

INOVASI PRODUK RENDAH KALORI: PENGEMBANGAN UMKM D'ROOSE CAKE DENGAN PEMANIS ALAMI STEVIA DI KOTA PADANG

Daimon Syukri¹⁾, Rini Bahar^{1*)}, Ratni Prima Lita²⁾, Wellyalina¹⁾, Novelina¹⁾, Purnama Dini Hari¹⁾, Rina Yenrina¹⁾, Kesuma Sayuti¹⁾, Tuty Anggraini¹⁾, Aurelia Amaliyah Tarumiyo¹⁾, Yasmin Azzahra¹⁾

¹⁾ Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Limau Manis Kecamatan Pauh Kota Padang

²⁾ Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Andalas, Limau Manis Kecamatan Pauh Kota Padang

^{*)} Email Koresponden: rinibahar59@ae.unand.ac.id

ABSTRAK

Tujuan kegiatan ialah melakukan inovasi produk D'roose cake menjadi kue fungsional yang dapat membuat peluang dan ace card bagi usaha D'roose cake yang dapat menyesuaikan perkembangan dan permintaan terhadap produk sehat yang sedang menjadi tren pasar pada saat ini. Penelitian yang dilakukan adalah kualitatif dengan melakukan studi kasus terhadap produk hasil inovasi menggunakan stevia. Pelaksanaan dilakukan menjadi tiga tahap, pertama tahap pendahuluan dimana dilakukan sosialisasi dan diskusi dengan mitra mengenai tujuan, target, dan luaran program. Kedua tahap pelaksanaan, melakukan penelitian dan modifikasi pada resep produk yang telah ada, yakni pada bolu pisang. Ketiga tahap evaluasi, pada tahap ini dilakukan evaluasi terhadap penerimaan masyarakat pada produk hasil inovasi. Hasil kegiatan ini peningkatan kapasitas produksi melalui upgrade alat pemanggang atau oven. Setelah dilakukan upgrade alat kini dapat memproduksi 150 roti dalam waktu ± 4 jam. Kemudian produk hasil inovasi dicobakan ke pasaran pada kegiatan Car Free Day di Gor H. Agus Salim mendapatkan respon konsumen yang baik. Kesimpulan dari kegiatan ini UMKM D'Roose Cake merupakan salah satu industri kue dan bakery yang telah memiliki izin edar P-IRT dan bersertifikasi halal. Kendala yang dihadapi oleh UMKM ini ialah keterbatasan dalam kapasitas produksi. Menanggapi hal tersebut dilakukan upaya pengembangan produksi produk UMKM D'Roose Cake melalui peningkatan kapasitas alat produksi dan pengembangan produk berbasis stevia. Telah dilakukan pengujian pasar untuk produk tersebut pada kegiatan Car Free Day di Gor H. Agus Salim dan diperoleh respon positif konsumen terhadap produk berbasis stevia tersebut.

Kata Kunci: *bolu pisang, roti manis, stevia*

Low-Calorie Product Innovation: Development Of Umkm D'Roose Cake With Stevia As Natural Sweetener In Padang City

ABSTRACT

The purpose of the service activity is to innovate D'Roose Cake products into functional cakes that can create opportunities and ace cards for D'Roose Cake businesses that can adjust the development and demand for healthy products that are currently trending in the market. The research conducted was qualitative by conducting a case study of innovative products using stevia. The implementation was carried out in three stages, first the preliminary stage where socialization and discussion with partners were carried out regarding the objectives, targets, and outcomes of the program. Second, the implementation stage, conducting research and modifications to existing product recipes, namely banana sponge cake. Third, the evaluation stage, at this stage an evaluation of public acceptance of the innovative product is carried out. The results of this activity increased production capacity through upgrading the baking equipment or oven. After upgrading the equipment, it can now produce 150 loaves of bread in ± 4 hours. Then the innovative products were tried to the market at the Car Free Day activity at Gor H. Agus Salim, getting a good consumer response. The conclusion of this activity is that UMKM D'Roose Cake is one of the cake and bakery industries that has a P-IRT distribution permit and is halal certified. The constraints faced by these

MSMEs are limitations in production capacity. In response to this, efforts were made to develop the production of D'Roose Cake MSME products through increasing the capacity of production equipment and developing stevia-based products. Market testing for these products has been carried out at Car Free Day activities at Gor H. Agus Salim and obtained positive consumer responses to these stevia-based products.

