



Journal Homepage



<https://ejournal.unibabwi.ac.id/index.php/tekiba/index>

**TEKIBA: Jurnal Teknologi dan Pengabdian Masyarakat**



Journal Title

## Peningkatan Kapasitas Produksi dan Diversifikasi Produk Melalui Mesin Baru dan Inovasi Menu Sehat



Firdaus Al Maidah<sup>1\*\*</sup>  Via Lailatur Rizki<sup>2</sup>  Ria Meilan<sup>3</sup> 

<sup>1</sup>[firdaus.almaidah93@gmail.com](mailto:firdaus.almaidah93@gmail.com), <sup>2</sup>[vialailaturrizki@gmail.com](mailto:vialailaturrizki@gmail.com),

<sup>3</sup>[riameilan88@gmail.com](mailto:riameilan88@gmail.com)

**\*\*Correspondence Author** : [firdaus.almaidah93@gmail.com](mailto:firdaus.almaidah93@gmail.com)

<sup>1,2</sup>Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang, Indonesia

<sup>3</sup>Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang, Indonesia

### ARTICLE INFO

### ABSTRACT

#### Article History:

Revised Date: 22 November 2024

Published Date: 30 November 2024

#### Keywords:

Community Empowerment, Healthy Canteen, Production Capacity Improvement, Product Diversification, Financial Reporting Standardization

This community service program aims to empower members of the Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung through the management of a healthy canteen as part of efforts to improve economic welfare. Although this healthy canteen has excellent potential, partners face challenges such as limited production capacity due to outdated production equipment, lack of variety of healthy snack products, and inability to prepare financial reports that meet standards. To overcome these problems, this program offers solutions that focus on three main aspects: 1) Increasing production capacity through the procurement of new machines, such as cup sealer machines, freezers, and electric ovens; 2) Product diversification with the innovation of six new healthy and attractive menus for students, which are implemented through training and technology application; and 3) Improve partner understanding of standard financial reporting. The implementation method consists of five stages: socialization, training, technology application, mentoring, and evaluation, as well as program sustainability efforts. Through the procurement of new production machines, this program has succeeded in increasing the production capacity of snacks in the healthy canteen by 58%. On the other hand, through the use of new machines and new menu innovations, the variety of healthy food and drinks sold at the Dharma Wanita Healthy Canteen has increased by 6 new menus that are more attractive and healthy. In addition, partner members showed a significant increase in their understanding of knowledge related to standard financial reports, with the average test score increasing from 53 to 93 after the training. Overall, this program improves the economy of partner members and contributes to creating a healthier school environment. The program's sustainability is driven by the partners' commitment to continue developing healthy canteens, making it a real effort to empower the economy and welfare of the school community.

## 1. PENDAHULUAN

Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung memiliki tujuan untuk menyejahterakan anggotanya melalui bidang pendidikan, ekonomi, dan sosial budaya secara demokratis. Sebagai salah satu langkah konkret untuk mencapai tujuan ini, Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung telah menginisiasi pembukaan kantin sehat di sekolah. Kantin sehat ini tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi anggota yang terlibat, dengan meningkatkan pendapatan dan keterampilan mereka dalam manajemen usaha, tetapi juga memberikan dampak positif bagi lingkungan sekolah secara luas.



**Gambar 1.** Foto Beberapa Anggota Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung dan Kepala Sekolah

Kehadiran kantin sehat di lingkungan sekolah menjadi elemen penting yang mendukung upaya konsumsi pangan yang aman dan sehat bagi seluruh komunitas sekolah, terutama peserta didik [1]. Keberadaan kantin di sekolah, tidak hanya sekedar untuk memenuhi kebutuhan makan dan minum siswa semata, namun juga dapat dijadikan sebagai wahana untuk mendidik siswa tentang kesehatan, kebersihan, kejujuran, saling menghargai, disiplin dan nilai-nilai lainnya [2]. Dengan demikian, kantin sehat di sekolah bukan hanya berperan sebagai penyedia makanan, tetapi juga sebagai lingkungan yang mendukung pembentukan karakter dan pola hidup sehat siswa secara menyeluruh. Meskipun memiliki potensi besar untuk memberikan manfaat kesehatan dan ekonomi, kantin sehat Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung masih dihadapkan pada sejumlah tantangan yang perlu diatasi. Berikut beberapa permasalahan yang dihadapi mitra dalam upaya mencapai tujuan kesejahteraan anggota melalui bidang ekonomi berupa kantin sehat yaitu.

### 1. Rendahnya Partisipasi Anggota Dalam Usaha Ekonomi

Masih sedikitnya partisipasi dari anggota Dharma Wanita Persatuan yang berperan aktif untuk meramaikan jajanan di kantin sehat. Dari 25 anggota, hanya 3 anggota (yaitu ibu Vani, ibu Puput, dan ibu Nurhayati) yang terlibat untuk menitipkan hasil usahanya, sedangkan jumlah siswa siswi di SMPN 1 Rowokangkung sebanyak 360. Hal ini mengakibatkan keterbatasan dalam pemenuhan jumlah makanan dan minuman sehat yang ditawarkan. Padahal ruang kantin yang dialokasikan cukup memadai dan luas.



