

## Peningkatan Pemasaran Melalui Pembuatan Kue Cumcum Aneka Rasa pada Usaha Roti dan Kue Kampung Tajung di Kelurahan Polagan Kabupaten Sampang

Adiananda<sup>1</sup>, Tri Wardoyo<sup>2</sup>, Achmad Yulianto<sup>3</sup>, Amirullah<sup>4</sup>

<sup>1,4</sup>Program Studi Teknik Elektro, Fakultas Teknik, Universitas Bhayangkara Surabaya, Jalan Ahmad Yani 114, Surabaya, Indonesia

<sup>2,3</sup>Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Bhayangkara Surabaya, Jalan Ahmad Yani 114, Surabaya, Indonesia

| Informasi Artikel  | Abstrak  |
|--|--|
| <p><b>Riwayat artikel:</b><br/>Received: 23 Januari 2026<br/>Revised: 7 April 2026<br/>Accepted: 17 April 2026</p> <hr/> <p><b>Kata kunci:</b><br/>Aneka rasa<br/>Kue cumcum<br/>Roti dan kue<br/>Pemasaran<br/>Produksi</p> | <p><i>Mitra PKM adalah Usaha Mikro Roti dan Kue Kampung Tajung. Masalah mitra meliputi aspek produksi, manajemen, dan pemasaran. Masalah produksi adalah produk unggulan mitra berupa kue cumcum mini hanya terdiri dari dua rasa yaitu rasa coklat dan vanilla. Masalah manajemen adalah pencatatan atau administrasi keuangan (kas) penjualan kue dan pembelian bahan masih dilakukan secara manual. Masalah pemasaran adalah peningkatan omzet pemasaran kue masih terbatas ketika menjelang bulan puasa dan lebaran. Tujuan pelaksanaan kegiatan adalah: (1) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan kue cumcum mini varian rasa keju, greentea, melon, taro, dan strawberry, (2) meningkatkan pengetahuan mengenai proses manajemen produksi dan administrasi keuangan supaya usaha lebih efisien mulai fase pembelian bahan, stok bahan, produksi, stok barang jadi, promosi, hingga penjualan kue, dan (3) meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan konten promosi online produk kue melalui medsos. Luaran kegiatan adalah Hasil kegiatan adalah (1) produk kue cumcum mini varian rasa alternatif: keju, greentea, melon, taro, dan strawberry, (2) dokumen proses manajemen produksi dan administrasi keuangan, dan (3) konten promosi online produk kue melalui medsos (Facebook dan Instagram).</i></p> |
| Penulis korespondensi:<br>Amirullah, amirullah@ubhara.ac.id  | DOI: <a href="https://doi.org/10.54732/semarjpkm.v2i1.1">https://doi.org/10.54732/semarjpkm.v2i1.1</a>   |
|  | <i>This is an open access article under the <a href="#">CC-BY</a> license.</i>   |



### 1. PENDAHULUAN

Pelaku bisnis harus mampu melakukan kreasi, inovasi, dan promosi produk secara berkelanjutan untuk menjaga keberlanjutan dan upaya peningkatan usaha kue dan roti, n. Persaingan yang ketat menuntut produk yang tidak hanya enak, tetapi juga unik dan mudah dijangkau oleh konsumen. May's Kitchenette UMKM Kue di Kelurahan Sumerta, Kecamatan Denpasar Timur, Kota Denpasar sudah merancang label dan banner sebagai media promosi. Perancangan dilakukan dengan menggunakan beberapa metode dan teori tentang desain kemasan sehingga dapat menciptakan desain label dan banner yang mampu menstimulasi nafsu makan dan memberi ingatan visual sehingga produk lebih mudah dikenal konsumen [1]. Penambahan varian rasa dan perubahan packaging terhadap sudah dilakukan oleh UMKM Kue Sus Kering Adia Rasa di Desa Pangkemi Tulangan, Sidoarjo [2]. Perencanaan dan pembuatan bisnis Kue Lupis Aneka Rasa Lukasa ditinjau dari aspek pemasaran sudah dilakukan oleh [3].

