

## **Peningkatan Kemampuan Kewirausahaan Ibu-Ibu PKK Melalui Pelatihan Aneka Makanan Jajanan Sehat**

### **Enhancing the Entrepreneurial Capabilities of PKK Mothers through Training on a Variety of Healthy Snack Foods**

Reswita<sup>1)\*</sup>, Reflis<sup>1)</sup>, Redy Badrudin<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu, Indonesia

\*Corresponding author: Reswita ; [reswita17@yahoo.co.id](mailto:reswita17@yahoo.co.id)

Received Mei 2022, Accepted Juli 2022

**ABSTRAK.** Seiring dengan semakin beragamnya permintaan di bidang kebutuhan pangan sehari-hari terutama untuk makanan, usaha makanan jajanan merupakan peluang usaha bagi ibu-ibu PKK untuk menopang ekonomi rumah tangganya. Untuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam menjalankan usaha jajanan makanan ibu-ibu PKK sangat memerlukan pelatihan kewirausahaan aneka jajanan makanan sehat. Hal ini dikarenakan sebagian ibu-ibu PKK terkendala dengan adanya keterbatasan pengetahuan dalam membuat aneka makanan jajanan kekinian yang sesuai dengan permintaan pasar, belum mampu menghitung modal atau harga pokok produk, dan belum mengerti bagaimana melakukan penjualan secara online. Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan pembuatan aneka makanan jajanan sehat bagi ibu-ibu PKK, memberikan pelatihan perhitungan harga pokok produksi, dan memberikan pelatihan teknik promosi dan pemasaran secara online. Hasil dari kegiatan ini adalah : 1) Pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu peserta pelatihan dalam membuat aneka jajanan sehat meningkat, 2) Ibu-ibu peserta pelatihan mampu menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual produk, meningkatnya pengetahuan dan keterampilan dalam pemasaran berbasis online, mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan ibu-ibu PKK, konsumsi pangan rumah tangga ibu-ibu PKK peserta pelatihan semakin beragam, dan Ibu-ibu peserta pelatihan secara keseluruhan puas dengan kegiatan pengabdian ini.

**Kata kunci:** kewirausahaan; jajanan sehat; desa Lokasi Baru

**ABSTRACT.** *Along with the increasingly diverse demand in the field of daily food needs, especially for food, the snack food business is a business opportunity for PKK mothers to support their household economy. To increase knowledge and skills in running a food snack business, PKK mothers need entrepreneurship training in various healthy food snacks. This causes some PKK mothers to be constrained by limited knowledge in making various contemporary snack foods that are following market demand, have not been able to calculate capital or the cost of goods, and do not understand how to sell online. The purpose of this community service activity is to provide training on making various healthy snack foods for PKK mothers, calculating the cost of goods produced, and providing training on promotional and marketing techniques online. The results of this activity are: 1) The knowledge and skills of the trainees' mothers in making various healthy snacks increased, 2) The trainee mothers were able to calculate the cost of goods produced and set the selling price of products, increased knowledge and skills in online-based marketing, were able to cultivate the entrepreneurial spirit of PKK mothers, the household food consumption of PKK mothers of the training participants was increasingly diverse, and the mothers of the trainees as a whole were satisfied with this service activity.*

**Keywords:** *entrepreneurship; healthy snacks' Lokasi Baru village*

---

## **PENDAHULUAN**

Desa Lokasi Baru terletak di Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma Propinsi Bengkulu. Luas Wiayah desa Lokasi Baru kurang lebih 543,09 hektar, yang terdiri atas 80 persen berupa hamparan daratan yang dimanfaatkan untuk pengembangan lahan pertanian, seperti perkebunan seluas 66 persen dan 14 persen untuk kawasan pemukiman; dan 20 persen merupakan daerah pesisir pantai.

Masyarakat desa Lokasi Baru memiliki beragam aktivitas ekonomi, baik yang bergerak di sektor pertanian maupun non pertanian. Selain aktivitas ekonomi juga terdapat berbagai macam aktivitas sosial seperti kelompok pengajian, karang taruna, kelompok tani, dan kelompok ibu-ibu PKK. Desa Lokasi Baru juga banyak memiliki potensi, seperti hasil perkebunan, perikanan, dan sumberdaya lokal lainnya yang dapat dimanfaatkan untuk usaha produktif yang mampu menopang ekonomi keluarga. Di Desa Lokasi Baru ibu-ibu rumah tangga sudah tergabung dalam sebuah kelompok organisasi, yaitu kelompok PKK. Aktivitas ibu-ibu PKK dalam kegiatan ekonomi keluarga sudah cukup beragam, ada yang bertani, berdagang di pasar, guru, buruh tani, buka usaha warung manisan, dan ada yang tidak bekerja.

Kebutuhan hidup yang semakin beragam, mulai dari pengeluaran kebutuhan pangan rumah tangga, kebutuhan pendidikan, kebutuhan sosial mendorong setiap anggota keluarga untuk berkontribusi untuk pemenuhannya. Para anggota keluarga tidak bisa hanya mengandalkan atau bergantung pada kepala keluarga semata, tetapi anggota keluarga yang lain seperti ibu atau istri terdorong untuk membantu menopang ekonomi keluarga agar keperluan rumah tangga tercukupi. Dari hasil penelitian Andriana (2021) terdapat beberapa faktor yang menyebabkan istri harus memiliki pekerjaan, diantaranya ingin menambah penerimaan rumah tangga, untuk membantu suami karena penghasilannya belum mencukupi keperluan rumah tangga, beragamnya keperluan ibu rumah tangga, serta ingin menerapkan pengetahuan dan keterampilan usaha yang dimiliki.

