

## Pemberdayaan Kelompok UKM Berbasis Teknologi dan Pemasaran Digital di Nagori Dolok Maraja Kabupaten Simalungun

Irfandi\*, Zulkifli, Taufik Hidayat, Mukti Hamjah Harahap, Deo Demonta Panggabean, Dedy Husrizal Syah

Universitas Negeri Medan, Jl. Wiliem Iskandar Pasar V Medan Estate, Medan 20221, Indonesia

Submitted: March 28<sup>th</sup> 2022; Revised: April 19<sup>th</sup> 2022; Accepted: April 27<sup>th</sup> 2022

### Keywords:

Appropriate Technology, E-commerce, Zafira *Snack*

**Abstract** This activity was carried out at the Zafira *Snack* Business Group Partners where partners are located in Nagori Dolok Maraja, Tapian Dolok District, Simalungun Regency. Nagori Dolok Maraja is one of the Nagori in Simalungun that is intense in assisting SMEs, this is shown by the Nagori program with PKK which always provides guidance and assistance to SMEs. Because as a buffer area for Lake Toba tourism and the Sei Mangkei Special Economic Zone as a great opportunity for marketing culinary businesses that can be used as souvenirs. The main problem in the economic activity of community groups is that they fail to get adequate profits due to inadequate management, marketing and technology systems plus the Covid-19 pandemic which makes people's purchasing power decline, thus affecting the income of these community groups. The broader Special Goal is to make partners become entrepreneurs who are ready to be independent based on technology and digital marketing and can prosper the people in Nagori Dolok Maraja. The program output targets include: 1). TTG Automatic machine for kneading culinary ingredients 2). TTG Zafira *Snack* culinary oil draining machine 3). *Packaging*, Brand and design of culinary product *Packaging* 4). E-commerce websites, accounts on online stores and social networks. This activity is planned to be carried out using an educational method approach, counseling, production training, business management training, design and assistance to partners in an effort to improve quality and quantity so that partners can be ready and independent.

## 1. PENDAHULUAN

Dimasa pandemi Covid-19 UMKM yang merupakan ekonomi riil sangat mengalami dampak, baik dari segi penjualan, bahan baku dan juga permodalan. Hal ini juga terjadi di Nagori (desa) Dolok Maraja Kabupaten Simalungun. Selain masalah pemasaran ada beberapa hal kendala yang mendasar yang dialami oleh industri rumah tangga dinagori Dolok Maraja (Irfandi dkk. 2015) 2. Kebanyakan UMKM di nagori Dolok Maraja adalah makanan ringan seperti kerupuk nasi, keripik ubi, kerupuk ikan dan keripik tempe yang memiliki masalah teknologi tepat guna yaitu Spiner atau

alat pengering minyak sehingga bila produk tidak kering dan masih berminyak dapat menyebabkan bahan menjadi tengik dan melempem sehingga tidak layak dikonsumsi. Permasalahan pada produksi juga tak kalah penting, dimana kelompok tidak dapat mengolah produknya dalam skala besar karena pengerjaan masih manual tanpa ada alat TTG untuk mengadon tepung hal ini yang membuat olahan roti dan kerupuk jarang tersedia dalam jumlah besar padahal peminatnya cukup banyak. Selain itu dalam hal pengemasan produk hanya menggunakan plastik kresek sehingga membuat produk tidak terlihat higienis dan mempengaruhi daya beli konsumen secara langsung di tambah lagi proses perekatan plastik masih dilakukan dengan menggunakan lilin.

