

PEMBINAAN ASPEK MANAJEMEN PADA KELOMPOK USAHA OLEH-OLEH KHAS BALI

Ni Wayan Rustiarini¹ dan Anak Agung Dwi Widyani¹
¹Fakultas Ekonomi Universitas Mahasaraswati Denpasar
Jl. Kamboja No. 11A Denpasar
rusti_arini@yahoo.co.id

ABSTRACT

As a tourist destination, Bali Island not only has natural attractions, but also has a culinary tour. One of currently culinary icon of Bali Island is a milk pie. IRT Nanang and UD. Lalah Manis are two business groups that produced milk pie as home industry. Despite having promising market prospect, but there are some things that must be addressed of management aspects. The few things that become a priority for repair is (a) IRT Nanang do not have trademarks and packaging logos; (b) IRT Nanang have not registered distribution license from Department of Health to obtain a Certification of Household Food Production Industry (SPP-IRT); (c) business group has not had a Standard Operating Procedure (SOP) to standarize their production process. Based on these priority problems, then the solution can be offered through this program is to provide guidance in making packaging trademarks and logos, as well as the acquisition of a business distribution license to the Department of Health to obtain a Certification of Household Food Production Industry (SPP-IRT). Additionally done assistance in making fives SOP and assistance for implementing. With the implementation of this program is expected to improve the economy of the community and support the government's efforts for the success of populist economic program.

Keywords: economic, food, milk pie

ABSTRAK

Sebagai salah satu daerah tujuan wisata, Pulau Bali tidak hanya memiliki wisata alam, namun juga memiliki wisata kuliner. *Salah satu kuliner yang saat ini menjadi ikon khas pulau Bali* adalah pie susu. IRT Nanang dan UD. Lalah Manis merupakan dua kelompok usaha yang memproduksi pie susu secara *home industry*. Meskipun memiliki prospek pasar yang cukup menjanjikan, namun terdapat beberapa hal yang harus dibenahi ditinjau dari aspek manajemen Adapun beberapa hal yang menjadi prioritas untuk diperbaiki adalah (a) IRT Nanang belum memiliki merek dagang dan logo kemasan; (b) IRT Nanang belum mendaftarkan ijin edar usaha ke Dinas Kesehatan untuk memperoleh Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT); (c) kedua kelompok usaha belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menstandarisasi proses produksinya. Berdasarkan prioritas permasalahan yang ada, maka solusi yang dapat ditawarkan melalui program ini adalah dengan melakukan pendampingan dalam pembuatan merek dagang dan logo kemasan, serta perolehan ijin

edar usaha ke Dinas Kesehatan untuk memperoleh Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Selain itu dilakukan pendampingan dalam pembuatan lima jenis SOP serta penyuluhan dalam mengaplikasikan SOP tersebut. Dengan terlaksananya program ini diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan mendukung upaya pemerintah untuk menyelesaikan program ekonomi kerakyatan.

Kata kunci: ekonomi, pangan, pie susu

A. PENDAHULUAN

Stabilitas perekonomian Indonesia tidak bisa terlepas dari keberadaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). UMKM merupakan tulang punggung perekonomian karena mampu menyumbang sekitar 60% dari Produk Domestik Bruto. Selain menunjang pertumbuhan ekonomi, keberadaan UMKM juga menyerap tenaga kerja hingga 97% sehingga mampu meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat dan mendukung program pemerintah menanggulangi kemiskinan. Pentingnya keberadaan UMKM telah dibuktikan ketika terjadi krisis ekonomi di Indonesia pada tahun 1998 yang mana UMKM mampu menyelamatkan perekonomian nasional. UMKM terbukti lebih tangguh dalam menghadapi krisis tersebut meskipun tidak sedikit usaha berskala besar yang mengalami stagnasi bahkan harus menghentikan kegiatan usahanya. Meskipun UMKM telah menunjukkan peranannya dalam perekonomian nasional, namun dalam perkembangannya masih terdapat berbagai hambatan dan kendala baik internal maupun eksternal, dalam hal produksi, pengolahan, pemasaran, sumber daya manusia, desain dan teknologi, permodalan, serta iklim usaha.