Keywords: *banana cake, sweet bread, stevia.*

PENDAHULUAN

Definisi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) menurut Peraturan Pemerintah Nomor 7 Tahun 2021 sebagai berikut, Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah. Kemudian, Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil. Dan kemudian Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan (Hidayat, 2023).

UMKM merupakan bagian dari perekonomian Indonesia yang mandiri dan memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dilihat dari tiga peranan UMKM terhadap perekonomian Indonesia meliputi sarana pemerataan tingkat ekonomi rakyat kecil, sarana mengentaskan kemiskinan dan sarana pemasukan devisa bagi negara (Sulastri, 2022). UMKM D'Roose Cake merupakan UMKM yang memproduksi produk – produk kue dan bakeri seperti roti manis, bolu tapai, bolu pisang, kue kering dan kue gulung. UMKM ini berdiri sejak tahun 2022 di Kelurahan Kampung Lapai, Kecamatan Nanggalo, Kota Padang, Sumatera Barat. Pemilik UMKM ini adalah Mimi Yunaldi. Proses produksi sampai dengan pemasaran dilakukan oleh pemilik. Pemasaran dilakukan melalui promosi di media sosial berupa Instagram dan whatsapp. Pemilik melakukan produksi sesuai dengan pesanan yang diterima melalui whatsapp. Pengiriman pesanan dilakukan menggunakan aplikasi ojek online. Produk unggulan dari UMKM ini adalah roti manis dan bolu pisang.

Roti manis dan bolu pisang yang diproduksi oleh UMKM D'Roose Cake telah memiliki banyak pelanggan dan banyak pesanan yang masuk setiap harinya. UMKM D'Roose Cake terkadang tidak dapat memenuhi pesanan pelanggan dikarenakan kapasitas mesin atau peralatan yang dimiliki UMKM D'Roose Cake tidak dapat memenuhi pesanan yang masuk. Sehingga apabila terjadi lonjakan pesanan, pemilik dengan terpaksa harus menolak pesanan dari pelanggan. Hal tersebut tentunya dapat berakibat kepada keuntungan yang diperoleh oleh UMKM D'Roose Cake sehingga keuntungan yang didapat belum tercapai secara optimal. Apabila UMKM D'Roose Cake memaksakan untuk menerima semua pesanan yang masuk, dikhawatirkan kualitas roti dan bolu yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar UKM D'Roose Cake.

Proses pembuatan roti dan bolu pisang yang dilakukan di UMKM D'Roose Cake, bergantung pada proses pemanggangan menggunakan oven. Oven yang dimiliki oleh UMKM D'Roose Cake merupakan oven gas yang memiliki kapasitas 70 roti. Sehingga waktu yang diperlukan untuk proses produksi menjadi lama. Kendala lain dalam penggunaan oven adalah apabila lalai dalam memindahkan produk maka produk akan gosong. Hal ini dilaporkan oleh Suryani (2020) merupakan salah satu faktor penyebab terjadinya kecacatan pada produk yakni faktor manusia dikarenakan kelalaian yang mengakibatkan tidak terawasi dengan baik proses pemanggangan dan faktor peralatan (mesin) dengan masalah utama alat tidak bekerja dengan baik.

UMKM D'Roose Cake telah memiliki izin edar PIRT dan telah memiliki sertifikasi halal. Hal ini menjadikan nilai tambah untuk UMKM D'Roose Cake. Adanya izin edar dan sertifikasi halal meningkatkan kepercayaan masyarakat dalam membeli produk – produk hasil produksi UMKM D'Roose Cake. Dikatakan bahwa adanya sertifikasi halal sebenarnya bukan karena pengaruh agama, tetapi lebih kepada memberikan jaminan terhadap makanan minuman bahwa layak dikonsumsi dan aman dari hal-hal yang dapat memengaruhi kesehatan bagi masyarakat. Disamping itu, sertifikasi halal bertujuan untuk lebih memberikan jaminan atau kepastian halal suatu produk sehingga tidak menyebabkan kekhawatiran bagi yang mengonsumsinya terutama masyarakat (Widyatama, Karima, Febi, Herawati, Saputro, dan Setiawan, 2023).