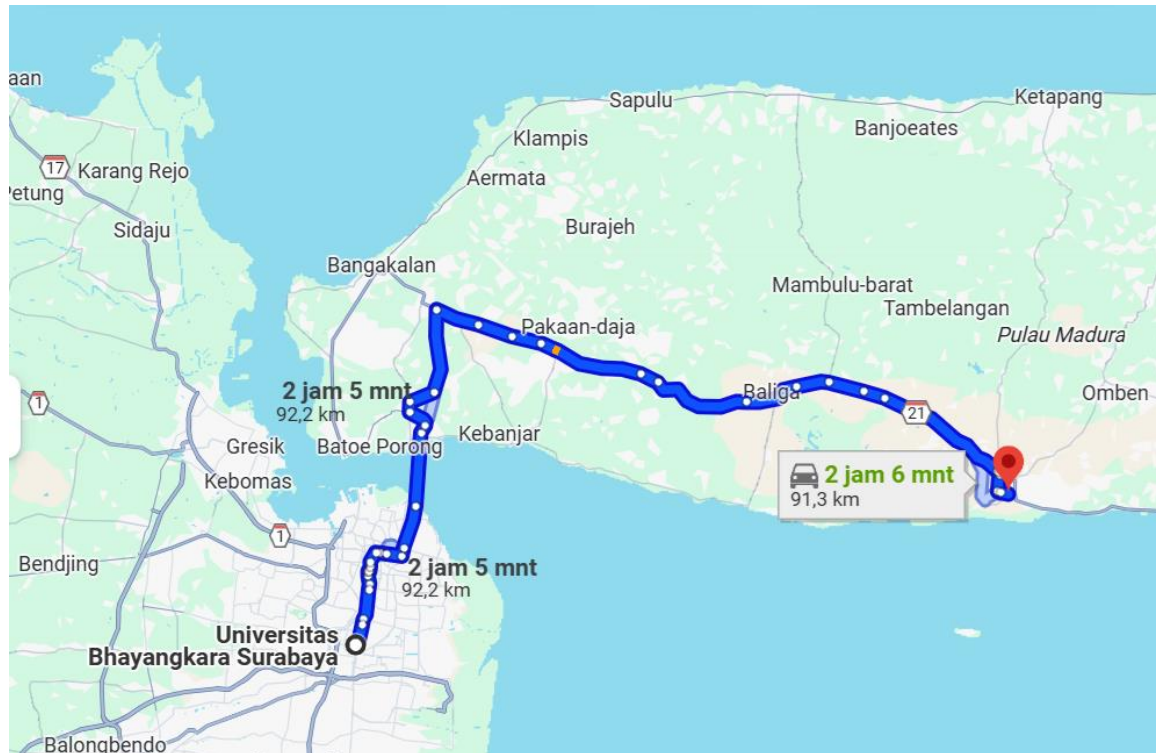
Diversifikasi olahan tepung beras menjadi menjadi kue kembang goyang aneka varian rasa sudah dilakukan oleh Kelompok Wanita Tani Melati Kecamatan Negeri Katon, Kabupaten Pesawaran. Varian rasa kue kembang goyang selama ini hanya terbatas pada dua varian rasa yaitu

original (gurih) dan manis. Penambahan sedikit bahan pada kue kembang goyang dengan beberapa varian rasa mampu memperkaya jenis olahan pangan tradisional dan lebih disukai konsumen dibandingkan varian sebelumnya [4]. Pelatihan pembuatan kue serabi aneka rasa pada ibu rumah tangga di Kabupaten Bantaeng Sulawesi Selatan. Tujuan pelatihan supaya peserta ibu rumah tangga tidak hanya terampil membuat pancake varian rasa, tetapi juga mempunyai metode produksi efisien, teknik pemasaran, dan memberikan inspirasi tentang pentingnya pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan catering berkelanjutan [5]. Inovasi pengembangan kuliner baru dan kemasan desain grafisnya sudah dilakukan SMK 4 Kota Kendari Sulawesi Tenggara. Hasil inovasi kue baru ada empat jenis yaitu kue Baruasa Gula Merah, Baruasa Daun Kelor, Baruasa Coffee Mocha dan Baruasa Keju Mete. Hasil desain kemasan adalah fototype kemasan berbahan dasar kertas untuk mengemas kue baruasa Towea. Hasil desain kemasan memiliki dua jenis yaitu, kemasan kue Baruasa Gula Merah dan kemasan kue Baruasa Keju Mete [6].

Peningkatan keterampilan pengolahan kue untuk meningkatkan pendapatan keluarga di Kampung KB Kalurahan Margosari Pengasih Kulon Progo sudah dilakukan Laboratorium Pastry Tata Boga FV Universitas Negeri Yogyakarta. Tujuan kegiatan adalah meningkatkan ketrampilan membuat aneka jenis kue, mengemas aneka jenis produk kue, memberikan label produk, dan menentukan harga jual produk kue [7]. Teknologi Mesin Pengaduk Adonan dan Kue Semprit Varian Rasa untuk Efisiensi Produksi dan Meningkatkan Pemasaran Jajanan Tradisional Sampang sudah dilakukan oleh [8]. Manajemen pengelolaan usaha roti dan kue aneka rasa sebagai upaya pemberdayaan masyarakat di Kecamatan Kuranji Kota Padang Sumatera Barat sudah dilakukan oleh [9].

Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) menggandeng Mitra Usaha Mikro Roti dan Kue Kampung Tajung yang dipimpin oleh Siti Chotijah. Usaha catering roti dan kue dimulai Siti Chotijah setelah suaminya Abdus Safi wafat pada tahun 2016. Dalam menjalankan usaha, pimpinan Mitra dibantu oleh anak, menantu, dan ibu tetangga sekitar rumah yang tergabung dalam anggota/karyawan mitra berjumlah 10 orang antara lain: Riska Yulianti H (menantu), Riskiyah, Fatima, Sutami, Samiyah, Syamsul (anak), Nurul Fariyah, Arika, Hurriyah, dan Toyyaroh. Produk utama mitra ada dua kategori yaitu roti dan kue. Produk roti mitra berjumlah 9 (sembilan) jenis antara lain: Roti Boy, Roti Bronies, Roti 5 Rasa, Roti Tok, Roti Bakpao, Donat, Kue Tart, Kue Pisang, Selain Roti, mitra juga membuat kue kering (cake) berjumlah 10 (sepuluh) jenis antara lain: Kuping Gajah, Lidah Kucing, Palembang, Bangkit Kacang, Bangkit Coklat, Bangkit Bawang, Cumcum Mini, Nastar Daun, Nastar Keju dan Putri Salju [10]. Pemasaran produk kue masih dilakukan dengan mekanisme pemesanan sebelumnya (pre-order). Pertimbangannya adalah karena mitra tidak mampu menyediakan stok produk kue siap jual khawatir produuknya tidak laku dan merugi [11]. Mengacu pada Undang- Undang Nomor 20/2008 tentang UMKM, maka Mitra termasuk dalam usaha Mikro karena omzetnya masih berada dibawah 300.000.000/tahun sebesar Rp. 14.400.000/bulan atau Rp. 172.800.000/tahun [12].

Untuk mendukung usaha Roti dan Kue, Mitra telah mempunyai dua perijinan utama dari pemerintah. Dokumen pertama adalah surat keterangan perijinan berusaha berbasis risiko dari Kementerian Investasi/Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal diterbitkan di Jakarta pada 17 September 2020 dengan nomor induk berusaha (NIB) adalah 0241000901677. Dokumen kedua adalah Sertifikat Halal dari Badan Penyelenggaraan Produk Jaminan Halal untuk produk Roti dan Kue dimana masing-masing sertifikat diterbitkan di Jakarta pada 4 November 2023 dan 24 Oktober 2023. Mitra berlokasi di Jalan Syamsul Arifin Gang I, Kampung Tajung, Kelurahan Polagan, Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang. Lokasi Mitra berjarak kurang lebih 92,2 km dari Universitas Bhayangkara Surabaya, sebagai perguruan tinggi (PT) pengusul PKM dan ditempuh melalui Jembatan Surabaya Madura (Suramadu) selama sekitar 2 jam atau menggunakan penyeberangan melalui Selat Madura (kapal feri) dengan waktu kurang lebih 0.5 jam serta dilanjutkan perjalanan darat sekitar 1.5 jam. Gambar 1 menunjukkan peta jarak lokasi mitra sasaran dengan PT pengusul [13]. Gambar 2 menunjukkan peta detail lokasi mitra di di Jalan Syamsul Arifin Gang I, Kelurahan Polagan, Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang.