Oleh karena itu perlu dikembangkan suatu program kemitraan yang sinergis dan berkesinambungan antara pemerintah, dunia usaha, dan kalangan akademisi untuk menumbuhkembangkan UMKM, mencari solusi untuk mengatasi yang dihadapi UMKM, serta menginventarisir berbagai isu-isu mutakhir yang terkait dengan perkembangan usaha (Hafsah, 2004).

Salah satu jenis UMKM yang marak berkembang saat ini adalah usaha kecil yang bergerak dalam bidang kuliner. Keberadaan kuliner sebagai kebutuhan pokok manusia menyebabkan usaha ini dapat bertahan sepanjang masa. Selain itu, usaha kuliner menawarkan berbagai pilihan seperti makanan pokok, makanan ringan, hingga minuman. Apabila usaha ini memiliki manajemen pengelolaan yang baik, maka usaha kuliner memiliki prospek pertumbuhan yang baik dan potensial untuk dikembangkan. Salah satu jenis kuliner yang saat ini mulai berkembang di Pulau Bali, khususnya Kota Denpasar adalah Pie Susu. Usaha pie susu itu sendiri mulai berkembang di Bali sejak tahun 1989, namun keberadaan pie susu saat itu belum mampu menyaingi kepopuleran kacang asin dan salak gula pasir yang menjadi ikon oleh-oleh khas

Bali. Akan tetapi seiring dengan perkembangan sektor pariwisata saat ini, permintaan pie susu sebagai oleh-oleh khas Bali mulai mengalami peningkatan sehingga sentra-sentra produksi pie susu pun mulai banyak tersebar di beberapa kabupaten/kotamadya seperti Badung, Gianyar, dan Denpasar. Makanan ringan (camilan) yang berbentuk bulat pipih, memiliki kulit yang garing dan dilapisi susu pada bagian tengahnya tersebut ramai diburu wisatawan baik domestik maupun mancanegara. Sampai saat ini terdapat sedikitnya 20 merek pie susu di pasaran dengan jumlah permintaan mencapai 10.000 bungkus per hari (www.piesusubali.org). Tingginya permintaan pie susu menyebabkan pie susu diidentikkan dengan oleh-oleh kuliner khas Bali.

Salah satu UMKM yang memproduksi pie susu adalah IRT Nanang dan UD. Lalah Manis. IRT Nanang yang beralamat di Desa Batubulan, Kecamatan Sukawati, Kabupaten Gianyar didirikan oleh I Made Arjawa pada tahun 2011, sedangkan UD. Lalah Manis didirikan oleh I Made Ariawan tahun 2012 dengan lokasi di Desa Dandin Puri Kauh, Kecamatan Denpasar Timur, Kotamadya Denpasar. Pie susu yang diproduksi IRT Nanang belum menggunakan merek dagang sehingga pemasarannya terbatas pada sekolah-sekolah, vila dan hotel, pusat oleh-oleh, dan memenuhi pesanan dari beberapa pelanggan. UD. Lalah Manis menggunakan merek dagang Pie Susu

Bares dimana sebagian besar produksinya dipasarkan ke Pasar Oleh-oleh Krisna. Meskipun demikian, terdapat beberapa kendala ditinjau dari aspek manajemen yang perlu dibenahi agar kedua kelompok usaha dapat berkembang secara maksimal. Permasalahan-permasalahan yang menjadi prioritas untuk dibenahi ditinjau dari aspek manajemen antara lain: (a) IRT Nanang belum memiliki merek dagang dan logo kemasan; (b) IRT Nanang belum mendaftarkan izin edar usaha ke Dinas Kesehatan untuk memperoleh Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT); (c) kedua kelompok usaha belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) sehingga belum memiliki standar dalam proses produksinya. Mengingat proses produksi pie susu ini berbasis *home industry*, maka eksistensi usaha ini harus mendapat perhatian dan dukungan sebagai upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dan melaksanakan program ekonomi kerakyatan yang dicanangkan pemerintah.

