



**PENGEMBANGAN USAHA  
PANTI ASUHAN PUTRI AISYIYAH MALANG (PAP'A)**

Titiek Ambarwati<sup>1</sup>, Fika Fitriarsi<sup>2</sup>  
<sup>1,2</sup>Universitas Muhammadiyah Malang  
<sup>1</sup>ambarwati.titiek@gmail.com

**ABSTRACT**

*The Putri Aisyiyah Orphanage Malang business began in 2000, engaged in the food sector which is producing catering and wet cakes. Various wet cakes Putri Aisyiyah Orphanage Malang (Pap'a) has a very big opportunity on the market because there are still a few catering and wet cake businesses that are developing in Malang. The potential of this wet cake is quite large, and Pap'a is able to make wet cakes with tastes that are in accordance with the wishes of customers or consumers, so that this business develops quite rapidly. Wet cakes are snacks made from various mixtures of food raw materials and have various types and shapes. This wet cake is a term pinned for a type of cake that has a softer, relatively wet and soft texture. This type of cake has a relatively short shelf life because it has a higher moisture content compared to bakery cake types. This catering and wet cake can be used as a menu for guests, campus events, weddings with attractive wet cakes. The output of Community Service Activities through the Putri Aisyiyah Malang Orphanage business assistance program is an increase in sales volume and increased income for the Putri Aisyiyah Orphanage Malang. Apart from that, another outcome of the Putri Aisyiyah Malang Orphanage business assistance program was the existence of the Hygiene Worthy Certificate, and Scientific Publication.*

*Keywords: Business, Catering, Putri Aisyiyah Orphanage*

**ABSTRAK**

Usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang dimulai pada tahun 2000, bergerak di bidang pangan yaitu memproduksi catering dan kue basah. Aneka kue basah Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang (Pap'a) ini mempunyai peluang yang sangat besar di pasaran karena masih sedikit usaha catering dan kue basah yang berkembang di kota Malang. Potensi yang dimiliki kue basah ini cukup besar, dan Pap'a mampu membuat kue basah dengan rasa yang sesuai dengan keinginan pelanggan atau konsumen, sehingga usaha ini berkembang cukup pesat. Kue basah merupakan makanan ringan yang terbuat dari berbagai campuran bahan baku makanan dan mempunyai jenis maupun bentuk yang beragam. Kue basah ini adalah suatu istilah yang disematkan untuk jenis kue yang memiliki tekstur lebih lembut, relatif basah dan empuk. Kue jenis ini mempunyai daya simpan yang relatif pendek karena memiliki kadar air yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan jenis kue bakery. Usaha catering dan kue basah ini dapat dijadikan sebagai menu yang disuguhkan untuk tamu, acara-acara kampus, acara pernikahan dengan tampilan kue basah yang menarik. Luaran Kegiatan Pengabdian masyarakat melalui program pendampingan usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang adalah adanya peningkatan volume penjualan dan meningkatkan pendapatan Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang. Selain itu luaran lain program pendampingan usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang adalah adanya Sertifikat Laik Hygiene, dan Publikasi Ilmiah.

Kata Kunci: Usaha, Catering, Panti Asuhan Putri Aisyiyah

**A. Pendahuluan**

Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang didirikan pada tahun 1996, kegiatan di dalamnya diantaranya adalah pembinaan 32 anak asuh putri dari anak yatim, piatu, yatim piatu,

terlantar dan tidak mampu dengan jenjang pendidikan yang berbeda. Terdiri dari 2 anak TK, 8 Anak SD, 10 anak SMP, 10 anak SMA, dan 2 anak PT. Selain pembinaan terhadap 32 anak asuh, Panti Asuhan Putri Aisyiyah



Malang juga mempunyai usaha kue basah yang menjadi salah satu sumber utama pendanaan operasional Panti.

Usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang dimulai pada tahun 2000, bergerak di bidang pangan yaitu memproduksi kue basah. Aneka kue basah Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang (Pap'a) ini mempunyai peluang yang sangat besar di pasaran karena masih sedikit usaha kue basah yang berkembang di kota Malang. Potensi yang dimiliki kue basah ini cukup besar, dan Pap'a mampu membuat kue basah dengan rasa yang sesuai dengan keinginan pelanggan atau konsumen, sehingga usaha ini berkembang cukup pesat. Kue basah yang diproduksi Pap'a mempunyai varian mini, dimana varian mini sangat menarik konsumen. Karena bentuknya yang mini atau kecil membuat orang tertarik untuk mencoba bahkan lebih dari tiga kue dalam sekali makan. Walaupun dalam pembuatannya memerlukan proses yang lebih rumit, akan tetapi laba atau penghasilan yang diperoleh juga lebih banyak dibandingkan dengan Kue Basah.

Kue basah merupakan makanan ringan yang terbuat dari berbagai campuran bahan baku makanan dan

mempunyai jenis maupun bentuk yang beragam. Kue basah ini adalah suatu istilah yang disematkan untuk jenis kue yang memiliki tekstur lebih lembut, relatif basah dan empuk. Kue jenis ini mempunyai daya simpan yang relatif pendek karena memiliki kadar air yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan jenis kue bakery.

Kue basah yang diproduksi oleh Pap'a seperti lempur, risoles, martabak, lumpur, bikang, dll. Kue basah pun cukup digemari berbagai kalangan. Di kampus pun, baik mahasiswa maupun dosen juga menggemari kue basah ini. Kue basah ini dapat dijadikan sebagai menu yang disuguhkan untuk tamu, acara-acara kampus, acara pernikahan dengan tampilan kue basah yang menarik. Pemasaran Kue Basah Pap'a adalah di wilayah Malang, yaitu kampus-kampus: UB, UMM, UIN, WIDYAGAMA, UNISMA, Rumah Sakit UB, Kampus Kebidanan Sukun, dll.

Pemasaran usaha Kue Basah Pap'a dilakukan dengan cara menyebar brosur ke berbagai tempat dan bisa menerima pesanan. Pap'a memproduksi kue basah sesuai pesanan, karena dengan pertimbangan bahwa kue basah hanya bertahan satu



hari. Sehingga jika kue dibuat sesuai dengan pesanan, maka kualitas dan cita rasa dari Kue Basah Pap'a dapat selalu terjamin. Adapun Brosur Usaha Pap'a adalah sebagai berikut:

Usaha Pap'a ini menjadi sumber penghasilan Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang, sekaligus sebagai bekal bagi anak-anak untuk menempuh pendidikan dan dapat membuka usaha mandiri di masa yang akan datang. Selain itu dengan dibukanya usaha Kue Basah Pap'a, membuka peluang kerja bagi warga sekitar daerah Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang. Keuntungan usaha Kue Basah Pap'a juga diberikan kepada masyarakat sekitar yang ekonominya lemah, janda, dan orang tua yang sakit.

## **B. Metode Pelaksanaan**

### **1. Bahan baku**

Bahan baku utama pembuatan kue basah adalah tepung, gula, telur, margarin, minyak goreng, susu, dan bahan pendukung lainnya. Setiap hari dan setiap minggu kebutuhan bahan baku di suplai oleh toko terdekat dari lokasi Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang yaitu Toko 48. Penyediaan bahan baku selalu dipenuhi oleh Toko 48, jika ada bahan baku yang habis

maka kebutuhan bahan baku dipesankan dari Pasar Besar Malang.

Kualitas bahan baku yang tinggi digunakan dalam pembuatan kue basah Pap'a, agar kue basah yang dihasilkan kualitas dan rasanya juga enak. Kualitas bahan baku yang tinggi, otomatis juga menyebabkan harga bahan baku yang lebih mahal. Akan tetapi Pap'a berkomitmen bahwa dengan investasi yang lebih tinggi pada penyediaan bahan baku kualitas, maka akan membuat hasil kue basah lebih enak dan diharapkan masyarakat semakin loyal terhadap produk Pap'a.

