

## PENGEMBANGAN EKONOMI DAN IPTEK PADA KUB DELIMA DAN KUB CITRA KUSUMA KABUPATEN JEPARA

**Saptariana, Hanna Lestari, Dwi Widjanarko**

Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang  
Email: Saptariana@mail.unnes.ac.id

**Abstract.** *IbM's devotion partner is a joint business group (KUB) Delima and KUB Citra Kusuma who are entrepreneur in the field of food. The problems that arise are: (1) production aspect, want to increase production quantity but constrained equipments possessed very simple and minimal (2) quality aspect, the product has not got PIRT license and not yet neat, so it needs to be improved for marketing expansion, (3) ) aspects of hiegene and sanitation, not considering individual hygiene and equipment and environmental sanitation (4) aspects of business management and marketing, administrative and financial records need to be improved. For extensive marketing requires an attractive packaging and there is a manufacturer address. Based on the problems faced by the science and technology community partners (IbM) above, the solutions offered are: (1) Applied one unit of oven, (2) Applied one large mixer unit to stir the dough, (3). Produced cake recipe terstandar from the amount of materials, processing techniques, neatness form and uniformity level of maturity. (4) Known the results of organoleptic test: in terms of taste, color, aroma and texture and known test results of the public / consumer against the cake in production. (5). The resulting design and quality of cake packaging is more interesting, (6). Assisted with the arrangement of PIRT permits for cakes made by KUB Delima and KUB Citra Kusuma, (7). Known nutritional content of cakes in the form of content: carbohydrates, fats, proteins, water content and ash content. (8). On business management (bookkeeping and administration) recorded complete and neat. (9). On marketing already using brochures and packaging already address the manufacturer. (10). The increased partner profits which in turn can increase the income and welfare of KUB members. (11). Generated scientific articles in national journals in order to publish the results of the activities.*

**Keywords:** *IbM, KUBA Delima, KUB Citra Kusuma, partners, aspects of production, quality aspects, hygiene and sanitation aspects, business management and marketing aspects.*

**Abstrak.** Mitra pengabdian IbM adalah kelompok usaha bersama (KUB) Delima dan KUB Citra Kusuma yang berwirausaha di bidang makanan. Permasalahan yang muncul adalah: (1) aspek produksi, ingin meningkatkan jumlah produksi tetapi terkendala peralatan yang dimiliki sangat sederhana dan minim (2) aspek kualitas, produk yang dihasilkan belum mendapat ijin PIRT dan belum rapih, sehingga perlu ditingkatkan untuk ekspansi pemasaran, (3) aspek hiegene dan sanitasi, belum memperhatikan hiegene individu dan peralatan serta sanitasi lingkungan (4) aspek manajemen usaha dan pemasaran, pencatatan administrasi dan keuangan perlu ditingkatkan. Untuk pemasaran yang luas membutuhkan kemasan yang menarik dan ada alamat produsen. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra kegiatan Ipteks bagi masyarakat (IbM) diatas, maka solusi yang ditawarkan adalah: (1) Diterapkan satu unit oven, (2) Diterapkan satu unit mixer besar untuk mengaduk adonan, (3). Dihasilkan resep kue yang terstandar dari jumlah bahan, teknik pengolahan, kerapihan bentuk dan keseragaman tingkat kematangan. (4) Diketahui hasil uji organoleptik: di tinjau dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur serta diketahui hasil uji kesukaan masyarakat/ konsumen terhadap kue yang di produksi. (5). Dihasilkan desain dan kualitas kemasan kue yang lebih menarik, (6). Dibantu pengurusan ijin PIRT untuk kue yang di buat oleh KUB Delima dan KUB Citra Kusuma, (7). Diketahui kandungan gizi kue berupa kandungan: karbohidrat, lemak, protein, kadar air dan kadar abu. (8). Pada manajemen usaha (pembukuan dan administrasi) tercatat lengkap dan rapi. (9). Pada pemasaran sudah menggunakan brosur dan kemasan sudah alamat produsen. (10). Keuntungan mitra meningkat yang pada gilirannya mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan anggota

KUB. (11). Dihasilkan artikel ilmiah dalam jurnal nasional dalam rangka publikasi hasil kegiatan.

