

ABDIMAS UNIVERSAL

<http://abdimasuniversal.uniba-bpn.ac.id/index.php/abdimasuniversal>

DOI : <https://doi.org/10.36277/abdimasuniversal.v5i1.271>

Received: 07-12-2022

Accepted: 05-04-2023

Peningkatan Kesejahteraan Kelompok Pembuat Dodol Melalui Kegiatan Kampung Bangkit di Desa Bojonggede Bogor

Mohammad Ischak^{1*}; Wawan Kurniawan²; Rina Fitriana²; Mustamina Maulani³

¹ Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik Sipil dan Perencanaan, Universitas Trisakti

² Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Trisakti

³ Program Studi Teknik Perminyakan, Fakultas Teknologi Kebumihan dan Energi, Universitas Trisakti

*E-mail: m.ischak@trisakti.ac.id

Abstrak

Keberadaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan pilar ekonomi baik pada skala keluarga maupun skala nasional. Meskipun demikian, terdapat banyak permasalahan yang dihadapi UMKM dalam mempertahankan sekaligus memajukan usaha yang ditekuninya, seperti halnya yang terjadi pada UMKM Kelompok Pembuat Dodol di desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor. Permasalahan yang dihadapi adalah kesulitan saat proses pelintingan dodol terutama pada saat pesanan melimpah. Dikarenakan proses pelintingan masih menggunakan tenaga manusia, mengakibatkan pekerja kelelahan dan berdampak pada produk menjadi tidak standar. Permasalahan kedua adalah terkait dengan kondisi ruangan proses produksi (dapur) dan tempat pajang yang tidak sehat. Program Kampung Bangkit Peningkatan Kesejahteraan pada Kelompok Dodol di desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor ini bertujuan untuk meningkatkan produksi sekaligus meningkatkan sarana dan prasarana produksi yang menjamin kesehatan pekerjanya. Metode yang dipakai adalah dengan melakukan pelatihan proses melinting dodol dengan mesin pelinting sederhana, penyuluhan manajemen *Good Manufacturing Practice* (GMP), dan percontohan sarana dan prasarana proses produksi melalui penataan dapur. Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah terjadinya efisiensi dan efektifitas proses produksi dari tahap pengolahan, pengemasan, dan *display* produk. Hal ini berdampak langsung pada peningkatan produksi dan peningkatan pemesanan dodol yang dirasakan langsung oleh mitra.

Kata Kunci: dodol, pelintingan, proses produksi, penataan ruang, mitra

Abstract

The existence of Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) is an economic pillar both on a family scale and on a national scale. Even so, there are many problems faced by MSMEs in maintaining and at the same time advancing the business they are engaged in as is the case with the MSME Dodol Making Group in Bojonggede Village, Bojonggede District, Bogor Regency. The problem faced by partners is difficulties during the dodol rolling process, especially when orders are overflowing. Because the rolling process still uses human power, it causes fatigue for workers and has an impact on non-standard products. The second problem is related to the unhealthy condition of the production process room (kitchen) and display area. The Kampung Bangkit Program for Welfare Improvement for the Dodol Group in Bojonggede Village, Bojonggede District, Bogor Regency, aims to increase production as well as improve production facilities and infrastructure that guarantee the health of its workers. The method used is to conduct training on the process of rolling dodol with a simple rolling machine, counseling on Good Manufacturing Practice (GMP) management, and piloting production process infrastructure and facilities through kitchen arrangement. The result of this community service activity is the efficiency and effectiveness of the production process from the processing, packaging, and product display stages. This has a direct impact on increasing production and increasing dodol orders which are felt directly by partners.

Keywords: dodol, rolling, production process, spatial ordering, partners

1. Pendahuluan

Perekonomian di Indonesia sangat ditunjang oleh keberadaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), bahkan dapat dinyatakan bahwa UMKM menjadi pilar yang sangat penting dalam menunjang pertumbuhan ekonomi, baik di daerah (Halim, 2020) dan di Indonesia (Kementerian Koordinator Bidang

Perekonomian Indonesia, 2021). Kekuatan UMKM tersebut ditunjukkan melalui jumlah UMKM, serapan tenaga kerja, dan sumbangan investasi. Jumlah UMKM pada tahun 2021 mencapai 64,2 juta UMKM yang menyumbang 61,07% dari Produk Domestik Bruto (PDB). Sementara dalam hal tenaga kerja, sektor UMKM mampu menyerap 97% dari total

tenaga kerja yang ada serta dapat menghimpun sampai dengan 60,4% dari total investasi (Kementerian Koperasi dan UKM Indonesia, 2021).