Produsen kue dan bakeri di Kota Padang sangat banyak, tercatat pada tahun 2019 sebanyak 2.448 pelaku usaha Industri Makanan Ringan (IMR) yakni pelaku UMKM kue-kue kering dan basah dengan banyak pelaku usaha di kecamatan Nanggalo sebanyak 203 pelaku UMKM (Rosa dan Idwar, 2021) sehingga perlu adanya ciri khas dan keunikan yang dapat dijadikan nilai tambah dalam peningkatan daya saing dengan produsen yang lain. Maka dari itu perlu adanya inovasi produk yang dilakukan, pada kegiatan yang dilakukan oleh Universitas Andalas ini, ditawarkan inovasi produk dengan melakukan substitusi penggunaan gula oleh stevia sebagai pemanis alami.

Kegiatan ini bertujuan untuk melakukan inovasi produk D'roose cake menjadi kue fungsional yang dapat membuat peluang dan ace card bagi usaha D'roose cake yang dapat menyesuaikan perkembangan dan permintaan terhadap produk sehat yang sedang menjadi tren pasar pada saat ini.

METODOLOGI

Pelaksanaan program Universitas Andalas di UMKM D'Roose Cake, Kota Padang, Sumatera Barat. Metode pelaksanaan dibagi menjadi tiga tahap, yaitu pendahuluan, pelaksanaan (Pendampingan), dan evaluasi kegiatan (Putri dkk, 2020; Syaiful dkk, 2018).

1. Tahap Pendahuluan

Tahap pendahuluan pada pelaksanaan program ini dilakukan dengan melakukan sosialisasi dan diskusi di UMKM D'Roose Cake mengenai tujuan, target, dan luaran pada program ini sehingga UMKM D'Roose Cake selaku mitra dapat mendukung tercapainya target dari program ini.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan program dilakukan dengan memberikan pengetahuan mengenai proses inovasi produk olahan pangan dengan memanfaatkan stevia sebagai pemanis. Kemudian dilanjutkan dengan trial dan modifikasi pada resep produk yang telah ada, dalam hal ini diterapkan pada produk roti manis dan bolu pisang. Serta pendampingan dalam proses pengembangan produk berbasis stevia dengan melakukan substitusi pada gula pasir.

3. Tahap Evaluasi

Tahap evaluasi dilakukan sebagai indikator keberhasilan pelaksanaan kegiatan terkait pengembangan produk berbasis stevia. Evaluasi yang dilakukan meliputi evaluasi penerimaan masyarakat terhadap produk baru yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kunjungan dan *Focus Group Discussion* Tim Universitas Andalas dengan UMKM D'roose Cake

Kunjungan dan *Focus Group Discussion* (FGD) dilakukan oleh Tim Unand dengan cara mengunjungi mitra ke tempat produksi D'Roose Cake. FGD merupakan kegiatan berkumpul antar sekelompok orang dengan membahas suatu kendala dan permasalahan kelompok guna mencari solusi bersama terhadap kelancaran suatu kegiatan (Shabina et al., 2024). Kegiatan FGD antara tim Universitas Andalas dengan D'Roose cake membahas terkait kendala yang sedang dialami oleh UMKM D'Roose cake (Gambar 1). Pemasaran yang dilakukan D'Roose cake berdasarkan pesanan secara online maupun permintaan pada beberapa cafe yang ada di Kota Padang sulit untuk dipenuhi karena kapasitas produksi yang kecil dan pengerjaan oleh satu orang sehingga dari segi waktu tidak memungkinkan untuk memenuhi semua pesanan. Kendala ini merupakan kendala yang cukup besar karena dapat menghambat UMKM D'Roose untuk berkembang dan meluaskan zona pemasaran.