Pemasaran Kue Basah Pap'a pada saat ini di wilayah kota Malang dan Kabupaten Malang. Yang menjadi pelanggan Kue Basah Pap'a adalah kampus-kampus di sekitar wilayah Malang seperti; Universitas Brawijaya, Universitas Muhammadiyah Malang, UIN Malang, Universitas Widyagama, Universitas Islam Malang, Rumah Sakit UB, Kampus Kebidanan Sukun, dll. Produk Pap'a sudah mulai digemari oleh konsumen karena memiliki cita rasa yang lezat. Selain itu produk Pap'a selalu fresh karena dibuat sesuai pesanan.

Kue basah Pap'a juga sudah dipercaya untuk mengkomodir acara-



acara yang digelar secara besar-besaran. Seperti acara Festival MTQ yang diselenggarakan di Universitas Brawijaya pada tahun ini. Selain itu produk Pap'a juga banyak dipesan pada acara-acara formal maupun non formal seperti acara pernikahan, acara wisuda, acara diklat, acara seminar, rapat, tasyakuran, PKK, kegiatan Aisyiyah, dan lain-lain.

## **2. Produksi dan Nilai Investasi**

Usaha Kue Basah Pap'a mulai dibentuk pada tahun 2000 dengan modal awal sejumlah sepuluh juta rupiah. Seiring dengan perkembangan waktu nilai investasi yang ditanamkan pada usaha kue basah Pap'a semakin meningkat. Adanya penambahan produk baru atau varian produk baru, dan juga perluasan pemasaran membuat usaha Pap'a semakin dikenal dan diminati dari berbagai kalangan. Pada tahun 2017 ini jumlah kebutuhan dana yang dibutuhkan oleh usaha Pap'a rata-rata berkisar diantara 100-175 juta per bulan. Dan rata-rata kas bersih usaha Pap'a ini berkisar diantara 20-25 juta per bulan.

Kapasitas produksi usaha kue basah Pap'a ini masih terbatas, dikarenakan jumlah tenaga produksi

hanya 20 orang yang dibagi menjadi 3 periode jam kerja.

- a. Periode jam 1, jam kerjanya:  
06.00-15.00 WIB
- b. Periode jam 2, jam kerjanya:  
18.00-24.00 WIB
- c. Periode jam 3, jam kerjanya:  
03.00-06.00 WIB

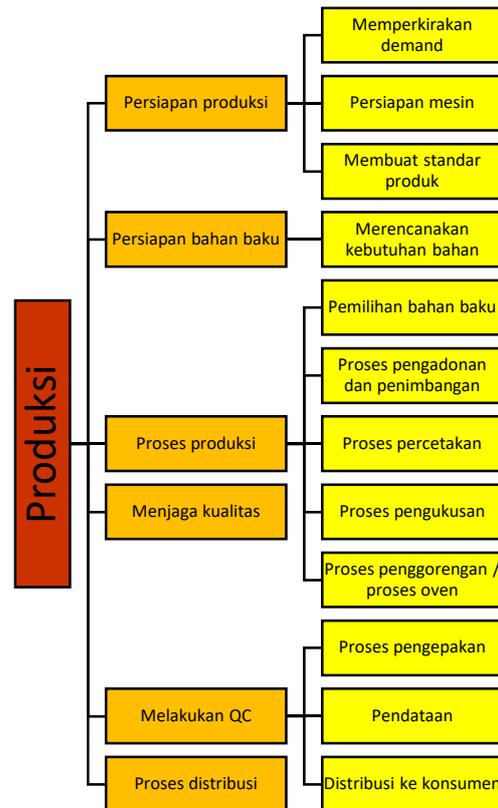
Dengan jumlah karyawan sebanyak 20 orang, rata-rata kapasitas produksi berkisar antara 2000-3000 kue kotak per hari. Jika pesanan melebihi kapasitas produksi, maka pihak Pap'a akan menolak pesanan tersebut. Dikarenakan minimnya jumlah tenaga produksi dan peralatan produksi yang ada.