Dalam praktiknya, banyak UMKM di Indonesia yang digerakkan oleh ibu-ibu rumah tangga melalui usaha makanan rumahan (Setiawati & Rozinah, 2020). Keterlibatan ibu-ibu rumah tangga dalam UMKM tersebut sangat berpengaruh terhadap ketahanan ekonomi keluarga di era pandemi covid-19 (Adiyanto, 2020; Fitriyah dkk, 2021).

Kondisi serupa terjadi di Desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor, dimana ibu-ibu rumah tangganya sangat aktif melakukan kegiatan, baik kegiatan kemasyarakatan seperti pengajian dan arisan maupun sebagai pelaku UMKM. Jenis usaha yang banyak digeluti oleh ibu-ibu rumah tangga tersebut adalah makanan olahan rumah dalam bentuk dodol. Usaha pembuatan dodol di Desa Bojonggede sudah ada sejak 1970 dan masih bertahan sampai sekarang. Dalam melaksanakan aktivitasnya sebagai pembuat dodol, mereka bekerja secara mandiri dan berkelompok.

Salah satu kelompok ibu-ibu pengusaha dodol yang menjadi Mitra kegiatan KKB Peningkatan Kesejahteraan pada Kelompok Dodol di Desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor adalah "Kelompok Pengusaha UMKM Dodol Al-Barokah". Anggota kelompok terdiri atas 10 pengusaha yang kesemuanya ibu-ibu rumah tangga, yang masing-masing kelompok mempunyai 5 karyawan. Sebelum pandemi covid-19, masing-masing anggota kelompok dapat memproduksi rata-rata 4 (empat) adonan dalam tiga hari dengan keuntungan Rp600.000,00 per adonan. Setelah situasi pandemi covid-19, keuntungan berkurang 50% menjadi Rp300.000,00 per adonan. Dengan demikian, keuntungan saat ini yang didapatkan setiap bulan rata-rata berkisar Rp1.200.000,00.

Produk dodol yang dihasilkan dan sekaligus dijual saat ini mempunyai 4 rasa, yaitu dodol asli (*original*), dodol duren, dodol wijen, dan dodol ketan hitam. Jika sudah diolah dalam bentuk lintingan, harga per satuan dodol yang *original* Rp10.000,00, sementara dodol rasa durian per satuannya adalah Rp15.000,00 dan dalam bentuk kiloan harganya Rp55.000,00. Cara pemasaran masih di rumah masing-masing anggota kelompok dan wilayah masih di sekitar Kecamatan Bojong Gede.

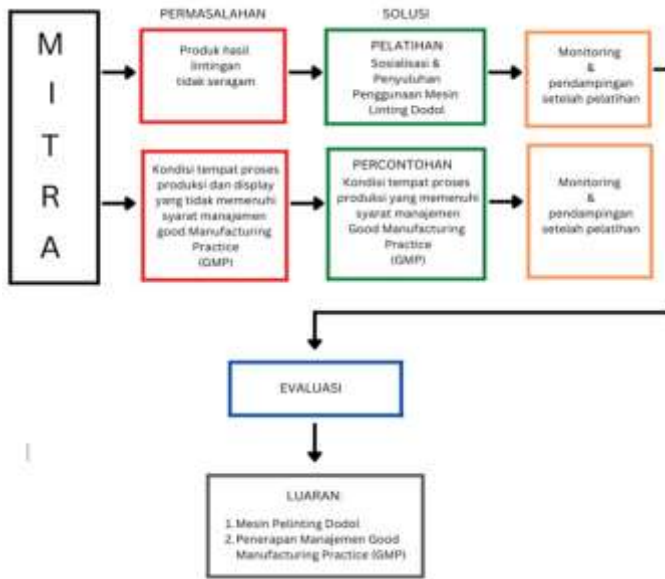
Di samping potensi dan peran sektor UMKM yang sangat strategis tersebut, terdapat banyak permasalahan yang sering muncul di sebagian besar UMKM. Permasalahan tersebut meliputi rendahnya daya saing UMKM (Bappenas, 2014), kualitas sumber daya manusia, dan pengetahuan terhadap usaha yang dijalani (Jatmika, 2016), iklim investasi yang kurang mendukung, dan penggunaan teknologi pengolahan tradisional (Amri, 2011). Kondisi

pandemi covid-19 tahun 2020 dan diberlakukannya pembatasan kegiatan semakin memunculkan permasalahan pada sebagian besar UMKM terutama dalam hal berkurangnya pembelian terhadap produk-produk UMKM (Hertna, dkk.,2021).