Adapun ketertarikan UMKM D'Roose untuk melakukan inovasi produk sehat yang menargetkan golongan pasar tertentu seperti produk berkalori rendah yang dapat dikonsumsi oleh konsumen dengan riwayat penyakit maupun konsumen yang sedang menjalankan pola hidup sehat. Solusi yang dapat diberikan oleh Tim Universitas Andalas dengan memfokuskan kegiatan pada peningkatan kapasitas produksi dan inovasi produk sehat berbasis stevia dengan cara meningkatkan kapasitas mesin produksi, memberikan penyuluhan dan pelatihan terkait produk dengan pemanis stevia, dan melakukan pengenalan produk terhadap konsumen pada kegiatan yang melibatkan banyak orang sehingga dapat membantu usaha D'Roose Cake untuk terus berkembang.



Gambar 1. *Focus Group Discussion* bersama D'Roose Cake

Peningkatan Kapasitas Produksi D'Roose Cake

Terjadinya permintaan pelanggan yang melebihi kapasitas kemampuan UMKM D'Roose dalam memenuhi semua pesanan mengakibatkan adanya beberapa pesanan yang ditolak, hal ini dapat menyebabkan kehilangan pendapatan yang diperoleh. Dengan adanya keterbatasan produksi ini, UMKM D'Roose Cake tidak dapat memanfaatkan potensi penuh dari bisnis mereka. Hal tersebut tentu akan menghambat pertumbuhan bisnis pada UMKM D'Roose Cake. Peningkatan kapasitas produksi merupakan salah satu langkah strategis yang sangat penting sebagai upaya pengembangan UMKM D'Roose Cake. Dalam konteks program ini, tujuan utamanya adalah untuk meningkatkan kapasitas produksi UMKM agar dapat memenuhi permintaan pasar yang lebih besar. Seiring dengan meningkatnya produksi tentunya akan diikuti dengan pendapatan UMKM yang meningkat pula. Selain itu dengan kapasitas dan variasi produk yang beragam akan membuka peluang untuk memasarkan produk ke pelanggan baru dan kalangan pasar yang lebih luas (Afiah, Asmediana, Khotimah, 2024).

D'Roose cake hanya mampu memproduksi 12 roti dalam satu waktu pemanggangan sehingga membutuhkan waktu ± 8 jam untuk memproduksi 70 roti. Roti yang dihasilkanpun memiliki warna yang tidak merata serta beberapa roti gosong akibat penyebaran panas pada alat pemanggang tidak merata (Gambar 2), hal ini menyebabkan banyak kerugian baik dari segi waktu maupun materi. Tim Universitas Andalas membantu UMKM D'Roose cake meningkatkan kapasitas produksi melalui *upgrade* alat pemanggang yang semula oven dengan penyebaran panas berupa batang api menjadi oven berbasis gas yang lebih modern sehingga memiliki penyebaran panas yang merata. Peningkatan kapasitas produksi ini memberikan hasil yang positif terhadap peningkatan produksi d'roose cake menjadi 150 roti dalam waktu ± 4 jam dengan roti yang dihasilkan memiliki warna merata dan tidak ada produk gosong karena alat dilengkapi dengan sistem penyebaran panas dan timer otomatis (Gambar 3). Peningkatan kapasitas ini menjadikan produksi d'roose cake menjadi 2x lebih banyak dan lebih cepat sehingga semua pesanan dapat dipenuhi oleh d'roose cake dan membuka peluang yang lebih besar untuk D'Roose

cake memperluas pasar.



(a)



(b)

Gambar 2. a. Warna Roti Tidak Merata (Oven Sebelum). b. Warna Roti Merata (Oven PKM-MUB).



(a)



(b)

Gambar 3. a. Penyebaran Panas menggunakan Batang Pemanas. b. menggunakan Sistem Penyebaran Panas.

