

## BAB II PELAKSANAAN PROGRAM

### 2.1. Program-Program Yang Dilaksanakan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka kami menentukan beberapa program yang dilaksanakan selama Praktik Kerja Pengabdian Masyarakat. Adapun rencana program kegiatan individu maupun kelompok yang dilakukan adalah sebagai berikut :

Tabel 2.1 Program Kerja PKPM

No.	Kegiatan	Tempat	Penanggung Jawab
1.	Membantu Penginputan Data Kependudukan Desa Pasar Baru	Balai Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya
2.	Gotong Royong Bersama Warga Desa Pasar Baru	Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya
3.	Mengunjungi & Survey UMKM	Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya
4.	Melakukan Wawancara pada UMKM	Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya
5.	Pembuatan Logo & Banner pada UMKM	Desa Pasar Baru	Rian Dinata, Shabrina Putri Sonya
6.	Berpartisipasi Dalam Kegiatan Hari Kemerdekaan	Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya
7.	Memberi Edukasi Tentang Meningkatkan Produktivitas dan Kualitas pada UMKM	Desa Pasar Baru	Pinkka Cahya Mumpuni

8.	Pendataan UMKM ke Dalam Metamart	Desa Pasar Baru	Anisa Noviana
9.	Membantu Pembuatan Laporan Keuangan Sederhana dan Berbasis Digital pada UMKM	Desa Pasar Baru	Putri Salsabila, Sabrina Adelia Putri
10.	Membantu Membuat Sosial Media untuk Pemasaran UMKM	Desa Pasar Baru	M. Fascal Ramadhan
11.	Mengajar Ngaji Anak-anak	Dusun Kebon Pisang, Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya
12.	Pengenalan Komputer pada Anak-anak SD	Dusun Kebon Pisang, Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya
13.	Melakukan Sosialisasi ke Sekolah	Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya
14.	Membuat Cenderamata untuk Desa Pasar Baru	Desa Pasar Baru	Seluruh Anggota Kelompok 46 PKPM Darmajaya

## 2.2. Waktu Kegiatan

Waktu kegiatan untuk menjalankan program kerja PKPM dilakukan sesuai jadwal yang sudah ditentukan. Adapun uraian dari waktu kegiatan sebagai berikut :

Tabel 2.2 Waktu Kegiatan PKPM

No.	Tanggal	Kegiatan
1	30 Juli 2024	- Pelepasan dan Keberangkatan Mahasiswa PKPM - Bersih-Bersih Tempat Tinggal dan Memasang Banner PKPM
2	31 Juli 2024	- Perkenalan Mahasiswa PKPM Kepada Aparatur Desa Pasar Baru

		- Menghadiri Sosialisasi Terkait Pola Hidup Bersih Sehat yang Diadakan oleh KKN Umpri
3	01 Agustus 2024	- Berpartisipasi Dalam Jalan Sehat Memperingati Semarak Pesawaran ke-17 & HUT RI ke-79 - Silaturahmi dan Bincang Hangat Bersama Ibu & Bapak Kepala Desa Pasar Baru
4	02 Agustus 2024	- Membantu Penginputan Data Kependudukan Desa Pasar Baru - Silaturahmi ke Posko KKN Umpri Bersama KKN UIN RIL
5	03 Agustus 2024	- Gotong Royong Membantu Persiapan & Menghadiri Acara Kedondong Bersholawat
6	04 Agustus 2024	- Diskusi Progja Bersama Kelompok 47 PKPM Pasar Baru - Mengunjungi & Survey UMKM Pembuatan Tahu
7	05 Agustus 2024	- Rapat Koordinasi Bersama Aparat Mengenai Rencana Program Kerja yang Akan Dilaksanakan - Menghadiri Acara Pelepasan KKN Umpri
8	06 Agustus 2024	- Silaturahmi Bersama Bapak Camat Kedondong - Mendekor Balai Desa Untuk Persiapan 17-an
9	07 Agustus 2024	- Rapat Mengenai Persiapan Hari Kemerdekaan di Desa Pasar Baru
10	08 Agustus 2024	- Diskusi Membahas Lomba yang Akan Diadakan di Balai Desa Pasar Baru
11	09 Agustus 2024	- Membantu Kegiatan Penanaman Pohon di Balai Desa Pasar Baru

