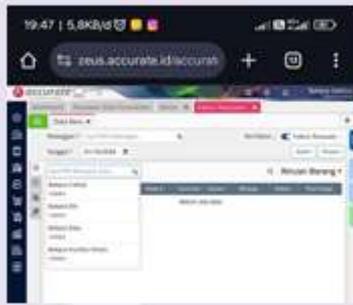


Pilih menu "penjualan" yang ada di samping kiri, lalu pilih "Faktur Penjualan"



Pilih pelanggan yang sudah diinput di awal "Daftar Pelanggan"

INPUT TRANSAKSI

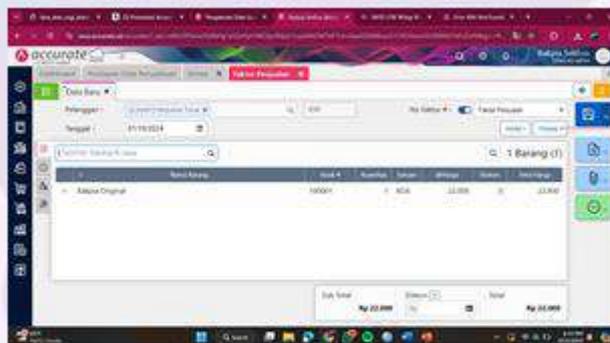


Lalu pilih barang/jasa yang akan diinput ke dalam transaksi



Isi sesuai dengan transaksi yang terjadi, kemudian pilih lanjut

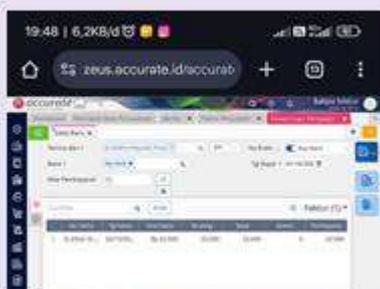
INPUT TRANSAKSI



Menu Proses, lalu pilih Pembayaran

Lalu pilih proses, pilih pembayaran

INPUT TRANSAKSI



Jika sudah selesai, klik menu save

Akan dialihkan ke sub-menu "Penerimaan Penjualan". Isi pilihan bank dan tanggal, lalu hitung pembayaran di nilai pembayaran.

DAFTAR FAKTUR PENJUALAN

No	No Faktur	Tanggal	Penerimaan	Keterangan	Status	Uang Muka	Total
1	SI.2024.10.00006	04/10/2024	Penjualan Non Tunai		Lunas	0	81.000
2	SI.2024.10.00005	04/10/2024	Penjualan Tunai		Lunas	0	525.000
3	SI.2024.10.00004	03/10/2024	Penjualan Non Tunai		Lunas	0	44.000
4	SI.2024.10.00003	03/10/2024	Penjualan Tunai		Lunas	0	242.000
5	SI.2024.10.00002	02/10/2024	Penjualan Non Tunai		Lunas	0	113.000
6	SI.2024.10.00001	02/10/2024	Penjualan Tunai		Lunas	0	195.000

DAFTAR PENERIMAAN PENJUALAN

No	No Faktur	Tanggal	No. Cek	Tanggal Cek	Penerimaan	Bank	Keterangan	Pada Kredit	Pada Pembelian
1	110102.2024.10...	04/10/2024		04/10/2024	Penjualan Non ...	Bank		Tidak	81.000
2	110101.2024.10...	04/10/2024		04/10/2024	Penjualan Tunai	Kas Kecil		Tidak	525.000
3	110102.2024.10...	03/10/2024		03/10/2024	Penjualan Non ...	Bank		Tidak	44.000
4	110101.2024.10...	03/10/2024		03/10/2024	Penjualan Tunai	Kas Kecil		Tidak	242.000
5	110102.2024.10...	02/10/2024		02/10/2024	Penjualan Non ...	Bank		Tidak	113.000
6	110101.2024.10...	02/10/2024		02/10/2024	Penjualan Tunai	Kas Kecil		Tidak	195.000

