

## **PENGELOLAAN HOME INDUSTRY USAHA BAKPIA DI KABUPATEN KLATEN**

**Erlyna Wida R<sup>1</sup> Dan Choirul Anam<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Staf Pengajar di Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian UNS

<sup>2</sup>Staf Pengajar di Prodi Ilmu Tehnologi Hasil Fakultas Pertanian UNS

Email : erlyn4@yahoo.com

### **ABSTRACT**

*Bakpia business development in Klaten district has not been as fast as bakpia run business entrepreneurs in Yogyakarta. The hindrance is faced by them as follow : 1) The production process is not good, 2) The process of making the dough skin and the contents are less efficient, and 3) management sub-optimal effort. This causes increased effort bakpia no significant effort. Two UKM that become partners in the program of this devotion is Jaka Santosa and UKM Harwati. Based on the problems in t the solution and approach is offered as follows: 1) Introduction of means of production is good and right, 2) introduction of appropriate technology kneading machine bakpia skin and content, and 3) Improved management.*

*The activities carried out in both UKM partners include: 1) Introduction of means of production is good and right, 2) introduction of technology appropriate mixing machine dough skin and the contents bakpia, 3) Improved management, and 4) Facilitation of activities held at least once a month to see the development of the results that have been achieved. Results of this activity is the management of the business in both the UKM partners can increase sales volume by 25 percent. This is accomplished by saving time in the process of kneading, quality improvement and business management are increasingly significant.*

**Keywords:** *business management, home industries, improvement of quality*

### **ABSTRAK**

*Pengembangan bisnis bakpia di Kabupaten Klaten belum secepat bakpia menjalankan bisnis pengusaha di Yogyakarta. halangan yang dihadapi oleh mereka sebagai berikut: 1) Proses produksi tidak baik, 2) Proses pembuatan adonan kulit dan isi yang kurang efisien, dan 3) sub-optimal upaya manajemen. Hal ini menyebabkan peningkatan usaha bakpia tidak ada upaya yang signifikan. Dua UKM yang menjadi mitra dalam program pengabdian ini adalah Jaka Santosa dan UKM Harwati. Berdasarkan permasalahan di t solusi dan pendekatan yang ditawarkan sebagai berikut: 1) Pengenalan alat-alat produksi yang baik dan benar, 2) pengenalan teknologi tepat guna menguleni mesin kulit bakpia dan konten, dan 3) Peningkatan manajemen.*

*Kegiatan yang dilakukan di kedua mitra UKM meliputi: 1) Pengenalan alat-alat produksi yang baik dan benar, 2) pengenalan teknologi tepat guna kulit mesin pencampur adonan dan isi bakpia, 3) Peningkatan manajemen, dan 4) Fasilitasi kegiatan yang diadakan di setidaknya sebulan sekali untuk melihat perkembangan hasil yang telah dicapai. Hasil dari kegiatan ini adalah manajemen bisnis di kedua mitra UKM dapat meningkatkan volume penjualan sebesar 25 persen. Hal ini dilakukan dengan menghemat waktu dalam proses menguleni, peningkatan kualitas dan manajemen bisnis yang semakin signifikan.*

**Kata kunci:** *manajemen bisnis, industri rumah, peningkatan kualitas*

## PENDAHULUAN

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Saat kita menyebut nama bakpia, maka yang terbersit dalam benak kita adalah Yogyakarta. Di beberapa daerah di Indonesia, makanan yang terasa legit jika dimakan ini dikenal dengan nama pia atau kue pia (Anonim, 2009). Bakpia biasa dibuat dari kacang hijau, karena kacang hijau mengandung karbohidrat tinggi, sekitar 59, 9%, sehingga dapat dibuat menjadi adonan yang baik untuk bahan isian bakpia (Bayu Kanetro dan Agus Slamet, 2014).

Peluang usaha bakpia prospeknya masih sangat cerah dan menjanjikan. Untuk memulai usaha ini dapat dimulai dari skala kecil, menengah sampai skala besar tergantung modal yang dimiliki. Usaha ini cukup dikelola dengan manajemen yang sederhana, alat produksinya juga tergolong sederhana dan bahan bakunya pun mudah untuk didapatkan dengan harga yang cukup terjangkau (Anom Sulistio, 2014).

