JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)
Vol. 7 No. 4 (2026) pp. 2995-3010
https://jurnal.politeknik-kebumen.ac.id/index.php/jurpikat
p-ISSN : 2746-0398 e-ISSN : 2746-038X

Pemberdayaan Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara melalui Penguatan Mutu, Teknologi Produksi, dan Manajemen Keuangan

Rumpoko Wicaksono[1*], Rifda Naufalin[2], Icuk Rangga Bawono[3], Dwi Nugroho Wibowo[4]
[1,2]Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia, 53123.
[3]Program Studi Akuntansi, , Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia, 53122.
[4]Program Studi Biologi, Universitas Jenderal Soedirman, Indonesia, 53123.

E-mail:* rumpoko.wicaksono@unsoed.ac.id
Doi : https://doi.org/10.37339/jurpikat.v7i4.3534

Info Artikel:
Diterima :
2026-09-16

Diperbaiki :
2026-09-26

Disetujui :
2026-09-26

Kata Kunci: Dawet Ayu; CPPOB; Teknologi Tepat Guna; Manajemen Keuangan.

Abstrak: Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara menghadapi permasalahan dalam penerapan jaminan mutu dan keamanan pangan, efisiensi proses produksi, serta pengelolaan keuangan usaha. Kegiatan pengabdian ini bertujuan memperkuat kapasitas produksi, mutu, dan manajemen usaha anggota Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara melalui penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), teknologi tepat guna, dan pelatihan pengelolaan keuangan. Metode kegiatan meliputi sosialisasi, pelatihan CPPOB, transfer teknologi dan pelatihan penggunaan mesin *mixing*, pelatihan pengelolaan keuangan, serta monitoring dan evaluasi melalui observasi, *pre-post test*, dan FGD. Penerapan mesin *mixing* ditujukan untuk meningkatkan efisiensi, homogenitas adonan, dan higienitas proses produksi, sedangkan pelatihan CPPOB memperkuat pemahaman mengenai sanitasi, higiene, pengendalian proses, pengemasan, dan dokumentasi. Pelatihan keuangan diarahkan pada penyusunan pembukuan sederhana dan pemisahan keuangan pribadi dengan usaha. Kegiatan ini menghasilkan transfer pengetahuan, keterampilan, dan teknologi yang mendukung penguatan mutu, efisiensi produksi, dan profesionalitas pengelolaan usaha Dawet Ayu.

Abstract: *The Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara faces several challenges in implementing quality assurance and food safety practices, improving production process efficiency, and*

managing business finances. This community service program aimed to strengthen the production capacity, product quality, and business management capabilities of the members of the Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara through the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP), the application of appropriate technology, and financial management training. The activities comprised socialization, GMP training, technology transfer and training in the operation of a mixing machine, financial management training, as well as monitoring and evaluation through observation, pre- and post-tests, and focus group discussions (FGDs). The application of the mixing machine was intended to improve production efficiency, dough homogeneity, and hygienic production practices, while the GMP training strengthened participants' understanding of sanitation, hygiene, process control, packaging, and documentation. The financial management training focused on developing simple bookkeeping practices and separating personal finances from business finances. Overall, the program facilitated the transfer of knowledge, skills, and technology to support improvements in product quality, production efficiency, and the professionalism of Dawet Ayu business management.

Keywords: Dawet Ayu; Good Manufacturing Practices (GMP); Appropriate Technology; Financial Management.

Pendahuluan

Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara didirikan pada 29 Mei 2021 melalui musyawarah para pelaku usaha dan disahkan dengan Surat Keputusan Bupati Banjarnegara No. 050/635 Tahun 2021. Paguyuban ini memiliki visi menjaga citra Dawet Ayu sebagai produk budaya berkualitas dengan menekankan profesionalitas, konsistensi mutu, serta inovasi yang tetap berakar pada kekhasan tradisional. Saat ini paguyuban beranggotakan 86 orang yang mewakili ratusan pegiat usaha Dawet Ayu di Indonesia, dan berperan aktif dalam konsolidasi anggota, penyelenggaraan expo, sosialisasi keamanan pangan, serta penguatan proses pengusulan Dawet Ayu sebagai Warisan Budaya Tak Benda. Sekretariat paguyuban berlokasi di Jl. Ajibarang–Secang, Banjarnegara. Sebagai ikon budaya, Dawet Ayu telah memperoleh berbagai pengakuan, termasuk penghargaan Anugerah Pesona Indonesia untuk kategori minuman tradisional terbaik serta sertifikat Warisan Budaya Tak Benda dari Kementerian Kebudayaan. Produk ini tidak hanya menjadi bagian dari identitas lokal, tetapi juga memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat, terutama melalui penciptaan lapangan kerja dan kontribusinya terhadap usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM).

Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara menghadapi sejumlah permasalahan yang berpengaruh langsung pada keberlanjutan usaha. Dari sisi manajemen mutu pangan, pelaku usaha masih memiliki pengetahuan terbatas terkait manajemen mutu

dan penerapan CPPOB. Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan prasyarat fundamental dalam menjamin mutu dan keamanan pangan. CPPOB, atau *Good Manufacturing Practices* (GMP), berfungsi sebagai pedoman operasional yang mengatur penyelenggaraan proses produksi pangan secara higienis, terstandar, dan dapat ditelusuri (Sulastri et al., 2023). Pedoman ini mencakup pengaturan komprehensif yang meliputi tata letak fasilitas, sanitasi dan higiene, spesifikasi peralatan, persyaratan bahan baku, prosedur pengolahan, pengemasan, penyimpanan, serta sistem dokumentasi seluruh rangkaian aktivitas produksi dari tahap awal hingga produk akhir. Secara prinsip, CPPOB bertujuan memastikan bahwa setiap produk pangan olahan yang beredar memenuhi persyaratan keamanan dan mutu sesuai ketentuan regulasi (Indriastuti et al., 2024). Secara lebih spesifik, penerapan CPPOB meliputi berbagai aspek seperti lokasi produksi, standar prosedur operasional, lingkungan produksi, sanitasi, higienitas, tata letak fasilitas, serta prosedur penyimpanan bahan baku dan produk jadi (Mahmuddin et al., 2023).

Implementasi CPPOB juga dimaksudkan memperkuat akuntabilitas pelaku industri terhadap produk yang dihasilkan, sekaligus meningkatkan efisiensi, produktivitas, dan daya saing sektor pengolahan pangan. Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), penerapan CPPOB secara konsisten menjadi instrumen strategis untuk meningkatkan kredibilitas usaha, memperbaiki citra produk, serta membuka akses pasar yang lebih luas, termasuk peluang ekspansi ke pasar global (Fahlevie & Fauziyyah, 2023). Penerapan CPPOB penting dilaksanakan sebagai dasar pemenuhan persyaratan keamanan pangan yang merupakan bagian integral dari proses perizinan edar (Samodro et al., 2025). Dengan demikian, CPPOB tidak hanya berfungsi sebagai standar operasional, tetapi juga sebagai prasyarat dasar yang menentukan kelayakan usaha pengolahan pangan untuk memasuki rantai pasok formal dan berkompetisi secara berkelanjutan.

Dari aspek produksi, keterbatasan alat seperti ketiadaan mesin *mixing* berpengaduk dengan kecepatan terkontrol membuat proses pembuatan Dawet Ayu kurang efisien dan kapasitas produksi tidak mampu mengikuti peningkatan permintaan, terutama pada kegiatan promosi atau expo, terutama akibat keterbatasan tenaga dan waktu. Proses pengadukan yang dilakukan secara manual juga berisiko pada homogenitas dan konsistensi mutu produk (Alhadi et al., 2025). Kondisi ini mengakibatkan produksi tidak maksimal dan sering kali tidak mampu memenuhi standar mutu yang diinginkan, yang pada gilirannya dapat menurunkan kepuasan pelanggan dan menghambat daya saing produk di pasar yang semakin kompetitif. Aspek mutu sangat penting dalam menentukan posisi produk dibandingkan produk

pesaingnya. Posisi ini harus didukung dengan konsistensi mutunya, agar di benak konsumen terbentuk asosiasi yang kuat antara merek dan atribut tertentu pada produk (Hikmah Anum Suganda et al., 2025). Kondisi tersebut dapat menyebabkan konsumen cenderung memilih dawet ayu setiap kali membutuhkan minuman penyegar berupa dawet.

Aspek pengelolaan keuangan juga menjadi kendala signifikan, karena pencatatan usaha belum terstruktur, masih bercampur dengan keuangan pribadi, dan tidak didukung oleh sistem pembukuan sederhana, sehingga menyulitkan penghitungan biaya produksi, evaluasi kinerja usaha, serta pengambilan keputusan berbasis data. Kondisi ini menyebabkan seringnya terjadi ketidaksesuaian data antara transaksi yang sebenarnya dengan catatan keuangan. Pencampuran keuangan usaha dengan pribadi juga seringkali mengakibatkan pengeluaran pribadi yang tidak terkontrol, menyulitkan identifikasi keuntungan bersih, dan menghambat pengembangan usaha yang berkelanjutan (Duwinaeni, 2020). Keterbatasan ini tidak hanya menghambat kemampuan pelaku usaha untuk melihat apakah bisnisnya benar-benar menguntungkan, tetapi juga mempersulit mereka dalam mengakses pendanaan dari lembaga keuangan karena tidak memiliki laporan keuangan yang kredibel dan sesuai standar (Ariningrum & Alansori, 2021; Hutauruk et al., 2024). Oleh karena itu, mitra perlu ditingkatkan literasi keuangan, salah satunya melalui pelatihan pengelolaan keuangan untuk mendukung pengelolaan usaha secara profesional (Widya Anggraeni Sanggalangi et al., 2025). Kegiatan ini dapat berdampak pada peningkatan kapasitas UMKM dalam mengelola keuangan secara terstruktur, meminimalkan penggunaan modal yang tidak tepat, dan mendukung pengambilan keputusan strategis berdasarkan data yang akurat.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research (PAR***)** berbasis transfer teknologi. Pendekatan PAR dipilih karena menempatkan mitra sebagai subjek aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari identifikasi permasalahan, perencanaan program, pelaksanaan tindakan, penerapan teknologi, hingga monitoring dan evaluasi. Pendekatan ini tidak hanya berorientasi pada penyampaian pengetahuan, tetapi juga mendorong mitra untuk memperoleh pengalaman langsung melalui praktik (*learning by doing*) sehingga pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara berkelanjutan dalam kegiatan produksi. Dalam pelaksanaannya, tim pengabdi bersama anggota UKM Dawet Ayu melakukan proses pemetaan kebutuhan, peningkatan kapasitas

