

**PENGABDIAN MASYARAKAT
INTERNAL INSTITUSI PARIWISATA TRISAKTI**



**PENYULUHAN KEUANGAN DAN LEGALITAS KEPADA PEMILIK
UMKM KULINER BINAAN PRODI S1 KEWIRAUSAHAAN INSTITUT
PARIWISATA TRISAKTI**

Tim Pengusul:

Dr. Novita W. Sugeng , SST., M.Si.Par.	Ketua	NIDN. 0331107001
Alda Chairani, S.Par., M.Par.	Anggota 1	NIDN. 0313069201
Pricilia Johani Sakti, SE., MM.	Anggota 2	NIDN. 0301109103
Eduard Rudolf P., S.Tr.Par., M.Par.	Anggota 3	NIDN. 0328107303
Nurul Titis Iswara	Mahasiswa	NIM. 2353210003
Ari Wibowo	Mahasiswa	NIM. 2353210010
Fauzikhha Aulia	Mahasiswa	NIM. 2353210015
Alifia Ayu Dinar C.	Mahasiswa	NIM. 2353210002

INSTITUSI PARIWISATA TRISAKTI

JAKARTA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Pengabdian : Penyuluhan Keuangan Dan Legalitas Kepada Pemilik UMKM Kuliner Binaan Prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti

Ketua PKM:

a. Nama Lengkap : Dr. Novita Widyastuti Sugeng, SST., M.Si.Par
b. NIDN : 0331107001
c. Jabatan Fungsional : Lektor
d. Departemen : D4 Pengelolaan Perhotelan
e. E-mail : novita.ws@iptrisakti.ac.id

Anggota PKM (1):

a. Nama Lengkap : Alda Chairani, S.Par., M.Par.
b. NIDN : 0313069201
c. Jabatan Fungsional : Tenaga Pengajar
d. Departemen : S1 Kewirausahaan
e. e-Mail : alda.chairani@iptrisakti.ac.id

Anggota PKM (2):

a. Nama Lengkap : Pricilia Johani Sakti, SE., MM.
b. NIDN : 0301109103
c. Jabatan Fungsional : Tenaga Pengajar
d. Departemen : S1 Kewirausahaan
e. e-Mail : pricilia.sakti@iptrisakti.ac.id

Anggota PKM (3):

a. Nama Lengkap : Eduard Rudolf Pangkerego, S.Tr.Par., M.Par.
b. NIDN : 0328107303
c. Jabatan Fungsional : -
d. Departemen : S1 Kewirausahaan
e. e-Mail : -

Mahasiswa:

a. Nama Lengkap : Nurul Titis Iswara
NIM : 2353210003
b. Nama Lengkap : Ari Wibowo
NIM : 2353210010
c. Nama Lengkap : Fauzikhha Aulia
NIM : 2353210015
d. Nama lengkap : Alifia Ayu Dinar C.
NIM : 2353210002

Mitra:

a. Sasaran : Pelaku usaha UMKM kuliner, yaitu:
1) Warmase Furai Bar
2) Mie Ayam Bakso Pak Paijo

- 3) Keripik Singkong Pak Jaja
4) Dapur Made
- b. Wilayah : Kecamatan Kebayoran Lama
c. Kota : Jakarta Selatan
d. Provinsi : DKI Jakarta
e. Jarak PT ke lokasi : 5,1 KM
f. Luaran : Jurnal Pengabdian Masyarakat
g. Biaya diajukan : Rp4.000.000,00 (empat juta rupiah)

Jakarta, 26 Januari 2024

Ketua Tim,

Dr. Novita Widayastuti., M.Si.Par.
NIDN: 0331107001

Mengetahui,
Pjs Kadep S1 Kewirausahaan

Michael Khrisna Aditya, M.Par
NIDN: 0324106106

Menyetujui,

Warek 1

Fetty Asmaniati, SE., MM.
NIDN: 0308076506

Ka. P3M IP Trisakti

Dr. Rahmat Ingkadijawa, MM
NIDN: 0318026401

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	1
DAFTAR ISI	3
BAB I PENDAHULUAN	4
A. Analisis Situasi.....	4
B. Permasalahan.....	5
C. Tujuan Kegiatan.....	6
D. Manfaat Kegiatan.....	6
BAB II SASARAN DAN LUARAN PENGABDIAN MASYARAKAT	8
A. Sasaran.....	8
B. Luaran.....	8
BAB III METODE PELAKSANAAN DAN SOLUSI	9
A. Metode Pelaksanaan.....	9
B. Solusi yang ditawarkan.....	9
C. Jadwal Kegiatan.....	10
D. Denah Lokasi.....	10
BAB IV KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	11
A. Kelayakan Perguruan Tinggi.....	11
B. Kualifikasi Tim Pelaksana.....	11
BAB V MATERI KEGIATAN	12
BAB VI LUARAN CAPAIAN	14
BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	15
DAFTAR PUSTAKA	16
LAMPIRAN	17

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Pandemi Covid-19 telah berpengaruh signifikan pada sektor pariwisata di Indonesia, tetapi dengan pemulihan ekonomi dan upaya pemerintah, sektor pariwisata di Indonesia berkembang kembali. Dilain sisi, pemerintah harus terus mendukung dan memotivasi pelaku usaha di sektor pariwisata untuk menciptakan peluang pengembangan bisnis dan pemulihan ekonomi. Dengan berkelanjutan pemerintah dan pelaku usaha, diharapkan bahwa Indonesia akan mencapai kembali tingkat kunjungan wisatawan dan pengembangan ekonomi pada masa mendatang. Dalam konteks ini, identitas dan budaya suatu daerah dapat diperkuat melalui pariwisata, yang mencakup cita rasa khas makanan daerah. Makanan khas daerah menjadi daya tarik bagi wisatawan dan dianggap oleh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sebagai pelaku utama pemberdayaan makanan daerah. Dengan meningkatkan jumlah wisatawan, peluang pengembangan bisnis UMKM kuliner di daerah tersebut juga meningkat, yang pada akhirnya memberikan dampak positif pada peningkatan jumlah lapangan pekerjaan dan pendapatan daerah.

Sekumpulan wirausaha yang saling bersinergi mengembangkan pariwisata di Indonesia, khususnya di DKI Jakarta yang dinamakan Rantai Nilai Pariwisata (RNP). Para wirausaha ini berperan besar dalam kemajuan perekonomian dan perbaikan keadaan ekonomi suatu bangsa (Mutiarasari, 2018). Seorang wirausaha yang berada di dalam industri pariwisata harus mampu berdaya cipta kreatif dan inovatif dengan memanfaatkan setiap peluang yang ada, sehingga dapat memberi menyelesaikan permasalahan orang lain. Wirausaha merupakan profesi pelaku ekonomi yang menjadi idaman pada era ini (Block, 2018), sebab besar kemungkinan untuk dapat mandiri secara finansial.

UMKM kelompok usaha perdagangan, hotel dan restoran (termasuk jasa penyajian makanan dan minuman) merupakan UMKM yang memberikan *support* terhadap bidang pariwisata, terutama di Provinsi DKI Jakarta. Jumlah UMKM sektor kuliner berdasarkan data Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (2020) mendapati data per-wilayah DKI Jakarta akan disampaikan pada Tabel 1.1 sebagai berikut.

Tabel 1.1 Jumlah UMKM DKI Jakarta

No	Kota Administrasi	Jenis Usaha	Jumlah Unit Usaha
1	Jakarta Pusat	Kuliner	370
2	Jakarta Selatan	Kuliner	139
3	Jakarta Barat	Kuliner	454
4	Jakarta Timur	Kuliner	174
5	Jakarta Utara	Kuliner	79
		Total Unit	1.216

Sumber: Data Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (2020)

Beberapa permasalahan cukup relevan dengan penelitian Chen (2020), yang menegaskan bahwa faktor prediktif dari kinerja kewirausahaan dapat dibagi menjadi faktor internal dan eksternal. Selain itu, Xiong *et al.*, (2021) percaya bahwa perilaku improvisasi dapat meningkatkan kinerja kewirausahaan dalam kondisi tertentu. Kinerja kewirausahaan merupakan satu permasalahan yang layak untuk dikaji dalam penelitian, termasuk pada penelitian ini yang menyoroti UMKM sektor kuliner.

Faktor internal dari setiap UMKM kuliner yang didapati adalah kurangnya kesadaran dalam menjaga kebersihan, belum menggunakan pencatatan keuangan, menggunakan kemasan yang masih ala kadarnya dan belum memiliki izin usaha. Di Jakarta Selatan, terdapat sejumlah UMKM kuliner berbasis *home industry* yang memiliki masalah seperti yang disebutkan diatas, yang menarik perhatian para tim dosen dari Institut Pariwisata Trisakti untuk melakukan penyuluhan tentang *hygiene* dan sanitasi, cara mengatur keuangan usahanya, belajar menghitung dengan cermat kebutuhan modal kerja, mengelola biaya produksi, dan menjaga stabilitas persediaan bahan baku, serta bagaimana melakukan pendaftaran usaha.

