

PENGEMBANGAN USAHA WIRAUSAHAWAN MUDA MELALUI PENERAPAN TEKNOLOGI DAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) SERTA MANAJEMEN KEUANGAN PADA USAHA PEMPEK *NDIRA* DI KABUPATEN JEMBER

Linda Eka Dewi Widyatami^{#1}, Guntur Pribadi^{*2}, Cholyubi Yusuf^{#3}

[#]Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember

Jalan Mastrip Kotak Pos 164 Jember

¹lindaeka@polije.ac.id

³yusufcholyubi@gmail.com

^{*}Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember

Jalan Mastrip Kotak Pos 164 Jember

²Gunturpribadi56@gmail.com

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini dilakukan pada Usaha atau Industri Rumah Tangga Pempek *Ndira* di Kabupaten Jember. Kegiatan program pengabdian masyarakat ini meliputi kegiatan yaitu: (1) Peningkatan kapasitas produksi usaha mitra melalui penerapan dan pendampingan penggunaan teknologi alat pengaduk adonan (*mixer*) dan alat pengemasan produk *vacuum sealer*; (2) Sosialisasi dan pendampingan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) atau *Good Manufacturing Practice (GMP)* kepada mitra; (3) Sosialisasi, pelatihan dan pendampingan manajemen keuangan kepada mitra untuk pencatatan transaksi keuangan, perhitungan analisis usaha dan penyusunan laporan keuangan sesuai Standart Akuntansi Keuangan (SAK) usaha mikro; (4) Kegiatan pendampingan pengembangan pemasaran kepada mitra untuk produk pempek *frozen*. Luaran dari program pengabdian masyarakat ini antara lain adalah: (1) Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat pada Prossiding Seminar Hasil Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Jember yang ber ISBN; (2) Melakukan publikasi hasil program Pengabdian kepada Masyarakat pada media *online*; (3) Video Kegiatan Pengabdian; (4) Peningkatan keberdayaan mitra yaitu peningkatan pengetahuan mitra tentang GMP dan Manajemen Keuangan, peningkatan keterampilan, meningkatkan kualitas produk, peningkatan jumlah dan kapasitas produksi, peningkatan jumlah *asset*, meningkatkan *omset* penjualan mitra, serta peningkatan keuntungan usaha mitra.

Kata Kunci — GMP, Manajemen Keuangan, Pempek, Produksi

I. PENDAHULUAN

Pengembangan kewirausahaan yang dikembangkan oleh wirausahawan muda merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan perekonomian di masyarakat karena generasi muda dapat mengembangkan potensi diri di bidang kewirausahaan, dengan mengembangkan bidang kewirausahaan generasi muda tidak lagi terfokus untuk mencari pekerjaan tetapi mereka dapat membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat, sehingga dapat turut membantu meningkatkan pertumbuhan ekonomi di masyarakat.

Mitra dalam program pengabdian kepada masyarakat ini adalah wirausahawan muda yang masih berusia 24 tahun, dan bergerak pada bidang industri rumah tangga (IRT) yang memproduksi produk pangan olahan pempek dengan bahan baku ikan tenggiri. Pempek merupakan makanan khas Palembang yang dibuat dari campuran daging lumat ikan, tepung tapioka, air dan garam. [1].

Proses produksi yang dilakukan oleh mitra sekitar 7 – 8 kg daging tenggiri setiap minggu atau rata-rata setiap hari memproduksi sekitar 1 kg daging tenggiri, hasil produksi pempek tersebut disimpan dalam bentuk *frozen* di *freezer* dalam lemari es. Dalam 1 Kg daging tenggiri tersebut dapat menghasilkan sekitar 100 pempek lenjer, adaan, dan kulit atau

dapat menghasilkan 25 pempek kapal selam. Pada proses produksi pempek tersebut mitra masih melakukan proses produksi menggunakan cara manual yaitu melakukan proses pencampuran adonan pempek dengan menggunakan tangan atau tanpa menggunakan alat *mixer*, sehingga proses pembuatan adonan tersebut masih membutuhkan waktu yang lama agar adonan daging tenggiri dengan tepung sagu dapat tercampur.

Tempat produksi yang dimiliki mitra masih menjadi satu dengan dapur tempat tinggal mitra, sehingga dalam melakukan proses produksi ada kemungkinan untuk terjadinya kontaminasi silang antara produk mitra dengan bahan-bahan pangan selain bahan produk, kontaminasi silang antara bahan mentah ke produk jadi, dan kontaminasi silang dari lingkungan dapur yang masih tercampur dengan dapur rumah tangga. Tata letak produksi juga belum tertata sesuai dengan urutan proses produksinya sehingga belum memudahkan untuk bekerja secara efisien dan hygiene dan berpotensi terjadinya kontaminasi silang.

