

# PENINGKATAN KAPASITAS USAHA OLAHAN KUE KERING DAN ROTI PADA IBU RT DAN REMAJA PUTRI DI KELURAHAN BANDAR LOR KOTA KEDIRI

Titin Trimintarsih<sup>1\*</sup>, Lana Adi Tania<sup>2</sup>, Desi Gita Indriyani<sup>3</sup>, Salwa Azzahra Kurniawan<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Manajemen, Universitas Wahidiyah

<sup>2</sup>Jurusan Akuntansi, Universitas Wahidiyah

<sup>3</sup>Jurusan Pendidikan Matematika, Universitas Wahidiyah

<sup>4</sup>Jurusan Sastra Inggris, Universitas Negeri Surabaya

Email : trimintarsih<sup>titin</sup>@gmail.com

## Abstrak

Permintaan aneka suguhan dan hantaran berupa kue dan roti pada perayaan hari raya agama, serta acara-acara dalam kemasyarakatan menggerakkan para UKM di bidang aneka kue dan roti untuk meningkatkan penghasilan mereka. Program Pengabdian kepada masyarakat oleh dosen Universitas Wahidiyah dilakukan di Kelurahan Bandar Lor Kota Kediri kepada 30 Ibu RT dan remaja putri guna peningkatan kapasitas usaha olahan kue kering dan roti. Kendala di lapangan keterbatasan pengetahuan berupa resep dan teknik pembuatan serta alat-alat dalam pembuatan roti dan kue. Metode pendampingan melibatkan observasi, sosialisasi, dan pendampingan langsung kepada pelaku UMKM, dengan indikator keberhasilan berupa kemampuan meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi dan variasi produk serta manajemen pemasaran. Dalam pendampingan selama tiga bulan terjadi peningkatan kuantitas dan jenis produk. Peningkatan terjadi pada kue kering awalnya 5 kg/hari dengan jenis sagu dan mawar meningkat menjadi 10kg/hari dengan jenis sagu, mawar, putri salju, thamrin, nastar dan kastengel. Adapun jenis roti mengalami kenaikan kuantitas dari 2 kg/hari dengan jenis roti manis mengalami kenaikan 15 kg/hari dengan varian roti produk mencakup roti manis, roti tawar, dan roti sobek. Untuk pembuatan donat awalnya belum bisa mampu membuat 3 kg/hari donat dengan aneka topping. Program ini menunjukkan bahwa peralatan kerja yang mendukung mampu meningkatkan usaha sehingga UMKM dapat mengatasi tantangan yang ada dan berkelanjutan dalam kualitas dan daya saing. Disarankan pemasaran secara manual ke depannya, pelaku usaha dituntut untuk beradaptasi dengan perkembangan teknologi melalui transformasi pasar tradisional menjadi pasar virtual yang lebih modern dan efisien.

**Kata Kunci** : Peningkatan Kapasitas, Kue dan Roti, Ibu Rumah Tagga dan Remaja Putri

## Abstract

*The demand for various treats and gifts in the form of cakes and bread during religious holiday celebrations, as well as community events, motivates SMEs in the field of various cakes and bread to increase their income. A Community Service Program by lecturers from Wahidiyah University was carried out in Bandar Lor Subdistrict, Kediri City, involving 30 neighborhood mothers and teenage girls to enhance the capacity of businesses processing cookies and bread. The obstacles in the field include limited knowledge in the form of recipes and production techniques as well as tools for making bread and cakes. The mentoring method involves observation, socialization, and direct assistance to SME actors, with success indicators in the form of the ability to improve the quality and quantity of production, product variations, and marketing management. During the three-month mentoring period, there was an increase in both the quantity and variety of products. The increase occurred in cookies, initially at 5 kg/day with sago and rose types, rising to 10 kg/day with sago, rose, snow princess, thamrin, nastar, and kastengel types. As for bread, the quantity increased from 2 kg/day of sweet bread to 15 kg/day with sweet bread, white bread, and pull-apart bread. For donut production, initially, it was not yet possible to make 3 kg/day of donuts with various toppings. This program shows that supporting work equipment can improve the business, enabling SMEs to overcome existing challenges and sustainably enhance quality and competitiveness. It is recommended that marketing, done manually, should in the future be able to adapt and transform the traditional market model into a virtual market.*

