



**JURNAL PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT RADISI**
E-ISSN : 2798-9887
Tersedia Secara Online Pada Website : <https://jurnal.radisi.or.id/index.php/PKMRADISI>



Peningkatan Higienitas Proses Produksi Kelompok Usaha Roti Di Desa Sidomulyo Kecamatan Binjai Kabupaten Langkat

SYAMSUL GULTOM¹, DEWI ENDRIANI², ABIL MANSYUR³, WINSYAHPUTRA RITONGA⁴,
MUKTI HAMJAH HARAHAP⁵, DEO DEMONTA PANGGABEAN⁶, DEDY HUSRIZAL SYAH⁷

^{1,2}Fakultas Ilmu Keolahragaan
Universitas Negeri Medan
syamsulgultom@unimed.ac.id¹, dewiendriani@unimed.ac.id²

^{3,4,5,6} Fakultas MIPA
Universitas Negeri Medan
abilmansur@unimed.ac.id³, winsyahputra@unimed.ac.id⁴, mhfis08@gmail.com⁵,
deo.panggabean@unimed.ac.id⁶

⁷Fakultas Ekonomi
Universitas Negeri Medan
desra@unimed.ac.id^{7*}

KATA KUNCI

Oven Roti,
TTG,
Pendampingan,
Praktikum.

ABSTRAK

Program Kemitraan Masyarakat ini dilaksanakan pada usaha bakery, Novri Bakrie dan Dapoer Bunda B&B, yang berlokasi di Desa Sidomulyo, Kecamatan Binjai, Kabupaten Langkat, sekitar 35 km dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Medan, dengan jarak tempuh sekitar satu jam perjalanan menggunakan mobil. Para mitra menghadapi beberapa tantangan, yaitu: 1) Produk yang dihasilkan belum mampu memenuhi kebutuhan penjualan karena keterbatasan kapasitas peralatan yang dimiliki, 2) Peralatan produksi yang sudah usang, sederhana, dan tidak higienis, 3) Minimnya modal usaha yang menyebabkan mitra tidak mampu mengganti peralatan yang ada saat ini, 4) Manajemen usaha yang masih sederhana dan catatan pembukuan yang kurang memadai, serta 5) Pembukuan yang masih dilakukan secara manual. Metode pendekatan yang digunakan dalam program pengabdian ini meliputi pelatihan, pendampingan, dan demonstrasi penggunaan alat. Hasil dari kegiatan ini adalah penyerahan alat Teknologi Tepat Guna (TTG) berupa oven roti, disertai praktik penggunaannya, serta pelatihan dan pendampingan dalam manajemen usaha dan pembukuan yang lebih terstruktur, rapi, dan praktis.

RIWAYAT ARTIKEL

Diterima : 24/03/2024
Revisi : -
Disetujui : 28/04/2024
Dipublish : 28/04/2024

KEYWORD

Bread Oven,
TTG,
Mentoring,
Practical Training.

ABSTRACT

This Community Partnership Program was conducted with bakery businesses, Novri Bakrie and Dapoer Bunda B&B, located in Sidomulyo Village, Binjai District, Langkat Regency, approximately 35 km from the Community Service and Research Institute of Universitas Negeri Medan, a one-hour drive by car. The partners faced several challenges: 1) The

ARTICLE HISTORY

Accepted : 23/03/2024
Revision : -
Approved : 28/04/2024
Published : 28/04/2024

products produced did not meet sales demands due to limited equipment capacity, 2) The production equipment was outdated, simple, and unhygienic, 3) Insufficient business capital prevented the acquisition of new equipment, 4) Business management was basic, with inadequate bookkeeping practices, and 5) Bookkeeping was done manually. The program employed an approach involving training, mentoring, and equipment usage demonstrations. The outcomes included the provision of an Appropriate Technology (TTG) bread oven with practical usage demonstrations, training and mentoring in business management, and the establishment of proper, organized, and practical bookkeeping practices.

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



A. PENDAHULUAN

Industri pembuatan roti adalah bagian integral dari sektor makanan, yang memanfaatkan bahan-bahan hasil pertanian. Industri ini unik karena proses produksinya melibatkan transformasi bahan-bahan seperti tepung terigu, telur, mentega, dan susu menjadi produk makanan yang siap dikonsumsi dan memiliki nilai tambah. Industri ini menunjukkan potensi yang besar, terutama di Indonesia, di mana roti semakin populer sebagai alternatif makanan pokok, yaitu nasi. Hal ini menunjukkan bahwa industri roti memiliki prospek yang cerah dan berpotensi tumbuh pesat di masa depan. Keuntungan lain dari roti adalah praktikalitasnya. Roti adalah makanan yang mudah disiapkan dan dikonsumsi, tidak memerlukan waktu lama untuk disajikan, membuatnya menjadi pilihan yang disukai oleh banyak orang. Faktor ini juga berkontribusi terhadap popularitas roti dan pertumbuhan industri roti. Dengan demikian, industri roti memainkan peran penting dalam ekonomi dan masyarakat, mengubah bahan-bahan pertanian menjadi produk makanan bernilai tinggi dan memenuhi kebutuhan konsumen akan makanan yang praktis dan mudah disiapkan. Prospek cerah industri ini menunjukkan bahwa roti akan terus menjadi bagian penting dari diet masyarakat Indonesia (Rahmawati & dkk, 2019)

Desa Sidomulyo, yang berada di bawah kepemimpinan Bapak Mariono, menonjol sebagai salah satu desa terbesar dan paling dinamis di Kecamatan Binjai, Kabupaten Langkat. Dengan luas wilayah yang mencakup tujuh dusun dan populasi yang mencapai 7.901 jiwa pada tahun 2008, Sidomulyo telah berkembang menjadi pusat aktivitas ekonomi yang signifikan di wilayahnya. Keunikan desa ini terletak pada konsentrasi

industri yang tinggi, dengan total 140 unit usaha yang terdiri dari enam industri kecil dan 134 industri kerajinan rumah tangga, menjadikannya desa dengan jumlah industri terbanyak di Kecamatan Binjai.

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Langkat tahun 2019, penduduk Sidomulyo menunjukkan keberagaman mata pencaharian yang mengesankan. Profesi mereka mencakup petani yang mengolah lahan subur di sekitar desa, pedagang yang menghidupkan pasar lokal, pengrajin dan pelaku industri rumah tangga yang menjaga kelangsungan tradisi dan inovasi lokal, pegawai negeri sipil dan anggota ABRI yang memberikan pelayanan publik, serta sopir dan berbagai profesi lainnya yang mendukung dinamika ekonomi desa.

Program Penerapan Teknologi Tepat Guna hadir sebagai inisiatif yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan kualitas industri rumah tangga di Sidomulyo. Program ini berfokus pada dua mitra utama yang beroperasi di Dusun 3: usaha roti Novri Bakrie yang dikelola oleh Bapak Ribudi Sunarno (Mitra 1) dan Dapoer Bunda B&B milik Ibu Novi Budiani (Mitra 2). Kedua usaha ini mewakili semangat kewirausahaan yang kuat di kalangan penduduk Sidomulyo, khususnya dalam sektor kuliner.

Novri Bakrie, yang telah beroperasi selama lebih dari dua dekade sejak tahun 1998, menjadi contoh ketahanan usaha kecil di tengah berbagai tantangan. Usaha ini memproduksi beragam jenis roti yang telah menjadi favorit masyarakat setempat, termasuk roti kelapa, roti selai, roti kacang hijau, roti kacang merah, roti paha ayam, dan roti donat. Keberadaan izin usaha resmi, termasuk izin tempat usaha, tanda daftar industri, tanda daftar usaha perdagangan, dan sertifikat

penyuluhan pangan, menunjukkan komitmen Bapak Ribudi Sunarno terhadap legalitas dan keamanan pangan. Meskipun demikian, Novri Bakrie menghadapi sejumlah tantangan operasional yang signifikan. Peralatan produksi yang digunakan, seperti oven roti satu rak, mesin pengaduk adonan vertikal dengan kapasitas terbatas, dan kualiti penggorengan, sudah usang dan kurang memadai untuk memenuhi tuntutan produksi yang efisien. Proses pengadonan yang memakan waktu lama - sekitar dua jam untuk 40 kg adonan - menghambat produktivitas usaha. Selain itu, praktek proofing pada rak kayu terbuka menimbulkan kekhawatiran terkait higienitas produk, mengingat potensi kontaminasi dari serangga seperti semut dan lalat.

Tantangan-tantangan ini mencerminkan dilema yang dihadapi banyak usaha kecil di daerah: keinginan untuk berkembang dan memodernisasi operasi berhadapan dengan keterbatasan modal dan sumber daya. Namun, di balik kesulitan ini, terlihat pula ketangguhan dan dedikasi tim lima orang, termasuk anggota keluarga, yang terus berupaya memberikan produk terbaik bagi konsumen mereka.

Program Pengabdian Masyarakat dalam hal Penerapan Teknologi Tepat Guna ini hadir sebagai solusi potensial untuk mengatasi kendala-kendala ini. Dengan fokus pada peningkatan efisiensi produksi dan standar higienitas, program ini berpotensi tidak hanya meningkatkan kapasitas produksi Novri Bakrie dan Dapoer Bunda B&B, tetapi juga kualitas produk mereka. Hal ini pada gilirannya dapat memperkuat posisi kedua usaha

ini di pasar lokal dan mungkin membuka peluang ekspansi di masa depan.

Keberhasilan program ini bisa menjadi katalis bagi perkembangan sektor industri rumah tangga di Sidomulyo secara keseluruhan. Dengan meningkatnya kapasitas dan kualitas produksi usaha-usaha kecil, desa ini berpotensi untuk semakin memperkokoh posisinya sebagai pusat industri di Kecamatan Binjai, menciptakan lebih banyak lapangan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

Produk roti yang dihasilkan oleh mitra dipasarkan secara langsung melalui penjual keliling yang menggunakan gerobak sepeda atau becak motor. Saat ini, mitra memiliki tiga sales dengan kapasitas gerobak yang mampu menampung antara 320 hingga 400 roti. Ketika tim mengunjungi lokasi, tim pengabdian berkesempatan bertemu dengan salah satu sales yang sedang mengambil stok roti untuk dijual keesokan harinya. Dari wawancara yang dilakukan, tim mengetahui bahwa rata-rata sales hanya mendapatkan 300 buah roti setiap hari. Mereka mulai berjualan dari jam 7 pagi dan biasanya stok roti habis terjual sekitar jam 2 siang. Dari penjualan tersebut, mitra mendapatkan pendapatan sekitar Rp150.000 hingga Rp200.000 per hari. Sales berharap bahwa produksi roti dapat ditingkatkan sehingga mereka dapat melanjutkan penjualan hingga sore atau malam hari. Namun, dengan kapasitas produksi saat ini, mitra belum mampu memenuhi permintaan sales untuk 400 roti per hari. Tim pengabdian menghargai usaha dan dedikasi sales dalam menjual produk roti dan berkomitmen untuk membantu mitra dalam meningkatkan kapasitas produksi.



Gambar 1
Proses Produksi Roti oleh Mitra dan Hasilnya

Sistem pembayaran untuk produk roti yang didistribusikan oleh tenaga penjualan menggunakan metode penundaan, di mana transaksi diselesaikan keesokan harinya bersamaan dengan pengambilan stok baru. Mitra kita menggunakan buku tulis sederhana untuk mencatat transaksi ini. Namun, observasi tim kami mengungkapkan adanya kebutuhan untuk meningkatkan kualitas pencatatan keuangan. Pengamatan lebih lanjut menunjukkan beberapa ketidakakuratan dalam pencatatan pemasukan dan pengeluaran. Sebagai contoh, kompensasi untuk anggota keluarga yang terlibat dalam usaha tidak dicatat sebagai pengeluaran, sementara biaya operasional harian digabungkan dengan pembukuan usaha roti. Situasi ini mungkin disebabkan oleh kurangnya pemahaman mitra tentang prinsip-prinsip akuntansi yang tepat untuk usaha kecil. Selain itu, pendekatan manajemen usaha yang diterapkan masih tergolong dasar dan kurang terstruktur. Hal ini kemungkinan besar dipengaruhi oleh keterbatasan jumlah personel, yang mengakibatkan distribusi tugas yang tidak proporsional dan terkadang melebihi jam kerja standar. Penggunaan peralatan yang masih konvensional juga menjadi faktor penghambat. Kombinasi dari berbagai faktor ini dapat menjelaskan mengapa usaha yang telah beroperasi selama lebih dari dua dekade belum menunjukkan pertumbuhan yang substansial. Situasi ini menekankan pentingnya modernisasi dalam aspek manajemen keuangan, operasional, dan teknologi untuk mendorong perkembangan usaha yang lebih signifikan.

Mitra 2 usaha rumah tangga Dapoer Bunda B&B milik Ibu Novi Budiani baru ditekuni selama 5 tahun. Usaha ini menghasilkan produk aneka kue yang lebih kekinian seperti bolu pandan seres, bolu karamel, bolu tape, bolu gulung, bolu pandan, bolu gulung, kue kacang, kue nastar, kue salju, dan kue cookies. Tampilan kue yang dihasilkan sudah menarik dari segi bentuk, topping dan rasa. Harga produk bervariasi antara lain kue jenis bolu dengan harga Rp 40.000 – Rp 50.000, sementara kue kacang, kue salju, sugu keju dijual dengan harga Rp. 100.000 per kg dan kue nastar Rp 150.000 per kg. Produk yang dihasilkan mitra 2 dikemas menggunakan kemasan berupa kotak plastik mika dan toples plastik. Berikut ini merupakan aneka produk yang dihasilkan oleh Mitra 2 yang dimiliki oleh Ibu Novi Budiani.

Karyawan usaha mitra 2 ada 3 orang dan merupakan keluarganya. Dalam menjalankan usahanya kebanyakan dilakukan sistem secara pesanan oleh warga sekitar desa hingga

kecamatan untuk acara khusus seperti hari raya, arisan, ulang tahun, wirid, dan acara rapat. Karena pemasaran dengan sistem pesanan maka kegiatan produksi tidak dilakukan setiap hari. Walaupun produksi tidak setiap hari, namun mitra 2 selalu menyediakan stok untuk produk yang berjenis kering karena lebih tahan lama seperti kue kacang, kue nastar, kue kacang dan kue cookies dalam kemasan toples 500 gram.

Dalam melakukan proses produksi mitra menggunakan peralatan pembuatan kue untuk rumah tangga seperti oven biasa, mixer, loyang alumunium cetakan bolu dan beberapa cetakan untuk kue kering. Dengan peralatan skala rumah tangga ini mitra terkendala dalam menjalankan usahanya terutama ketika menyiapkan adonan karena hanya menggunakan mixer biasa. Mitra 2 berkeinginan untuk mengganti mixer dengan kapasitas 5-10 Kg untuk sekali pengadonan, namun hal ini belum dapat terpenuhi karena Ibu Novi memiliki modal yang kecil dalam menjalankan usahanya sehingga belum mampu untuk mengganti peralatan produksi dengan kapasitas yang besar khususnya yang paling dibutuhkan saat ini adalah pengaduk adonan. Dengan peralatan yang ada saat ini mitra 2 mengalami kesulitan untuk menyelesaikan pesanan pelanggan dengan cepat. Terlebih ketika menjelang hari raya biasanya banyak pesanan dari konsumen (Amri, 2020). Akibat peralatan yang seadanya pada momen tersebut biasanya Ibu Novi Budiani membatasi pesanan yang diterima karena khawatir tidak mampu menyelesaikannya tepat waktu.

B. METODE PELAKSANAAN

Tahap persiapan melibatkan kunjungan ke lokasi usaha mitra untuk memahami kondisi terkini dan mengevaluasi tantangan yang dihadapi. Analisis mendalam dilakukan untuk mengidentifikasi solusi atas permasalahan yang menjadi prioritas bagi mitra.

Tahap pelaksanaan dimulai dengan menjalin kerjasama antara Tim Pelaksana dan LPPM UNIMED dengan Pemerintah daerah setempat dan kedua Mitra, Bapak Ribudi Sunarno dan Ibu Novi Budiani. Kerjasama ini bertujuan untuk memudahkan proses perizinan dan pelaksanaan kegiatan. Selanjutnya, FGD dilakukan untuk merencanakan solusi teknologi tepat guna (TTG) yang akan dibuat dan diterapkan dalam usaha kedua mitra. Pembuatan alat teknologi tepat guna dilakukan di bengkel produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan. Alat yang dibuat meliputi oven roti besar 2 rak dan mesin pengaduk

adonan roti. Setelah pembuatan alat selesai, praktik dan uji operasi dilakukan untuk memastikan fungsi kerja alat dan melakukan perbaikan jika diperlukan. Penyerahan alat TTG kepada mitra dilakukan secara resmi dalam acara seremonial yang dihadiri oleh semua pihak yang terlibat. Selanjutnya, pelatihan dan pendampingan manajemen usaha dan pembukuan berbasis aplikasi pembukuan sederhana dilakukan kepada mitra dan karyawan.

Tahap monitoring dan evaluasi melibatkan pemantauan langsung terhadap penggunaan alat TTG oleh mitra dalam proses produksi. Evaluasi dilakukan terhadap pelaksanaan metode dan tahapan kegiatan penerapan TTG ke masyarakat (Nasution, 2001). Tujuannya adalah untuk melihat efisiensi produksi, kualitas dan kuantitas produksi, peningkatan omzet mitra, serta peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra setelah pelaksanaan program. Monitoring dan evaluasi juga dilakukan oleh LPPM UNIMED untuk memastikan keterlaksanaan dan capaian program sesuai dengan target yang ditetapkan. Tindak Lanjut, Tindak lanjut dari kegiatan ini dilihat dari keberhasilan melalui peningkatan efisiensi produksi. Bila mengalami keberhasilan akan dilaksanakan implementasi pada skala yang lebih luas untuk membantu para pelaku usaha kuliner roti lainnya (Drucker, 1996).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan menghasilkan beberapa luaran diantaranya penerapan teknologi tepat guna, perbaikan manajemen usaha dan perbaikan pembukuan usaha. Teknologi yang diterapkan dalam peningkatan usaha berupaperalatan oven yang dirancang dua tingkat sesuai dengan kebutuhan mitra. Penggunaan teknologi oven ini dapat meningkatkan produksi usahanya sebesar 50 persen dari semula, dimana selama ini mitra hanya menggunakan satu oven yang sama. Dengan adanya penambahan oven tersebut maka terjadi peningkatan produksi sekaligus menambah variasi produksinya. Hal yang paling penting dalam produksi ini adalah keterjaminan kebersihan dalam proses pembuatan sehingga produk yang dihasilkan berkualitas dan sehat untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Peningkatan produksi yang telah dicapai dibarengi dengan upaya meningkatkan manajemen usahanya khususnya produksi (David, dkk. 1992). Dimana saat sebelum dilakukan pembinaan sistem

produksi dilakukan dengan tradisional dalam pengertian hanya melakukan produksi tanpa perencanaan. Produk yang dihasilkan monoton dengan jumlah produksi yang sama untuk masing-masing jenis produk. Setelah dilakukan pembinaan maka produksi dilakukan sesuai dengan analisa kebutuhan pasar. Dengan produk yang disukai konsumen akan diproduksi lebih banyak termasuk memperhitungkan harga produk untuk mempertimbangkan keterjangkauan daya beli masyarakat. Hal ini sangat membantu mitra dalam mengurangi kerugian akibat produk yang tidak terjual setiap harinya.



Gambar 2
Seremonial Serah terima Alat TTG Oven Roti kepada Mitra

Setelah dilakukan pembinaan dalam peningkatan kualitas produk, manajemen produksi maka dilakukan pembinaan sistem pembukuan usaha. Hal ini sangat sering membuat masalah dalam pengembangan usaha yang tanpa disadari oleh pelakunya. Dimana sebelum dilakukan pembinaan kepada mitra, mereka tidak mencatatkan apa saja yang menjadi bagian dari modal usaha dan apa saja yang menjadi pemasukan usaha. Tercampurnya keuangan usaha dengan keuangan rumah tangga membuat sistem pembukuan usaha tidak dapat dievaluasi setiap bulannya. Dengan pembukuan sederhana ini maka mitra dapat melihat berbagai hal dalam mengembangkan usahanya. Sebagai contoh bahan yang dibutuhkan rata-rata setiap minggu atau setiap bulannya dapat diketahui untuk melihat grafik pertumbuhan produksinya. Disamping itu dengan adanya pembukuan ini maka sistem keuangan usaha akan terisah dengan keuangan keluarga. Hal yang sering terlupakan dalam pencatatan keuangan usaha adalah tidak dimasukkannya komponen tenaga yang dipakai

kedalam modal usaha disebabkan ia kerjakan sendiri hal ini tidak mencerminkan pendapatan yang sesungguhnya termasuk proyeksi pengembangan usaha dan pendapatan kedepan tidak baik dilakukan (Sularso dan Saga, 1983).