Usaha *home industry* ini memiliki potensi untuk dapat berkembang karena bila dilihat usaha makanan ringan atau *Snack* ini cukup diminati oleh masyarakat Simalungun dan Sumatera Utara pada umumnya. Bahkan panganan ringan ini menjadi komoditi yang cukup diandalkan sebagai oleh-oleh, seperti keripik tempe, keripik ikan, opak ubi, keripik ubi dan keripik pisang, cukup dikenal luas dan diminati masyarakat. Hal ini terbukti dengan beberapa kali produk kuliner industri rumah tangga dari Nagori Dolok maraja mengikuti pameran baik tingkat kecamatan Tapian Dolok hingga tingkat Propinsi Sumatera Utara. Hal yang menjadi peluang terbesar saat ini dalam hal pemasaran produk adalah Nagori Dolok Maraja merupakan daerah penyangga 2 lokasi strategis di Kabupaten Simalungun yaitu Danau Toba merupakan ikon pariwisata Sumatera Utara dan kawasan industri Sei Mangkei (Simatupang, H., Salman, R., & Hidayat, T. 2020)<sup>3</sup>. Kelompok masyarakat yang dijadikan sebagai Mitra Mitra yaitu usaha rumah tangga atau *home industry* Zafira, kelompok ini terdiri dari 15 orang anggota, usaha ini bergerak di bidang usaha pembuatan Makanan ringan kering dan dan roti, untuk meningkatkan pendapatan keluarga. *Home industry* ini didirikan pada tahun 2016 oleh Ibu Sri Wahyuni, industri rumah tangga ini merupakan binaan dari PKK Nagori Dolok Maraja Kecamatan Tapian Dolok Kabupaten Simalungun. Lokasi usaha industri rumah tangga ini terletak di Dusun I Nagori Dolok Maraja Kecamatan Tapian Dolok. *Home industry* ini masih menggunakan peralatan sederhana dan manual dalam proses produksi. Setiap harinya *home industry* ini memproduksi makanan ringan sekitar 5-10 kg/hari. Harga jual produk kuliner yang diproduksi usaha rumahan dipasarkan dengan harga berkisar Rp. 2000,-/bungkus sampai dengan Rp. 45.000 /bungkus. Bahan baku bahan di dapat disekitar Nagori, seperti bahan Roti Ketawa, kerupuk Ikan, Kerupuk Nasi, keripik ubi, keripik pisang, opak ubi, keripik sukun, keripik keladi, dan emping melinjo, hanya keripik tempe yang harus dibuat sendiri oleh mitra karena bentuk tempe harus disesuaikan dengan kebutuhan pasar. Yang menjadi permasalahan pada mitra yaitu dalam proses Produksi masih menggunakan alat-alat tradisional dan mengandalkan tenaga manusia padahal sebagian besar pekerja atau anggota kelompok adalah wanita, sehingga hal ini mempengaruhi dalam kualitas dan kuantitas produk. Yang tidak kalah penting pengetahuan tentang Desain Kemasan, karena *Snack* atau Makanan ringan dijual perbungkus dan menggunakan plastik kresek sehingga higienis dan penampilan produk tidak menarik hal ini sangat mempengaruhi hasil penjualan. Selain itu yang menjadi permasalahan dalam produksi yaitu bahan produk tidak tahan lama dan cepat melempem dan bau tengik karena minyak hasil penggorengan

masih banyak menempel pada produk sehingga teknologi pengeringan produk sangat diperlukan oleh kelompok UMKM ini.



**Gambar 1.** Proses Pembuatan Produk secara Manual



**Gambar 2.** Produk Olahan Kelompok Zafira *Snack*

Alat *Packaging* serta teknologi pengolahan *Snack* atau Makanan ringan, agar dihasilkannya produknya lebih menarik. Kondisi manajemen yang diterapkan dalam usaha Rumah Tangga yang dikelola oleh mitra 1 masih menggunakan manajemen sederhana secara kekeluargaan dan belum dikelola sebagaimana mestinya. Meskipun menganut manajemen sederhana, sistem pembagian kerja sudah terorganisir dengan baik, artinya masing-masing karyawan sudah punya tugas/pekerjaan masing-masing sehingga tidak terjadi kerja yang tumpang tindih. Pemasaran usaha ini masih menggunakan sistem sederhana dimana produk di titipkan diwarung-warung sekitar desa, kendalanya adalah pihak warung akan membayar barang yang dititipkan bila barang sudah habis bila ada barang yang sisa maka akan direturn, hal ini juga cukup berdampak bagi Zafira *Snack* di tambah lagi kondisi pandemi Covid-19 begitu terasa bagi para pelaku UMKM dalam hal penjualan biasanya dalam 1 hari ada 60-an produk belakangan hanya ada 30-an produk terjual. Untuk mensiasati kondisi tersebut produk dijual dengan cara berkeliling ke kantor-kantor dan sekolah-sekolah disekitar nagori Dolok Maraja. Hal serupa juga dengan Administrasi Keuangan dikelola langsung oleh ketua dengan prinsip saling percaya tanpa ada tercatat secara pembukuan yang baik. Selain itu produk yang di buat merupakan produk turun-menurun yang di beri sedikit inovasi akan tetapi diversifikasi produk secara umum masih kurang. Pada penentuan harga jual produk mitra mengalami kesulitan kebanyakan produk hanya dijual sesuai dengan produk yang ada tanpa ada penghitungan biaya produksi sehingga keuntungan terkadang tidak terdeteksi, tercampur dengan kebutuhan sehari-hari yang berakibat kesulitan dalam penentuan harga jual.