**Keywords**: Capacity Building, Cakes and Bread, Housewives and Female Teenagers

## **Pendahuluan**

Hari raya agama di Indonesia, selalu disambut dengan suka cita dan meriah, berupa silaturahmi dan anjingsana kepada sanak saudara. Rasa persaudaraan yang masih kental menyebabkan masing-masing keluarga bergembira dalam menyiapkan hidangan dalam menyambut tamu. Aneka hidangan berupa aneka kue siap dihidangkan. Terlebih pada tahun 2026 ini ada 3 hari raya agama yang berdekatan waktunya yaitu Imlek, Nyepi, Idul Fitri, Paskah, Waisak, Idul Adha.

Peluang ini menggerakkan para UKM yang bergerak di bidang makanan khususnya aneka kue dan roti sebagai ladang untuk meningkatkan penghasilan mereka. Menurut Robin dan Coulter dalam Mahaza (2022;31) Peluang usaha adalah kesempatan yang diwujudkan melalui aktivitas individu atau kelompok dengan mengoptimalkan sumber daya yang ada untuk menciptakan nilai baru yang mampu memenuhi kebutuhan pasar.

Data Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa pada tahun 2018 sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memberikan kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian nasional, yaitu sebesar 61,97% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) atau sekitar Rp8.573,89 triliun, serta mampu menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja. Selain itu, berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), usaha mikro didefinisikan sebagai usaha produktif yang dimiliki oleh perseorangan atau badan usaha perseorangan yang memenuhi kriteria sebagaimana diatur dalam undang-undang tersebut. Begitu pula dengan usaha kecil dan menengah, yang memiliki definisi dan kriteria tersendiri sesuai dengan UU tersebut. Selain itu, dunia usaha mencakup semua jenis usaha, mulai dari mikro hingga besar, yang beroperasi di Indonesia (Aliyah, 2022).

Peningkatan kewirausahaan ini sesuai dengan agenda utama pemerintah dari dalam rangka mewujudkan target Millennium Development Goals (MDGs), pemerintah menjadikan pengentasan kemiskinan sebagai prioritas pembangunan yang memerlukan langkah-langkah strategis, cepat, dan tepat guna meningkatkan kesejahteraan serta perekonomian masyarakat. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Zimmerer dalam Suryana (2013:15) dimana Kewirausahaan harus mempunyai nilai tambah dengan langkah-langkah yang dapat dilakukan antara lain mencakup inovasi teknologi, penemuan pengetahuan baru, penyempurnaan produk dan layanan yang telah beredar, serta pencarian metode produksi yang lebih efektif untuk meningkatkan output dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia.

Karena itu pada peringatan hari raya menjadi momen terbaik yang terjadi setahun sekali, menangkap peluang permintaan yang sangat signifikan membuat ibu rumah tangga dan remaja putri yang berada di Kelurahan Bandar Lor sangat antusias dalam program kegiatan kemasyarakatan dalam mengikuti pelatihan pembuatan roti dan kue. Dalam pelatihan terdapat 30 peserta yang terdiri dari 20 ibu RT dan 10 remaja putri lulusan SMA.

Dari hasil wawancara ditemukan adanya kendala keterbatasan alat dalam pembuatan roti dan kue. Terdata selama ini sebagian peserta sebanyak 10 orang masih menggunakan peralatan sederhana dalam membuat kue sehingga ketika banyak pesanan namun peralatan kurang. mendukung sehingga tidak mampu memenuhi pesanan, mereka hanya memiliki oven kompor dan *handmixer*. Sedangkan 20 orang lainnya tidak mempunyai alat pendukung, hanya mengandalkan alat-alat rumah tangga yang ada di dapur mereka berupa wajan dan kompor. Keterbatasan alat ini tentunya dapat menghambat usaha karena tidak mampu memenuhi permintaan dari konsumen.

Keterbatasan lainnya adalah kemampuan peserta dalam pembuatan kue kering hanya terbatas pada pembuatan kue yang dinamakan kue garut dan mawar, sehingga ketika ada permintaan kue model lain tidak mampu membuat karena sehari hanya mampu membuat adonan sebanyak 4 kg terigu, Karena itu sehingga membuat calon pelanggan beralih kepada pihak lain.