Usaha pembuatan bakpia sudah berkembang di luar Kota Yogyakarta yang salah satunya berdiri di Desa Kebondalem Kidul Kecamatan Prambanan Kabupaten untuk membuat adonan kulit. Demikian pula dengan pembuatan isi bakpia dimana proses penghalusan kacang ijo dengan cara ditumbuk. UKM Harwati memproduksi bakpia dengan merek “Bakpia Pathok 456” terdiri dari bakpia basah dan bakpia kering. Dalam sehari baru dapat memproduksi kurang lebih 50 dos bakpia baik bakpia basah dan kering. Variasi isi bakpia masih terbatas pada kacang hijau dan coklat. Daya tahan bakpia basah sampai 4 hari dan bakpia kering sampai 4 minggu bahkan bisa kurang dari hal tersebut. Bakpia ini sudah memiliki perijinan PI-RT. Sistem pemasaran menggunakan konsinyasi di toko/ pusat oleh-oleh di daerah Prambanan dan Kota Yogyakarta

Manajemen usaha bakpia di kedua

Klaten. Di desa ini kurang lebih 8 produsen bakpia memproduksi dalam berbagai merek. Salah satu UKM yang memproduksi adalah UKM Jaka Santosa Nugraha dan UKM Harwati. UKM Jaka Santosa N dan UKM Harwati memulai usaha pembuatan bakpia lebih dari 5 tahun, namun dalam perkembangan usaha mengalami perbedaan perkembangan usaha (Erlyna dan Anam<sup>a</sup>, 2015).

UKM Jaka Santosa N memproduksi bakpia basah dan bakpia kering. Dalam sehari dapat memproduksi kurang lebih 200 dos bakpia dengan merek “Bakpia 212”. Bakpia yang diproduksi beraneka rasa yaitu kacang hijau, coklat dan keju. Bakpia ini sudah memiliki perijinan PI-RT (Pangan Industri Rumah Tangga). Sistem pemasaran menggunakan konsinyasi di toko/ pusat oleh-oleh di daerah Prambanan dan Kota Yogyakarta. Daya tahan untuk bakpia basah sampai 4 hari dan bakpia kering sampai 3 minggu, terkadang juga kurang dari yang seharusnya.

Dalam proses pencampuran adonan menggunakan *hand mixer* yang mempunyai kapasitas sekitar 3 kg untuk sekali proses pembuatan adonan sehingga dibutuhkan waktu relatif lama. UKM masih sederhana dan belum berorientasi pada peningkatan kinerja usaha. Pemilik menjalankan usaha masih apa adanya sehingga orientasi pada peningkatan profit belum banyak dilakukan. Karena manajemennya kurang tertata rapi menyebabkan peningkatan usaha relatif stagnan. Di sisi lain, dunia usaha semakin kompetitif yang menuntut produsen harus mampu berkompetisi untuk dapat bertahan dan atau memenangkan persaingan.

## KAJIAN LIETERATUR

Bakpia sebenarnya berasal dari negeri China dengan namanya Tou Luk Pia yang artinya kue pia kacang hijau. Di balik sejarah dan cita rasanya yang enak, pembuatan

Bakpia tidak begitu sulit. Untuk pembuatan kulit bakpia, gula dan garam dicampur lalu masukkan di dalam air diaduk hingga larut. Setelah itu masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit lalu diaduk hingga menjadi adonan. Proses pencampuran semua bahan ini paling lama diperlukan waktu setengah jam sampai kalis atau semua adonan tercampur. Isi bakpia terbuat dari kacang hijau yang dipecah dan direndam selama 3 hari selanjutnya dicuci serta dikukus selama satu jam. Kemudian, dihaluskan dan dimasak dengan minyak, garam, dan gula pasir. Langkah terakhir yaitu membentuk adonan kulit yang diisi dengan kacang hijau dengan bentuk bulat pipih dan di panggang kurang lebih 15-20 menit (Widya Kumalasari, 2015).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Makmudun Ainuri (2009) mengenai karakteristik usaha bakpia diketahui bahwa (1) produksi tidak konstan (fluktuatif), tergantung kondisi pasar. Pada waktu-waktu tertentu permintaan meningkat dan produksi dalam jumlah besar pun dapat habis terjual, namun pada kondisi lain permintaan sangat rendah sehingga produk sulit untuk dipasarkan, dan polanya telah dipahami dan diantisipasi para pelaku usaha, (2) keberlangsungan usaha tergantung pada stabilitas harga bahan baku. Kenaikan harga bahan baku sangat mempengaruhi eksistensi dan menyebabkan situasi sulit, untuk sekedar mempertahankan usaha saja. Hal ini disebabkan sulitnya penyesuaian harga produk jadi dengan harga bahan baku, sedikit saja harga produk dinaikkan secara serta merta diikuti dengan menurunnya permintaan, dan (3) kemampuan manajerial dan keuangan masih rentan terhadap perubahan lingkungan strategisnya, sistem penjagaan investasi guna pengamanan usaha, substitusi teknologi, pengembangan produk dan perluasan pasar belum diagendakan.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Solusi dan Metode yang Ditawarkan**