Pada proses pengemasan untuk produk yang dijual dengan *frozen*, mitra masih melakukan pengemasan dengan menggunakan mika plastik, pengemasan untuk produk *frozen* ini sama dengan pengemasan untuk produk pempek matang, dan belum dikemas

dengan menggunakan pengemasan kedap udara. Sebagai makanan yang tergolong makanan yang semi basah, pempek merupakan makanan yang cepat mengalami kerusakan. Penyimpanan dalam suhu ruang hanya mampu mempertahankan mutu pempek selama dua hari, sehingga menimbulkan masalah untuk pemasaran jarak jauh. Upaya yang dapat dilakukan untuk mempertahankan mutu pempek yang akan dipasarkan ke luar kota adalah dengan melakukan pembekuan pempek menjadi pempek beku, sehingga pempek dapat dikirim atau dipasarkan dalam bentuk *frozen food*. [2].

Selain permasalahan mitra tersebut diatas, mitra juga belum menerapkan manajemen pencatatan keuangan untuk usahanya, seperti pencatatan transaksi biaya pembelian bahan produksi, penerimaan usaha, dan pendapatan usaha, dan belum melakukan analisis usaha dalam kegiatan usahanya, serta belum melakukan pembuatan laporan keuangan sederhana sesuai standar akuntansi keuangan (SAK) untuk usaha mikro, sehingga mitra belum mengetahui dengan pasti laba usaha yang diperolehnya.

Berdasarkan permasalahan-permasalahan yang dihadapi mitra tersebut, maka mitra program pengabdian memerlukan transfer teknologi untuk proses produksi, dan pengemasan produk, serta membutuhkan transfer ilmu pengetahuan dan informasi tentang cara produksi pangan olahan yang baik untuk industri rumah tangga atau *Good Manufacturing Practice* (GMP), dan juga transfer ilmu pengetahuan tentang manajemen keuangan.

II. TARGET DAN LUARAN

A. Target

Target dalam pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Melaksanakan proses pelatihan dan pendampingan dalam menggunakan Teknologi untuk proses produksi dan pengemasan produk pempek *frozen*.
2. Melaksanakan kegiatan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan *Good Manufacturing Practise* (GMP) serta manajemen keuangan.
3. Melaksanakan kegiatan pendampingan pengembangan strategi pemasaran pada mitra program pengabdian untuk pengembangan pemasaran produk pempek *frozen*.
4. Mitra dapat melakukan proses produksi dan pengemasan dengan menggunakan teknologi alat produksi *mixer* dan pengemasan *vacuum sealer*.
5. Mitra dapat menerapkan *Good Manufacturing Practise* (GMP) untuk Industri Rumah Tangga dalam pelaksanaan usahanya.
6. Mitra dapat melakukan pencatatan transaksi keuangan, perhitungan analisis usaha, dan penyusunan laporan keuangan sesuai Standar Akuntansi Keuangan (SAK) usaha mikro.

7. Mitra dapat mengembangkan dan memperluas pemasaran untuk produk pempek *frozen*.

B. Luaran

Luaran dari pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut :

1. Publikasi hasil Pengabdian Kepada Masyarakat pada Prossiding Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Jember yang ber ISBN dengan rencana terbit 2019.
2. Mengikuti Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat yang akan dilaksanakan di Politeknik Negeri Jember Tahun 2019.
3. Publikasi hasil program Pengabdian Kepada Masyarakat pada media massa *online*.
4. Dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat.
5. Memberikan dan melakukan transfer teknologi kepada mitra yaitu berupa alat proses produksi *mixer* dan pengemasan *vacuum sealer*.
6. Memberikan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan tentang *Good Manufacturig Practise* (GMP) untuk Industri Rumah Tangga, dan manajemen keuangan kepada mitra
7. Memberikan pendampingan kepada mitra untuk pengembangan strategi pemasaran usaha mitra sehingga dapat memperluas pemasaran produk pempek *frozen* dan dapat meningkatkan pendapatan usaha mitra.