Dengan adanya penyuluhan pembukuan keuangan sederhana, pengemasan makanan, perizinan NIB, dan pendampingan *hygiene* dan sanitasi kepada pemilik UMKM binaan S1 Kewirausahaan diharapkan dapat membantu pelaku usaha memahami dinamika pasar lokal agar mampu bersaing. Dengan lebih mendalam mengerti preferensi konsumen dalam memilih produk kuliner, dapat menyusun strategi produksi yang lebih tepat sasaran.

B. Permasalahan

Mengacu pada analisis situasi di atas, identifikasi dari permasalahan pelaku usaha kuliner berbasis *home industry* di Jakarta Selatan adalah:

1. Kurangnya perencanaan pembukuan keuangan

Pelaku usaha kuliner di UMKM belum mampu melakukan perencanaan pembukuan keuangan yang efektif yaitu menyusun proyeksi keuangan yang mendetail untuk

mendukung pertumbuhan bisnis dan menjaga keseimbangan antara pemasukan dan pengeluaran.

2. Kurangnya pemahaman dalam pengemasan makanan

Pelaku usaha kuliner di UMKM Jakarta Selatan belum menggunakan kemasan yang menarik sehingga belum menjadi daya tarik bagi konsumen.

3. Kurangnya pemahaman dalam pendaftaran izin usaha

Pelaku usaha kuliner di UMKM Jakarta Selatan belum dapat membuat pendaftaran izin usaha yang akan mendukung penjualan kulinernya.

4. Kurangnya menjaga *hygiene* dan sanitasi

Pelaku usaha kuliner di UMKM Jakarta Selatan belum dapat menjaga kebersihan dan kesehatan makanan dan area kerja di tempat penjualannya.

C. Tujuan Kegiatan

Mengacu pada permasalahan di atas, tujuan kegiatan yang akan dicapai antara lain:

1. Meningkatkan kemampuan pembukuan sederhana
Memberikan pelatihan dan panduan kepada pelaku usaha untuk meningkatkan keterampilan perencanaan keuangan.
2. Meningkatkan kesadaran kepada pelaku UMKM kuliner binaan prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti dengan memberikan penyuluhan tentang pengemasan makanan.
3. Meningkatkan pemahaman dalam pendaftaran izin usaha bagi para pelaku UMKM kuliner binaan prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti, khususnya dalam pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB).
4. Meningkatkan keterampilan *hygiene* dan sanitasi
Memberikan bimbingan tentang praktik-praktik terbaik dalam *hygiene* dan sanitasi.

D. Manfaat Kegiatan

Adanya tujuan kegiatan yang dicapai di atas, maka manfaat dari kegiatan ini adalah:

1. Pembukuan keuangan sederhana

Melaksanakan evaluasi dan *monitoring* berkala akan memberikan pemahaman mendalam terhadap kinerja bisnis. Dengan pemantauan yang sistematis, pelaku usaha dapat mengidentifikasi tren, mengukur keberhasilan strategi keuangan, dan mengambil tindakan korektif jika diperlukan.

2. Pengemasan Makanan

UMKM diberikan penyuluhan agar memiliki kemasan yang baik dan menarik sehingga meningkatkan reputasi dan hubungan UMKM dengan konsumen.

3. Pembuatan NIB

Setiap UMKM binaan prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti diberikan pelatihan dalam melengkapi perizinan, khususnya Nomor Induk Berusaha (NIB).

4. Pemahaman mendalam terhadap higienitas dan sanitasi

Meningkatkan keterampilan pengelolaan pembukuan sederhana serta penyuluhan *hygiene* dan sanitasi yang membawa manfaat dalam menjaga reputasi bisnis dan hubungan yang baik dengan pemasok.

BAB II

SASARAN DAN LUARAN PENGABDIAN MASYARAKAT

A. Sasaran

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat difokuskan untuk memberikan dukungan dan bimbingan kepada pelaku usaha yang berlokasi di Jakarta Selatan, khususnya UMKM binaan S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti. Melalui pendekatan ini, diharapkan dapat ditingkatkan pemahaman, keterampilan, dan kapasitas mereka dalam mengelola aspek-aspek finansial dan manajemen sanitasi, kemasan dan pendaftaran izin usaha untuk membantu menciptakan keberlanjutan serta pertumbuhan yang berkelanjutan dalam berbisnis. Adapun sasaran UMKM binaan S1 Kewirausahaan, yaitu:

- 1) Warmase Furai Bar
- 2) Mie Ayam Bakso Pak Ijo
- 3) Keripik Singkong Pak Jaja
- 4) Dapur Made

B. Luaran

Luaran yang akan dicapai setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan penulisan artikel ilmiah yang akan disampaikan dan diterbitkan dalam jurnal pengabdian masyarakat. Artikel ini akan merinci capaian kegiatan yang berfokus pada penyuluhan pembukuan keuangan sederhana, pengemasan makanan, perizinan NIB serta penyuluhan *hygiene* dan sanitasi. Artikel ini diharapkan dapat memberikan panduan praktis dan kontribusi ilmiah bagi pengembangan keberlanjutan bisnis dalam lingkungan *home industry* kuliner.

BAB III

METODE PELAKSANAAN DAN SOLUSI

A. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan menggunakan beberapa cara yaitu:

1. Penyuluhan langsung

Melibatkan interaksi antara penyuluh dengan pelaku usaha secara langsung. Penyuluh memberikan informasi, pemahaman, dan saran praktis kepada masyarakat mengenai pentingnya mengelola modal kerja.

2. Demonstrasi

Penyuluh melakukan demonstrasi secara praktis mengenai cara mengelola pembukuan sederhana serta penyuluhan *hygiene* dan sanitasi, kemasan dan pendaftaran izin usaha. Hal ini membantu masyarakat memahami dan melihat secara langsung tindakan yang dapat dilakukan.

3. Diskusi kelompok

Masyarakat diajak untuk berpartisipasi dalam diskusi kelompok, di mana mereka dapat berbagi pengalaman, pemikiran, dan ide tentang pentingnya pembukuan sederhana serta penyuluhan *hygiene* dan sanitasi. Diskusi kelompok dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran kolektif.

4. Materi edukatif

Menyediakan materi edukatif berupa pembukuan sederhana serta penyuluhan *hygiene* dan sanitasi. Materi tersebut dapat dibagikan kepada masyarakat sebagai panduan dan referensi.

B. Solusi yang ditawarkan

Solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan pembukuan keuangan sederhana, pengemasan makanan, perizinan NIB serta penyuluhan *hygiene* dan sanitasi dengan cara memberikan penyuluhan. Materi yang diajarkan dalam kegiatan pengabdian masyarakat, antara lain untuk:

1. Meningkatkan kemampuan pembukuan keuangan;
2. Meningkatkan pemahaman pengemasan makanan;
3. Meningkatkan perizinan usaha UMKM dengan memiliki NIB;
4. Meningkatkan pemahaman tentang *hygiene* dan sanitasi.

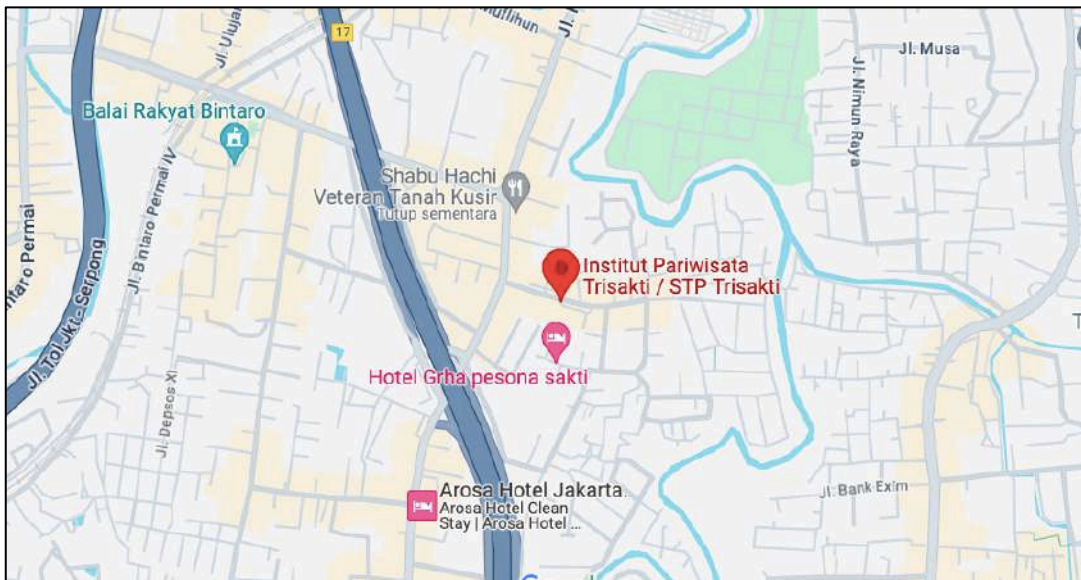
C. Jadwal Kegiatan

Adapun kegiatan pengabdian akan dilaksanakan pada:

Hari : Selasa
Tanggal, bulan, tahun : 20 Februari 2024
Waktu : 09.00 – 12.00
Tempat : Institut Pariwisata Trisakti
Jl. IKPN Bintaro No.1, Pesanggrahan
Jakarta Selatan, DKI Jakarta

D. Denah Lokasi

Penyuluhan ini dilakukan di Institusi Pariwisata Trisakti. Berikut adalah denah lokasinya.