Demikian juga permasalahan warga Bandar Lor dalam membuat roti manis juga masih terbatas, karena dalam pembuatan roti membutuhkan oven yang sistem punya perapian yang bagus, selama ini terbatas pada oven tradisional

Guna meningkatkan kapasitas usaha maka para UKM perlu didukung bantuan alat yang lebih modern sehingga kewirausahaan bisa meningkat dan bisa menghasilkan produk yang siap bersaing di pasaran. Hal ini sesuai dengan Asta Cita Pemerintah yaitu meningkatkan lapangan kerja yang berkualitas, mendorong kewirausahaan, mengembangkan industri kreatif, dan melanjutkan pengembangan infrastruktur.

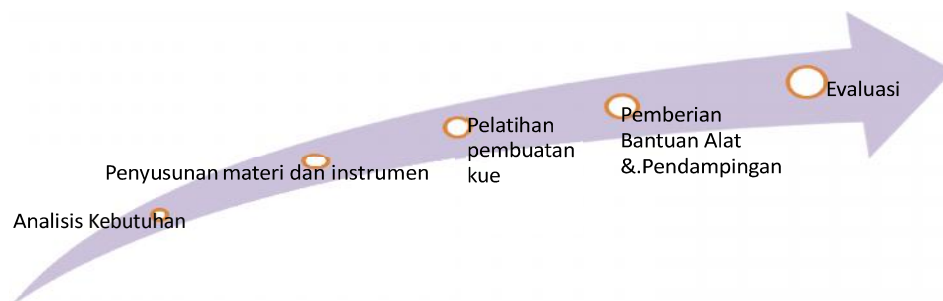
Berdasarkan latar belakang tersebut, melalui program dosen berkegiatan di luar kampus menawarkan solusi dengan memberikan pelatihan pembuatan roti dan kue kering dengan mempraktekkan aneka resep anti gagal serta bantuan peralatan berupa oven dan loyang yang lebih modern dan berkapasitas lebih besar sehingga bisa meningkatkan kapasitas usaha dan mampu memenuhi kebutuhan permintaan konsumen.

## Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat dari dosen Universitas Wahidiyah ini Penelitian Berbasis Masyarakat atau *Community Base Research* (CBR). CBR adalah pendekatan penelitian yang mengedepankan keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh proses penelitian. CBR menekankan kolaborasi yang erat antara peneliti dan anggota masyarakat. Tujuannya adalah agar hasil penelitian benar-benar mencerminkan kebutuhan dan realitas masyarakat yang diteliti. Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan masyarakat, khususnya terkait teknik pembuatan roti dan kue. Pemilihan metode pembelajaran dirancang agar peserta lebih mudah menerima dan memahami materi yang diberikan. Metode yang digunakan meliputi ceramah, sesi tanya jawab, demonstrasi, serta praktik kelompok. Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam kegiatan ini adalah analisis deskriptif.

Adapun indikator yang digunakan penulis dalam mengevaluasi keberhasilan program menyunting dari artikel yang dituliskan oleh Pade, dkk (2025) yaitu menggunakan beberapa aspek utama :

1. Kuantitas Poduksi, yaitu dengan cara mengukur kapasitas jumlah adonan yang dapat diproduksi per hari pada saat sebelum dan sesudah program dijalankan. Biasanya didukung oleh adopsi teknologi tepat guna seperti mesin mixer kapasitas besar dan mesin oven otomatis.
2. Kualitas Produk, penilaian terhadap tekstur, kematangan dan variasi produk yang dibuat, serta standarisasi pengemasan untuk memperpanjang masa simpan produk.
3. Manajemen Keuangan, melalui peningkatan kemampuan pencatatan keuangan sederhana untuk memisahkan modal dan laba bersih usaha.
4. Pemasaran, dengan melihat kemampuan digitalisasi pelaku usaha, termasuk penggunaan media sosial dan *e-commerce* untuk memperluas pangsa pasar.
- 5.



**Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Pelatihan**

#### 1. Analisis Kebutuhan

Pada tahap ini, tim melakukan observasi terhadap mitra. Hasil observasi disampaikan kepada mitra sekaligus berdiskusi tentang masalah yang ditemukan. Dari hasil diskusi, tim merumuskan masalah utama untuk diprioritaskan dalam penyelesaiannya yaitu terkait peningkatan keahlian akan pembuatan roti dan kue kering khususnya dalam menyambut hari raya 2026 serta metode pemasaran.

#### 2. Penyusunan Materi dan Instrumen

Kegiatan pengabdian dimulai dengan tahap persiapan melalui koordinasi tim pengabdian guna merancang program dan menyusun jadwal kegiatan. Sasaran program adalah ibu rumah tangga dan remaja lulusan SMA yang tidak melanjutkan pendidikan. Pelatihan dilaksanakan di kediaman salah satu warga yang telah disepakati sebagai tempat kegiatan. Materi yang diberikan disesuaikan dengan kebutuhan peserta, mencakup pembuatan kue, penyusunan resep, perhitungan biaya produksi, dan penetapan harga jual.

#### 3. Pelatihan Pembuatan Roti dan Kue

Pelatihan kepada mitra dilaksanakan secara langsung selama lima jam, mulai pukul 09.00 sampai dengan 14.00 WIB. Metode yang digunakan meliputi ceramah, diskusi, dan praktik. Ceramah digunakan untuk menyampaikan materi tentang resep roti dan kue yang berpotensi laris di pasaran serta mudah proses pembuatannya, dengan durasi sekitar satu jam. Sesi diskusi berlangsung selama tiga puluh menit dan dimanfaatkan untuk tanya jawab serta pendalaman materi. Selanjutnya, peserta mengikuti praktik langsung pembuatan roti dan kue selama tiga jam puluh menit guna mengasah keterampilan yang telah diperoleh.

#### 4. Pemberian Bantuan dan Pendampingan

Bantuan oven diberikan kepada 2 orang yang berasal dari satu orang ibu RT dan satu orang remaja. Kriteria pemilihan adalah mereka yang usahanya sudah jalan namun masih terkendala pada alat yang dimiliki, mereka juga berpotensi untuk mengembangkan usahanya secara berkelanjutan. Tim akan mendampingi mitra dari semua tahap pelatihan sehingga pengetahuan dan kemampuan mitra dalam penggunaan oven bantuan untuk pembuatan roti dan kue, sehingga diharapkan mampu memenuhi pesanan dan dapat meningkat penghasilan.

#### 5. Evaluasi Program

Setelah kegiatan pelatihan selesai dilaksanakan, tim melakukan proses evaluasi untuk menilai efektivitas dan keberhasilan program. Evaluasi dilakukan dengan mengacu pada beberapa indikator, yaitu jumlah peserta, kesesuaian waktu pelaksanaan, tingkat kepuasan peserta terhadap materi dan metode penyampaian, peningkatan

pengetahuan serta keterampilan peserta, dan peluang keberlanjutan program di masa mendatang.

Evaluasi dilakukan selama dan setelah kegiatan pelatihan. Ketercapaian jumlah peserta dilihat dari daftar hadir, ketepatan waktu pelatihan dilihat dengan membandingkan waktu pelaksanaan dengan susunan acara yang telah dibuat sebelumnya. Ketercapaian pelatihan dilihat perkembangan selama 3 bulan dari 17 Januari – 15 Maret 2026.

Keberhasilan kegiatan dievaluasi melalui beberapa indikator, antara lain jumlah produksi yang dihasilkan, ketepatan waktu dalam proses produksi, pengembangan inovasi produk, serta peningkatan kompetensi mitra dalam bidang manajemen keuangan dan pemasaran berbasis media sosial.



