

## SURAT TUGAS

Nomor : 00161/B.8.2/ST/FEB/XII/2022

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata memberikan tugas kepada:

- Nama : Rudy Elyadi, SE., MM NIDN : 0606126201  
Agustine Eva Maria Soekesi, SE., MM NIDN : 0616087003  
Shresta Purnamasari, SE., M.Sc NIDN : 0615029302  
Maria Mariana NIM : 19.D1.0211  
Hilarius Giovanni NIM : 20.D1.0199
- Status : Tenaga Pendidik / Dosen dan Mahasiswa Universitas Katolik Soegijapranata
- Tugas : Melakukan Pengabdian tentang : ***Pendampingan Usaha Warung Makan Ibu Sriyanti dan Ibu Watini (Usaha Kecil di Kelurahan Kemijen)***
- Tempat : Semarang
- Waktu : Tahun Akademik 2022/2023
- Keterangan : Harap melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggung jawab, serta memberikan laporan setelah melaksanakan tugas.



Semarang, 07 Desember 2022

Dekan,

  
DRS. THEODORUS SUDIMIN, MS  
NPP : 058.1.1990.074

-----  
Telah melaksanakan tugas  
Mengetahui :

( )

**LAPORAN PENGABDIAN**

**PENDAMPINGAN USAHA WARUNG MAKAN IBU  
SRIYANTI DAN IBU WATINI (USAHA KECIL DI  
KELURAHAN KEMIJEN)**



**Ketua:**

[5811989053] RUDY ELYADI, S.E., M.M.

**Anggota:**

[5811998218] A. EVA MARIA SOEKESI, S.E., M.M.

[5812019368] SHRESTA PURNAMASARI, S.E., M.Sc

**UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

# PENGESAHAN LAPORAN PENGABDIAN

1. Judul : Pendampingan Usaha Warung Makan Ibu Sriyanti dan Ibu Watini (Usaha Kecil di Kelurahan Kemijen)
2. Ketua Tim
  - a. Nama : RUDY ELYADI, S.E., M.M.
  - b. NPP : 5811989053
  - c. Program Studi : Manajemen
  - d. Perguruan Tinggi : Unika Soegijapranata
  - e. Alamat Kantor/Telp/Faks/surel : rudy@unika.ac.id
3. Anggota Tim
  - a. Jumlah Anggota : Dosen 2 orang  
Mahasiswa 2 orang
4. Biaya Total : Rp. 0,00

Mengetahui,  
Dekan Ekonomi,

Semarang, Januari 2023  
Ketua Tim Pengusul

Drs. THEODORUS SUDIMIN, M.S.  
NPP : 5811990074

RUDY ELYADI, S.E., M.M.  
NPP : 5811989053

Menyetujui,  
Kepala LPPM

Dr. Y. TRIHONI NALESTI DEWI, S.H., M.Hum.

**Anggota Dosen:**

[5811998218]A. EVA MARIA SOEKESI, S.E., M.M., [5812019368]SHRESTA PURNAMASARI, S.E., M.Sc,



Catatan:

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 :  
'Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah'
- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah
- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

# **BERITA ACARA REVIEW**

Program Studi Manajemen - Ekonomi  
Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Pada hari ini, 06 Oktober 2022 telah diadakan review kegiatan penelitian/pengabdian dengan judul:

## **Pendampingan Usaha Warung Makan Ibu Sriyanti dan Ibu Watini (Usaha Kecil di Kelurahan Kemijen)**

Dengan catatan review sebagai berikut:

- 1. Konsistensi dalam penulisan urutan kegiatan. 2. Foto kondisi mitra sebaiknya ditampilkan pada proposal bukan lampiran, sehingga bisa terlihat langsung oleh pembaca. 3. Masih banyak kesalahan ketik.
- Catatan untuk Laporan akhir pengabdian : 1. Terkait dengan pengurusan Ijin Usaha Mikro Kecil (IUMK) belum dibahas dalam laporan akhir pengabdian. 2. Format penulisan perlu dibenahi sesuai dengan standar tulisan ilmiah. 3. Daftar pustaka, perlu ditambahkan dan gunakan sumber teori yang sesuai. Bagaimana kelanjutan kegiatan pada mitra binaan tersebut belum dituliskan.
- 1. Permasalahan yang diusung oleh tim pengabdian belum menunjukkan adanya data perubahan paling tidak pendapatan, sehingga memang perlu di lakukan penataan 2. kalau dari judul dilakukan pengembangan, maka di solusi yang ditawarkan masih belum menunjukkan pengembangan usaha, lebih kepada penambahan lini penjualan secara online 3. analisis situasi belum dilengkapi dengan foto kondisi mitra saat ini, sehingga argumentasi yang dibangun tidak cukup kuat. 4. jika memang akan dilakukan pengembangan, saran nya adalah memang betul2 pengembangan tidak hanya menata ulang kondisi warung yang sudah ada 5. apakah solusi yang ditawarkan betul2 operasional
- saya validasi meskipun revisi yang dilakukan tidak menjawab semua spt yang diminta
- 1. Sertakan juga daftar hadir. Hal ini juga untuk memenuhi kebutuhan "kecukupan bukti" untuk pelaporan lainnya, termasuk BKD dan pengajuan JAJA 2. Dampak dari kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan, misal peningkatan penjualan atau peningkatan pengunjung, hasil dari pencatatan pada buku kas dll

Reviewer 1

Reviewer 2

Dr. WIDURI KURNIASARI, S.E., M.Si.

VERONICA KUSDIARTINI, S.E., M.S.I.



Catatan:

- UU ITE No. 11 Tahun 2008 Pasal 5 ayat 1 :  
'Informasi Elektronik dan/atau Dokumen Elektronik dan/atau hasil cetaknya merupakan alat bukti hukum yang sah'
- Dokumen ini telah diberi tanda tangan digital, tidak memerlukan tanda tangan dan cap basah
- Dokumen ini dapat dibuktikan keasliannya dengan menggunakan qr code yang telah tersedia

**LAPORAN**  
**PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**  
**PENDAMPINGAN USAHA WARUNG MAKAN**  
**IBU SRIYANTI DAN IBU WATINI**  
**(USAHA KECIL DI KELURAHAN KEMIJEN)**



**DISUSUN OLEH:**

**1.RUDY ELYADI, S.E., M.M.**

**NPP: 0581.1989.053**

**2.A. EVA MARIA SOEKESI, S.E., M.M**

**NPP: 058.1.1998.218**

**3.SHRESTA PURNAMASARI, S.E., M.Sc.**

**NPP: 058.1.2019.368**

**4.MARIA MARIANA**

**NIM: 19.D1.0211**

**5. HILARIUS GIOVANNI**

**NIM: 20.D1.0199**

**KLINIK KONSULTASI BISNIS**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
**UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG**  
**MEI 2023**

