

## Peningkatan Produktivitas Usaha Pembuat Roti Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Di Desa Sidomulyo Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat

**WINSYAHPUTRA RITONGA<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Negeri Medan  
[winsyahputra@unimed.ac.id](mailto:winsyahputra@unimed.ac.id)

**DEO DEMONTA PANGGABEAN<sup>2\*</sup>**

<sup>2</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Negeri Medan  
[deo.panggabeaun@unimed.ac.id](mailto:deo.panggabeaun@unimed.ac.id)

**FITRAWATY<sup>3</sup>**

<sup>3</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Negeri Medan  
[fitrawaty@unimed.ac.id](mailto:fitrawaty@unimed.ac.id)

**MUKTI HAMJAH HARAHAHAP<sup>4</sup>**

<sup>4</sup>Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Negeri Medan  
[mhfiso8@gmail.com](mailto:mhfiso8@gmail.com)

**DEDY HUSRIZAL SYAH<sup>5</sup>**

<sup>5</sup>Fakultas Ekonomi  
Universitas Negeri Medan  
[dedy@unimed.in](mailto:dedy@unimed.in)

Diterima : 15/11/2022

Revisi : -

Disetujui : 22/11/2022

### ABSTRAK

Permasalahan yang dialami usaha pembuatan roti di Desa Sidomulyo Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat dalam menjalankan usahanya adalah meliputi : 1) Produk yang dihasilkan mitra belum mampu memenuhi kebutuhan sales karena keterbatasan kapasitas peralatan yang dimiliki, 2) Peralatan produksi yang sudah terlihat usang dengan kapasitas yang minim, 3) Modal usaha masih terbatas hanya untuk pembelian bahan baku produksi, 4) Pembukuan masih belum tercatat rapi dan benar. Adapun solusi yang akan diterapkan untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu dengan melakukan efisiensi produksi melalui : 1) Pembuatan Teknologi Tepat Guna (TTG) Mesin Pengaduk Adonan Roti, 2) Penyerahan TTG Mesin Pengaduk Adonan Roti, 3) Pembuatan Buku KAS dan 4) Pelatihan pembukuan sederhana. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan dengan metode pendekatan dalam bentuk diskusi, kerjasama, pelatihan, praktik dan pendampingan. Hasil Kegiatan yang telah dicapai yaitu : 1) Tersedianya TTG Mesin Pengaduk adonan roti 1 unit, 2) Peningkatan jumlah produk roti setiap proses produksi, 3) Tersedianya Buku KAS sederhana dengan format baku, 4) Peningkatan Keterampilan mitra dalam membuat catatan keuangan (Pembukuan) yang rapi.

Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi [CC BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)



**Kata Kunci : Produktivitas Usaha Roti, Teknologi Tepat Guna, Desa Sidomulyo**

### PENDAHULUAN

Desa Sidomulyo merupakan desa ketiga yang terluas wilayahnya di Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat dengan kepala desa saat ini bernama Bapak Mariono. Desa ini memiliki 7 dusun dengan

\* Penulis Korespondensi : [deo.panggabeaun@unimed.ac.id](mailto:deo.panggabeaun@unimed.ac.id) (Deo Demonta Panggabeaun)

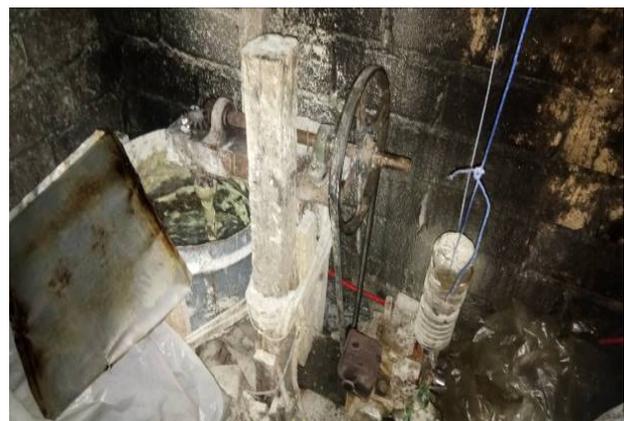
<https://doi.org/10.55266/jurnalkalandra.v1i6.207>