Seiring dengan semakin beragamnya permintaan di bidang permintaan kebutuhan pangan sehari-hari terutama untuk makanan, usaha makanan jajanan merupakan peluang usaha bagi ibu-ibu PKK untuk menopang ekonomi rumah tangganya. Meskipun banyak jenis makanan hasil industri atau pabrikan yang beredar di masyarakat, usaha makanan jajanan pasar masih menjadi pilihan sebagian besar masyarakat, dan yang perlu dilakukan oleh ibu-ibu PKK adalah memanfaatkan peluang dan membuat usaha jajanan makan yang sesuai dan cocok dengan selera masyarakat saat ini (Yustika et al., 2020)

Untuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam menjalankan usaha jajanan makanan ibu-ibu PKK sangat memerlukan pelatihan kewirausahaan aneka jajanan makanan sehat karena sebagian ibu-ibu PKK terkendala dengan adanya keterbatasan pengetahuan dalam membuat aneka makanan jajanan kekinian yang sesuai dengan permintaan pasar, belum mampu menghitung modal atau harga pokok produk sehingga belum bisa memprediksi laba yang sebenarnya, belum menguasai teknik pengemasan yang menarik, dan belum mengerti bagaimana melakukan penjualan secara online. Dengan adanya kegiatan pelatihan kewirausahaan maka akan meningkatkan keberdayaan ekonomi rumah ibu-ibu PKK karena mereka akan mempunyai jiwa tangguh dan mandiri, mampu membantu keuangan keluarga, ibu-ibu yang terampil dalam berusaha, dan memiliki kemampuan mengelola keuangan usaha secara baik (Ridwan, 2020). Hal senada juga diungkapkan oleh Arlinda et al., (2021) bahwa pelatihan usaha bagi ibu rumah tangga adalah usaha untuk memberdayakan perempuan dengan membantu mereka yang semula tidak memiliki pekerjaan akhirnya dapat menjalankan aktivitas ekonomi yang dapat menambah penerimaan rumah tangganya.

Bertolak belakang dari permasalahan yang dihadapi oleh ibu-ibu PKK Mawar di Desa Lokasi Baru, maka tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan pembuatan aneka makanan jajanan sehat bagi ibu-ibu PKK, memberikan pelatihan perhitungan harga pokok produksi, dan memberikan pelatihan teknik pemasaran secara online.

## **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini melalui beberapa tahapan. Tahapan PPM ini dimulai dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

### **Tahap Persiapan**

- a. Koordinasi dengan Tim Pelaksana Kegiatan tentang rencana yang akan dilakukan untuk melaksanakan kegiatan.
- b. Mengurus izin kegiatan dengan membawa surat tugas dari Lembaga Pengabdian pada Masyarakat UNIB ke Desa Lokasi Baru Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma
- c. Berkoordinasi dengan masyarakat kelompok sasaran mengenai jadwal kegiatan.
- d. Menyiapkan lokasi kegiatan
- e. Menyiapkan alat-alat dan bahan yang digunakan untuk pelatihan
- f. Menggandakan *handout* yang akan dibagikan kepada peserta

### **Tahap Pelaksanaan**

#### 1) Penyiapan peralatan

Peralatan yang diperlukan untuk kegiatan adalah kompor dan tabung gas, dandang, kuahi, mixer, blender, teflon, sendok pengoreng, panci, talenan, nampan, tupperware, dan kemasan.

#### 2) Pelatihan Pembuatan Produk

##### a. Minuman dari daun Cincau

Bahan yang digunakan adalah daun cincau, santan, dan gula merah. Tata cara pembuatan:

- 1) Cuci bersih daun cincau kemudian siram dengan air mendidih.
- 2) Dinginkan dan remas dengan air matang yang dingin
- 3) Tambahkan air rendam abu daun pisang
- 4) Masukkan dalam wadah tupperware dan didinginkan di kulkas
- 5) Setelah 0.5 jam bisa diminum dengan menambahkan gula merah dan santan.

##### b. Pembuatan kulit martabak/risoles/lumpia

Bahan yang digunakan adalah tepung terigu, air, telur, dan garam. Langkah-langkah pembuatan:

- 1) Campur tepung, telur, garam, dan air kemudian kocok dengan mixer
- 2) Cetak kulit risol dengan teflon dan panaskan diatas kompor sampai kering

##### c. Pembuatan martabak telur

Bahan yang digunakan adalah daun bawang, seledri, bawang putih, telur, merica, garam, minyak goreng, dan tepung terigu. Cara pembuatan produk:

- 1) Panaskan minyak dan masukkan telur kemudian orak-arik, bawang putih, garam dan merica.
- 2) Iris halus daun bawang dan seledri, kemudian campurkan ke adonan telur yang sudah diorak-arik.
- 3) Bungkus adonan bahan utama menggunakan kulit lumpia siap pakai.
- 4) Celupkan ke putih telur dan goreng hingga matang.

