

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Pelaksanaan PKPM .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	4
1.5 Mitra Yang Terlibat .....	5
<b>BAB II PELAKSANAAN PROGRAM</b>	
2.1 Program – Program Yang Dilaksanakan .....	6
2.1.1 Membuat Mie Ayam .....	6
2.1.2 Membuat Soto .....	6
2.1.3 Membuat Stiker/Logo .....	7
2.1.4 Membuat Banner Warung .....	7
2.1.5 Membuatkan Sosial Media .....	7
2.1.6 Memberikan Inovasi Baru Untuk Dijual .....	8
2.1.7 Bergotong Royong Untuk Kebersihan .....	8
2.1.8 Menerapkan Rajin Cuci Tangan .....	8
2.1.9 Sarapan Bersama .....	8
2.1.10 Membuat Masker .....	9
2.1.11 Membuat Handsanitizer .....	9

2.2 Waktu Kegiatan .....	10
2.3 Hasil Kegiatan dan Dokumentasi .....	10
2.4 Dampak Kegiatan .....	14
 <b>BAB III PENUTUP</b>	
3.1 Kesimpulan .....	15
3.2 Saran .....	15
3.2.1 Bagi UMKM .....	15
3.2.2 Bagi Institusi .....	15
3.2.3 Rekomendasi .....	16
LAMPIRAN .....	17
DAFTAR PUSTAKA .....	22

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Tampilan Akun Instagram Warung Ibu Widiya .....	11
Gambar 2.2 Stiker dan bentuk Kemasan Warung Ibu Widiya .....	11
Gambar 3.3 Proses Pembuatan Mie Ayam dan Soto .....	12
Gambar 2.4 Pemasangan Banner .....	12
Gambar 2.5 Belanja Kebutuhan Warung .....	12
Gambar 2.6 Proses Pembuatan Cinnamonroll Sebagai Inovasi baru .....	13
Gambar 2.7 Mengantarkan Pesanan Kepada Konsumen .....	13

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Program Kerja dan Waktu Kegiatan .....	10
--	----