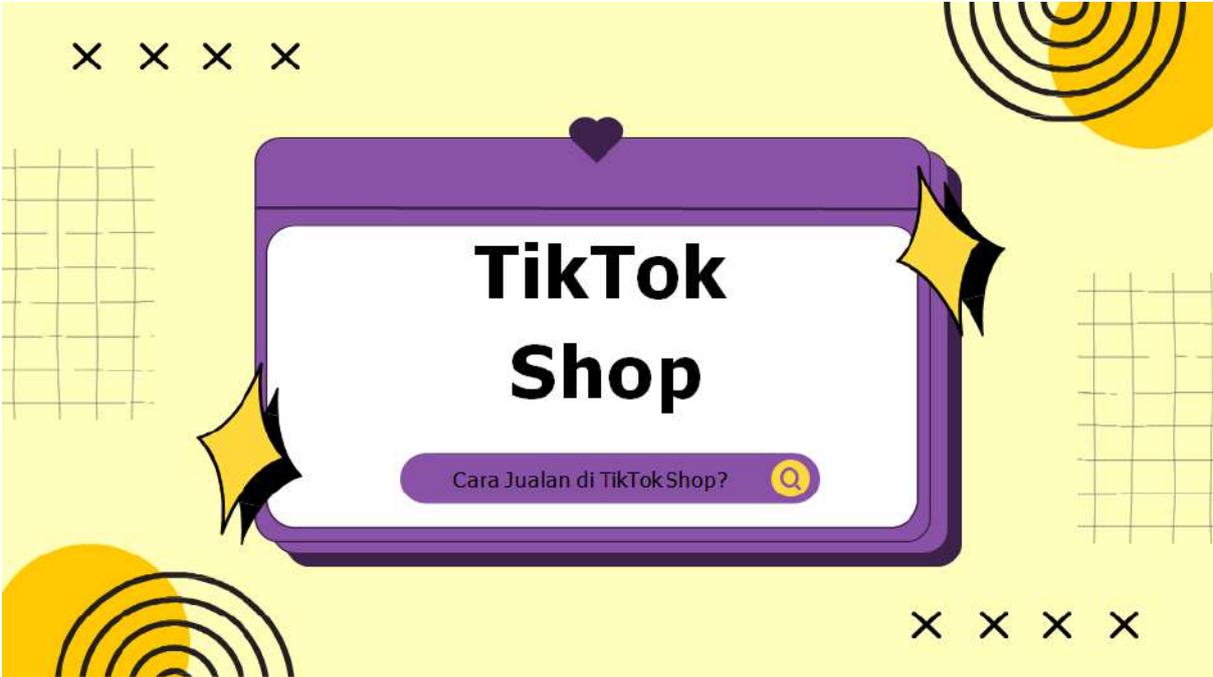
Rakpia SekEco
Laba/Rugi (Standar)
Dari 01 Okt 2024 s/d 31 Okt 2024
Catatan: (Bentuk Cetak, Mula Utang, Indentasi Rapan)

Deskripsi	1 - 31 Okt 2024
PENGAPATAN	
Penjualan	1.210.000
Jumlah Pendapatan	1.210.000
BEBAN POKOK PENJUALAN	
Beban Pokok Penjualan	725.000
Jumlah Beban Pokok Penjualan	725.000
LABA KOTOR	485.000
BEBAN OPERASIONAL	
Jumlah Beban Operasional	0
PENDAPATAN OPERASIONAL	485.000
PENDAPATAN DAN BEBAN NON OPERASIONAL	
Pendapatan Non Operasional	0
Jumlah Pendapatan Non Operasional	0
Beban Non Operasional	0
Jumlah Beban Non Operasional	0
Jumlah Pendapatan dan Beban Non Operasional	0
LABA BERSIH	485.000

Laporan Laba/Rugi ini menunjukkan pendapatan, beban, dan untung/rugi selama periode tanggal 1 Oktober sampai 30 Oktober 2024 sementara



Lampiran 10. Materi Pelatihan Manajemen Pemasaran Tik Tok Shop





Apa Itu TikTok Shop?

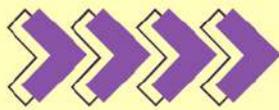
TikTokShop adalah program solusi, fitur, dan alat periklanan yang dapat digunakan oleh brand untuk berinteraksi dengan pelanggan mereka. Dengan TikTokShop, penjual dapat menjual produk secara langsung di TikTok melalui video in-feed, video livestream, dan tab Showcase.

Step 1: Membuat Akun

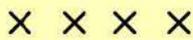
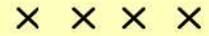
- Unduh aplikasi TikTok dari App Store atau Google Play Store, kemudian buka aplikasi.
- Klik Use Phone or Email atau Gunakan Nomor Handphone atau Alamat Email.
- Kemudian, masukkan nomor HP/email yang ingin digunakan untuk membuat akun, pada kolom yang tersedia.
- Klik Kirim Kode atau Send Code.
- Terakhir, ketik kode verifikasi yang telah terima melalui SMS.



