

Peningkatan Kualitas Produksi dan Manajemen Pengelolaan Bakso Sehat Beku di IRT Bakso Goyang Rasa 768

Anita Maya Sutedja^{1)*}, Chatarina Yayuk Trisnawati²⁾, Dyna Rachmawati³⁾

^{1),2)}Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

³⁾Program Studi Akuntansi, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya

Jl. Dinoyo 42-44 Surabaya 60265

*Email Penulis Koresponden: maya@ukwms.ac.id

Received: 13/10/25; Revised: 09/12/25; Accepted: 13/12/25

Abstrak

IRT Bakso Goyang Rasa 768 merupakan usaha pengolahan bakso yang didirikan pada tahun 2015. Produk yang dihasilkan oleh mitra saat ini adalah bakso dan tahu bakso. Proses produksi diawali dengan penggilingan daging beserta bumbu-bumbu untuk pembuatan adonan bakso yang dilakukan di stan penggilingan adonan di pasar tradisional. Setelah itu, pencetakan bakso dan pembuatan tahu bakso dilakukan secara manual di rumah. Proses produksi tersebut kurang terjaga sanitasi maupun higienitasnya, hasil bakso yang diperoleh kurang terjaga bentuk dan ukurannya serta kualitas bakso yang dihasilkan tidak konsisten. Untuk itu perlu adanya penyediaan mesin produksi bakso. IRT Bakso Goyang Rasa 768 juga belum memiliki pencatatan yang tertata dengan baik ini sehingga usaha mitra tidak terkelola dengan baik dan tidak dapat diketahui secara pasti aliran uang masuk dan uang keluar untuk usaha tersebut. Pelatihan pencatatan keuangan dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada mitra agar kegiatan produksi dan penjualan bakso berjalan lancar sesuai dengan potensi yang dimiliki oleh mitra. Pelaksanaan kegiatan terdiri dari empat tahapan, yaitu sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, serta pendampingan dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra tentang proses produksi sesuai standar pangan dan gizi serta peningkatan jumlah aset. Kapasitas produksi bakso meningkat sebesar 400%. Hasil kegiatan juga menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra tentang pentingnya pencatatan keuangan. Melalui kegiatan ini produksi olahan bakso sehat beku diharapkan meningkat.

Kata kunci: Bakso Sehat Beku, Kualitas Produksi, Manajemen Pengelolaan Usaha

Abstract

IRT Bakso Goyang Rasa 768 is a meatball processing business that was established in 2015. The products currently produced by partners are meatballs and tofu meatballs. The production process begins with grinding meat and spices to make meatball dough, which is done at a dough grinding stall in a traditional market. After that, the meatballs are shaped and the tofu meatballs are made manually at home. The production process lacks sanitation and hygiene, resulting in meatballs that are inconsistent in shape and size, as well as inconsistent quality. Therefore, there is a need for meatball production machines. IRT Bakso Goyang Rasa 768 also does not have proper record keeping, so the partners' businesses are not well managed and it is impossible to know exactly the cash inflows and outflows for these businesses. Financial record keeping training was conducted to address this problem. The community service activity aims to provide assistance to partners so that meatball production and sales activities run smoothly in accordance with the partners' potential. The implementation of the activity consists of four stages, namely socialization, training, technology application, as well as assistance and evaluation. The results of the activity show an increase in the partners' understanding of the production process in accordance with food and nutrition standards

as well as an increase in the number of assets. Meatballs production capacity increased by 400%. The results of the activity also showed an increase in partners' understanding of the importance of financial record keeping. Through this activity, the production of healthy frozen meatballs is expected to increase.

Keywords: *Healthy Frozen Meatballs, Production Quality, Business Management*

1. PENDAHULUAN

Bakso merupakan produk olahan daging yang dicampur dengan pati dan bumbu, kemudian dibentuk bulat dan dimasak (BSN, 2014). Bakso umumnya terbuat dari daging (minimal 50%) dan pati, dengan atau tambahan bahan lain yang diizinkan (Ismail et al., 2016). Nilai gizi bakso meliputi kadar protein minimal 9%, kadar lemak maksimal 2%, kadar air maksimal 70% dan kadar abu maksimal 3%. Produk bakso sangat diminati masyarakat. Saat ini telah tersedia berbagai varian dari bakso yang diproduksi dengan skala rumah tangga, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) maupun skala industri.