Demikian juga permasalahan yang muncul pada Mitra UMKM Kelompok Pengusaha Dodol Al-Mubarakah. Setelah dilakukan analisis situasi, ditemukan dua permasalahan utama, yakni kurang optimalnya proses pelintingan dan pada proses penyimpanan sekaligus *display* produk yang tidak memenuhi standar manajemen *Good Manufacturing Practice* (GMP). Pada proses pembuatan dodol, menggunakan dapur dengan kondisi yang masih kurang bersih, karena masih dalam bentuk lantai tanah, masih kurangnya ventilasi yang menjamin sirkulasi udara yang mengandung asap, dan kurangnya pencahayaan alami sehingga ruangan dapur terkesan gelap dan kotor. Kondisi ruangan tersebut sangat memungkinkan masuknya debu dan kotoran ke dalam wajan sehingga berpotensi menurunkan kualitas produk dodol. Sedangkan jika produksi dodol tidak terserap dalam waktu lama, menyebabkan kemungkinan menurunnya kualitas dodol akibat tempat penyimpanan (*display*) yang masih belum maksimal.

2. Bahan dan Metode

Dengan didasarkan pada permasalahan mitra dan tujuan kegiatan ini, maka dirancang kegiatan yang dirasa paling sesuai yakni kegiatan untuk peningkatan kualitas dan hasil produk dodol melalui pelatihan, khususnya untuk merumuskan solusi terhadap permasalahan pertama. Sedangkan dalam rangka membantu dan mendorong mitra untuk memecahkan permasalahan kedua, dilakukan kegiatan percontohan dan penyuluhan. Percontohan dalam bentuk penataan ruang dapur yang sehat dan penataan tempat penyimpanan sekaligus *display*. Sedangkan penyuluhan dilakukan untuk meningkatkan kapasitas Sumber Daya Manusia dalam penguasaan *good manufacturing practice* (GMP).



Gambar 1. Skema Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Pelatihan Proses Pelintingan

Materi pelatihan adalah mendorong mitra pengusaha dodol untuk menggunakan teknologi tepat guna dalam bentuk mesin pelintir dodol sederhana. Tujuan pelatihan ini adalah untuk memberikan pengetahuan praktis kepada ibu-ibu rumah tangga pengusaha dodol tentang proses pelintiran dodol yang lebih efektif dan efisien dalam rangka meningkatkan kecepatan dan keakuratan ukuran berat pada produk dodol yang dihasilkan.

Percontohan Tata Ruang Dapur

Materi percontohan adalah pemahaman tentang pentingnya penataan ruang dapur untuk meningkatkan efektifitas dan peningkatan produk dodol. Kegiatan ini bertujuan agar mitra mengetahui sekaligus merasakan keamanan dan kenyamanan bekerja dengan penataan ruang dapur agar dapat dihasilkan produk dodol yang lebih banyak pada ruangan yang sehat.

Penyuluhan Good Manufacturing Practice (GMP)

Materi penyuluhan adalah semua hal yang terkait dengan manajemen *good manufacturing* yang memuat prosedur dan cara kerja untuk meningkatkan kualitas produk, menyangkut pengetahuan tentang kandungan bahan-bahan berbahaya dalam makanan, pewarna makanan, kebersihan pada proses produksi. Termasuk terkait dengan pemenuhan standar produksi yang ada dengan tingkat perbedaan yang rendah.