B. SUMBER INSPIRASI

Teori kebutuhan Maslow menyatakan bahwa setiap manusia memiliki jenjang kebutuhan yang tersusun dalam bentuk hirarkhi. Adapun salah satu kebutuhan dasar (*basic needs*) manusia adalah pemenuhan pangan untuk mempertahankan kelangsungan hidupnya. Apabila kebutuhan dasar telah terpenuhi, manusia bisa memenuhi

kebutuhan lainnya seperti kebutuhan akan rasa aman, rasa memiliki dan kasih sayang, percaya diri, dan aktualisasi diri (Feist, 2010). Namun seiring dengan perkembangan zaman, pangan tidak lagi menjadi produk konsumsi untuk kebutuhan biologis manusia semata. Saat ini pangan merupakan bagian dari gaya hidup baru masyarakat sehingga pangan menjadi peluang untuk tumbuh dan berkembangnya industri kuliner yang memberikan tidak hanya menyajikan cita rasa tapi juga sarana untuk bersosialisasi maupun beraktualisasi. Hal ini dikarenakan perkembangan industri kuliner memberikan ruang bagi konsumen untuk bisa berkumpul dengan komunitasnya melalui layanan ruangan maupun jasa lainnya. Tidaklah mengherankan apabila industri kuliner saat ini tumbuh sangat subur.

Jika kita telusuri *roadmap* industri kreatif Indonesia yang disusun tahun 2006, industri kuliner belum menjadi salah satu bagian dari 14 subsektor industri strategis yang menjadi perhatian utama pemerintah untuk dikembangkan saat itu (Kemendag, 2008). Penyumbang terbesar pertumbuhan industri kreatif saat itu adalah industri fesyen dan periklanan. Industri kuliner baru bisa masuk menjadi subsektor ke 15 dalam industri kreatif pada tahun 2011 dengan menyumbangkan pendapatan terbesar bagi industri kreatif di Indonesia atau sekitar 32,2% dari total kontribusi industri kreatif terhadap Produk Domestik Bruto (Investor Daily, 2012). Data Badan Pusat Statistik (2012)

menunjukkan pola konsumsi masyarakat bergeser ke masakan dan minuman jadi. Usaha makanan atau restoran pun mengalami peningkatan dari tahun ke tahun.

Masuknya industri kuliner menjadi bagian dari pengembangan industri kreatif di Indonesia merupakan kesadaran pemerintah atas besarnya potensi yang dimiliki. Selain memiliki jumlah penduduk yang besar sebagai pasar domestik yang potensial, Indonesia juga memiliki beraneka makanan tradisional daerah sebagai salah satu keragaman lokal. Perkembangan sektor pariwisata di beberapa propinsi terutama propinsi Bali menjadikan industri kuliner, khususnya *Pie Susu* sebagai ikon oleh-oleh khas Bali memiliki peluang pasar yang menjanjikan. Meskipun demikian, berbagai kendala seperti belum adanya merek dagang dan logo kemasan, belum terdaftarnya izin edar usaha ke Dinas Kesehatan untuk memperoleh Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), serta belum adanya standarisasi yang dituangkan dalam Standar Operasional Prosedur (SOP) turut mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Oleh sebab itu, sektor kuliner masih memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan jika berbagai pihak serius dan konsisten untuk memberdayakan dan memfasilitasi.

C. METODE

Metode penerapan IPTEKS yang digunakan dalam kegiatan pengabdian

ini adalah metode observasi dan wawancara; (2) metode penyuluhan; (3) serta melakukan pendampingan atas kegiatan yang dilakukan, yaitu sebagai berikut:

1. Metode Observasi dan Wawancara
Pembinaan atas manajemen usaha UMKM dilakukan secara bertahap. Sebelum program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan, terlebih dahulu dilakukan observasi dan wawancara secara mendalam dengan mitra untuk mengidentifikasi permasalahan yang dialami mitra, menetapkan prioritas permasalahan, serta mendiskusikan solusi yang tepat untuk mengatasi permasalahan tersebut. Penggunaan metode ini diharapkan dapat mengenal permasalahan mitra dengan tepat sesuai dengan kebutuhan usaha dan kemampuan mitra, serta menumbuhkan peran mitra dalam merancang, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan program yang diberikan. Kedua metode ini dilaksanakan secara kontinyu sehingga dapat mengidentifikasi permasalahan yang menjadi prioritas untuk ditangani.