**Gambar 2.** Kondisi Kantin Sehat Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung

### 2. Keterbatasan Modal Usaha

Berdasarkan jumlah 25 anggota, hanya 3 yang berani memulai usaha dan menjualnya di kantin sehat. Anggota lain masih tidak percaya diri dan terkendala pada modal. Dari tiga anggota yang memiliki usaha tersebut, dua di antaranya mengalami kendala sumber modal, yaitu seorang Guru Tidak Tetap (GTT) dan istri penjaga malam. Kendala ini membatasi kemampuan mereka untuk memperluas usaha dan meningkatkan pendapatan keluarga.

### 3. Keterbatasan Waktu dan Tenaga

Anggota sering kali menghadapi keterbatasan waktu dan tenaga karena tanggung jawab lain, seperti pekerjaan utama atau tugas rumah tangga. Hal ini menghambat mereka untuk fokus pada pengembangan usaha dan menjaga konsistensi dalam produksi serta pemasaran produk, sehingga berdampak pada pertumbuhan dan keberlanjutan usaha.

### 4. Kurangnya Pengetahuan dan Keterampilan dalam Manajemen Usaha

Dari tiga anggota yang sudah memulai usaha, dua adalah guru tanpa pengalaman dalam usaha makanan, dan satu anggota lain lulusan SMP dengan status ibu rumah tangga. Minimnya pengalaman ini menghambat mereka dalam mengatur operasional, memasarkan produk, dan

mengelola keuangan, yang berpotensi menghambat perkembangan usaha kantin sehat mereka.

### 5. Keterbatasan Kapasitas Produksi

Keterbatasan lainnya adalah peralatan yang kurang memadai dan usang, hingga menghambat efisiensi dan kapasitas produksi dan memengaruhi jumlah pendapatan mereka. Contoh ibu Vani menjual ciki, basreng, cireng, dan minuman sachetan yang hanya dikemas dalam cup plastik tanpa menggunakan tutup.



**Gambar 3.** Tampilan Produk Minuman Ibu Vani dengan Kemasan Tanpa Tutup

Selain itu, keterbatasan alat produksi juga dialami bu Puput yang menggunakan oven dengan usia yang sudah lama (milik ibu mertuanya dulu) dan berukuran kecil untuk membuat jajanan roti isi dan risol mayo.



**Gambar 4.** Kondisi Oven dan Proses Pembuatan Jajanan oleh Ibu Puput

Sedangkan ibu Nurhayati memproduksi makanan seperti nasi campur, nasi ayam geprek, tahu kecek yang proses pembuatannya ini sangat membutuhkan lemari pendingin untuk tempat menyimpan bahan baku setengah jadi, agar diolah di subuh hari untuk kemudian di bawa ke sekolah. Sedangkan saat ini lemari es atau freezer yang digunakan adalah freezer yang bergabung dengan kebutuhan rumah tangga sehingga ini mengakibatkan kelebihan muatan dan jajanan yang dijual tidak bisa banyak. Selain itu, usia kulkasnya juga sudah usang.



**Gambar 5.** Proses Pembuatan Makanan Sehat dan Kondisi Mesin Pendingin Ibu Nurhayati

### 6. Kurangnya Diversitas Produk

Produk yang dijual kurang memiliki variasi dan kurang menarik konsumen, serta produk yang dijual didominasi makanan tidak sehat sementara makanan bergizi seperti nasi atau roti jarang tersedia, menghambat tujuan awal pendirian kantin sehat.



**Gambar 6.** Foto Jajanan Kantin (Minimnya Variasi Makanan Sehat)

### 7. Keterbatasan Praktek Akuntansi yang Standar

Anggota belum memiliki pengalaman dalam membuat laporan keuangan usaha yang baik dan benar, serta belum memiliki pengetahuan tentang laporan keuangan berbasis Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM). Selama ini hanya mencatat biaya habis bahan dan hasil pendapatan tanpa penyusunan laporan.

### 8. Kesulitan dalam Pemasaran Produk

Tiga anggota yang sudah memulai usaha hanya mengandalkan kantin SMP sebagai sarana usaha, sehingga jangkauan pemasaran sangat terbatas dan kurangnya strategi promosi yang efektif untuk memperkenalkan kantin baik didalam maupun luar lingkungan sekolah.

Berdasarkan latar belakang permasalahan tersebut, dapat dipahami bahwa masalah yang dihadapi oleh mitra cukup banyak. Oleh karena itu, diperlukan adanya justifikasi persoalan prioritas yang telah disepakati oleh tim peneliti untuk diselesaikan selama pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat. Beberapa justifikasi persoalan prioritas yang disepakati antara tim pengusul dengan mitra terdapat pada bidang produksi dan manajemen, antara lain.