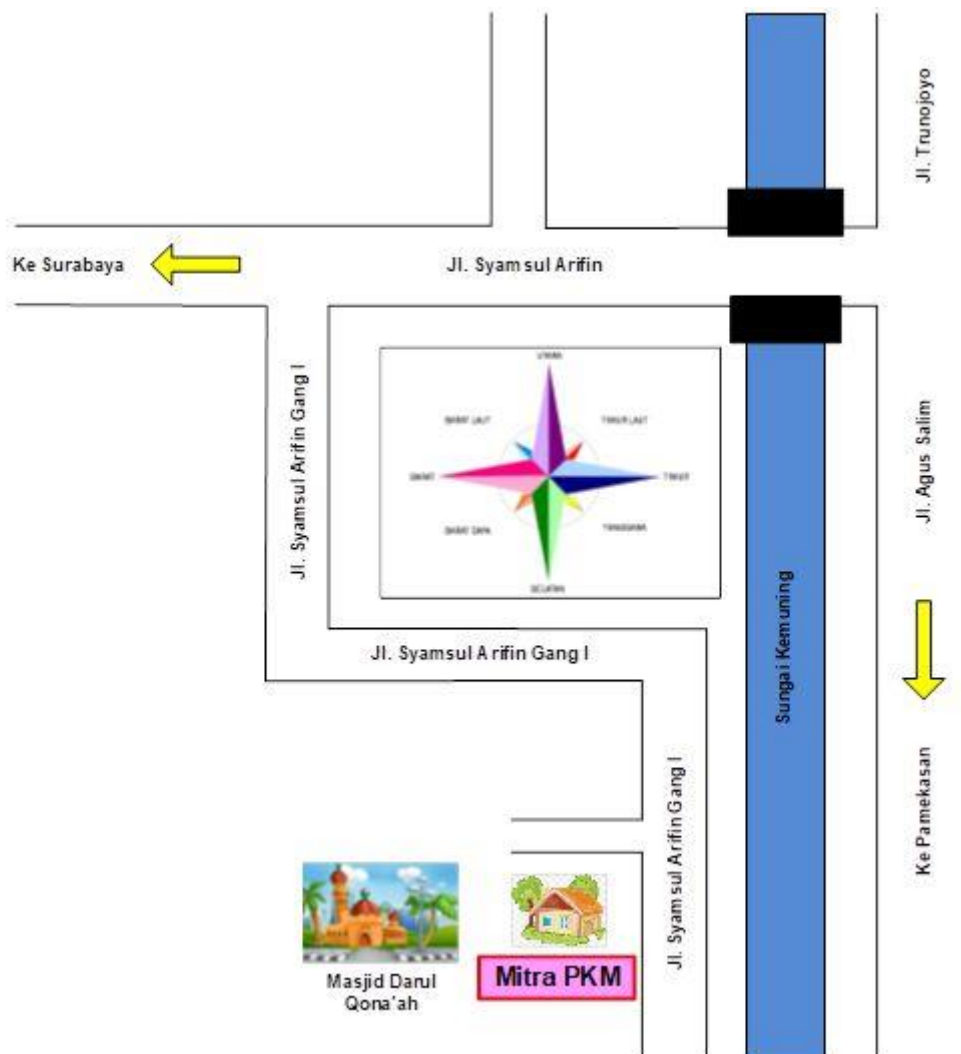
**Gambar 1.** Peta jarak lokasi mitra sasaran dengan PT pengusul sejauh 92,2 km

Permasalahan mitra meliputi aspek produksi, manajemen, dan pemasaran. Masalah produksi adalah produk unggulan mitra berupa kue cum-cum mini hanya terdiri dari dua rasa yaitu rasa coklat dan vanila. Masalah manajemen adalah pencatatan atau administrasi keuangan (kas) penjualan kue dan pembelian bahan masih dilakukan secara manual. Masalah pemasaran adalah peningkatan omzet pemasaran kue masih terbatas ketika menjelang bulan puasa dan lebaran. Berdasarkan permasalahan, maka pelaksana melaksanakan tiga kegiatan pengabdian masyarakat antara lain (1) Pelatihan, praktek, dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif: keju, greentea, melon, taro, dan strawberry. (2) Pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai proses manajemen produksi dan administrasi keuangan supaya usaha lebih efisien mulai fase pembelian bahan, stok bahan, produksi, stok barang jadi, promosi, hingga penjualan kue. (3) Pelatihan dan pendampingan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan konten promosi online produk kue melalui medsos (Facebook dan Instagram). Kegiatan pengabdian masyarakat nomor 1, 2, dan 3 masing-masing dikerjakan untuk mengatasi masalah aspek produksi, aspek manajemen, dan aspek pemasaran.