sumber daya manusia, penyusunan dokumen jaminan mutu, penerapan teknologi mesin *mixing*, serta evaluasi terhadap perubahan proses produksi dan pengelolaan usaha. Tahapan kegiatan dilaksanakan secara partisipatif melalui siklus identifikasi masalah–perencanaan–tindakan–observasi–refleksi–perbaikan, dengan tahapan sebagai berikut.

a. Sosialisasi Kegiatan

   Sosialisasi dilakukan kepada seluruh anggota UKM Dawet Ayu untuk menyamakan pemahaman mengenai tujuan, manfaat, dan rencana pelaksanaan program. Pada tahap ini dibahas beberapa hal penting bersama mitra, yaitu: pelatihan tentang keamanan pangan, jaminan mutu, dan manajemen keuangan; transfer pengetahuan penyusunan dokumen SOP di setiap tahap produksi; perancangan mesin *mixing* untuk peningkatan proses produksi; serta transfer teknologi terkait operasional dan perawatan mesin yang akan dihibahkan.

b. Pelatihan dan Pelaksanaan Kegiatan

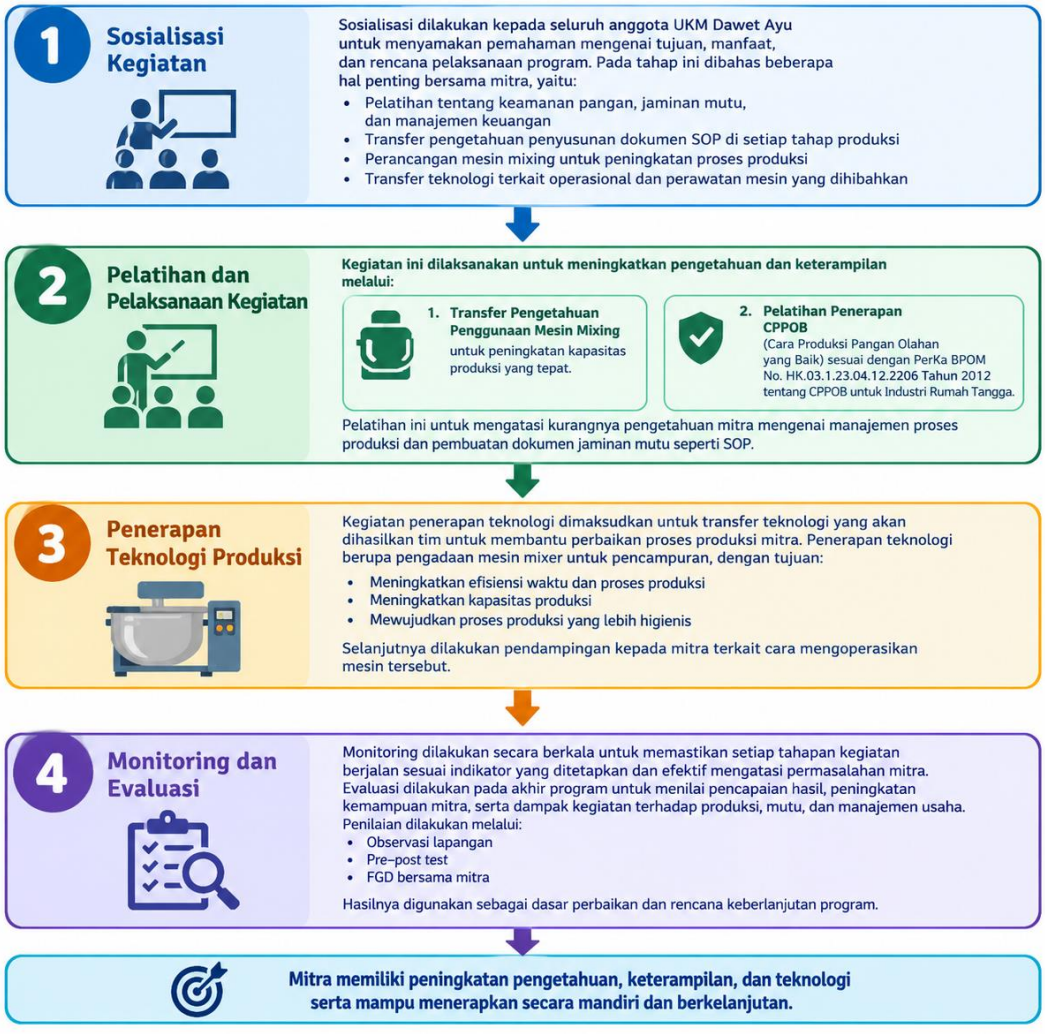
   Kegiatan ini dilaksanakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan melalui: (1) transfer pengetahuan tentang penggunaan mesin *mixing* untuk peningkatan kapasitas produksi yang tepat; dan (2) pelatihan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Hal ini dilakukan untuk mengatasi permasalahan minimnya pengetahuan mitra mengenai manajemen proses produksi dan pembuatan dokumennya jaminan mutu seperti SOP. Materi tentang CPPOB yang diberikan mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik IndonesiaNomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga..