## 2. METODE

Untuk mencapai tujuan dari kegiatan ini metode yang digunakan adalah **Pelatihan dan Pendampingan kepada kelompok UMKM kuliner di nagori Dolok Maraja Kecamatan Tapian Dolok**. Langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu:

- a. Melaksanakan observasi dan identifikasi permasalahan yang dihadapi mitra dengan mendalami permasalahan prioritas yang dihadapi UMKM.
- b. Menyepakati permasalahan paling prioritas yang dihadapi mitra dan mencari solusi dari kendala yang dialami pelaku usaha.
- c. Pelatihan dan pendampingan Produksi pembuatan kuliner makanan ringan serta oleh-oleh dengan berbasis Teknologi Tepat Guna.
- d. Memberikan alat TTG dan workshop penggunaan alat teknologi tepat guna Mesin pengadon tepung dan mesin peniris minyak lengkap dengan modul penggunaan alat teknologi tepat guna tersebut.
- e. Pemberian pendidikan dan pelatihan manajemen usaha secara modern dan berkesinambungan kepada Kelompok Mitra.
- f. Pelatihan dan pendampingan Peningkatan Kualitas kemasan atau *Packaging* Produk sesuai dengan standart produk layak jual.
- g. Pelatihan dan pendampingan Perbaikan manajemen keuangan usaha melalui pembuatan pembukuan keuangan secara manual maupun pembukuan secara IT dan modul tatalaksanaan dan penggunaan pembukuan tersebut.
- h. Pelatihan dan pendampingan untuk perbaikan sistem kerja melalui pelatihan dan pendampingan dan manajemen berbasis profesionalitas
- i. Memberikan pelatihan dan pengoperasian *website* dan penjualan menggunakan *account e-Commerce* serta media sosial agar barang dapat terjual dan dikenal luas oleh konsumen.

### **Rencana Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat**

Selanjutnya Metode Pelatihan dan Pendampingan kegiatan serta manfaat dan outputnya dalam setiap tahun berjalan dapat dilihat seperti tabel berikut ini:

**Tabel 1.** Rencana Kegiatan

| <b>Kegiatan</b>   | <b>Manfaat</b>  | <b>Output</b>  |
|---|---|--|
| Perbaikan mutu produk melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan kreatifitas produk dan Variasi model. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelompok UMKM Kuliner Zafira <i>Snack</i> memiliki produk yang berkualitas</li> <li>• Memiliki model variasi yang terbaru dan kekinian</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produk yang berkualitas dan standart</li> <li>• Produk dengan model yang bervariasi, modern dan kekinian</li> </ul>                   |
| Perbaikan Proses Pengeringan Produk dengan alat TTG Peniris Minyak Agar bahan dapat kering maksimal     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pengeringan produk dapat optimal karena tingkat keringan bahan mempengaruhi kualitas</li> <li>• Proses pengemasan produk akan lebih mudah karena bahan tidak berminyak.</li> <li>• Kebersihan dan sterilitas produk dapat terjaga</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesin teknologi tepat guna Peniris Minyak atau Spiner.</li> <li>• Produk yang bersih, kering maksimal dan berkualitas baik</li> </ul> |