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**PENGABDIAN MASYARAKAT UNIKA SOEGIJAPRANATA**

1. Judul Pengabdian Masyarakat	:	Pendampingan usaha warung makan Ibu Sriyanti dan Ibu Watini (Usaha Kecil di Kelurahan Kemijen)
2. Nama Mitra Program	:	1. Ibu Sriyanti (Usaha warung makan Gudeg Jogja) 2. Ibu Watini (Usaha warung makan Nasi Rames)
3. Ketua Tim		
a. Nama lengkap	:	Rudy Elyadi, S.E., M.M
b. NIDN	:	0606126201
c. Jabatan fungsional	:	Lektor / III C
d. Program studi	:	Manajemen
e. Perguruan Tinggi	:	Unika Soegijapranata
f. Bidang Keahlian	:	Sumber daya manusia
g. Alamat Kantor/ Telp/Email	:	Jln. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Semarang /0248441555 / <a href="mailto:rudy@unika.ac.id">rudy@unika.ac.id</a>
4. Anggota Tim		
a. Jumlah Anggota	:	Dosen 2 orang
b. Nama Anggota 1/ Bidang Keahlian	:	Agustine Eva Maria Soekesi, S.E., M.M/ Manajemen Operasi dan Kewirausahaan
c. Nama Anggota 2/ Bidang Keahlian	:	Shresta Purnamasari, S.E.,M.Sc / Manajemen Keuangan
d. Jumlah Mahasiswa yang terlibat	:	2 orang
e. Alamat Kantor/Telp/Faks/ Surel	:	Jln. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendan Duwur Kota Semarang/ 0248441555
5. Lokasi Kegiatan/Mitra	:	
a. Wilayah Mitra(Desa/Kecamatan)	:	Kelurahan Kemijen, Kecamatan Semarang Timur
b. Kabupaten/Kota	:	Kota Semarang
c. Propinsi	:	Jawa Tengah
d. Jarak PT kelokasi Mitra	:	12 KM
e. Alamat Kantor	:	Jl. Petompon no 26, Kelurahan Kemijen Kecamatan Semarang Timur
6. Luaran yang di hasilkan	:	Publikasi di jurnal pengabdian nasional terakreditasi LPPM-Unika Soegijapranata
7. Jangka Waktu Pelaksanaan	:	8 Bulan
8. Biaya Total	:	Rp 3.500.000,-
a. Sumber	:	Internal PT

Semarang, 26 September 2022

Mengetahui,

Dekan

Ketua Tim Pengusul

Drs. Theodorus Sudimin, MS

NIDN. 0608116102

Rudi Elyadi, SE. MM

NIDN. 0606126201

Menyetujui,

Kepala LPPM

Dr. Y. Trihoni Nalesti Dewi, M.Hum

NIDN.0630116902

## KATA PENGANTAR

Pengabdian kepada masyarakat merupakan Tridarma Perguruan Tinggi yang harus dilakukan oleh dosen, baik bersifat mandiri maupun berkelompok. Pengabdian yang dilakukan ini berjudul” **Pendampingan usaha warung makan Ibu Sriyanti dan Ibu Watini (Usaha Kecil di Kelurahan Kemijen)**. Judul ini sangat menarik karena berkaitan dengan pelaku usaha yang didampingi ini masih pada level Usaha Mikro, dimana persoalan klasik yang sering muncul menyangkut permasalahan penjualan serta pengelolaan keuangan. Berdasarkan hasil wawancara dengan mitra ada beberapa permasalahan meliputi penjualan, pengelolaan keuangan/ pembukuan dan kondisi tempat usaha kurang mendukung sebagai warung makan yang harus bersih dan rapi serta sarana produksi yang sudah tidak layak digunakan. Tim pengabdian memberikan pelatihan yang berkaitan dengan pengelolaan keuangan, penataan tempat sarana produksi dan pengecatan ruang warung. Pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh Tim Pengabdian diharapkan akan dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan dalam menjalankan usaha serta didukung oleh tempat yang bersih akan dapat menarik konsumen untuk datang dan makan. Setelah dilakukan pendampingan ini diharapkan pelaku usaha mikro dapat meningkatkan omzet penjualannya dan semakin sejahtera kehidupannya,

Keberhasilan pelaksanaan pengabdian yang telah dilakukan ini didukung oleh banyak pihak, untuk itu kami tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dekan FEB Unika soegijapranata yang telah memberikan fasilitas dan dukungan dana pengabdian
2. Ketua Klinik Konsultasi Bisnis FEB Unika Soegijapranata Semarang yang mengkoordinir kegiatan pengabdian ini.
3. Bapak Lurah kemijen yang telah memberikan ijin dan dukungan pelaksanaan pengabdian kepada Tim
4. Koordinator wilayah Kemijen, bapak Yanto yang telah membantu mempertemukan Mitra dengan Tim Pengabdian.



5. Tim Reviewer yang sudah banyak memberikan masukan dari mulai proposal sampai dengan laporan akhir pengabdian
6. Mitra dampingan yang telah meluangkan waktu untuk mengikuti kegiatan pengabdian dengan semangat.
7. Pihak-pihak lain yang tidak dapat kami sebutkan yang telah ikut membantu pelaksanaan kegiatan ini.

Akhir kata kami juga mohon masukan demi kesempurnaan pengabdian serupa pada waktu yang akan datang dan terima kasih.

Tim Pengabdian FEB Unika Soegijapranata

## DAFTAR ISI

HALAMAN Sampul .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
RINGKASAN .....	vii
<b>BAB 1. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Permasalahan Mitra .....	5
<b>BAB.II. TUJUAN DAN LUARAN</b>	
2.1. Tujuan dan luaran .....	7
<b>BAB.III. METODE PELAKSANAAN</b>	
3.1. Pelatihan .....	8
3.2. Pendampingan .....	9
3.3. Evaluasi .....	9
<b>BAB.IV. HASIL PENGABDIAN</b>	
4.1. Pelatihan.....	10
4.2. Pelaksanaan Penataan Ruang .....	15
4.3. Pendampingan.....	18
4.4. Evaluasi .....	22
<b>BAB.V. PENUTUP</b>	
5.1. Kesimpulan .....	23
5.2. Saran .....	23
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>24</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>24</b>

## Ringkasan

Pemerintah mengeluarkan kebijakan pelonggaran Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM), memberikan dampak yang baik terhadap perekonomian Jawa Tengah semakin menguat, informasi ini disampaikan oleh Kepala Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Jawa Tengah bapak Rahmat Dwi Saputra menyebutkan perekonomian Jawa Tengah pada triwulan II 2022 tumbuh 5.66% angka itu meningkat dibandingkan triwulan sebelumnya yaitu sebesar 5,12 % (9/8/22. Detik Jateng) dan lebih baik dibandingkan perekonomian nasional 5,44%.

Pelonggaran PPKM memberikan dampak yang positif bagi dunia usaha, dimana masyarakat sudah banyak yang melakukan aktivitas diluar rumah, dibukanya objek wisata, Mall dan pusat perdagangan lainnya. Dunia usaha harus mulai menyiapkan usahanya dengan baik dengan produk-produk yang berkualitas serta layanan yang baik agar konsumen tertarik untuk membeli produk yang ditawarkan oleh dunia usaha. Peningkatan pertumbuhan perekonomian Jawa tengah, salah satunya adalah kontribusi dari usaha mikro yang banyak di provinsi Jawa Tengah.

Tim Pengabdian menemukan bahwa usaha mikro dikota Semarang sudah mulai bergairah, dimana konsumen banyak yang berkunjung dan melakukan transaksi untuk memenuhi kebutuhannya (Makan), memang belum ramai seperti sebelum pandemik covid-19. Hasil observasi dan wawancara dengan mitra usaha warung makan mereka mengatakan sudah banyak konsumen yang datang dan makan di warungnya dan mereka berharap kondisi sekarang ini dan yang akan datang semakin baik sehingga warung mereka bisa ramai dan dagangannya habis terjual.