III. METODE PELAKSANAAN

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan dan Metode Kegiatan program pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

A. Melakukan Survei Pendahuluan pada Mitra Program Pengabdian

Tim pelaksanaan program pengabdian masyarakat melakukan survei pendahuluan pada mitra pengabdian sebelum melakukan pelaksanaan kegiatan program pengabdian. Tahapan ini dilakukan untuk mengumpulkan informasi dan melakukan identifikasi karakteristik serta permasalahan dari mitra.

B. Melakukan Koordinasi dengan Mitra Program Pengabdian

Tahapan koordinasi dengan mitra ini dilakukan dengan tujuan untuk merencanakan langkah-langkah dan mempersiapkan kebutuhan dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat.

C. Merancang Teknologi untuk Proses Produksi dan Pengemasan yang akan diberikan kepada Mitra

Pada tahapan ini tim pengabdian masyarakat melakukan perancangan teknologi yang akan diberikan kepada mitra yaitu berupa alat pengaduk (*mixer*) adonan pempek, dan alat untuk pengemasan produk *frozen* yaitu *vacuum sealer*.

D. Mempersiapkan dan Menyusun Materi Sosialisasi, Pelatihan dan Pendampingan tentang Good Manufacturing Practice (GMP), Manajemen Keuangan dan Strategi Pemasaran kepada Mitra

Pada tahapan ini tim pengabdian masyarakat mempersiapkan materi pelatihan yang meliputi materi tentang: (1) *Good Manufacturing Practice (GMP)*; (2) Pencatatan transaksi keuangan, perhitungan analisis usaha, dan penyusunan laporan keuangan sesuai Standar Akuntansi Keuangan (SAK) usaha mikro; (3) Strategi pemasaran untuk pengembangan pemasaran pempek *frozen* yang akan dikembangkan dengan pengemasan kedap udara (*vacuum*).

E. Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi, Pelatihan dan Pendampingan Program Pengabdian Masyarakat pada Mitra

1) Pelatihan dan Pendampingan Penggunaan Teknologi

Pada tahap ini tim pengabdian masyarakat melakukan pelatihan dan pendampingan kepada mitra untuk penerapan teknologi proses produksi dan pengemasan produk pempek *frozen* secara kedap udara (*vacuum*). Metode yang digunakan pada tahapan pelaksanaan ini adalah metode ceramah atau penyampaian materi, praktek dan pendampingan penggunaan teknologi tersebut.

2) Sosialisasi dan Pendampingan tentang Good Manufacturing Practice (GMP) untuk Industri Rumah Tangga

Pada tahapan ini tim pengabdian melakukan sosialisasi dan pendampingan kepada mitra tentang *Good Manufacturing Practice (GMP)* untuk Industri Rumah Tangga, yaitu mengenai persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan untuk memenuhi standar mutu dan keamanan pangan.

3) Sosialisasi, Pelatihan dan Pendampingan tentang Manajemen Keuangan, Perhitungan Analisis Usaha

Pada tahapan ini tim pengabdian masyarakat melakukan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan kepada mitra tentang Manajemen Pencatatan Keuangan, Perhitungan Analisis Usaha dan Penyusunan Laporan Keuangan sesuai Standar Akuntansi Keuangan (SAK) usaha mikro.

F. Pendampingan Strategi Pemasaran untuk Pengembangan Produk Mitra

Pada tahapan ini tim pengabdian masyarakat melakukan pendampingan Strategi Pemasaran untuk produk pempek *frozen* yang akan dikembangkan dengan pengemasan kedap udara (*vacuum*) dan diperluas distribusi pemasarannya.

G. Monitoring dan Evaluasi Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat

Monitoring dan evaluasi pelaksanaan program pengabdian masyarakat bertujuan untuk mengetahui apakah mitra sudah dapat menjalankan penerapan Teknologi untuk proses produksi dan pengemasan produk pempek *frozen*, melakukan penerapan CPPB-IRT, penerapan metode pencatatan keuangan, perhitungan analisis usaha dan penyusunan laporan keuangan sesuai SAK usaha mikro, serta dapat mengembangkan dan memperluas distribusi pemasaran untuk produk pempek *frozen*.

IV. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Politeknik Negeri Jember merupakan Perguruan Tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional yaitu program pendidikan yang mengarah pada proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standart kompetensi yang spesifik sesuai dengan kebutuhan pasar kerja dan *stakeholder*, serta mempunyai kemadirian dalam berkarya dan berwirausaha berbasis IPTEKS yang diperolehnya. Politeknik Negeri Jember memfasilitasi staff dosen untuk berperan serta dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P3M).