Pendampingan Pembuatan Produk Berbasis Stevia

Gula merupakan salah satu bahan utama yang digunakan dalam produksi kue. Fungsi utama gula sebagai pemanis dalam pembuatan kue adalah meningkatkan nilai kalor produk, memperpanjang masa simpan, dan memperbaiki teksturnya. Roti, kue basah dan kue kering merupakan makanan yang termasuk ke dalam golongan makanan dengan gula dan kalori tinggi yang dapat merujuk pada beberapa masalah terhadap kesehatan seperti karies pada anak, obesitas dan diabetes (1-3). Industri makanan mencoba menawarkan pemanis yang lebih sehat, alami, bergizi, dan rendah kalori kepada konsumen. Stevia merupakan senyawa alami dengan tingkat kemanisan tinggi (200–300 kali lebih manis daripada sukrosa). Stevia merupakan pemanis nonkalori dan telah digunakan sebagai pemanis alami di beberapa negara. Stevia dapat digunakan hampir pada semua jenis makanan (Gökçe, Bozkurt, dan Maskan, 2023).

Adanya kekhawatiran terhadap resiko kesehatan tersebut, konsumen mulai memilah makanan yang memiliki cita rasa sama tetapi tidak berdampak terhadap kesehatan, hal ini memicu terjadinya penurunan terhadap permintaan konsumen pada makanan manis seperti roti, kue basah dan kue kering. Melihat adanya perubahan pola hidup dan konsumsi masyarakat tersebut membuat timbul ketertarikan dalam produksi produk sehat yang mengikuti perkembangan gaya hidup saat ini merupakan langkah d'roose cake dalam memperluas target pasar.

Tim Universitas Andalas memberikan pendampingan dalam pembuatan produk berbasis stevia yang dilakukan pada produk roti manis dan bolu pisang yang sebelumnya diproduksi oleh D'Roose cake menggunakan gula pasir. Stevia merupakan pemanis alami yang berasal dari tanaman *Stevia rebaudiana bertonii* yang memiliki tingkat kemanisan seperti gula dengan indeks glikemik rendah dari gula dan rendah kalori. Disampaikan bahwa stevia memiliki tingkat manis yang melebihi gula pasir, sehingga hal ini dapat menjadi pertimbangan pemilik D'roose cake dalam melakukan inovasi produk, dengan jumlah stevia yang ditambahkan sedikit sudah dapat menggantikan rasa manis yang dihasilkan oleh gula pasir dalam jumlah yang tinggi. Pendampingan dilakukan agar proses produksi dapat dilakukan berjalan secara optimal. Pada roti manis dilakukan substitusi gula pasir menjadi gula stevia pada isian roti yaitu pada isian kacang hijau dan kelapa. Substitusi stevia juga dilakukan pada bolu pisang (Gambar 4).



Gambar 4. Produk Inovasi Bolu Pisang Berbasis Stevia

Uji Penerimaan Pasar terhadap Produk Berbasis Stevia

Pengujian organoleptik memiliki beberapa jenis, salah satunya adalah uji penerimaan (*preference test*). Uji penerimaan digunakan untuk menilai produk baru, dengan memprediksi penerimaan pasar yang diujikan pada panelis tidak terlatih yaitu konsumen (Permadi et al., 2018). Pengembangan produk roti maupun bolu pisang berbasis stevia dilakukan uji coba pasar untuk melihat respon langsung penerimaan konsumen terhadap produk inovasi berbasis stevia. Kegiatan dilakukan pada hari minggu

dengan memanfaatkan hari *Car Free Day* di Gor H. Agus Salim sebagai tempat uji penerimaan pasar karena melibatkan banyak orang dari segala kalangan umur maupun latar belakang (Gambar 5).