c. Penerapan Teknologi Produksi

   Kegiatan penerapan teknologi dimaksudkan untuk transfer teknologi yang akan dihasilkan tim untuk membantu perbaikan proses produksi yang dilakukan oleh mitra. Penerapan teknologi tersebut dalam bentuk pengadaan mesin produksi, yaitu mesin *mixer* untuk pencampuran dengan tujuan membantu mitra dalam memperbaiki proses produksi untuk mengefisiensikan waktu dan proses produksi dapat dilaksanakan secara higienis. Selanjutnya dilakukan pendampingan pada mitra terkait cara mengoperasikan mesin tersebut.

d. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan secara berkala untuk memastikan setiap tahapan kegiatan berjalan sesuai indikator yang ditetapkan dan efektif mengatasi permasalahan mitra. Evaluasi dilakukan pada akhir program untuk menilai pencapaian hasil, peningkatan kemampuan mitra, serta dampak kegiatan terhadap produksi, mutu, dan manajemen usaha. Penilaian dilakukan melalui observasi lapangan, pre–post test, dan FGD bersama mitra. Hasilnya digunakan sebagai dasar perbaikan dan rencana keberlanjutan program.



Gambar 1. Alur kegiatan PKM

Hasil dan Pembahasan

a. Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi penting dilakukan untuk internalisasi konsep, nilai- nilai, ide atau gagasan kepada orang lain dalam suatu kelompok atau institusi sosial sehingga memunculkan dukungan bahkan turut berpartisipasi aktif dalam suatu kegiatan yang

akan diselenggarakan di dalam kelompok atau institusi sosial tersebut (Akhyari, 2024; Elyas et al., 2020). Sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat menjadi krusial karena berperan dalam menjembatani kesenjangan antara inovasi akademik dan kebutuhan komunitas, memastikan bahwa solusi yang ditawarkan relevan dan dapat diimplementasikan secara efektif (Hadiyati & Fatkhurahman, 2022). Proses ini juga diperlukan untuk deseminasi dan pemahaman ide-ide, memastikan nilai-nilai dan perspektif dipahami serta dihargai dalam suatu komunitas (Ibnu, 2024). Kegiatan ini diawali dengan pertemuan antara tim pengabdi Universitas Jenderal Soedirman dengan perwakilan pengurus Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara. Pertemuan ini menjadi forum awal untuk menjelaskan secara rinci rencana kegiatan pengabdian, meliputi tahapan sosialisasi, pelatihan, dan penerapan teknologi yang akan dilaksanakan bersama mitra (Gambar 1).



Gambar 2. Sosialisasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada pengurus Paguyuban Dawet Ayu

Dalam kesempatan tersebut, tim pengabdi memaparkan tujuan utama kegiatan, yaitu peningkatan kapasitas produksi, penerapan jaminan mutu dan keamanan pangan, serta penguatan manajemen usaha anggota Paguyuban Dawet Ayu. Pemaparan disertai penjelasan tentang bentuk dukungan yang akan diberikan, seperti pelatihan CPPOB, pelatihan keuangan, serta penerapan mesin *mixing* yang disesuaikan dengan kebutuhan mitra. Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan penjaringan masukan dari para peserta. Pengurus paguyuban dan perwakilan dinas memberikan berbagai usulan terkait prioritas kebutuhan pelatihan, penyesuaian jadwal pelaksanaan, serta desain mesin yang paling sesuai dengan kondisi produksi di lapangan.

b. Pelatihan CPPOB dan Penyerahan Alat Mixing

Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas, keamanan, dan daya saing produk Dawet Ayu Banjarnegara. Pelatihan ini diikuti oleh pengurus dan anggota Paguyuban Dawet Ayu, yang dilaksanakan di Balai Desa Kelurahan Argasoka (Gambar 2).