Berdasarkan permasalahan di atas maka solusi dan metode pendekatan yang

ditawarkan (Erlyna dan Anam<sup>b</sup>, 2015) sebagai berikut :

- a. Pengenalan cara berproduksi yang baik dan benar  
Kedua UKM mitra dikenalkan cara berproduksi yang baik dan benar. Cara produksi pangan yang baik merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. Melalui cara produksi pangan yang baik industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan (BPOM; 2004).
- b. Introduksi teknologi tepat guna mesin pengaduk adonan kulit dan isi bakpia  
Standarisasi adonan dan isi bakpia perlu diperbaiki yang salah satunya dengan perbaikan proses. Perbaikan proses ini memerlukan mesin pengaduk untuk membuat adonan dan isi bakpia dimana dengan alat ini adonan dan isi bakpia yang dihaluskan lebih terstandart. Selain itu, waktu yang dibutuhkan untuk membuat adonan kulit dan isi relatif lebih cepat.
- c. Perbaikan manajemen  
Manajemen di kedua ukm perlu diperbaiki dengan berorientasi pada perbaikan fungsi-fungsi manajemen mulai dari perencanaan, pengorganisasian, koordinasi, monitoring dan evaluasi. Diperlukan peningkatan *soft skill* kepada pemilik kedua ukm sehingga pemilik dapat mengelola usahanya dengan baik sehingga mengarah pada *profit oriented*.

### **Prosedur Kerja Untuk Mendukung Metode yang Ditawarkan**

**a. Pengenalan cara berproduksi yang baik dan benar kepada kedua ukm**

1. Aspek ini dimulai dari perencanaan produksi, pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran barang, persiapan pengolahan, pengolahan, kegiatan menjaga hasil produksi sampai pada kegiatan cuci mencuci dan perawatan.
2. Tim melakukan observasi dan berdiskusi dengan para pemilik ukm dan tenaga kerja mengenai hal-hal yang perlu diperbaiki dalam cara berproduksi yang baik dan benar
3. Tim melakukan pembenahan cara berproduksi yang baik dan benar kepada kedua ukm
4. Pendampingan cara berproduksi yang baik dan benar

**b. Introduksi teknologi tepat guna mesin pengaduk adonan kulit dan isi bakpia**

1. Tim mensurvey dan membeli mesin pengaduk adonan kulit dan isi bakpia yang mempunyai kapasitas 7-8 kg, daya listrik relatif rendah dan mudah dipindah-pindah serta mudah menjaga kebersihannya
2. Tim mengintroduksi penggunaan mesin tersebut dan cara melakukan perawatan agar mesin mempunyai umur ekonomis lebih lama
3. Tim melakukan pendampingan penggunaan mesin tersebut

**c. Perbaikan manajemen**

1. Caranya tim pelaksana berdiskusi dengan para pemilik ukm mengenai manajemen usaha yang dijalankan saat ini dan mendiskusikan perbaikan-perbaikan yang harus dilakukan untuk meningkatkan profesionalisme pemilik dalam rangka menuju *profit oriented*
2. Tim melakukan pelatihan kepada pemilik ukm dalam rangka meningkatkan *soft skill* pengelolaan usaha kepada pemilik ukm

