

## PENINGKATAN PRODUKTIFITAS UMKM PO ARF DENGAN PENERAPAN TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN PRODUKSI

Lilik Suprianti<sup>1\*</sup>, Hervina Puspitosari<sup>2</sup>, Rida Perwitasari<sup>3\*</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia  
[liliksuprianti.tk@upnjatim.ac.id](mailto:liliksuprianti.tk@upnjatim.ac.id)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sering menghadapi tantangan dalam pengembangannya karena kurangnya kapabilitas manajerial usaha serta keterbatasan akses modal. PO ARF, sebuah UMKM di Surabaya dengan usaha bawang merah goreng tidak mengalami peningkatan aset maupun pendapatan walaupun telah menjalankan usaha lebih dari lima tahun. Kurangnya manajemen dalam menjalankan usaha, seperti proses produksi tidak teratur serta peralatan produksi yang serba manual menjadi faktor penghambat perkembangannya. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas usaha bawang goreng PO ARF melalui peningkatan keterampilan mitra dalam manajemen produksi, khususnya produk makanan serta kemampuan menggunakan teknologi untuk meningkatkan produktivitas. Metode yang dilakukan diantaranya adalah pelatihan, pendampingan, dan transfer teknologi. Mitra kegiatan adalah UMKM PO ARF yang berlokasi di Medokan Ayu, Surabaya. Evaluasi dilakukan dengan menganalisis perubahan pada area produksi dan proses produksi sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung. Keberhasilan program diukur melalui peningkatan wawasan dan pengetahuan mitra tentang manajemen produk pangan, kapasitas produksi dan penambahan aset yang dimiliki oleh mitra sebagai hasil dari pelatihan dan implementasi teknologi yang diberikan. Program pengabdian masyarakat ini berhasil meningkatkan kapasitas produksi sampai 300%, kualitas produk 80%, peningkatan skill manajemen produksi mitra 40% ketrampilan penggunaan teknologi produksi sebesar 80%.

**Kata Kunci:** Bawang Goreng; Manajemen Produksi; Transfer Teknologi; UMKM.

**Abstract:** Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) often face challenges in their development due to a lack of business managerial capabilities and limited access to capital. PO ARF, an MSME in Surabaya with a fried shallot business has not experienced an increase in assets or revenue despite running the business for more than five years. Lack of management in running the business, such as irregular production processes and manual production equipment are factors that hinder its development. This community service activity aims to increase the productivity of PO ARF's fried shallot business through improving partner skills in production management, especially food products and the ability to use technology to increase productivity. The methods include training, mentoring, and technology transfer. The activity partner is PO ARF MSME located in Medokan Ayu, Surabaya. The evaluation was carried out by analyzing changes in the production area and production process before and after the activity took place. The success of the program was measured through an increase in partners' insights and knowledge about food product management, production capacity and additional assets owned by partners as a result of the training and implementation of the technology provided. This community service program succeeded in increasing production capacity by 300%, product quality by 80%, improving partners' production management skills by 40%.

**Keywords:** Fried Onion; Production Management; Technology Transfer; MSMEs.



#### Article History:

Received: 15-09-2024

Revised : 18-10-2024

Accepted: 18-10-2024

Online : 21-10-2024



This is an open access article under the  
CC-BY-SA license

## **A. LATAR BELAKANG**

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia. UMKM menjadi salah satu pencipta lapangan kerja, pengurangan pengangguran dan kemiskinan, serta mendorong kesetaraan ekonomi (Putri & Nailufar, 2022). UMKM memberikan kontribusi yang besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) yaitu sebesar 61,07% atau sekitar 8.573,89 triliun rupiah. UMKM memiliki potensi besar dan menjadi sektor yang sangat penting dalam upaya pembangunan ekonomi yang inklusif (Limanseto, 2021).