jumlah penduduk Tahun 2008 sebanyak 7.901 jiwa. Di bidang perindustrian Desa Sidomulyo merupakan desa dengan jumlah industri terbanyak di Kecamatan Binjai sebanyak 140 industri yang terdiri dari 6 industri kecil dan 134 industri kerajinan rumah tangga. Mata pencaharian penduduk di Desa Sidomulyo adalah sebagai petani, pedagang, pengrajin/industri, PNS dan ABRI, sopir, dan lain-lain (BPS Kabupaten Langkat, 2019). Pada Program Kemitraan Masyarakat ini yang menjadi Mitra adalah pelaku usaha/industri rumah tangga kuliner roti Novri Bakrie milik Bapak Ribudi Sunarno. Usaha mitra berada di Jalan Bakti Dusun 3 Desa Sidomulyo Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat. Produk yang dihasilkan dari usaha mitra dalam program pengabdian ini adalah produk pangan berupa roti seperti roti kelapa, roti kacang hijau, roti kacang merah, roti manis, roti donat, roti paha ayam dan roti selai srikaya. Usaha roti Bapak Ribudi Sunarno ini telah dijalankan selama 24 tahun sejak tahun 1998. Usaha Novri Bakrie telah memiliki perizinan/ legalitas usaha seperti izin tempat usaha, tanda daftar industri, tanda daftar usaha perdagangan dan sertifikat penyuluhan pangan sebagai bukti legalitas usaha (Redi et al, 2022).

Karyawan yang bekerja pada usaha mitra ini sebanyak 5 orang termasuk anggota keluarga. Dalam menjalankan usaha setiap harinya mitra menggunakan peralatan produksi yang sederhana dan terlihat sudah usang serta tidak terjamin ke higienisannya untuk digunakan dalam proses produksi. Padahal seharusnya peralatan yang digunakan dalam proses produksi harus selalu terjamin kondisinya melalui pemeliharaan dan perawatan (Zainul, 2019). Peralatan yang dimiliki oleh mitra yaitu oven roti 1 rak dengan kapasitas 2 loyang, pengaduk adonan dan kualii penggorengan. Mesin pengaduk adonan yang dimiliki mitra menggunakan sistem pengaduk vertikal hanya mampu mengaduk 2.5 kg adonan sekali proses selama 15 menit, sehingga untuk mengaduk adonan 40 kg membutuhkan 16 kali proses adonan dengan waktu sekitar 4 jam. Setelah pengadonan selesai, dilakukan proses pengembangan roti (*proofing*) pada rak kayu. Salah satu tahapan penting pada pembuatan roti ini adalah *proofing* yang bertujuan memberikan waktu istirahat yang diperlukan oleh suatu adonan untuk mengembang, yang biasanya dilakukan dengan cara menutup wadah Adonan dengan plastik atau dengan memberikan uap air dalam alat rak pengistirahatan (Krissetiana et al, 2020). Setelah *proofing* selesai, selanjutnya dilakukan pemanggangan dengan oven berbahan bakar gas. Bapak Ribudi Sunarno mengatakan dengan Pengaduk adonan yang dimilikinya saat ini proses pemanggangan seluruh adonan membutuhkan waktu yang lama hingga selesai.



**Gambar 1**  
**Oven Mitra**



**Gambar 2**  
**Pengaduk Adonan Mitra**

Dengan menggunakan peralatan sederhana yang ada saat ini bahan baku tepung roti yang habis terpakai untuk sehari proses produksi sebanyak 40 kg. Agar bahan 40 kg dapat terselesaikan setiap harinya, waktu produksi dimulai jam 7 pagi untuk penyiapan adonan dan selesai melakukan pemanggangan jam 4 sore. Mitra berharap untuk dapat meningkatkan jumlah produk dan waktu produksi yang lebih singkat. Namun harapan mitra masih terkendala karena belum mampu

mengganti peralatan yang kapasitasnya terbatas dan belum mampu meningkatkan penjualan produk roti akibat minimnya modal yang dimiliki. Modal berpengaruh positif dan signifikan pada Peningkatan penjualan (Hartono & Hartomo, 2016). Berdasarkan penjelasan Mitra yaitu Bapak Ribudi Sunarno jumlah produk roti yang dihasilkan sekali produksi rata-rata sebanyak 900 buah dengan dengan harga jual Rp. 1.000-1.200 per roti dengan omzet harian sekitar Rp 1.000.000.

Penjualan produk roti dilakukan dengan sistem penjualan titipan melalui agen yang disebut penjualan secara konsinyasi (Dewi & Oktaviani, 2019). Produk roti dipasarkan langsung melalui sales yaitu pedagang roti keliling menggunakan gerobak sepeda/becak motor. Sales mitra 1 ada 3 orang dengan kapasitas gerobak 320-400 roti. Pada saat tim berkunjung di lokasi mitra 1 bertepatan sales datang mengambil roti untuk dijual besok harinya. Tim mewawancarai sales dan mendapat informasi bahwa rata-rata sales hanya mendapatkan 300 buah roti setiap harinya dan sales roti dapat menjual habis produk roti yang dibawanya dari jam 7 pagi sampai jam 2 siang dan mendapat hasil Rp150.000-Rp200.000. Sales berharap Bapak Ribudi dapat menambah produksinya agar mereka dapat melanjutkan berjualan di sore hari sampai dengan malam hari. Dengan kapasitas produksi yang mampu dihasilkan mitra 1 saat ini belum mampu memenuhi permintaan sales pedagang roti sebanyak 400 roti untuk sehari pengambilan produk roti. Pembayaran atas produk roti yang dibawa sales tidak langsung dibayarkan pada hari yang sama tetapi dilakukan hari berikutnya ketika mengambil produk roti.



**Gambar 3**  
**Rak Proofing dan penyimpanan**



**Gambar 4**  
**Sales Mitra**

Dalam bidang pembukuan pencatatan transaksi keuangan usaha Novri Bakery dilakukan pada sebuah buku tulis biasa. Pembukuan usaha yang baik berkontribusi pada pengembangan usaha mitra UMKM (Panggabean et al, 2019). Pembukuan usaha merupakan hal yang penting dalam menjalankan usahanya dengan maksud untuk manajemen pemasukan dan pengeluaran sehingga keuntungan atau keuangan usaha dapat dihitung dengan baik (Januariansyah et al, 2021) Fakta di lapangan Tim pengabdian melihat catatan pembukuan yang dibuat mitra masih kurang baik. Berdasarkan pengamatan terlihat item pemasukan dan pengeluaran yang tidak dicatat secara benar dan rapi. Terlihat juga biaya upah untuk anggota keluarga tidak dicatat sebagai pengeluaran dan biaya pengeluaran kebutuhan sehari-hari digabung pada pembukuan usaha roti. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan mitra dalam menyusun catatan keuangan usaha yang benar.

Selanjutnya dalam bidang manajemen usaha yang diterapkan masih menggunakan manajemen sederhana belum terorganisir dengan baik karena jumlah karyawan terbatas, sehingga pembagian

kerja karyawan tidak proporsional dan terkadang melewati batas jam kerja. Untuk itu mitra perlu diberikan pelatihan manajemen usaha agar mitra memiliki keterampilan manajerial yang lebih baik dan jiwa kewirausahaan semakin kuat (Suparman et al, 2020).

### METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian yang telah dilakukan diawali dengan membangun kemitraan antara tim pengusul dan LPPM Universitas Negeri Medan dengan Pemerintahan Desa dan Mitra. Metode Pelaksanaan dalam bentuk pelatihan dan praktik, workshop pembuatan TTG dan pendampingan. Tahapan kegiatan, metode dan partisipasi mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat skema program kemitraan masyarakat yang akan dilakukan dapat diuraikan dalam Tabel 1.

**Tabel 1**  
**Tahapan Kegiatan Pelaksanaan Kegiatan**

No	Tahapan kegiatan	Metode	Partisipasi Mitra
1	Melakukan kunjungan kepada mitra Tanggal 05 Februari 2022	Diskusi permasalahan yang dihadapi mitra	Memberikan masukan kepada tim untuk mengetahui permasalahan yang dihadapi
2	Menganalisis permasalahan mitra (identifikasi kebutuhan mitra) Tanggal 05 Februari 2022	Diskusi berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra	Memberikan dokumen pendukung yang dapat digunakan tim untuk melihat permasalahan
3	Sosialisasi Kegiatan Pengabdian dan FGD perencanaan solusi teknologi tepat guna Tanggal 14 Mei 2022	Diskusi tentang kebermanfaatan teknologi yang akan dibuat	Memberikan masukan kepada tim agar teknologi yang dirancang akan memberikan dampak yang positif bagi peningkatan usaha
4	Penyediaan alat teknologi tepat guna Tanggal 30 Mei 2022	Kerja di bengkel produksi	Menginformasikan kebutuhan kapasitas mesin
5	Praktik dan Uji Operasi Penggunaan Peralatan TTG Tanggal 13 Juni 2022	Praktik dan demonstrasi	Mengikuti praktik dan uji penggunaan alat TTG
6	Melaksanakan penyerahan alat kepada mitra Tanggal 16 Juni 2022	Seremoni penyerahan alat teknologi tepat guna	Menyediakan tempat dan sarana dalam acara penyerahan alat TTG Mesin Pengaduk Adonan
7	Melaksanakan Pelatihan dan Pendampingan Manajemen usaha dan pembukuan sederhana pada Tanggal 25 Juni 2022	Pelatihan dan Pendampingan	Mengikuti pelatihan dan pendampingan dengan serius dan aktif bertanya tentang penulisan catatan keuangan (pengeluaran dan pemasukan)
8	Melaksanakan evaluasi	Pengamatan dan	Memberikan masukan tentang

program Agustus 2022	Tanggal 06	wawancara mitra	program yang dilaksanakan
-------------------------	---------------	-----------------	---------------------------

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan Judul Peningkatan Produktivitas Industri Rumah Tangga Roti Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Dan Pendampingan Manajemen Usaha Di Desa Sidomulyo Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan rencana beberapa tahapan pelaksanaan kegiatan. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan Sosialisasi Kegiatan dan Pelaksanaan FGD pada tanggal 14 Mei 2022 ke Lokasi usaha mitra yang berada di Jalan Bakti Dusun 3 Desa Sidomulyo Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat untuk mengetahui kondisi terkini usaha mitra.



Gambar 5

#### Sosialisasi dan Observasi Kondisi Terkini Mitra

Pada tahap ini tim menginformasikan tentang pelaksanaan program pengabdian yang akan dilaksanakan dan melakukan observasi pada usaha mitra. Observasi dilakukan pada usaha mitra untuk mengetahui kondisi mitra saat ini dan membandingkannya dengan kondisi saat survey pertama dalam pengajuan usulan program tanggal 5 Februari 2022. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan telah terdapat perkembangan pada usaha mitra dalam aspek produksi yaitu sebelumnya mitra hanya memiliki oven 1 rak yang berukuran kecil dengan kapasitas 2 loyang, sedangkan saat ini mitra sudah memiliki oven rakitan yang berukuran besar dengan kapasitas 8 loyang berbahan bakar gas dan dioperasikan dengan pemutar loyang otomatis (sistem baling-baling) dalam proses pemanggangan roti. Selanjutnya tim memastikan kebutuhan yang sebelumnya disampaikan oleh mitra masih sama saat identifikasi permasalahan mitra yakni adanya kendala waktu yang lebih lama untuk mengadon seluruh bahan untuk membuat roti dengan alat adonan yang dimiliki saat ini dan solusi yang disepakati yaitu tersedianya Teknologi Tepat Guna Mesin Pengaduk Adonan yang baru dengan kapasitas yang lebih besar.

Tahapan selanjutnya yang telah dilakukan yaitu Tanggal 30 Mei 2022 tim pengabdian / pelaksana menyediakan mesin pengaduk adonan berkapasitas yang lebih besar dari yang dimiliki mitra sehingga akan dapat mengurangi waktu dalam proses pengadonan melalui mitra bengkel pembuatan/penyediaan alat TGT. Adapun spesifikasi dari Mesin Pengaduk Adonan tersebut yaitu : Kapasitas Adonan 3 – 6 Kg, Kapasitas tabung 30 Liter, Daya listrik 1,5 kW, Tegangan 220-240 V.

Adapun Mesin pengaduk Adonan milik mitra dan mesin Pengaduk adonan baru yang disediakan tim pengabdian seperti pada Gambar 6 dan Gambar 7.



**Gambar 6**  
**Mesin Pengaduk Adonan Mitra**



**Gambar 7**  
**Mesin Pengaduk Adonan Baru**

Setelah itu pada Tanggal 13 Juni 2022 Tim Pengabdian mengantar langsung alat Teknologi Tepat Guna (TTG) Mesin Pengaduk adonan yang telah disediakan ke lokasi mitra dan dilanjutkan dengan praktik dan uji operasi penggunaan mesin pengaduk adonan. Mesin pengaduk adonan bekerja normal tanpa ada kendala dengan 3 variasi kecepatan adukan dan 3 jenis mata pengaduk. Selanjutnya pada Tanggal 16 Juni 2022 Tim Pengabdian melakukan seremonial penyerahan alat TTG Mesin Pengaduk Adonan kepada mitra dan dilanjutkan dengan penandatanganan berita acara serah terima alat dari Ketua Program kepada Mitra.



**Gambar 8**  
**Serah Terima Alat TTG Mesin Pengaduk Adonan Roti**

Kegiatan berikutnya adalah pelatihan manajemen usaha dan pembukuan yang dilakukan pada Tanggal 25 Juni 2022. Mitra diberikan pemahaman dalam mengelola usaha, cara menghitung Break Even Point (BEP) dan cara membuat pembukuan / laporan keuangan usaha yang baik dan benar

serta manfaatnya terhadap pengembangan usaha mitra. Manfaat analisis BEP sangat banyak, namun secara umum adalah untuk mengetahui titik pulang pokok dari sebuah usaha. Dengan diketahuinya titik pulang pokok, manajemen dapat mengetahui harus memproduksi atau menjual pada jumlah berapa unit agar perusahaan tidak mengalami kerugian (Maruta, 2018). Setelah semua Kegiatan yang direncanakan pada mitra selesai dilakukan, Tim Pengabdian melaksanakan tahapan akhir dari Kegiatan Pengabdian yaitu evaluasi Kegiatan yang dilakukan pada usaha mitra (Novri Bakery) dengan mengobservasi dan bertanya secara langsung kondisi usaha mitra setelah adanya pemberian fasilitas Produksi berupa Mesin Pengaduk Adonan dan Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan. Hasil yang dirasakan mitra berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain dapat dilihat pada Tabel 2 berikut ini.

**Tabel 2**  
**Hasil Pelaksanaan Program**

Aspek	Sebelum	Sesudah
Waktu Produksi (Pengadonan)	4 jam	2 Jam 45 Menit
Mesin Pengaduk Adonan	1 – 2.5 Kg	3 – 6 Kg
Bahan	40 Kg	55 Kg
Jumlah Produk	900 Buah	1200 Buah
Omzet produksi	Rp. 1.000.000	Rp. 1.300.000
Pembukuan	Tidak Baik	Baik

Berdasarkan data hasil Pelaksanaan program pada Tabel 2 dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. Waktu produksi. Biasanya mitra memerlukan waktu rata-rata pengadonan bahan sebanyak 40 kg untuk sehari proses produksi selama 4 jam. Dengan alat yang dimiliki mitra hanya mampu mengaduk Adonan sebanyak 2.5 Kg tiap pengadonan selama 15 menit. Sementara dengan menggunakan Mesin Pengaduk Adonan yang baru mitra mengaduk Adonan sebanyak 5 Kg tiap pengadonan selama 15 menit. Dengan demikian waktu pengadonan dengan jumlah bahan yang sama dapat diselesaikan dalam waktu 2 jam.
2. Mesin Pengaduk Adonan yang dimiliki mitra sebelumnya memiliki kapasitas 1 - 2.5 Kg, sedangkan mesin Pengaduk Adonan yang baru memiliki kapasitas yang lebih besar yaitu 3 – 6 Kg.
3. Bahan tepung pembuatan roti yang dapat dihabiskan untuk satu kali produksi yaitu 40 Kg selama 4 jam, namun setelah adanya mesin Pengaduk Adonan yang kapasitasnya lebih besar mitra menambah bahan tepung menjadi 55 Kg untuk satu kali produksi dan waktu selama 2,75 jam ( 2 jam 45 menit). Terjadi Peningkatan jumlah bahan sebesar 15 Kg dan waktu pengadonan yang lebih singkat / berkurang 1 jam 15 menit.
4. Sebelumnya Jumlah produk roti yang dihasilkan setiap kali produksi sebanyak 900 buah. Namun saat ini jumlah produk roti yang dihasilkan setiap produksi meningkat menjadi 1200 buah. Produk roti bertambah 300 buah. Hal ini tentunya sudah mampu memenuhi permintaan para sales roti yang sebelumnya masing-masing hanya mendapatkan 300 buah , tetapi saat ini masing-masing sudah mendapat 400 buah.
5. Sebelumnya omzet produksi setiap harinya yang didapat Bapak Ribudi adalah sebesar Rp. 1000.000,- dan saat ini rata-rata omzet produksi yang didapat sebesar Rp. 1.300.000,-. Terdapat Peningkatan omzet harian sebesar Rp. 300.000,-
6. Untuk pembukuan, sebelumnya pencatatan Transaksi keuangan tidak dilakukan dengan baik, namun saat ini pencatatan transaksi keuangan telah dilakukan dengan baik pada pos pemasukan dan pos pengeluaran yang terdapat pada buku kas yang diberikan kepada mitra.

Melalui pelaksanaan program pengabdian ini mitra usaha Bapak Ribudi Sunarno yang usahanya bergerak di bidang kuliner Bakery merasa sangat senang karena dapat memenuhi permintaan para sales pedagang roti keliling dan omzet usahanya mengalami Peningkatan sebesar 30 %. Mitra juga dapat menyelesaikan proses pengadonan bahan lebih cepat, sekalipun jumlah bahan bertambah sebesar 15 Kg. Selain itu mitra juga dapat menyelesaikan proses produksi lebih cepat yaitu saat ini dapat selesai sebelum jam 3 sore yang sebelumnya selesai di jam 4 sore. Mitra berterimakasih kepada Universitas Negeri Medan melalui Tim Pengabdian karena sudah dibantu dalam penyediaan mesin Pengaduk Adonan dengan kapasitas yang lebih besar dari yang dimiliki mitra.

### KESIMPULAN

Dengan dilaksanakannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang berjudul “Peningkatan Produktivitas Industri Rumah Tangga Roti Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Dan Pendampingan Manajemen Usaha Di Desa Sidomulyo Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat” telah memberikan dampak positif kepada mitra usaha Novri Bakery diantaranya : 1) Telah tersedia TIG Mesin Pengaduk adonan roti dengan kapasitas 3 – 6 Kg pada usaha mitra, 2) Terdapat peningkatan jumlah produk roti setiap proses produksi sebesar 33 % dari jumlah produk sebelumnya yaitu sebanyak 300 buah, 3) Waktu produksi menjadi lebih singkat yaitu berkurang 1 jam 15 menit, 4) Mitra telah mampu membuat catatan keuangan (Pembukuan) yang baik dan rapi pada buku kas yang disediakan.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis berterima kasih semua pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diantaranya 1). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Medan yang telah memberikan pendanaan, 2). Pemerintah Desa Sidomulyo Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat dan 3) Mitra Usaha Roti “Novri Bakery” Bapak Ribudi Sunarno yang telah mengikuti setiap tahapan pelaksanaan kegiatan dengan baik.

### DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Langkat. 2019. *Kecamatan Binjai Dalam Angka 2019*. Kabupaten Langkat : Badan Pusat Statistik
- Dewi, H. P., & Oktaviani, R. (2019). *Analisis pengakuan pendapatan penjualan konsinyasi dan biaya penjualan untuk akuntabilitas laporan keuangan pada PT Bumi Aksara Group*. *Jurnal Akuntansi Dan Bisnis Krishnadwipayana*, 6(3).
- Hartono, H., & Hartomo, D. D. (2016). *Faktor-faktor yang mempengaruhi perkembangan UMKM di Surakarta*. *Jurnal Bisnis dan Manajemen (Journal of Business and Management)*, 14(1), 15-30.
- Januariansyah, S., Atika, L., Gunawan, S., & Basuki, N. (2021, September). *Pembinaan Pembukuan Kelompok Usaha Arang Tempurung Kelapa Melalui Pelatihan Penggunaan Aplikasi Buku Kas*. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat" Penguatan Peran Perguruan Tinggi Dalam Meningkatkan Kualitas Hidup Di Era New Normal Melalui Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat"* (pp. 224-227). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Medan.
- Krissetiana, H., Kiswanto, Y., & Suyanto, R. (2020). *Perlakuan proofing terhadap sifat sensoris roti Mocaf*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 5(1), 1-11.
- Maruta, H. (2018). *Analisis Break Even Point (BEP) sebagai dasar perencanaan laba bagi manajemen*. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 2(1), 9-28.
- Panggabean, D. D., Lubis, I., Hasibuan, A. F., Harahap, M. H., Irfandi, I., & Syah, D. H. (2019). *Pendampingan Industri Rumah Tangga Kuliner Roti di Desa Mangga Dua Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 61-69.

- Redi, A., Marfungah, L., Fansuri, R. F., Prawira, M., & Lafentia, A. (2022). Perizinan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (Umkm): Bentuk Pemberdayaan, Perlindungan Hukum Dan Mewujudkan Negara Kesejahteraan. *Jurnal Muara Ilmu Sosial, Humaniora, dan Seni*, 6(1), 282-292.
- Suparman, L., Serif, S., & Muhdin, M. (2020). Pelatihan Dan Pembinaan Manajemen Usaha Bagi Pengusaha Kecil Mikro Di Lingkungan Majeluk Kelurahan Pejanggik Kecamatan Mataram. *Prosiding PEPADU*, 2, 325-328.
- Zainul, M. (2019). *Manajemen Operasional*. Yogyakarta : Deepublish