##### d. Pembuatan risoles isi wortel + kentang

Bahan yang digunakan adalah wortel, Kentang, Bawang putih, Bawang merah, merica, garam, seledri, daging ayam, dan tepung panir/tepung roti. Langkah pembuatan produk :

- 1) Wortel dan kentang yang telah dikupas dipotong menjadi bentuk dadu yang kecil-kecil.
- 2) Haluskan/blender daging ayam, bawang merah dan bawang putih kemudian tambahkan garam/masako dan merica untuk bumbunya, kemudian tumis seluruhnya hingga beraroma harum.
- 3) Tambahkan air  $\frac{1}{2}$  gelas.
- 4) Tumis hingga air menguap.
- 5) Angkat dan dinginkan isian risoles.

- 6) Siapkan kulit risoles dan tuangkan isian pada bagian tepi kiri/kanan kulit risoles.
- 7) Gulung bagian kiri ke kanan hingga isian terbungkus sempurna
- 8) Masukkan gulungan risoles ke dalam kocokan telur, kemudian masukkan ke dalam wadah yang berisi tepung panir
- 9) Goreng gulungan risoles dengan tepung panir ke dalam minyak dengan api yang kecil dan angkat setelah bewarna kecoklatan.

e. Pembuatan risoles isi jagung dan keju

Bahan-bahan yang digunakan adalah jagung manis dan keju. Tata cara pembuatan:

1. Rebus jagung sampai matang kemudian iris-iris tipis dan campurkan dengan parutan keju
2. Letak 1 sendok diatas kulit lumpia lalu gulung dan balurkan ke dalam adonan putih telur dan goreng hingga matang

f. Pembuatan srikayo

Bahan yang digunakan adalah telur 15 butir, gula pasir 500 gram santan kental 1 kg, daun suji/daun pandan 100 ml, beras ketan 1 liter, vanile 1 sendok the, pasta pandan 1 sendok teh, dan susu bubuk 100 gram. Langkah-langkah pembuatan produk:

- 1) Beras ketan dimasak dengan santan sampai lembut
- 2) Blender daun pandan/suji, peras dan buang ampasnya. Campurkan telur, gula, santan, vanile, pasta, susu bubuk dan garam halus aduk rata dengan Mixer berkecepatan tinggi.
- 3) Panaskan kukusan, dan masukkan ketan ke dalam cetakan dan tambahkan adonan telur, gula, santan, vanile, pasta dan garam lalu kukus. Jangan lupa tutup kukusan di lapisi kain biar air tdk menetes.
- 4) Kukus selama 20 menit.

g. Pembuatan kue semar mendem

Bahan yang digunakan adalah beras ketan, santan, kulit lumpia, garam, dan gula.

Proses pembuatan produk :

- 1) Membuat kulit atau dadar telur
  - Mixer telur, garam, dan tepung terigu dan tambahkan sedikit air.
  - Buat dadar telur dengan memanaskan teflon dan panggang dengan api yang kecil
- 2) Memasak Ketan
  - Rendam beras ketan selama 30 menit, tiriskan, dan kukus selama 15 menit dan dinginkan.
  - Didihkan santan dalam wajah dan tambahkan garam dan daun suji/pandan. Aduk santan yang telah matang dengan ketan yang sudah matang, kemudian kukus kembali selama 15 menit.
- 3) Membuat isian semar mendem
  - Haluskan bawang putih, bawang merah, ketumbar, jahe, dan lengkuas dan tumis sampai harum dan tambahkan daun salam dan santan.
  - Masukkan ayam yang sudah disuwir kecil-kecil ke dalam bumbu halus yang sudah ditumis.
  - Masak sampai matang dan kering
- 4) Proses akhir atau penyelesaian  
Ketan dikepali atau dibuat bulatan kecil-kecil dan isi dengan daging ayam, kemudian dibungkus dengan dadar telur, dibungkus dengan plastic dan siap disajikan.

h. Pembuatan Lumpia isi daging ayam

Bahan yang digunakan adalah daging ayam giling 250 gram, 3 siung bawang merah, 3 siung bawang putih, 3 butir telur, garam, gula, kaldu bubuk, kulit lumpia, dan 1 butir telur kocok sebagai perekat. Cara membuat produk:

- 1) Daging ayam direbus dan disuwir-suwir kemudian tumis dengan semua bumbu diatas.
- 2) Bungkus adonan bahan utama menggunakan kulit lumpia siap pakai.
- 3) Rekatkan ujungnya dengan olesan telur kocok. Langsung goreng hingga matang.

### **Pelatihan Harga Pokok Produksi**

Harga Pokok Produksi adalah keseluruhan biaya yang terserap untuk pembuatan produk. Harga pokok produksi dihitung dengan menjumlahkan semua biaya yang terpakai yang benar-benar telah dikeluarkan untuk membuat produk.

### **Pelatihan Pemasaran Online**

Pelatihan pemasaran online diberikan dengan metode materi tentang pengertian pemasaran online, keunggulan melakukan pemasaran secara online, dan tentang hal-hal yang harus diperhatikan dalam pemasaran online.