Subsektor UMKM yang mengalami pertumbuhan secara konsisten adalah bisnis kuliner. Bahkan pada saat terjadi pandemi Covid-19, UMKM subsektor kuliner tetap mempertahankan eksistensinya dengan melakukan berbagai inovasi dan kreatifitas (Hasan et al., 2021). Bertumbuhnya usaha Kuliner memicu pertumbuhan usaha bumbu masak dan bumbu pelengkap masakan. Salah satu pelengkap masakan yang sangat umum digunakan di Indonesia adalah bawang merah goreng. Berbagai jenis masakan populer di Indonesia yang menggunakan pelengkap bawang goreng untuk menambah kenikmatan makanan. Hal ini membuat usaha bawang goreng menjadi salah satu bisnis yang potensial di Indonesia (Aniesa H & Lamusa, 2021; Husna, 2024).

Meskipun memiliki potensi yang besar, banyak UMKM menghadapi berbagai tantangan dan hambatan (Prayuda et al., 2024). Salah satunya adalah usaha bawang merah goreng-produksi PO ARF di Surabaya. PO ARF telah mendaftarkan ijin usahanya dalam bentuk Perusahaan Perseorangan (PO). Namun, meskipun telah mendapat legaitas usaha dan sudah lima tahun berjalan, serta produk yang dijaga kualitasnya, usaha bawang goreng PO ARF masih mengalami stagnasi. Omset Penjualan berkisar di 2-3 juta rupiah setiap bulannya.

Kurang berkembangnya usaha PO ARF disebabkan oleh keterbatasan modal yang berdampak pada alat alat produksi yang serba manual, dan keterbatasan Sumber Daya Manusia (SDM), khususnya dalam manajemen produksi. Keterbatasan modal memiliki dampak signifikan terhadap berbagai aspek UMKM. Studi yang dilakukan oleh Alkumairoh & Warsitasari (2022); Utomo et al. (2024) mengungkapkan kekurangan modal dapat menghambat pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM, mempengaruhi daya saing dan kurangnya kemampuan dalam meningkatkan sistem operasional.

Tantangan lain yang dihadapi UMKM adalah kurangnya pelatihan dan pembinaan dalam manajemen usaha sehingga berakibat kurang optimalnya pengelolaan sumber daya yang dimiliki. Pembinaan yang berkelanjutan dan responsif terhadap kebutuhan pelaku usaha sangat diperlukan untuk menciptakan ekosistem yang mendukung pertumbuhan UMKM (Mirani et al., 2021). Hal ini semakin mempertegas pentingnya dukungan dari berbagai

pihak, termasuk pemerintah dan lembaga-lembaga terkait, dalam mengatasi berbagai hambatan yang dihadapi oleh UMKM.

Program pengabdian kepada masyarakat (Abdimas) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra tentang produksi pangan, meningkatkan keterampilan manajemen produksi, serta meningkatkan skill penggunaan teknologi untuk mengoptimalkan produksi. Melalui upaya ini, diharapkan mitra dapat meningkatkan kualitas dan kuantitas produksinya, sehingga mampu berkembang menjadi UMKM yang lebih kompetitif dan berkelanjutan.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Program pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan oleh dosen Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur dengan melibatkan mahasiswa. Mitra kegiatan ini adalah UMKM PO ARF yang berlokasi di Medokan Ayu, Kota Surabaya. Mitra memiliki 1 orang karyawan yang membantu produksi dengan dibantu oleh anggota keluarga sendiri. Metode yang digunakan pada kegiatan ini meliputi pelatihan, pendampingan, dan transfer teknologi. Pelatihan diberikan kepada mitra untuk memberikan wawasan dan pelatihan tentang manajemen produksi standar keamanan pangan (CPPB dan GMP), serta pengenalan teknologi. Pendampingan dilakukan secara berkala untuk memastikan implementasi program berjalan efektif. Pada tahap transfer teknologi, mitra diberikan alat produksi baru dan mendapatkan pelatihan penggunaannya, termasuk cara perawatan agar alat dapat berfungsi optimal dalam jangka panjang. Pada proses pelaksanaannya, kegiatan ini melalui tahapan sebagai berikut:

### **1. Persiapan**

Tahap persiapan mencakup survei lokasi mitra dan sosialisasi program. Survei dilakukan dengan wawancara dan observasi langsung untuk memperoleh gambaran menyeluruh tentang kondisi mitra. Kemudian, tim melaksanakan sosialisasi kepada mitra, menjelaskan tujuan program, manfaat yang akan diperoleh, serta tahapan pelaksanaan secara rinci. Langkah ini dilakukan untuk membangun komunikasi awal yang efektif serta meningkatkan pemahaman mitra terhadap program.

### **2. Pelaksanaan**

Pada tahap ini, diselenggarakan beberapa pelatihan, perbaikan fasilitas serta transfer teknologi, untuk meningkatkan kapasitas mitra:

- a. Pelatihan Keamanan Pangan: Pelatihan ini bertujuan untuk memastikan mitra memahami praktik kebersihan, penyimpanan, dan penanganan makanan yang aman, sesuai regulasi keamanan pangan.
- b. Pelatihan Manajemen Produksi: Fokusnya adalah pada teknik produksi yang efektif, efisien, dan pengenalan teknologi terbaru untuk meningkatkan kualitas.

- c. Perbaikan Tempat Produksi: Area produksi dipindahkan ke tempat yang lebih layak dengan renovasi untuk memenuhi standar kebersihan dan ventilasi.
- d. Penyerahan Bantuan Alat Produksi: Mitra menerima alat produksi seperti alat pengupas bawang, alat perajang, kompor besar, dan alat pendukung lainnya. Tim memberikan demonstrasi praktis untuk memastikan alat digunakan secara efektif dan aman.
- e. Pendampingan: Dilakukan pendampingan untuk penggunaan dan perawatan alat, termasuk pemeliharaan dan perbaikan ringan guna memastikan keberlangsungan operasional alat.

### **3. Evaluasi**

Pada tahap evaluasi, tim pengabdian masyarakat mengukur keberhasilan dan dampak program terhadap mitra menggunakan indikator-indikator yang telah ditetapkan, diantaranya:

- a. Pengumpulan Data dan Informasi: Data dikumpulkan melalui wawancara dengan mitra dan observasi langsung. Wawancara juga dilakukan untuk menggali pengalaman serta tanggapan mitra terhadap program. Data yang diperoleh antara lain perubahan dalam kualitas dan kuantitas produksi, pemahaman mitra terkait keamanan pangan, serta penggunaan alat produksi yang baru.
- b. Analisis Indikator Keberhasilan
  - 1) Peningkatan Kualitas dan Kuantitas Produksi: Indikator ini diukur dengan membandingkan volume produksi sebelum dan sesudah program, serta kualitas produk berdasarkan standar keamanan pangan yang diperoleh dari hasil uji laboratorium atau laporan mitra.
  - 2) Pengetahuan dan Penerapan Standar CPPB dan GMP: Keberhasilan pelatihan dievaluasi melalui wawancara dan observasi langsung untuk melihat sejauh mana mitra memahami dan menerapkan standar tersebut dalam operasional sehari-hari.
  - 3) Penggunaan dan Pemeliharaan Alat: Efektivitas pelatihan alat diukur dengan frekuensi penggunaan dan kemampuan mitra dalam melakukan perawatan dasar.
- c. Umpan Balik dari Mitra: Mitra diminta untuk memberikan umpan balik mengenai manfaat yang dirasakan, kendala yang dihadapi, dan saran untuk pengembangan program

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari metode yang telah dilaksanakan diperoleh hasil sebagai berikut:

### 1. Tahap Persiapan

Survey lokasi penting dilakukan karena setiap usaha memiliki karakteristik unik yang memerlukan pendekatan khusus. Dari hasil survey tim Abdimas berhasil mengidentifikasi masalah yang dihadapi mitra dan memetakan permasalahan sesuai prioritasnya. Hasil identifikasi masalah menunjukkan bahwa masalah produksi serta manajemen produksi menjadi permasalahan utama yang mitra belum mampu selesaikan tanpa bantuan pihak lain.