**Kata Kunci:** *IbM, KUB Delima, KUB Citra Kusuma, mitra, aspek produksi, aspek kualitas, aspek hiegene dan sanitasi, aspek manajemen usaha dan pemasaran.*

### PENDAHULUAN

Desa Gemulung dan desa Lebuawu merupakan dua desa di Kecamatan Pecangaan yang termasuk dalam wilayah Kabupaten Jepara Provinsi Jawa Tengah. Di desa Gemulung dan desa Lebuawu sektor pertanian menjadi sektor penting bagi sebagian besar masyarakat, karena masyarakat di desa Gemulung dan Lebuawu sebagian besar mata pencahariannya adalah bertani.

Secara Administratif, Desa Gemulung berbatasan langsung dengan desa Damarjati di sebelah timur, desa Banyuputih di sebelah selatan, desa Lebuawu di baratdaya, desa Pulodarat di sebelah barat, dan desa Rengging di sebelah utara, yang kesemuanya termasuk dalam wilayah kerja Kecamatan Pecangaan Kabupaten Jepara. Sedangkan Desa Lebuawu, sebelah utara berbatasan dengan desa Pecangaan Kulon dan desa Pulodarat, di sebelah Timur laut berbatasan dengan desa Gemulung, di sebelah Timur berbatasan dengan desa Banyuputih dan di sebelah selatan berbatasan dengan desa Krasak.

Sebagai desa yang sedang berkembang menjadi desa mandiri, desa Gemulung dan Lebuawu tidak lagi hanya mengandalkan sektor pertanian sebagai mata pencaharian masyarakatnya. Berbagai macam Usaha Kecil Menengah (UKM) telah banyak berkembang di desa Gemulung dan Lebuawu, diantaranya UKM rengginang ketan di desa Gemulung sedangkan di desa Lebuawu UKM pengasapan ikan. Sebagai upaya untuk meningkatkan produktifitas masyarakat, maka di desa Gemulung dan desa Lebuawu sedang dirintis UKM baru yang berbentuk kelompok usaha bersama ( KUB).

KUB di desa Gemulung bernama "Delima", yang merupakan kelompok usaha yang dibentuk dari Dinas Kesehatan, pada awal ta-

hun 2014 dengan ketua KUB adalah ibu Yulia Eka dan anggota berjumlah 18 Orang. KUB ini dibentuk untuk meningkatkan produktifitas warga Gemulung. Sejak pertama kali dibentuk KUB ini memiliki kegiatan rutin tiap bulan menerima pesanan snack untuk acara arisan PKK desa Gemulung dan sesekali menerima pesanan snack dan nasi kotak dari warga.

KUB di desa Lebuawu merupakan kelompok usaha yang dibentuk pertama kali oleh mahasiswa yang sedang KKN UNDIP. KUB tersebut disyahkan oleh kepala desa dengan di terbitkan Surat Keputusan (SK) yang dikeluarkan dari kepala desa yang bernama KUB 'Citra Kusuma' dengan ketua ibu Hj. Sulukiyah dan anggota sebanyak 8 orang. KUB Citra Kusuma belum berjalan baik sebagaimana diharapkan karena masih tersendat atau jarang berproduksi. Pada bulan November 2014 Universitas Negeri Semarang mengadakan kegiatan KKN-PPM, dan salah satu kecamatan yang dijadikan wilayah KKN-PPM UNNES adalah Kecamatan Pecangaan Kabupaten Jepara, dan desa Gemulung serta desa Lebuawu termasuk desa lokasi KKN-PPM UNNES tahun 2014.

Salah satu kegiatan KKN-PPM UNNES adalah mengaktifkan kegiatan KUB yang ada di desa, termasuk KUB "Delima" desa Gemulung dan KUB "Citra Kusuma" desa Lebuawu. Kegiatan yang dilakukan di desa Gemulung untuk mengaktifkan KUB Delima yaitu dengan cara melakukan pelatihan pembuatan produk makanan yang berasal dari hasil pertanian lokal diantaranya egg roll tepung casava, kue dolar, dan rengginang singkong. Sedangkan pelatihan pembuatan produk makanan yang dilakukan di KUB Citra Kusuma desa Lebuawu adalah berupa produk kue pie singkong isi gula kacang, pastel singkong isi ikan asap dan dodol tape.