### **Evaluasi**

Setelah semua pelaksanaan kegiatan selesai dilakukan evaluasi terakhir. Evaluasi untuk melihat dampak kegiatan PPM terhadap peningkatan kemampuan untuk membuat produk, peningkatan kemampuan untuk menghitung Harga Pokok Produk, kepuasan terhadap *Performace* produk yang dihasilkan, dan kepuasan terhadap proses kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat secara keseluruhan setelah kegiatan pelaksanaan kegiatan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini yaitu pada tanggal 20 Oktober 2021 di Desa Lokasi Baru Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma Propinsi Bengkulu dengan kelompok sasaran ibu-ibu anggota kelompok PKK Mawar yang berjumlah 30 orang. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sosialisasi dan pertemuan di balai desa dengan sejumlah perangkat beserta masyarakat desa Lokasi Baru dan ibu-ibu PKK (**gambar 1**). Pada pertemuan awal dibicarakan maksud, tujuan, dan rencana kegiatan yang akan dilaksanakan. Masyarakat desa Lokasi Baru sangat senang dan sangat antusias sekali dengan adanya kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini. Masyarakat desa Lokasi Baru mayoritas bersuku Jawa dan telah lama menetap di desa Lokasi Baru Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma Propinsi Bengkulu. Setelah disosialisasikan, maka ditentukanlah tempat pelaksanaan kegiatan, yaitu di rumah ibu ketua PKK Mawar.



**Gambar 1.** Sosialisasi Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat

### **Pelatihan Pembuatan Produk**

Sebelum demo atau praktek pembuatan aneka kue jajanan sehat terlebih dahulu ibu-ibu PKK diberi pengetahuan tentang pengertian jajanan sehat, pentingnya memproduksi makanan yang sehat, dan persyaratan dalam produksi jajanan sehat, serta prospek dari usaha jajanan sehat sebagai sumber penghasilan keluarga. Makanan sehat dicirikan dengan terbebas dari lalat, semut, kecoa, dan binatang lainnya yang dapat mendatangkan kumat penyakit, terbebas dari debu dan kotoran, makanan harus dikukus, direbus, dan goreng dengan sampai matang, harus disajikan di wadah yang bersih dan higienis, bisa dibungkus dengan kertas, daun, dan plastik, pengambilan makanan tidak boleh menggunakan tangan langsung tetapi harus menggunakan sendok, garpu, atau alat lainnya yang bersih, kain lap yang digunakan juga harus bersih, serta bebas dari bahan kimia berbahaya seperti boraks, formalin, zat pemanis, zat pewarna, dan zat pengawet lainnya yang berbahaya bagi kesehatan. Dalam jajanan makanan yang sehat harus ada keseimbangan gizi dan mengandung zat-zat yang diperlukan oleh kesehatan badan seperti vitamin, mineral, karbohidrat, protein, serat, dan air.

Langkah berikutnya adalah melakukan untuk mengetahui apakah ibu-ibu PKK sudah pernah atau belum membuat produk yang akan didemokan. Pengenalan terhadap

produk sangat penting karena berhubungan dengan ketertarikan, antusias, dan kemanfaatan kegiatan pelatihan, serta meningkat atau tidaknya pengetahuan dan keterampilan Ibu-Ibu PKK Mawar.

**Pengenalan Produk**

Berdasarkan **tabel 1**, minuman dari cincau, martabak telur, dan srikayo dari keseluruhan ibu-ibu PKK yang hadir sudah mengenal 100% produk tersebut, untuk risoles aneka isi baru 80% dari ibu-ibu yang sudah mengenal bahwa risoles banyak yang bisa dibuat varians isinya dan sisanya 20% belum mengenal. Selama ini ibu-ibu PKK hanya mengenal risoles dengan isian kentang wortel. Sementara untuk produk semer mendem dan lumpia isi daging ayam dari peserta yang hadir sudah 50% mengenal produk dan 50% lainnya belum mengenal.

**Tabel 1.** Pengetahuan Ibu-ibu PKK Terhadap Produk

Apakah Ibu sudah mengenal produk	Sudah mengenal (%)	Belum mengenal (%)
Minuman dari cincau	100	0
Martabak telur	100	0
Risoles Isi wortel+kentang	80	20
Risoles isi jagung+keju	0	100
Srikayo	100	0
Semer mendem	50	50
Lumpia isi daging ayam	50	50

**Pengalaman Membuat Produk**

Peninjauan pengalaman terhadap pembuatan produk dilakukan bertujuan untuk menggali informasi dari ibu-ibu PKK apakah ibu-ibu PKK memiliki pengetahuan lain dari resep produk agar produk lebih enak rasanya dan variasi bentuk produk yang akan dihasilkan, dan pengalaman-pengalaman dari ibu-ibu PKK yang pernah gagal dalam membuat produk agar melalui kegiatan ini dapat saling berbagi ilmu untuk perbaikan dan peningkatan mutu produk yang akan dihasilkan.

Berdasarkan **tabel 2** terlihat bahwa dari keseluruhan produk yang akan didemokan, produk yang sudah pernah dimasak, namun jarang dibuat oleh Ibu-ibu PKK adalah cincau dan risoles. Sementara untuk produk martabak telur, srikayo, semer mendem, dan lumpia isi daging ayam belum pernah membuatnya sama sekali. Dengan masih banyaknya produk yang belum pernah dibuat ibu-ibu PKK yang hadir dalam kegiatan pelatihan ini menyebabkan rasa ingin tahu, antusias, dan semangat yang tinggi bagi ibu-ibu PKK, serta mereka sangat senang sekali dilibatkan dalam kegiatan pelatihan ini.