**3. Hasil dan Pembahasan
Persiapan**

Tahap persiapan meliputi tahap pembentukan tim, penentuan mitra, survei pemantapan, dan analisis situasi. Tim dibentuk dengan melihat latar belakang keahlian yang dibutuhkan dalam merumuskan solusi terhadap permasalahan mitra UMKM. Terkait dengan

permasalahan yang dirumuskan setelah melakukan analisis situasi, maka keanggotaan tim pelaksana mewakili keahlian di bidang bangunan rumah sehat, efisiensi dan manajemen industri rumah tangga, ahli dalam bidang GMP, dan keahlian dalam pendampingan sertifikasi industri rumah tangga. Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat juga melibatkan mahasiswa dikarenakan program ini dikaitkan langsung dengan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM).

UMKM yang dijadikan mitra pengabdian kepada masyarakat adalah kelompok ibu-ibu pembuat dodol yang sekaligus bergabung dalam kelompok pengajian Al-Mubarakah di Desa Bojonggede, Bogor. Di Desa Bojonggede terdapat banyak pembuat dodol secara turun temurun dan hampir semua dilakukan oleh ibu rumah tangga. Kelompok ibu-ibu pembuat dodol ini sangat merasakan dampak pandemi covid-19 yang terjadi sejak tahun 2020 karena menurunnya pesanan dodol selama pandemi berlangsung. Dengan demikian, pemilihan mitra UMKM sesuai dengan tema kegiatan sebagai Kegiatan Kampung Bangkit (KKB) yang merupakan program di bawah koordinasi Direktorat Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia.

Survei pemantapan dilakukan sekaligus sebagai pelaksanaan analisis situasi untuk mendapatkan permasalahan nyata yang dihadapi oleh mitra UMKM pembuat dodol. Dari analisis situasi yang dilakukan, dapat dirumuskan tiga permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra UMKM yaitu ruang produksi yang tidak sehat, proses pelintiran yang tidak dapat mencukupi puncak pemesanan misalnya pada saat menjelang Hari Raya Idul Fitri, dan pengetahuan yang masih minim tentang standar yang harus diterapkan selama proses produksi.

Permasalahan-permasalahan tersebut menjadi sangat spesifik jika dikaitkan dengan UMKM yang khusus bergerak di bidang produksi makanan dalam hal ini dodol. Jika diamati, sebenarnya masih merupakan lingkaran permasalahan yang ada di sekitar UMKM, yang menyangkut kurangnya keterampilan sumber daya manusia yang terlibat, kurang kondusifnya iklim investasi dan iklim usaha, masih minimnya kegiatan dalam hal pembinaan dari pihak terkait, rendahnya inovasi teknologi, kurangnya modal usaha, rendahnya pengelolaan manajemen produksi, dan kurangnya dukungan infrastruktur, kesulitan memperoleh bahan baku, dan permasalahan terkait dengan pemasaran produk (Amri, 2011).

Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimulai dengan melakukan percontohan penataan ruang dapur dan rak *display*. Rancangan ulang ruang produksi terbukti dapat menghasilkan peningkatan kuantitas produk (Murnawan & Wati, 2018), maupun

peningkatan kinerja dari karyawan UMKM (Hapsari & Kurniawati, 2020). Kondisi dapur sebagai ruang produksi yang dipakai oleh mitra tidak bersih dan kurang mendapatkan pencahayaan alami (Gambar 2), penghawaan yang tidak cukup (Gambar 3), dan lantai dapur masih berupa lantai tanah (Gambar 4).



Gambar 2. Kondisi Dapur Sebelum Pelaksanaan Percontohan yang Kurang Pencahayaan



Gambar 3. Kondisi Dapur Sebelum Pelaksanaan Percontohan yang Kurang Penghawaan Alami



Gambar 4. Kondisi Dapur Sebelum Pelaksanaan Percontohan yang Masih Berlantai Tanah

Dengan menggunakan tungku yang berbahan bakar kayu bakar, menyebabkan abu sebagai sisa pembakaran menumpuk dan bahkan memungkinkan untuk masuk ke dalam adonan. Di samping menimbulkan kemungkinan penurunan kualitas produksi dalam hal kebersihan dodol yang dihasilkan, bahkan dapat menyebabkan tercemarnya produk yang dihasilkan (Rianti, dkk, 2018). Kondisi ruangan yang kurang memenuhi persyaratan rumah sehat juga berpotensi menyebabkan pekerja dapat terkontaminasi abu dan asap yang ditimbulkan pembakaran adonan dodol yang menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu bakar.