## **3. Proses Produksi**

Tempat proses produksi atau pembuatan kue-kue basah Pap'a ini harus selalu dalam keadaan bersih dan higienis. Agar pembuatan kue tidak terhambat dengan keadaan setempat. Selain itu tempat juga menjadi cerminan dalam pembuatan kue-kue tersebut, karena jika tempat pembuatan kue tidak bersih otomatis kue yang dibuat akan dapat mengurangi rasa dari kue tersebut. Maka dari itu tempat produksinya harus bersih dan terjaga dari kotoran. Dan kue-kue basah dan

kering yang dihasilkan pun dapat masak dengan benar dan jauh dari asumsi negatif dari tempat yang tidak bersih.

Adapun peralatan produksi yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kue basah antara lain: 1. Mixer. Untuk mengaduk bahan-bahan kue 2. Pencetak kue 3. Penggorengan 4. Oven. Untuk memanggang kue 5. Pengukus. Untuk mengukus kue basah 6. Baskom, sendok, pisau dan lainnya 7. Gelas ukur. Untuk mengukur takaran bahan kue 8. Timbangan. Untuk menimbang bahan kue 9. Kompor 10. Dan lain sebagainya Sumber bahan baku dari pembuatan kue basah Pap'a ini sangat mudah diperoleh diberbagai pusat perbelanjaan seperti pasar, supermarket, dan yang menjadi pemasok utama usaha Pap'a ini adalah Toko 48 yang terletak di dekat lokasi. Bahan pembuat kue antara lain: 1. Tepung 2. Telur 3. Gula 4. Santan 5. Garam 6. Baking powder 7. Family 8. Pewarna, dan penyedap lainnya. Diagram atau bagan alir proses produksi Kue Basah pap'a adalah sebagai berikut:



**Gambar 3.2.**  
**Bagan alir proses produksi Pap'a**

#### 4. Manajemen dan Pemasaran

Usaha kue basah Pap'a ini terbilang laris di pasaran karena penjualannya yang cukup tinggi. Karena catering dan kue yang di jual sesuai dengan selera pasar dan harganya pun terjangkau di kalangan masyarakat, sehingga para pembeli banyak berminat untuk membeli kue ini. Kue Pap'a ini terbuat dari bahan-bahan alami, rasanya enak, ekonomis hanya dengan membayar uang 7.000



kita akan mendapat 3 potong kue. Kue ini di jual di berbagai tempat, seperti di kampus, acara kantor, acara resepsi, acara seminar, acara wisuda dan sebagainya.

Selain rasanya yang enak dan harganya yang terjangkau banyak masyarakat lainnya yang berminat memesan kue ini. Pap'a juga memberikan alamat dan juga nomor telepon, sehingga bagi yang ingin memesan dapat langsung menghubungi produksi kue tersebut. Penjualan kue ini juga di promosikan dengan cara memberikan jasa pengantaran kue sampai ke tempat pembeli, bebas biaya transportasi. Apalagi jaman sekarang ini, pembeli atau konsumen hanya ingin cara yang *simple* untuk melakukan pemesanan makanan untuk melengkapi makanan di acaranya dan menginginkan pesanan kue langsung diantar ke tempat tujuan, sehingga usaha Pap'a ini melakukan pelayanan prima dengan mengantarkan kue sampai ke tempat konsumen. Hanya tinggal menelepon, makan pun siap untuk di antar alamat tempat tujuan.