**Tabel 2.** Pengalaman Ibu-Ibu PKK dalam Membuat Produk

Pertanyaan : Apakah ibu sudah pernah membuat produk	Sering (%)	Sudah pernah tapi jarang (%)	Belum pernah (%)
Minuman dari Cincau	0	10	90
Martabek Telur	0	0	100
Risoles isi wortel+kentang	30	0	70
Risoles isi jagung + keju	0	0	100
Srikayo	0	0	100
Semer mendem	0	0	100
Lumpia isi daging ayam	0	0	100

Langkah berikutnya adalah praktek atau demo masak bersama membuat aneka produk, mulai dari persiapan bahan, pembuatan produk, dan pengemasan (**gambar 2**). Setelah produk dikemas dilanjutkan dengan perhitungan harga pokok produksi atau modal

dari usaha, dimana perhitungan modal ini nanti sebagai dasar untuk menetapkan harga jual dan perkiraan perolehan pendapatan dari usaha. Langkah terakhir adalah menyusun strategi pemasaran. Pada saat ini untuk memasarkan produk ke konsumen yang sangat penting adalah promosi. Promosi yang banyak berkembang dan efektif pada saat ini yaitu dengan *digital marketing*, yaitu promosi melalui media internet dan media sosial sebab akan memudahkan ibu-ibu PKK menyebarkan informasi tentang produk dan bisa berkomunikasi dengan cepat pembeli, cakupan pasar bisa lebih luas, dan volume produksi dan penjualan dapat ditingkatkan sesuai dengan permintaan pembeli dan pasar (Widiastuti, 2021). Saat ini rata-rata ibu-ibu PKK Mawar sudah banyak yang memiliki HP dan memakai aplikasi Whatsapp dan Facebook sehingga pemasaran secara digital ini bisa terlaksana.



**Gambar 2.** Praktek atau demo masak bersama membuat aneka produk, mulai dari persiapan bahan, pembuatan produk, dan pengemasan

**Harga Pokok Produksi (HPP) Kulit Lumpia/Risoles/Martabak Telur**

Harga pokok produksi (HPP) kulit lumpia/risoles/martabak telur terdapat pada **tabel 4**. Jumlah kulit yang dihasilkan 160 buah. Harga Pokok Produksi per lembar kulit risoles/lumpia adalah  $48.000 : 160 = \text{Rp. } 300$  per lembar. Harga jual per lembar kulit lumpia/risoles/martabak telur adalah Rp. 500 per lembar.

**Tabel 4.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Kulit Lumpia

Bahan	Jumlah pemakaian	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Tepung terigu	2	kg	12.000	24.000
Telur ayam	12	Butir	1.500	18.000
Masako	4	Bungkus	500	2.000
Pemakaian gas	2	Jam	2.000	4.000
<b>Total Biaya Produksi</b>				<b>48.000</b>
<b>Harga Pokok Produksi per unit</b>				<b>300</b>

**Harga Pokok Produksi (HPP) Martabak Telur**

HPP untuk produksi 100 buah martabak telur disajikan pada **tabel 5**. Harga pokok produksi untuk 1 unit martabak telur adalah  $\text{Rp. } 79.750 : 100 = \text{Rp } 797,50$ . Harga jual per buah Rp. 1.250

**Tabel 5.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Martabak Telur

Bahan	Jumlah pemakaian	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Telur	15	Butir	1.500	22.500
Tepung terigu	0,25	kg	12.000	3.000
Bawang daun	1	kg	10.000	10.000
Seledri	0,1	kg	20.000	2.000
Masako	2	Bungkus	500	1.000
Merica	2	Bungkus	1.000	2.000
Bawang putih	0,1	kg	30.000	3.000
Kulit martabak	100	lembar	300	30.000
Minyak goreng	0,25	liter	17.000	4.250
Pemakaian gas	1	jam	2.000	2.000
Total Biaya Produksi				79.750,00
Harga Pokok Produksi per unit				797,50

**Harga Pokok Produksi (HPP) Risoles wortel+Kentang**

HPP untuk produksi 100 buah risoles wortel+kentang disajikan pada **tabel 6**. Harga pokok produksi untuk 1 unit risoles isi wortel+kentang adalah Rp. 84.250 : 100 = Rp 842.50. Harga jual per buah Rp. 1.000 - Rp. 1.250

**Tabel 6.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Risoles Isi Kentang dan wortel

Bahan	Jumlah pemakaian	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Kentang	1	kg	14.000	14.000
Wortel	1	kg	8.000	8.000
Ayam	0,25	kg	32.000	8.000
Seledri	0,1	kg	20.000	2.000
Masako	2	Bungkus	500	1.000
Merica	2	Bungkus	1.000	2.000
Bawang putih	0,1	kg	30.000	3.000
Kulit martabak	100		300	30.000
Tepung roti	1		10.000	10.000
Minyak goreng	0,25		17.000	4.250
Pemakaian gas	1		2.000	2.000
Total Biaya Produksi				84.250
Harga Pokok Produksi per unit				842.50

**Harga Pokok Produksi (HPP) Pembuatan Lumpia Isi Daging Ayam**

HPP untuk produksi 100 buah lumpia isi daging ayam disajikan pada **tabel 7**. Harga pokok produksi untuk 1 unit lumpia isi daging ayam adalah Rp. 117.500: 100 = Rp 1.175. Harga jual per buah Rp. 1.500 – Rp.2.000.