Oleh karena itu, percontohan dapur sehat untuk proses pembuatan adonan dodol dilakukan dengan membuat plesteran pada lantai (Gambar 5), meninggikan tungku, pembuatan meja pendingin adonan (Gambar 6), dan penataan ulang dinding yang memungkinkan masuknya sinar matahari dan udara dari luar (Gambar 7).



Gambar 5. Pelaksanaan Percontohan Plesteran Lantai



Gambar 6. Pelaksanaan Percontohan Re-design Meja Pengolahan Dodol



Gambar 7. Pelaksanaan Percontohan Re-design Dinding dan Bukaap Dapur

Salah satu percontohan penataan ruang untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi dodol juga dilakukan dengan menata ulang rak penyimpanan sekaligus yang berungsi sebagai rak *display*. Jika sebelumnya, hasil produksi dodol yang siap dijual disimpan di dalam rak sederhana, maka melalui program pengabdian kepada masyarakat ini dikenalkan dengan lemari *display* yang diharapkan dapat meningkatkan tampilan sekaligus ketertarikan konsumen dan calon konsumen yang akan melakukan pemesanan dodol (Gambar 8).



(a) (b)
Gambar 8. (a) Rak *Display* Produk (sebelum), dan (b) Rak *Display* Produk (Sesudah percontohan)

Percontohan rak *display* sekaligus sebagai tempat penyimpanan pernah dilakukan oleh Yuliarsi, dkk., (2019) melalui *box container* dan berhasil memperpanjang usia produk makanan yang dihasilkan oleh pengusaha UMKM

Pelatihan Pelinting Dodol

Tahap yang sangat penting dalam rangka meningkatkan kualitas produksi dodol adalah tahap pengemasan atau dalam istilah setempat disebut sebagai proses pelinting, yakni kegiatan melinting adonan dodol yang sudah dimasak dan didinginkan kedalam kemasan plastik yang siap dijual. Selama ini proses pelinting dilakukan secara manual (Gambar 9).

Ada beberapa kelemahan dalam proses pelinting secara manual yang dirasakan langsung oleh pengusaha UMKM, yakni proses yang lambat, sehingga pada saat terjadinya banyak pesanan terutama pada saat menjelang Hari Raya Idul Fitri, pengusaha merasa kesulitan dan harus menambah pekerja sehingga menambah biaya produksi. Selain itu, proses pelinting manual juga menyebabkan produk yang dihasilkan tidak standar karena antara produk yang satu dengan produk lainnya dapat berbeda secara penampilan maupun berat timbangannya karena dikerjakan oleh orang yang berbeda.



Gambar 9. Proses Pelinting Dodol Secara Manual

Menanggapi permasalahan yang dihadapi mitra tersebut, program pengabdian kepada masyarakat dengan tema Program Kampung Bangkit Peningkatan Kesejahteraan pada Kelompok Dodol di desa Bojonggede mengenalkan mesin pelinting dodol sederhana. Mesin ini didesain dapat bekerja secara elektrik maupun manual dengan tenaga manusia. Dengan bahan *stainless steel* menjamin kebersihan produksi dodol yang dihasilkan.

Mesin pelinting sederhana ini juga dilengkapi dengan timbangan digital sehingga menjamin keakuratan berat timbangan masing-masing kemasan dodol. Keunggulan lain dari mesin pelinting sederhana ini adalah variasi besaran kemasan dodol, dan kemudahan membersihkan karena dapat dilepas komponen-komponennya, serta tahan karat.

Mesin pelinting sederhana ini merupakan hasil penelitian dari Fakultas Teknologi Industri Universitas Trisakti dan sudah pernah diujicobakan pada kelompok pembuat dodol di wilayah Condet, Jakarta Timur. Untuk mengenalkan serta membuat kelompok pembuat dodol di Desa Bojonggede, maka diperlukan pelatihan penggunaan mesin pelinting dodol (Gambar 10).



Gambar 10. Pelatihan Proses Pelinting Dodol dengan Mesin Berteknologi Sederhana

Penerapan teknologi sederhana dalam bentuk mesin pelinting dodol ini sekaligus sebagai solusi bagi permasalahan yang selalu dihadapi oleh sebagian besar UMKM terkait dengan proses tradisional yang menjadi alat utama produksi (Amri, 2011).