3. Tim melakukan pendampingan manajemen usaha

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**1. Pengenalan cara berproduksi yang baik dan benar**

Cara berproduksi yang baik dan benar dimulai dari perencanaan produksi, pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran barang, persiapan pengolahan, pengolahan, kegiatan menjaga hasil produksi sampai pada kegiatan cuci mencuci dan perawatan. Beberapa hal yang sudah sesuai dengan cara berproduksi yang baik dan benar yaitu : kebersihan tempat berproduksi sebelum dan sesudah berproduksi, kebersihan peralatan sebelum dan sesudah produksi, berproduksi di atas meja, kualitas dan kebersihan bahan baku dan bahan penolong pembuatan bakpia. Menurut Paulina dan Marwanti (2014) usaha bakpia dimulai dengan melakukan penyortiran dalam pemilihan bahan baku berkualitas dan mengontrol sistem kerja karyawan dalam proses produksi sehingga kualitas terstandart. Hasil observasi diperoleh hal-hal yang perlu untuk diperbaiki meliputi : menjaga standarisasi kualitas bahan baku dan produk, menggunakan sarung tangan plastik, masker dan penutup kepala dalam berproduksi, penataan layout fasilitas dan tempat berproduksi.

Seringkali kedua UKM mitra kekurangan bahan baku atau bahan penolong dalam proses berproduksi, walaupun sudah ada perencanaannya. Namun, karena di pasaran bahan yang dimaksud kebetulan habis/ tidak ada maka menggantinya dengan bahan lain yang mempunyai fungsi/ kegunaan yang sama dimana hasil akhirnya mempunyai kualitas yang berbeda.

tertentu diganti dengan tepung terigu merek lain akan menghasilkan kualitas produk yang berbeda.

Untuk itu, dalam perencanaan produksi sudah memikirkan mengenai persediaan bahan baku/ penolong supaya jika terjadi lonjakan permintaan, UKM mitra tidak terjadi kekurangan bahan baku/ penolong tersebut. Demikian juga, jika terjadi kekurangan bahan baku/ penolong maka biaya produksinya akan menjadi lebih mahal.

Penataan layout proses produksi dibuat sedemikian rupa sehingga dalam proses



Gambar 1. Layout before program



Layout after program

Hasil dari pengenalan cara berproduksi yang baik dan benar adalah kedua mitra UKM telah menerangkan prinsip-prinsip tersebut walaupun belum seluruhnya. Sebagai misal untuk penggunaan sarung tangan plastik belum dilakukannya karena baik pemilik usaha maupun tenaga kerjanya merasa kurang nyaman dalam proses produksi. Perubahan perilaku tidak dapat dilaksanakan dalam waktu yang singkat, memerlukan adaptasi dalam proses adopsinya.

## 2. Introduksi tehnologi tepat guna mesin pengaduk adonan kulit dan isi bakpia

Tehnologi yang diintroduksikan di kedua UKM mitra adalah mesin mixer yang berfungsi sebagai pengaduk adonan kulit dan isi bakpia. UKM Jaka Santosa mempunyai kapasitas mesin yang lebih besar daripada UKM Harwati, hal ini disesuaikan dengan kebutuhan dan efisiensi. UKM Jaka Santosa diintroduksikan mesin pengaduk berkapasitas 7-8 kg dengan daya listrik 900 watt sedangkan UKM Harwati berkapasitas

produksi seluruh orang yang bekerja dalam memproduksi bakpia dapat bekerja dengan nyaman dan lebih cepat. Hal ini dimulai dari penataan kembali peralatan produksi, meja dan wadah bakpia sehingga pergerakan orang yang bekerja tidak mengalami kesulitan dalam bekerja.

produksi 10 liter. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Sapto Budi, et.all (2014) bahwa perbaikan perbaikan sarana prasarana mempunyai proporsi terbesar yaitu 54% seperti memodernisasi peralatan produksi agar kualitas mutu terjamin dan perbaikan manajemen pabrik sebesar 18% dapat meningkatkan usaha bakpia.

Wadah pengaduk dibuat dari bahan stainless stell dengan ketinggian 45 cm, tebal 1 mm dan diameter 30 cm. Kacang hijau yang telah dimixer menjadi hancur, namun untuk kulitnya tidak bisa hancur sempurna. Hal ini karena fungsi mesin ini bukan sebagai penghancur namun hanya sebagai mesin pencampur.