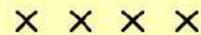
X X X X



Step 2 : Menautkan Akun



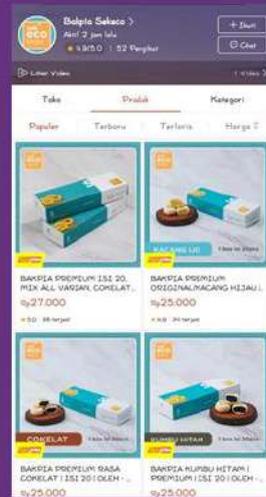
Step 3: Upload Produk



Akun Instagram



Akun Shopee



Lampiran 11. Ucapan Terima Kasih



Bakpia Sek'Eco
Bakpia Original Kualitas Prima
Alamat : Ngampilan NG 1/83, RT.04, RW.01, Kelurahan Ngampilan,
Kemantren Ngampilan, Kota Yogyakarta – 55261
Hp 089617549025

Yogyakarta, 7 Oktober 2024

Hal : Ucapan Terima Kasih

Kepada Yth.

Tim PKM- PMP STIE Widya Wiwaha

Di Yogyakarta

Salam Sejahtera.

Sehubungan telah dilaksanakannya kegiatan "Pelatihan Inovasi Variasi Produk Bakpia Sek'Eco, Pelatihan Sistem Manajemen Keuangan dan Pemasaran Upaya Peningkatan Daya Saing", kami atas nama Bakpia Sek'Eco mengucapkan terima kasih atas kesediaan Tim PKM-PMP STIE Widya Wiwaha yang telah menjadi narasumber pada kegiatan pelatihan yang telah di selenggarakan pada:

Hari/Tanggal : Rabu - Jumat, 2 – 4 Oktober 2024

Jam : 09.00 sampai selesai

Tempat : Gedung Widoro Laut Ngampilan Yogyakarta

Demikian ucapan terima kasih ini kami sampaikan, semoga pelatihan ini bermanfaat dan membawa kemajuan bagi kami, Bakpia Sek'Eco.

Terima Kasih..



Hormat Saya,
Pemilik Bakpia Sek'Eco
Yohanes Ardika Sedy

Lampiran 12. Luaran Publikasi pada media massa online “KRJogja.com” dengan link <https://www.krjogja.com/kampus/1245157039/tim-pkm-stie-widya-wiwaha-tingkatkan-daya-saing-dan-variati-bakpia>



Lampiran 13. 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,

menggelar pelatihan UMKM yang dibuka Rabu (2/10) di Gedung Widoro Laut Ngampilan Yogyakarta dan berlangsung hingga Jumat (4/10). “Pelatihan membantu UMKM Bakpia SekiEco 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).

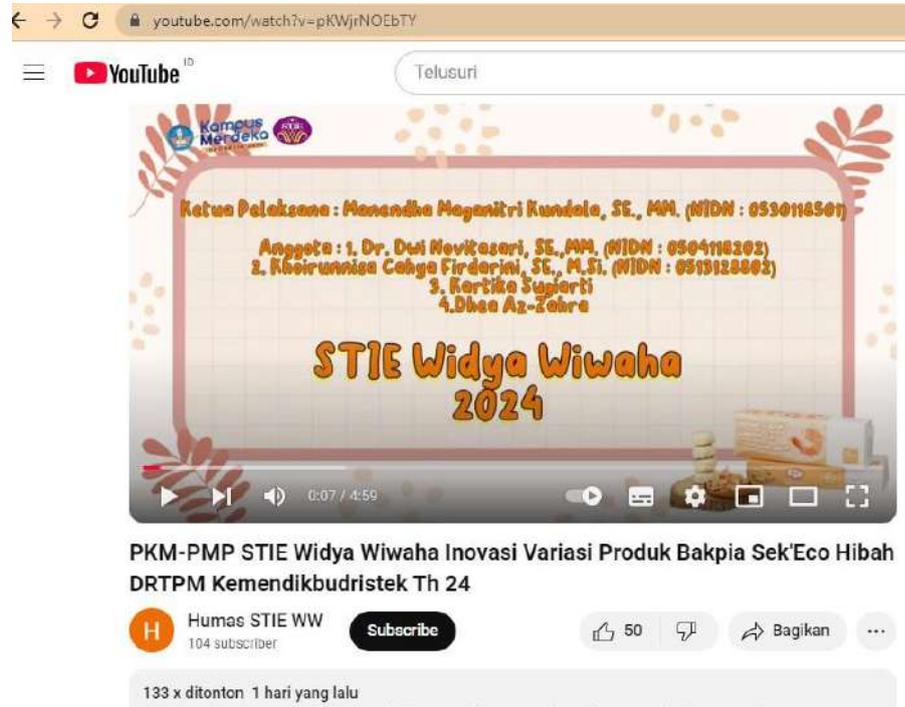
Owner Bakpia Sek'Eco Yohanes Ardika Sendi mengapresiasi pelatihan ini karena dapat meningkatkan kemampuan karyawan dalam inovasi, variasi dan pemasaran Bakpia. “Program ini diharapkan meningkatkan daya saing produk kami karena varian ebi memiliki cita-rasa berbeda dengan varian-varian lain yang pernah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