Lanjutan Tabel 1

| Kegiatan  | Manfaat  | Output   |
|---|--|--|
| Perbaikan proses pencampuran atau pengadonan bahan dengan menggunakan TTG alat pengadon bahan sehingga bahan dapat tercampur merata dan memenuhi standart ketebalan | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan dapat tercampur secara merata dengan komposisi yang sama sehingga produksi lebih cepat dan maksimal.</li> <li>• Tidak banyak memakan tenaga manusia serta menghemat waktu pengerjaan (Ridwan, A. S.2013)<sup>4</sup></li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alat teknologi tepat guna mesin pengadon dan pencapur bahan tepung dan bumbu</li> <li>• Bahan dengan ketercampuran standar serta berkualitas</li> </ul>                                 |
| Perbaikan manajemen usaha melalui pelatihan dan pendampingan manajemen administrasi pembukuan secara manual maupun Pembukuan sistem secara IT                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelompok UMKM Zafira <i>Snack</i> memiliki pengetahuan bagaimana <i>manage</i> usaha secara profesional</li> <li>• Memiliki pengetahuan tentang bagaimana Administrasi dan pembukuan usaha secara <i>akuntabel</i> dan berbasis IT</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modul Manajemen Usaha secara Profesional</li> <li>• Produk <i>Software</i> pembukuan dan administrasi usaha</li> <li>• Produk Pembukuan dan administrasi usaha secara manual</li> </ul> |
| Peningkatan Kualitas kemasan atau <i>Packaging</i> Produk sesuai dengan standart produk layak jual  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kelompok memiliki pengetahuan tentang desain kemasan dan <i>Packaging</i> yang menarik</li> <li>• Dengan kemasan yang baik menambah harga jual</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modul tentang desain kemasan dan <i>Packaging</i> yang menarik</li> <li>• Mesin Sealer dan <i>Packaging</i></li> <li>• Produk dengan kemasan yang menarik</li> </ul>                    |

### 3.2. Metode Pendekatan Program dan IPTEK yang Ditawarkan Menyelesaikan Masalah

Metode Pendekatan Program kegiatan untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra adalah sebagai berikut:

#### 1. Peningkatan Mutu Produk dan pengembangan variasi

##### a. Persiapan

Pada tahapan ini akan dilakukan pendataan peserta pelatihan dari mitra yang tergabung dalam kelompok Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kuliner Zafira *Snack*

##### b. Pelaksanaan

- 1) Melaksanakan Pelatihan dan pendampingan peningkatan kualitas produk yang masih menggunakan proses manual menuju proses modren dengan menggunakan teknologi tepat guna dari kampus,
- 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan kreatifitas produk dan pengembangan variasi model yang modren dan kekinian tanpa meninggalkan ke khasan yang dimiliki oleh kelompok UMKM baik dari segi rasa olahan dan bentuk khasnya.

- 3) Melaksanakan pelatihan dan pendampingan manajemen standarisasi bahan baku dan tingkat kekeringan dan kebersihan bahan baku produk secara optimal pada saat penjemuran dan pengeringan produk dari minyak, sehingga kebersihan serta mutuproduk dapat terjaga.

### c. Evaluasi

Evaluasi pelaksanaan kegiatan tentang pelatihan dan pendampingan peningkatan mutu dan pengembangan variasi bentuk Produk Kuliner kelompok Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kuliner Zafira *Snack*.

## 2. Peningkatan Manajemen, Administrasi Pembukuan dan Desain Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kuliner Zafira *Snack*