Gambar 3. Pelaksanaan pelatihan CPPOB

Melalui pelatihan CPPOB, para pelaku usaha di Paguyuban Dawet Ayu mendapatkan pemahaman komprehensif tentang prinsip-prinsip produksi pangan yang aman dan bermutu, Kegiatan ini bertujuan agar setiap tahapan proses, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, dilakukan untuk meminimalkan bahkan menghilangkan masalah mutu pangan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti, biologi, fisik dan kimia (Maulina Dewi & Anggraeni, 2022). Aspek-aspek utama yang dibahas dalam pelatihan meliputi:

1) Kebersihan dan sanitasi lingkungan produksi, mencakup pengaturan tata letak ruang, penggunaan air bersih, serta perawatan alat dan peralatan.
2) Higienitas pekerja, termasuk perilaku personal, penggunaan alat pelindung diri, dan prosedur kebersihan diri sebelum serta selama proses produksi.
3) Pengendalian bahan baku dan bahan tambahan, agar semua bahan yang digunakan aman, halal, dan terdaftar sesuai ketentuan.
4) Pengawasan proses produksi, meliputi pencampuran bahan, pemasakan, pendinginan, dan penyimpanan dengan memperhatikan waktu dan suhu yang tepat.
5) Pengemasan dan pelabelan produk, yang bertujuan menjaga mutu serta memberikan informasi yang jelas kepada konsumen.
6) Dokumentasi dan pencatatan kegiatan produksi, sebagai bukti penerapan jaminan mutu dan dasar untuk memperoleh izin edar.

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) memiliki peran penting dalam memastikan standar mutu dan keamanan pangan serta menjadi salah satu

komponen pemenuhan regulasi terkait izin edar pangan (Pamungkas et al., 2025). CPPOB menjadi kunci dalam menjaga keamanan pangan serta menjamin bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu yang ditetapkan (Sulastri et al., 2023). Dalam konteks ini, higiene dan sanitasi memegang peranan esensial dalam mencegah kontaminasi dan penyebaran penyakit yang berasal dari makanan (Noordianty et al., 2024). Selain itu, CPPOB juga bertujuan untuk mendorong tanggung jawab pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) terhadap setiap produk olahan yang dihasilkan, dengan tujuan meningkatkan daya saing dan produktivitas UMKM dalam sektor pengolahan pangan (Fahlevie & Fauziyyah, 2023).

Pada kegiatan ini juga disampaikan pengenalan alat *mixing* adonan dawet dengan tujuan untuk meningkatkan efisiensi produksi dan higienisitas proses produksi. Secara khusus, penggunaan peralatan yang tepat dan pemeliharaan higiene sanitasi pada peralatan tersebut menjadi faktor penentu dalam menjaga kualitas dan keamanan produk pangan, baik di tingkat rumah tangga maupun industri. Bagian peralatan yang kontak langsung dengan produk dibuat dari bahan stainless steel 304 yang memiliki ketahan baik terhadap korosi, sehingga mudah dibersihkan dan mengurangi risiko kontaminasi pangan yang disebabkan oleh penggunaan peralatan yang tidak higienis (Fitrah et al., 2024). Peralatan yang tidak memenuhi standar higiene dan sanitasi dapat menjadi media penularan penyakit dan penyebab keracunan makanan, mengingat makanan yang tidak higienis dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan seperti infeksi saluran pencernaan (Amy, 2023; Harifu et al., 2025). Di akhir kegiatan dilaksanakan serah terima peralatan untuk diuji coba di mitra (Gambar 3).



Gambar 4. Serah terima peralatan *mixing* dawet.

c. Pelatihan Penggunaan Peralatan *Mixing* Dawet

Kegiatan ini bertujuan memperkenalkan dan melatih pelaku usaha dalam mengoperasikan teknologi tepat guna yang dirancang khusus untuk meningkatkan efisiensi serta menjaga konsistensi mutu produk Dawet Ayu. Sebelumnya, proses pencampuran adonan dilakukan secara manual menggunakan alat sederhana. Metode manual dalam pencampuran adonan, khususnya pada industri rumahan, seringkali mengakibatkan waktu produksi yang lama dan membutuhkan tenaga kerja yang signifikan (Tohasan et al., 2021). Kondisi ini diperparah oleh hasil adonan yang tidak homogen, yang secara langsung berdampak pada kualitas produk akhir yang kurang seragam dan kurang optimal (Fitrah et al., 2024).

Peningkatan kualitas dan efisiensi produksi merupakan aspek penting bagi keberlanjutan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, terutama dalam sektor pangan tradisional seperti produksi dawet ayu (Fairuzabadi et al., 2025). Dengan penggunaan mesin *mixing*, proses ini dapat dilakukan lebih efisien, higienis, dan menghasilkan tekstur adonan dengan mutu yang lebih homogen, sehingga dapat meningkatkan daya saing produk di pasar (Caswito et al., 2024; Kovalenko, 2025).