BAB IV

KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

A. Kelayakan Perguruan Tinggi

Institut Pariwisata Trisakti memiliki dosen yang memberikan pelatihan kepada masyarakat dengan berbagai materi dan tema yang berbeda. Masyarakat diberikan pelatihan tentang kegiatan pengabdian masyarakat yang wajib dilaksanakan oleh Dosen Institut Pariwisata Trisakti sebagai Tridarma perguruan tinggi.

B. Kualifikasi Tim Pelaksana

Kualifikasi tim pelaksana yaitu empat dosen Institut Pariwisata Trisakti dari bidang yang berbeda. Berikut ini tabel kualifikasi tim pengabdian masyarakat:

No.	Nama	NIDN / NIM	Keahlian
1.	Dr. Novita Widyastuti, SST., M.Si.Par.	NIDN. 0331107001	UMKM Kuliner & Kewirausahaan
2.	Alda Chairani, S.Par., M.Par.	NIDN. 0313069201	Bisnis & Pemasaran
3.	Pricilia Johani Sakti, SE., MM.	NIDN. 0301109103	Inovasi & Pemasaran
4.	Eduard Rudolf Pangkerego, S.Tr.Par., M.Par.	NIDN. 0328107303	
5.	Mahasiswa (terlampir)		

BAB V

MATERI KEGIATAN

5.1 Peranan Penting Pengemasan Makanan dan Minuman

Dalam era modern ini, pengemasan makanan dan minuman telah menjadi aspek kritis dalam industri kuliner. Pengemasan juga memainkan peran penting dalam menjaga keamanan, daya tahan, dan daya tarik konsumen terhadap produk yang ditawarkan.

Kemasan makanan dan minuman memiliki beberapa klasifikasi, diantaranya :

1. Berdasarkan frekuensi pemakaian :
 - a. Kemasan sekali pakai
 - b. Kemasan berulang kali pakai
 - c. Kemasan alih fungsi
2. Berdasarkan struktur atau posisi sistem kemasan :
 - a. Kemasan primer
 - b. Kemasan sekunder
 - c. Kemasan tersier dan kuartener
3. Berdasarkan tingkat kesiapan :
 - a. Kemasan siap pakai
 - b. Kemasan siap rakit
4. Berdasarkan jenis bahan kemasan :
 - a. Kemasan plastik
 - b. Kemasan kertas
 - c. Kemasan logam
 - d. Kemasan kayu
 - e. Kemasan campuran

Pembuatan kemasan perlu memperhatikan bentuk dan juga *labeling* yang akan ditampilkan. Bentuk kemasan dapat dibentuk sesuai kebutuhan dari makanan dan minuman yang diproduksi (*customize*). *Labeling* kemasan yang bersifat informatif dan promotif akan mendapatkan perhatian khusus dari konsumen.

5.2 Komponen Biaya Operasional

Sebuah bisnis memiliki komponen biaya operasional yang terdiri dari :

1. Biaya sewa dan utilitas
Biaya yang dilakukan atas biaya sewa tempat, sewa peralatan, atau utilitas yang ada di dalam gedung tersebut seperti air, listrik.
2. Biaya bahan baku

Biaya yang keluar untuk semua bahan baku yang diperlukan dalam membangun sebuah bisnis.

3. Biaya penggajian

Biaya yang dilakukan untuk membayar sejumlah jasa yang sudah dilakukan oleh karyawan.

4. Biaya *marketing*

Biaya yang dilakukan untuk sejumlah kegiatan *marketing* baik dalam hal promosi, iklan, *branding* yang ditujukan untuk meningkatkan *awareness*.

5. Biaya logistik

Biaya yang muncul dalam hal distribusi produk atau jasa yang dilakukan dari tempat produksi ke tempat konsumen

6. Biaya perawatan fasilitas

Biaya yang muncul dalam hal perawatan fasilitas yang dimiliki.

5.3 Meningkatkan Kemampuan Pencatatan Keuangan

Untuk mengelola keuangan dalam sebuah bisnis , agar mendapatkan profit yang maksimal maka perlu melakukan kegiatan pencatatan yang terdiri dalam beberapa tahapan berikut ini :

1. Melakukan pencatatan keuangan secara berkala

Pencatatan keuangan akan memiliki dampak yang positif bagi pemilik usaha, karena dengan adanya pencatatan usaha ini, semua arus kas keuangan akan dapat dipertanggungjawabkan dengan baik dan benar.

2. Mengetahui kondisi finansial

Pelaku usaha dapat membandingkan kondisi keuangan dari bulan ke bulan atau tahun ke tahun.

3. Mengetahui efisiensi penggunaan uang

Pencatatan yang dilakukan oleh pelaku usaha untuk mengambil langkah strategis dalam menentukan kegiatan efisiensi keuangan.

4. Membantu mengambil keputusan

Pencatatan keuangan akan membantu meninjau apakah bisnis yang dilakukan perlu melakukan sebuah kebijakan baru atau tetap mempertahankan strategi bisnis yang sudah berjalan.

5. Memisahkan keuangan pribadi dan usaha

Pelaku usaha harus melakukan disiplin diri agar dapat memisahkan antara rekening pribadi dengan rekening usaha, serta dapat melakukan penghargaan bagi diri dengan memberlakukan sistem gaji untuk diri sendiri.

BAB VI

LUARAN CAPAIAN

Metode kegiatan PKM yang dilakukan adalah dengan memberikan penyuluhan secara langsung, presentasi dan memberikan materi yang mengedukasi bagi pelaku bisnis UMKM. Kegiatan Monitoring juga dilakukan sejak penelitian ini dilakukan sampai dengan penutupan pelatihan. Beragam respon positif dan diskusi yang mendalam terjadi pada saat penelitian ini berlangsung. Pertanyaan yang berkaitan dengan pengembangan bisnis dari para UMKM ini menjadi salah satu acuan dari luaran pencapaian penelitian. Dalam tahap akhir, perolehan NIB (Nomor Induk Berusaha) menjadi satu apresiasi bagi pelaku UMKM agar dapat membuat bisnisnya semakin berkembang.

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang penyuluhan keuangan dan legalitas kepada pemilik UMKM kuliner binaan Prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti, dapat disimpulkan bahwa upaya penyuluhan memiliki dampak positif terhadap pemahaman dan kesadaran pemilik UMKM terkait aspek keuangan dan legalitas. Melalui pendekatan ini, terlihat peningkatan pengetahuan dalam pengelolaan keuangan dan pemenuhan persyaratan legal yang dapat memberikan perlindungan hukum serta meningkatkan keberlanjutan bisnis mereka.

Kesimpulan ini menunjukkan bahwa penyuluhan bukan hanya berperan sebagai instrumen pendidikan, tetapi juga sebagai faktor pendorong perubahan positif dalam praktek bisnis UMKM kuliner. Pemahaman yang ditingkatkan terhadap aspek keuangan dan legalitas diharapkan dapat membantu UMKM dalam mengelola risiko, meningkatkan daya saing, serta membuka peluang akses ke pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, implementasi penyuluhan secara berkelanjutan menjadi kunci dalam mendukung pertumbuhan dan keberhasilan UMKM kuliner binaan Prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti.

7.2 SARAN

Saran untuk pelaku UMKM binaan prodi S1 IP Trisakti adalah sebagai berikut ini :

1. Pelatihan pembuatan kemasan
Menyelenggarakan pelatihan untuk pembuatan kemasan yang informatif dan promotif, hal tersebut akan membantu meningkatkan profit penjualan usaha pelaku UMKM.
2. Pelatihan keuangan
Menyelenggarakan pelatihan perencanaan dan pengelolaan keuangan, agar semua rekap data keuangan dapat tersusun dengan baik dan benar. Memisahkan antara rekening pribadi dan rekening usaha.
3. Evaluasi berkala
Membimbing dan mengadakan evaluasi mingguan, evaluasi bulanan dan evaluasi tahunan untuk melihat progres dari usaha yang telah dilakukan.