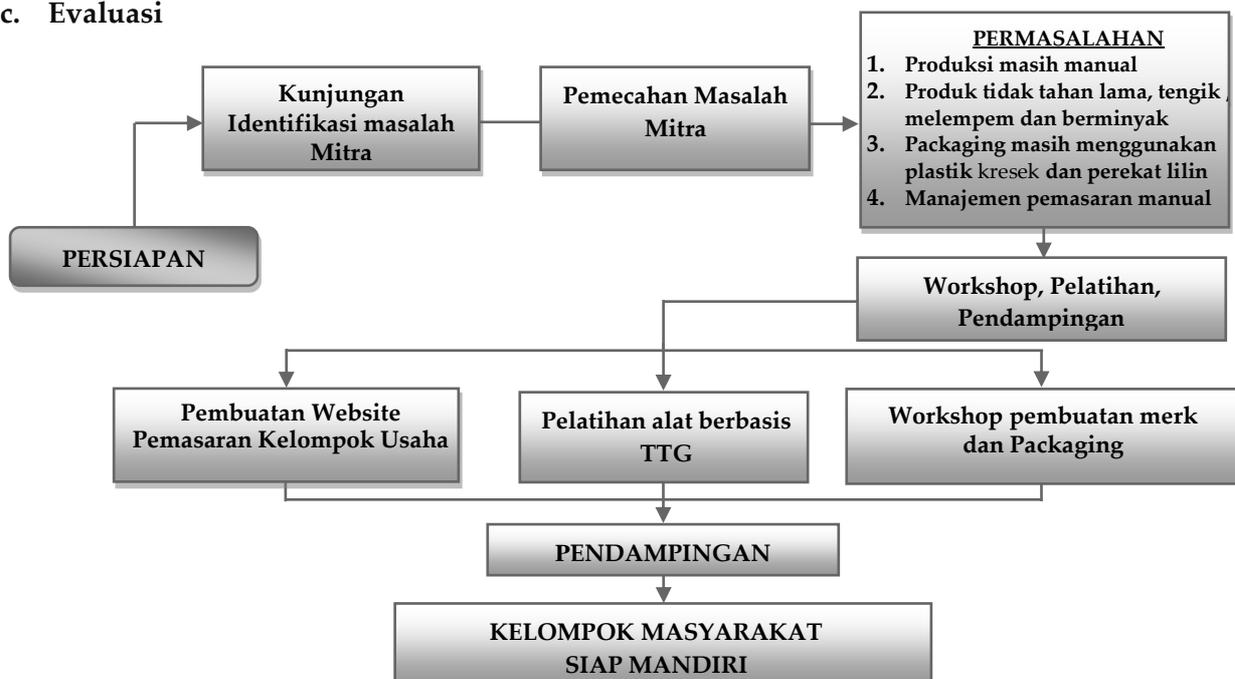
### a. Persiapan

Pada tahapan ini akan dilakukan pendataan peserta pelatihan dari mitra yang tergabung dalam kelompok Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kuliner Zafira *Snack* dalam upaya Peningkatan Manajemen, Administrasi Pembukuan, desain Kemasan dan Pendaftaran Merk Produk kuliner.

### b. Pelaksanaan

- 1) Pelatihan dan pendampingan Perbaikan manajemen usaha melalui pembuatan pembukuan secara manual maupun pembukuan secara IT.
- 2) Pelatihan dan pendampingan Peningkatan Kualitas kemasan atau *Packaging* Produk sesuai dengan standart produk layak jual.
- 3) Pelatihan dan pendampingan untuk perbaikan sistem kerja melalui pelatihan dan pendampingan dan manajemen berbasis profesionalitas (Irfandi dkk, 2019)<sup>5</sup>.

### c. Evaluasi



Gambar 3. Skema Prosedur Kerja Realisasi Metode yang ditawarkan (Irfandi dkk, 2018)

Evaluasi pelaksanaan kegiatan tentang pelatihan dan pendampingan Peningkatan Manajemen, Administrasi Pembukuan, desain Kemasan dan Pendaftaran Merk Produk kelompok Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kuliner Zafira *Snack* dan menjalin kerjasama antara Pemerintah dan swasta dengan proses evaluasi sesuai dengan *flowchart* di atas.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Luaran yang akan dihasilkan dari rencana capaian tahunan produk yang dihasilkan melalui program Pengabdian Kepada Masyarakat dapat dilihat dibawah:

**Tabel 2.** Luaran Kegiatan

| Luaran  | Mitra 1  | Kondisi  |
|---|--|--|
| Produksi<br>1. Mesin Pengadon Bahan Baku Tepung   | 1 unit   | Telah Diserahkan   |
| Pemberian desain kemasan  | 1 set  | Telah Diserahkan   |
| Diferensiasi produk olahan  | Pelatihan dan Pendampingan Modifikasi dan variasi pembuatan makanan ringan dalam bentuk <i>Frozen</i> .  | Telah Dilatihkan Mulai dari Pembuatan <i>Snack</i> kerupuk sisa nasi sampai produk <i>Frozen</i> .   |
| Bisnis Plan, Proposal Kredit dan Pembukuan keuangan   | Pelatihan Bisnis Plan, Proposal Kredit dan Pembukuan keuangan  | Telah dilatihkan   |
| Manajemen Usaha<br>1. Manajemen Pembuatan Olahan Kuliner Ringan<br>2. Manajemen pengelolaan usaha<br>3. Manajemen pemasaran | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembuatan modul manajemen Pembuatan Kuliner Olahan makanan ringan</li> <li>• Pemberian pendampingan manajemen usaha</li> <li>• Pemberian pelatihan manajemen pemasaran secara langsung dan pemasaran secara online Pembuatan Jejaring Sosial Usaha</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Telah diberikan</li> <li>• Telah dilakukan pendampingan hingga produksi</li> <li>• Telah dipasarkan di sekitar Kecamatan</li> </ul> |
| Jurnal  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Publikasi Pengabdian Pada Jurnal</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Draf</li> </ul>   |
| Publikasi Media Massa   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Publikasi di Media massa online</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Publish</li> </ul>  |
| Video   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video kegiatan</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Upload di <i>Youtube</i></li> </ul>   |

Dampak Ekonomi Dan Sosial Berupa Peningkatan Pada Mitra dalam hal pengembangan usaha dan tingkat keberhasilan kegiatan dari mulai proses pengembangan awal dan hasilnya pada saat pengembangan sesudah di berikan bantuan dapat dilihat pada table dibawah ini:

**Tabel 3.** Dampak Ekonomi Dan Sosial Berupa Peningkatan Pada Mitra

| Indikator  | Awal  | Akhir   |
|--|---|---|
| - Variasi Produk   | - 5 Jenis Produk (Opak ubi, Keripik Ubi, Kerupuk Ikan, Keripik Pisang, Keripik Keladi)                    | - 15 Jenis Produk (Opak ubi, Keripik Ubi, Kerupuk Ikan, Keripik Pisang, Keripik Keladi, Cireng, empek-empek, roti ketawa, keripik tempe, tempe crispy, tahu kecap, cilor, martabak mini, keripik sukun, bakso ayam) |
| - Produksi Dengan diberikan Mesin Pengadon tepung                                | 7 Kg/Minggu   | - 30 kg /Minggu   |
| - Dengan diberikan pelatihan Promosi pemasaran                                   | -Pemasaran hanya disekitar lingkungan Nagori  | - Pemasaran sudah menjangkau lintas provinsi  |
| - Pelatihan Peningkatan mutu dan inovasi Produk                                  | -Produk hanya berupa keripik original dari bahan-bahan yang ada di sekitar lokasi usaha                   | - Produk menggunakan bahan yang variatif yang lebih kekinian dan dikombinasikan dengan produk kuliner dari berbagai daerah.   |
| - Dengan diberikan pelatihan Manajemen Administrasi Usaha dan Pembukuan Keuangan | -usaha dilakukan dengan manajemen keluarga dan berbasis saling percaya serta keuangan tidak tercatat rapi | - usaha dijalankan dengan menggunakan manajemen yang dipimpin dengan adanya ketua, sekertaris dan bendahara serta pembagian kerja sudah tanpak jelas  |
| - Oderan dalam Rata-rata tiap bulannya   | - 30 Orderan  | - 150 Orderan   |
| - Omset usaha perbulan   | - Rp. 500.000,-   | - Rp. 2.500.000,-   |