Omzet penjualan dari mitra sudah mulai meningkat dan tentunya banyak hal yang masih perlu diperbaiki agar omzet mitra ini dapat meningkat lebih banyak lagi, Permasalahan mitra meliputi: Pelaku usaha belum mempromosikan produknya secara luas ke calon konsumen melalui media sosial, dan hanya menggunakan MMT ditempat usahanya, belum melakukan pembukuan yang baik serta belum menghitung biaya aktual produksi dengan metode yang benar, Pelaku usaha belum memiliki ijin usaha (IUMK) serta beberapa prasarana dan alat produksi yang sudah rusak, ruang dalam warung yang terkesan kumuh/cat dinding yang rusak, penataan ruang serta sarana lainnya

Kegiatan pengabdian ini diiharapkan mitra usaha kecil: dapat melakukan pembukuan yang baik dengan metode yang benar, , dapat memiliki prasarana (MMT) yang baik, ruang warung yang bersih serta sarana lainnya yang baik, sehingga bisa menjadi daya tarik konsumen untuk datang dan melakukan transaksi.

Kegiatan pengabdian ini melibatkan serangkaian aktivitas, yaitu: pelatihan pengelolaan keuangan, pelatihan cara pengurusan ijin usaha, pelatihan penataan sarana produksi yang baik, pengecatan ruang warung, serta sarana pendukung lainnya.

Setelah dilakukan pengabdian melalui pelatihan dan pendampingan, mitra sudah memahami dan melakukan pencatatan pembukuan sederhana atas semua transaksi,

sudah menata sarana produksi dengan baik, ruangan warung bersih dan rapi dan segera akan mengurus ijin usahanya.

Kata Kunci: Pengelolaan keuangan, Penataan ruang produksi serta warung bersih

# **BAB.I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pemerintah mengeluarkan kebijakan pelonggaran Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM), memberikan dampak yang baik terhadap perekonomian Jawa Tengah semakin menguat, informasi ini disampaikan oleh Kepala Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Jawa Tengah bapak Rahmat Dwi Saputra menyebutkan perekonomian Jawa Tengah pada triwulan II 2022 tumbuh 5.66% angka itu meningkat dibandingkan triwulan sebelumnya yaitu sebesar 5,12 % (9/8/22. Detik Jateng) dan lebih baik dibandingkan perekonomian nasional 5,44% .

Pelonggaran PPKM memberikan dampak yang positif bagi dunia usaha, dimana masyarakat sudah banyak yang melakukan aktivitas diluar rumah, dibukanya objek wisata, Mall dan pusat perdagangan lainnya. Dunia usaha harus mulai menyiapkan usahanya dengan baik dengan produk-produk yang berkualitas serta layanan yang baik agar konsumen tertarik untuk membeli produk yang ditawarkan oleh dunia usaha. Peningkatan pertumbuhan perekonomian Jawa tengah, salah satunya adalah kontribusi dari usaha mikro yang banyak di provinsi Jawa Tengah.

Kegiatan pengabdian pada Tahun Akademik 2022-2023, Tim Pengabdian mendampingi dua mitra usaha kuliner, berbeda dengan pengabdian tahun sebelumnya hanya satu mitra usaha. Hal ini karena berdasar evaluasi internal yang kami lakukan menunjukkan bahwa bila hanya satu mitra pelaku usahanya kurang termotivasi karena tidak ada pembandingnya. Kalau ada dua mitra mereka akan serius dan termotivasi karena ada pembandingnya, oleh karena itu Tim Pengabdian memutuskan mendampingi dua mitra usaha kuliner. Dasar pemilihan mitra dilakukan dengan menggunakan analisa dari calon-calon mitra terpilih yang telah diwawancari.

Berdasarkan hasil analisa, Tim Pengabdian memilih untuk mendampingi Ibu Sriyanti pemilik usaha warung makan Gudeg Jogja dan Ibu Watini pemilik usaha warung nasi rames yang beralamat di jalan Petompon Kelurahan Kemijen Semarang. Tim Pengabdian memilih pendampingan Warung Gudeg Jogja dan Warung nasi rames ini karena mitra memiliki semangat dan memiliki potensi untuk mengembangkan usahanya yang diwujudkan kesediaan mitra mengikuti saran dari tim untuk perbaikan guna pengembangan usaha. Tim juga melakukan presurvey dan wawancara dengan ke 2 mitra, hasilnya sebagai berikut:

**A. Mitra Pertama:** Ibu Sriyanti yaitu warung makan Gudeg Jogja usahanya sudah berjalan 8 tahun, sebelum pandemic covid-19 usahanya cukup laris, dan sekarang sejak diberlakukan pelonggaran PPKM sudah ada kenaikan jumlah konsumen yang membeli. Pendapatan rata sehari di masa pandemi Rp 400.000,- sampai Rp500.000,-, sekarang rata-rata setiap hari Rp 600.000,- sampai Rp700.000,- adapun target rata-rata setiap hari Rp900.000,- sampai Rp 1.000.000,- dan ini belum tercapai. Kondisi warung kurang teratur, taplak meja yang kurang bersih, dinding warung sudah busam catnya, eatalase/gerobak untuk tempat makanan sudah ada yang rusak yang terbuat dari papan, MMT sudah ada yang rusak/ robek, Promosi belum optimal . Hal lainnya belum ada pencatatan keuangan, belum dihitung HPP. Tim juga sudah mencoba mencicipi masakannya dan cukup enak. Berikut ini adalah gambar warung ibu Sriyanti, sbb:



Gambar.1 : warung terlihat dari depan

Gambar ini memperlihatkan bahwa MMT dan gerobak tempat meletakkan masakan sudah(estalase) ada yang rusak, perlu untuk di perbaiki ( bahan papan dan triplek.) Tim pengabdian akan memperbaiki.



Gambar2, memperlihatkan kondisi dapur tempat memasak makanan, terlihat kotor dan tidak teratur, dinding kotor dan cat tembok banyak yang terkelupas. Tim pendampingan akan menata dan merapikan.

Gambar.2. Dapur warung



Gambar.3, terlihat estalase tempat meletakkan masakan tidak tertata rapi, kumuh dan juga kotor. Letak estalase berdekatan dengan meja tempat makan konsumen. Tim akan merapikan dan menata agar terlihat rapi dan juga bersih. Estalase akan di cat dan juga ruangan makan serta dapur.

Gambar.3. estalase tempat meletakkan masakan



gambar 4. Terlihat ruang makan konsumen, taplak meja kotor, kursi tidak teratur, tim akan mengganti taplak meja dan merapikan ruangnya

Gambar.4. terlihat meja makan

**B. Mitra ke dua:** Ibu Watini, warung makan nasi rames, usahanya sudah berjalan selama 3 tahun dan meneruskan usaha orang tuanya. Hasil observasi dan wawancara, pendapatan rata-rata setiap hari pada masa covid-19 sebesar Rp500.000,- dan sekarang ini rata-rata pendapatan setiap hari Rp700.000,- sedangkan target setiap hari sebesar Rp 800.000,- , mitra menyampaikan bahwa pernah mencapai Rp1.000.000,-pada saat konsumen ramai, dapat disimpulkan target pendapatan perhari belum tercapai. Penataan ruang memasak dan ruang makan terlihat kumuh dan tidak teratur, dinding warung kotor, taplak meja kotor, estalase untuk tempat masakan kotor kurang bersih, belum ada MMT, gordena kotor,. Tim juga sudah merasakan masakan nasi rames dan rasanya cukup enak.