Pelatihan diawali dengan penjelasan teknis oleh tim pengabdi dari Universitas Jenderal Soedirman mengenai prinsip kerja mesin *mixing* dengan kapasitas 4 kg adonan dawet yang dilengkapi agitator berkecepatan variabel**.** Selain pengoperasian alat, pelatihan ini juga menekankan penerapan prinsip higienitas dan keamanan pangan, mencakup pembersihan mesin sebelum dan sesudah digunakan, penggunaan air bersih, dan penerapan alat pelindung diri selama proses produksi. Peserta juga mendapat materi perawatan rutin dan *troubleshooting* agar mampu menjaga kinerja mesin secara mandiri (Gambar 4). Pemahaman tentang prinsip-prinsip pemeliharaan penting pagi pengguna, selain untuk menjaga keberlangsungan fungsi peralatan, juga mampu mengidentifikasi potensi kegagalan mesin sebelum terjadi (Natanael & Sutanto, 2022).



Gambar 5. Uji coba penggunaan peralatan *mixing*.

Penggunaan peralatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan kapasitas produksi, tetapi juga mengurangi beban fisik pekerja, khususnya bagi yang sudah lanjut usia, sehingga dapat membantu menjaga kesehatan dan keselamatan mereka selama proses produksi (Safutra et al., 2025). Penerapan teknologi tepat guna ini juga sebagai solusi yang efektif untuk mengatasi kendala keterbatasan kapasitas produksi saat permintaan produk menungkat (Suhairiani et al., 2025).

Selain sebagai sarana pelatihan, kegiatan ini juga digunakan untuk mengevaluasi kinerja mesin *mixing* secara langsung di lapangan. Tim pengabdi melakukan pengamatan terhadap performa alat, termasuk kecepatan putaran, homogenitas hasil adonan, serta kemudahan perawatan. Hasil evaluasi tersebut menjadi dasar untuk melakukan penyempurnaan desain dan fungsi alat, agar lebih sesuai dengan kebutuhan produksi mitra dan kondisi operasional di lapangan.

d. Pelatihan Pengelolaan Keuangan

Kemampuan dalam mengelola keuangan menjadi salah satu indikator keberhasilan UMKM (Nurjanah & Prawoto, 2022). Peningkatan kemampuan ini menjadi dasar kemampuan mitra dalam merencanakan, menilai, dan mengawasi keuangan usahanya (Ariningrum & Alansori, 2021). Pelatihan ini difokuskan pada peningkatan kemampuan pelaku UMKM dawet ayu, khususnya dalam aspek perencanaan dan pengelolaan keuangan. Materi pelatihan meliputi penyusunan neraca sederhana sehingga peserta dapat menyusun laporan laba rugi. Dengan adanya kemampuan ini, diharapkan pelaku UMKM dawet ayu dapat melakukan analisis keuangan secara teratur untuk menilai kesehatan keuangan perusahaan dan memantu kemajuan usahanya (Wicaksono & Mulyanto, 2024).

Sesi pelatihan juga membahas pentingnya pemisahan modal pribadi dari modal usaha. Hal ini penting agar transparansi keuangan terjaga dan pemilik usaha dapat mengidentifikasi profitabilitas usaha secara akurat. Tujuan lain dari pemisahan keuangan adalah agar pelaku usaha dapat mengidentifikasi perkembangan usahanya dan menganalisis hasil usaha dengan lebih mudah (Ariningrum & Alansori, 2021).

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara telah memberikan penguatan kapasitas mitra dalam aspek produksi, jaminan mutu dan keamanan pangan, serta pengelolaan usaha. Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) meningkatkan pemahaman mitra mengenai higiene, sanitasi, pengendalian proses, pengemasan, dan dokumentasi sebagai dasar penerapan jaminan mutu dan keamanan pangan. Penerapan mesin mixing menjadi solusi teknologi tepat guna untuk mendukung proses pencampuran adonan yang lebih efisien, higienis, dan homogen, sekaligus mengurangi beban kerja dalam proses produksi. Sementara itu, pelatihan pengelolaan keuangan memperkuat kemampuan mitra dalam melakukan pembukuan sederhana, menyusun laporan keuangan, serta memisahkan keuangan pribadi dan usaha.

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdi menyampaikan terima kasih kepada Universitas Jenderal Soedirman (UNSOED) atas dukungan pendanaan melalui skema Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Berbasis Riset Dana BLU UNSOED Tahun 2025, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Paguyuban Dawet Ayu Banjarnegara atas partisipasi dan kerja sama selama pelaksanaan kegiatan, serta kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusi, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam keberhasilan program ini.

Referensi

Akhyari, M. F. (2024). Mplementasi Konsep Sosialisasi Dalam Kehidupan Bermasyarakat. Jurnal Pendidikan Dan Ekonomi: Edunomi, 1(1), 30–40.