### A. Keterbatasan Kapasitas Produksi Akibat Alat Usang

Alat produksi yang sudah usang seringkali menjadi penghambat utama dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas produk, terutama di sektor usaha kecil dan menengah (UKM). Penerapan teknologi tepat guna dalam proses produksi dapat menjadi solusi untuk meningkatkan produksi [3]. Teknologi meningkatkan efisiensi proses produksi, menghemat waktu, dan juga mengurangi pemborosan sumber daya. Selain itu, penggunaan teknologi mesin tepat guna juga dapat meningkatkan produksi UKM dan meningkatkan kualitas produk [4].

### B. Kurangnya Diversitas Produk yang Dijual

Diversifikasi produk merupakan salah satu strategi penting untuk menarik minat konsumen dan memenuhi kebutuhan pasar yang beragam. Kantin sehat seharusnya mampu menyediakan makanan yang bergizi, higienis, dan aman untuk dikonsumsi oleh berbagai kalangan, termasuk siswa dan staf sekolah [5]. Dalam konteks bisnis makanan dan minuman, diversifikasi produk memiliki dampak positif pada pertumbuhan perusahaan [6]. Selain itu, keberagaman produk secara langsung memengaruhi niat beli konsumen [7]. Jadi, inovasi produk merupakan salah satu kunci untuk meningkatkan daya tarik dan keberlanjutan bisnis.

### C. Keterbatasan Pengetahuan tentang Ilmu Akuntansi Standar

Minimnya pemahaman pelaku usaha kecil tentang prinsip akuntansi standar sering menjadi kendala dalam menyusun laporan keuangan yang sesuai, seperti yang diatur dalam SAK EMKM. Padahal, informasi akuntansi mempunyai peran penting dalam pencapaian keberhasilan usaha di berbagai sektor, termasuk sektor usaha kecil [8]. Informasi akuntansi yang akurat dan terstruktur sangat penting untuk mendukung keberhasilan usaha. Sistem pencatatan yang baik tidak hanya membantu dalam mengidentifikasi laba dan rugi usaha, tetapi juga memberikan gambaran yang jelas mengenai pangsa pasar untuk perencanaan masa depan [9]. Oleh karena itu, pelatihan akuntansi berbasis SAK EMKM menjadi langkah strategis untuk meningkatkan literasi keuangan dan profesionalisme pelaku usaha kecil.

Berdasarkan skala prioritas tersebut, maka program pengabdian ini memiliki tujuan untuk

memberikan solusi terbaik kepada mitra program yakni untuk menyelesaikan permasalahan prioritas mitra, yaitu:

1. Peningkatan kapasitas produksi melalui pengadaan mesin produksi baru (seperti mesin cup sealer, freezer, dan oven listrik).
2. Peningkatan diversitas produk melalui inovasi "6 Menu Sehat untuk Pelajar Aktif".
3. Peningkatan pemahaman tentang laporan keuangan berbasis SAK EMKM.

Tabel 1. Solusi dan Target Penyelesaian Luaran

No	Jenis Luaran	Target Luaran	Indikator Capaian
1	Peningkatan kapasitas produksi	Jumlah jajanan yang dijual di kantin sehat SMP meningkat lebih dari 50%	Data jumlah produk jajanan yang dijual oleh 3 anggota sebelum dan sesudah pelatihan
2	Peningkatan diversifikasi produk	Enam menu baru yang menarik dan sehat melalui inovasi "6 Menu Sehat untuk Pelajar Aktif"	Data jumlah variasi produk jajanan yang dijual oleh 3 anggota sebelum dan sesudah pelatihan
3	Peningkatan pemahaman mitra mengenai laporan keuangan yang standar	Anggota mitra memiliki pengetahuan umum tentang laporan keuangan berbasis SAK EMKM	Hasil tes sebelum dan sesudah pelatihan

## 2. METODE

Metode pelaksanaan dalam program Pengabdian Masyarakat Pemula ini terbagi menjadi lima tahap, yaitu:

### 1. Tahap Sosialisasi

Tahap ini bertujuan untuk memberikan pemahaman awal mengenai program pengabdian kepada seluruh anggota mitra yang akan dilaksanakan di lokasi mitra yaitu di SMPN 1 Rowokangkung Kabupaten Lumajang. Kegiatan ini melibatkan pengenalan jadwal kegiatan, tujuan program, dan rincian bantuan alat yang akan diberikan. Pada tahap ini, penyerahan mesin produksi baru seperti mesin cup sealer, freezer, dan oven listrik akan diberikan kepada tiga anggota mitra yang berjualan di kantin sehat, serta menginformasikan kepada mitra mengenai jadwal pelaksanaan program dan siapa koordinator yang bertanggung jawab pada masing-masing program kegiatan.

### 2. Tahap Pelatihan

Pelatihan dibagi menjadi tiga topik utama yang masing-masing akan disampaikan melalui sesi pelatihan intensif dan akan diselenggarakan di SMPN 1 Rowokangkung Kabupaten Lumajang. Tiga topik pelatihan yang akan disampaikan yaitu:

#### a. Efisiensi Perencanaan dan Optimisasi Proses Produksi

Tahapan pelatihan pertama berfokus pada pembekalan perencanaan produksi yang efisien dan sesuai dengan kebutuhan serta kapasitas usaha mitra. Materi yang diberikan mencakup optimisasi proses produksi, dengan strategi untuk

meminimalkan pemborosan waktu dan tenaga kerja, serta memaksimalkan *output* produksi. Melalui pendekatan ini, mitra diharapkan dapat mengelola operasi mereka secara efektif, menghadapi tantangan bisnis, dan mencapai tujuan keuangan yang diinginkan [10].