Karena sudah banyaknya peminat untuk membeli kue, ibu Pri selaku penanggungjawab dari usaha Pap'a selalu melakukan mengontrol

kualitas produk, dan juga bertanggungjawab semua pesanan kue basah Pap'a. Bisnis kue ini berkembang dengan cepat di kalangan masyarakat. Karena ibu Pri dan seluruh bagian produksi bersungguh-sungguh dan tekun dalam menjalankan bisnis ini karena itu prospek pengembangannya pun sangat cepat maju.

### 5. Manajemen Keuangan.

Pada awal pendirian usaha Pap'a, membutuhkan modal awal, atau investasi awal sejumlah sekitar hampir sepuluh juta rupiah.

#### Investasi Peralatan:

No	Peralatan	Jumlah	Satuan Harga	Jumlah
1	Mesin Oven	2	1.500.000	3.000.000
2	Lemari Es	1	1.750.000	1.750.000
3	Kompor dan gas	2	300.000	600.000
4	Lemari dan Etalase	2	700.000	1.400.000
5	Mixer	2	350.000	700.000
6	Panci	2	100.000	200.000
7	Wajan	2	75.000	150.000
8	Lap	18	5.000	90.000
9	Pisau	6	45.000	270.000
10	Nampan	10	25.000	250.000
11	Meja dan Kursi	1	1.250.000	1.250.000
12	Peralatan tambahan	1	340.000	340.000
Jumlah Investasi Total				10.000.000

#### Bahan Baku:



No	Peralatan	Jumlah (30 hari)		Satuan Harga	Jumlah
1	Tepung terigu	25 sak	25 kg	7.000	4.375.000
2	Tepung ketan	10 sak	25 kg	13.500	3.375.000
3	Tepung kanji	10 sak	25 kg	8.000	2.000.000
4	Gula	6 sak	50 kg	10.500	3.150.000
5	Telur	100 peti	15 kg	22.000	33.000.000
6	Minyak Gorang	40 karton	12 Lt	13.000	6.240.000
7	Margarin	15 karton	15 kg	20.000	4.500.000
8	Susu cremer	4 karton	48 Klng	12.000	2.304.000
9	Mayonais	20 Kg	1 Kg	40.000	800.000
10	Keju, coklat, dll	1 pkt	30 hr	250.000	7.500.000
Jumlah Investasi Total					67.244.000

Berikut adalah laporan keuangan sederhana Usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang (Pap'a) Periode 30 November 2017:

#### Aset

No	Keterangan	Jumlah
<b>Aset Lancar</b>		
1	Kas dan Setara kas	24.556.000
2	<b>Jumlah Aset Lancar</b>	<b>24.556.000</b>
<b>Aset Tidak Lancar</b>		
3	Tanah dan Bangunan	-
4	Mesin dan Peralatan	10.000.000
5	<b>Jumlah Aset Tidak Lancar</b>	<b>10.000.000</b>
6	<b>Jumlah Aset</b>	<b>34.556.000</b>

#### Kewajiban dan Ekuitas

No	Keterangan	Jumlah
<b>Kewajiban</b>		
1	<b>Jumlah Kewajiban</b>	<b>0</b>
<b>Ekuitas</b>		
2	Modal disetor PP Muhammadiyah	15.000.000
3	Laba (Rugi) Usaha	19.556.000
4	<b>Jumlah Ekuitas</b>	<b>34.556.000</b>
6	<b>Jumlah Kewajiban &amp; Ekuitas</b>	<b>34.556.000</b>

Kegiatan pendampingan usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang bertujuan untuk meningkatkan akses pasar dan pengembangan produksi usaha Pap'a. Melalui kegiatan pendampingan ini diharapkan akan menghasilkan produk Pap'a yang berkualitas, cita rasa yang enak, dan produk tersebut sudah tersertifikasi pangan.

Usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang (Pap'a) ini setiap bulan mendapatkan keuntungan sebesar 20 jt s/d 25 juta, dan dari laba tersebut Pap'a memberikan sumbangan kepada PP Muhammadiyah Sebesar Rp. 15.000.000. sumbangan tersebut disisihkan dari laba bersih yang didapatkan pada setiap bulannya. Sisa laba tersebut selanjutnya disisihkan



untuk biaya operasional dan kebutuhan Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang.

### **C. Hasil Dan Pembahasan**

Realisasi kegiatan pengembangan usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) Dinoyo Malang fokus pada bidang Pemasaran dan Sumber Daya Manusia. Adapun hasil dari pengabdian yang telah kami lakukan adalah sebagai berikut: 1. Penyuluhan dan pelatihan telah dilaksanakan untuk pengembangan kreativitas produk catering dan kue basah untuk peningkatan variasi dan kualitas produk. Meningkatnya kreativitas bagi mitra usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) akan meningkatkan pendapatan. 2. Pelatihan penyusunan manajemen usaha yang telah dilakukan meliputi : a. Pengelolaan bidang pemasaran dan, b. bidang manajemen sumber daya manusia. 3. Pendampingan sertifikasi laik hygiene usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan kualitas produk. Pendampingan usaha secara berkelanjutan dilaksanakan untuk meningkatkan kemandirian usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A).

Pengelolaan manajemen usaha yang lemah banyak menyebabkan usaha kecil macet, dan ketika beranjak usaha tersebut besar akhirnya mengalami kegagalan. Dari permasalahan tersebut maka kami dari tim pengabdian masyarakat memberikan penyuluhan tentang bagaimana mengelola manajemen usaha bidang manajemen pemasaran dan manajemen sumber daya manusia.

#### **1. Manajemen Pemasaran**

Secara garis besar, agar usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) ini memperoleh pelanggan dan penjualan meningkat cepat, maka dapat diterapkan strategi 4 P, yaitu: Promotion (promosi), Product (produk), Price (harga), dan Place (tempat). Promosi, merupakan kegiatan memperkenalkan atau menginformasikan keberadaan produk/jasa. Promosi dapat dilakukan dengan cara menyebar brosur atau kartu nama, tetapi biasanya promosi yang paling efektif untuk usaha ini adalah cerita pelanggan yang merasa puas dengan produk yang dikonsumsinya.

Produk/Jasa, merupakan bentuk fisik atau sesuatu yang bisa dirasakan

ketika mengkonsumsinya. Seperti halnya produk manufaktur, produk usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) bisa ditampilkan dalam bentuk: (a) variasi makanan atau kue yang sesuai selera konsumen. (b) Kemasan yang menarik, agar terlihat rapi dan dikemas dalam plastik transparan dan kardus yang unik dan beridentitas nama usaha.

Harga, pertimbangan untuk hal ini bisa didasarkan atas (a) Harga yang diberikan oleh usaha makanan/kue basah lain, harga bisa ditentukan lebih tinggi, sama atau lebih rendah dari usaha lain di sekitarnya. (b) Harga didasarkan atas biaya yang dikeluarkan. Dan Tempat, berkaitan dengan hal ini dapat diupayakan hal-hal sebagai berikut: (a) Tempat usaha diupayakan mudah dikenali oleh pelanggan, jika tempat tidak strategis pelanggan harus dibantu untuk cepat mengetahui lokasi dengan memberi peta lokasi dan papan nama yang mencolok dan segera dapat dikenali. (b) Mencari peluang kerjasama dengan ke distributor usaha makanan atau kantin atau dengan toko tertentu untuk memasarkan hasil produk. Setelah dilakukan pendampingan manajemen pemasaran usaha PAP'A selama 8

bulan, dapat disimpulkan bahwa penjualan meningkat sekitar 25 persen. Hal tersebut dapat dilihat dalam tabel berikut:

Tabel Laporan Laba Rugi Usaha PAP'A

No	Keterangan	Nov-17	Jul-18
	<b>Penjualan</b>		
1	Penjualan	150.000.000	192.375.000
2	Beban Pokok	67.244.000	85.532.000
<b>3</b>	<b>Lab Kotor</b>	<b>82.756.000</b>	<b>106.843.000</b>
	<b>Beban Usaha</b>		
4	Listrik, air, LPG, dll	23.200.000	23.200.000
5	Gaji Karyawan (20 orang)	40.000.000	48.000.000
<b>6</b>	<b>Lab Usaha</b>	<b>19.556.000</b>	<b>35.643.000</b>
	<b>Beban lain-lain</b>		
7	Bunga	0	0
8	Pajak	0	0
<b>9</b>	<b>Lab Bersih</b>	<b>19.556.000</b>	<b>35.643.000</b>

## 2. Manajemen Sumber Daya Manusia

Usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) sangat terkait dengan sensitivitas dalam hal selera konsumen. Sehingga pengetahuan dan ketampilan memasak atau membuat kue Mitra yaitu Ibu Pri dan karyawan yang lain sangat dibutuhkan oleh mereka yang bergerak dalam usaha ini. Ketrampilan memasak dan membuat kue dan penguasaan semua teknik untuk membuat makanan/ kue basah



dengan berbagai variasi akan menjadi modal utama dalam usaha ini. Pengetahuan akan jenis-jenis makanan/kue basah dan cara penanganannya akan menghindarkan dari kesalahan-kesalahan yang membuat pelanggan kecewa dan tidak ingin kembali lagi. Juga pengetahuan tentang supplier barang-barang kebutuhan memasak seperti terigu, gula, telur, mentega, dan lain-lain menjadi hal yang penting untuk mencapai harga murah dengan kualitas yang baik.

Perusahaan kecil apapun usahanya sebaiknya sejak awal sudah mengenal dan menerapkan prinsip keorganisasian. Hal yang utama adalah orang dalam organisasi harus tahu tugas, wewenang dan tanggung jawab masing-masing. Adapun prinsip-prinsip organisasi yang harus dilakukan mitra usaha sebagai berikut: 1) Menetapkan bersama tentang tujuan usaha serta rencana untuk mencapai tujuan tersebut. 2) Menunjuk orang yang disertai untuk pusat pertanggung jawaban sebagai pimpinan/koordinator. 3) Pimpinan/Koordinator membagikan pekerjaan kedalam kelompok yang lebih kecil beserta uraian tugasnya. 4) Sebaiknya seorang bawahan hanya

mempunyai seorang atasan yang memberi perintah dan tempat menerima laporan pertanggung jawaban atas pelaksanaan tugasnya. 5) Setelah organisasi tersusun perlu ditentukan karyawan/dengan bermitra pada kelompok lain.

Sedangkan untuk sistem upah dan penggajiannya yang selama ini dilakukan mitra usaha biasanya ditentukan berdasarkan tingkat upah umum yaitu tingkat upah pada perusahaan lain yang sejenis. Namun demikian masih banyak faktor yang harus dipertimbangkan dalam menentukan tingkat upah antara lain : 1) Berdasarkan pendidikan, 2) Berdasarkan pengalaman kerja, 3) Berdasarkan besarnya tanggung jawab, 4) Sifat pekerjaan, 5) Kemampuan usaha, 6) Prestasi masing-masing karyawan.

Pada saat ini usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) memiliki karyawan produksi sejumlah 20 orang. Dari 20 orang karyawan tersebut, hanya 1 orang yang memiliki sertifikat Tenaga Penjamah Makanan, yaitu tenaga kerja yang berhubungan langsung dalam proses pengolahan makanan yang memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan. Sehingga



diperlukan pelatihan untuk menambah tenaga penjamah makanan yang disertifikasi oleh Dinas Kesehatan Kota Malang. Dan diperlukan penambahan karyawan 4 orang untuk mengantisipasi dan memperbanyak jumlah produksi usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A). Karena selama ini, beberapa pesanan ada yang dibatalkan karena keterbatasan jumlah karwawan produksi.