Alhadi, K. H., Hendrowati, W., Guntur, H. L., Solichin, Moch., Yuniarto, M. N., Sutantra, I. N., Wikarta, A., Pramono, A. S., Sutikno, S., Syaifudin, A., & Harto, B. (2025). Rancang Bangun Mesin Pengaduk Multifungsi Guna Meningkatkan Potensi Dan Membantu Umkm Dengan Kebutuhan Pencampuran Bahan Yang Terdapat Di Kota Blitar, Jawa Timur. Sewagati, 9(4), 959–970. Https://Doi.Org/10.12962/J26139960.V9i4.2495

Amy, R. A. (2023). Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi Rsud Prabumulih Tahun 2022. Jurnal Kesehatan Bina Husada, 15(03), 99–107. Https://Doi.Org/10.58231/Jkbh.V15i03.240

Ariningrum, H., & Alansori, A. (2021). Sosialisasi Dan Pelatihan Mengenai Pembukuan Sederhana Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kecamatan Kemiling Bandar Lampung. Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1), 53–57. Https://Doi.Org/10.31004/Cdj.V2i1.1472

Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.

Caswito, A., Sulastri, S., Yuwono, R. S., Lisdiana, L., Prabowo, E., Adi, T. W., Ahsan, M., Prayudi, P., Ananda, S., & Tambun, J. R. (2024). Perancangan Umkm Keripik Kentang Mustofa Berbasis Teknologi Di Lingkungan Pkk Rt.004 Rw.008 Griya Alam Sentosa-Cileungsi-Bogor. Jurnal Pengabdian Masyarakat (Abdira), 4(1), 54–60. Https://Doi.Org/10.31004/Abdira.V4i1.430

Duwinaeni, I. (2020). Pengaruh Dari Tingkat Suatu Pendidikan, Pemahaman Ilmu Akuntansi Dan Ukuran Sebuah Usaha Terhadap Pencatatan Pembukuan Sederhana (Studi Pada Pedagang Di Pasar Grosir Setono Kota Pekalongan). Jaka (Jurnal Akuntansi, Keuangan, Dan Auditing), 1(1). Https://Doi.Org/10.56696/Jaka.V1i1.3861

Elyas, A. H., Iskandar, E., & Suardi, S. (2020). Inovasi Model Sosialisasi Peran Serta Masyarakat Kecamatan Hamparan Perak Dalam Pemilu. Warta Dharmawangsa, 14(1), 137–149.

Fahlevie, R., & Fauziyyah, A. (2023). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cppob) Pada Umkm Es Krim Di Provinsi Kepulauan Riau. Saintekes: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan, 2(3), 424–433. Https://Doi.Org/10.55681/Saintekes.V2i3.157

Fairuzabadi, A., Fadilah, M. F., Pawestri, H. P., Wahyudi, U., Survival, & Wijaya, I. M. (2025). Peningkatan Kualitas Dan Efisiensi Produksi Daifuku Mochi Queen Melalui Inovasi Teknologi. Conference On Innovation And Application Of

Science And Technology (Ciastech), 7(1), 601–608. Https://Doi.Org/10.31328/Ciastech.V7i1.6979

Fitrah, M. A., Taufiq Thahir, M., & Utami, H. H. (2024). Pengenalan Teknologi Tepat Guna: Pemilihan Bahan Stainless Steel Dalam Pembuatan Alat Pangan Untuk Meningkatkan Keamanan Dan Kualitas Produk. Akselerasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(2), 130–135. Https://Doi.Org/10.70210/Ajpm.V2i2.82

Hadiyati, H., & Fatkhurahman, F. (2022). Pengaruh Kemitraan Dan Inovasi Terhadap Kewirausahaan Sosial Dosen Pts Bidang Ekonomi Di Kota Pekanbaru. Jurnal Daya Saing, 8(1), 138–143. Https://Doi.Org/10.35446/Dayasaing.V8i1.492

Harifu, N. A., Yasnani, & Lade Albar Kalza. (2025). Gambaran Personal Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Pada Rumah Makan Di Kecamatan Poasia Kota Kendari Tahun 2024. Medika Alkhairaat: Jurnal Penelitian Kedokteran Dan Kesehatan, 7(01), 889–900. Https://Doi.Org/10.31970/Ma.V7i01.276

Hikmah Anum Suganda, Ira Pane, & Kurnia Arifah Pasaribu. (2025). Strategi Branning (Branding Dan Positioning) Sebagai Upaya Meningkatkan Loyalitas Pelanggan Pada Pabrik Tahu Di Kelurahan Pinangsori. Jurpikat (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 6(4), 2368–2376. Https://Doi.Org/10.37339/Jurpikat.V6i4.2731

Hutauruk, R. P. S., Zalukhu, R. S., Collyn, D., Jayanti, S. E., & Damanik, S. W. H. (2024). Peran Perilaku Pengelolaan Keuangan Sebagai Mediator Dalam Meningkatkan Kinerja Keuangan Umkm Di Kota Medan. Jppi (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia), 10(1), 302. Https://Doi.Org/10.29210/020243356

Ibnu, S. (2024). Exploring Political Socialization Through The Lens Of Giddens' Structuration Theory. International Journal Of Religion, 5(11), 4034–4042. Https://Doi.Org/10.61707/Avxvjp17