Bakso Goyang Rasa 768 merupakan usaha pengolahan bakso yang didirikan pada tahun 2015 oleh mitra. Pada awalnya semua proses pengolahan dilakukan oleh pemilik seorang diri. Seiring berjalannya waktu, bakso ini kian dikenal dan diminati banyak orang sehingga permintaan produk ini kian meningkat. Saat ini Bakso Goyang Rasa 768 dijual di stan yang disewa di Jalan Mojopahit nomor 3 Surabaya.

Produk yang dihasilkan oleh mitra saat ini adalah bakso dan tahu bakso. Proses produksi dilakukan oleh 5 orang. Kapasitas produksi per hari masih kecil, yaitu 1 - 2 kg daging. Penggilingan daging beserta bumbu-bumbu untuk pembuatan adonan bakso dilakukan di stan penggilingan adonan yang ada di pasar tradisional. Setelah itu, pencetakan bakso dan pembuatan tahu bakso dilakukan secara manual di rumah produksi.

Proses pembuatan bakso yang dilakukan oleh mitra selama ini memiliki kelemahan. Penggilingan adonan bakso yang dilakukan di pasar tradisional sehingga kurang terjaga sanitasi maupun higienitasnya. Hasil penelitian menyatakan bahwa tidak semua tempat dan penjamah penggilingan bakso tidak memenuhi syarat sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang (Zaenab et al., 2024). Pencetakan adonan secara manual juga menyebabkan hasil bakso yang diperoleh kurang terjaga bentuk dan ukurannya. Kelemahan tersebut dapat menyebabkan kualitas bakso yang dihasilkan tidak konsisten. Selain penjualan produk yang dilakukan secara langsung di stan penjualan, mitra kadang juga memperoleh pesanan bakso dalam kemasan. Bakso tersebut dikemas dalam kantong plastik dan disimpan sementara dalam lemari pendingin sehingga umur simpannya lebih pendek dan kualitasnya dapat menurun. Saat ini mitra hanya dapat melayani pesanan dalam jumlah terbatas mengingat proses pembuatan adonan sangat tergantung dari alat penggiling adonan yang tersedia di pasar tradisional.

Proses produksi dan penjualan yang dilakukan mitra selama ini berjalan secara tradisional. Belum ada pencatatan yang baik dan benar tentang kegiatan produksi dan penjualan. Pencatatan pembelian bahan dan pencatatan penjualan produk setiap hari belum dilakukan. Pencatatan yang belum tertata dengan baik ini menyebabkan usaha mitra tidak terkelola dengan baik sehingga tidak dapat diketahui secara pasti aliran uang masuk dan uang keluar untuk usaha tersebut. Usaha mikro sulit berkembang karena permasalahan yang dihadapi pelaku usaha seperti belum adanya pengelolaan usaha yang baik termasuk belum adanya catatan keuangan usaha (Mandasari et al., 2025).

Berdasarkan hasil analisis diketahui terdapat dua permasalahan mitra yang memerlukan pendampingan untuk penyelesaiannya. Permasalahan pertama adalah aspek produksi, yaitu terkait dengan penggilingan adonan bakso yang masih tergantung alat penggiling di pasar tradisional, bentuk dan ukuran bakso yang kurang seragam serta pengemasan dan penyimpanan beku. Masalah produksi dapat diatasi dengan penyediaan mesin produksi bakso seperti penggiling, pencetak bakso dan mesin pembeku (*freezer*) serta mesin pengemas vakum untuk

memperpanjang umur simpan bakso. Penggunaan mesin produksi bakso di rumah produksi sendiri dapat meningkatkan kualitas bakso karena terjaga sanitasi dan higienitasnya, sedangkan penggunaan mesin pencetak bakso dapat mengurangi waktu produksi dan keseragaman produk yang dihasilkan. Penggunaan mesin pengemas vakum dan *freezer* dapat meningkatkan penjualan bakso beku pada industri rumah tangga Bakso Mamita (Gautama et al., 2025).

Permasalahan kedua adalah aspek manajemen, yaitu belum dilakukannya pencatatan yang baik tentang pembelian bahan dan penjualan bakso. Hal ini menyebabkan belum adanya perhitungan secara rinci tentang biaya produksi sehingga penentuan harga produk hanya berdasarkan perkiraan. Apriwandi menegaskan bahwa pengelolaan biaya produksi yang tepat memungkinkan UMKM untuk membebaskan sumber daya untuk berinvestasi dalam pengembangan dan meningkatkan daya saing UMKM (Apriwandi et al., 2025).

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat bertujuan untuk memberikan pendampingan kepada mitra agar kegiatan produksi dan penjualan bakso berjalan lancar sesuai dengan potensi yang dimiliki oleh mitra serta mengalami peningkatan. Pendampingan dilakukan berdasarkan dua permasalahan yang dimiliki mitra, yaitu aspek produksi dan aspek manajemen. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan, yang pertama adalah pengolahan bakso sehat beku dengan menggunakan mesin penggiling adonan bakso, mesin pencetak bakso, mesin pengemas vakum dan *freezer* serta proses produksi bakso sehat beku yang sesuai dengan standar pangan dan gizi, sedangkan yang kedua adalah pelatihan tentang implementasi konsep target *costing* untuk menetapkan harga jual dan pencatatan keuangan menggunakan Sistem Informasi Aplikasi Pencatatan Informasi Keuangan (SIAPIK).

2. METODE PELAKSANAAN PENGABDIAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan pada bulan Juni – Oktober 2025. Terdapat beberapa tahapan pelaksanaan kegiatan untuk menyelesaikan permasalahan mitra. Tahapan kegiatan adalah sebagai berikut:

2.1. Sosialisasi

Tim PkM menyampaikan rencana kegiatan untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang telah disepakati antara Tim PkM dengan mitra. Saat sosialisasi, Tim PkM menyampaikan jenis kegiatan yang akan dilakukan dan persiapan yang harus dilakukan oleh mitra. Jadwal pelaksanaan kegiatan juga disusun bersama dengan mitra.

2.2. Pelatihan

Pelatihan untuk menyelesaikan permasalahan pada aspek produksi adalah pelatihan penggunaan dan pemeliharaan mesin produksi dan praktik produksi bakso sehat beku yang sesuai standar pangan dan gizi. Pelatihan yang dilaksanakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra pada aspek manajemen adalah pelatihan tentang implementasi konsep target *costing* untuk menetapkan harga jual dan pencatatan keuangan menggunakan Sistem Informasi Aplikasi Pencatatan Informasi Keuangan (SIAPIK). Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan kompetensi bagi pemilik usaha Bakso Goyang Rasa 768 dalam menerapkan metode keputusan bisnis taktis – proses *joint cost* sehingga mampu mengambil keputusan bisnis secara tepat.

2.3. Penerapan Teknologi

Teknologi yang diterapkan adalah untuk menyelesaikan permasalahan aspek produksi adalah teknologi produksi bakso sehat beku dengan menggunakan beberapa mesin produksi. Teknologi yang diterapkan untuk menyelesaikan aspek manajemen adalah implementasi konsep target *costing* untuk menetapkan harga jual dan aplikasi pencatatan informasi keuangan. Berikut penjelasan masing-masing teknologi.

a. Teknologi produksi bakso sehat beku

Teknologi produksi bakso sehat beku diterapkan dengan menggunakan beberapa mesin produksi. Mesin produksi bakso sehat beku yang pertama adalah mesin penggiling daging. Mesin ini mempunyai fungsi untuk melumatkan daging sapi dan untuk memudahkan dalam mencampur bahan baku adonan bakso, seperti daging sapi, tepung tapioka, telur, dan sebagainya. Pengadukan dilakukan dengan menggunakan tenaga listrik, bukan manual. Mesin produksi bakso sehat beku yang kedua adalah pencetak bakso. Cara kerjanya adalah adonan bakso dimasukkan dalam *hopper* dan keluar sejumlah kecil melalui ujung *hopper*-nya kemudian dibulatkan. Mesin produksi bakso sehat beku yang ketiga adalah mesin pengemas vakum. Mesin ini akan membantu dalam proses mengemas bakso sehat yang telah ditata dalam plastik kemasan lalu divakumkan dan lanjut dengan pengepresan pada ujung plastik kemasannya. Pengemasan vakum bertujuan untuk membatasi konsentrasi gas oksigen di lingkungan dengan mengurangi konsentrasinya atau menghilangkannya sama sekali (Trisnawati et al., 2024). Keuntungan tidak adanya gas dalam penyimpanan adalah dapat mengurangi kerusakan akibat oksidasi, menjaga kesegaran produk 3 – 5 kali lebih lama dibandingkan produk yang tidak disimpan vakum. Mesin produksi bakso sehat beku yang terakhir adalah *freezer*. Mesin ini digunakan untuk menurunkan suhu bakso yang telah dikemas menjadi beku.

Proses produksi bakso sehat beku sesuai standar pangan dan gizi. Standar yang dimaksudkan disini adalah tidak menggunakan boraks. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat bakso sehat beku adalah: daging sapi, tepung tapioka, air es, telur, garam, dan *sodium tripolyphosphate* (STTP). Semuanya diaduk sampai terbentuk emulsi adonan yang baik, kemudian dicetak dan direbus lalu didinginkan. Selanjutnya dikemas vakum dan dibekukan.

b. Implementasi konsep target *costing*

Target *costing* merupakan konsep yang menetapkan harga jual berdasarkan harga pasar (Hansen & MOWEN, 2007; Mowen et al., 2018). Konsep ini diawali dari survei pasar untuk mengetahui pada harga berapa konsumen mau membeli. Setelah itu, struktur biaya diperinci berdasarkan perilaku biayanya yaitu biaya tetap dan variabel. Hal ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis biaya mana yang dapat ditekan atau dikurangi sehingga biaya produksinya menjadi lebih rendah sehingga margin laba kotor dapat ditetapkan sesuai harapan mitra. Pencatatan keuangan dilakukan dengan menerapkan program aplikasi SIAPIK (Caniago et al., 2022; Nainggolan et al., 2025; Nia et al., 2024). SIAPIK adalah program aplikasi yang dikeluarkan oleh Bank Indonesia dan Ikatan Akuntan Indonesia (IAI). Program aplikasi ini sudah sesuai dengan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro Kecil Menengah (SAK-EMKM). Program ini memudahkan mitra untuk mencatat laporan keuangan karena SIAPIK dikembangkan bagi pengguna non akuntansi.

2.4. Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan dilakukan agar mitra dapat menggunakan mesin produksi bakso program aplikasi SIAPIK dengan lancar. Pendampingan juga akan mempercepat penyelesaian masalah dari kesulitan yang mungkin dialami oleh mitra. Dengan demikian mitra nantinya terbiasa menyelesaikan permasalahan yang timbul secara mandiri.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan PkM diawali dengan sosialisasi program Pengabdian kepada Masyarakat dari Tim Pengabdian kepada Masyarakat kepada mitra, yaitu IRT Bakso Goyang Rasa 768. Sosialisasi dilaksanakan pada tanggal 16 Juni 2025 bertempat di warung Bakso Goyang Rasa 768. Dokumentasi kegiatan sosialisasi ditunjukkan oleh Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi Program Pengabdian kepada Masyarakat

Dua permasalahan berdasarkan kondisi eksisting IRT Bakso Goyang Rasa 768 disampaikan saat sosialisasi. Terdapat dua permasalahan, yaitu permasalahan aspek produksi dan aspek manajemen. Kegiatan sebagai solusi permasalahan terdiri dari pelatihan, penerapan teknologi, serta pendampingan dan evaluasi. Kegiatan pelatihan dan penerapan teknologi dibedakan menjadi dua sesuai dengan solusi dari aspek produksi dan aspek manajemen.

3.1. Penggunaan dan Pemeliharaan Mesin Produksi dan Praktik Produksi Bakso Sehat Beku sesuai Standar Pangan dan Gizi

Permasalahan produksi yang sebelumnya dihadapi mitra adalah keterbatasan kapasitas produksi karena seluruh proses masih dilakukan secara manual. Proses penggilingan dan pencetakan bakso yang dilakukan dengan tenaga tangan menyebabkan jumlah produk yang dihasilkan sangat terbatas, membutuhkan waktu yang relatif lama, dan menghasilkan produk yang tidak seragam dalam ukuran maupun tekstur. Melalui kegiatan ini, mitra dibekali dengan peralatan baru berupa mesin penggiling, pencetak bakso, pengemas vakum dan *freezer*. Gambar 2 menunjukkan mesin produksi bakso yang diserahkan kepada mitra.



Gambar 2. Mesin Produksi Bakso yang Diserahkan kepada Mitra

Penggunaan mesin penggiling dan pencetak bakso terbukti mampu meningkatkan efisiensi produksi secara signifikan, baik dari sisi waktu maupun jumlah *output* yang dihasilkan. Kapasitas produksi yang awalnya sebesar 2 kg bahan baku daging sapi meningkat menjadi 10 kg bahan baku daging sapi. Peningkatan kapasitas produksi ini mencapai 400%. Produk bakso yang dihasilkan menjadi lebih seragam, memiliki kualitas yang lebih konsisten, dan dapat memenuhi permintaan pasar dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan sebelumnya. Produk bakso yang meningkat juga dapat memenuhi permintaan konsumen yang mendadak tanpa menunggu untuk pemesanan.

Penerapan teknologi pengemasan vakum menggunakan mesin pengemas vakum (*vacuum sealer*) dan penyimpanan dalam *freezer* memberikan dampak pada ruang gerak mitra dalam mengembangkan pasar yang lebih luas. Produk bakso sehat kini dapat disimpan lebih lama tanpa mengurangi kualitas fisik maupun sensori. Teknologi ini sekaligus meningkatkan nilai tambah produk, karena mitra kini mampu menawarkan bakso sehat beku dengan daya tahan lebih panjang sehingga dapat menjangkau pasar di luar area produksi. Teknologi pengemasan vakum yang diikuti dengan penyimpanan beku juga telah dapat memperpanjang umur simpan olahan ikan lele beku (Trisnawati et al., 2024).

Kegiatan PkM ini berkontribusi langsung terhadap peningkatan level keberdayaan yang diukur dari bertambahnya jumlah aset usaha berupa mesin penggiling, pencetak bakso, *vacuum sealer*, dan *freezer*. Tidak hanya peningkatan aset, tetapi keterampilan mitra juga mengalami perkembangan signifikan melalui pelatihan penggunaan dan perawatan peralatan. Mitra kini memiliki pengetahuan dan pengalaman yang lebih baik dalam mengelola proses produksi modern sehingga usaha yang dijalankan lebih berdaya saing dan memiliki potensi berkembang secara berkelanjutan. Gambar 3 menunjukkan pelatihan penggunaan alat produksi dan produksi bakso sehat beku sesuai standar pangan dan gizi.



Gambar 3. Pelatihan Penggunaan Mesin Produksi

3.2. Implementasi Konsep Target Costing dan Pencatatan Keuangan

Penyelesaian masalah di aspek manajemen usaha dilakukan dengan menerapkan konsep *target costing*. Tahapan implementasi dimulai dari survei pasar untuk mengetahui harga yang dapat diterima konsumen, kemudian dilakukan analisis struktur biaya dengan memisahkan biaya tetap dan biaya variabel. Dari hasil analisis tersebut, dapat diidentifikasi komponen biaya yang bisa ditekan sehingga biaya produksi menjadi lebih efisien. Penekanan biaya yang dilakukan yaitu dengan mengubah cara produksi manual menjadi otomatis. Penggunaan alat penggiling bakso memberikan dampak positif yaitu mitra tidak perlu ke pasar tradisional sehingga dapat menghemat waktu dalam produksi dan ongkos perjalanan. Selain itu penggunaan alat pencetak bakso memberikan dampak pada efisiensi tenaga kerja yang dibutuhkan karena tidak mengandalkan pencetakan bakso pada satu tenaga kerja saja. Hal ini memberikan biaya produksi yang lebih rendah sehingga mitra dapat menetapkan harga jual produk yang seimbang

dengan produk bakso lainnya. Selain itu, mitra dapat memastikan laba kotor sesuai dengan target dan memberikan keuntungan atau laba bersih yang lebih tinggi. Penyelesaian ini tidak hanya memberikan pedoman praktis bagi mitra dalam menentukan harga, tetapi juga menanamkan pemahaman baru tentang pentingnya strategi penetapan harga berbasis data pasar dan analisis biaya. Noviawan menyebutkan bahwa target costing memiliki peran besar dalam menghadapi persaingan pasar dan tuntutan efisiensi biaya (Noviawan et al., 2025).

Permasalahan kedua berkaitan dengan pencatatan keuangan, yang sebelumnya dilakukan secara manual. Kondisi ini membuat mitra kesulitan dalam menilai kesehatan usahanya dan tidak memiliki laporan keuangan yang dapat dipertanggung jawabkan. Penyelesaian permasalahan ini dilakukan dengan memperkenalkan dan melatih mitra dalam menggunakan aplikasi SIAPIK. Melalui aplikasi SIAPIK, mitra dapat dengan mudah mencatat transaksi harian, memisahkan antara biaya dan pendapatan, serta menghasilkan laporan keuangan yang lebih sistematis. Sosialisasi yang telah dilakukan dengan pencatatan keuangan menggunakan aplikasi SIAPIK memberikan dampak pada laporan keuangan mitra lebih stabil dan dapat terlacak jika ada selisih antara jumlah produk yang dijual dengan pemasukan penjualan yang diperoleh. Penggunaan aplikasi SIAPIK telah membantu pelaku UMKM dalam mengelola keuangan usahanya, seperti yang telah dilaporkan sebelumnya pada UMKM pemula di Jakarta (Sofyan & Kumala, 2024), pada UMKM di Bandar Lampung (Caniago et al., 2022), pada UMKM di Desa Jati Bali Kabupaten Konawe Selatan (Nia et al., 2024), pada UMKM di Balikpapan (Nainggolan et al., 2025).

Kegiatan pelatihan pada bidang manajemen ini telah memberikan dampak nyata bagi mitra, baik dari sisi efisiensi biaya, daya saing harga produk, maupun tata kelola keuangan yang lebih transparan dan profesional. Hal ini sekaligus memperkuat fondasi usaha mitra agar mampu berkembang secara berkelanjutan dan lebih siap menghadapi dinamika pasar. Gambar 4 menunjukkan kegiatan pelatihan pencatatan keuangan yang telah dilakukan.



Gambar 4. Pelatihan Pencatatan Keuangan

Tabel 1 berikut ini menyajikan garis besar dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah dilakukan. Secara sederhana Tabel 1 memberikan informasi tentang permasalahan yang diangkat, solusi yang diterapkan dan capaian hasil kegiatan. Penyajian data dalam bentuk tabel memudahkan penyampaian informasi tentang kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.

Tabel 1. Permasalahan, Solusi dan Capaian Hasil Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

No.	Permasalahan	Solusi	Capaian Hasil Kegiatan
1.	Aspek produksi	Teknologi produksi bakso sehat beku diterapkan dengan menggunakan beberapa mesin produksi	Terdapat peningkatan diversitas produk dengan terciptanya produk bakso sehat beku yang siap dikomersialkan. Saat ini mitra telah melakukan produksi bakso sehat dengan model jualan konvensional

			(disantap langsung di gerai jualannya) juga telah memproduksi produk bakso sehat beku yang dikemas vakum dan dibekukan. Produk bakso sehat beku ini menjadi varian baru yang disediakan mampu menjawab kebutuhan konsumen terhadap bakso ini di kala apapun, terutama saat tidak dimungkinkannya untuk datang langsung ke gerai maupun di saat gerai telah tutup. Dengan kemasan yang divakum akan mendukung pula umur simpan bakso ini menjadi lebih lama dan praktis. Hingga saat ini terjadi peningkatan produksi dari 1-2 kg daging per hari menjadi 6 kg daging per hari. Dengan demikian meningkat sebesar 3 kali lipatnya.
2.	Aspek manajemen	Implementasi konsep target <i>costing</i> untuk menetapkan harga jual dan aplikasi pencatatan informasi keuangan	a. Penghitungan biaya produksi dan harga jual Baseline kompetensi mitra: 60 (cara menghitung tradisional yaitu belanja yang dikeluarkan adalah total biaya produksi, belum termasuk biaya tenaga kerja, transportasi, listrik, air, dan depresiasi alat. Setelah kegiatan ada peningkatan menjadi 80 (sudah memasukkan semua unsur biaya produksi: biaya tenaga kerja, transportasi, listrik, air, dan depresiasi) b. Penggunaan SIAPIK. Baseline nya: 0 (belum ada laporan keuangan), 100% (sudah ada laporan keuangan)

4. KESIMPULAN

Permasalahan aspek produksi diselesaikan dengan memberikan pelatihan tentang penggunaan mesin produksi bakso sehat beku dan praktik produksi bakso sehat beku sesuai standar pangan dan gizi. Kegiatan ini meningkatkan pemahaman mitra tentang cara produksi bakso sehat beku, penggunaan mesin produksi bakso dan meningkatkan kualitas bakso sehat beku dengan memperpanjang umur simpannya. Penggunaan mesin produksi tersebut mampu meningkatkan kapasitas produksi sebesar 400%. Permasalahan aspek manajemen telah dapat diselesaikan dengan melaksanakan pelatihan tentang penerapan target *costing* untuk menetapkan harga jual dan pencatatan keuangan. Kegiatan ini meningkatkan pemahaman mitra IRT Bakso Goyang Rasa 768 terhadap manajemen usaha dan pengelolaan keuangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi yang telah memberikan dana melalui hibah Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat pada tahun anggaran 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriwandi, Christine, D., Arsalan, S., & Barus, I. S. (2025). Pendampingan dalam Perhitungan Biaya Produksi dan Pengaruhnya Terhadap Profitabilitas UMKM Keripik Liapik. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 9(1), 51–60. <https://doi.org/10.36982/jam.v9i1.5136>
- Caniago, I., Siregar, N. Y., & Meiliana, R. (2022). Pelatihan dan pendampingan aplikasi siapik pada pelaku umkm pemula di bandar lampung. *Jurnal Publika Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 40–47. <https://doi.org/https://doi.org/10.30873/jppm.v4i01.3024>
- Gautama, I. M. B., Parwita, I. M. M., Bagus, D., Mahottama, S., & Kusumadewa, I. P. A. (2025). Peningkatan Ketersediaan dan Penjualan Produk Pada Usaha Rumahan Bakso Mamita. *Journal of Community Development*, 5(3), 415–422. <https://doi.org/https://doi.org/10.47134/comdev.v5i3.259>
- Hansen, D. R., & MOWEN, M. M. (2007). *Managerial Accounting* (8th editio). Thomson Higher Education.
- Ismail, M., Kautsar, R., Sembada, P., Aslimah, S., & Arief, I. . (2016). Kualitas Fisik dan Mikrobiologis Bakso Daging Sapi Pada Penyimpanan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 04(3), 372–374.
- Mandasari, L., Adhitya, B. B., & Pratiwi, F. S. (2025). Pendampingan Administrasi Sederhana dan Legalitas Usaha Bagi Usaha Mikro di Desa Ulak Kerbau Lama. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 9(1), 150–157. <https://doi.org/10.36982/jam.v9i1.4802>
- Mowen, M. M., Hansen, D. R., Heitger, D. L., McConomy, D. J., Witt, B. D., & Pittman, J. A. (2018). *Cornerstones of Managerial Accounting* (3rd Canadi). Nelson Education Ltd.
- Nainggolan, H., Saputra, D., Gunawan, A., Susilo, E., & Handayani, L. (2025). Penggunaan Aplikasi SIAPIK Bagi UMKM di Balikpapan. *Nuansa Akademik Jurnal Pembangunan Masyarakat*, 10(1), 49–58. <https://doi.org/https://doi.org/10.47200/jnajpm.v10i1.2602>
- Nia, M., Rika, A. R., Basri, A. M., Syata, M., & Lewa, M. J. (2024). Pelatihan Penggunaan SIAPIK Untuk Pengelolaan Data Transaksi Bisnis Pada UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(6), 2377–2384. <https://doi.org/https://doi.org/10.59837/jpmmba.v2i6.1231>
- Noviawan, L. A., Mujahidi, K., Umam, K., Tobing, D. S. K., & Amalia, N. A. (2025). Perhitungan Target Costing di CV . Arena Furniture untuk Mencapai Target Laba. *Jurnal Abdimas Independen*, 6(1), 21–31. <https://doi.org/https://doi.org/10.29303/independen.v6i1.2143>
- Sofyan, M., & Kumala, R. (2024). Enhancing Financial Management Practices of Small and Medium Enterprises (SMEs) through the SI-APIK Application : A Community Service Approach in Jakarta. *Bimbingan Swadaya Masyarakat*, 6(4), 265–279. <https://doi.org/https://doi.org/10.59689/bisma.v1i1.151>
- Trisnawati, C. Y., Lestariningsih, D., & Gunadhi, A. (2024). Peningkatan Pemberdayaan Kelompok Kumis Lele dengan Penggunaan Listrik Tenaga Surya dan Teknologi Pengemasan Vakum. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 8(3), 331–341. <https://doi.org/10.36982/jam.v8i3.4715>
- Zaenab, Sahani, W., & Mutiara. (2024). Kondisi Sanitasi Tempat Penggilingan Daging dan Kualitas Bakteriologis Daging Bakso di Pasar Pabaeng-baeng , Kota Makassar. *Media Kesehatan, XIX*(1), 96–105. <https://doi.org/https://doi.org/10.32382/medkes.v19i1.566>