**Gambar 2. Saat Peserta mencatat Materi**

Secara singkat, rangkaian kegiatan pemberdayaan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 1. Rangkaian Kegiatan PKM**

<b>Tahapan Kegiatan</b>	<b>Penjelasan</b>	<b>Alat Bantu</b>
Analisis Kebutuhan	Observasi terhadap kebutuhan mitra	-
Penyusunan materi dan instrumen	Cara pembuatan kue, resep kue, modal pembuatan dan pemasaran	<i>Handphone</i> (untuk kebutuhan dokumentasi dan rekaman)
Pelatihan Pembuatan Roti dan Kue	Ceramah, tanya jawab, dan diskusi. Tim akan mendampingi mitra dari semua tahap pelatihan sehingga pengetahuan dan kemampuan mitra dalam penggunaan oven bantuan untuk pembuatan roti dan kue	LCD, proyektor, meja, kursi, dan laptop
Pemberian Bantuan dan Pendampingan	Tim akan mendampingi mitra dari semua tahap pelatihan sehingga pengetahuan dan kemampuan mitra dalam penggunaan oven bantuan untuk pembuatan roti dan kue	Oven gas, mixer, loyang dan bahan baku pembuatan roti dan kue

Evaluasi	Melakukan evaluasi sebelum mendapatkan bantuan alat dan setelah mendapatkan bantuan.	<i>Handphone</i> (untuk kebutuhan dokumentasi dan rekaman)
----------	--	--

### Hasil dan Pembahasan

Upaya pemberdayaan melalui program kewirausahaan penting dilaksanakan guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya generasi muda. Program ini memberikan bekal berupa pengetahuan dan keterampilan praktis yang dapat digunakan untuk mengembangkan usaha secara mandiri. Selain bermanfaat bagi pengembangan diri, kemampuan tersebut juga berpotensi menciptakan nilai ekonomi bagi masyarakat, sehingga kesejahteraan dapat lebih mudah diwujudkan. (Nugrohowati & Rudatin, 2021).

Pelatihan dilaksanakan tanggal 17 Januari 2026, pukul 09.00-13.00 WIB. Berdasarkan daftar hadir, peserta yang mengikuti kegiatan ini terdapat 30 orang yang terdiri dari 20 ibu RT dan 10 orang remaja, yang dilaksanakan di salah satu rumah warga di Kelurahan Bandar Lor, Kecamatan Mojojoto, Kota Kediri. Jawa Timur. Setelah warga berkumpul acara dilanjutkan perkenalan dan penyampaian tujuan melakukan pengabdian, kemudian narasumber memberikan materi dan pelatihan bagaimana membuat roti dan kue kering.



**Gambar 3 Penyampaian Materi dan Tanya Jawab**

Peserta pelatihan pada sesi pertama diberikan materi tentang penggunaan oven dan teknik serta resep pembuatan roti dan kue kering. Setelah proses tersebut dilakukan sesi tanya jawab terkait materi yang diberikan. Sesi tanya jawab dilakukan untuk memfasilitasi komunikasi dua arah antara peserta dengan narasumber, serta untuk memperdalam pemahaman materi peserta pelatihan. Pada sesi ini dipandu oleh moderator dari tim pengabdian masyarakat. Kemudian dilanjutkan pendampingan pembuatan kue kering dan roti/donat. Sesi tanya jawab dilakukan

untuk memfasilitasi komunikasi dua arah antara peserta dengan narasumber, serta memperdalam pemahaman materi peserta pelatihan.



**Gambar 4 . Saat Peserta Mencampur dan Mencetak Adonan**

Pada sesi kedua dilakukan pendampingan pembuatan dan mencetak adonan oleh peserta. Hal ini dilakukan agar pengetahuan dan kemampuan mitra dalam penggunaan mampu membuat produk yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Dikarenakan peserta yang hadir banyak maka sesi pendampingan dilakukan secara dua kelompok. Kelompok pertama yang belum pernah membuat produk untuk dijual dan kelompok yang sudah aktif berwirausaha

Untuk kelompok yang belum pernah berwirausaha diajarkan membuat donat dengan peralatan yang ada di rumah berupa wajan dan kompor.



**Gambar 5. Proses Menggoreng dan Mengoven**

Kelompok Kedua yaitu Peserta yang sudah berwirausaha membuat produk dengan oven sederhana miliknya. Kelompok dua ini dibagi lagi dalam dua kelompok yaitu kelompok UKM kue kering dan UKM roti.

Dari beberapa kegiatan yang telah dilakukan mulai dari observasi, memberi

sosialisasi mengenai manajemen kewirausahaan UMKM di Kelurahan Bandar Lor, serta membantu pendampingan.