Tim pelaksana program pengabdian kepada masyarakat ini adalah staff dosen pada Jurusan Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Tim pelaksana yang menjalankan program pengabdian ini memiliki bidang keahlian yang sesuai dengan keahlian dan kepakaran dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapi oleh mitra.

TABEL I
TIM PELAKSANA PENGABDIAN MASYARAKAT

No.	Nama	Bidang Keahlian/ Kepakaran
1.	Linda Ekadewi Widyatami, S.P., M.P	Agribisnis dan Memiliki Sertifikat Kompetensi Pengelolaan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
2.	Guntur Pribadi, S.E., M.M	Manajemen Keuangan
3.	Ir. Cholyubi Yusuf, M.M	Manajemen dan Kewirausahaan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini juga melibatkan dua orang mahasiswa pada Program Studi Manajemen Agribisnis, yaitu: Nurul Fatmawati dan Indana Zulfa.

V. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. Hasil

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan kepada wirausahaan muda di Kabupaten Jember yang memiliki usaha mikro atau industri rumah tangga produk pangan olahan pempek, dengan nama usaha Pempek *Ndira*. Hasil dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dijelaskan dibawah ini.

1. Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Teknologi dalam Proses Produksi dan Pengemasan Produk

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini penerapan teknologi yang diberikan kepada mitra yaitu meliputi penerapan teknologi dalam proses produksi menggunakan alat *mixer* dan pengemasan produk pempek *frozen* dengan menggunakan pengemasan kedap udara (*vacuum sealer*).

Dalam kegiatan masyarakat ini tim pengabdian masyarakat melakukan pelatihan dan pendampingan penerapan teknologi penggunaan alat *mixer* untuk pencampuran adonan pempek kepada mitra, serta memberikan bantuan alat proses produksi *mixer* tersebut.



Gambar 1. Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Teknologi (*Alat Mixer*) kepada Mitra

Penerapan teknologi menggunakan alat *mixer* ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi yang dihasilkan oleh mitra. Pada awalnya untuk proses produksi yang dilakukan mitra dengan menggunakan pengolahan secara manual (pencampuran adonan dengan menggunakan tangan), produksi yang dilakukan mitra sekitar 7 – 8 kg daging tenggiri setiap minggu atau rata-rata setiap hari memproduksi sekitar 1 kg daging tenggiri, hasil produksi pempek tersebut disimpan dalam bentuk *frozen* di *freezer* dalam lemari es. Dalam 1 Kg daging tenggiri tersebut dapat menghasilkan sekitar 88 sampai dengan 100 pempek lenjer, adaan, dan kulit atau dapat menghasilkan 25 pempek kapal selam. Dengan penerapan teknologi menggunakan alat *mixer* dampak perubahan yang terjadi antara lain yaitu: meningkatkan kapasitas produksi mitra, meningkatkan efisiensi proses produksi, sehingga produktivitas usaha mitra meningkat. Kapasitas alat *mixer* yang diberikan kepada mitra mampu mencampur 2 kg adonan, dan dengan menggunakan alat *mixer* tersebut proses pembuatan adonan membutuhkan waktu yang lebih cepat, sehingga mitra dapat melakukan tiga kali lipat pengolahan adonan dalam satu kali proses produksi atau menghasilkan 5-6 kg adonan pempek dalam satu kali proses produksi (per hari). Peningkatan kapasitas

produksi ini tentunya dapat meningkatkan omset penjualan usaha pempek mitra.

Penerapan teknologi selanjutnya yaitu penerapan teknologi pada pengemasan produk pempek *frozen* yang dihasilkan mitra. Pada awalnya untuk proses pengemasan produk yang dijual dengan *frozen*, mitra masih melakukan pengemasan dengan menggunakan mika plastik. Harapan dari mitra untuk produk pempek *frozen* nya adalah produknya bisa tahan lama sehingga dapat dipasarkan lebih luas lagi sampai ke luar kota dan juga bisa menjadi produk oleh-oleh dalam bentuk *frozen food*.

Untuk meningkatkan daya simpan dalam pemasaran produk pempek *frozen* yang dihasilkan oleh mitra, maka dilakukan penerapan teknologi pengemasan dengan *vacuum sealer*. Tujuan dari pengemasan *vacuum* adalah untuk menghilangkan oksigen dari dalam kemasan plastik *vacuum*, dimana ketika oksigen sudah dikeluarkan, diharapkan umur simpan atau waktu kadaluarsa suatu produk akan lebih panjang lagi [2]. Pempek yang disimpan di dalam refrigerator (lemari pendingin), dapat bertahan hingga empat minggu sedangkan pempek yang dikemas secara *vacuum* dan disimpan dalam *freezer* dapat meningkatkan daya simpan pempek hingga 40 hari lebih [3].