**Tabel 7.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Lumpia Isi Daging ayam

Bahan	Jumlah pemakaian	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Daging Ayam	2	kg	32.000	64.000
Seledri	0,1	kg	20.000	2.000
Masako	2	Bungkus	500	1.000
Ladaku	2	Bungkus	1.000	2.000
Bawang putih	0,1	kg	30.000	3.000
Bawang merah	0,1	kg	30.000	3.000
Kulit martabak	100	Lembar	300	30.000
Minyak goreng	0,5	Liter	17.000	8.500
Pemakaian gas	2	Jam	2.000	4.000
Total Biaya Produksi				117.500
Harga Pokok Produksi per unit				1.175

**Harga Pokok Produksi (HPP) Pembuatan Lumpia Isi Jagung Keju**

HPP untuk produksi 100 buah lumpia isi jagung keju disajikan pada **tabel 8**. Harga pokok produksi untuk 1 unit Lumpia isi jagung keju adalah  $\text{Rp. } 87.500 : 100 = \text{Rp } 875$ . Harga jual per buah Rp. 1.250.

**Tabel 8.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Lumpia Isi Jagung Keju

Bahan	Jumlah pemakaian	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Jagung manis	4	Kg	8.000	32.000
Keju	1	Pak	15.000	15.000
Minyak goreng	0,5	Liter	17.000	8.500
Kulit risoles	100	Lembar	300	30.000
Pemakaian gas	1	Jam	2.000	2.000
Total Biaya Produksi				87.500
Harga Pokok Produksi per unit				875

**Harga Pokok Produksi (HPP) Pembuatan Srikayo**

HPP untuk produksi 100 buah lumpia isi jagung keju disajikan pada **tabel 9**. Harga pokok produksi untuk 1 unit srikayo adalah  $\text{Rp. } 123.000 : 100 = \text{Rp } 1.230$ . Harga jual per buah Rp. 2.000.

**Tabel 9.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Srikayo

Bahan	Jumlah pemakaian	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Beras ketan	2	Liter	12.500	25.000
Santan	1,5	kg	18.000	27.000
Telur	20	Butir	1.500	30.000
Gula pasir	1	kg	12.500	12.500
Daun suji	0,25	kg	10.000	2.500
Vanile	2	Bungkus	1.000	2.000
Pemakaian gas	2	jam	2.000	4.000
Kemasan	2	Pak	10.000	20.000
Total Biaya Produksi				123.000
Harga Pokok Produksi per unit				1.230

### Harga Pokok Produksi (HPP) Pembuatan Semer Mendem

HPP untuk produksi 100 buah Semer Mendem disajikan pada **tabel 10**. Harga pokok produksi untuk 1 buah produk Semer mendem adalah  $\text{Rp. } 88.000 : 100 = \text{Rp } 880$ . Harga jual per buah Rp. 1.500.

**Tabel 10.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Semar Mendem

Bahan	Jumlah pemakaian	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Beras ketan	2	Liter	12.500	25.000
Santan	1	Kg	18.000	18.000
Pemakaian gas	2	Jam	2.000	4.000
Masako	2	Bungkus	500	1.000
Ladaku	2	Bungkus	1.000	2.000
Bawang putih	0,1	Kg	30.000	3.000
Bawang merah	0,1	Kg	30.000	3.000
Daging ayam	1	Kg	32.000	32.000
Total Biaya Produksi				88.000
Harga Pokok Produksi per unit				880

### Harga Pokok Produksi (HPP) Pembuatan Minuman Cincau

HPP untuk produksi 100 buah Semer Mendem disajikan pada **tabel 11**. Harga pokok produksi untuk 1 Cup Minuman Cincau adalah  $\text{Rp. } 104.000 : 100 = \text{Rp } 1.040$ . Harga jual per cup Rp. 3.000.

**Tabel 11.** Perhitungan Harga Pokok Produksi Pembuatan Minuman dari Daun Cincau

Bahan	Jumlah pemakaian	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Jumlah biaya (Rp)
Daun cincau	2	Kg	5.000	10.000
Gula merah	2	Kg	18.000	36.000
Santan	2	Kg	18.000	36.000
Gas terpakai	1	Jam	2.000	2.000
Kemasan	2	Pak	10.000	20.000
Total Biaya Produksi				104.000
Harga pokok produksi per unit				1.040

### Pelatihan Pemasaran Secara Online

Dalam pelatihan pemasaran secara online ini hanya diberikan materi singkat tentang pemasaran online. Pemasaran online atau disebut juga sebagai internet *marketing* dan sebagian orang menyebutnya iklan online. Hal yang paling sederhana yang harus diingat adalah bagaimana berinovasi terus menerus produk atau jasa dapat lebih mudah ditemukan di internet. Pemasaran secara online banyak memiliki keunggulan diantaranya dapat menjangkau konsumen yang lebih banyak sebab penggunaan internet sudah menyebar luas di masyarakat, kegiatan promosi dapat dilakukan sepanjang waktu, konsumen dapat mengakses produk kapan saja dimanapun mereka berada selama jaringan internet tersedia, dan pembeli tidak mesti harus bertemu dengan penjual. Pemasaran online dikatakan berhasil apabila pangsa pasar luas, selalu menggunakan dan mengikuti teknologi, harga jual yang bersaing, memiliki keunggulan dan unik, serta jujur dalam melakukan proses pemasaran. Pemasaran online dapat dilakukan melalui *facebook*, *whatsapp*, dan *instagram*.