### Evaluasi Awal Kegiatan

Tempat kegiatan dilaksanakan di Balai Nagori Dolok Maraja, tempat tersebut dipilih karena sangat sesuai sebagai tempat pelatihan hal disebabkan luasnya ruangan untuk melakukan Pendampingan dan Workshop tentang Komposisi, Higienitas, Kerapihan dan Kebersihan produk dapat berjalan secara efektif dan efisien. Sebelum kegiatan Pengabdian dilaksanakan tim terlebih dahulu mempersiapkan alat dan bahan yang akan dipergunakan untuk pembuatan produk kuliner

makanan ringan yang menggunakan pengadon tepung. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui hasil yang dicapai oleh seluruh peserta kegiatan yang terdiri dari Ibu-ibu kelompok Zafira *Snack* (Dapoer Bunda Zafira) Nagori Dolok Maraja. Evaluasi dilakukan pasca dilakukan pendampingan dan penyuluhan tentang proses Pembuatan olahan kuliner makanan ringan, ditinjau dari sisi kesehatannya, kebersihan alat, kebersihan Produk serta kandungan bahan dan kerapian pada saat pembuatan. Dalam evaluasi digunakan instrumen pengamatan langsung dengan kriteria penilaian yaitu mengambil ukuran yaitu: Pemilihan Kandungan komposisi Bahan, Pengolahan Produk, kebersihan produk, kebersihan alat. Selain itu pada penggunaan alat *Mixer* pengadon bahan kuliner yang diberikan mampu digunakan oleh mitra untuk dapat membantu proses produksi dan peningkatan mutu dan kualitas serta kuantitas produk.

**Tabel 4.** Nilai Hasil pendampingan tentang penggunaan Mesin Pengadon Bahan Produk Kuliner

| Kriteria Kemampuan | Pelatihan Penggunaan Mesin Pengadon Produk Kuliner |
|--------------------|--|
| Sangat Baik (> 80) | 9  |
| Baik (70-79)       | 10   |
| Cukup (60-69)      | 4  |
| Kurang (<60)       | 2  |
| <b>Jumlah</b>      | <b>25</b>  |

Berdasarkan hasil rata-rata skor nilai dari pendampingan dan penyuluhan yang dilakukan oleh tim LPPM Unimed untuk rata-rata penggunaa mesin pengadon sebagian besar anggota kelompok dan pelaku usaha di Nagori Dolok Maraja mampu menggunakan alat mesin *Mixer* pengadon bahan baku kuliner. Hal ini terlihat pada data dari tabel yang ada dimana 9 orang peserta pelatihan mampu menggunakan mesin *Mixer* pengadone dengan sangat baik dan menguasai alat atau sebesar 36 %. Sedangkan yang mendapat nilai baik dari data yang ada terlihat paling besar nilainya dibandingkan dengan nilai-nilai yang lain yaitu sebesar 10 peserta atau sekitar 40 % dari keseluruhan peserta. Dan yang hanya mendapat nilai cukup sebanyak 4 orang atau 16 % tak jauh berbeda dengan peserta yang mendapatkan nilai kurang hanya sebanyak 2 orang atau hanya berkisar 8 % dari total keseluruhan peserta.

#### Kontribusi Mitra Terhadap Pelaksanaan

Kegiatan ini direncanakan dilakukan dengan pendekatan metode pendidikan, penyuluhan, pelatihan produksi, pelatihan manajemen usaha, rancang bangun, dan pendampingan serta pelatihan menggunakan media sosial *online*. Kontribusi Mitra terhadap pelaksanaan kegiatan ini meliputi langkah-langkah sebagai berikut:

**Tabel 5.** Kontribusi Mitra

| No | Aplikasi Kegiatan   | Metode Pendekatan   | Target  | Kontribusi Mitra   |
|----|---|---|---|--|
| 1. | Memberikan alat Mesin <i>Mixer</i> Pengadon Produk Kuliner Zafira <i>Snack</i>  | Praktik menggunakan alat Pembuatan Produk Kuliner Zafira <i>Snack</i>                         | Produksi Produk Kuliner Zafira <i>Snack</i> yang berkualitas dengan potongan dan pencampuran yang rata    | Menyediakan bahan baku, tempat, Ikut praktik menggunakan alat Pembuatan Produk Kuliner Zafira <i>Snack</i>                                   |
| 2. | Memberikan pelatihan dan penyuluhan cara tepat menggunakan Mesin <i>Mixer</i> Pengadon Produk Kuliner Zafira <i>Snack</i> | Penyuluhan dan pelatihan pembuatan Produk Kuliner Zafira <i>Snack</i> secara sederhana, serta | Mampu memahami cara menggunakan Mesin <i>Mixer</i> Pengadon Produk Kuliner Zafira <i>Snack</i> yang sehat | Mengikuti pelatihan dan penyuluhan, serta aktif bertanya tentang permasalahan Mesin <i>Mixer</i> Pengadon Produk Kuliner Zafira <i>Snack</i> |
| 3  | Memberikan pendidikan dan pelatihan produksi  | Pendidikan dan pelatihan produksi   | Inovasi produk  | Ikut pendidikan dan pelatihan produksi   |
| 4  | Pendidikan dan pelatihan penyusunan laporan keuangan  | Pendidikan dan pelatihan penyusunan laporan keuangan  | Mampu menyusun laporan keuangan   | Aktif mengikuti pendidikan dan pelatihan penyusunan laporan keuangan serta bertanya untuk hal yang belum dimengerti                          |

#### 4. KESIMPULAN

Pengabdian dana DRPM Ibu Penggerak PKK Nagori Dolok Maraja tentang pembuatan Diversifikasi olahan Kuliner dan Pemasaran produk dengan jejaring sosial, telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Dengan kerjasama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari penyuluh/narasumber dalam kegiatan pengabdian ini maka semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan dan harapannya dapat memberikan manfaat bagi mitra pengabdian masyarakat dalam keberlanjutan usaha dan Produksi Usaha. Pengabdian yang kami lakukan ini telah sampai pada tahapan dilaksanakannya kegiatan penyuluhan tentang motivasi usaha dan pengelolaan olahan produk kuliner makanan ringan dan tentang bahan dan fungsinya di tinjau dari nilai kesehatan dan untuk selanjutnya akan kami lanjutkan sampai laporan akhir pengabdian masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada DRPM (Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat) Kementerian Riset Teknologi dan Badan Riset Inovasi Nasional, yang telah memberikan support Pendanaan pada Program Pengabdian Kepada Masyarakat dengan skema Program Kemitraan Masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Irfandi, I., Harahap, M. H., Panggabean, D. D., Syah, D. H., & Al Qamari, M. (2019). Pendampingan Dan Pengembangan Kerajinan Anyam Khas Melayu Pesisir Di Pantai Cermin Propinsi Sumatera Utara. *AMALIAH: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 3(2), 373-383.
- Irfandi, I., Hidayat, T., & Salman, R. (2018). Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah Kuliner Roti di Kabupaten Simalungun. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 24(2), 661-670
- Irfandi, I., Ritonga, W., & Sabani, S. (2015). Pemberdayaan UPPKS Bintang Kecamatan Batang Kuis Berbasis Teknologi Tepat Guna. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 21(82), 53-59
- Irfandi, I. (2014). Peningkatan Pendapatan Anggota Kelompok UPPKS Manalagi Kecamatan Bilah Hulu Labuhan Batu Dengan Menggunakan Oven Serbaguna. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 21(80), 33-38
- Irfandi, I., Hidayat, T., & Azis, A. C. K. (2018). Optimalisasi Manajemen Administrasi Dan Pembukuan Keuangan Pengerajin Anyam Khas Melayu Pesisir Pantai Cermin. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 1, 1610-1619.
- Panggabean, D. D., Lubis, I., Hasibuan, A. F., Harahap, M. H., Irfandi, I., & Syah, D. H. (2019). Pendampingan Industri Rumah Tangga Kuliner Roti di Desa Mangga Dua Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai. *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 9(1), 61-69.
- Ridwan, A. S. 2013. *Pembinaan Masyarakat Berbasis IPTEKS*, Citapustaka Media Perintis, Bandung
- Simatupang, H., Salman, R., & Hidayat, T. (2020). Pemanfaatan Limbah Kotoran Ayam sebagai Bahan Baku Pupuk Cair Alami di Kabupaten Simalungun. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 5(1), 249-258.