2. Metode Penyuluhan.

Metode ini digunakan untuk mengatasi permasalahan belum adanya standarisasi proses produksi yang dilakukan dikarenakan belum adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) pada kedua kelompok usaha. SOP dibuat dan didokumentasikan secara tertulis yang memuat prosedur atau alur kerja secara rinci dan sistematis. Penyuluhan kepada mitra diberikan terkait dengan tata cara

melaksanakan alur kerja sesuai dengan sistem tata kerja kegiatan-kegiatan operasional sehingga setiap alur pekerjaan bisa terlaksana dengan baik dan sistematis. Tujuan pelatihan ini agar setiap bagian yang terkait dapat memahami dan mengimplementasikan SOP dengan baik sehingga alur kerja proses produksi memiliki standar produksi.

3. Metode Pendampingan

Metode ini digunakan untuk mengatasi permasalahan pembuatan merek dagang dan logo kemasan, serta perolehan ijin edar usaha ke Dinas Kesehatan untuk memperoleh Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Mengingat jumlah pesanan pie susu IRT Nanang terus mengalami peningkatan, maka hal penting yang harus dilakukan pemilik usaha adalah mengurus ijin edar produk sebagai jaminan bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi standar keamanan makanan, dengan mendaftarkan PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) ke Departemen Kesehatan di Kabupaten Gianyar. Produk yang telah memiliki izin dari Dinas Kesehatan berarti produk tersebut telah sesuai standar/persyaratan, keamanan, mutu, serta manfaat dari produk tersebut. Selain itu, produk yang telah memiliki nomor registrasi dapat dipasarkan secara aman ke pasar oleh-oleh atau pasar modern.

D. KARYA UTAMA

Karya utama dalam kegiatan ini adalah 1) rancangan merek dagang dan

desain logo kemasan; 2) adanya ijin edar produk pangan olahan yang diproduksi dari Dinas Kesehatan berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT); dan 3) lima jenis SOP yang digunakan dalam proses produksi. Menurut Direktorat Jenderal Kekayaan Intelektual Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI, merek dagang adalah merek yang digunakan pada barang yang diperdagangkan oleh seseorang atau beberapa orang secara bersama-sama atau badan hukum untuk membedakan dengan barang-barang sejenis lainnya. Selain merek dagang, desain logo kemasan juga merupakan salah satu kunci keberhasilan pemasaran suatu produk. Logo kemasan berfungsi sebagai identitas yang membedakan suatu produk dengan produk lainnya. Produk yang dikemas menggunakan desain yang baik akan lebih menarik konsumen untuk membelinya. [Desain kemasan](#) adalah alat terakhir kelompok usaha dalam mempromosikan produknya. Dengan demikian tahap pertama yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini adalah perancangan merek dagang dan desain logo kemasan. Dalam proses pemasarannya UD. Lalah Manis saat ini, merek dagang pie susu “Bares” bertransformasi menjadi pie susu “**Bares’ta**”, sedangkan pie susu yang diproduksi IRT Nanang belum memiliki merek dagang dan logo kemasan. Oleh karena itu, dalam pengabdian ini, tim pengabdian mendampingi mitra untuk membuat merek dagang dan merancang

logo kemasan. Berdasarkan diskusi yang mendalam bersama pemilik, maka nama yang disepakati adalah pie susu “**Wilin**” yang merupakan akronim dari nama kedua anak perempuan pemilik yakni Winda dan Linda. Sesuai dengan makna yang terkandung pada merek dagang Wilim, maka pada logo kemasan digambarkan dua orang gadis Bali yang sedang menari. Logo kemasan ini diharapkan dapat menjadi identitas bahwa pie susu yang diproduksi merupakan oleh-oleh kuliner dari Bali. Nantinya merek dagang dan logo kemasan tersebut akan dicetak pada kemasan plastik OPP berpelekat yang berukuran 7,5 x 7,5 cm. Penggunaan kemasan plastik berlabel memiliki banyak manfaat seperti sebagai sarana promosi yang efektif untuk mengenalkan produk ke konsumen, membangun *image/citra* usaha, mempengaruhi calon pembeli untuk memilih produk, serta menumbuhkan kepercayaan bahwa produk yang dibeli merupakan produk yang berkualitas.