### Evaluasi Akhir

Setelah semua pelaksanaan kegiatan selesai dilakukan evaluasi terakhir. Evaluasi untuk melihat dampak kegiatan PPM terhadap peningkatan kemampuan untuk membuat produk,

peningkatan kemampuan untuk menghitung Harga Pokok Produk, kepuasan terhadap *Performace* produk yang dihasilkan, dan kepuasan terhadap proses kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat secara keseluruhan setelah kegiatan pelaksanaan kegiatan.

**Evaluasi Peningkatan Kemampuan untuk Membuat Produk setelah Kegiatan Pelatihan**

Evaluasi kegiatan ibu-ibu PKK disajikan pada **tabel 12.** yang telah mendapatkan pelatihan demo masak aneka makanan jajanan sehat sebanyak 89% sudah mampu untuk membuatnya sendiri dan 11% ragu-ragu karena baru pertama kali membuatnya.

**Tabel 12.** Peningkatan Kemampuan Untuk Membuat Produk Setelah Kegiatan Pelatihan

Setelah pelatihan apakah ibu sudah mampu membuat produk	Sudah (%)	Ragu-ragu (%)	Belum (%)
Minuman dari Cincau	80	20	0
Martabek Telur	80	20	0
Risoles isi wortel+kentang	100	0	0
Risoles isi jagung + keju	100	0	0
Srikayo	90	10	0
Semer mendem	75	25	0
Lumpia isi daging ayam	100	0	0
Rata-rata	89	11	0

**Evaluasi Kegiatan Menghitung Harga Pokok Produk**

Evaluasi kegiatan ibu-ibu PKK menghitung harga pokok produksi disajikan pada **tabel 13.** Setelah semua produk dibuat, kemudian ibu-ibu PKK Mawar diajarkan bagaimana cara menentukan harga pokok produksi atau modal untuk setiap satuan produk makanan yang dibuat, yaitu dengan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan dan membaginya dengan keseluruhan produk yang dihasilkan (Maliki & Rukmana, 2020). Untuk menghitung harga pokok produksi didasarkan pada biaya riil atau yang benar-benar tunai dikeluarkan untuk membuat produk makanan. Tujuan dilakukannya pengkalkulasian harga pokok produksi untuk setiap jenis produk ini adalah untuk penetapan harga jual yang pantas. Dari hasil evaluasi yang dilakukan secara keseluruhan ibu-ibu peserta pelatihan sudah mengerti dan memahami cara menghitung modal dan menetapkan harga jual untuk setiap jenis produk.

**Tabel 13.** Peningkatan kemampuan untuk menghitung Harga Pokok Produk setelah kegiatan pelatihan

Pertanyaan : Setelah pelatihan apakah ibu sudah bisa menghitung Harga Pokok Produksi	Sudah mampu	Ragu-ragu	Belum mampu
Minuman dari Cincau	100	0	0
Martabek Telur	100	0	0
Risoles isi wortel+kentang	100	0	0
Risoles isi jagung + keju	100	0	0
Srikayo	100	0	0
Semer mendem	100	0	0
Lumpia isi daging ayam	100	0	0

**Kepuasan Terhadap Performa Produk yang Dihasilkan**

Hasil survei kegiatan ibu-ibu PKK disajikan pada **tabel 14.** Secara keseluruhan ibu-ibu peserta pelatihan puas terhadap performane produk yang dihasilkan. Jenis produk yang dibuat bermacam-macam jenis dan pembuatan tidak terlalu sulit dan biayanya tidak terlalu besar, rasa produk menurut peserta pelatihan benar-benar enak sehingga akan disukai oleh setiap kalangan umur kalau dijual, penampilan produk juga menarik karena sudah dikemas dengan baik sehingga produknya dijamin bersih dan higienis, dan karena

peserta menyatakan puas mereka sangat termotivasi dan akan melanjutkan membuat produk ini, baik untuk konsumsi disetiap kegiatan yang ada di desa dan untuk dijual sebagai dagangan karena beberapa ibu-ibu peserta pelatihan berprofesi sebagai penjual makanan.

**Tabel 14.** Survei Kepuasan Terhadap Kegiatan Produk yang dihasilkan

Pernyataan	Setuju	Kurang setuju	Tidak setuju
Saya puas dengan jenis produk yang dibuat	100	0	0
Saya puas dengan cita rasa dari produk	100	0	0
Saya puas dengan penampilan produk yang dibuat	100	0	0
Saya puas, maka akan membuat produk ini untuk usaha	100	0	0
Saya puas dan termotivasi untuk membuat produk untuk karena sudah mengetahui harga pokok produksi/modalnya	100	0	0

**d. Kepuasan terhadap Proses Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat Secara Keseluruhan**

**Tabel 15.** Kepuasan terhadap proses kegiatan PPM secara keseluruhan

Pernyataan	Setuju	Kurang Setuju	Tidak Setuju
Saya merasa puas dengan kegiatan fasilitas kegiatan pelatihan	100	0	0
Saya merasa puas Tim pelaksana Kegiatan	100	0	0
Saya puas karena kegiatan ini karena bermanfaat karena menambah ilmu dan keterampilan	100	0	0
Saya merasa puas dengan keseluruhan produk yang dihasilkan	100	0	0
Saya merasa puas, jika kegiatan ini diselenggarakan kembali, saya bersedia untuk berpartisipasi/terlibat	100	0	0