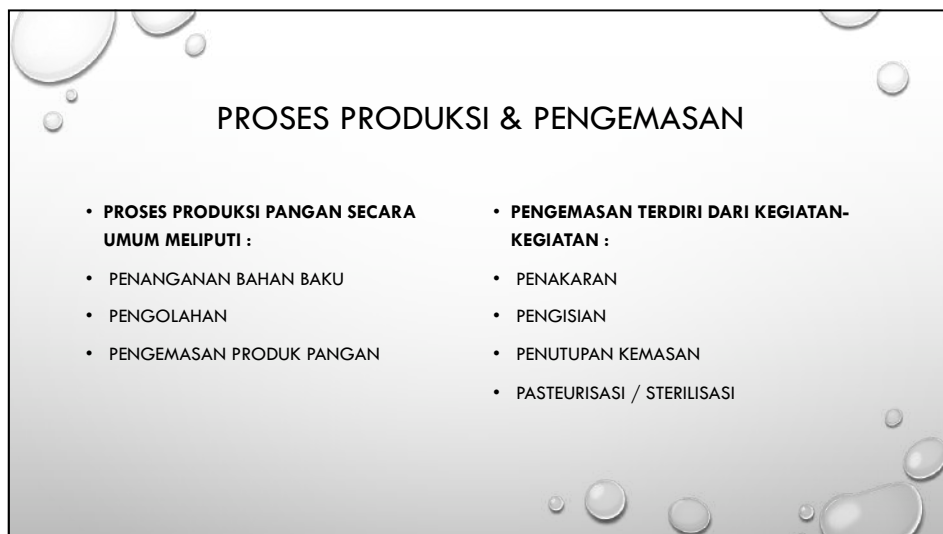
DAFTAR PUSTAKA

- Asriati, N., & Syamsuri. (2022). Penyuluhan Penguatan Kewirausahaan Pelaku UMKM Kelompok Himpunan Wirausaha Transmigrasi (Hw-Trans) di Kecamatan Rasau Jaya. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 7(2), 271-279.
- Hana, C., & Supriyadi, S. G. (2019). Pengaruh Prosedur Kredit dan Suku Bunga Terhadap Keputusan Kredit Modal Kerja Bagi Pelaku UMKM. *Ekuivalensi: Jurnal Ekonomi Bisnis*, 5(2), 59-73.
- Listihana, W. D., & Onasis, D. Pelatihan Modal Kerja Untuk Mengembangkan Usha Kecil Menengah Bagi Usha Kecil di Lingkungan Jalan Sudirman Para Penjual Trotoar (Kaki Lima). *Diklat Review: Jurnal Manajemen Pendidikan dan Pelatihan*, 1(3), 167-171.
- Margaretha, F. M., & Hapsari, A. D. (2015). Pengelola Modal Kerja Pada Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia. *Jurnal Kesejahteraan Sosial Journal of Social Welfare*, 2(2), 100-108.
- Mulyana, A. E., Hidayat, R., Andayani, N. R., Zuliarmi, S., Pratama, A. W., Septiani, M., Hidayat, H., Yulianda., Amaliah, D., Ikhlash, M., Riadi, S., Sari, D. R., & Soebagiyo, S. (2021). Pengembangan UMKM Melalui Sosialisasi dan Penyuluhan Secara Digital untuk Menunjang Keberlangsungan Usaha di Masa Pandemi Covid-19. *Abdimas-Polibatam*, 3(1), 62-76.
- Sukaesih, U., & Miswan. (2019). Penyuluhan dan Bimbingan Mengatasi Modal Usaha Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Pedagang Di Kelurahan Kalisari, Kecamatan Pasar Rebo Jakarta Timur. *Jurnal Industri Kreatif dan kewirausahaan*, 2(1), 53-61.
- Suyadi., Syahdanur., & Suryani, S. (2018). Analisis Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Bengkalis-Riau. *Jurnal Ekonomi KIAT*, 29(1), 1-10.
- Taufik., Isnurhadi., Ghasarma, R., & Yuliana, Y. (2022). Pengelolaan Modal Kerja Pada UMKM di Kecamatan Ilir Barat II Palembang Dimasa Pandemi Covid 19. *Jurnal Abdimas*, 6(2), 125-130.
- Tiara, S., & Ovami, D. C. (2018). Analisis Modal Kerja Untuk Meningkatkan Daya Saing Dalam Bisnis Syariah. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian*, 225-236.

LAMPIRAN



1



2



3

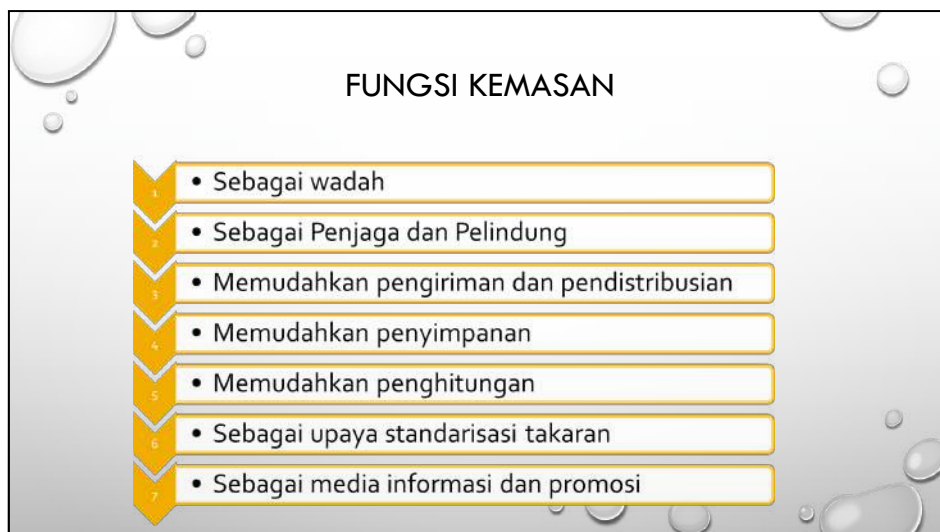
PENGERTIAN KEMASAN

Kemasan	<ul style="list-style-type: none">• bagian pembungkus dari suatu produk yang ada di dalamnya
Kemasan	<ul style="list-style-type: none">• bahan yang dirancang khusus sebagai sarana untuk menyampaikan produk sejak produk itu selesai diproses hingga sampai di tangan konsumen (Triyono, 2002)
Pengemasan	<ul style="list-style-type: none">• pembungkusan, pewadahan atau pengepakan suatu produk dengan menggunakan bahan tertentu sehingga produk yang ada di dalamnya bisa tertampung dan terlindungi.

4



5



6

KEMASAN MEDIA INFORMASI DAN PROMOSI

MEDIA INFORMASI	MEDIA PROMOSI
<p>“KEMASAN DAPAT DIJADIKAN SARANA UNTUK MENYAMPAIKAN SESUATU HAL TERKAIT DENGAN PRODUK YANG ADA DIDALAMNYA”</p>	<p>“KEMASAN DAPAT DIJADIKAN SARANA UNTUK MENAWARKAN ATAU MENGIKLANKAN PRODUK, BAIK MELALUI KATA-KATA ATAUPUN GAMBAR”</p>

7

KLASIFIKASI KEMASAN

- **BERDASARKAN FREKUENSI PEMAKAIAN**
- KEMASAN SEKALI PAKAI → KEMASAN MI INSTAN
- KEMASAN BERULANGKALI PAKAI → KEMASAN SOFT DRINK
- KEMASAN ALIH FUNGSI → KEMASAN MINUMAN
- **BERDASARKAN STRUKTUR / POSISI SISTEM KEMASAN**
- KEMASAN PRIMER → PLASTIK, ALUFO, DLL.
- KEMASAN SEKUNDER → KERTAS, MIKA, DLL.
- KEMASAN TERSIER DAN KUARTENER → KARTON, PETI KAYU, DLL.

8

KLASIFIKASI KEMASAN

BERDASARKAN TINGKAT KESIAPAN

- Kemasan Siap Pakai
- Kemasan Siap Rakit

BERDASARKAN JENIS BAHAN KEMASAN

- Kemasan plastik
- Kemasan Kertas
- Kemasan Logam
- Kemasan Kayu
- Kemasan campuran (komposit)

9

BENTUK KEMASAN

- Dus box
- Dus persegi enam
- Bentuk silinder
- Standing pouch
- Trapesium,
- Dan bentuk lainnya sesuai kreativitas

10

LABELING KEMASAN

- **Kemasan** → Informatif, promotif → diberi label.
- **Label** → Tanda berupa Tulisan, Gambar atau bentuk pernyataan lain yg disertakan pada wadah atau pembungkus sbg keterangan/ penjelasan dari produk yang kemas (Badan POM, 2003 dalam Triyono dan Luthfiyanti).