Proses introduksi mesin pengaduk dimulai dengan Tim Pengabdian menerangkan cara kerja mesin, cara menggunakannya, cara merawatnya dan cara membersihkan setelah digunakan. Tim Pengabdian memberikan contoh bagaimana

menggunakan mesin tersebut sehingga diperoleh hasil yang maksimal. Proses

introduksi mesin pengaduk sebagai berikut :



Gambar 2. Introduksi mesin pengaduk di UKM Jaka Santosa dan Harwati

Introduksi mesin pengaduk di UKM Jaka Santosa dan UKM Harwati tidak menemui kendala yang berarti, hanya karena belum terbiasa sehingga masih kelihatan canggung. Perputaran pengaduk akan terasa berat jika adonan sudah mulai kalis atau kalau isi kacang hijau kupas atau kacang merah atau adonan rasa coklat sudah hancur dan menggumpal. Mesin ini dapat distel tinggi rendahnya dalam pengadukan sehingga lebih fleksibel dan pencampuran adonan lebih cepat. Waktu yang dibutuhkan untuk mengaduk adonan kulit bakpia lebih cepat daripada adonan isi bakpia seperti kacang merah hanya sebesar 10 menit sedangkan kacang merah sebesar 15 menit. Dengan menggunakan mesin ini, adonan akan tercampur merata sehingga standarisasi kualitas adonan dapat dipertahankan.

### 3. Perbaikan manajemen

Pengelolaan usaha dilakukan secara bersamaan dengan pengelolaan ekonomi rumah tangga dan belum dikelola secara terpisah, walaupun usaha yang dilakukan

merupakan usaha pokok. Hal ini sangat rentan terhadap ketidakjelasan neraca rugilaba dan ketahanan usaha (Makhmudun Ainuri, 2009). Perbaikan manajemen lebih difokuskan pada pengembangan usaha bila telah diintroduksi peralatan dengan peningkatan kapasitas produksi bagaimana mengoptimalkan fasilitas yang ada.

Tim Pengabdian mengikutsertakan UKM mitranya dalam pelatihan kewirausahaan dan penyusunan business plan yang diselenggarakan pada tanggal 23-24 Juni 2015 di LPPM UNS berkerjasama dengan Kementerian Koperasi dan UKM. Hal ini selaras dengan Prayekti dan Jajuk H (2014) bahwa pelatihan karyawan pada usaha bakpia dapat meningkatkan motivasi karyawan dalam bekerja. Salah satu output dari kegiatan tersebut adalah pengajuan proposal business plan kepada Kementerian Koperasi dan UMKM RI dan kedua UKM mitra mengajukan proposal untuk dikompetitifkan. Proses pelatihannya dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 3. Pelatihan kewirausahaan dan penyusunan business plan

Proposal *business plan* setelah melalui proses pendampingan dari Tim Pengabdian, siap diajukan kepada Kementrian Koperasi dan UKM RI melalui Pusat Studi Pendampingan Koperasi dan UMKM UNS. Besarnya dana yang diajukan oleh kedua mitra masing-masing sebesar Rp 25 juta yang rencananya akan digunakan untuk pengembangan usaha dalam memperbesar kontinyasi kepada para pedagang perantara.

#### 4. Pendampingan di kedua UKM mitra

Tantangan yang dihadapi perusahaan bakpia adalah bagaimana menjaga kualitas dan kuantitas bakpia agar tetap bertahan di pangsa pasar industri pangan. Perusahaan harus dapat menstabilkan jumlah produksi agar seimbang dengan penjualan produknya dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen (Anita dan Budanis, 2015). Pendampingan kepada kedua UKM meliputi pendampingan dalam penggunaan peralatan, cara berproduksi yang baik dan benar, dan manajemen usaha. Pendampingan ini dilaksanakan minimal sebulan sekali setelah dilaksanakannya berbagai kegiatan yang telah disepakati bersama. Pendampingan penggunaan peralatan sudah dilaksanakan pada UKM Jaka Santosa dan UKM Harwati, dimana alat yang diintroduksi sudah dapat digunakan dengan baik.