KR-Juvintarto

Pelatihan penggunaan vacuum sealer dari Tim PKM untuk produksi bakpia.

Lampiran 14. Video kegiatan yang terpublikasi pada kanal youtube Humas STIE WW dengan link <https://youtu.be/pKWjrNOEbTY?si=r8VAvmBleJCHByB3>



Lampiran 15. Publikasi artikel ke Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat (Terakreditasi Sinta 5) dengan E-ISSN: 27158926



Lampiran 16. Poster kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Kampus Merdeka

PKM-PMP

Pengabdian Masyarakat

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

1 Latar Belakang

Bakpia identik dengan makanan tradisional khas dari Yogyakarta yang merupakan akulturasi budaya Tionghoa dan Jawa, yang banyak menarik minat wisatawan untuk menjadikan bakpia sebagai buah tangan ketika berkunjung ke Yogyakarta. Maraknya berbagai merk bakpia memunculkan persaingan dalam industri ini semakin ketat. Dan mendorong pelaku usaha bakpia untuk menciptakan inovasi baru, selama ini bakpia cenderung bercitarasa manis, belum pernah ada bakpia dengan citarasa gurih.



2 Permasalahan

Produksi Bakpia Sek'Eco masih menggunakan peralatan sederhana, belum menggunakan oven dan mesin vacuum sehingga untuk keawetan produknya masih kurang. Bakpia Sek'Eco selama ini belum pernah mengikuti pendampingan dan pelatihan usaha khususnya untuk produksi bakpia dengan variasi berbeda dari segi rasa dan tampilan. Serta pencatatan keuangan yang masih manual dan pemasarannya masih secara konvensional, belum melalui platform media sosial.



3 Metode

Tim PKM melakukan Pelatihan dan Pendampingan pada bidang Produksi, Manajemen dan Pemasaran. Pelatihan dan Pendampingan dilaksanakan secara tatap muka, sedangkan Manajemen dan Pemasaran melalui Aplikasi Accurate dan TikTok Shop.



4 Pendanaan

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat didanai oleh DRTPM Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi tahun 2024



4 Hasil Pengabdian Masyarakat

Tim PKM berhasil menciptakan varian bakpia dengan cita rasa gurih, yaitu bakpia ebi dengan kualitas dan keawetannya yang lebih sempurna, tampilan kemasan yang lebih kekinian serta dipasarkan di platform TikTok Shop. Bakpia Sek'Eco juga sudah bisa mengelola keuangan lebih efektif, misalnya pencatatan HPP, harga jual, dan keuntungan menggunakan aplikasi Accurate.

5 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 kepada mitra, melakukan sosialisasi, pendampingan, pelatihan dan evaluasi. Kegiatan ini menghasilkan beberapa luaran diantaranya adalah terciptanya varian rasa baru yaitu bakpia rasa 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.

6 Keberlanjutan Program

Harapan kami kedepannya bisa menciptakan bakpia dengan citarasa gurih yang berbahan dasar selain Ebi, atau bahkan citarasa lainnya misalnya rasa pedas. Kemudian menggunakan peralatan modern seperti mesin cetak bakpia otomatis untuk mengganti 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.

Luaran

- Publikasi Jurnal Sinta
- Publikasi Media Massa
- Publikasi Koran
- Video Youtube
- Poster

Terimakasih kepada : DRTPM Kementerian Kebudayaan, Riset dan Teknologi atas Pendanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Ruang Lingkup Pengabdian Masyarakat Pemula 2024

Tim Pelaksana : 1.Manendha Maganitri Kundala, S.E., M.M. 2.Dr.Dwi Novitasari, M.M. 3.Khoirunnisa Cahya Firdarini, S.E., M.Si. 4.Kartika Suglarti, S.Dhea Az-Zahra