11

LABEL INFORMATIF & PROMOTIF

- **Informasi** → Memberikan Gambaran secara jelas dan lugas tentang produk yang terdapat di dalam kemasan
- **Promosi** → menampilkan nilai seni / artistik agar memancing atau memikat konsumen untuk melihat dan membeli produk yang di kemas.

12

DESAIN LABEL

- Desain label "tidak dibatasi" sesuai kreativitas
- Bisa dikerjakan secara manual atau menggunakan komputer
- Software komputer seperti :
 - Corel Draw
 - Photoshop
 - Adobe Free Hand
- Menggunakan komputer lebih cepat, desain bisa di *copy* dan di edit dengan mudah.

13

PERHATIKAN DALAM PEMBUATAN LABEL

- Label tidak boleh menyesatkan
- Memuat informasi yang diperlukan
- Mencantumkan Keterangan sesuai ketentuan yang ada
- Tulisan keterangan harus jelas
- Jumlah warna yang digunakan
- Jenis media cetak yang diinginkan

14

KETERANGAN PADA LABEL

- Nama produk
- Cap / Trade mark bila ada
- Komposisi / daftar bahan yang digunakan
- Netto atau volume bersih
- Nama pihak produksi
- Distributor atau pihak yang mengedarkan bila ada.
- No Registrasi Dinas Kesehatan
- Kode Produksi
- Keterangan kadaluarsa

15

- **Nama produk** → nama dari makanan atau produk pangan yang terdapat di dalam kemasan misalnya dodol nanas, keripik pisang, keripik singkong dan lain sebagainya.
- **Cap / Trade mark bila ada** → Suatu usaha sebaiknya memiliki cap atau *trade mark* atau merek dagang. Cap berbeda dengan nama produk dan bisa tidak berhubungan dengan produk yang ada di dalamnya misalnya dodol nanas cap "Panda", Kecap Ikan cap "Wallet", dsb.

16

- **Komposisi** → menggambarkan tentang semua bahan yang digunakan dalam pembuatan produk makanan tersebut. Cara penulisan komposisi bahan penyusun dimulai dari bahan mayor atau bahan utama atau bahan yang paling banyak digunakan sampai yang terkecil.
- **Netto atau volume bersih** → menggambarkan bobot atau volume produk yang sesungguhnya.

17

- **Nama pihak produksi** → Nama pihak produksi adalah nama perusahaan yang membuat atau mengolah produk makanan tersebut.
- **Distributor atau pihak yang mengedarkan bila ada** → Dalam kemasan juga harus mencantumkan pihak-pihak tertentu seperti pengepak atau importir bila ada.
- **No Registrasi Dinas Kesehatan** → Nomor registrasi ini sebagai bukti bahwa produk tersebut telah teruji dan dinyatakan aman untuk dikonsumsi.

18

- **Kode Produksi** → menyatakan tentang *batch* produksi dari produk pada saat pembuatan yang isinya tanggal produksi dan angka atau hurup lainnya yang mencirikan dengan jelas produk tersebut.
- **Keterangan kadaluarsa** → menyatakan umur produk yang masih layak untuk dikonsumsi. keterangan kadaluarsa dapat ditulis :
 - *Best before date* → kondisi baik dan masih dapat dikonsumsi beberapa saat setelah tanggal yang tercantum terlewati
 - *Use by date* : → dikonsumsi, karena berbahaya bagi kesehatan manusia (produk yang sangat mudah rusak oleh mikroba) setelah tanggal yang tercantum terlewati.

19

KEMASAN SATU MACAM ANEKA PRODUK & SABLON PLASTIK

20



LABEL CUP SABLON

21



KEMASAN KARDUS

22



PENCATATAN (Pembukuan) USAHA KULINER



Haryo Wicaksono



1

Melakukan Pencatatan Keuangan dalam Menjalankan Usaha



- Kebanyakan orang masih sering mengabaikan **aktivitas pencatatan** karena dianggap hal sepele.
- Akibatnya, pengeluaran yang dilakukan **tidak sebanding** dengan pemasukan yang didapatkan.
- Kalau sudah seperti ini, usaha yang dijalankan bisa saja **bangkrut**. Lantas, seberapa pentingkah melakukan pencatatan keuangan?
- Tentu saja jawabannya sangat **penting**, apalagi bagi Anda yang baru saja menjalankan usaha dalam skala kecil.

2

Mengetahui Kondisi Finansial (Keuangan)



- Sebagai pemilik atau pelaku usaha, tentunya Anda ingin mendapatkan **pemasukan yang terus meningkat**.
- Hal tersebut tidak akan tercapai dengan baik jika Anda tidak menerapkan **pencatatan keuangan yang baik**.
- Pencatatan ini juga akan **memberikan informasi** secara rinci mengenai keuntungan yang didapatkan, maupun kerugian yang dapat diantisipasi di awal.
- **Dapat membandingkan kondisi keuangan** dari bulan ke bulan atau tahun ke tahun.

3

Mengetahui Efisiensi Penggunaan Uang



- Apakah Anda sering kali merasa uang yang dikeluarkan terlalu banyak? Sering merasa **uang tidak cukup** untuk memenuhi kebutuhan?
- Kemungkinan hal tersebut terjadi karena Anda **tidak bijak** dalam menggunakan uang atau modal usaha yang berarti pengalokasian uang tidak diarahkan dengan tepat.
- Pencatatan keuangan tentunya akan membantu Anda untuk mencatat **anggaran** yang diperlukan sehingga dapat meningkatkan efisiensi modal yang digunakan.

4

Membantu Mengambil Keputusan



- Dengan mengetahui kondisi finansial perusahaan, tentunya Anda akan lebih mudah **menentukan keputusan bisnis** di masa mendatang.
- Misalnya, hasil penjualan produk **tidak sesuai dengan target**, padahal pelanggan selalu memberi tanggapan positif.
- Dari sinilah, Anda memutuskan untuk lebih **fokus** pada marketing untuk mempromosikan usaha Anda.
- Pencatatan keuangan juga akan membantu **meninjau** apakah bisnis Anda perlu menambah karyawan, berinvestasi alat produksi, atau kebijakan lainnya.

5


Memisahkan Keuangan Pribadi dan Usaha



1. **Gunakan Rekening Berbeda dan Pencatatan Yang Terpisah**
 2. **Disiplin Terhadap Diri Sendiri**
 3. **Catat Penerimaan dan Pengeluaran**
 4. **Susun Sistem Gaji untuk Diri Sendiri**
- Menyusun sistem gaji untuk diri sendiri maupun karyawan jadi isu penting dalam cara memisahkan keuangan pribadi dan usaha. Ketika Andadapat menggaji diri sendiri, Anda dapat mengetahui berapa nilai keuntungan yang telah diperoleh.
4. **Lakukan Evaluasi**

6

GAMBARAN LAPORAN KEUANGAN




POSISI KEUANGAN				LABA RUGI				
HARTA		UTANG		PENDAPATAN				
+ 200 →	Kas	200	Utang usaha	0	Modal awal	1000	Penjualan	200
	Piutang	300						
- 70 →	Persediaan	500						
	Jumlah	1000	Jumlah		Laba	+ 130 →		
					Jumlah	1000		
	HARTA	=	UTANG	+	MODAL		BEBAN	
							Harga Pokok Penjualan	
							(HPP- Harga Modal Barang)	70
							LABA (Untung)	130

Jika terdapat Penjualan 200 HPP adalah 35% = 70

7

Pentingnya *food cost* dalam bisnis restoran



- *Food cost* adalah keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dan minuman dengan standar resep tertentu hingga siap dijual per satu porsi
- indikator ini merupakan total persentase dari **total biaya pembelian persediaan makanan** dibagi **total nilai penjualan makanan**.

8

Cara menghitung food cost



Satu set menu *french fries*, Anda membutuhkan :

- 200 gram *French Fries* mentah. : Rp27.000/1.000 gram
- 10 gram saus sambal. : Rp 10.000/1.000 gram
- Jadi, bisa dibilang harga 200 gram *French Fries* mentah : Rp 5.400 ((Rp 27.000/1.000 gram) x 200 gram)
- Harga 10 gram saus sambal adalah Rp 100 ((Rp 10.000/1.000 gram) x 10 gram).
- Dengan kata lain, Biaya Resep satu set menu *French Fries* adalah Rp 5.400 + Rp 100 = **Rp 5.500**.

Bahan	Harga	Satuan	Resep
French Fries	27.000	Per 1000 Gram	200 gr
Saus sambal	10.000	Per 1000 Gram	10 gr

9

Cara menghitung food cost & Harga Jual



- Sesuai dengan data sebelumnya, **biaya resep** satu set menu *french fries* adalah **Rp 5.500**.
- Sedangkan, Anda menerapkan **harga jual** satu set menu *french fries* di restoran Anda seharga **Rp 20.000**.
- Maka, persentase *food cost* ideal Anda adalah **Rp 5.500** dibagi **Rp 20.000** = **27,5%**.