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini tim pengabdian masyarakat melakukan pelatihan dan pendampingan penerapan teknologi penggunaan alat *vacuum sealer* untuk pengemasan produk pempek *frozen* kepada mitra, serta memberikan bantuan alat pengemasan *vacuum sealer* kepada mitra.



Gambar 2. Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Alat Pengemasan *Vacuum Sealer* kepada Mitra

Dengan penerapan pengemasan produk pempek *frozen* menggunakan *Vacuum Sealer* dampak perubahan yang terjadi pada usaha mitra antara lain yaitu: memperpanjang waktu simpan dari produk pempek *frozen* tersebut pada saat pemasaran, waktu simpan pempek *frozen* yang dikemas *vacuum* dan disimpan dalam *freezer* dapat meningkatkan daya simpan pempek sampai 40 hari lebih; Meningkatkan kualitas produk karena produk tidak mudah terkontaminasi silang sehingga produk lebih tahan lama; Produk pempek *frozen* yang telah dikemas kedap udara dapat dipasarkan sampai ke luar kota, sehingga pemasaran produk menjadi lebih luas.



Gambar 3. Alat Pencampuran Adonan (*Mixer*) dan Alat Pengemasan Produk (*Vacuum Sealer*) yang diberikan kepada Mitra, serta Hasil Pengemasan Produk Pempék *Frozen* dengan *Vacuum Sealer*

2. Sosialisasi dan Pendampingan tentang *Good Manufacturing Practice (GMP)* untuk Industri Rumah Tangga kepada Mitra

Sosialisasi dan Pendampingan tentang *Good Manufacturing Practice (GMP)* atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang cara produksi pangan olahan yang baik untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi.

Pada pelaksanaan program pengabdian tim pelaksana melakukan sosialisasi GMP untuk IRT sesuai dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Materi yang disampaikan meliputi ruang lingkup GMP untuk IRT yang harus dijalankan oleh mitra untuk menghasilkan produk olahan yang bermutu, aman dan layak dikonsumsi. Ruang Lingkup GMP IRT tersebut meliputi: 1) Lokasi dan Lingkungan Produksi; (2) Bangunan dan Fasilitas Ruang Produksi; (3) Peralatan Produksi; (4) Suplai Air dan Sarana Penyediaan Air; (5) Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi; (6) Kesehatan dan Higiene Karyawan; (7) Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi; (8) Penyimpanan; (9) Pengendalian Proses; (10) Pelabelan Pangan; (11) Pengawasan oleh Penanggung Jawab; (12) Penarikan Produk; (13) Pencatatan dan Dokumentasi; dan (14) Pelatihan Karyawan [4].



Gambar 4. Pelaksanaan Sosialisasi dan Pendampingan Materi *Good Manufacturing Practice (GMP)* untuk Industri Rumah Tangga kepada Mitra

3. Sosialisasi, Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Keuangan kepada Mitra

Pada kegiatan pengabdian ini tim pelaksana program pengabdian melakukan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan manajemen keuangan kepada mitra yang meliputi : pencatatan transaksi keuangan, perhitungan analisis usaha, dan penyusunan laporan keuangan sesuai Standar Akuntansi Keuangan (SAK) usaha mikro. Tim pelaksana menyampaikan materi tentang pencatatan transaksi keuangan ke dalam jurnal akuntansi, yang kemudian diposting ke rekening-rekening akuntansi sehingga nantinya pencatatan transaksi keuangan secara rutin tersebut dapat mempermudah mitra dalam mengontrol persediaan bahan baku, mengetahui saldo-saldo masing-masing rekening akuntansi, dan selanjutnya pencatatan transaksi secara rutin dapat mempermudah mitra untuk membuat laporan keuangan.

Dalam pelaksanaan pelatihan juga disampaikan materi tentang perhitungan analisis usaha, tim pelaksana sudah melakukan perhitungan analisis usaha mitra dalam satu kali proses produksi (data berdasarkan informasi yang berasal dari mitra). Perhitungan analisis usaha yang disampaikan kepada mitra meliputi analisis *revenue cost ratio (R/C ratio)*, BEP (Harga) dan BEP (produksi). Analisis usaha ini untuk mengetahui kelayakan usaha mitra, dengan perhitungan R/C ratio mitra dapat mengetahui efisiensi usahanya dilihat dari perbandingan penerimaan dan biaya yang dikeluarkan, dengan perhitungan BEP produksi dan BEP harga mitra dapat mengetahui titik impas usahanya, dan dapat menetapkan harga jual untuk produknya.