Penggunaan alat pengaduk yang digunakan untuk mengaduk adonan kulit dan isi bakpia dapat mempercepat waktu dari sebelumnya untuk membuat adonan kulit memerlukan waktu kurang lebih 30 menit untuk sekali resep (7 kg bahan) sekarang bisa dipercepat menjadi 10 menit. Demikian pula untuk mengaduk isi bakpia seperti kacang hijau kupas atau kacang merah hanya memerlukan waktu kurang lebih 15 menit dari biasanya 30 menit. Penghematan waktu dan tenaga ini dapat digunakan oleh UKM Jaka Santosa dalam meningkatkan kapasitas produksinya meningkat sebesar 10 – 30 persen setiap harinya tergantung banyaknya

pesanan. Jika biasanya dapat memproduksi bakpia sebanyak 750 – 1.000 buah bakpia dengan adanya introduksi peralatan ini dapat memproduksi antara 1.000 – 1.300 bakpia dan jika musim liburan lebih banyak lagi yang diproduksi. Dengan adanya penghematan waktu dan tenaga dari penggunaan alat pengaduk dan oven, maka biaya produksinya berkurang Rp 50.000 dari total Rp 500.000 per hari. Penurunan biaya ini berasal dari penurunan upah pegawai yang tidak lagi kerja lembur dan penggunaan gas LPG.

Hasil pendampingan penggunaan peralatan yang diintroduksi di UKM Harwati, dapat digunakan dengan baik. Baik mixer maupun oven dapat digunakan dengan baik dan berfungsi maksimal. Total penghematan waktu dari penggunaan mixer dan oven ini sebesar kurang lebih 2 jam setiap harinya. Kapasitas produksi pada UKM Harwati meningkat dari biasanya 500 – 750 buah per hari meningkat menjadi 600 – 900 buah tergantung permintaan dan musim liburan. Biaya produksi terjadi penurunan kurang lebih Rp 30.000 per harinya.

Pendampingan bidang manajemen pada tindak lanjut pengajuan *business plan*, akhirnya diputuskan oleh Kementerian Koperasi dan UKM kedua proposal layak didanai dengan besarnya dana yang disetujui kepada UKM Jaka Santosa sebesar Rp 17.500.000 dan UKM Harwati sebesar Rp 20.000.000. Besarnya dana tersebut digunakan untuk pengembangan usaha dimana UKM Jaka Santosa digunakan untuk membeli motor yang dimodifikasi belakangnya untuk mengangkut produk bakpia. Selama ini jika melakukan pengiriman produk bakpia dalam jumlah yang banyak maka terkendala bagaimana mengangkutnya. Dengan adanya box pada motor, mempermudah pengangkutannya. Sedangkan untuk UKM Harwati digunakan untuk memproduksi produk aneka kue baik basah maupun kering selain bakpia. Hal ini

didasari di daerah tersebut masih jarang produsen kue basah atau kering yang

digunakan untuk acara hajatan.



Gambar 4. Produk bakpia hasil pendampingan

Adanya tambahan dana ini menuntut ke dua UKM mitra memperluas daerah pemasarannya karena adanya peningkatan produksi. UKM Jaka Santosa memperluas pemasarannya pada pedagang bakpia di Kota Yogyakarta dan mendapatkan tambahan langganan pedagang sebanyak 2 pedagang. UKM Harwati memperluas jaringan pemasarannya dengan menjalin hubungan pemasaran dengan para pedagang di sekitar kawasan wisata Prambanan. Selain itu, dalam rangka memperkenalkan produk barunya berupa kue kering dan kue basah, UKM Harwati mengenalkan produknya ke masyarakat sekitar terutama masyarakat yang akan mempunyai hajatan.