Indriastuti, C. E., Sarastani, D., Kusumanti, I., Siagian, T. B., & Permata, B. I. (2024). Improving The Quality And Safety Of Fish Paste Through Education And Implementation Of Cppob In Situbondo Regency. Community Empowerment, 9(2), 279–286. Https://Doi.Org/10.31603/Ce.10719

Kovalenko, I. (2025). Innovative Continuous Dough Kneading System: Improving The Efficiency Of Food Production Using The Example Of Papadam. Foreign Affairs, 10(1), 5–15. Https://Doi.Org/10.59214/Euch/1.2025.5

Mahmuddin, M. A., Abidin, Z., Harini, T. S., Jati, H., Jutomo, L., & Rubak, Y. T. (2023). Increasing Competitiveness And Assistance In Culinary Business Legality For

Islamic Council Members. Community Empowerment, 8(8), 1140–1149. Https://Doi.Org/10.31603/Ce.9128

Maulina Dewi, S., & Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Produksi Manisan Pala. Jurnal Sosial Sains, 2(4), 532–537. Https://Doi.Org/10.59188/Jurnalsosains.V2i4.386

Natanael, D., & Sutanto, H. (2022). Machine Learning Application Using Cost-Effective Components For Predictive Maintenance In Industry: A Tube Filling Machine Case Study. Journal Of Manufacturing And Materials Processing, 6(5), 108. Https://Doi.Org/10.3390/Jmmp6050108

Noordianty, A. S., Indriani, Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian Literatur : Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu Dan Produk Pangan. Karimah Tauhid, 3(7), 7308–7317. Https://Doi.Org/10.30997/Karimahtauhid.V3i7.14024

Nurjanah, A., & Prawoto, N. (2022). Empowerment Of Karti Aji Woven Bamboo Msmes In Toglengan, Sendangarum, Minggir, Sleman. Community Empowerment, 7(8), 1401–1408. Https://Doi.Org/10.31603/Ce.7287

Pamungkas, A. R., Alfarenza, M. A. G., & Rachmawati, F. (2025). Evaluasi Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Umkm Kerupuk Samiler, Kelurahan Karang Pilang, Surabaya. Batara Wisnu Journal: Indonesian Journal Of Community Services, 5(2), 796–814.

Safutra, N. I., Alisyahbana, T., Rusli, I. A., Nurfadillah, N., & Fole, A. (2025). Penyuluhan Kondisi Iklim Kerja Untuk Meningkatkan Hygiene Dan Sanitasi Pekerja Pabrik Tempe Hb Kota Makassar. Idea Pengabdian Masyarakat, 5(02), 212–219. Https://Doi.Org/10.53690/Ipm.V5i02.410

Samodro, G., Permana, M. P., Suharman, S., Pratama, I. A., Pamuji, R., & Sumarsana, T. (2025). Implementasi Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cppob) Untuk Meningkatkan Keamanan Dan Mutu Produk Pangan Kelompok Usaha Bersama Sejahtera Di Kapanewon Ngawen, Kabupaten Gunungkidul. Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6(5), 5573–5576. Https://Doi.Org/10.31004/Cdj.V6i5.50680

Suhairiani, S., Nur Basuki, Choms Gary Ganda Tua Sibarani, Rio Parulian Sitompul, Rahmat Juang Lase, Sofia Lira Purba, Selamat Triono, & Anjhu Soujzha. (2025). Pendekatan Partisipatif Dalam Revitalisasi Produksi Keripik Pisang Untuk Mendorong Ekonomi Lokal Desa Beringin. Jurpikat (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 6(4), 2458–2466. Https://Doi.Org/10.37339/Jurpikat.V6i4.2754

Sulastri, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cppob) Pada Umkm Taganang Kota

Balikpapan. Jurnal Abdi Insani, 10(3), 1939–1949. Https://Doi.Org/10.29303/Abdiinsani.V10i3.1079

Tohasan, A., Ependi, M. Y., & Hermawan, A. (2021). Design Of Horizontal Mixer Capacity Of 15 Kilograms. Mestro: Jurnal Teknik Mesin Dan Elektro, 3(01), 23–30. Https://Doi.Org/10.47685/Mestro.V4i01.383

Wicaksono, A. R. E., & Mulyanto, H. (2024). Mengoptimalkan Pertumbuhan Bisnis: Kajian Komprehensif Terhadap Pelaksanaan Manajerial Ekonomi Melalui Tinjauan Sistematis. Journal Of Innovation Research And Knowledge, 4(3), 1573–1584.

Widya Anggraeni Sanggalangi, Merliana Cahya Amalia, Enjeli Intan Fadila, Anugrah Niken Rahmadani, Nunjilatul Rahmah, Reno Sudarno Putra, Dionysius Alfredo Sinaga, Pratama, A. Y., Miftahol Arifin, & Yusup Kurnia. (2025). Penerapan Sistem Penjaminan Mutu Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Daya Saing Produk Gula Kelapa Di Desa Pernasidi. Jurpikat (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat), 6(4), 2720–2731. Https://Doi.Org/10.37339/Jurpikat.V6i4.2840