Strategi perencanaan dan pengendalian produksi menjadi elemen kunci dalam memastikan keberlangsungan dan perkembangan usaha [11]. Perencanaan sendiri merupakan langkah penting dalam pengembangan desain dan produksi barang atau jasa yang membantu organisasi mencapai efisiensi dan efektivitas operasional [12]. Selain itu, perencanaan kebutuhan bahan baku berperan penting dalam pengambilan keputusan strategis yang dapat meningkatkan daya saing usaha [13].

### **b. Diversifikasi Produk**

Diversifikasi produk adalah penganekaragaman produk [14]. Penganekaragaman/Diversifikasi produk merupakan jalan keluar yang saat ini dianggap paling baik untuk memecahkan masalah dalam pemenuhan kebutuhan pangan [15]. Tujuan diversifikasi diantaranya untuk mengatasi rasa jemu atau bosan terhadap suatu produk, meningkatkan nilai gizi suatu produk serta dapat meningkatkan nilai tambah suatu produk [16]. Apabila usaha tidak melakukan inovasi produk maka menimbulkan tingginya resiko kehilangan konsumen karena pesaing [17]. Jadi, inovasi menu menjadi salah satu kunci keberhasilan dalam bisnis kuliner [18].

Pelatihan kedua akan fokus pada pengembangan keterampilan anggota dalam menciptakan berbagai menu atau jenis jajanan sehat yang variatif dan menarik. Anggota akan diberikan pelatihan mendalam tentang pentingnya melakukan inovasi pada resep dan tampilan produk agar lebih menarik bagi konsumen, dan pentingnya penggunaan bahan-bahan sehat dan berkualitas tinggi untuk menghasilkan produk yang enak dan menyehatkan.

### **c. Standarisasi Laporan Keuangan**

Tahapan pelatihan terakhir adalah mengenai manajemen keuangan. Anggota mitra Dharma Wanita Persatuan akan dibekali materi tentang cara menyusun laporan keuangan yang akurat dan sesuai dengan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM).

SAK EMKM merupakan standar akuntansi keuangan yang sederhana yang mengatur transaksi umum yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan pelaporan keuangan EMKM [19]. SAK EMKM ini diharapkan dapat mempermudah pelaku UMKM dalam menyusun laporan keuangan yang dapat digunakan untuk mengembangkan usaha [20]. Dalam pelatihan ini, anggota akan mempelajari prinsip-prinsip dasar akuntansi serta langkah-langkah praktis dalam mencatat transaksi keuangan secara sistematis dan terstruktur.

### **3. Tahap Penerapan Teknologi**

Pada tahap ini, teknologi dan metode yang telah dipelajari dalam sesi pelatihan akan diterapkan secara langsung. Anggota mitra menerapkan penggunaan mesin cup sealer, freezer, dan oven listrik dalam produksi harian mereka. Hasil produksi harian tersebut kemudian dijual di Kantin Sehat Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung. Mereka juga akan mulai menerapkan inovasi "6 Menu Sehat untuk Pelajar Aktif" dan menyusun laporan keuangan menggunakan standar SAK EMKM.

### **4. Pendampingan dan Evaluasi**

Selama periode penerapan teknologi, tim pengabdian akan melakukan pendampingan secara berkala untuk memastikan bahwa anggota mitra dapat memproduksi usaha mereka secara optimal. Evaluasi akan dilakukan melalui pengamatan langsung di lokasi mitra yaitu Kantin Sehat Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung Kabupaten Lumajang. Selain itu, tim pengabdian juga akan melakukan pengumpulan data mengenai peningkatan kapasitas produksi, diversifikasi produk, dan keterampilan pengelolaan keuangan.

### **5. Keberlanjutan Program**

Keberlanjutan program ini diharapkan dapat tercapai dengan kemandirian mitra untuk mampu membuat perencanaan produksi yang efisien dan optimal sesuai dengan kebutuhan Kantin Sehat Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung. Selain itu, mitra juga diharapkan dapat menerapkan dan mengembangkan inovasi menu lain yang variatif dan bergizi, sehingga dapat terus menarik minat konsumen. Tidak hanya itu, mitra juga diharapkan dapat menyusun laporan keuangan bulanan secara mandiri dengan baik dan benar, sehingga dapat memantau kinerja usaha mereka secara akurat dan berkelanjutan.