Luaran Kegiatan Pengabdian masyarakat melalui program pendampingan usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang adalah adanya peningkatan volume penjualan dan meningkatkan pendapatan Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang. Selain itu luaran lain program pendampingan usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah Malang dalah adanya Sertifikat Laik Hygiene, dan Publikasi Ilmiah. Sertifikat Laik Hygene Sanitasi Jasaboga adalah sertifikat yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kota dalam rangka mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, proses pengolahan dan perlengkapan pengolahan makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Dengan demikian, sertifikat laik hygiene ini

merupakan alat pengawasan bagi pemerintah dalam rangka perlindungan konsumen dan menurunkan risiko gangguan kesehatan bagi masyarakat.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/2011, dinyatakan bahwa setiap pelaku usaha jasaboga harus memiliki Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi, serta mempekerjakan Tenaga Penjamah Makanan, yaitu tenaga kerja yang berhubungan langsung dalam proses pengolahan makanan yang memiliki sertifikat hygiene sanitasi makanan.

Kegiatan usaha jasaboga adalah yang melayani kebutuhan penyediaan makanan berdasarkan pesanan sehingga makanan akan disajikan di tempat yang berbeda dengan tempat pengolahannya. Umumnya pemesanan layanan jasaboga dibutuhkan untuk acara-acara seperti syukuran, pernikahan, arisan, dsb; atau untuk perusahaan untuk acara-acara seminar, rapat, pesta, perjalanan wisata (termasuk perjalanan haji atau umroh), dsb. Kegiatan jasaboga juga meliputi pengelolaan kantin atau kafetaria di gedung perkantoran atau pabrik yang dijalankan berdasarkan kontrak untuk jangka waktu tertentu.



Usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) sudah melakukan pengajuan sertifikat ini, dalam rangka meningkatkan citra usaha yang tidak hanya mengedepankan cita rasa, namun juga berkomitmen dalam turut menjaga keamanan dan kesehatan pangan bagi konsumennya. Sertifikasi ini juga dapat membantu pelaku usaha dalam meyakinkan calon pelanggan yang lebih besar, misalnya pesanan dari perusahaan atau kantor-kantor tertentu.

#### **D. Kesimpulan**

Berdasarkan pada hasil pelaksanaan program IbM yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa Mitra kerja merasakan bahwa kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan volume penjualan dan akses pemasaran, sehingga pendapatan usaha semakin meningkat. Mitra kerja Usaha Panti Asuhan Putri Aisyiyah (PAP'A) juga merasakan manfaat dengan karyawan yang mempunyai skill yang semakin meningkat, dan dengan bertambahnya jumlah karyawan produksi akan meningkatkan volume produksi usaha. Dan diperolehnya sertifikat Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Jasaboga yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kota

Malang, dalam rangka meningkatkan citra usaha yang tidak hanya mengedepankan citarasa, namun juga berkomitmen dalam turut menjaga keamanan dan kesehatan pangan bagi konsumennya.

Pendampingan yang berkelanjutan bagi mitra usaha PAP'A secara berkelanjutan sangat diperlukan, sehingga memberikan motivasi meningkatkan kreatifitas bagi mitra usaha agar lebih mandiri dan terus berkembang. Kelanjutan dari kegiatan ini dapat dilakukan dengan mengusulkan sertifikat halal produk.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Buku Panduan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Internal dan Artikel Ilmiah, UMM: 2016  
<http://goukm.id/izin-bpom-pirt-md-ml-dan-sp/>  
<http://www.agrowindo.com/pejuang-usaha-aneka-kue-basah-dan-analisa-usahanya.htm>  
<http://catatan-pensilku.blogspot.co.id/2012/06/langkah-dan-tips-memulai-usaha-makanan.html>  
<https://papaisyiyahmalang.wordpress.com/sejarah-pendirian/>  
Peraturan Menteri Kesehatan No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.