- Penentuan Harga Jual dengan Menetapkan Food Cost
- Biaya Resep
- Rp 5.500
- Food Cost 27,5%, maka
- $Rp 5.500 : 0.275 = Rp 20.000$

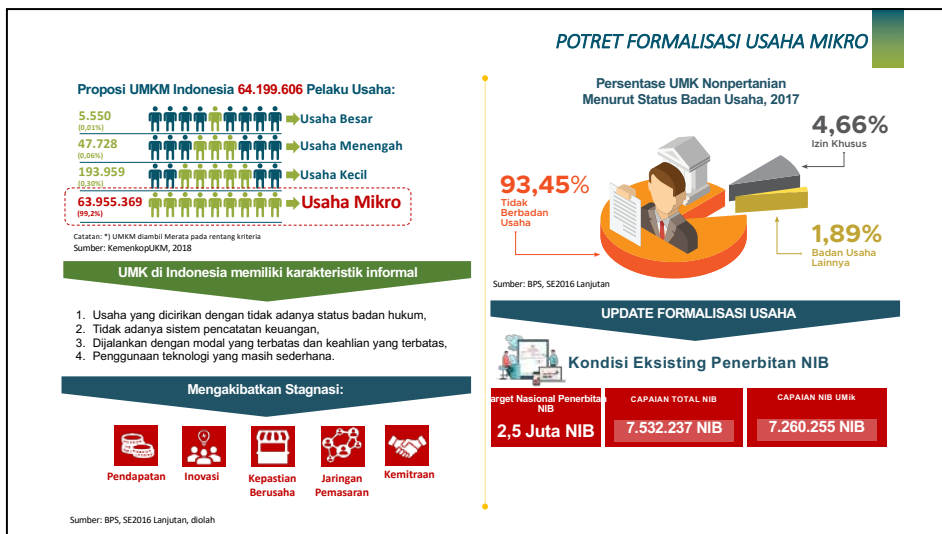
10

SEKIAN & TERIMA KASIH

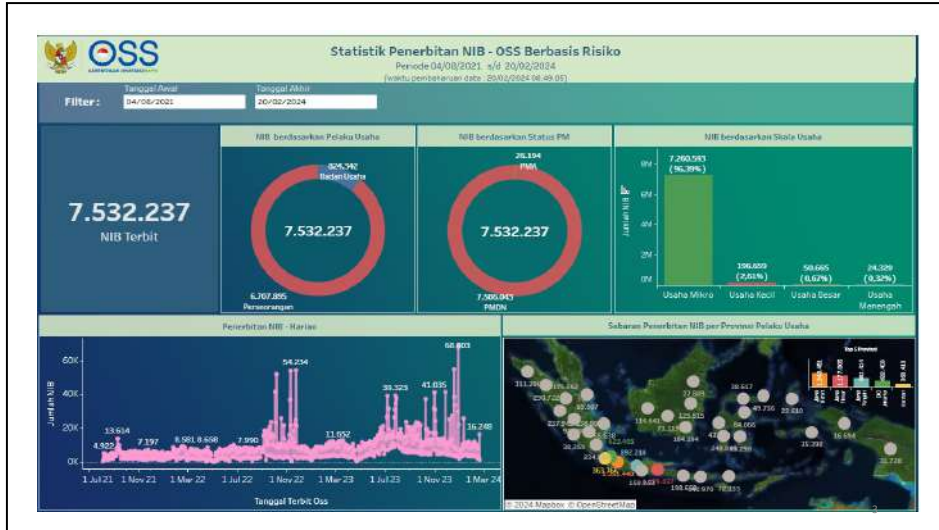




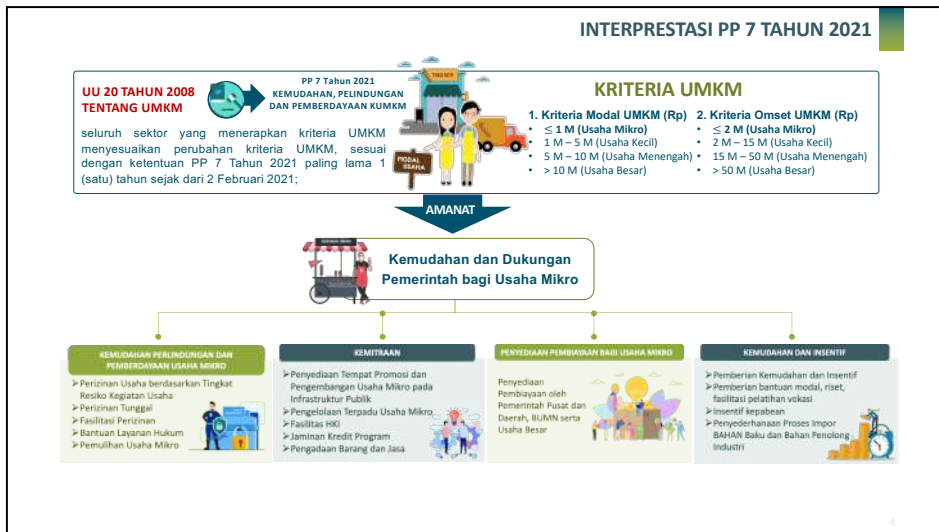
1



2



3



4

3T BENEFIT TRANSFORMASI FORMAL BAGI USAHA MIKRO

Dalam rangka Kemudahan Berusaha Amanat Aturan Turunan Ciptaker

1 TERDATA

Pelaku UMK yang telah mendapatkan Nomor Induk Berusaha (NIB) terdaftar dalam Sistem OSS (*Online Single Submission*) Berbasis Risiko yang terintegrasi dengan sistem di lingkup kabupaten/kota, lingkup provinsi, lingkup kementerian/lembaga dengan sistem OSS yang ada di pusat Kementerian Investasi/BKPM.

2 TERLINDUNGI

- Pelaku UMK yang telah mendapatkan NIB sekaligus juga terdaftar sebagai peserta jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.
- UMK yang telah memiliki legalitas berupa NIB akan memperoleh kepastian dan perlindungan dalam berusaha di lokasi yang sudah ditetapkan.
- Dengan mempunyai NIB, maka para pelaku UMK dan menengah akan memperoleh perlindungan secara hukum. Sehingga bisnis yang tengah dijalankan akan memberikan kepercayaan guna melaksanakan kerja sama dengan pihak lain.

3 TERHUBUNG

- NIB bagi pelaku UMK risiko rendah berfungsi sebagai identitas dan legalitas usaha. Selain itu, NIB juga sebagai perizinan tunggal yang mencakup Standar Nasional Indonesia Bina UMK (SNI-Bina UMK) dan Sertifikasi Jaminan Produk Halal (SJPH)
- UMK yang memiliki NIB akan memperoleh kesempatan yang lebih besar untuk mendapatkan pendampingan dan akses program dari pemerintah.
- Memiliki NIB akan memudahkan akses pembiayaan ke lembaga keuangan bank dan non-bank dengan integrasi sistem Oss.go.id dengan platform yang dimiliki penyalur pembiayaan.

5

5

DASAR PELAKSANAAN



PP 7
TAHUN 2021

TENTANG KEMUDAHAN, PELINDUNGAN, DAN PEMBERDAYAAN KOPERASI DAN USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH

Perizinan Usaha UMKM dibagi Berdasarkan Resiko, yaitu Rendah, Menengah dan Tinggi. Identifikasi dan Pemetaan UMKM berdasarkan tingkat resiko untuk Pelaksanaan Pembinaan dan Pendaftaran demi Kemudahan Perizinan Berusaha (Pasal 37)



Kriteria Usaha Mikro:

- Memiliki Modal ≤ Rp 1 M (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha)
- Hasil Penjualan Tahunan ≤ Rp 2 M (Pasal 35)



PERIZINAN BERBASIS RESIKO

- NIB yang sekaligus Perizinan Tunggal, untuk kegiatan usaha risiko rendah, termasuk Sertifikasi halal dan SNI;
 - NIB dan sertifikat standar, untuk kegiatan usaha risiko menengah rendah; dan
 - NIB dan izin usaha, untuk kegiatan usaha risiko tinggi.
- (Pasal 37 dan 43)



Pemerintah Pusat dan/atau Pemerintah Daerah melakukan pembinaan pemenuhan perizinan tunggal, sertifikat standar dan/atau izin bagi Usaha Mikro dan Usaha Kecil (Pasal 45)

6

6

Mandat Perizinan Berusaha Berbasis Risiko

Perizinan Berusaha
Proses perizinan kegiatan berusaha diubah dari berbasis izin ke risiko