**Gambar 7.** Flowchart yang Menggambarkan Metode Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat Pemula 2024

### 3. HASIL

Hasil pelaksanaan program Pengabdian Masyarakat Pemula ini terbagi menjadi lima tahap, yaitu:

#### 1. Tahap Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada 14 September 2024 di aula SMPN 1 Rowokangkung Kabupaten Lumajang dan dihadiri oleh 5 orang perwakilan dari mitra Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung, 5 orang tim pengabdian serta ketua LPPM ITB Widya Gama Lumajang. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai latar belakang dan tujuan akhir pelaksanaan program, menjelaskan proses kegiatan dalam program pengabdian, menjelaskan peran mitra dalam setiap kegiatan, memperkenalkan koordinator kegiatan, dan menyebutkan jadwal kegiatan untuk seluruh tahapan program pengabdian. Selain itu, kegiatan sosialisasi ini ditutup dengan penyerahan mesin produksi baru untuk menunjang peningkatan kapasitas proses produksi di Kantin Sehat Dharma Wanita Persatuan.



**Gambar 8a.** Sosialisasi



**Gambar 8b.** Serah Terima Alat Bantuan

#### 2. Tahap Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan pada 11 Oktober 2024 dan dihadiri oleh 15 anggota mitra (Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung) dan 5 orang tim pengabdian dari ITB Widya Gama Lumajang. Kegiatan pelatihan meliputi tiga topik utama.

##### a. Efisiensi Perencanaan dan Optimisasi Proses Produksi.

Pelatihan ini memberikan pemahaman mengenai pentingnya meningkatkan efisiensi dan optimisasi dalam proses produksi.



**Gambar 9.** Foto Bersama Setelah Kegiatan Pelatihan

##### b. Diversifikasi Produk

Pelatihan ini memberikan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi dalam sebuah usaha. Selain itu, dalam sesi ini, narasumber bersama dengan mitra membahas kemungkinan variasi inovasi menu sehat yang dapat diproduksi dan dijual untuk menambah pilihan jajanan di Kantin Sehat Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung.





**Gambar 10.** Kegiatan Pelatihan Manajemen Tabel 2. Hasil Pelatihan Diversifikasi Produk Berupa 6 Menu Baru

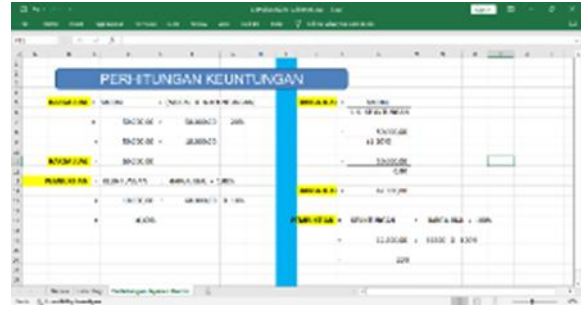
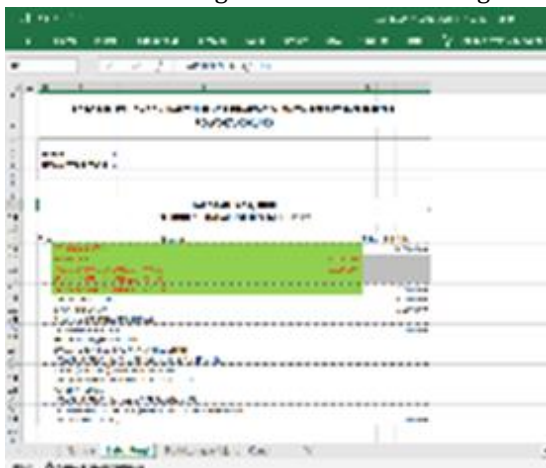
No	Inovasi Menu Baru	Bahan Utama
1	Nasi campur ( <i>rice bowl</i> )	- Nasi, mie, telur, sayuran, dan sambal
2	Nasi ayam geprek ( <i>rice bowl</i> )	- Nasi, ayam goreng, sambal geprek, lalapan.
3	Es kul-kul	- Buah segar, coklat, dan topping.
4	Roti mini piza sehat	- Adonan pizza, saus, sayuran, dan daging (sosis atau ayam)
5	Salad buah	- Buah segar, yoghurt, dan susu.
6	Jus Buah	- Buah segar, air, dan es batu.

### c. Standarisasi Laporan Keuangan

Pada sesi terakhir dari tahap pelatihan, peserta dibekali dengan pengetahuan umum mengenai laporan keuangan berbasis SAK EMKM. Kemudian dilanjutkan dengan praktek langsung menyusun laporan keuangan laba rugi penghasilan tahunan yang berbasis SAK EMKM dan simulasi perhitungan keuntungan dari hasil penjualan menu baru.



**Gambar 11.** Kegiatan Pelatihan Keuangan



**Gambar 12.** Hasil Pelatihan Keuangan berupa Laporan Laba Rugi Penghasilan dan Simulasi Perhitungan Keuntungan Menu Baru

Setiap sesi dipandu oleh narasumber yang berkompeten di bidangnya, memberikan wawasan umum terkait masing-masing topik. Pelatihan pada sesi pertama dan kedua disampaikan oleh ibu Ayu Nareswari, S.E., M.M, sedangkan pada sesi ketiga disampaikan oleh ibu Een Yualika Ekamrinda, S.E., M.Akun.