Dikarenakan dana yang terbatas sebesar Rp. 5.000.000,- maka bantuan berupa dua buah oven gas dengan ukuran 100 cm x 55 cm x 65 cm, diberikan kepada ibu Heksa dan mbak Zahra, dengan dasar pertimbangan kedua pelaku usaha telah aktif berwirausaha dan banyak permintaan/ orderan namun masih terkendala peralatan yang sederhana. Mereka juga mewakili salah satu peserta dari ibu Rumah tangga dan remaja putri. Untuk peserta yang lain diharapkan semangat berwirausahanya berkembang agar meningkatkan perekonomian keluarga pada khususnya.

Kemudian kami melakukan survei pemahaman sejauh mana para wirausahawan memahami tentang materi yang telah diberikan, telah diketahui bahwa peserta mengetahui manajemen yang baik, sumber daya manusia yang kompeten dan strategi pemasaran yang efektif. Adapun usaha ibu Heksa dan mbak Zahra dapat terus meningkatkan variasi produk, kualitas dan mutu produknya sehingga dapat bersaing di pasaran.



**Gambar 6. Serah Terima Oven dan Loyang kepada Pelaku Usaha  
Kue Kering dan Roti**

Evaluasi sebagai tahapan penutup kegiatan dilaksanakan untuk mengetahui tingkat ketercapaian program serta kesesuaian antara pelaksanaan dan rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah ditetapkan. Penilaian dilakukan melalui teknik wawancara, observasi langsung, dan pengukuran waktu produksi guna memperoleh data yang akurat mengenai hasil pelaksanaan program.

**Tabel 2. Hasil Evaluasi dan Capaian Kegiatan**

No.	Kegiatan	Luaran	Capaian Luaran
1.	Peningkatan kuantitas produksi	Peningkatan 2-5 kali lipat kuantitas produksi dapat menghemat waktu produksi sebelumnya	Peningkatan kuantitas produk hingga 5 kali lipat, serta penambahan variasi jenis kue dan roti baru dengan diberikannya bantuan berupa alat produksi oven
2.	Pelatihan dan pendampingan produk baru	Terciptanya produk baru	Terciptanya lebih dari 5 jenis kue kering baru dan donat
3.	Pelatihan pengemasan produk	Terciptanya labeling produk yang berisi identitas dan tanggal kadaluarsa	Keseluruhan kemasan produk memakai label kemasan
4.	Pelatihan manajemen keuangan	Peningkatan pengetahuan tentang manajemen keuangan	Beberapa peserta dapat melakukan manajemen keuangan sederhana dengan cara mencatat kas keluar (yang didukung dengan nota) dan kas masuk yang didapatkan dari penjualan produk
5.	Pemahaman pemasaran online	Peningkatan pemahaman tentang pemasaran online	Beberapa peserta dapat melakukan penjualan melalui media sosial baik melalui instagram maupun facebook

Berdasarkan hasil dari tabel yang telah disampaikan di atas, dapat digambarkan menjadi grafik berikut:



**Gambar 7. Grafik Kuantitas Produksi sebelum dan Sesudah Pelatihan**

Dari hasil yang telah dijelaskan di atas, pengadaan pelatihan tentang pelatihan peningkatan kapasitas produksi untuk kue kering, roti dan berbagai olahan lainnya, berdampak pada meningkatnya kesejahteraan ekonomi pelaku usaha, termasuk ibu-ibu dan remaja putri di lingkungan Bandar Lor Kota Kediri. Peningkatan tersebut dapat meliputi peningkatan omzet hingga lebih dari 50% saat lonjakan musiman yakni peringatan hari keagamaan, penyerapan tenaga kerja lokal di sekitar tempat industri untuk menekan angka pengangguran di daerah setempat, dan penguatan ekonomi keluarga terutama bagi ibu rumah tangga. Pelatihan ini selaras dengan pengabdian yang dilaksanakan oleh Amaruddin et.al., (2025) Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan pemanfaatan teknologi oven listrik mampu meningkatkan efisiensi proses produksi, menjaga konsistensi kualitas produk, serta memperkuat daya saing Usaha Mikro dan Kecil (UMK). Selain itu pengabdian yang dilakukan Qiram (2018) dengan melaksanakan pelatihan pemanfaatan teknologi tepat guna berupa peralatan pendukung proses produksi mampu meningkatkan volume produksi dan omzet hingga 50% diperkirakan akan berdampak pada kenaikan biaya produksi dengan persentase yang sama, tetapi memberikan peluang peningkatan laba lebih dari 60% dari tingkat keuntungan yang telah dicapai sebelumnya. Pengabdian yang dilakukan Nasution (2018) yaitu dengan melaksanakan pelatihan kegiatan pendampingan manajemen usaha bagi pelaku usaha mikro dan industri rumah tangga berperan dalam meningkatkan kemampuan pengelolaan usaha, terutama terkait administrasi SPP-PIRT, pengelolaan keuangan usaha, pengembangan produk halal, serta penerapan etika bisnis Islami.