Proses produksi bawang goreng PO ARF secara keseluruhan masih dilakukan secara manual dengan kapasitas 5 kilogram bahan mentah untuk sekali produksi dan hanya berproduksi seminggu sekali. Pengupasan bawang merah dan perajangan dilakukan manual sehingga cukup memakan waktu. Butuh waktu dua jam untuk merajang lima kilogram bawang merah. Proses penggorengan bawang dilakukan menggunakan kompor yang sama dengan untuk memasak serta wajan penggorengan dengan kapasitas kecil sehingga tidak efisien dari segi bahan bakar. Proses penirisan minyak juga dilakukan secara manual menggunakan kertas tisu sehingga perlu waktu dua hari sampai produk bisa dikemas. Namun, sebenarnya masih terdapat minyak yang relatif banyak pada produk sehingga menyebabkan daya simpan produk hanya bertahan sampai dua bulan.

Selain keterbatasan alat produksi, tempat produksi juga masih belum memenuhi standar Pengolahan produksi pangan, dimana lokasi produksi dilakukan di dapur rumah dengan lokasi dekat dengan kamar mandi. Sesuai peraturan Good manufacturing Practice (GPM), yang diterbitkan Kementerian Kesehatan RI, ruang produksi tidak boleh terlalu dekat dengan kamar mandi karena memungkinkan terjadinya kontaminasi bakteri dari kamar mandi (Hendro et al., 2023) Gambar 1 menunjukkan ruang produksi PO ARF masih menjadi satu dengan dapur serta dinding yang cat nya terkelupas sehingga rawan terjadi kontaminasi debu pada produk makanan.



**Gambar 1.** tempat produksi bawang goreng sebelum implementasi program

## 2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan penyuluhan dan pelatihan. Pelatihan meliputi pelatihan Keamanan Pangan dan Pelatihan manajemen Produksi. Karena produk UMKM merupakan produk pangan, maka penyuluhan tentang standard produk Pangan agar memenuhi standard BPOM menjadi penting untuk dilakukan. Pada kegiatan pelatihan ini juga melibatkan masyarakat sekitar untuk turut serta berpartisipasi pada kegiatan.

### a. Pelatihan keamanan Pangan

Pada pelatihan ini juga dikenalkan tentang penerapan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* untuk mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya potensial dalam proses produksi pangan dalam konteks yang lebih sederhana. Peserta pelatihan juga diajarkan untuk mengenali potensi resiko pada produksi pangan, serta bagaimana mengendalikan risiko untuk mencegah kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan manusia (Ningrum et al., 2023). Dari Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan sistem HACCP secara signifikan dapat menurunkan risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan (Kharisma, 2019). Pelatihan ini dapat memberikan dampak positif terhadap praktik keamanan pangan di tingkat masyarakat dan industri lokal. Pelatihan ini juga memberikan edukasi tentang produk pangan yang Aman, sehat, utuh dan halal agar masyarakat memiliki kesadaran terkait kualitas makanan yang diproduksi maupun dikonsumsi (Anggaeni et al., 2022).

### b. Pelatihan Manajemen Produksi

Pelatihan manajemen produksi dilakukan agar mitra mampu mengelola usahanya dengan lebih baik. Materi pelatihan ini meliputi

- 1) Perencanaan Produksi: Menekankan pentingnya perencanaan yang matang sebelum proses dilakukan, meliputi penentuan jenis produk, estimasi kebutuhan bahan baku, serta perhitungan biaya produksi. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan efisiensi dan mengurangi risiko kegagalan dalam produksi.
- 2) Pengorganisasian Sumber Daya: Mengingat keterbatasan sumber daya yang sering dihadapi oleh UMKM, pelatihan ini mengajarkan tentang pengelolaan tenaga kerja, peralatan, dan bahan baku yang efisien untuk meningkatkan produktivitas dan mengurangi biaya operasional.
- 3) Penerapan Teknologi: Menjelaskan tentang bagaimana teknologi modern dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan efisiensi produksi. Penerapan manajemen produksi dan mekanisasi proses sebagai cara untuk meningkatkan kualitas produk dan mempercepat waktu produksi.

- 4) Pengendalian Kualitas: UMKM dikenalkan dengan sistem penjaminan mutu yang dapat membantu UMKM mengendalikan kualitas produk mereka, sehingga mengurangi tingkat kerugian akibat produk cacat dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Penelitian menunjukkan bahwa pengendalian kualitas yang baik dapat mengurangi tingkat kerugian akibat produk cacat dan meningkatkan kepuasan pelanggan (Padilah et al., 2022).
- 5) Evaluasi dan Pengawasan: Pelaku UMIM diberikan arahan agar melakukan evaluasi dan pengawasan secara berkala untuk mengidentifikasi masalah dan peluang perbaikan dalam proses produksi. Sehingga diharapkan UMKM terus mengembangkan usahanya dan tidak cukup dengan yang sudah dijalani. Penelitian menunjukkan bahwa penggunaan data dan analisis dapat membantu dalam pengambilan keputusan yang lebih baik dalam manajemen produksi (Mardiatmi et al., 2021). Suasana pelatihan ditempat mitra terdokumentasi pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Pelatihan Manajemen produksi dan bersama mitra PO ARF dan masyarakat sekitar Medokan Ayu

### c. Perbaikan Tempat Produksi

Renovasi dan perbaikan tempat produksi yang dilakukan berfokus pada efisiensi operasional dan kepatuhan terhadap standar sanitasi. Karena tempat produksi sebelumnya kurang layak, maka mitra memindahkan area produksi dari dapur ke teras rumah. Sehingga dilakukan perbaikan dinding dan pemasangan wastafel. Dokumentasi perbaikan tempat produksi disajikan pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Area tempat produksi yang baru

Dari Gambar 3 terlihat bahwa tempat produksi telah dipindahkan di teras rumah, dimana mendapat akses sirkulasi udara yang baik, ruang produksi lebih luas dan bersih. Tempat produksi juga dilengkapi dengan wastafel untuk memudahkan proses mencuci bahan dan peralatan. Dalam upaya peningkatan produktifitas harus sejalan dengan kualitas produk serta keamanan dari produk. Selain faktor higienis, tata letak produksi yang baik dan ergonomis juga akan meningkatkan efisiensi waktu produksi (Prabowo, 2016). Penelitian yang dilakukan (Sarjono et al., 2023) menyebutkan perubahan layout serta optimalisasi kerja mesin dapat meningkatkan produktivitas sampai 20%.

d. Penyerahan Bantuan Alat Produksi

Setelah melalui tahapan pelatihan serta renovasi area produksi, kegiatan selanjutnya adalah penyerahan alat bantuan produksi. Penyerahan alat bantuan ini merupakan wujud nyata kontribusi pemerintah melalui institusi pendidikan untuk mendukung UMKM. Bantuan yang diberikan berupa mesin pengupas bawang, mesin perajang, satu set kompor, alat penggorengan, serta mesin peniris minyak. Penyerahan bantuan alat produksi dilakukan secara langsung oleh tim Abdimas kepada mitra PO ARF di tempat usaha mereka. Disamping peralatan produksi, tim abdimas juga menyerahkan alat pendukung keselamatan kerja, seperti apron, penutup kepala, serta sarung tangan. Dokumentasi penyerahan peralatan produksi ditampilkan pada Gambar 4.



**Gambar 4.** Alat Produksi Bawang Goreng yang Diserahkan kepada Mitra

Hasil yang diperoleh dengan penerapan alat produksi ini mitra dapat meningkatkan kapasitas produksinya 3 kali lipat dalam sekali produksi. Selain meningkatkan kapasitas produksi, mitra juga dapat memangkas waktu produksi secara signifikan. Pada proses perajangan, yang sebelumnya memerlukan waktu 2 jam untuk lima kilogram bawang merah, menjadi hanya 15 menit saja. Pada penggorengan yang sebelumnya hanya mampu menggoreng 1 kilogram per *batch*, dengan wajan dan kapasitas yang besar dapat menggoreng 2 sampai 2,5 kilogram sekali proses, dengan durasi menggoreng lebih singkat dari sebelumnya. Selain meningkatkan kapasitas produksi, penghematan energi juga dapat dilakukan. Hasil yang sangat signifikan perubahannya adalah pada proses penirisan minyak. Dengan bantuan alat *spinner* penirisan minyak hanya dilakukan dalam waktu 10 menit. Sehingga setelah proses penggorengan, tidak perlu menunggu waktu 24 jam sampai bisa dikemas. dengan adanya alat bantuan produksi ini, mitra semakin optimis bahwa usahanya dapat lebih berkembang kedepannya.

e. Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan selama program berjalan. Tim Abdimas bersama teknisi memberikan arahan dan bimbingan kepada mitra mengenai pengoperasian alat-alat, pemeliharaan rutin, serta tindakan perbaikan sederhana jika terjadi masalah teknis. Tujuan dari pendampingan ini adalah agar mitra dapat mengoptimalkan penggunaan alat produksi yang telah mereka terima, sehingga dapat meningkatkan efisiensi dan hasil produksi mereka. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pendampingan dalam perhitungan produksi membantu UMKM untuk lebih memahami proses produksi dan melakukan perbaikan yang diperlukan (Rahmadani et al., 2023).

### 3. Evaluasi

Hasil evaluasi yang dilakukan selama program merujuk pada beberapa indikator capaian. Nilai persentasi merupakan estimasi, yang didapatkan dari evaluasi awal dan wawancara dengan mitra mengenai pengetahuan dan keterampilan dasar mitra sebelum program dimulai. Persentase setelah program diukur melalui wawancara dan observasi langsung terhadap keterampilan yang diterapkan dalam aktivitas usaha mitra. Persentase peningkatan dihitung sebagai selisih antara persentase sebelum dan setelah program. Besar Hasil evaluasi yang dilakukan selama program merujuk pada beberapa indikator capaian yang hasilnya ditampilkan pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Indikator ketercapaian Program Pengabdian kepada Masyarakat

| No | Indikator capaian                    | Keterangan   | %<br>Peningkatan |
|----|--------------------------------------|--|------------------|
| 1  | Ketrampilan dalam Manajemen Produksi | mitra lebih mampu menerapkan manajemen, seperti pengaturan bahan baku, efisiensi waktu produksi, dan perencanaan produksi yang lebih baik.                                     | 40 %             |
| 2  | Wawasan pengolahan produksi pangan   | mitra lebih paham terkait standar kebersihan dan keamanan pangan, termasuk praktik higiene yang sesuai dengan regulasi CPPB dan GMP.   | 30%              |
| 3  | Implementasi Standar Higienitas      | mitra secara konsisten menerapkan praktik higiene dalam produksi, seperti penggunaan alat pelindung diri, kebersihan lingkungan produksi, dan pemisahan area bersih dan kotor. | 70%              |
| 4  | Skill Penggunaan Teknologi Produksi  | mitra menjadi lebih terampil dalam menggunakan alat-alat produksi baru yang diperkenalkan selama transfer teknologi, seperti mesin pengupas bawang, perajang, peniris minyak   | 80%              |
| 5  | Skill perawatan dan pemeliharaan     | kemampuan mitra dalam melakukan perawatan dasar dan menangani masalah teknis kecil pada alat yang digunakan meningkat  | 40%              |
| 6  | Peningkatan motivasi usaha mitra     | mitra lebih bersemangat menjalankan usahanya   | 35%              |
| 7  | Penambahan aset                      | Mitra memiliki aset produksi dari alat pencuci bawang, perajang, spinner,  | 85%              |
| 8  | Peningkatan kualitas produk          | Kualitas produk meningkat, daya simpan lebih lama, tekstur lebih renyah, warna lebih seragam.  | 80%              |
| 5  | Peningkatan kuantitas produksi       | Terjadi peningkatan kapasitas produksi 3 kali lipat per bulan  | 300%             |

Dari Tabel 1 dapat dilihat bahwa program ini memberikan dampak signifikan kepada mitra khususnya pada peningkatan kapasitas produksi serta kualitas produk. Mitra mengalami perubahan cara produksi dari manual menjadi dengan bantuan mesin sehingga terlihat peningkatan yang cukup signifikan juga pada skill penggunaan teknologi produksi.

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian masyarakat yang diterapkan untuk meningkatkan produktivitas UMKM PO ARF di Surabaya telah menunjukkan hasil yang signifikan. Melalui kombinasi pelatihan manajemen produksi, pelatihan

keamanan pangan, perbaikan tata letak produksi, serta bantuan alat teknologi modern, PO ARF berhasil meningkatkan kapasitas produksi bawang goreng hingga tiga kali lipat. Selain itu, waktu produksi dipersingkat secara drastis, terutama dalam proses pengupasan, penggorengan, dan penirisan minyak. Dengan peralatan yang lebih modern, efisiensi tenaga dan energi juga meningkat. Walaupun permasalahan produksi telah diatasi, namun untuk dapat meningkatkan usaha secara signifikan masih diperlukan perluasan pemasaran. Sehingga rekomendasi kegiatan lanjutan dari program adalah pendampingan terkait dengan pemasaran serta legalitas usaha agar mitra dapat mengembangkan pasarnya lebih luas lagi dan berkiprah di berbagai *platform* melalui *marketplace*.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Abdimas mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia (DRTPM) yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini sehingga terlaksana dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Alkumairoh, A. F., & Warsitasari, W. D. (2022). Pengaruh Modal Usaha, Jam Kerja Dan Lama Usaha Terhadap Pendapatan Usaha Mikro Kecil Menengah Pedagang Pasar Gambar Kecamatan Wonodadi Kabupaten Blitar. *Sosebi Jurnal Penelitian Mahasiswa Ilmu Sosial Ekonomi Dan Bisnis Islam*, *2*(2), 202–219. <https://doi.org/10.21274/sosebi.v2i2.6428>
- Anggaeni, T. T. K., Indraswari, N., & Sujatmiko, B. (2022). Sosialisasi Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Dan Halal) Dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat Atas Kualitas Hidup Sehat. In *Media Kontak Tani Ternak*. <https://doi.org/10.24198/mktt.v4i1.38627>
- Aniesa H, T., & Lamusa, A. (2021). *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Bawang Goreng pada UD. HJ. Mbok Sri di Kota Palu*. Agrotekbis.
- Hasan, M., Hayati, A. F., Miranda, M., Sasmita, F. A., & Shafar, M. R. (2021). Ekonomi Kreatif di Masa Adaptasi Kebiasaan Baru: Kajian Kreativitas dan Inovasi Pada UMKM Subsektor Kuliner. *Jurnal Inovasi Pendidikan Ekonomi (JIPE)*, *11*(2), 148. <https://doi.org/10.24036/011126360>
- Hendro, M., Mustangin, A., Rusiardy, I., Sari, S. V., & Lestari, F. P. (2023). Penilaian Terhadap Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Ukm Tempe Tompo Di Sungai Mawang Kabupaten Sanggau. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, *8*(2), 1–11. <http://jurnal.unpad.ac.id/agricore/article/view/42032>
- Husna, N. (2024). *Peluang Usaha Bawang Goreng*. UKMINDONESIA.ID. <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/peluang-usaha-bawang-goreng-punya-potensi-pasar-domestik-dan-mancanegara>
- Kharisma, A. D. M. (2019). In-Flight Catering Service and Food Safety: Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point System in PT Aerofood ACS Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, *11*(1), 17–25. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.17-25>
- Limanseto, H. (2021). UMKM Menjadi Pilar Penting dalam Perekonomian Indonesia. In *Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian*. [ekon.go.id/publikasi](http://ekon.go.id/publikasi)
- Mardiatmi, B. D., Nopiyanti, A., & Resti, A. A. (2021). Praktik Baik Manajemen

- Menuju Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) Mandiri Dan Produktif Di Kampung Bulak Timur, Kelurahan Cipayung, Kota Depok, Jawa Barat. *Yumary Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(3), 119–131. <https://doi.org/10.35912/yumary.v2i3.661>
- Mirani, D., Martina, M., & Aryansyah, J. E. (2021). Implementasi Program Pembinaan Usaha Mikro Kecil Menengah Sektor Kuliner di Kota Palembang. *Publikauma : Jurnal Administrasi Publik Universitas Medan Area*, 9(1), 38–46. <https://doi.org/10.31289/publika.v9i1.4516>
- Ningrum, S., Putri, S. N. A., Patria, D. G., Putri, V. M., & Chotimah, C. (2023). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp) Dalam Proses Pembuatan Rolade Ayam Pada Katering X Di Kota Malang. *Dedikasimu Journal of Community Service*, 5(2), 207–227. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v5i2.5515>
- Padilah, A., Sucipto, S., & Syahrizal, A. (2022). Efektivitas Manajemen Produksi dan Manajemen Biaya Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha UMKM Tahu Ibu Yani Desa Purwo Bakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo. *Al Itmamiy Jurnal Hukum Ekonomi Syariah (Muamalah)*, 4(2), 41–55.
- Prabowo, R. (2016). Penerapan Konsep Line Balancing untuk Mencapai Efisiensi Kerja yang Optimal pada Setiap Stasiun Kerja Pada PT. HM. SAMPOERNA Tbk. *Jurnal IPTEK*, 20(2), 9. <https://doi.org/10.31284/j.ipitek.2016.v20i2.25>
- Prayuda, I. P. S., Basit, A., Zahari, Y. K., & Sakti, R. A. (2024). Peluang dan Tantangan Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dari Berbagai Aspek Ekonomi. *Economic Reviews Journal*, 3(1), 2670–2683. <https://doi.org/10.56709/mrj.v3i3.528>
- Putri, A. S., & Nailufar, N. N. (2022). *Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia*. Kompas. [https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/20/120000469/peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia?lgn\\_method=google](https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/20/120000469/peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia?lgn_method=google)
- Rahmadani, R., Muntaha, Y. S., Amalia, R., & Wijandari, A. (2023). *Peningkatan Pemahaman Dan Perhitungan Produksi Pada UMKM Di Desa Pasir Tanjung, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Bogor*. <https://doi.org/10.56457/dinamika.v1i1.363>
- Sarjono, S., Gofur, M., & Hernadewita, H. (2023). Peningkatan Produktivitas Proses Produksi Seal dengan Perbaikan Tata Letak (Relayout), Kaizen dan Lean di PT. XYZ. *Metrik Serial Teknologi Dan Sains*, 4(1), 16–23. <https://doi.org/10.51616/teksi.v4i1.425>
- Utomo, S. B., Pujowati, Y., & Utami, E. Y. (2024). Analisis Kebijakan Pemerintah, Bantuan Modal, Dan Pelatihan Kewirausahaan Terhadap Pertumbuhan Bisnis Pada Komunitas UMKM Di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi Dan Kewirausahaan West Science*, 2(2), 146–156. <https://doi.org/10.58812/jekws.v2i02.1110>