Pada gambar.5, terlihat estalase tempat menyimpan masakan, tidak teratur didalamnya kurang bersih, estalase ini terletak diatas meja tempat makan konsumen. Tim akan merapikan dan menata serta pengecatan agar terlihat rapi dan bersih

Gambar.5. estalase tempat masakan



Pada gambar.6, terlihat ruang makan konsumen, dapur dan estalase kurang rapi, taplak meja kotor, cat ruangan sudah kotor. Tim akan merapikan ruangan, penggantian taplak meja, pengecatan ruangan agar terlihat rapi dan bersih

Gambar.6. Ruang makan dan dapur



Gambar.7. Tampak depan warung

Pada gambar.6. tampak depan warung, terlihat kumuh karena cat dinding warung sudah rusak/mengelupas, gordena kotor dan robek serta belum ada MMT sebagai sarana promosi dan identitas warung. Tim akan melakukan pengecatan dan membuat MMT.

**C. Kesimpulan:** hasil observasi dan wawancara dengan kedua mitra tersebut, tim menyimpulkan ada beberapa hal yang perlu ditindaklanjuti, sbb:

1. Membuat MMT sebagai tanda pengenal dan sebagai media promosi.
2. Penggantian taplak meja yang baru agar terlihat bersih
3. Pengecatan dalam warung agar terlihat bersih dan terang
4. Estalase tempat masakan diperbaiki agar lebih bersih
5. Gordena perlu diganti agar lebih bersih
6. Pelatihan pembukuan dan perhitungan HPP
8. Penataan ruang masak
9. Pengantian sarana produksi yang tidak layak

## 1.2. Permasalahan Mitra

Hasil wawancara dan observasi singkat yang kami lakukan menunjukkan bahwa mitra sangat serius mengelola usahanya, namun banyak hal yang belum dilakukan karena keterbatasan yang dimiliki. Permasalahan mitra meliputi:

1. Pelaku usaha belum melakukan pembukuan dengan baik
2. Pelaku usaha belum menghitung biaya secara benar, karena banyak biaya-biaya yang belum dimasukkan dalam perhitungan



3. Prasarana/sarana promosi yang berupa banner (spanduk), yang sudah ada diwarung ibu Sriyanti dan itupun sudah rusak, sedangkan di warung ibu watini belum ada.
4. Ruang tempat usaha (dindingnya) di kedua mitra sudah tidak layak kotor dan cat temboknya busam
5. Taplak meja makan, gordien serta penataan ruang masak serta estalase untuk penyimpanan masakan yang sudah dimasak sudah rusak.
6. Pelaku usaha belum menerapkan proses produksi dengan menjaga kebersihan lingkungan proses produksi
7. Mitra belum mengurus ijin usaha

## **BAB.II**

### **TUJUAN DAN LUARAN**

#### **2.1. Tujuan dan Luaran Pengabdian**

Tim Pengabdian berpendapat bahwa kesehatan dan perekonomian makro memiliki sifat hubungan yang timbal balik (simultan). Masyarakat yang sehat akan

memiliki kemampuan untuk bekerja dan menghasilkan pendapatan, pendapatan akan digunakan untuk keperluan konsumsi sehingga secara agregat perekonomian makro terjaga. Sebaliknya, perekonomian makro yang baik memungkinkan investasi berjalan baik sehingga individu dapat terus bekerja dan melalui penghasilannya dapat memiliki kemampuan menjaga kesehatannya. Hal ini membuat keduanya harus berjalan beriringan dengan tanpa mengabaikan protokol kesehatan. Oleh karena itu, Tim Pengabdian ingin berkontribusi menjaga ekonomi makro melalui pendampingan UMKM. Kegiatan pengabdian ini diharapkan:

**A. Untuk Mitra pelaku usaha:**

1. Dapat mengelolah pembukuan dengan baik.
2. Dapat menghitung dan menentukan Harga Harga Produk
3. Dapat segera mengurus Ijin Usaha Mikro Kecil (IUMK).
4. Dapat memperbaiki prasarana (banner/spanduk) lebih baik.
5. Dapat memperbaiki ruang warung makan (dicat ulang) agar bersih
6. Dapat memperbaiki tempat masak, estalase, tamplak meja agar terlihat bersih dan hegenies
7. Dapat memahami dan menerapkan kebersihan lingkungan proses produksi

**B. Untuk Tim Pengabdian:**

Hasil pengabdian ini akan di publikasikan melalui Jurnal Pengabdian LPPM Unika Soegijapranata (Jurnal Patria)

## **BAB.III**

### **METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN**

#### **3.1. Pelatihan**

**A. Pembukuan dan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)**

Tujuan utama: Membantu pelaku usaha untuk membuat pencatatan pembukuan dengan baik, serta menentukan harga pokok produksi untuk setiap untuk unit produk. Pembukuan ini bermanfaat untuk membantu pelaku usaha untuk mengetahui posisi keuangan dan membantu menentukan margin

keuntungan dan harga jual. Dalam hal ini harga produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead.

Poin penting dalam pembukuan dan penghitungan biaya produksi:

- a. Setiap transaksi, perlu ada nota baik pembelian dan penjualan sebagai bukti
- b. Biaya bahan baku: antisipasi kemungkinan perubahan harga bahan baku serta jumlah kebutuhan bahan baku akibat produk yang tidak terstandarisasi;
- c. Biaya tenaga kerja: pelaku usaha seringkali mengabaikan biaya atas tenaga kerja diri sendiri
- d. Biaya overhead: perhitungan biaya bumbu, biaya gas, listrik dan air

## **B. Penerapan kebersihan lingkungan tempat produksi**

Tujuannya adalah membantu mitra untuk memahami dan menerapkan kebersihan lingkungan tempat produksi. Hal ini dikarenakan produk yang diproduksi dan dijual berupa makanan yang konsumsinya masuk ke dalam tubuh manusia (konsumen). Maka bahan baku, fasilitas produksi, area tempat produksi perlu dijaga kebersihannya agar dapat mengurangi potensi terkontaminasinya zat-zat ke dalam produk makanan yang diproduksi dan dijual sehingga tidak membahayakan kesehatan konsumen. Hal ini menjadi semakin penting mengingat pandemi covid 19 belum berakhir, sehingga pelaku usaha juga harus tetap menjaga protokol kesehatan.

Metode yang akan disampaikan kepada mitra usaha untuk diterapkan adalah prinsip-prinsip dalam *Good Manufacturing Practice (GMP)*. Materi yang disampaikan dan diterapkan dalam prinsip GMP tersebut adalah yang relevan dan bersifat implementatif sehubungan dengan keterbatasan kondisi yang ada

## **C, Penataan Ruang Warung,**

Tujuan agar warung terlihat bersih dan tertata dengan rapi, melakukan pengecatan tembok warung dan tempat estalase serta taplak meja dirapikan/ diganti , Gorden pelindung warung dan penggantian sarana produksi (Kompor), kegiatan ini dikerjakan bersama-sama dengan pemilik warung

## **3.2. Pendampingan**

Setelah mitra diberi pelatihan, Tim akan mendampingi untuk memastikan bahwa apakah mitra sudah memahami dan menjalankan dengan baik atau belum, kalau ada kesulitan dapat dilakukan diskusi mitra dengan Tim Pengabdian.