Bimbingan Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP)

GMP adalah suatu pedoman cara memproduksi pangan yang baik dengan tujuan agar produsen menghasilkan produk yang bermutu sesuai tuntutan konsumen, yang berarti produk tersebut terjamin mutunya dan aman dikonsumsi (Ristyanadi & Hidayati, 2012; Fitriana dkk., 2020). Keberhasilan penerapan GMP di UMKM Dodol telah diteliti oleh peneliti sebelumnya (Fitriana, dkk., 2019; Fitriana, dkk., 2020). Hasil penelitiannya membuktikan bahwa penerapan manajemen *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada UMKM Dodol di daerah Condet Jakarta, terbukti mampu memperbaiki masalah keamanan dan meningkatkan kualitas produk dodol.

Dengan didasarkan pada penelitian tersebut, maka dalam upaya untuk meningkatkan kualitas dan kemananan produk dodol yang diproduksi oleh mitra di Desa Bojonggede, dilakukan penyuluhan terkait dengan penerapan GMP pada semua proses produksi yang dilakukan oleh mitra (Gambar 11). Pelaksanaan penyuluhan berlangsung sangat interaktif, dimana peserta yang merupakan ibu-ibu pembuat dodol dan sekaligus anggota pengajian banyak bertanya tentang teknis implementasi GMP pada proses produksi dodol.



Gambar 11. Penyuluhan *Good Manufacturing Practice* pada Kelompok Pembuat Dodol Sekaligus Ibu-ibu Pengajian Al-Mubarakah Desa Bojonggede

Evaluasi

Tahap evaluasi merupakan tahap yang sangat penting dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat. Pelaksanaan evaluasi dilakukan dengan mengadakan kunjungan ke mitra dan menyaksikan secara langsung dampak kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan sebelumnya, baik secara fisik maupun mendapatkan laporan dari mitra.

Terdapat peningkatan yang sangat signifikan pada mitra setelah pelaksanaan kegiatan KKB Peningkatan Kesejahteraan pada Kelompok Dodol di desa Bojonggede kecamatan Bojonggede Kab Bogor, yaitu meningkatnya pesanan dodol. Untuk pemesan dalam jumlah banyak, di samping melihat contoh produk dodol di rak *display*, ternyata pemesan akan secara langsung melihat dapur yang digunakan sebagai proses produksi. Dengan tampilan ruangan yang rapi dan bersih, menjadikan pemesan merasa puas dan menjadi pelanggan tetap bagi mitra.

Keterlibatan Mahasiswa dan Pencapaian Indikator Kinerja Utama (IKU)

Dikarenakan program KKB Peningkatan Kesejahteraan pada Kelompok Dodol di desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor merupakan pelaksanaan dari Program Insentif Pengabdian Masyarakat Terintegrasi dengan MBKM Berbasis Kinerja IKU Bagi PTS Tahun 2022, maka pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mahasiswa berjumlah lima orang yang berasal dari Program Studi Teknik Industri, Universitas Trisakti (Gambar 12).

Mahasiswa peserta program pengabdian kepada masyarakat ini mendapatkan penyeteraan terhadap mata kuliah Standardisasi sejumlah 3 sks. Adapun ketercapaian terhadap IKU meliputi IKU 2, yaitu mahasiswa mendapatkan pengalaman di luar kampus, IKU 3 yaitu dosen mengajar di luar kampus, dan IKU 5 yaitu hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat.



Gambar 12. Keterlibatan Mahasiswa pada Seluruh Tahap Pelaksanaan Program

Keterlibatan mahasiswa dalam pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat mempunyai peran yang sangat penting dalam mendukung kelancaran dan keberhasilan program, karena membantu langsung pada operasional pelaksanaan program dari tahap persiapan sampai dengan tahap evaluasi. Disamping itu, mahasiswa juga mendapatkan pengalaman sekaligus pembelajaran yang sangat baik dan berguna karena langsung terlibat dalam pemberdayaan UMKM.

4. Kesimpulan dan Saran

Kegiatan KKB Usaha Aneka Dodol Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Di Desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor dapat berjalan dengan baik dan mendapatkan hasil yang sangat baik sesuai dengan tujuan pelaksanaan program. Peningkatan kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan oleh mitra UMKM pembuat dodol dapat tercapai dengan program-program yang dirancang sebelumnya berupa percontohan ruang dapur sebagai tempat produksi dan rak *display* produk dodol, pelatihan pelinting dodol menggunakan alat pelinting sederhana dan tepat guna, serta penyuluhan tentang *Good Manufacturing Practice*.