Hasil pelatihan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN UNNES, sudah di tindaklanjuti oleh KUB Delima desa Gemulung

dan KUB Citra Kusuma desa Lebuawu untuk mulai memproduksi dan berani menerima pesanan. Kedua KUB masih relatif kecil/sedikit volume produksinya, karena setiap minggunya kedua KUB baru memproduksi sebanyak 1 kg adonan egg roll, rempeyek kacang sebanyak 5 kg, dimana pemasarannya di titipkan di warung-warung di desa Gemulung dan Lebuawu. Selain produk kue kering yang dibuat dari hasil pelatihan, KUB Delima dan KUB Citra Kusuma juga menerima pesanan snack basah untuk acara hajatan. Berdasarkan hasil wawancara dengan pengurus KUB diketahui bahwa KUB Citra Kusuma sering menerima pesanan snack basah sebanyak 200 buah snack dengan frekuensi dalam satu minggu sebanyak 2 - 4 kali pesanan.

Sebenarnya pengelola KUB Delima dan KUB Citra Kusuma berkeinginan memproduksi lebih banyak lagi, tetapi terkendala peralatan yang dimiliki. Peralatan yang dimiliki KUB Delima dan KUB Citra Kusuma masih sangat sederhana yaitu berupa pembuatan kue. Saat ini tempat produksi KUB Delima dan Citra Kesuma masih dirumah salah satu anggota KUB.

Sebenarnya pemasaran produk KUB Delima dan KUB Citra Kusuma mau dilakukan dengan cara dititipkan di toko pusat oleh-oleh khas Jepara, tetapi masih terkendala belum adanya PIRT dari produk yang di buat. Untuk bisa mendapatkan ijin PIRT ada persyaratan yang dipenuhi diantaranya: cara produksi makanan yang aman dan benar, pemakaian bahan pengawet, sanitasi dan bahan tambahan dalam produk makanan.

### Permasalahan Mitra

Ada banyak permasalahan yang dihadapi oleh KUB Delima dan KUB Citra Kusuma yang menjadi mitra pengabdian. Berdasarkan survei dan wawancara langsung terhadap KUB mitra, permasalahan yang dihadapi diantaranya adalah sebagai berikut:

#### 1. Aspek Produksi

Setelah ada pelatihan keterampilan pembuatan kue oleh mahasiswa KKN PPM UNNES, KUB Delima dan KUB Ci-

tra Kusuma sudah menggeliat dan mulai memproduksi kue hasil pelatihan walaupun dalam jumlah yang sedikit. KUB Delima dan KUB Citra Kusuma ingin mengembangkan usahanya dengan cara memperbesar jumlah produksi tetapi terkendala peralatan yang dimiliki tidak menunjang. Karena peralatan yang dimiliki seperti oven adalah oven meja dan mixer yang dimiliki adalah hand mixer, yang keduanya berkapasitas kecil.

Mixer yang ada hanya dapat digunakan untuk mengocok telur atau adonan bolu atau cake. Tetapi jika digunakan untuk adonan kue yang lain seperti adonan roti, adonan kue pastel dan lain-lain, mixer tersebut tidak mampu mengaduk adonan, maka harus diaduk secara manual dengan cara diuleni dengan tangan. Pengadukan secara manual berakibat adonan kurang tercampur rata sehingga kue yang dihasilkan, jika adonannya jumlahnya banyak maka hasilnya kurang maksimal. Selain itu jika diaduk secara manual maka tidak efisien dari tenaga dan waktu.

Untuk pembakaran kue, oven yang dimiliki KUB bentuknya kecil sehingga sangat lama dalam mengoven kue, karena oven tersebut hanya memuat dua loyang ukuran 30 cm x 30 cm dengan waktu pembakaran kurang lebih 45 menit.

Oven dan mixer yang dimiliki tersebut untuk usaha dibidang produksi makanan/ kue belum dapat memproduksi secara maksimal, karena oven dan mixer spesifikasi kecil. Jika memproduksi dalam jumlah besar membutuhkan waktu yang lama, sehingga tidak efisien ditinjau dari waktu, tenaga dan waktu. Karena dalam sekali mengaduk adonan mixer tersebut hanya mampu 1 kg adonan, sedangkan dalam membakar kue oven yang ada hanya mampu 2 loyang kecil ukuran 30 cm x 30 cm. Untuk mengatasi hal diatas maka dibutuhkan oven dan mixer dengan skala besar.

#### 2. Aspek Kualitas

Kualitas kue yang dihasilkan pada KUB Delima dan KUB Citra Kesuma adalah

kualitas yang cukup, ditinjau dari segi tekstur dan rasa, karena sudah ada pelatihan pembuatan kue dari mahasiswa KKN UNNES, tetapi perlu dikembangkan lagi dari kerapian bentuk dan warna tingkat kematangan, kalau untuk dititipkan di toko pusat oleh oleh. KUB Delima dan KUB Citra Kesuma berkeinginan untuk melakukan ekspansi yang lain dalam pemasaran, seperti dijadikan snack untuk rapat di kantor dan bisa dijadikan kue berkat( buah tangan dari hajatan). Hajatan adalah acara selamatan di daerah Jawa.