### **3.3. Evaluasi**

Setelah semua kegiatan pengabdian dilaksanakan, maka Tim akan melakukan evaluasi atas semua rencana yang telah dilakukan.

## **BAB.IV HASIL PENGABDIAN**

### **4.1. Pelatihan**

#### **A. Pelaksanaan Pelatihan Pembukuan**

Mitra Bu Yanti sudah melakukan pencatatan keuangan sedangkan mitra Bu Wartini belum melakukan pencatatan keuangan. Dalam satu kesempatan kunjungan, tim menjelaskan pentingnya melakukan pencatatan keuangan seperti: penelusuran laba, penelusuran harga masing-masing bahan produksi, serta sebagai bukti tanggung jawab pengelolaan ketika usaha kita turut didanai oleh pihak lain. Untuk memudahkan mitra melakukan pencatatan keuangan maka Tim Pengabdian menyediakan buku kas sederhana serta alat tulis. Desain Buku Kas terdiri dari kolom rincian aktivitas, serta kolom debit dan kredit untuk mencatat nominal pengeluaran.

Mitra diminta untuk memisahkan antara penghasilan dan modal untuk berdagang. Hal ini berguna untuk memastikan biaya modal tidak turut terpakai untuk membiayai keperluan pribadi sehingga kelangsungan bisnis dapat terjaga. Tim juga menjelaskan mengenai macam-macam biaya produksi, misalnya: biaya tetap produksi dan biaya variabel. Secara teoritis, biaya tetap merupakan biaya yang peningkatan atau penurunannya tidak signifikan terhadap jumlah unit produksi, sedangkan biaya variabel merupakan biaya yang terpengaruh oleh jumlah unit produksi secara signifikan. Tim membantu pengusaha mengidentifikasi semua pengeluaran dan pemasukan dengan detail. Tim mengambil contoh dari salah satu aktivitas operasional dari mitra, mulai dari jenis

bahan baku hingga rincian biaya overhead seperti gas, air, dan sebagainya. Hal ini bermanfaat untuk dapat melihat aliran/ arus kas serta menguji dampak perubahan harga salah satu bahan baku, terlebih mitra Bu Wartini memiliki usaha nasi rames dengan ragam komponen bahan baku sangat luas.

Proses edukasi pencatatan keuangan dilakukan oleh Tim Peneliti serta dimonitoring dalam waktu sebulan. Meski begitu, mitra mengakui memiliki keterbatasan waktu dalam mengisi buku kas sehingga proses pencatatan keuangan hanya berjalan beberapa hari. Hal ini karena beliau mengurus seluruh bisnisnya sendirian, mulai dari belanja, menyiapkan masakan, melayani pelanggan hingga membereskan seluruh perlengkapan. Selain itu, mitra merasa bahwa keuntungan usahanya setidaknya dapat memberi makanan bagi seluruh anggota rumah sehingga tidak merasa perlu juga untuk melacak pendapatan harian. Untuk bukti pencatatan ditampilkan pada bagian Lampiran.



Gambar 8. Pelatihan Pembukuan



Gambar 9. Buku Kas

## B. Pelaksanaan Pelatihan Prinsip Good Manufacturing Practice (GMP)

Pada usaha-usaha besar prinsip GMP dapat diterapkan pada berbagai area yaitu : lokasi dan bangunan gedung usaha, fasilitas dan program sanitasi, fasilitas produksi (mesin dan peralatan), bahan atau material, proses produksi dan prosedur pengawasannya, produk akhir, laboratorium, karyawan, proses pengemasan, label dan keterangan produk, pemeliharaan, penyimpanan, serta dokumentasi dan pencatatan. Untuk menerapkan

prinsip tersebut terlebih dahulu perlu dilakukan sosialisai dan pelatihan kepada seluruh pihak terkait. Selain itu sebelum semuanya terlaksana menjadi program dan kebiasaan, diperlukan juga ketersediaan sumber daya pendukung mencakup waktu, biaya, dan tenaga pelaksana.

Namun karena prinsip GMP ini diterapkan pada mitra usaha warung makan skala mikro, maka area, sumber daya, serta metodenya pun disesuaikan agar lebih efektif dan dapat tercapai optimal dengan memperhatikan berbagai kendala. Tahap pertama yang dilakukan adalah mengidentifikasi kesamaan dan perbedaan yang ada pada kedua usaha ini agar metode dan sumber daya yang digunakan dapat disesuaikan.

**Tabel.4.1. Perbedaan dan Kesamaan Kondisi Kedua Mitra**

No	Keterangan	Rames bu Tini	Gudeg bu Yanti
1	Lokasi	Ujung gang conblock, dekat dengan pertigaan jalan raya. Sebaran debu yang masuk ke gerai dapat diminialisasi	Tepi jalan raya Sebaran debu dan asap kendaraan relatif mudah masuk ke dalam gerai
2	Arah gerai	Menghadap timur, sehingga pencahayaan matahari (alam) relatif dapat menerangi sampai ke bagian dalam usaha	Menghadap selatan dan di depan gerai ada pohon yang relatif tinggi berdaun banyak. Pencahayaan natural terhalang, namun lebih sejuk
3	Ragam produk	Nasi rames yang sudah dimasak dari rumah. Dan minuman panas dan dingin kopi, the, jeruk dan serbuk sachet	Nasi gudeg dan soto yang sudah dimasak dari rumah dan minuman air mineral, the, kopi, jeruk panas dan dingin
4	Proses produksi	Untuk minuman panas air dimasak dengan kompor terpisah.	Memasak air tidak terlalu sering karena ada tempat air panas/ termos
5	Listrik	Tidak ada sumber energi listrik	Ada sumber listrik

Sumber: data primer diolah (2023)

Berikut ini beberapa dokumentasi yang menggambarkan kondisi kedua mitra usaha dalam pengabdian ini



Gambar 10. Gerai mitra usaha bu



Gambar 11. Gerai mitra usaha bu



Gambar 12. Area penyimpanan alat saji mitra bu Tini



Gambar 13. Tempat meletakkan Mmasakan matang mitra bu Yanti

Sedangkan kesamaanya adalah:

1. Lokasi: Menempati area yang bukan miliknya (di trotoar/pinggir jalan/gang)
2. Bangunan: Dari dinding kau beratap kaleng/seng. Ada dinding yang dilapis kertas/bahan untuk menahan panas kompor.
3. Sanitasi: Limbah padat langsung dibuang di tempat sampah, dan limbah cair langsung dibuang di selokan (untuk bu Tini selokan besar langsung ke arah selokan jalan raya, sedangkan bu Yanti selokan kecil yang dibuat sendiri dan terhubung ke selokan perumahan)
4. Proses produksi: sebatas memanaskan masakan jika diperlukan.
5. Pengemasan: disajikan langsung dengan piring dan gelas untuk pengunjung yang makan di tempat. Menggunakan plastik dan kertas yang berlapis plastik jika ada makanan padat yang dibungkus untuk pembeli yang dibawa.
6. Penyimpanan: ada rak dan almari sederhana untuk penyimpanan peralatan dan perlengkapan. Untuk air ada penyimpanan yang cukup besar pada mitra bu Tini, dan bu Yanti alat penyimpanan air relatif kecil, sehingga bila habis harus mengambil lagi dari rumah. Untuk penyimpanan ini terkadang masih menyatu antara bahan dan alat yang bersih dan kotor.
7. Tempat pencucian alat saji dan alat produksi di atas selokan, serbet untuk membersihkan alat saji ada yang sama dengan untuk membersihkan meja.