12	10 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelaksanaan Kegiatan Padat Karya Tunai Desa (PKTD)</li> <li>- Mengikuti Bediom di Dusun Kebon Pisang</li> </ul>
13	11 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapat Pembentukan Panitia HUT RI di Suka Bakti</li> <li>- Berpartisipasi Dalam Lomba Menyambut 17-an di Dusun Suka Jadi</li> </ul>
14	12 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengunjungi &amp; Survey UMKM Pembuatan Madu Murni dan Donat Aqila</li> </ul>
15	13 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membantu Kegiatan Penyaluran BLT-DD Pasar Baru</li> <li>- Gotong Royong Persiapan Lomba 17-an</li> </ul>
16	14 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kunjungan Dosen Pembimbing Lapangan</li> <li>- Mengunjungi dan Melakukan Wawancara UMKM Donat Aqila</li> </ul>
17	15 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembuatan Logo Pada UMKM Donat Aqila</li> <li>- Berpartisipasi Dalam Acara Festival Budaya Kecamatan Kedondong</li> </ul>
18	16 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membantu Masak-Masak dan Menghadiri Acara Malam Tirakatan</li> </ul>
19	17 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Upacara Memperingati HUT Kemerdekaan RI ke-79</li> <li>- Menjadi Panitia Lomba 17-an di Sukabakti</li> </ul>
20	18 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Senam Bersama Ibu-Ibu di Balai Desa Pasar Baru</li> <li>- Menjadi Panitia Lomba Senam &amp; Tumpeng Antar RT di Desa Pasar Baru</li> </ul>
21	19 Agustus 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengikuti Kegiatan Posyandu di Balai Desa Pasar Baru</li> </ul>

		- Penyuluhan Mengenai Bagaimana Meningkatkan Produktivitas dan Kualitas Pada UMKM Donat Aqila
22	20 Agustus 2024	- Pendataan UMKM ke Dalam Metamart
23	21 Agustus 2024	- Menghadiri Pelepasan KKN UIN RIL - Membantu Pembuatan Laporan Keuangan dengan Buku kas dan secara Digital UMKM Donat Aqila
24	22 Agustus 2024	- Sosialisasi Tentang Bahaya Narkoba yang Diselenggarakan Oleh Pendamping Desa
25	23 Agustus 2024	- Membantu Proses Produksi Donat Aqila
26	24 Agustus 2024	- Kegiatan Rutin Piket Balai Desa - Mengajar Ngaji Anak-Anak di Dusun Kebon Pisang
27	25 Agustus 2024	- Penyerahan akun media sosial , Banner dan Label UMKM DonatAqila
28	26 Agustus 2024	- Pengenalan Komputer Pada Anak-Anak di Dusun Kebon Pisang - Pembuatan Bingkai Untuk Program Kerja Kelompok
29	27 Agustus 2024	- Sosialisasi ke MTs Mathla'ul Anwar Kedondong
30	28 Agustus 2024	- Penyerahan Cenderamata pada Balai Desa Pasar Baru - Acara Perpisahan Dengan Aparat Desa Pasar Baru
31	29 Agustus 2024	- Pemaparan Hasil Program Kerja dan Penarikan Mahasiswa PKPM di Kecamatan Kedondong

### **2.3. Hasil Kegiatan dan Dokumentasi**

Berdasarkan program PKPM yang telah dibuat dan telah dilaksanakan berikut adalah uraian dari hasil kegiatan dan dokumentasi :

#### **2.3.1. Kunjungan ke Pemilik UMKM Donat Aqila**



Gambar 2.1 Kunjungan ke UMKM

Kunjungan ke pemilik UMKM Donat Aqila dan meminta izin untuk keberlangsungan kegiatan. Hal ini diperlukan untuk menjalin silaturahmi dengan pemilik UMKM agar mahasiswa/i memiliki hubungan yang baik dengan UMKM dan juga dapat mempererat ikatan dalam membantu mengembangkan UMKM selama kegiatan PKPM.

### 2.3.2. Penyuluhan dan pendampingan mengenai bagaimana meningkatkan produktivitas dan kualitas produk UMKM Donat Aqila



Gambar 2.2 Penyuluhan Meningkatkan Produktivitas dan Kualitas Produk UMKM Donat Aqila

Keberhasilan sebuah usaha dapat diukur dari kualitas suatu produk yang dihasilkan, karena setiap pelanggan tentunya menginginkan suatu produk dengan kualitas yang tinggi, untuk itu dibutuhkan ke konsisten an dalam menjaga kualitas produk yang akan di pasarkan.