Materi pelatihan lainnya yang disampaikan kepada mitra adalah menyusun laporan keuangan sesuai standart akuntansi keuangan usaha mikro. Dalam pelatihan disampaikan cara menyusun laporan keuangan berdasarkan siklus akuntansi, jenis laporan keuangan yang dijelaskan kepada mitra yaitu: Laporan Laba-Rugi; Laporan Perubahan Modal; Laporan Harga Pokok Penjualan; Laporan Arus Kas; serta Neraca atau Laporan Posisi Keuangan [5].



Gambar 5. Pelaksanaan Sosialisasi, Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Keuangan kepada Mitra

4. Pendampingan Strategi Pemasaran untuk Pengembangan Produk Mitra

Pendampingan strategi pemasaran ini berkaitan dengan pengembangan pemasaran untuk produk pempek frozen yang dikemas *vacuum*. Tujuannya adalah untuk memperluas pemasaran produk pempek frozen sampai ke luar kota. Dalam kegiatan ini dirancang tentang bauran pemasaran produk pempek frozen seperti desain pengemasan produk pempek frozen, dan penetapan harga jual untuk produk pempek frozen.



Gambar 6. Pelaksanaan Pendampingan dan Diskusi Pemasaran dan Pengembangan Produk dengan Mitra

B. Luaran yang Dicapai

Luaran yang dicapai dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Publikasi hasil Pengabdian kepada Masyarakat pada Prossiding Pengabdian Masyarakat Politeknik Negeri Jember yang ber ISBN dengan rencana terbit 2019.
2. Mengikuti Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Negeri Jember Tahun 2019.
3. Publikasi hasil program Pengabdian kepada Masyarakat pada media massa *online*, yaitu RRI *online* pada tanggal 7 Oktober 2019, dengan link http://m.rri.co.id/jember/post/berita/730412/ekonomi/politeknik_negeri_jember_bidik_pengembangan_wirausahawan_baru_kaum_milenial.html
4. Dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat.
5. Memberikan dan melakukan transfer teknologi kepada mitra yaitu berupa alat proses produksi *mixer* dan pengemasan *vacuum sealer*.
6. Memberikan sosialisasi, pelatihan dan pendampingan tentang GMP untuk Industri

Rumah Tangga, dan manajemen keuangan kepada mitra

7. Memberikan pendampingan kepada mitra untuk pengembangan strategi pemasaran usaha mitra.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pelaksanaan kegiatan program pengabdian masyarakat ini meliputi kegiatan: (1) Pelatihan dan Pendampingan Penerapan Teknologi dalam Proses Produksi dan Pengemasan Produk; (2) Sosialisasi dan Pendampingan tentang GMP untuk Industri Rumah Tangga; (3) Sosialisasi, Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Keuangan; serta (4) Pendampingan Strategi Pemasaran untuk Pengembangan Produk Mitra.
2. Pelaksanaan program pengabdian masyarakat berlangsung dengan baik dan dapat memberikan penerapan teknologi proses produksi dan pengemasan produk kepada mitra, peningkatan pengetahuan mitra tentang GMP dan manajemen keuangan, serta dapat mengembangkan usaha mitra.

B. Saran

Diharapkan adanya peningkatan dukungan dari pemerintah dalam hal menumbuh kembangkan minat dan bakat berwirausaha dikalangan wirausahawan muda, sehingga dapat meningkatkan pengembangan ekonomi, khususnya di Kabupaten Jember.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember dan Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan kesempatan dan mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui sumber dana PNPB Politeknik Negeri Jember Tahun 2019.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Suryaningrum, T.D., dan Muljanah, I. "Prospek Pengembangan Usaha Pengolahan Pempek Palembang". *Jurnal Squalen*. Vol. 4 No. 1, Mei 2009. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- [2] Nur, M. 2009. "Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*)". *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, Vol. 14, No. 1, Maret, 2009. Lampung: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung.
- [3] Agustini, S. 2012. *Peningkatan Proses dan Pengemasan Pempek Palembang (Frozen Pempek) untuk Ekspor*. Malang: Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya.
- [4] BPOM RI. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- [5] Al. Harjono, Jusup. 2011. *Dasar-Dasar Akuntansi Jilid 1*. Yogyakarta: Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.