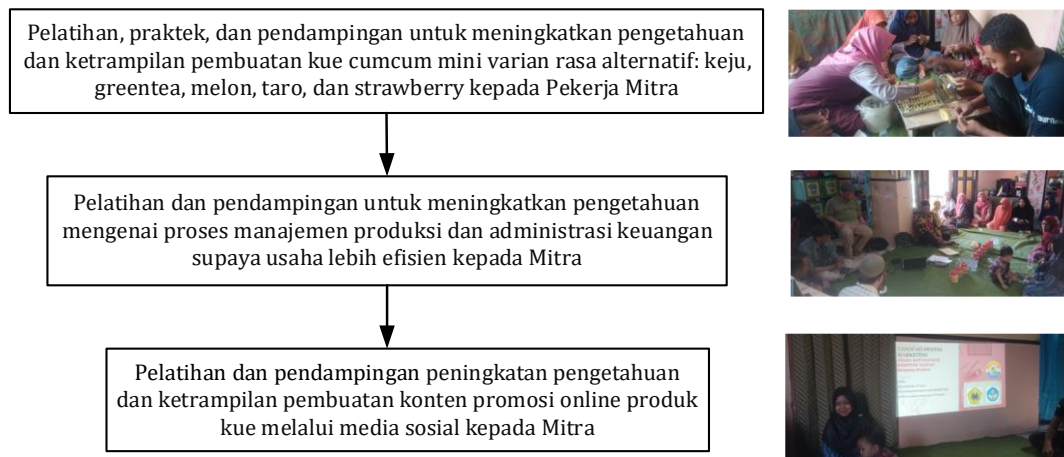
## 2. METODE

Berdasarkan permasalahan di lapangan dan kesepakatan antara pelaksana dengan mitra, program PKM menawarkan metode kegiatan untuk menyelesaikan permasalahan di lapangan. Mitra sasaran adalah 1. Pemilik Mitra (Usaha Mikro Roti dan Kue Kampung Tajung) dan Karyawan Mitra. Metode pelaksanaan kegiatan adalah: (1) Pelatihan, praktek, dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif: keju, greentea, melon, taro, dan strawberry. Bahan pelatihan pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif meliputi Mentega 4,5 kg, Telur ayam 1 kg, Tepung Terigu 5 kg, Gula pasir 1 Kg, dan Perenyah Kue (Korsvet) 0.5 kg, Isian rasa cumcum mini (keju, greentea, melon, taro, dan strawberry). Peralatan yang digunakan antara-lain: Oven roti kue, loyang oven, sutil oven, selang dan regulator gas elpiji, kompor gas elpiji, rol penggiling adonan bahan kue, wadah adonan, kayu

alas penggiling adonan bahan kue, dan seng kerucut untuk cetakan kulit cum-cum mini. Pelatihan diselenggarakan pada Sabtu, 2 Agustus 2025 dengan Narasumber Siti Chotijah. (2) Pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai proses manajemen produksi dan administrasi keuangan supaya usaha lebih efisien mulai fase pembelian bahan, stok bahan, produksi, stok barang jadi, promosi, hingga penjualan kue. Pelatihan diselenggarakan pada Sabtu, 2 Agustus 2025 dengan Narasumber Adiananda, ST, M.Cs. (3) Pelatihan dan pendampingan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan konten promosi online produk kue melalui medsos (Facebook dan Instagram). Pelatihan diselenggarakan pada Sabtu, 2 Agustus 2025 dengan Narasumber Adiananda, ST, M.Cs. Tujuan kegiatan adalah (1) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan kue cumcum mini varian rasa keju, greentea, melon, taro, dan strawberry ke Mitra Sasaran. Solusi digunakan untuk menyelesaikan masalah aspek produksi. (2) Meningkatkan pengetahuan mengenai proses manajemen produksi dan administrasi keuangan supaya usaha lebih efisien mulai fase pembelian bahan, stok bahan, produksi, stok barang jadi, promosi, hingga penjualan kue ke Mitra Sasaran. Solusi digunakan untuk menyelesaikan masalah aspek manajemen. (3) Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan konten promosi online produk kue melalui medsos (Facebook dan Instagram) ke Mitra Sasaran. Solusi digunakan untuk menyelesaikan masalah aspek pemasaran. Gambar 3 menunjukkan metode pelaksanaan kegiatan.



**Gambar 2.** Peta Jalan Syamsul Arifin Gang I Kelurahan Polagan Kecamatan Sampang



Gambar 3. Metode Pelaksanaan Kegiatan



Gambar 4. Koordinasi kegiatan PKM: (a) Pertemuan pendahuluan (b) Presentasi program, (c) Diskusi rencana implementasi kegiatan, (d) Foto bersama antara tim pelaksana dengan mitra

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Kunjungan Pendahuluan ke Lokasi Mitra

Koordinasi persiapan kegiatan antara pelaksana dengan mitra sasaran dibutuhkan untuk memastikan bahwa kegiatan PKM berjalan sesuai dengan target dan rencana yang telah disepakati sebelumnya. Kegiatan dilaksanakan oleh tim pelaksana dan pimpinan mitra di Jalan Syamsul Arifin Gang I Kelurahan Polagan Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang. Pada kegiatan ini dilakukan komunikasi awal tentang rencana kegiatan antara Tim Pengusul dengan Mitra. Kegiatan juga mendiskusikan penentuan jadwal pelaksanaan kegiatan yang telah disepakati bersama antara Tim Pelaksana dengan Mitra. Pelaksana juga mendiskusikan jenis partisipasi mitra untuk mendukung setiap kegiatan yang diusulkan oleh Tim Pelaksana. Pada kunjungan pendahuluan ketua pelaksana menyajikan presentasi tentang rencana kegiatan PKM meliputi permasalahan mitra, dampak dari permasalahan yang muncul, solusi yang ditawarkan, tim pelaksana program, metode kegiatan, dan target luaran program PKM. Paparan koordinasi kegiatan disajikan kepada Mitra oleh narasumber Adi Ananda, ST, M.Cs pada Sabtu, 19 Juli 2025 dimana aktifitasnya ditunjukkan pada Gambar 4.