Gambar 3

Demo Praktik Penggunaan Alat TTG oleh Tim Pengabdian kepada Mitra

Dengan dilakukannya pembinaan kepada mitra melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat maka mitra hal hal ini telah dapat merubah pola pengembangan usahan. Perubahan dapat terlihat sangat baik dari setiap bulannya setelah dilakukan pembinaan melalui laporan ataupun catatan pembukuan yang telah dilakukan mitra dengan baik. Pembinaan seperti ini sangat dibutuhkan oleh masyarakat yang merintis usaha kecil untuk dapat berkembang menjadi usaha menengah dan usaha yang besar (Ridwan, 2013). Untuk mencapai usaha yang lebih besar masih dibutuhkan satu manajemen pemasaran sehingga dapat memperluas pasar dan serapan produksinya.

D. KESIMPULAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini telah berhasil meningkatkan efisiensi, higienitas, dan kualitas dalam produksi roti di Desa Sidomulyo melalui penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG). Alat TTG, seperti Mesin Oven Roti berkapasitas besar, memungkinkan pemanggangan roti dalam jumlah besar dengan kualitas tinggi dan higienis, mengurangi risiko kontaminasi selama proses produksi. Mesin Mixer Adonan Roti juga berkontribusi dengan mempercepat proses pengadukan dan meningkatkan konsistensi adonan, serta menjaga kebersihan bahan baku. Selain itu, pengenalan sistem pembukuan sederhana telah memudahkan pelacakan dan pengelolaan keuangan usaha, memungkinkan manajemen yang lebih transparan

dan terstruktur. Keseluruhan, hasil dari PKM ini telah membantu mitra meningkatkan efisiensi, higienitas, dan produktivitas, memastikan produk roti yang dihasilkan tidak hanya berkualitas tinggi tetapi juga aman untuk dikonsumsi, mendukung perkembangan usaha roti lokal dan kesejahteraan masyarakat setempat.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan penghargaan yang disampaikan kepada Perguruan Tinggi Universitas Negeri Medan, terkhusus Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, atas dukungan finansial yang diberikan untuk merealisasikan program pengabdian kepada masyarakat di salah satu desa di Kecamatan Binjai, Kabupaten Langkat. Apresiasi juga ditujukan kepada jajaran pemerintahan desa setempat dan pihak-pihak yang bermitra, yang telah berkontribusi signifikan dalam menyukseskan pelaksanaan inisiatif ini. Dukungan dari berbagai elemen ini mencerminkan semangat gotong royong dan kolaborasi yang erat antara dunia akademik, pemerintah lokal, dan masyarakat dalam upaya memajukan kesejahteraan komunitas pedesaan. Sinergi positif ini diharapkan dapat menjadi landasan kokoh bagi keberlanjutan program-program serupa di masa mendatang, demi tercapainya pembangunan yang inklusif dan berkelanjutan di wilayah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Amri, A. 2020. Dampak Covid-19 Terhadap Umkm Di Indonesia. Brand Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran, 2(1), 123-131.
Badan Pusat Statistik Kabupaten Serdang Bedagai. 2019. Kecamatan Sei Rampah Dalam Angka 2019. Kabupaten Serdang Bedagai : Badan Pusat Statistik
David, Downey dkk. 1992. Manajemen Agribisnis. Jakarta : Erlangga
Drucker, P.F. 1996. Konsep Kewirausahaan Era Globalisasi. Jakarta : Erlangga Terjemahan
Irfandi. 2015. Peningkatan Pendapatan Anggota Kelompok UPPKS Manalagi Kecamatan Bilah Hulu Labuhan Batu Dengan Menggunakan Oven Serbaguna, Jurnal Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat, volume 21 No. 80 tahun XXI Juni 2015, Unimed. Halaman 33-38
Nasution H.A. Bustanul A.N Mukhammad S.. 2001. Membangun Spirit Entrepreneur Muda Indonesia. Jakarta : Gramedia.

- 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.
- Rahmawati, Dini dkk. 2019. Pengembangan Pemasaran Produk Roti Dan Pastry Dengan Bauran Pemasaran 4p Di Sari Good Bakery. *Jurnal ABDIMAS BSI*. Vol 2. No.. 1.
- Ridwan, A. S. 2013. *Pembinaan Masyarakat Berbasis IPTEKS*, Citapustaka Media Perintis, Bandung.
- Sularso dan Saga. 1983. *Elemen Mesin*. Jakarta : Pradnya Paramita.