Untuk mengatasi kualitas yang kurang rapih dan warna yang tidak rata maka perlu pelatihan dalam pembuatan kue untuk peningkatan keterampilan anggota KUB. Selain itu pelatihan ini juga dapat di gunakan untuk pengembangan produk yang lain.

### 3. Aspek Hiegene dan Sanitasi

Peralatan yang digunakan untuk pengolahan kue seharusnya bersih, bebas dari lemak dan kering, hal ini akan berpengaruh pada hiegene makanan. Berdasarkan pengamatan pada KUB Delima dan KUB Citra Kesuma, banyak peralatan yang digunakan belum bersih, sehingga kue yang diproduksi belum memenuhi standar hiegene makanan.

Selain peralatan yang digunakan, hal lain yang mempengaruhi hiegene pada makanan adalah sanitasi pada tempat kerja. Berdasarkan pengamatan, aktivitas dalam memproduksi kue banyak dilakukan di lantai sehingga kemungkinan mudah terkena debu. Peralatan dan tempat kerja yang kurang hiegene dan sanitasi ini maka perlu dilakukan penyuluhan tentang hiegene dan sanitasi agar kue yang dihasilkan terjaga kebersihannya. Hiegene lain yang harus di perhatikan adalah hiegene perorangan, karena hiegene perorangan mempengaruhi hiegene makanan.

### 4. Aspek Manajemen Usaha dan Pemasaran

Kue yang dibuat umumnya kemasan yang dibuat masih sederhana yaitu terbuat dari plastik yang disablun dengan

merek dagang, sehingga pemasarannya menjadi kurang luas karena tidak menarik dan dianggap kue murahan Selain itu pemasaran yang dilakukan belum dipromosikan lewat media pemasaran seperti: brosur, kemasan yang mencantumkan alamatnya dan melalui sosial media (internet). Hal ini berakibat banyak konsumen belum mengetahui keberadaan KUB Delima dan KUB Citra Kesuma.

Aspek pemasaran yang lain yang menjadi kendala adalah belum adanya PIRT untuk ijin produk, hal ini berakibat produk yang di buat KUB Delima dan KUB Citra Kesuma belum bisa di titipkan ketoko pusat oleh-oleh. Karena untuk menitipkan kue di toko pusat oleh-oleh harus sudah ada PIRTnya.

## METODE

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra kegiatan Ipteks bagi masyarakat (IbM) diatas, maka solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

#### 1. Aspek Produksi

Untuk mengatasi dalam hal mengoven kue yang di buat oleh KUB Delima dan KUB Citra Kesuma yang selama ini menggunakan oven meja, adalah menggunakan oven besar yang terbuat dari plat dengan bahan bakar gas. Diharapkan dengan menggunakan oven ini dapat efisien waktu, karena oven yang ditawarkan memuat 6 loyang ukuran 60 cm x 60 cm.

Untuk mengaduk adonan roti, adonan pastel dan adonan yang lain dapat digunakan mixer besar yang memuat kurang lebih 5 kg adonan. Mixer ini juga dapat mengocok telur dalam jumlah besar atau dapat membuat adonan cake, adonan eggroll dan adonan yang lainnya dalam jumlah yang besar.

#### 2. Aspek Kualitas

Untuk mendapatkan kerapian dari bentuk dan keseragaman warna kue yang dihasilkan maka perlu diadakan pelatihan sehingga di dapat-

kan hasil yang baik. Selain itu, perlu pelatihan pengembangan produk baru sehingga banyak variasi kue yang dihasilkan.

Untuk mengetahui kandungan gizi dari kue yang dihasilkan dilakukan uji kandungan gizi yang dilakukan di laboratorium. Kandungan gizi yang diuji adalah kandungan karbohidrat, protein dan lemak. Hasil uji kandungan gizi dapat dicantumkan pada kemasan yang dirancang.

### 3. Aspek Hiegene dan Sanitasi

Kue yang dihasilkan agar memenuhi aspek hiegenis maka akan dilakukan penyuluhan tentang hiegene dan sanitasi makanan, karena jika makanan tidak hiegene maka makanan tidak aman untuk dimakan. Makanan yang tidak aman dimakan dapat menjadi penyebab timbulnya gangguan kesehatan pada orang yang memakan makananan tersebut.