**Gambar 5.** Pelatihan dan praktek pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif sesi 1 (a) Pembuatan adonan bahan kue, (b) Penggilingan adonan bahan kue menjadi lembaran kulit, (c) Pemotongan lembaran kulit adonan, dan (d) Penggulungan kulit cumcum ke cetakan



**Gambar 6.** Pelatihan dan praktek pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif sesi 2 (a) Pengolesan kulit kue dengan mentega cair, (b) Penaburan gula diatas kulit kue diolesi mentega, (c) Pemanggang kulit kue didalam oven, (d) Pengisian kulit kue cumcum dengan varian rasa, (e) Proses memasukkan kue ke dalam toples, (f) Produk kue cumcum mini aneka rasa

### 3.2. Pelatihan dan Praktek Pembuatan Kue Cumcum Mini Varian Rasa Alternatif

Kegiatan pertama adalah pelatihan dan praktek pembuatan kue cumcum mini varian rasa. Latar belakang kegiatan produk kue cum-cum mini (kue paling laris) hanya terdiri dari dua rasa yaitu rasa coklat dan vanila. Dampaknya kue cumcum mini mayoritas hanya disukai oleh orang dewasa. Disisi lain kue ini kurang disukai oleh kalangan anak sehingga segmennya terbatas dan berpengaruh ke pemesanan yang stagnan. Berpijak dari kendala ini maka pelaksana melakukan kegiatan sosialisasi, pelatihan, praktek, pelatihan pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif kepada kelompok ibu pekerja Mitra. Tujuan kegiatan adalah meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan kue cumcum mini varian rasa. Varian rasa kue antara-lain: keju, greentea, melon, taro, nanas, dan strawberry. Pelatihan diselenggarakan pada Sabtu, 2 Agustus 2025 dengan narasumber Siti Chotijah. Gambar 5 menunjukkan pelatihan dan praktek pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif sesi 1. Gambar 6 menunjukkan pelatihan dan praktek pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif sesi 2.

### 3.3. Pelatihan Manajemen Produksi dan Administrasi Keuangan Usaha Kue

Kegiatan kedua adalah sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai proses manajemen produksi dan administrasi keuangan usaha roti dan kue. Latar belakang kegiatan ada ketika permintaan pasar kue meningkat periode tertentu (puasa dan lebaran), mitra tidak mampu memenuhi pesanan dalam waktu singkat karena keterbatasan jumlah pekerja. Pencatatan atau administrasi keuangan penjualan kue dan pembelian bahan masih manual. Laporan manajemen stok bahan kue tidak didokumentasi dengan baik. Dampaknya Bahan dan produk kue jadi kadang melewati batas kadaluwarsa akibat terlalu lama menyimpan bahan baku kue karena tidak terserap pembeli, khususnya ketika volume pesanan menurun. Berpijak pada kendala diatas maka pelaksana melakukan kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai proses manajemen produksi dan administrasi keuangan usaha roti dan kue. Tujuan kegiatan supaya usaha Mitra lebih efisien mulai fase pembelian bahan, stok bahan, produksi, stok barang jadi, promosi, hingga penjualan kue. Pelatihan diselenggarakan pada Sabtu, 2 Agustus 2025 dengan narasumber kegiatan Adi Ananda, ST, M.Cs. Gambar 7 menunjukkan pelatihan manajemen produksi dan administrasi keuangan usaha kue.



**Gambar 7.** Manajemen produksi dan administrasi keuangan usaha kue:

- (a) Presentasi narasumber, (b) Peserta mitra sedang menyimak materi, (c) Diskusi narasumber dengan peserta dan (d) Foto bersama pelaksana dan narasumber



**Gambar 8.** Pelatihan pembuatan konten promosi online produk kue media sosial:  
(a) Presentasi narasumber, (b) Materi presentasi, (c) Peserta mitra sedang menyimak materi, dan (d) Foto bersama pelaksana dan narasumber.