Pendampingan manajemen kewirausahaan bagi UMKM di Kelurahan Bandar Lor Kecamatan Mojojoto Kota Kediri, menjadi langkah penting dalam meningkatkan kapasitas dan daya saing bisnis lokal. Selain itu, identifikasi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh UMKM, seperti kendala peralatan yang kurang mendukung dan kurangnya sumber daya, memberikan gambaran tentang tantangan yang dihadapi oleh sektor UMKM di tingkat lokal. Kendala-kendala ini diatasi melalui solusi kolaboratif antara institusi pendidikan dan masyarakat. Contohnya, usaha kue kering bu Heksa yang meningkat 2 kali lipat selama menjelang Hari Raya Idul Fitri dimana pada tahun sebelumnya mempunyai omset 50 kg namun tahun 2026 ini meningkat menjadi 120 kg. Adapun produk Mbak Zahra berupa roti sebelumnya mampu membuat 100 loyang roti manis, namun dengan bantuan oven mampu memproduksi 225 loyang roti sobek.



**Gambar 8 . Hasil Produksi Roti dan Kue Kering Setelah Menggunakan Oven Gas Yang Berkapasitas Besar**

Hasil dari pelatihan terdapat seorang ibu yang belum mendapatkan bantuan, mampu menerapkan resep donat dengan memulai usaha sebagai UKM donat yaitu ibu Rose. Menerapkan dari resep yang pemateri berikan, Perkembangan pelatihan dari ibu RT yang baru mulai usaha juga nampak hasilnya, yang awalnya belajar membuat donat, kini sudah mampu memproduksi donat dalam 3 bulan mampu membuat donat dengan kapasitas 3 kg terigu per hari.



**Gambar 9. Hasil Pelatihan dari Pembuatan Donat**

**Tabel 2. Perbandingan Kapasitas & Jenis Produk Sebelum & Setelah Pelatihan**

Produk	Sebelum Pelatihan		Setelah Pelatihan	
	Kapasitas Terigu	Jenis Produk	Kapasitas Terigu	Jenis Produk
Kue Kering	5 Kg/ hari	Sagu dan mawar	10 Kg/hari	Sagu, mawar, Putri Salju, Thamrin, Nastar, Kastengel, dll
Roti	2 Kg/hari	Roti Manis	15 Kg/ hari	Roti Manis, Roti Tawar, Roti Sobek
Donat	-	-	3 Kg / hari	Donat dengan aneka topping

## **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil serangkaian kegiatan yang terstruktur dan berkelanjutan, seperti observasi, sosialisasi, dan pendampingan langsung, para pelaku UMKM menunjukkan adanya peningkatan kapasitas usaha dan pemahaman manajemen kewirausahaan, penerapan strategi pemasaran yang lebih efektif, serta peningkatan kualitas produk. Peningkatan kapasitas produksi dan omzet hingga dua kali lipat diprediksi berdampak pada bertambahnya biaya produksi, tetapi di sisi lain dapat menghasilkan keuntungan yang meningkat lebih dari dua kali lipat dari laba sebelumnya. Indikator keberhasilan ini menunjukkan bahwa secara umum, program pendampingan yang diberikan mampu meningkatkan kapasitas operasional dan mendukung pertumbuhan UMKM di Kelurahan Bandar Lor, yang ditunjukkan oleh adanya perbaikan dalam pengelolaan usaha dan peningkatan kinerja bisnis.