- Risiko Rendah**
Cukup Nomor Induk Berusaha (NIB)
- Risiko Menengah Rendah**
NIB + Sertifikat Standar (SS) (*Self Declare)
- Risiko Menengah Tinggi**
NIB + SS (*Self Declare & Verifikasi)
- Risiko Tinggi**
NIB + Izin (+SS)

Penerbitan Perizinan Berusaha melalui sistem OSS, oleh :

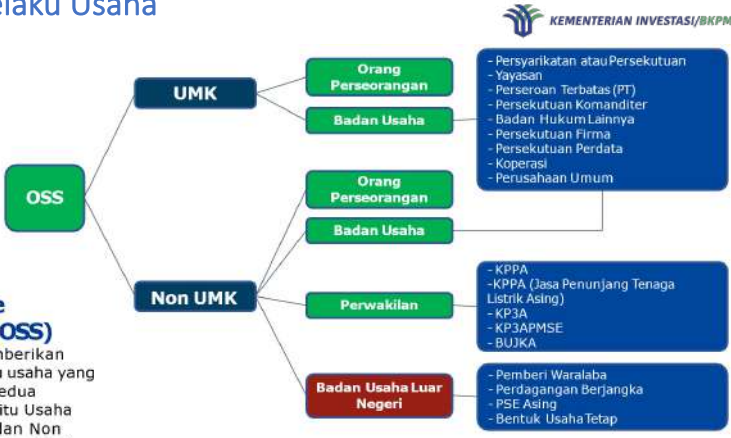
1. Lembaga OSS
2. Lembaga OSS atas nama Menteri/Kepala Lembaga
3. Kepala DPMPSTSP Provinsi atas nama Gubernur
4. Kepala DPMPSTSP Kabupaten/Kota atas nama Bupati/Wali Kota Administrator KEK
5. Badan Pengusahaan KPBPB.

7

7

Kategori Pelaku Usaha

Online Single Submission (OSS)
berbasis risiko memberikan layanan bagi pelaku usaha yang terbagi ke dalam kedua kelompok besar, yaitu Usaha Mikro Kecil (UMK) dan Non Usaha Mikro Kecil (Non UMK)



KEMENTERIAN INVESTASI/BKPM

InvestasiTumbuh IndonesiaMaju 8

8



9

Aplikasi OSS Indonesia

Aplikasi untuk membantu pelaku usaha memproses perizinan berusaha dalam genggaman yang dikembangkan dan dikelola oleh Lembaga OSS Kementerian Investasi/BKPM.

Mengurus Nomor Induk Berusaha (NIB) mudah dan cepat
Pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK) orang perseorangan dapat memproses perizinan berusaha sampai dengan terbitnya NIB dalam hitungan menit.


Mengetahui keaslian perizinan berusaha
Scan QR Code yang tercantum di dokumen perizinan berusaha Anda untuk memastikan keasliannya.

Melacak pemrosesan perizinan berusaha
Semua pelaku usaha bisa melihat perkembangan pemrosesan perizinan berusaha.

Undang-Undang Cipta Kerja
Fasti, Mudah, Cepat

10

Aplikasi OSS Indonesia



Memahami lebih dalam tentang perizinan berusaha berbasis risiko
Pelaku Usaha mendapatkan berbagai jawaban dan solusi tentang pertanyaan perizinan berusaha melalui fitur bantuan.

Panduan perizinan berusaha
Pelaku Usaha mendapatkan berbagai panduan dalam setiap tahap perizinan berusaha yang Anda proses.


Video tutorial dan info OSS
Kementerian Investasi menyediakan video yang berisi panduan dan informasi terkini terkait perizinan berusaha.

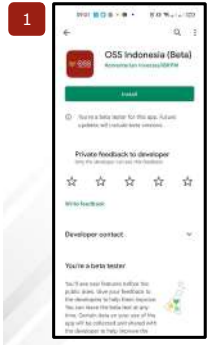
Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat


11

11

Panduan Mendapatkan NIB dalam Hitungan Menit!



- 


1 Install aplikasi OSS Indonesia
- 

2 Buka aplikasi OSS Indonesia dan pilih "Daftar"

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat


12

12



3

Isi nomor ponsel yang benar, aktif, dan belum pernah digunakan di sistem OSS, lalu klik **"Kirim kode verifikasi melalui WhatsApp"**



4


Lihat kode verifikasi di WhatsApp

OSS

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat


13

13



5

Masukkan kode verifikasi



6

Kode berhasil diverifikasi

OSS

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat

14

14

7 Atur password menggunakan minimal 8 karakter dengan kombinasi huruf kapital, huruf kecil, angka, dan karakter spesial (!@#%&^*~_)

8 Lengkapi formulir sesuai dengan KTP elektronik

OSS

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat

15

15

9 Pendaftaran berhasil

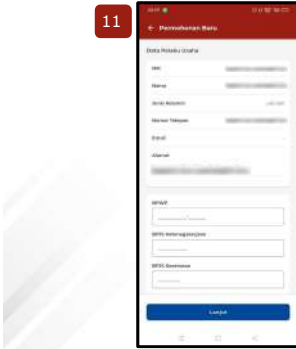
10 Selanjutnya masuk dengan nomor ponsel dan password

OSS

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat

16

16



11


Lengkapi data pelaku usaha (Isi NPWP, BPJS Kesehatan, dan BPJS Kesehatan jika sudah memiliki)

OSS

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat

17


17



Isi bidang usaha dengan kode 5 digit/angka KBLI tahun 2020. Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) merupakan panduan penentuan jenis kegiatan usaha yang disusun oleh Badan Pusat Statistik. Informasi tentang KBLI sudah tersedia di sistem OSS. Pelaku usaha dapat mengetik kata kunci untuk mencari KBLI yang tepat, contoh: warung makan, penangkapan ikan, kaki lima. Tiap pelaku usaha hanya bisa memiliki satu NIB dan dalam satu NIB diperbolehkan terdiri dari satu atau lebih KBLI.


18

18



13

Isi luas lahan dan modal usaha, lalu klik "Validasi risiko"



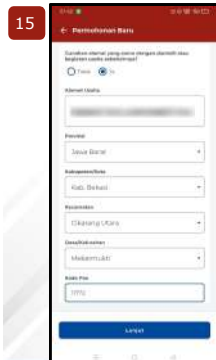
14

Sistem menunjukkan skala usaha dan risiko usaha

OSS


Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat

19



15

Lengkapi formulir




16

Isi daftar produk/jasa. Jika produk/jasa yang dihasilkan wajib halal dan/atau wajib SNI (Standar Nasional Indonesia), maka sistem akan menanyakan apakah sudah memiliki sertifikat halal dan/atau sertifikat SNI. Jika belum memiliki, pilih "Tidak".

OSS

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat

20



17

Pernyataan Mandiri

Perencanaan Usaha (KBLI, Nomor Pokok Usaha, dan Nomor Pokok Wajib Pajak) harus sesuai dengan data yang terdapat dalam dokumen perizinan berusaha.

Apakah Pernyataan Mandiri:

- Saya sudah melaksanakan pemenuhan?
- Saya belum melaksanakan pemenuhan, bersedia dan bertanggung jawab dengan: (SIS)

• Menetapkan: (Mencantumkan) (Mencantumkan)

- Menetapkan: (Mencantumkan) (Mencantumkan) (Mencantumkan)
- Saya bertanggung jawab atas data yang terdapat dalam dokumen perizinan berusaha.
- Saya bertanggung jawab atas data yang terdapat dalam dokumen perizinan berusaha.

18

Detail Produk / Jasa

Detail Produk / Jasa

18

Klik pernyataan mandiri dengan mencentang kotak yang tersedia. Salah satu persyaratan dasar dalam perizinan berusaha adalah Kesesuaian Kegiatan Pemanfaatan Ruang (KKPR). Bagi pelaku UMK diberi kemudahan dengan menyetujui pernyataan mandiri yang menyatakan bahwa akan mematuhi tata ruang. Artinya pelaku UMK harus mengikuti ketentuan tata ruang di masing-masing daerah.