Setelah dilakukan pembuatan merek dagang dan perancangan logo kemasan, maka tahap kedua yang dilakukan mendaftarkan produk ke Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar untuk memperoleh ijin edar produk pangan olahan yang berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Lampiran Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah

Tangga menyatakan bahwa SPP IRT adalah jaminan tertulis yang diberikan Bupati/Walikota cq Pemerintah Daerah (Pemda) Kabupaten/Kota terhadap pangan Industri Rumah Tangga (IRT) di wilayah kerjanya yang telah memenuhi persyaratan pemberian SPP-IRT dalam rangka peredaran pangan IRT. Pangan IRT itu sendiri merupakan pangan olahan hasil produksi IRT yang diedarkan dalam kemasan eceran dan berlabel. Sertifikasi ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing industri rumah tangga dan kepercayaan konsumen terhadap pangan yang dihasilkan serta menumbuhkan kesadaran dan motivasi konsumen dan karyawan tentang pentingnya pengolahan pangan yang higienis dan tanggung jawab terhadap keselamatan konsumen. Cara produksi pangan yang baik mencakup seluruh mata rantai produksi dimulai dari bahan baku sampai produksi akhir yang mencakup lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Dengan adanya cara produksi pangan yang baik, maka industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan.

Hasil survei yang dilakukan Dinas Kesehatan Gianyar pada tanggal 26 Mei 2015 ke IRT Nanang memutuskan bahwa Tim Perizinan Dinas Kesehatan belum dapat mengeluarkan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) untuk pie susu yang diproduksi dikarenakan terdapat beberapa hal yang belum dapat dipenuhi seperti 1) dinding dan lantai harus rapi dan mudah dibersihkan; 2) harus melakukan pemasangan plapon dan lubang-lubang ventilasi ditutup dengan kaca; 3) membuat pintu agar tempat pengolahan kue tidak terbuka; 4) tempat pengolahan agar tidak menyatu dengan dapur rumah tangga; 5) tidak ada binatang/serangga pengganggu yang masuk; mempersiapkan kotak P3K; dan 6) membuat buku ekspedisi. Dengan demikian, kondisi fisik lokasi produksi IRT Nanang yang masih harus dibenahi agar dapat diperoleh Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Meskipun Dinas Kesehatan belum menerbitkan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), namun Dinas Kesehatan memberikan Sertifikat Penyuluh Keamanan Pangan (SPKP Dinkes) No. 055/5104/15 kepada pemilik IRT Nanang yang menunjukkan bahwa pemilik telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang dilaksanakan pada tanggal 26 Mei 2015. Nomor sertifikat tersebut dapat dicantumkan pada plastik kemasan sebagai bukti bahwa produk yang

dihasilkan telah berada dibawah pengawasan Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar. Adapun masa berlaku sertifikat tersebut sampai dengan 27 Mei 2016.

Salah satu aspek penting dalam mewujudkan manajemen usaha yang baik adalah dengan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) pada seluruh proses yang terjadi pada usaha tersebut. SOP merupakan hal yang penting karena merupakan pedoman atau acuan untuk melaksanakan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi. SOP juga merupakan alat penilaian kinerja suatu bagian sesuai dengan tata kerja, prosedur dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan (Sailendra, 2015). SOP menyediakan informasi untuk melakukan suatu pekerjaan dengan benar bagi tiap tenaga kerja, dan mempermudah untuk mengevaluasi penerapan ketidakkonsistenan dalam kualitas dan kuantitas suatu produk atau hasil akhir. SOP juga bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh mata rantai produksi dimulai dari bahan baku sampai produksi akhir. SOP yang dibuat merupakan SOP dengan bentuk paling sederhana (*simple steps*) yang digunakan apabila prosedur yang disusun hanya memuat sedikit kegiatan, dilaksanakan oleh beberapa orang, dan merupakan proses yang pendek, yang umumnya kurang dari 10 (sepuluh) langkah. Bentuk SOP ini mengingat kedua kelompok usaha merupakan *home industry* dimana sebagian besar karyawannya merupakan ibu-ibu rumah tangga yang berasal dari lingkungan

sekitar sehingga SOP harus sederhana dan mudah dipahami oleh setiap bagian yang terlibat dalam proses produksi. Adapun lima SOP yang telah dibuat yaitu SOP Penerimaan Bahan Baku, SOP Pengolahan/ Produksi, SOP *Quality Control*, SOP Pengemasan, SOP Penyimpanan Hasil Produksi. Produk kegiatan pengabdian akan ditampilkan sebagai berikut.