Indikator ini menunjukkan bahwa peralatan kerja dengan teknologi pada proses produksi terbukti mampu meningkatkan tingkat efisiensi operasional tanpa diikuti penambahan tenaga kerja yang berarti. Di samping dampak teknis yang dihasilkan, program ini juga berhasil meningkatkan kemampuan pengelolaan usaha dan rasa percaya diri mitra dalam mengembangkan bisnisnya.

Hal tersebut mengindikasikan bahwa pendekatan pengabdian yang mengombinasikan penerapan teknologi dengan pendampingan manajemen dapat memperkuat kapasitas UMKM untuk mengatasi berbagai kendala serta meningkatkan kualitas dan daya saing usaha secara berkesinambungan. Temuan ini semakin menguatkan pentingnya integrasi teknologi tepat guna dan penguatan kapasitas manajerial dalam mendukung keberlanjutan UMKM.

## **Saran**

Adapun saran-saran yang dapat diberikan melalui hasil berdasarkan kegiatan pengabdian yaitu pelatihan tambahan untuk manajemen kewirausahaan UMKM masih sangat diperlukan untuk memastikan pertumbuhan yang berkelanjutan dan peningkatan kinerja usaha kecil di wilayah ini. Meskipun beberapa pelaku UMKM telah menunjukkan penerapan manajemen kewirausahaan yang lebih baik, namun ada beberapa area di mana masih diperlukan dukungan dan pelatihan lebih lanjut

Pada masa mendatang, strategi pemasaran diharapkan beralih ke platform online yang didukung oleh ekosistem startup kuliner. Transformasi ini dapat membuka kesempatan yang lebih besar bagi generasi muda untuk mengembangkan usaha, terutama bagi mereka yang mampu beradaptasi dengan perkembangan teknologi dan perubahan pola transaksi dari pasar tradisional menuju pasar digital.

## Daftar Pustaka

- Aliyah, A. H. (2022). Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64–72. <https://doi.org/10.37058/wlfr.v3i1.4719>
- Amaruddin, H., Erdi, & Ratnaningsih, Y.R., (2025). Pemberdayaan UMKMMelalui PemanfaatanOven Listrik untuk Peningkatan Kualitas dan Kapasitas Produksi. *Journal of Community Development*. 6(2), 1248-1254. <https://doi.org/10.47134/comdev.v6i2.1901>
- Konsep dan Filosofi Studi Berbasis Masyarakat Studi Berbasis Masyarakat (Community-Based Research) - Ruang Jurnal
- Mahaza (2022) Kewirausahaan - Memulai dan Mencari Kesempatan/Peluang . Pt Global Eksekutif Teknologi Press . Padang
- Nasution, D.S. (2018). Peningkatan Kapasitas Manajemen Usaha Bagi Pelaku Usaha Sektor Industri UKM Roti Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Usaha Menuju Industri Mandiri. *Jurnal Transformasi*.14(1), 27- 34. <https://journal.uinmataram.ac.id/index.php/transformasi/>
- Nugrohowati & Rudatin, (2021). Menciptakan Entrepreneur Mandiri Melalui Pelatihan Kewirausahaan Bagi Generasi Muda .Abdimas Unwahas : Jurnal Pengabdian Masyarakat Unwahas Vol 6, No 2 Garuda - Garba Rujukan Digital
- Pade, Satria Wati, dkk. (2025). Peningkatan Kapasitas Kelompok Usaha Kue Curuti Melalui Diversifikasi Produk dan Penerapan Teknologi di Desa Panggulo Barat. *Jurnal Mndala Pengabdian Masyarakat* Vol. 6 No. 2. [doi: 10.35311/jmpm.v6i2.749](https://doi.org/10.35311/jmpm.v6i2.749)
- Qiram,I. (2018). PKM Kelompok Usaha Roti dan Kue : Optimalisasi Produk dan Proses Produksi Berbasis Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna di Desa Pesucen dan Desa Kalipuro Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi Provinsi Jawa Timur. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*. 2(2),97-101. <https://pdis-jatim.or.id/index.php/jatiemas>
- Suryana (2013),Kewirausahaan- Kiat dan Proses Menuju Sukses Edisi 4, Penerbit Salemba Empat. Bandung
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 (2008) tentang UMKM