Klik "Tambah bidang usaha" jika ingin menambah KBLI lainnya


18

OSS

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat

21

21




19

Rangkaian Usaha

Rangkaian Usaha

19

Pilih KBLI yang akan diproses perizinan berusahanya



20

Daftar NIB

20

NIB terbit

OSS

Undang-Undang Cipta Kerja
Pasti, Mudah, Cepat

22

22


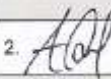

TERIMAKASIH
DEPUTI BIDANG USAHA MIKRO

 @KemenkopUKM  kemenkopukm www.kemenkopukm.go.id



25

 INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI <small>SI, SMPN Tanah Suci, Cirebon</small>	FORMULIR DAFTAR HADIR		
	No.Dokumen	: s10.11.192.2024	
	Edisi	: 1	
	Revisi	: 0	
	Halaman	: 1 of 3	

Acara : Pengabdian kepada Masyarakat (UMKM)
Hari / Tanggal : Selasa, 20 Februari 2024
Jam : 09.00 WIB s/d 12.00 WIB
Tempat : Institut Pariwisata Trisakti

No.	Nama	Jabatan	Paraf	
1	Aris Setiawan, S.AP., MM.	Analisis Kebijakan Ahli Muda	1. 	
2	Michael Khrisna Aditya, SST., M.Par.	Kadep. S1 Kewirausahaan IP Trisakti		2. 
3	Dr. Novita Widyastuti, SST., M.Si.Par.	Dosen Tetap IP Trisakti	3.	
4	Alda Chairani, SST.Par., M.Par.	Dosen Homebase IP Trisakti		4. 
5	Haryo Wicaksono, SE Ak., MM.	Dosen Homebase IP Trisakti	5. 	
6	Pricilia Johani Sakti, SE., MM.	Dosen Homebase IP Trisakti		6. 
7			7.	
8				8.
9			9.	
10				10.
11			11.	
12				12.
13			13.	
14				14.
15			15.	
16				16.
17			17.	
18				18.

Sekretariat/Absen/2024/ Sek.Kadep.S1.BD&KWU



 <small>INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI</small> <small>2. WISATA BANGSA BERSAMA</small>	FORMULIR DAFTAR HADIR PESERTA UMKM		
	No. Dokumen	: s10.11.192.2024	
	Edisi	: 1	
	Revisi	: 0	
	Halaman	: 2 of 3	

Acara : Pengabdian kepada Masyarakat (UMKM)
Hari / Tanggal : Selasa, 20 Februari 2024
Jam : 09.00 WIB s/d 12.00 WIB
Tempat : Institut Pariwisata Trisakti

Peserta UMKM

No.	Nama	UMKM	Paraf	
1	Agus Purwanto	Mie Ayam Bakso Paljo	1.	
2				2.
3	Deden	Keripik Singkong Pak Jaja	3. 	
4	Jaja			4. 
5	Nur Hayatun	Dapur Made	5. 	
6				6.
7	Sultan Syarif	Warmase	7. 	
8				8.

Sekretariat/Absen/2024/ Sek.Kadep.S1.BD&KWU

 INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI <small>2.027 Tanah Kudi Siswa</small>	FORMULIR		 STTB <small>One Team Excellence</small> Quality and Care
	DAFTAR HADIR MAHASISWA		
	No. Dokumen	: s10.11.192.2023	
	Edisi	: 1	
	Revisi	: 0	
Halaman	: 3 of 3		

Acara : Pengabdian kepada Masyarakat (UMKM)
Hari / Tanggal : Selasa, 20 Februari 2024
Jam : 09.00 WIB s/d 12.00 WIB
Tempat : Institut Pariwisata Trisakti

S1 Kewirausahaan

No.	Nama	Paraf	
1	Alifia Ayu Dinar Chairunnisa	1. 	
2	Alya Andini		2. 
3	Ari Wibowo	3. 	
4	Daniella Ninette Sebastian Petrus		4. 
5	Dwi Rifki Junandar	5. 	
6	Fauzikhia Aulia		6. 
7	Jesica Septiani	7. 	
8	Kevin Enrico Pumomo		8. 
9	Laras Sastri Amelia Febriana	9. 	
10	Marsha Octavanya Ramadhani		10. 
11	Nurul Hasanah	11. 	
12	Nurul Titis Iswara		12. 
13	Okta Ramadhona	13. 	
14	Sulton Faisal Malik		14. 
15	Yemima Geraldine Sela Lumbantobing	15. 	
16	Yovie Radiansyah Pramudjiono		16. 
17		17.	
18			18.

Sekretariat/Absen/2024/ Sek. Kadep.S1.BD&KWU



YAYASAN TRISAKTI INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN-Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330

Telp. (021) 7377738-41, Fax.: (021) 73887763, 73692286 Email : info@stptrisakti.ac.id, Website : http://www.stptrisakti.ac.id

SURAT TUGAS

No. : 45/IPT/ST/II/2024

1	Dasar Penugasan	:	Program Kerja Dept S1 Kewirausahaan
2	Nama Yang menugaskan/Jabatan	:	Fetty Asmanlati, SE.,MM / Rektor
3	Nama yang ditugaskan/Jabatan	:	1. Dr. Novita Widyastuti S, M.Si.Par 2. Alda Chairani, SST.Par., M.Par 3. Haryo Wicaksono, SE.Ak., MM 4. Pricilia Johani Sakti, SE., MM 5. Mahasiswa (terlampir)
4	Maksud Penugasan	:	Melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dengan Judul "Penyuluhan Keuangan dan Legalitas kepada Pemilik UMKM Kuliner Binaan Prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti"
5	Alat Transportasi	:	Darat
6	a. Tempat Penugasan Awal	:	Institut Pariwisata Trisakti
	b. Tempat Penugasan Akhir	:	Institut Pariwisata Trisakti
7	a. Lama Penugasan	:	1 (satu) hari
	b. Tanggal Penugasan	:	Selasa, 20 Februari 2024
8	Pembebanan Biaya	:	
	a. Instansi	:	IP Trisakti
	b. Lainnya (sebutkan)	:	-
9	Lain-lain	:	

PENGESAHAN PENUGASAN

Jakarta, 19 February 2024


Fetty Asmanlati, SE.,MM / Rektor

TEMPAT TUJUAN

Tiba di : Institut Pariwisata Trisakti

Tanggal :

TEMPAT KEMBALI

Telah diperiksa, dengan keterangan bahwa perjalanan diatas benar telah dilaksanakan sesuai perintah dan semata-mata untuk kepentingan dinas dalam waktu sesingkat-singkatnya:

Dr. Nurbaeti, MM, Warek II

Dokumen yang telah diperiksa diserahkan kepada:

1. Pelaksana Tugas
2. Atasan Langsung Pelaksana Tugas
3. Bagian Umum & Keuangan
4. Sekretariat

MEMO DINAS

Kepada Yth. : **Fetty Asmanati, SE., MM.**
Dari : **Michael Khrisna Aditya, SST., M.Par.**
Perihal : Permohonan Surat Tugas

Dengan Hormat,

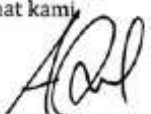
Sehubungan dengan akan dilaksanakannya Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Program Studi S1 Kewirausahaan yang berjudul "*Penyuluhan Keuangan dan Legalitas kepada Pemilik UMKM Kuliner Binaan Prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti*" yang akan dilaksanakan pada tanggal 20 Februari 2024. Maka dengan ini kami mengajukan Surat Tugas (*backdate*) dengan nama-nama sebagai berikut:

Nama	Kegiatan	Hari/Tanggal	Tempat
1. Dr. Novita Widyastuti, SST., M.Si.Par.	Melakukan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM)	Selasa, 20 Februari 2024	Institut Pariwisata Trisakti
2. Aida Chairani, SST.Par., M.Par.	dengan Judul " <i>Penyuluhan</i>		
3. Haryo Wicaksono, SE.Ak., MM.	<i>Keuangan dan Legalitas kepada</i>		
4. Pricilia Johani Sakti, SE., MM.	<i>Pemilik UMKM Kuliner Binaan</i>		
5. Mahasiswa (Terlampir)	<i>Prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti</i> "		

Demikian permohonan ini kami buat, sebelum dan sesudahnya kami ucapkan terima kasih.

Jakarta, 19 Februari 2024

Hormat kami


Michael Khrisna Aditya, SST., M.Par.
Pjs. Kadep. S1 Kewirausahaan

Menyetujui,


Fetty Asmanati, SE., MM.
Rektor

Daftar Nama Mahasiswa S1 Kewirausahaan - Peserta PKM "*Penyuluhan Keuangan dan Legalitas kepada Pemilik UMKM Kuliner Binaan Prodi S1 Kewirausahaan Institut Pariwisata Trisakti*" tanggal 20 Februari 2024.

No.	NIM	Nama
1	2353210002	Alifia Ayu Dinar Chairunnisa
2	2353210004	Alya Andini
3	2353210010	Ari Wibowo
4	2353210006	Daniella Ninette Sebastian Petrus
5	2353210009	Dwi Rifki Junandar
6	2353210015	Fauzika Aulia
7	2353210016	Jesica Septiani
8	2353210011	Kevin Enrico Purnomo
9	2353210007	Laras Sastri Amelia Febriana
10	2353210001	Marsha Octavanya Ramadhani
11	2353210005	Nurul Hasanah
12	2353210003	Nurul Titis Iswara
13	2353210013	Okta Ramadhona
14	2353210012	Sulton Faisal Malik
15	2353210008	Yemima Geraldine Sela Lumbantobing
16	2353290001	Yovie Radiansyah Pramudjiono

Mengetahui,



Michael Khrisna Aditya, SST., M.Par.
Pjs. Kadep. S1 Kewirausahaan