Peningkatan kapasitas produksi maupun penurunan biaya produksi di kedua UKM dan perluasan jaringan pemasaran menyebabkan usaha di kedua UKM dapat berjalan dengan baik. Dalam satu bulan, pendapatan rata-rata yang diterima oleh kedua UKM meningkat antara Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000 atau meningkat antara 20 – 30% dari pendapatan sebelum program.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kegiatan-kegiatan yang sudah dilaksanakan di kedua UKM mitra meliputi : 1) Pengenalan cara berproduksi yang baik dan benar, 2) Introduksi teknologi tepat guna mesin pengaduk adonan kulit dan isi bakpia, 3) Perbaikan manajemen dan 4)

Pendampingan. Kegiatan-kegiatan tersebut telah dilaksanakan dengan baik sehingga dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya. Variasi rasa bakpia dan penambahan produk baru di kedua UKM meningkatkan volume penjualan. Target luaran terjadinya peningkatan omset penjualan dan pendapatan meningkat sebesar 25% dapat tercapai dari program ini.

### Saran

Pendampingan kegiatan dilaksanakan minimal sebulan sekali untuk melihat perkembangan hasil-hasil yang telah dicapai. Kedua UKM perlu dimotivasi semangat kewirausahaannya dalam mengembangkan usaha bakpia atau usaha pembuatan aneka kue/ roti.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anita Puspitasari dan Budanis Dwi M. 2015. *Sistem Informasi Pengendalian Produksi Kue Bakpia dengan Metode Single Moving Average di CV Manfredo*.  
<http://id.scribd.com/doc/175507615/JURNAL-ILMIAH#scribd> diakses pada tanggal 8 Nopember 2015
- Anonim. 2009. *Peluang Usaha Pembuatan Bakpia Skala Rumah Tangga Bisa Merambah ke Skala Industri*.  
<http://bisnisukm.com/usaha-pembuatan-bakpia-skala-rumah-tangga-hingga-skala-industri.html> diakses pada tanggal 30 Oktober 2015

- Anom Sulistio. 2014. *Analisis Usaha Bakpia*. <http://www.analisausaha.com/analisa-usaha-bakpia/> diakses pada tanggal 30 Oktober 2015
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2004. *Amankan Pangan dan Bebaskan produk dari Bahan Berbahaya*. Jakarta
- Bayu Kanetro dan Agus Slamet. 2014. *Pelatihan Dan Pendampingan Pengrajin Bakpia Kemusuk Dengan Rasa Baru Menggunakan Oven Gas*. Prosiding Seminar Nasional Hasil - Hasil Penelitian dan Pengabdian LPPM UMP tanggal 20 Desember. Purwokerto
- Erlyna Wida R dan Choirul Anam<sup>a</sup>. 2015. *Introduksi Tehnologi Pengovenan Dalam Peningkatan Efisiensi Produksi Pada Usaha Pembuatan Bakpia*. Prosiding Seminar Nasional Integritas Pengembangan UMKM dalam Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). Pusat Studi Pendampingan Koperasi dan UMKM Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Sebelas Maret. Surakarta tanggal 30 Juli 2015.
- <sup>b</sup>. 2015. *IbM Peningkatan Usaha Bakpia di Kabupaten Klaten*. Laporan Ipteks Bagi Masyarakat Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Makhmudun Ainuri. 2009. Nilai Ekonomi Modal Sosial Sebagai Media Rekayasa Difusi Teknologi Pada Sentra Industri Pangan Skala Kecil. *AGRITECH*. Vol. 29, No. 4 November 2009
- Paulina Nola Bitta Wirda Kumala Putri dan Marwanti. 2014. Pemasaran Pada Home Industry Bakpia Di Sanggrahan Pathok Kecamatan Ngampilan Yogyakarta. *E-Jurnal Pend. Teknik Boga*. Vol 3, No 2. 2014
- Prayekti dan Jajuk Herawati. 2013. *Pengaruh Penerapan MSDM Terhadap Keahlian Karyawan Dengan Motivasi Kerja Sebagai Variabel Intervening pada UKM di Kota Yogyakarta*. Prosiding Seminar 3<sup>rd</sup> Economics and Business Research Festival 13 Nopember 2014
- Sapto Budi Pamungkas, Winarni, Endang Widuri Asih. 2014. Peningkatan Penjualan Bakpia Pathok 25 Yogyakarta Dengan Analisis Swot dan AHP. *Jurnal REKAVASI*. Vol. 2, No. 1, Mei 2014
- Widya Kumalasari. 2015. Bakpia Makanan Khas Jogja yang Melegenda. <http://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Bakpia-Makanan-Khas-Jogja-yang-Melegenda> diakses pada tanggal 31 Desember 2015