Gambar 1A. Merek dagang dan logo kemasan pie susu Bares'ta



Gambar 1B. Merek dagang dan logo kemasan pie susu Wilin



Gambar 1C. Menerima kunjungan dari Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar



Gambar 1D Kondisi fisik IRT Nanang yang disarankan Dinas Kesehatan untuk segera dibenahi

E. ULASAN KARYA

Adanya pergeseran pola hidup masyarakat yang semakin modern menjadikan industri makanan menjadi suatu peluang usaha yang menjanjikan bagi masyarakat. Pertumbuhan pariwisata di Indonesia, khususnya Pulau Bali juga memberikan kontribusi yang signifikan bagi perkembangan usaha pie susu yang menjadi ikon oleh-oleh khas Bali saat ini. Oleh karena itu adanya usaha-usaha kecil masyarakat berbasis *home industry* harus mendapat dukungan dari pemerintah, akademisi, dan masyarakat. Adanya pembinaan atas manajemen usaha kedua kelompok diharapkan dapat memperbaiki dan meningkatkan kualitas dan kuantitas produk yang dibuat. Pembuatan merek dagang dan perancangan logo kemasan diharapkan memperluas pasar pie susu, tidak hanya bersifat domestik namun juga internasional. Agar konsumen merasa aman atas produk yang dihasilkan, maka produk harus memiliki izin edar produk pangan olahan yang berupa Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang

dicantumkan pada label kemasan pie susu. Sertifikasi ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh mata rantai produksi telah menerapkan cara produksi pangan yang baik sehingga pie susu yang diproduksi bermutu, layak konsumsi, dan aman bagi kesehatan. Untuk memastikan bahwa semua alur produksi pada cara produksi pangan yang baik telah diketahui oleh semua karyawan dan dilakukan dengan baik, maka alur produksi tersebut perlu didokumentasikan pada Standar Operasional Prosedur (SOP). Apabila seluruh karyawan telah bekerja sesuai dengan SOP maka alur produksi dapat dilaksanakan dengan benar, tepat, dan konsisten.

F. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat pada kelompok usaha pie susu UD. Lalah Manis dan IRT Nanang telah berjalan dengan lancar. Adapun hasil nyata yang telah dicapai dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah 1) adanya peningkatan pesanan (*repeat order*) sebesar 50%, 2) memperluas daerah pemasaran yang telah mampu menjangkau beberapa pasar oleh-oleh modern sebesar 20%; serta 3) adanya standarisasi dan konsistensi dalam proses produksi.

G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dengan adanya program pengabdian masyarakat pada kedua kelompok usaha pie susu ini, maka mitra memperoleh tambahan pengetahuan dan teknologi pada aspek manajemen dan produksi. Hal ini tentu saja berdampak pada peningkatan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan. Dampak lainnya adalah meningkatkan kepercayaan konsumen atas produk yang dibuat dan memberikan keyakinan bahwa produk telah sesuai dengan standar yang ada sehingga diharapkan mampu menambah penjualan kedua kelompok.

H. DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2012. *Data Strategis BPS 2012. Badan Pusat Statistik*
- Feist, Gregory J. 2010. *Teori Kepribadian : Theories of Personality*. Jaharta: [Salemba Humanika](#). hal. 331.
- Hafsah, Mohammad Jafar. 2004. Upaya Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM). *Infokop*. Nomor 25 Tahun XX. Hal 40-44.
- Investor Daily*. 2012. *Kuliner Beri Pendapatan Terbesar Bagi Industri Kreatif*. Diakses dari [http://www.investor.co.id/tradeand-services/kuliner-beri-pendapatan-](http://www.investor.co.id/tradeand-services/kuliner-beri-pendapatan-terbesar-bagi-industri-kreatif/49205)

[terbesar-bagi-industri-kreatif/49205](#)

- Kementrian Perdagangan, 2008. *Rencana Kerja Pengembangan Ekonomi Kreatif 2025. Departemen Perdagangan RI*
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga
- Sailendra, Annie. 2015. *Langkah-langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.

www.piesusubali.org

I. PERSANTUNAN

Melalui tulisan ini kami mengucapkan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Direktorat Pendidikan Tinggi (Dikti), Rektor Universitas Mahasaraswati Denpasar melalui Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mahasaraswati Denpasar, Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar, serta pemilik dan segenap karyawan UD. Lalah Manis dan IRT Nanang yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian ini sehingga kegiatan ini dapat diselesaikan sesuai dengan waktu yang direncanakan.