### 3. Tahap Penerapan Teknologi

Kegiatan penerapan teknologi dilaksanakan pada 27-28 September 2024 dengan 5 anggota Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung dan 5 orang tim pengabdian dari ITB Widya Gama Lumajang. Fokus kegiatan ini adalah penggunaan tiga mesin baru (oven listrik, freezer, dan mesin cup sealer) untuk meningkatkan kapasitas produksi dan diversitas produk di Kantin Sehat Dharma Wanita Persatuan.



**Gambar 13.** Freezer untuk Meningkatkan Kapasitas Penyimpanan Bahan Baku Produksi



**Gambar 14.** Kegiatan Produksi Menu Baru Berupa "Mini Piza" dengan Oven Listrik



**Gambar 15.** Kegiatan Pengemasan Minuman dengan Mesin Cup Sealer

#### 4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dan evaluasi dilakukan bersamaan dengan penerapan teknologi untuk memantau implementasi serta memberikan bimbingan kepada mitra terkait adanya kendala dalam operasionalisasi mesin baru, diversifikasi produk, dan penyusunan laporan keuangan yang sesuai standar. Evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam kemampuan produksi dan pengelolaan keuangan.



**Gambar 16.** Foto Bersama Kegiatan Pendampingan dan Evaluasi Program

#### 5. Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program diupayakan melalui komitmen mitra untuk terus mengembangkan kantin sehat serta menerapkan pelatihan dan penerapan teknologi yang sudah diberikan. Program ini tidak hanya berfokus pada jangka pendek, tetapi juga diharapkan dapat berkontribusi pada keberlanjutan ekonomi dan kesejahteraan komunitas anggota mitra.

#### 4. PEMBAHASAN

Bagian ini membahas hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berfokus

pada tiga aspek utama, yaitu peningkatan kapasitas produksi, diversifikasi produk, dan peningkatan pemahaman serta keterampilan dalam menyusun laporan keuangan yang standar.

##### 1. Peningkatan Kapasitas Produksi

Sebelum program dijalankan, rata-rata jumlah produk yang dihasilkan di kantin Dharma Wanita mencapai sekitar 95 produk per hari. Melalui metode peningkatan kapasitas produksi, yaitu pengadaan dan pemanfaatan mesin baru (cup sealer, freezer, dan oven listrik), mitra kini mampu memproduksi rata-rata 150 produk per hari. Dampak ini menunjukkan peningkatan sekitar 58%, yang secara langsung berpotensi menambah pendapatan mitra dan menjawab kebutuhan pasar yang semakin besar di lingkungan sekolah.

Adanya freezer baru dengan kapasitas penyimpanan sebesar 200 liter membantu mitra dalam memperbesar kapasitas penyimpanan bahan baku. Dengan kapasitas penyimpanan yang lebih banyak, mitra dapat membeli bahan baku dengan jumlah yang lebih banyak dan dalam waktu yang bersamaan. Hal ini menghemat waktu mitra untuk membeli bahan baku dan mengurangi biaya transportasi pembelian bahan baku. Selain itu, dengan adanya freezer baru ini, mitra dapat membuat menu baru berupa es kul-kul dan salad buah dengan porsi yang lebih banyak dalam sekali produksi.

Oven listrik berkapasitas 35 liter juga membantu mitra dalam meningkatkan kapasitas produksi. Kapasitas yang besar membantu mitra untuk memanggang lebih banyak produk dalam satu waktu, karena memuat dua loyang kue secara bersusun. Adanya fitur timer dan pengaturan suhu maksimum memungkinkan mitra untuk mengatur waktu dan suhu secara optimal, sehingga meningkatkan efisiensi produksi. Selain itu, adanya teknologi pemanasan yang merata memastikan setiap makanan matang dengan konsisten, menjaga standar kualitas produk dan kepuasan pelanggan. Dengan demikian, oven ini tidak hanya memperbesar kapasitas produksi tetapi juga memastikan kualitas produk yang konsisten.

Terakhir, adanya mesin cup sealer membantu mitra dalam proses penyegelan kemasan. Penggunaan mesin ini mengurangi risiko kesalahan manusia yang sering terjadi pada metode manual, memastikan segel yang



konsisten, serta meminimalkan pemborosan akibat produk yang tidak sesuai standar. Fleksibilitas mesin cup sealer yang dapat disesuaikan untuk berbagai ukuran dan jenis gelas juga mendukung mitra dalam memenuhi permintaan konsumen yang beragam. Selain itu, mesin ini menghasilkan segel yang rapat dan higienis, menjaga kebersihan serta kesegaran produk, sekaligus memperpanjang umur simpannya.