Berdasarkan hal-hal yang sudah dideskripsikan pada tabel perbedaan dan uraian kesamaan tersebut di atas maka metode yang dipergunakan adalah tanya jawab dan berdiskusi yang disisipkan pemberian info mengenai konsep GMP yang segera dapat

diterapkan pada usaha makanan kedua mitra ini. Beberapa hal yang disampaikan dan dilakukan adalah:

1. Diberikan contoh untuk memisahkan peralatan dan bahan yang kotor dan bersih.
2. Untuk serbet juga dipisahkan untuk peralatan saji dan meja serta peralatan produksi. Kedua mitra sebenarnya sudah memiliki serbet yang berbeda untuk kepentingan tersebut, namun karena pertimbangan ingin cepat dan sering mengabaikan, maka hal ini perlu disampaikan lagi. Penyampaian juga menyisipkan info pentingnya menjaga keselamatan dan kesehatan konsumen agar tidak terkontaminasi bakteri.
3. Tempat sabun dan busa untuk mencuci peralatan saji secara berkala perlu dibersihkan dan penambahan sabun pencuci baru dilakukan setelah tempat dan busanya bersih.
4. Tempat sampah perlu dialas dengan tas plastik bekas, supaya limbahnya tidak menyebar dan lebih mudah untuk ditutup/diikat dan kemudian dibuang
5. Pembersihan area produk matang dan diberikan alas taplak plastik baru serta meja untuk konsumen yang makan di tempat
6. Pengecatan dinding untuk pembaruan agar lebih bersih, diawali dengan pembersihan terlebih dahulu
7. Penggantian kompor lama untuk mitra usaha bu Yanti, karena kompor lama sudah tidak layak pakai dan berbahaya jika dioperasikan (ada potensi meledak)
8. Penggantian tirai lama untuk mitra usaha bu Tini, karena yang lama sudah kusam dan ada beberapa bagian yang berlubang. Tirai ini juga berfungsi untuk menahan panas matahari secara langsung khususnya sekitar jam 11.00 sampai jam 14.00.

#### **4. 2. Pelaksanaan Penataan Ruang Warung**

Usaha mitra dampingan adalah kuliner, Ibu Sriyanti menjual nasi gudeg dan soto serta minuman, untuk Ibu Watini adalah Nasi rames dan minuman. Daya Tarik konsumen untuk datang dan makan serta minum adalah kebersihan dari tempat usaha misalnya



ruangan, prasarana pendukung dalam ruangan. Melihat dari kondisi tempat kedua mitra dampingan diperlukan melakukan renovasi warung.

### A. Pengecatan Ruangan Warung

Tim pengabdian melakukan pengecatan didalam ruangan dan diluar ruangan, dalam pelaksanaannya mitra ikut bersama tim. Setelah dilukan pengecatan di masing-masing tempat usaha, warung terlihat bersih, rapi dan konsumen tertarik untuk datang dan makan



Gambar 14. Pengecatan Warung Ibu Yanti



Gambar 15. Pengecatan Warung Ibu Yanti



Gambar 14. Pengecatan Warung Ibu Watini



Gambar 15. Pengecatan warung Ibu Watini

## B. Pemasangan Taplak meja



Gambar 16. Pemasangan taplak meja di ibu watini



Gambar 17. Pemasangan tamplak meja di warung Ibu Yanti

## C. Pemasangan Gorden



Gambar 18. Pemasangan gorden di warung Ibu Wati

#### D. Perbaiki Saran Produksi



anti



Gambar 20. Kompor baru Ibu Yanti

#### E. Spanduk Promosi



ini



#### 4.3. Pendampingan.

Pendampingan dilakukan oleh Tim Pengabdian, terutama berkaitan dengan pembukuan, selama pendampingan tim memonitor atau memastikan apakah mitra sudah melakukan pencatatan secara rutin atau

apakah mitra mengalami kesulitan. Apabila ada kesulitan, tim memberikan penjelasan sampai mitra memahami dan dapat melakukan secara mandiri.

#### **4. 3. Pendampingan Untuk Pendaftaran Izin Usaha Mikro Dan Kecil (IUMK)**

Pendampingan diawali dengan sosialisasi mengenai pentingnya mengurus izin usaha untuk skala mikro dan kecil yang dapat dilakukan di wilayah kecamatan setempat yaitu kecamatan Semarang Timur. Formulirnya pengajuannya dapat diperoleh secara online dari situs resmi kecamatan, maupun secara fisik juga dapat diperoleh di kantor kecamatan tersebut. Selain itu juga manfaat yang dapat diperoleh oleh pelaku usaha jika memiliki izin usaha mencakup berbagai jenis program fasilitasi yang dikelola oleh Kecamatan maupun Kelurahan Kemijen.

Selanjutnya tim pengabdian memberikan penjelasan mengenai petunjuk pengisian formulir tersebut dengan item-item sebagai berikut:

1. NIK adalah Nomor Induk Kependudukan yang ada di KTP (Misal : 3374061508800008)
2. Nama adalah nama orang/pemilik usaha (Misal : Rahayu, SE).
3. Jenis Kelamin (Laki-laki/Perempuan).
4. Tempat, Tanggal Lahir (Cukup jelas).
5. Umur (Cukup jelas).
6. Pendidikan adalah pendidikan terakhir yang ditempuh oleh pelaku usaha.
7. Alamat Rumah adalah alamat yang sesuai dengan alamat KTP (Diisi lengkap).
8. RT, RW, Kelurahan dan Kecamatan (Cukup jelas).
9. Nomor Telepon Rumah (Cukup jelas).
10. Nomor HP (Cukup jelas).
11. E-Mail adalah alamat surat elektronik di internet (Misal : [wididinkop@yahoo.com](mailto:wididinkop@yahoo.com)), diisi apabila memiliki E-Mail.
12. Website adalah alamat web di internet (Misal : [www.callistakost.co.id](http://www.callistakost.co.id)), diisi apabila memiliki Website.
13. Nama Usaha adalah nama usaha yang sedang dijalankan pelaku usaha (Misal : Batik Surena).
14. Alamat Usaha adalah alamat sesuai dengan domisili usaha di wilayah kecamatan mengajukan permohonan IUMK (Diisi Lengkap).
15. RT, RW, Kelurahan dan Kecamatan (Cukup jelas).

16. Bentuk Usaha adalah Suatu usaha yang sudah memiliki satuan yuridis/hukum, teknis dan ekonomis untuk mencari laba/keuntungan yang dilakukan oleh perorangan. (Bisa Perorangan atau Badan Usaha).
17. Jenis Usaha adalah jenis penggolongan produk dalam 10 jenis usaha yang ada di Kota Semarang (Batik, Handycraft, Olahan Pangan, Bandeng, Pariwisata, Lunpia, Jamu, Tas, Mebel, Logam), jika tidak termasuk 10 jenis usaha diisi lain-lain, bisa diisi lebih dari 1 jenis usaha (Multi Usaha).
18. NPWP adalah Nomor Pemegang Wajib Pajak yang tertera pada kartu NPWP (Apabila sudah memiliki NPWP).
19. Lokasi Usaha adalah jika pelaku usaha memiliki lebih dari 1 Tempat Usaha (Diisi Lengkap RT, RW, Kelurahan dan Kecamatan).
20. Produk adalah barang hasil produksi sendiri atau pengemasan ulang dari pihak lain (Misal : Bandeng Presto, Lunpia dll), bisa diisi lebih dari 1 produk (Multi Usaha).
21. Kapasitas produksi perbulan adalah kemampuan unit usaha untuk menghasilkan produk jadi siap dipasarkan dalam waktu satu bulan (Misal : 10 Kg, 50 Liter dll).
22. Sarana Usaha adalah sarana yang dimiliki untuk usaha (Bisa Milik Sendiri atau Sewa).
23. Tahun Mulai Usaha adalah tahun dimulainya usaha itu (Misal : Tahun 2000).
24. Jumlah Modal Awal Usaha adalah jumlah nominal/nilai modal pertama kali untuk usaha itu (Diisi nilai nominal Modal Sendiri dan Modal Luar jika ada).
25. Jumlah Modal Usaha Saat Ini adalah jumlah modal usaha saat mengajukan IUMK.
26. Asal Modal Usaha adalah sumber modal selama ini berasal (Bisa dari Bantuan atau Pinjaman).
27. Jumlah Aset Awal Usaha adalah nilai kekayaan usaha pertama kali untuk usaha tersebut yang dipergunakan untuk usaha diluar tanah dan bangunan.
28. Jumlah Aset Saat Ini adalah nilai kekayaan usaha saat mengajukan IUMK diluar tanah dan bangunan.
29. Jumlah Omzet Per Tahun adalah pendapatan/penghasilan kotor suatu usaha yang dihitung dalam jangka waktu satu tahun.
30. Laba Bersih Per Tahun adalah pendapatan/penghasilan bersih usaha setelah dikurangi biaya-biaya produksi dan biaya lainnya yang dihitung dalam jangka waktu satu tahun.

31. Jumlah Tenaga Kerja adalah jumlah tenaga kerja yang dimiliki termasuk pemilik/pelaku usaha itu (berapa laki-laki dan perempuan), jika tidak mempunyai tenaga kerja/karyawan berarti pemilik usaha juga dihitung sebagai tenaga kerja.
32. HKI/Sertifikat Produk adalah ijin yang dimiliki suatu usaha atas produk yang dihasilkan yang dapat dibuktikan dengan surat/sertifikat dari pihak yang berwenang (Misal : Merek, Halal, P-IRT dll).
- a. Merk adalah tanda berupa gambar, nama, kata, huruf, angka atau kombinasi suatu produk dalam kegiatan perdagangan atau jasa (Sertifikat Hak Merek dikeluarkan oleh Ditjen HKI Kemenkumham RI).
  - b. Cipta adalah hak eksklusif bagi pencipta atau penerima hak untuk mengumumkan/ memperbanyak karya intelektualnya di bidang ilmu pengetahuan, seni atau sastra (Sertifikat Hak Cipta dikeluarkan oleh Ditjen HKI Kemenkumham RI).
  - c. Paten adalah hak eksklusif inventor atas invensi di bidang teknologi untuk selama waktu tertentu (Sertifikat Hak Paten dikeluarkan oleh Ditjen HKI Kemenkumham RI).
  - d. Halal adalah produk makanan atau minuman yang sesuai dengan syariat Islam (Sertifikat Halal dikeluarkan LP POM MUI Provinsi). Izin Kesehatan adalah izin tentang kesehatan suatu produk makanan atau minuman yang ada kemasannya, antara lain : SP P-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.; MD (Kode untuk produk makanan atau minuman dalam negeri) yang dikeluarkan oleh Badan POM RI.
33. Cara Penjualan Produk adalah cara penjualan yang digunakan untuk memasarkan produk tersebut.
- a. Penjualan Langsung: Penjualan yg dilakukan secara langsung kepada konsumen.
  - b. Penjualan Secara Online: Penjualan kepada konsumen melalui media internet.
  - c. Konsinyasi: Penjualan kepada konsumen dengan cara menitipkan produknya di tempat lain, keuntungannya dibagi sesuai kesepakatan bersama.
  - d. Lainnya : apabila tidak menggunakan ketiga cara penjualan tersebut.

Sampai dengan akhir kegiatan pengabdian, mitra menyatakan mengetahui dan menyadari mengenai ijin usaha tersebut dan sebelum memutuskan untuk mengajukan, mereka akan mendiskusikan dulu dengan keluarga (suami). Selanjutnya mereka akan menyiapkan berbagai dokumen pendukung yang diperlukan.

#### **4.4. Evaluasi**

Setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan sertampenataan ruang warung, mitra terlihat lebih bersemangat dalam menjalankan usahanya. Warung terlihat bersih, rapi dan menarik konsumen untuk datang dan makan. Ada kenaikan jumlah konsumen yang datang dan makan walaupun penambahan masih relative dan harapannya akan terus meningkat di masa yang akan datang. Mitra akan segera untuk mengurus ijin usahanya.

## **BAB. V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan.**

Semua kegiatan yang sudah direncanakan dapat terlaksana dengan baik, mitra ikut terlibat dalam penataan ruangan warung, pengecatan, memasang taplak meja, gorden serta MMT. Mitra berterima kasih dan menambah semangat untuk lebih baik dalam menyediakan makanan yang sehat, pengelolaan keuangan semakain baik dan segera memutuskan untuk mengajukan ijin usaha.

#### **5.2. Saran**

Mitra diharapkan dapat merawat sarana produksi seperti kompor, gorden, tamplak meja, tempat sampah, dll yang sudah diberikan oleh tim pengabdian, agar tetap dapat digunakan dalam jangka Panjang. Selalu menjaga kebersihan warung dan alat-alat produksi.



## Daftar Pustaka

<https://www.detik.com/jateng/bisnis/d-6225525/ppkm>

Ristyanadi, B dan D. Hidayati, D . 2012. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura, Agointek Vol. 6 No. 1

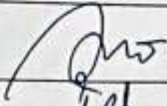

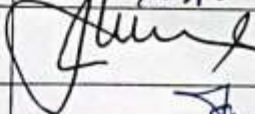

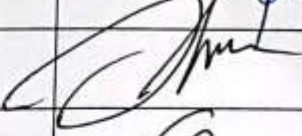

Lampiran.

Gambar 1. Pencatatan keuangan yang dilakukan mitra


Tanggal	Keterangan	Debit	Kredit	Saldo
Mar 17	Surco (2l)		70.000	
	Lombok 1/2		50.000	
	Telur (3)		90.000	
	Saten		40.000	
	Gambas		15.000	
	Gas (2)		41.000	
	Saos (1pak)		13.000	
	Terang		20.000	
	Royco		8.000	
	Saori		20.000	
	Tempe		18.000	
	Tahu		10.000	
	Santan (2)		8.000	
	Brambang		25.000	
	Bawang		30.000	
				458.000
	Penerimaan	920.000		
Mar 18	Bendeng		40.000	
	Telur (3)		60.000	
	Gandum		14.000	
	Sayur Kemplit		50.000	
	Ayam		45.000	
	Minyak		32.000	
	Tahu, tempe		20.000	
	Kerupuk		15.000	

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU WATINI

Tanggal Kunjungan : 26 Maret 2023  
Kegiatan : Layating ruangan


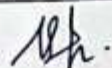

No	Nama	TTD
1.	Dalim an	
2.	Shreste	
3.	Rudi Elyosi	
4.	Eva	
5.	Ivan	
6.	Maria Mariana	
7.		

Mengetahui,

  
Bu Watini

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU WATINI

Tanggal Kunjungan : 24 Sept 2022  
Kegiatan : Rencana desain

No	Nama	TTD
1.	Ivan	
2.	Shresth	
3.	Maria Mariana	
4.		
5.		
6.		
7.		

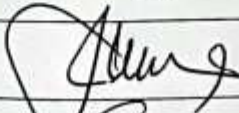

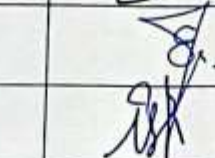

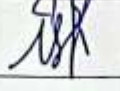
Mengetahui,



Bu Watini

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan : 7 April 2023  
Kegiatan : Pengamatan

No	Nama	TTD
1.	Rudi Elyadi	
2.	Marra Mariana	
3.	Ivan	
4.	Eva	
5.	Shresta	
6.		
7.		

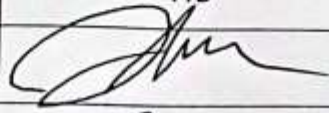
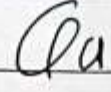
Mengetahui,



Bu Sriyanti

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan :  
Kegiatan : follow up pembukuhan.

No	Nama	TTD
1.	Ivan	
2.	Maria Mariana	
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

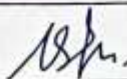
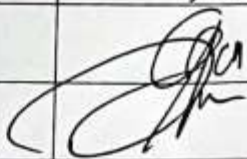
Mengetahui,



Bu Sriyanti

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan : 17 Maret 2023  
Kegiatan : Edukasi pembukuan.

No	Nama	TTD
1.	Shresta	
2.	Maria Mariana	
3.	Ivan	
4.		
5.		
6.		
7.		

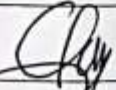


Mengetahui,



Bu Sriyanti

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan : 14 oktober 2022  
Kegiatan : Konsultasi desain

No	Nama	TTD
1.	Maria Mariana	
2.	Ivan	
3.	Shresta	
4.		
5.		
6.		
7.		

Mengetahui,

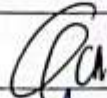






Bu Sriyanti



LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan : 25 Maret 2023  
Kegiatan : Lapangan rangan-

No	Nama	TTD
1.	Maria Mariana	
2.	Shresta P.	
3.	Rudi Elyadi	
4.	Ivan	
5.	Eva	
6.		
7.		

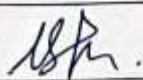
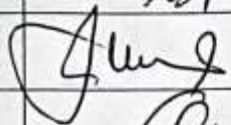
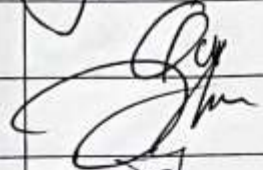

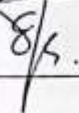
Mengetahui,



Bu Sriyanti

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan : 3 Sept 2022  
Kegiatan : Perkenalan mitra

No	Nama	TTD
1.	Shresta P.	
2.	Rendi Elyadi-	
3.	Maria Mariana	
4.	Ivan	
5.	Evri	
6.		
7.		


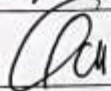
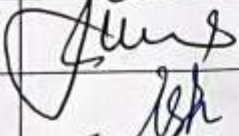


Mengetahui,



Bu Sriyanti

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan : 24 Sept 2022  
Kegiatan : Rencana desain

No	Nama	TTD
1.	Ivan	
2.	Maria Mariana	
3.	Rudi Elyadi	
4.	Shresta	
5.	Eva	
6.		
7.		



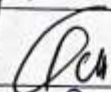
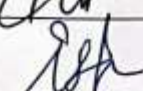
Mengetahui,



Bu Sriyanti

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan : 8 Des 2022  
Kegiatan : Pemasangan HMT

No	Nama	TTD
1.	Ivan	
2.	Rudi Elyadi	
3.	Maria Mariana	
4.	Shresta	
5.		
6.		
7.		




Mengetahui,



Bu Sriyanti

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU WATINI

Tanggal Kunjungan : 12 Maret 2023  
Kegiatan : Pengamatan

No	Nama	TTD
1.	Maria Mariana	
2.	Rudi Elyadi	
3.	Ivan	
4.		
5.		
6.		
7.		

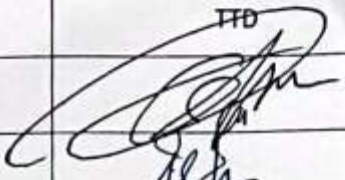
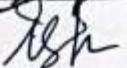
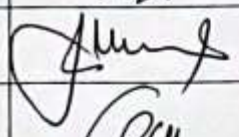
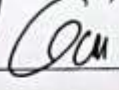
Mengetahui,



Bu Watini

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU WATINI

Tanggal Kunjungan : 11 Maret 2023  
Kegiatan : Pengamatan

No	Nama	TFD
1.	Ivan	
2.	Shresta P	
3.	Rudi Elyasi	
4.	Marica Mariana	
5.		
6.		
7.		

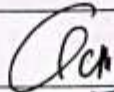
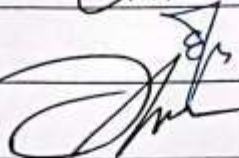

Mengetahui,



Bu Watini

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU WATINI

Tanggal Kunjungan : 3 Sept 2022  
Kegiatan : Perkenalan mitra.

No	Nama	TTD
1.	Shresta	
2.	Maria Mariana	
3.	Eva	
4.	Ivan	
5.		
6.		
7.		



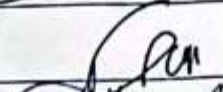
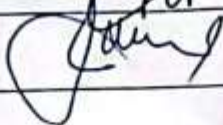
Mengetahui,




Bu Watini

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU WATINI

Tanggal Kunjungan : 8 Des 2022  
Kegiatan : Pemasangan MHT

No	Nama	TTD
1.	Eva	
2.	Ivan	
3.	Maria Mariana	
4.	Rusi Elyasi	
5.		
6.		
7.		

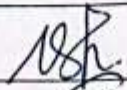
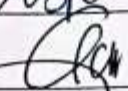

Mengetahui,

  
Bu Watini



LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU WATINI

Tanggal Kunjungan : 14 Oktober 2022  
Kegiatan : Konsultasi desain

No	Nama	TTD
1.	Shresta	
2.	Maria Marciana	
3.	Ivan	
4.		
5.		
6.		
7.		

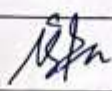


Mengetahui,



Bu Watini

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU WATINI

Tanggal Kunjungan : 17 Maret 2023  
Kegiatan : Edukasi pembekuan

No	Nama	TTD
1.	Shresta	
2.		
3.	Ivan	
4.		
5.	Maria Mariana	
6.		
7.		

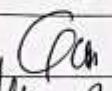

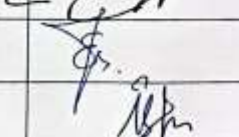


Mengetahui,



Bu Watini

LOG BOOK  
KUNJUNGAN KE BU SRIYANTI

Tanggal Kunjungan : 8 April 2023  
Kegiatan : Pengamatan

No	Nama	TTD
1.	Maria Mariana	
2.	Rufi Elyngsi	
3.	Ivan	
4.	Eva	
5.	Shresta	
6.		
7.		

Mengetahui,



Bu Sriyanti