Keberhasilan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat tidak terlepas dari rangkaian tahap-tahap pengabdian kepada masyarakat, mulai dari tahap persiapan khususnya dengan dilakukannya analisis situasi yang dapat merumuskan permasalahan nyata yang dihadapi oleh mitra UMKM pembuat dodol. Selain itu kerja sama tim dosen dan mahasiswa yang solid juga berperan penting dalam keberhasilan program.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat dirancang sebagai program yang berkelanjutan. Program selanjutnya dapat berupa pendampingan melalui program pengabdian kepada

masyarakat lanjutan, dan dapat direncanakan dengan merancang Program Kreativitas Mahasiswa

5. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, karena pelaksanaan program Kegiatan KKB Usaha Aneka Dodol Di Desa Bojonggede Kecamatan Bojonggede Kabupaten Bogor untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat ini merupakan pelaksanaan dari Program Insentif Pengabdian Masyarakat Terintegrasi dengan MBKM Berbasis Kinerja IKU Bagi PTS Tahun 2022 yang didanai oleh Direktorat Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia.

6. Daftar Rujukan

- Adiyanto, M., R. (2020). Pemberdayaan Usaha Mikro Dan Kecil Terdampak Pandemi Covid-19 Desa Paseseh Tanjung Bumi Bangkalan. *Community Development Journal*, 4(2), 178-183.
- Amri, F. (2011). Permasalahan UMKM: Strategi dan Kebijakan, Prosiding Pluralisme dalam Ekonomi dan Pendidikan, 377-398. ISSN 2407-4268.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Anggoro, B. (2019). Perbaikan Kualitas Usaha Kecil Menengah Dodol Betawi. *In Seminar Nasional Teknik Industri Universitas Malikussaleh*, 4(1).
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1).
- Fitriyah, H. , Hanun,N.R., & Azara, R. (2021). Inovasi dan daya saing produk usaha kecil dan menengah di era pandemi Covid-19, *COMMUNITY EMPOWERMENT*, 6(12), 2273-2279.
- Halim, A. (2020). Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju. *GROWTH: Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2).
- Hapsari, Y.T., Kurniawati, (2020) Perancangan Tata Letak Fasilitas Produksi Peyek. *Jurnal Terapan Abdimas*, 5(1), 35-40.
- Jatmika, R., T., D. (2016). Masalah yang Dihadapi Usaha Kecil Menengah di Indonesia. *Jurnal Studi Ekonomi Syariah*, II(6).

- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional (Bappenas). (2014). Laporan Analisis Daya Saing UMKM Indonesia, https://perpustakaan.bappenas.go.id/e-library/file_upload/koleksi/migrasi-data-publikasi/file/Unit_Kerja/Deputi_Bidang_Kependudukan_dan_Ketenagakerjaan/Direktorat-Pengembangan-Usaha-Kecil-Menengah-dan-Koperasi/Laporan%20Analisis%20Daya%20Saing%20UMKM%20di%20Indonesia.pdf (diunduh tanggal 3 Desember 2022, pukul 12.59).
- Kementerian Koperasi dan UKM Indonesia. (2021). <https://ekon.go.id/publikasi/detail/2969/umkm-menjadi-pilar-penting-dalam-perekonomian-indonesia> diunduh tanggal 3 Desember 2022 pukul 9.53).
- Murnawan, H., & Wati, P. E. D. K. (2018). Perancangan Ulang Fasilitas dan Ruang Produksi untuk Meningkatkan Output Produksi. *Jurnal Teknik Industri*, 19(2), 157-165.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., El Kiyat, W. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi... *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175.
- Ristyanadi, B., & Hidayati, D. (2012). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(1), 55-64.
- Setiawati, E., & Rozinah, S. (2020). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pengelolaan Usaha Rumahan di Tangerang Selatan. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 231-240.
- Juliyarsi, I., Melia, S., Novia, D. (2019). Perbaikan Sanitasi Dan Higienis Kerupuk Kulit IKM Aulia di Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(1), 26-35.