Hasil survei kegiatan secara keseluruhan disajikan pada **tabel 15**. Untuk penilaian kepuasan peserta pelatihan secara keseluruhan, diantaranya 1) kepuasan terhadap fasilitas kegiatan pelatihan, hasil penilaian menunjukkan bahwa keseluruhan Ibu-Ibu PKK Mawar puas dengan fasilitas kegiatan pelatihan. Fasilitas pelatihan yang dimaksud disini adalah ketersediaan bahan untuk pelatihan dan ketersediaan peralatan yang mencukupi sehingga tidak merepotkan peserta pelatihan, 2) Kepuasan terhadap tim pelaksana kegiatan pengabdian pada masyarakat, hasil penilaian menunjukkan bahwa keseluruhan ibu-ibu PKK Mawar yang terlibat dalam kegiatan menyatakan puas, karena menurut mereka tim pelaksana pengabdian pada masyarakat sangat ramah, kompeten, dan mudah menyatu dengan masyarakat, 3) Kepuasan terhadap kemanfaatan kegiatan, dari penilaian diketahui bahwa keseluruhan ibu-ibu PKK Mawar yang telah berpartisipasi menyatakan puas dengan kegiatan ini karena sangat bermanfaat, dapat menambahkan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu PKK, 4) Kepuasan terhadap keseluruhan produk yang dihasilkan, penilaian menunjukkan hasil bahwa semua ibu-ibu PKK Mawar menyatakan puas dengan rasa, jenis, dan penampilan produk yang dihasilkan, dan mereka juga sudah mengetahui berapa harga pokok produksi atau modal yang digunakan untuk setiap jenis produknya, sehingga untuk menjalankan usaha jajanan ini mereka sudah memiliki gambaran kebutuhan modal yang diperlukan, dan 5) Jika kegiatan ini dilaksanakan kembali secara keseluruhan peserta pelatihan menyatakan bersedia untuk berpartisipasi atau terlibat kembali dalam kegiatan ini.

Keseluruhan proses pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini dari awal sampai akhir berjalan dengan baik dan lancar seperti harapan TIM pelaksana PPM dan ibu-ibu PKK, karena didukung oleh rasa ingin tahu dan antusias dari ibu-ibu PKK mawar yang cukup tinggi, respon dari aparat desa yang sangat baik, keterlibatan ibu-ibu PKK Mawar secara penuh dan cekatan dalam praktek atau demo pembuatan produk, serta rasa puas dan senang yang diungkapkan ibu-ibu PKK Mawar yang ikut serta dalam kegiatan.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Adapun kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini 1) ilmu pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Mawar dalam membuat aneka jajanan sehat meningkat. 2) ibu-ibu peserta pelatihan mampu menghitung modal atau harga pokok produksi dan menetapkan harga jual produk dari produk yang dipraktekkan. 3) meningkatnya pengetahuan dan keterampilan dalam pemasaran berbasis online 4) jiwa kewirausahaan ibu-ibu PKK, terutama kewirausahaan dalam memproduksi aneka jajanan sehat yang disukai oleh setiap lapisan masyarakat meningkat. 5) konsumsi pangan rumah tangga ibu-ibu PKK peserta pelatihan semakin beragam dengan aneka makanan jajanan sehat. 6) ibu-ibu peserta pelatihan secara keseluruhan puas dengan kegiatan pelatihan.

### **Saran**

Dari pelaksanaan kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat yang telah dilaksanakan terdapat beberapa saran, yaitu 1) pelatihan kewirausahaan ini hendaknya berlanjut dengan masakan lebih bervariasi lagi dan yang belum dikenal oleh ibu-ibu PKK. 2) perlu pendampingan secara berkesinambungan dari berbagai pihak untuk memberikan bantuan pemikiran inovasi-inovasi baru, bantuan modal, dan peralatan.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Andriana, F. (2021). Istri Bergaji: Analisis Peran Wanita Bekerja Dalam Meningkatkan Ekonomi Keluarga. *Al-Qadha: Jurnal Hukum Islam Dan Perundang-Undangan*. 8(1). 13–32.
- Arlinda, A., Grandis, D., Sari, D.I., Lestari, D. D., Yustika, E. F., dan Kurniawati, E. (2021). Pemberdayaan ekonomi perempuan melalui pengembangan Industri Rumah Tangga (IRT) Rengginang. *Jurnal Integrasi Dan Harmoni Inovatif Ilmu-Ilmu Sosial*. 1(5). 646–657.
- Maliki, A., dan Rukmana, H.S. (2020). Calculation of Cost of Production Using the Job Order Costing Method Against Determination of Selling Prices at PT OTO Media Kreasi. *Neraca: Jurnal Akuntansi Terapan*. 1(2). 103–125.
- Ridwan, T. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Rumah Tangga Yang Terdampak Pandemi Covid-19 Melalui Usaha Mikro dan Kecil di Kelurahan Tukmudal. *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*. 1(5). 438–448.
- Widiastuti, T. (2021). Strategi Digital Marketing Untuk Peningkatan Penjualan Jajan Tradisional UMKM di Kelurahan Mlatibaru Semarang. *Jurnal Riptek*. 15(1). 64–69.
- Yustika, A., Andani, S.R., dan Suhendro, D. (2020). Analisis Rekomendasi Peluang Usaha Jajanan Makanan Dengan Teknik VIKOR. *Brahmana: Jurnal Penerapan Kecerdasan Buatan*. 2(1). 8–15.