### 3.4. Pelatihan Pembuatan Konten Promosi Online Produk Kue Melalui Media Sosial

Kegiatan ketiga adalah sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan pembuatan konten promosi online produk kue melalui media sosial. Latar belakang kegiatan adalah peningkatan omzet pemasaran kue masih terbatas ketika momen tertentu. Pemasaran produk kue masih dilakukan dengan mekanisme pemesanan sebelumnya (pre-order). Dampaknya wilayah pemasaran mitra masih terbatas di Kecamatan Sampang (Kota). Pemasaran belum menjangkau ke seluruh kecamatan di Kabupaten Sampang. Berpijak dari kendala ini maka, pelaksana melakukan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan pembuatan konten promosi online produk kue melalui medsos (Facebook dan Instagram) kepada Mitra. Pelatihan diselenggarakan pada Sabtu, 2 Agustus 2025 dengan narasumber kegiatan Adi Ananda, ST, M.Cs. Gambar 8 menunjukkan pelatihan pembuatan konten promosi online produk kue melalui media sosial.

### 3.5. Hasil Capaian Kegiatan

Kegiatan PKM pertama adalah pelatihan, praktek, dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan kue cumcum mini varian rasa alternatif. Hasil capaian kegiatan berupa produk kue cumcum mini varian rasa alternatif keju, greentea, melon, taro, dan strawberry. Ditinjau dari aspek sumber daya manusia pelatihan juga mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan kue cumcum mini varian rasa keju, greentea, melon, taro, dan strawberry kepada 12 peserta sebagai pekerja Mitra Sasaran. Kegiatan PKM kedua adalah pelatihan dan pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan mengenai proses manajemen produksi dan administrasi keuangan supaya usaha lebih efisien mulai fase pembelian bahan, stok bahan, produksi, stok barang jadi, promosi, hingga penjualan kue. Hasil capaian kegiatan adalah dokumen proses manajemen produksi dan administrasi keuangan yang dibuat oleh Mitra Sasaran. Dengan adanya dokumen pembukuan, Mitra sasaran mampu menyusun laporan administrasi keuangan catatan bahan baku, stok bahan, produksi, stok barang jadi, promosi, hingga penjualan kue. Eksistensi dokumen pembukuan menyebabkan mitra sasaran saat ini sudah mampu membuat laporan kas usaha lebih rapi karena mampu memisahkan antara harta pribadi rumah tangga dengan hasil usaha. Kegiatan PKM ketiga adalah pelatihan dan pendampingan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan konten promosi online produk kue melalui media sosial. Hasil capaian kegiatan adalah konten promosi online produk kue melalui media sosial.

#### 4. KESIMPULAN

Produk Cumcum (Madura: Cung-Cung) merupakan produk unggulan Mitra Usaha Mikro Roti dan Kue Kampung Tajung karena mampu memberikan pendapatan usaha signifikan dibanding produk kuliner lainnya. Kelemahan produk kue adalah selama ini hanya terdiri dari dua rasa yaitu rasa coklat dan vanilla. Dampaknya kue cumcum mini mayoritas hanya disukai oleh orang dewasa. Kue cumcum rasa lama kurang disukai oleh kalangan anak sehingga segmennya terbatas dan berdampak ke pemesanan yang stagnan. Salah satu solusinya adalah para pekerja mitra dilatih supaya mampu dan terampil membuat kue cumcum mini aneka rasa antara-lain: keju, green tea, melon, taro, strawberry, dan nanas buah. Dengan enam varian rasa baru diharapkan kue cumcum mini tidak hanya disukai oleh orang dewasa tetapi juga oleh anak-anak sehingga produk semakin laris dan omzet usaha semakin meningkat. Selain itu pelaksana juga melakukan pelatihan dan pendampingan kepada Mitra mengenai proses manajemen produksi, administrasi keuangan, promosi, dan penjualan online roti dan kue di media sosial. Tujuannya supaya usaha lebih efisien mulai fase pembelian bahan, stok bahan, produksi, stok barang jadi, termasuk promosi dan penjualan produk secara gratis. Diharapkan dengan pelatihan manajemen, promosi, dan pemasaran online produk roti dan kue, ke depan usaha mitra lebih tertata rapi, professional, dan pemasarannya berkembang hingga seluruh wilayah Kabupaten Sampang.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM), Direktorat Jenderal Risbang, Kemendikisaintek yang telah memberi dukungan dana pada Program Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) BIMA berjudul "Teknologi Oven dengan Pengatur Suhu Untuk Efisiensi Produksi Usaha Mikro Roti dan Kue di Kelurahan Polagan Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang Jawa Timur". Kegiatan dilaksanakan berdasarkan Kontrak Induk No. L24/C3/DT.05.00/PM/2025 Tanggal 28 Mei 2025 dan Kontrak Turunan Nomor: 009/LL7/DT.05.00/PM/2025 Tanggal 28 Mei 2025, serta Kontrak Nomor 002/VI/2025/LPPM/PM/UBHARA, Tanggal 4 Juni 2025. Penulis juga mengucapkan terima-kasih kepada Abdullah Rafli Husaeni dan Arya Septhian Aldino atas partisipasi dan kontribusi sebagai tim mahasiswa, selama pelaksanaan kegiatan PKM sebagai bagian Program Diktisaintek Berdampak.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] I. M. B. Gautama and D. R. Putri, "Perancangan Label Kemasan Aneka Kue dan Banner Sebagai Media Promosi," *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, vol. 1, no. 2, pp. 14–20, 2019, doi: 10.30864/WIDYABHAKTI.V1I2.44.
- [2] A. F. Rokhmah, A. Sholikhah, N. A. Afdillah, S. A. Haliza, S. N. Hayati, and W. A. Mayrena, "Inovasi packaging dan varian rasa terhadap kue sus di daerah Pangkajene kecamatan Tulangan kabupaten Sidoarjo," *BERDAYA EKONOMI : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 84–99, 2025, doi: 10.47201/BERDAYA.V3I2.205.
- [3] S. Andriansyah and Nurhasanah, "Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Kue Lupis Aneka Rasa 'Lukasa' (Tinjauan Aspek Pemasaran)," in *Seminar Nasional Industri dan Teknologi (SNIT)*, 2020, no. Lcm, pp. 478–486.
- [4] R. W. Arief and Y. Pujiharti, "Diversifikasi Olahan Tepung Beras Menjadi Kue Kembang Goyang Aneka Varian Rasa," in *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Agribisnis VI*, 2022, vol. 6, no. 1, pp. 315–320, [Online]. Available: <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/prosiding/article/view/7396/4930>.
- [5] R. Tawani and S. Syamsidah, "Pelatihan pembuatan kue serabi aneka rasa pada ibu rumah tangga di Kabupaten Bantaeng," *DEDIKASI*, vol. 21, no. 2, pp. 162–165, Dec. 2019, doi: 10.26858/DEDIKASI.V21I2.11497.
- [6] R. Rasnia, S. Udu, and L. O. Sahidin, "Inovasi Pengembangan Kuliner Baruasa dan Kemasan Desain Grafisnya," *Jurnal Pembelajaran Seni dan Budaya*, vol. 3, no. 1, p. 286852, 2018, doi: 10.33772/JPSB.V3I1.7803.