Kegiatan yang dilakukan adalah memberikan materi bagaimana cara meningkatkan produktivitas dan kualitas produk mereka melalui penerapan teknik produksi yang efisien dan standar kualitas yang baik Dalam kegiatan pendampingan ini kami selalu memastikan bahwasanya pemilik UMKM harus selalu memperhatikan SOP Produksi yang baik dengan selalu mengoptimalkan proses produksinya, pemilihan bahan baku yang tepat serta selalu menjaga kualitas produk mulai dari rasa, tekstur, ukuran dan kebersihan. Dalam proses pendampingan dalam waktu singkat ini, produsen memperhatikan hasil yang di dapatkan dan selalu menerapkan SOP produksi dengan selalu mengecek kualitas bahanbaku dan hasil akhir produk secara rutin. Maka dari itu hasil yang di dapatkan dalam menjaga kualitas produk yaitu produk yang di hasilkan lebih berkualitas dan konsisten menarik lebih banyak pelanggan , dan

juga meningkatnya kepuasan pelanggan terhadap produk donat tersebut.

### 2.3.3 Bentuk SOP Produksi

<b>STANDAR OPERASIONAL PRODUKSI DONAT</b>	
<b>PENGERTIAN</b>	Serangkaian kegiatan yang meliputi pemilihan kualitas dan kuantitas bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi yang telah ditetapkan
<b>TUJUAN</b>	Memberikan panduan langkah langkah yang jelas dan terstandar unyuk memproduksi donat yang berkualitas secara konsisten , mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan akhir
<b>PROSEDUR</b>	<p><b>1. Persiapan Bahan dan Peralatan</b></p> <p>Pastikan semua peralatan seperti mixer roti, tatakan, baskom , spatula, dan kompor dalam kondisi bersih dan siap digunakan. Siapkan bahan baku yang diperlukan sesuai resep, seperti tepung terigu, ragi, gula, telur, mentega, garam, susu cair, dan minyak goreng.</p> <p><b>2. Penimbangan Bahan Baku</b></p> <p>Timbang semua bahan sesuai dengan resep yang telah ditentukan: Tepung terigu: 1 kg Ragi instan: 11 gram Gula pasir: 100 gram Garam: 10 gram Telur: 2 butir Susu cair hangat: 200 ml Mentega: 100 gram Pastikan semua bahan ditimbang dengan akurat untuk menjaga konsistensi rasa dan tekstur donat.</p> <p><b>3. Pencampuran dan Pengadonan</b></p> <p>Masukkan tepung terigu, ragi, dan gula pasir ke dalam mixer. Tambahkan telur dan susu cair secara perlahan sambil diaduk dengan kecepatan rendah menggunakan alat penggilingan mixer. Setelah adonan mulai menyatu, tambahkan mentega dan garam. Aduk dengan kecepatan sedang hingga adonan kalis dan elastis (sekitar 10-15 menit). Lakukan uji kalis dengan cara menarik adonan. Jika adonan tidak mudah robek, proses pengadonan sudah selesai.</p> <p><b>4. Fermentasi Adonan</b></p> <p>Diamkan adonan selama 45 menit hingga 1 jam atau sampai adonan mengembang dua kali lipat. Tempatkan adonan di area yang hangat untuk mempercepat proses fermentasi.</p>

	<p><b>5. Pembentukan Donat</b></p> <p>Setelah fermentasi selesai, kempiskan adonan untuk mengeluarkan gas. Letakkan donat yang sudah mengembang di atas loyang lalu taburi sedikit tepung agar tidak lengket. Diamkan selama 15-20 menit untuk proofing kedua hingga donat mengembang sempurna.</p> <p><b>6. Penggorengan Donat</b></p> <p>Panaskan minyak goreng dengan suhu sekitar 170-180°C. Goreng donat hingga berwarna kuning keemasan, masing-masing sisi selama 1-2 menit. Hindari menggoreng terlalu banyak donat sekaligus untuk menjaga suhu minyak. Angkat donat dan tiriskan hingga minyak berkurang</p> <p><b>7. Penyelesaian dan Pemberian Topping</b></p> <p>Setelah donat dingin, tambahkan topping sesuai keinginan, seperti, coklat leleh, keju parut, meses, dll. Pastikan setiap donat diberi topping secara merata dan rapi untuk meningkatkan daya tarik visual produk.</p> <p><b>8. Pengemasan Produk</b></p> <p>Setelah donat siap, masukkan ke dalam kotak atau kemasan yang telah disiapkan. Gunakan kemasan yang bersih dan aman untuk produk makanan.</p> <p><b>9. Kebersihan dan Sanitasi</b></p> <p>Setelah proses produksi selesai, bersihkan semua peralatan dan area kerja. Pastikan tidak ada sisa adonan atau bahan yang tertinggal. Seluruh staf wajib mencuci tangan sebelum dan sesudah proses produksi serta menggunakan perlengkapan keselamatan kerja seperti apron dan sarung tangan.</p> <p><b>10. Pencatatan Produksi</b></p> <p>Catat jumlah bahan baku yang digunakan, jumlah donat yang dihasilkan, dan jumlah yang terjual atau disimpan. Data ini penting untuk perencanaan produksi berikutnya dan pengendalian persediaan.</p>
PENUTUP	SOP ini harus dipatuhi oleh seluruh tim produksi untuk memastikan bahwa setiap donat yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan konsisten. Evaluasi SOP dilakukan secara berkala untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi.