### 4. Aspek Manajemen Usaha dan Pemasaran

Peningkatan inovasi dan kualitas perlu diimbangi dengan peningkatan pemasaran yang dilakukan dengan beberapa strategi, antara lain: 1). Peningkatan kualitas SDM melalui pelatihan tentang manajemen usaha, pemasaran, pembukuan keuangan dan administrasi: 2) pembuatan desain kemasan yang lebih menarik, antara lain kemasan dos dan tas plastik wadah dos : 3) penghitungan kandungan gizi antara lain: protein, karbohidrat dan lemak yang nantinya dapat dicantumkan pada kemasan: 4) melakukan promosi produk melalui berbagai cara : pembuatan leaflet, spanduk, internet dan mengikuti pameran-pameran: 5) Perluasan jaringan pemasaran dan segmen pasar, pemasaran produk tidak hanya untuk pasar tradisional tetapi juga untuk toko pusat oleh-oleh, dan catering untuk hajatan.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diberikan kepada industri mitra berdasarkan permasalahan di lapangan dan solusi yang ditawarkan un-

tuk mengatasi permasalahan, meliputi:

#### 1. Aspek Produksi

Dalam kegiatan pengabdian ini di implementasikan oven gas untuk mengoven kue dengan ukuran 200 cm x 80 x 100 cm, dengan spesifikasi: (1) terbuat dari plat besi dan (2) terdiri dari dua rak / dua pintu. Oven yang di implementasikan ini dapat mengoven dalam jumlah besar yaitu memuat empat loyang ukuran 60 cm x 60 cm, dengan menggunakan oven ini diharapkan dapat mengoven dalam jumlah yang banyak sehingga dapat efisiensi dari waktu dan tenaga. Gambar oven yang diterapkan adalah sebagai berikut :



**Gambar 1. Oven Gas yang Dihibahkan**

Untuk mengaduk adonan roti dan adonan yang lain dapat digunakan mixer besar (dinamakan mixer dough) yang memuat kurang lebih 5 kg adonan. Mixer ini dapat mengocok telur untuk adonan cake, egg roll dan lain-lain selain itu dapat juga mengaduk adonan yang keras seperti adonan roti, cookies dan lain-lain dalam jumlah yang besar.

Sebelum pelaksanaan pengabdian, KUB Delima sudah menerima pesanan makanan dari warga desa gemulung dalam jumlah terbatas dan juga pesannya masih jarang-jarang. Setelah pelaksanaan pengabdian KUB Delima sudah menerima pesanan kue kering saat menjelang hari Raya Idul Fitri, dan juga menerima pesanan di waktu pertemuan arisan RT serta menerima pesanan pada saat ada warga punya hajatan. Jenis pesanan yang

dibuat sudah bervariasi dimana selama ini menerima pesanan makanan tradisional seperti : lempur , arem-arem, bolu kukus, putu ayu dan lain-lain, setelah pengabdian variasi kue nya bertambah yaitu jenis-jenis roti manis seperti roti manis isi coklat, roti manis isi pisang dan roti manis isi pisang coklat.



**Gambar 2. Mixer yang diterapkan di KUB Delima dan KUB Citra Kesuma**

### 2. Aspek Kualitas

Pada aspek kualitas dilakukan pelatihan pembuatan kue kering dan roti dengan resep yang lebih baik sehingga kualitas kue yang dihasilkan juga dengan kualitas baik. Pelatihan dilakukan di KUB Delima Pelatihan ini diikuti oleh anggota KUB Delima dan anggota KUB Citra Kesuma yang berjumlah 20 orang. Kue kering yang akan dilatih pada mitra diantaranya adalah cookies yang terdiri dari good time, kastengels, nastar dan cookies moon serta roti manis yang terdiri dari roti isi coklat dan roti manis isi pisang.



**Gambar 3. Peserta sedang mengikuti pelatihan**



**Gambar 4. Hasil Jadi Roti Manis Isi Pisang**



**Gambar 5. Hasil Jadi Kue Kering**

### 3. Aspek Hiegene dan Sanitasi

Kegiatan ini dilakukan dengan penyuluhan tentang hiegene dan sanitasi. Aspek hiegene dan sanitasi perlu dilakukan karena untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan, karena makanan yang tidak aman dimakan dapat menjadi penyebab timbulnya gangguan kesehatan pada orang yang memakan makananan tersebut. Persyaratan keamanan pangan yang akan dikonsumsi tersebut semestinya menjadi persyaratan pertama yang harus dipenuhi sebelum mempertimbangkan persyaratan yang lainnya, dan merupakan suatu keharusan bagi semua usaha kue dan roti.