**Gambar 17.** Jajanan Kantin Setelah Program Pengabdian (Bertambahnya Jumlah Jajanan sehat)

## 2. Peningkatan Diversitas Produk

Program pelatihan diversifikasi produk dan penerapan inovasi menu berhasil meningkatkan variasi produk kantin, dari sebelumnya 10 jenis produk menjadi 16 jenis produk. Penambahan enam jenis jajanan sehat ini (Nasi campur dengan kemasan rice bowl, nasi ayam geprek dengan kemasan rice bowl, es kul-kul, roti mini pizza sehat, salad buah, dan jus buah) memperkaya pilihan konsumen dan meningkatkan daya tarik kantin bagi komunitas sekolah. Selain menambah pendapatan, variasi produk yang lebih sehat juga mendukung visi kantin sebagai penyedia pangan yang sehat dan aman bagi siswa dan staf sekolah.



**Gambar 18.** Foto Hasil Inovasi Menu Baru

## 3. Peningkatan pemahaman anggota mitra Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung mengenai laporan keuangan berbasis SAK EMKM.

Pelatihan standarisasi laporan keuangan bagi 15 anggota mitra telah meningkatkan pemahaman mereka dalam pengetahuan mengenai laporan keuangan berbasis SAK EMKM. Rata-rata nilai tes pemahaman peserta mengalami peningkatan dari 53 (sebelum pelatihan) menjadi 93 (setelah pelatihan). Hal ini menunjukkan adanya peningkatan sebesar 75% dalam pemahaman manajemen keuangan mitra, yang akan berperan penting dalam keberlanjutan dan pengelolaan keuangan usaha mereka secara lebih profesional.

**Tabel 3.** Perubahan yang Dihasilkan dari Kegiatan Pengabdian

No	Kondisi Sebelum	Metode	Kondisi Sesudah
1	Secara rata-rata, ada sekitar 95 produk (berupa makanan ringan, makanan berat, dan minuman) yang dijual di kantin Dharma Wanita.	Terdapat peningkatan kapasitas produksi melalui pengadaan mesin baru untuk 3 anggota mitra.	Secara rata-rata, ada sekitar 150 produk yang dijual.
2	Ada 10 macam produk yang dijual.	Terdapat peningkatan diversitas produk melalui pelatihan dan penerapan inovasi menu.	Varietas jajanan sehat bertambah menjadi 16 macam produk.
3	Rata-rata nilai tes sebelum pelatihan adalah 53.	Mengadakan pelatihan standarisasi laporan keuangan kepada 15 anggota mitra.	Rata-rata nilai tes setelah pelatihan adalah 93.

## 5. KESIMPULAN

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat di SMPN 1 Rowokangkung telah membawa dampak positif yang signifikan terhadap peningkatan ekonomi dan keterampilan anggota Dharma Wanita Persatuan. Melalui penerapan teknologi produksi baru, kapasitas produksi meningkat secara substansial. Mitra kini mampu memproduksi rata-rata sebanyak 150 produk per hari dan menunjukkan peningkatan sekitar 58% dari yang semula hanya memproduksi sebanyak 95 produk makanan dan minuman. Selain itu, adanya inovasi dan teknologi produksi baru menambah diversitas produk jajanan meningkat dari 10 menu menjadi 16 menu baru yang lebih sehat dan menarik. Diversifikasi produk tidak hanya memperkaya variasi menu, tetapi juga meningkatkan daya tarik kantin bagi konsumen, terutama bagi pelajar. Terakhir, pelatihan standarisasi laporan keuangan telah berhasil meningkatkan pemahaman anggota mengenai laporan keuangan berbasis SAK EMKM yang ditunjukkan oleh peningkatan rata-rata nilai pre-test dan post-test sebesar 75%. Secara

keseluruhan, program ini memberikan kontribusi signifikan dalam memberdayakan anggota mitra melalui peningkatan keterampilan teknis, inovasi produk, dan pengelolaan usaha yang lebih baik, yang diharapkan mampu mendukung keberlanjutan usaha dan kesejahteraan mereka.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dharma Wanita Persatuan SMPN 1 Rowokangkung sebagai mitra atas kerjasama yang luar biasa dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Institut Teknologi dan Bisnis Widya Gama Lumajang, khususnya kepada segenap tim LPPM, yang telah memberikan dukungan penuh selama proses pelaksanaan kegiatan. Kami juga menghaturkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia, melalui Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi (Kemendikbudristek dan DRTPM), yang telah memberikan pendanaan melalui skema hibah Pengabdian Masyarakat Pemula tahun 2024. Bantuan ini memungkinkan terlaksananya kegiatan yang memberikan dampak nyata bagi pemberdayaan ekonomi mitra dan peningkatan kualitas kantin sehat di SMPN 1 Rowokangkung.