- [7] S. Purwanti, M. Nugraheni, N. Munif, E. Chica'al Sandya, and U. N. Yogyakarta, "Peningkatan Keterampilan Pengolahan Aneka Kue Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Kalurahan Margosari," *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, vol. 18, no. 1, pp. 16–23, Nov. 2023, Accessed: May 15, 2026. [Online]. Available: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/68012>.
- [8] A. Adiananda, A. Amirullah, D. Rapitasari, P. N. Wahib, and M. Ulfa, "Teknologi Mesin Pengaduk Adonan dan Kue Semprit Varian Rasa untuk Efisiensi Produksi dan Meningkatkan Pemasaran Jajanan Tradisional Sampang," *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 9, no. 01, pp. 16–27, Jan. 2024, doi: 10.30996/JPM17.V9I01.9694.
- [9] L. Wati, Z. Rosha, and R. Desiyanti, "Manajemen Pengelolaan Usaha Roti Dan Kue Aneka Rasa Sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat di Kecamatan Kuranji," *Jurnal Apresiasi Ekonomi*, vol. 3, no. 1, pp. 25–29, 2019, doi: 10.31846/JAE.V3I1.184.
- [10] A. Adiananda, T. Wardoyo, A. Yulianto, and A. Amirullah, "Teknologi Oven Dengan Pengatur Suhu Untuk Efisiensi Produksi Usaha Mikro Roti Dan Kue Di Kampung Tajung Kelurahan Polagan, Kabupaten Sampang," *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, vol. 10, no. 3, pp. 321–330, 2025, doi: 10.33366/JAPI.V10I3.7832.
- [11] W. Kuncoro, "DPPM Kemendiktisaintek – Ubhara Surabaya Tingkatkan Omzet Penjualan Kue Tradisional di Sampang," *Koran Bhirawa*, 2025.
- [12] "Undang- Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)," 2008.
- [13] "Peta Google Maps Universitas Bhayangkara Surabaya Jl. Syamsul Arifin," 2026, [Online]. Available: <https://www.google.com/maps/dir/Universitas+Bhayangkara+Surabaya,+Jl.+Ahmad+Yani+No.114,+Ketintang,+Kec.+Gayungan,+Surabaya,+Jawa+Timur+60231/Jl.+Syamsul+Arifin,+Rw.+V,+Polagan,+Kec.+Sampang,+Kabupaten+Sampang,+Jawa+Timur/>.