Setelah pelaksanaan pengabdian anggota KUB semakin memahami pentingnya

higine dan sanitasi di dalam memproduksi makanan dan mereka sudah mengaplikasikannya di dalam memproduksi makanan terlihat mereka mencuci tangan dulu saat mau melakukan aktivitas produksi makanan.

#### 4. Aspek Manajemen Usaha dan Pemasaran

Aspek manajemen usaha dan pemasaran diperlukan agar tercapai target luaran dan kesinambungan program lebih terjamin. Aspek manajemen usaha dan pemasaran dilakukan dengan langkah-langkah: 1). Peningkatan kualitas SDM home industri melalui pelatihan tentang manajemen usaha dan pemasaran, termasuk pembukuan, keuangan dan administrasi; 2) pembuatan desain kemasan yang lebih menarik, antara lain kemasan dos dan tas plastik wadah dos; 3) melakukan promosi produk melalui berbagai cara: pembuatan leaflet, spanduk, internet dan mengikuti pameran-pameran.

Aspek manajemen usaha dan pemasaran di KUB Delima dan KUB Citra Kusuma sekarang sudah melakukan pencatatan keuangan secara sederhana berupa buku harian berbentuk skontro. Dari segi pemasaran KUB Delima dan KUB Citra Kusuma memulai dengan membuat kemasan yang menarik dan pada kemasan mencantumkan brand serta alamat.

#### 5. Aspek Kandungan Gizi

Mengetahui kandungan gizi produk kue hasil pelatihan sangat diperlukan karena memberi informasi kepada konsumen dari produk yang dijual, dengan adanya informasi tersebut menambah nilai jual dari produk yang dibuat.

Kandungan gizi dari produk yang dibuat dapat dilihat dari tabel di bawah ini

Tabel 1

Kandungan Gizi Produk Pelatihan

No.	Jenis Makanan	Berat (g)	Kalori (kal)	Protein (g)	Lemak (g)
1.	Nastar	11	10,54	0,45	1,62
2.	Kastengel	5,5	6,74	0,65	1,72
3.	Moon Cookies	7,8	4,83	0,34	1,41
4.	Good Time	8,3	4,51	0,36	1,49
5.	Roti Manis Isi Pisang	83,0	71,6	4,72	4,73
6.	Roti Manis Isi Coklat	57,0	71,67	4,66	6,56

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Simpulan dari pengabdian ini adalah:

1. Mampu diimplementasikannya oven besar dan mixer dough yang berguna untuk memperlancar proses produksi sehingga menghemat waktu dan tenaga.
2. Dikuasainya kemampuan pembuatan kue dan roti yang semakin baik sebagai hasil dari dilakukannya pelatihan pembuatan kue kering dan roti dengan resep yang lebih baik sehingga kue yang dihasilkan mempunyai kualitas semakin baik dan menambah variasi dari kue yang dihasilkan.
3. Mitra mampu menggunakan resep kue kering yang lebih sesuai/diterima konsumen secara luas.
4. Mitra menggunakan desain dan kualitas kemasan kue kering yang lebih menarik.
5. Adanya variasi baru dari produk yang dihasilkan berupa: roti manis isi coklat dan roti manis isi pisang serta macam-macam kue kering.
6. Dihasilkan kandungan gizi dari produk yang dihasilkan.
7. Dihasilkan artikel ilmiah.

### Saran

Saran dari pengabdian ini adalah:

1. Perlu keberlanjutan pemakaian alat yang diimplementasikan untuk efisiensi waktu dan tenaga.
2. Perlu keberlanjutan produksi aneka kue kering dan roti dari pelatihan karena akan digunakan untuk pengembangan usaha.
3. Perlu keberlanjutan penggunaan kemasan kue yang menarik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Auinger-Pfund, Edith, Erich Breiteneder. 1999. Pengolahan Kue dan Roti. Linz, Austria : Trauner Druck.
- Bambang Kartika. 1990. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : PAU-UGM.
- Danylah. 1980. Pengetahuan Pengolahan Makanan Kontinental, Amerika dan Oriental. Jakarta : Depdikbud.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Bhatara.
- U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan.