

## Pendampingan Usaha Mikro Pengolahan Kue untuk Peningkatan Taraf Hidup Keluarga

<sup>1)</sup>Muhammad Hasyim Ashari, <sup>2)</sup>Tasnim Nikmatullah Realita, <sup>3)</sup>Anis Dwiastanti, <sup>4)</sup>Pudji Lestari, <sup>5)</sup>Yudhi Anggoro, <sup>6)</sup>Gusnar Mustapa

<sup>1)</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indocakti Malang, muhammadhasyimashari@gmail.com

<sup>2)</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indocakti Malang, tasnimnikmatullah3876@gmail.com

<sup>3)</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indocakti Malang, anis.pambayung236@gmail.com

<sup>4)</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indocakti Malang, ayikpudjilestari@yahoo.co.id

<sup>5)</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indocakti Malang, ihduy2000@gmail.com

<sup>6)</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indocakti Malang, gusnar.mustapa@gmail.com

### ABSTRAK

*Usaha kue olahan berupa kue basah dapat menjadi salah satu pilihan masyarakat untuk meningkatkan taraf hidup keluarga sebagai bisnis keluarga. Tujuan pengabdian pada masyarakat adalah untuk melakukan pendampingan usaha mengenai pembenahan dalam manajemen produksi pembuatan kue olahan dan manajemen penyimpanan bahan baku, pelatihan pencatatan keuangan agar tidak tercampur antara keuangan usaha dan keuangan keluarga serta penyusunan program promosi untuk meningkatkan penjualan untuk dapat tercapainya peningkatan taraf hidup keluarga. Kegiatan PkM yang dilakukan diarahkan untuk memberikan solusi alternatif terhadap beberapa permasalahan yang dihadapi mitra yaitu Usaha Kue Windy Collection milik Ibu Wiwin Mardiana yang berlokasi di Dusun Kagrengan, Desa Ngijo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, agar dapat memberikan semangat berusaha dan tambah berkembang menjadi usaha kreatif yang menjanjikan serta menjadi contoh untuk usaha sejenis yang digeluti oleh masyarakat serta menjadi solusi dalam peningkatan taraf hidup keluarga. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahapan berikut, yaitu: tahap observasi dan analisis situasi, tahap pembagian tugas untuk tim pengabdian masyarakat, tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dan tahap evaluasi kegiatan. Hasil pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan melakukan pembenahan dalam manajemen produksi pembuatan kue olahan dan manajemen penyimpanan bahan baku agar higienis, serta melakukan pelatihan pencatatan keuangan dengan tujuan agar tidak tercampur antara keuangan usaha dan keuangan keluarga dan membantu penyusunan program promosi untuk meningkatkan penjualan agar tercipta peningkatan taraf hidup keluarga.*

**Kata Kunci:** usaha kue, pangan olahan, industri rumah tangga.

### ABSTRACT

*Cake business in the form of wet cakes can be one of the people's choices to improve the family's standard of living as a family business. The purpose of community service is to provide business assistance regarding improvements in the production management of processed cakes and raw material storage management, financial recording training so as not to mix business finances and family finances as well as the preparation of promotional programs to increase sales in order to achieve an increase in family living standards. The PkM activities carried out are directed at providing alternative solutions to some of the problems faced by partners, namely the Windy Collection Cake Business owned by Mrs. Wiwin Mardiana which is located in Kagrengan Hamlet, Ngijo Village, Karangploso District, Malang Regency, in order to provide a spirit of business and further develop into a creative business. promising and become an example for similar businesses that are engaged in by the community as well as a solution in improving the standard of living of the family. The implementation of this community service activity is carried out in the following stages, namely: the observation and situation analysis stage, the*

---

*task distribution stage for the community service team, the implementation stage of community service activities, and the activity evaluation stage. The results of this community service are by making improvements in the production management of processed cakes and raw material storage management so that they are hygienic, as well as conducting financial recording training with the aim of not being mixed between business finances and family finances and assisting the preparation of promotional programs to increase sales in order to create increased sales. family standard of living.*

**Keywords:** *cake business, processed food, home industry.*

## PENDAHULUAN

Kue adalah kudapan atau penganan atau makanan ringan yang dibuat dari campuran berbagai bahan pangan dan memiliki bentuk dan jenis yang beraneka ragam. Kue biasanya bercitarasa manis dan/atau ada pula yang gurih dan asin. Kue dibuat dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tepung tapioka, ataupun tepung terigu. Kue memiliki banyak variasi bentuk dan rasa sehingga cocok untuk berbagai kalangan (Alvin, Kasih & Elizabeth, 2012). Kue dapat dimasak dengan cara dikukus, dipanggang, atau digoreng. Pada awalnya, kue merupakan istilah yang di gunakan untuk menyebut penganan tradisional atau oriental. Namun kemudian di generalisasikan oleh masyarakat untuk menyebut segala bentuk makanan yang bukan makanan utama. Tak peduli apakah itu oriental ataupun kontinental. Semua selama bukan merupakan makanan utama maka di sebut kue. Kue bermula dari kata kueh yang berasal dari bahasa cina dalam dialek Hokkien. Lalu kata itu di serap kedalam bahasa melayu dan menjadi kue untuk lidah orang Indonesia atau kuih dalam dialek melayu.

Kue di Indonesia biasanya dikategorikan berdasarkan kadar airnya, yaitu kue basah dan kue kering. Kue basah adalah istilah yang digunakan untuk menyebut kue yang bertekstur lembut, empuk dan relatif basah. Kue jenis ini biasanya memiliki umur simpan yang pendek karena kadar airnya tinggi di bandingkan kue-kue yang lain. Kue basah identik dengan kue tradisional atau kue oriental. Hal ini karena umumnya kue

tradisional terbuat dari tepung beras, gula, dan santan, sehingga lekas basi. Kue basah biasanya dimasak dengan cara dikukus, direbus, atau digoreng. Kue kering adalah istilah yang di gunakan untuk menyebut kue yang teksturnya keras dan renyah karena memiliki kadar air yang sangat minim. Kue kering mempunyai daya simpan yang sangat tinggi. Menurut Koswara (2006), istilah kue basah sering disebut juga kue jajan pasar.

Usaha kue basah menjadi pilihan Ibu Wiwin Mardiana pada tahun 2015. Hal ini dilakukan disebabkan suaminya mengalami PHK (Pemutusan Hubungan Kerja) pada tahun tersebut. Awal berdirinya, Ibu Wiwin membuat kue beberapa jenis saja sesuai dengan pesanan dan untuk dititipkan pada warung-warung (toko kue) yang dikenalnya. Saat ini berdasarkan daftar menu kue “Windy Collection” (red: nama usaha Ibu Wiwin) berupa: cum-cum, onde-onde, pastel, grim pisang, risoles, sosis solo, lumpia, lempur, lapis, lumpur degan, lumpur fla, pisang goreng keju, mendut, brownies, bolu, karamel, spiku, donat, putu ayu, pay buah, sus fla, sus rogut, kukus gula, kukus warna, nagasari, kue thok dan lainnya.

Proses pembuatan kue dilakukan berdua dengan suami beliau dengan menggunakan alat yang sangat sederhana sehingga berakibat lambatnya proses produksi. Kemampuan produksi sebulan berkisar antara 3.000 sampai dengan 10.000 kue dengan berbagai macam jenis kue sesuai dengan permintaan pemesan. Jumlah tersebut tidaklah maksimal dalam memenuhi kebutuhan pasar yang ada. Penyebabnya karena kapasitas alat

produksi dan peralatan produksi yang dimiliki sangat sederhana yang disebabkan keterbatasan modal kerja untuk pengadaan peralatan produksi dan stock bahan baku. Permasalahan lainnya berkaitan dengan administrasi keuangan, terbukti belum ada perhitungan harga pokok biaya produksi pada tiap masing-masing jenis kue yang diproduksi terutama yang berhubungan dengan penggunaan tenaga kerja dan penyusutan mesin, selain itu belum ada pencatatan dan pemisahan keuangan usaha dan keuangan keluarga. Permasalahan penting lainnya berhubungan dengan pemasaran dan promosi yang dilakukan hanya dari “mulut ke mulut” saja. Padahal dibutuhkan strategi pemasaran yang ditujukan untuk menganalisis lingkungan bisnis dan kebutuhan pelanggan, menyesuaikan produk dengan keinginan pelanggan sehingga dapat mencapai posisi kompetitif (Drummond, Ensor & Ashford, 2008). Seiring dengan kemajuan teknologi digital menyebabkan konsumen lebih memilih melakukan transaksi secara *online* melalui media sosial (Halim, 2021). Penggunaan media sosial akan mendorong informasi dan komunikasi yang cepat dan interaktif antara pelaku usaha dan konsumen. Mayoritas konsumen saat ini selalu menggunakan teknologi digital untuk membeli produk. Kondisi ini mendorong pelaku usaha untuk menyesuaikan dengan pemasaran online agar tetap dapat berinteraksi dengan konsumen dan mampu mempertahankan konsumen yang sudah menjadi pelanggan (Ryan, 2014).

Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) diharapkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha dapat meningkat sehingga dapat memunculkan kreativitas dalam menjalankan usahanya (Halim, 2021). Sehingga, tujuan dilaksanakannya kegiatan ini adalah untuk melakukan pendampingan usaha terutama dalam hal (a) pembenahan dalam manajemen produksi pembuatan kue olahan dan manajemen penyimpanan bahan baku, (b) pelatihan pencatatan keuangan agar tidak tercampur antara keuangan usaha dan keuangan keluarga

serta (c) penyusunan program promosi untuk meningkatkan penjualan untuk dapat tercapainya peningkatan taraf hidup keluarga.

## **METODE**

Kegiatan PkM yang dilakukan diarahkan untuk memberikan solusi alternatif terhadap beberapa permasalahan yang dihadapi mitra yaitu Usaha Kue Windy Collection milik Ibu Wiwin Mardiana yang berlokasi di Dusun Kagrengan, Desa Ngijo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, agar dapat memberikan semangat berusaha dan tambah berkembang menjadi usaha kreatif yang menjanjikan serta menjadi contoh untuk usaha sejenis yang digeluti oleh masyarakat serta menjadi solusi dalam peningkatan taraf hidup keluarga.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahapan berikut, yaitu: (1) tahap observasi dan analisis situasi, (2) tahap pembagian tugas untuk tim pengabdian masyarakat, (3) tahap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dan (4) tahap evaluasi kegiatan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan pada tahapan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Usaha Kue Windy Collection milik Ibu Wiwin Mardiana yang berlokasi di Dusun Kagrengan, Desa Ngijo, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, maka hasil dari kegiatan ini adalah:

### **Tahap Observasi dan Analisis Situasi**

Usaha kue basah yang dikerjakan oleh Ibu Wiwin Mardiana didirikan tahun 2015 sebagai usaha rumahan (*home industry*) selepas suami beliau di-PHK dari pekerjaannya sebagai buruh pabrik di wilayah Karangploso Kabupaten Malang.

Usaha kue ini dikerjakan berdua saja dengan suaminya dengan cara



menitipkan ke beberapa toko kue dengan pengiriman pagi sekali dan pengambilan pada sore harinya, serta melayani pesanan untuk acara nikahan, khitanan, slametan, arisan dan event lainnya. Selain itu, Ibu Wiwin Mardiana juga membuka toko kue di Pasar Karangploso Kabupaten Malang, walau toko kue tersebut tidak hanya berisi kue saja, melainkan berisi juga pakaian. Fungsi toko kue tersebut sebenarnya lebih fokus pada display produk kue saja, dengan menyediakan beberapa jenis kue yang akan di jual, serta menyediakan kartu nama dan brosur untuk diberikan kepada pengunjung yang datang. Dalam sebulan toko kue di Pasar Karangploso tersebut dan di beberapa toko kue yang dititipi setiap harinya dapat menjual 3.000 kue dengan variance berbeda. Sedangkan bilamana ada pesanan untuk acara-acara tertentu, rata-rata sebulan dapat memproduksi kue sebanyak 10.000 kue. Harga jual yang diberikan antara Rp 1.800 – Rp 2.000 per biji. Sehingga pendapatan kotor usaha tersebut dalam sebulan berkisar Rp 6juta s/d Rp 20juta.

Harga jual tersebut didasarkan pada harga pasaran produk yang sejenis. Karena perhitungan biaya produksi yang dilakukan hanya sebatas pada bahan baku yang digunakan. Belum pada perhitungan tenaga kerja dan penyusutan peralatan produksi dalam perhitungan HPP tersebut.

Peluang pasar untuk kue basah tersebut sangat potensial, terutama di Malang Raya, dengan luasan area, potensi obyek wisata, banyaknya event yang dilakukan oleh masyarakat, banyaknya kampus yang potensial

karena seringnya juga melakukan kegiatan seperti seminar-seminar, lokakarya, pelatihan, dan perkuliahan khusus yang membutuhkan konsumsi berupa kue basah serta perhotelan yang dalam event tertentu membutuhkan supplier kue basah. Potensi (peluang) pasar tersebut belum tergarap dengan maksimal, karena belum dilakukannya program promosi baik melalui media sosial, penyebaran brosur dan lainnya. Hal tersebut juga diakibatkan oleh kapasitas modal kerja dan peralatan produksi. Modal kerja lebih banyak dipergunakan untuk pembelian bahan baku produksi. Sehingga peralatan produksi yang dibutuhkan ala kadarnya saja. Sehingga menghambat kapasitas produksi yang mungkin masih bisa tercapai, sehingga menghambat perkembangan usaha.

Adapun profil mitra pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

Pemilik : Wiwin Mardiana  
Alamat : Dusun Kagrengan  
RT/RW. 004/001 Desa Ngijo  
Kec. Karangploso,  
Kabupateng Malang  
Kontak person : 081 752 837 22  
085 70 600 7923

Saat ini berdasarkan daftar menu kue “Windy Collection” (red: nama usaha Ibu Wiwin Mardiana) kue yang diproduksi berupa: cum-cum, onde-onde, pastel, grim pisang, risoles, sosis solo, lumpia, lempur, lapis, lumpur degan, lumpur fla, pisang goreng keju, mendut, brownies, bolu, karamel, spiku, donat, putu ayu, pay buah, sus fla, sus rogut, kukus gula, kukus warna, nagasari dan kue thok.



Gambar 1. Daftar Menu Kue  
Sumber: Windy Collection, 2022

### Tahap Pembagian Tugas untuk Tim Pengabdian Masyarakat

Melihat permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, maka tim pengabdian masyarakat terdiri dari 5 (lima) orang yang berasal dari Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indocakti Malang, yaitu:

- Ketua : Muhammad Hasyim Ashari  
Anggota: 1. Tasnim Nikmatullah R.  
2. Anis Dwiastanti  
3. Yudhi Anggoro  
4. Pudji Lestari  
5. Gusnar Mustapa

Adapun pembagian tugas dalam kegiatan ini adalah:

- Pembenahan dalam manajemen produksi pembuatan kue olahan dan manajemen penyimpanan bahan baku, oleh:
  - Tasnim Nikmatullah Realita
  - Anis Dwiastanti
- Pelatihan pencatatan keuangan agar tidak tercampur antara keuangan usaha dan keuangan keluarga, oleh:
  - Muhammad Hasyim Ashari
  - Pudji Lestari
- Penyusunan program promosi untuk meningkatkan penjualan untuk dapat tercapainya peningkatan taraf hidup keluarga, oleh:
  - Yudhi Anggoro
  - Gusnar Mustapa

### Tahap Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

#### 1) *Pembenahan dalam Manajemen Produksi Pembuatan Kue Olahan dan Manajemen Penyimpanan Bahan Baku*

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan terhadap usaha kue basah di Windy Collection milik Ibu Wiwin Mardiana ditemukan bahwa proses produksi yang dilakukan adalah dengan menggunakan alat secara manual, sehingga prosesnya menjadi ribet, memakan waktu dan kapasitas produksi yang terbatas sehingga berakibat tidak dapat memenuhi target pasarnya.



Gambar 2. Peralatan Produksi  
Sumber: Windy Collection, 2022

Dalam hal penggunaan alat tersebut diketahui bahwa:

- a) Adonan bahan baku kue mayoritas dilakukan dengan cara manual, terutama untuk adonan bahan kering yang dipergunakan untuk menghasilkan kue cum-cum, pastel,



Gambar 3. Proses Produksi Kue  
Sumber: Windy Collection, 2022

- c) Alat mixer untuk adonan kue seperti sus, brownies, spiku dan bolu merupakan alat bekas dari industri rumah tangga yang sejenis. Karena kondisinya tersebut, maka sering mengalami kerusakan dan karatan pada alat tersebut sehingga dikhawatirkan akan berdampak pada kualitas produk yang dihasilkan.



Gambar 4. Alat Mixer Adonan Kue  
Sumber: Windy Collection, 2022

- b) donat, pay dan grim pisang. Padahal dari potensi pasar kue-kue jenis tersebut sangat banyak peminatnya. Sehingga perlu adanya alat mixer untuk memudahkan dalam proses produksinya.

- d) Alat giling yang digunakan adalah alat manual yang penggerakannya menggunakan tangan, sehingga dibutuhkan alat giling yang memiliki dynamo penggerak untuk lebih efisien dan memudahkan dalam proses produksinya.



Gambar 5. Alat Giling Kue  
Sumber: Windy Collection, 2022

- e) Alat oven yang dimiliki memiliki kapasitas sangat kecil dengan waktu yang relatif lama, yaitu rata-rata membutuhkan waktu 1 jam untuk menghasilkan kue sus sebanyak 35 biji atau menghasilkan cum-cum sebanyak 54 biji atau menghasilkan brownies sebanyak 160 biji. Sehingga bilamana memproduksi dalam jumlah banyak membutuhkan waktu yang lama dan apabila terdiri dari beberapa *variance* yang berbeda dan harus diproses dalam oven akan mengakibatkan antrian yang menyebabkan akan banyak waktu tunggu yang lama menyebabkan hal tersebut tidak efektif. Apalagi yang dimiliki hanya 1 buah alat oven untuk semua jenis kue, dan 1 oven khusus untuk kue brownies.



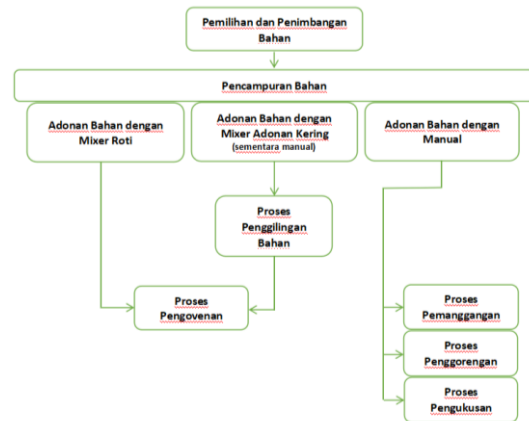
Gambar 6. Alat Oven Kue  
Sumber: Windy Collection, 2022

- f) Kompor yang dipergunakan adalah kompor rumah tangga, dimana dalam segi pemanasannya sangat kurang sehingga membutuhkan waktu lama. Apalagi kompor tersebut berfungsi untuk pemanggangan, penggorengan, dan pengukusan. Sehingga dibutuhkan kompor joss yang memiliki pengapian baik dengan fungsi tiga tungku agar tidak terjadi antrian dalam proses produksinya.



Gambar 7. Alat Penggorengan Kue  
Sumber: Windy Collection, 2022

Sehingga, untuk memudahkan dalam proses produksi maka dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dibuatlah alur proses produksi kue di Windy Collection untuk mempermudah dalam proses pembuatan kue olahan tersebut sebagai berikut:



Gambar 8. Alur Proses Produksi Kue  
Sumber: Windy Collection, 2022

Sedangkan dalam hal penyimpanan bahan baku, berdasarkan pengamatan yang dilakukan terhadap usaha kue Windy Collection milik Ibu Wiwin Mardiana ditemukan bahwa penyimpanan bahan baku untuk membuat olahan kue diletakkan pada lantai, meja dapur dan tempat lainnya yang memungkinkan, sehingga mengkhawatirkan terhadap *hygenitas* produk olahan tersebut, walaupun dilakukan dengan penyimpanan tertutup, karena juga dimungkinkan terjadinya kelembaban pada bahan baku yang dapat berakibat pada mutu / kualitas produk kue. Sehingga perlu untuk dibuatkan tempat penyimpanan bahan baku berupa rak/lemari yang tidak menempel pada lantai.



Gambar 9. Penyimpanan Bahan Baku  
Sumber: Windy Collection, 2022

## 2) *Pelatihan pencatatan keuangan agar tidak tercampur antara keuangan usaha dan keuangan keluarga*

Untuk pencatatan keuangan dari aktivitas usaha kue Windy Collection ini perlu dibuatkan sebuah buku catatan operasional usaha yang terdiri dari: (1)



buku kas, (2) buku catatan pembelian, (3) buku catatan produksi dan (4) buku catatan penjualan.

Gambar 10. Alur Proses Produksi Kue

BUKU KAS							
BULAN :						SALDO	
NO	TANGGAL	KETERANGAN	DEBIT	KREDIT	DEBIT	KREDIT	

DAFTAR PEMBELIAN BAHAN-BAHAN PRODUKSI						
BULAN :						
NO	TANGGAL	RINCIAN BELANJA		HARGA SATUAN	TOTAL	KETERANGAN
		NAMA	ITEM			

CATATAN BATCH PRODUKSI						
BULAN :						
NO	JENIS PRODUKSI	TANGGAL PRODUKSI	KODE PRODUKSI (DD.MM.MM.YY)	KADALUARSA (MMYYYY)	JUMLAH PRODUKSI	KETERANGAN

LAPORAN PENJUALAN						
BULAN :						
NO	TANGGAL	NO. NOTA /FAKTUR	NAMA TOKO/WARUNG	JUMLAH		KETERANGAN PEMBAYARAN
				QTY	Rp	

Sumber: Windy Collection, 2022

3) ***Penyusunan program promosi untuk meningkatkan penjualan untuk dapat tercapainya peningkatan taraf hidup keluarga***

Dalam manajemen pemasarannya, masih dilakukan dengan cara penyebaran kartu nama di took kuenya sendiri di Pasar Karangploso dan informasi dari mulut ke mulut, serta pembuatan spanduk di depan rumah dan di depan toko kuenya, belum dilakukan dengan program promosi yang intensif semisal melalui media sosial ataupun penyebaran brosur.

Oleh karena itu dalam manajemen pemasarannya perlu dilakukan 3 (tiga) hal sebagai berikut:

- Melakukan perhitungan harga pokok penjualan (HPP)
- Melakukan perhitungan BEP (*Break Event Point*) untuk usaha kue basah
- Membuat media promosi di sosial media (medsos) dan membuat brosur

**Tahap Evaluasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat**

Tahapan evaluasi dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dilakukan dengan mempelajari catatan operasional usaha yang dimiliki oleh usaha kue Windy Collection ini, sehingga tim PkM dapat mengevaluasi dan mengukur indeks keberhasilan dari program pengabdian kepada masyarakat ini yang bertujuan

untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga dengan peningkatan taraf hidup keluarga.

**SIMPULAN**

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah bahwa Usaha Kue Windy Collection milik Ibu Wiwin Mardiana yang berada di Kecamatan Karangploso Kabupaten Malang dengan adanya kegiatan ini telah melakukan pembenahan dalam manajemen produksi pembuatan kue olahan dan manajemen penyimpanan bahan baku agar *hygenis* yaitu dengan cara melakukan pemetaan penggunaan mesin produksi dengan membuat alur proses produksi kue untuk mempermudah dalam proses pembuatan kue olahan, serta membuat tempat penyimpanan bahan baku berupa rak/lemari yang tidak menempel pada lantai. Selain itu juga melakukan pelatihan pencatatan keuangan dengan tujuan agar tidak tercampur antara keuangan usaha dan keuangan keluarga dan membantu penyusunan program promosi dengan melakukan perhitungan harga pokok penjualan (HPP), melakukan perhitungan BEP (*Break Event Point*) untuk usaha kue basah dan membuat media promosi di sosial media (medsos) serta membuat brosur yang tentunya bertujuan untuk meningkatkan penjualan agar tercipta peningkatan taraf hidup keluarga

**DAFTAR PUSTAKA**

Alvin, A.A., Y. Kasih., & S.M. Elizabeth. (2012). *Alvin`s Cake (Perencanaan Pendirian Usaha Kue Basah Tradisional Khas Palembang*. STIE Multi Data Palembang

Drummond, G., J. Ensor., & R. Ashford. (2008). *Strategic Marketing: Planning and Control*. Third Edition. Oxford, UK: Elsevier Ltd

Koswara, S. (2006). Lebih Akrab dengan Kue Basah. ebookpangan.com -



<https://pdfslide.net/documents/lebih-akrab-dengan-kue-basah.html>

Halim, K.I. (2021). *Pendampingan Usaha Kue Kering Melalui Pengemasan Produk dan Pemasaran Digital*. Community Development Journal

Vol.2, No.3 November 2021, pp: 732-736

Ryan, D. (2014). *Understanding Digital Marketing: Marketing strategies for engaging the digital generation*. United States: Kogan Page Ltd.