## REFERENSI

- [1] Kadaryati S, Prasetyaningrum YI, Sukismanto, Wulan YK, Wardani DF, Nareswara AS. Manajemen Sekolah Sebagai Pilar Penyelenggaraan Kantin Sehat. *J Gizi*. 2023;12(2):72-84.
- [2] Sri Mulyani IT, Suryapermana N. Manajemen Kantin Sehat Dalam Meningkatkan Kegiatan Belajar Mengajar (Studi Kasus di SMAN 3 Rangkasbitung). *Adaara J Manaj Pendidik Islam*. 2020;10(2):121-30.
- [3] Indrawati RT, Putri FT, Rochmatika RA, Prawibowo H. Peningkatan Kapasitas Produksi melalui Rancang Bangun Mesin Semi Otomatis Pemotong Adonan Kerupuk. *J Rekayasa Mesin*. 2021;16(3):437.
- [4] Tampubolon H, Sigit S, Muharom M. Peningkatan Kapasitas Produksi Dengan Mesin Teknologi Tepat Guna Pembuatan Kue Bakpia Untuk UKM Di Surabaya. *J Pengabdian Masy dan Inov Teknol*. 2022;01(01):1-6.
- [5] Sitompul RP, Sumarnie. Pengelolaan Kantin Sehat Bintang Satu. *Equity Educ J*. 2021;3(1):41-6.
- [6] Syafi'i A, Shobichah S, Mulyani M. Pengaruh Diversifikasi Produk Terhadap Pertumbuhan Dan Keunggulan Bersaing: Studi Kasus Pada Industri Makanan Dan Minuman. *J Impresi Indones*. 2023;2(6):592-9.
- [7] Priyana Y, Wibowo SE, Soesanto DR, Maulina E. Pengaruh Diversifikasi Produk, Promosi Penjualan, dan Reputasi Merek Terhadap Minat Beli Konsumen pada Industri Makanan dan Minuman di Bandung. *J Bisnis dan Manaj West Sci*. 2024;3(02):139-50.
- [8] Meilan R, Ifa K, Yulianti A. Optimalisasi Kinerja Petani Desa Kunir Lor melalui Pelatihan Akuntansi Sederhana. *Prog Conf*. 2022;5(2):189-94.
- [9] Meilan R. Strategi Keberlanjutan Usaha Melalui Pendampingan Pengelolaan Keuangan Pada Usaha Mikro Bu Edy Bakery. *J Pengabdian Masy dan Lingkung*. 2024;3(1):24.
- [10] Santoso RA, Syaputra A, Raharja BOO, ... Analisis Literature Review Tentang Efektivitas Perencanaan Dan Pengendalian Anggaran Biaya Produksi Di Perusahaan. *NJMS Nusant J Multidiscip Sci*. 2024;1(6):333-41.
- [11] Audinasyah CS, Solehudin. Sistem Forecasting Perencanaan Produksi dengan Metode Single Exponential Smoothing Pada Home Industry Tempe Putera Sejahtera. *J EMT KITA*. 2024;8(3):845-53.
- [12] Nur Rahmanti Ratih, Hazzel Mellyla Nanda, Putri Awalina. Penerapan Perencanaan Produksi Untuk Meningkatkan Efisiensi Dan Efektivitas Produksi Di Era New Normal Pada Home Industry Ar Bakery Nganjuk. *GEMILANG J Manaj dan Akunt*. 2022;2(4):46-68.
- [13] Arfah DMS, Patimbangi A. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dalam Perencanaan Produksi Dengan Menggunakan Metode Mrp (Material Requirement Planning). *J Akunt dan Keuang Syariah (Jurnal Akunsyah)*. 2024;3(2):12-

- 24.
- [14] Muthia R, Wati H, Prihandini YA, Santoso U, Soedarwo VSD, Nursandi F. Pemberdayaan Kelompok PKK Desa Sari Gadung melalui Diversifikasi Produk Olahan Bayam Merah. *J Kreat Pengabd Kpd Masy*. 2023;6(12):5647–54.
- [15] D. Yadi Heryadi, Betty Rofatin, Yogi Nirwanto, Intan Nurcahya. Pemasarakatan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Kearifan Lokal Untuk Ketahanan Pangan Dan Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *J-ABDI J Pengabd Kpd Masy*. 2022;2(6):5229–38.
- [16] Kusumaningrum I, Oktawati NO. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Lele (Stik Ikan Dan Stik Tulang Ikan). *LOGISTA - J Ilm Pengabd Kpd Masy*. 2023;7(1):72.
- [17] Wahyu Ali MA, Djoko HW, Listyorini S. Pengaruh Keragaman Menu, Kualitas Produk, Citra Merek, dan Iklan Terhadap Keputusan Pembelian. *J Ilmu Adm Bisnis*. 2013;2(2):1–9.
- [18] Wahyuni FE, Amanda DZ, Amelia AN, Andarini S, Kusumasari IR. Strategi Perencanaan Dan Pengembangan Bisnis Mie Gacoan: Inovasi Menu, Pemasaran, Dan Pelayanan Pelanggan Untuk Pertumbuhan Usaha Yang Berkelanjutan. *J Manaj Dan Akunt [Internet]*. 2024;1(3):16–21. Tersedia pada: <https://doi.org/10.62017/wanargi>
- [19] Novianti A, Epi Y. Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil dan Menengah (SAK-EMKM). *TIN Terap Inform Nusant*. 2023;4(7):454–63.
- [20] Afriansyah B, Niarti U, Hermelinda T. Analisis Implementasi Penyusunan Laporan Keuangan pada Umkm Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil dan Menengah (SAK EMKM). *J Saintifik (Multi Sci Journal)*. 2019;19(1):25–30.