Tabel 2.3 SOP Produksi Donat

### 2.3.4 Proses Produksi Dari Awal Sampai Akhir

<p>1. Penggilingan Adonat Donat menggunakan mesin Mixer</p> 	<p>2. Pembentukan Donat</p> 
<p>3. Pengembangan/Fermentasi Donat</p> 	<p>4. Proses menaburi tepung ke adonan agar tidak lengket</p> 
<p>5. Timpah Adonan yang sudah diberi taburan tepung dengan donat yang lain agar menjadi tipis</p> 	<p>6. Proses Pembentukan Donat ke dua dengan membolongi bagian tengah</p> 

7. Proses Penggorengan Donat



8. Proses Penggorengan Donat



9. Penirisan / Pengangkatan Donat yang Sudah Matang



10. Pendinginan Donat sebelum diberi topping



11. Pemberian Topping



12. Pengemasan Donat



## HASIL PEMBUATAN DONAT AQILA



*Gambar 2.3 Proses Produksi Donat*

### 2.3.5 Perhitungan Biaya Produksi

Total Biaya Produksi	Biaya Bahan Baku	Biaya tenaga kerja	Biaya Overhead	Total
Total Biaya Produksi	Rp 168.500	Rp 50.000	Rp 40.000	Rp 258.500

*Tabel 2.4 Hasil Perhitungan Biaya Produksi*

## 2.4. Dampak Kegiatan

Dampak kegiatan Praktek Kerja Pengabdian Masyarakat (PKPM) dari berbagai macam program kegiatan yang telah dilaksanakan memiliki dampak tersendiri baik terhadap UMKM, masyarakat serta mahasiswa agar dapat berkembang lebih baik lagi.

### 2.4.1. Dampak Kegiatan bagi UMKM

Kegiatan PKPM ini memiliki dampak tersendiri bagi pemilik UMKM, dimana dampak yang dapat dirasakan yaitu pemahaman mengenai cara meningkatkan produktivitas dan kualitas produk dengan menerapkan SOP produksi dengan standar kualitas produk yang baik dan juga terciptanya kepercayaan konsumen atas kualitas produk tersebut. Dan dampak yang lain pada peningkatan produktivitas yaitu penambahan kapasitas produksi , tampilan dan

rasa yang konsisten dan minimnya kesalahan produksi seperti overcooking pada saat penggorengan serta penggunaan bahan baku yang optimal mengurangi pemborosan penggunaan

#### **2.4.2. Dampak Kegiatan bagi Masyarakat**

Selama PKPM berlangsung ada banyak kegiatan yang berdampak bagi masyarakat sekitar, seperti gotong royong yang dapat menumbuhkan rasa kebersamaan dan tanggung jawab warga secara aman dan damai.

#### **2.4.3. Dampak Kegiatan bagi Mahasiswa**

Selama kegiatan PKPM berlangsung, tentu memberikan dampak tersendiri bagi mahasiswa yang terlibat. Para mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk bersosialisasi dengan baik, membantu masyarakat sekitar dan belajar banyak hal yang mungkin tidak didapat selama di perkuliahan. Tentu saja kegiatan ini memberikan pengalaman yang sangat baik dan penting sebagai ilmu untuk kedepannya yang nantinya setelah lulus akan terjun langsung di tengah-tengah masyarakat dan juga belajar bagaimana untuk dapat bermanfaat bagi orang lain.