Produk yang diujikan berupa roti isian kacang hijau dan kelapa, serta bolu pisang berbasis stevia dan roti isian maupun bolu pisang berbasis gula pasir. Terlihat perbedaan permukaan bolu pisang berbasis stevia dengan bolu pisang berbasis gula pasir, juga terdapat perbedaan jumlah bolu pisang yang dihasilkan menggunakan gula pasir dan gula stevia. Bolu pisang dengan gula pasir menghasilkan bolu dengan jumlah lebih banyak dibanding stevia dengan jumlah adonan yang sama. Berdasarkan hasil uji penerimaan pasar, produk berbasis stevia sama disukainya dengan produk berbasis gula pasir. Selama penjualan terlihat belum banyak konsumen yang kenal dengan produk sehat berbasis stevia sehingga kegiatan ini juga menjadi ajang untuk mengenalkan produk sehat berbasis stevia kepada masyarakat. Dengan hal ini banyak masyarakat yang sudah paham keunggulan produk stevia dibandingkan dengan produk biasa dari segi kesehatan, konsumen yang sudah teredukasi merupakan peluang besar bagi pelaku usaha untuk terus mengembangkan produk berbasis stevia sehingga daya terima masyarakat menjadi meningkat. Keberhasilan kegiatan ini dapat dilihat dari terjualnya semua produk selama kegiatan.



Gambar 5. Uji Penerimaan Pasar Produk D'roose Cake Berbasis Stevia

Workshop dan Evaluasi Kegiatan di D'roose Cake

Workshop merupakan suatu program yang dirancang untuk sekelompok orang yang bersifat praktis, spesifik pada topik tertentu serta memungkinkan kerjasama dan interaksi timbal balik antar peserta (Bojanic et al., 2018). Pada kegiatan workshop yang diadakan oleh Tim Universitas Andalas ke UMKM D'Roose Cake disampaikan mengenai manfaat penggunaan stevia sebagai substitusi gula untuk peningkatan produksi dan pengembangan produk pada UMKM D'Roose cake serta prospek pada berbagai produk yang bisa dikembangkan dengan memanfaatkan substitusi gula pasir dengan stevia, dengan digunakannya gula stevia pada produk-produk D'Roose Cake target pasar yang dapat dijangkau oleh UMKM D'Roose Cake juga dapat bertambah seperti pada

masyarakat yang berusia 40 tahun keatas atau masyarakat yang memiliki riwayat penyakit tertentu atau konsumen yang sedang menjalankan dan lebih memilih produk dengan kalori rendah (Gambar 6).

Evaluasi terhadap produk D'Roose Cake berbasis stevia yaitu bolu pisang dilakukan pengamatan lebih lanjut untuk menentukan perbandingan substitusi gula pasir dengan gula stevia terbaik secara uji sensori maupun kimia yang melibatkan mahasiswa dan dikembangkan menjadi penelitian yang nantinya hasil formulasi optimal ini menjadi formulasi produk D'Roose Cake sehingga dapat membantu dalam pengembangan inovasi produk yang sudah teruji baik dari segi gizi maupun penerimaan panelis.



Gambar 6. Workshop Produk Berbasis Stevia dan Evaluasi Kegiatan PKM-MUB

KESIMPULAN DAN SARAN

UMKM D'Roose Cake merupakan salah satu industri kue dan bakeri yang telah memiliki izin edar P-IRT dan bersertifikasi halal. Kendala yang dihadapi oleh UMKM ini ialah keterbatasan dalam proses produksi. Menanggapi hal tersebut dilakukan upaya pengembangan produksi produk UMKM D'Roose Cake melalui peningkatan kapasitas alat produksi dan pengembangan produk berbasis stevia.

Dengan dilakukan peningkatan kapasitas alat produksi dan pengembangan produk berbasis stevia, diharapkan UMKM D'Roose dapat memenuhi semua permintaan pemesanan produk dan juga mampu memperluas jangkauan pasar. Saran pada kegiatan selanjutnya untuk membantu D'roose cake dalam kegiatan pembukuan dan memperluas sebaran pasar produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada LPPM UNAND yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam program Pengabdian Kepada Masyarakat-Membantu Usaha Berkembang (PKM-MUB No kontrak 58/UN16.19/PM.03.03/PKM-MUB/2024) tahun 2024 dan kepada D'roose Cake yang telah bersedia bekerjasama dan membantu menyediakan tempat pelaksanaan kegiatan serta terima kasih kepada pihak-

pihak yang telah bekerjasama sehingga kegiatan dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiah,R.N., Asmediana A, & Khotimah K. (2024). Pengembangan Usaha Ukm Unais Cake And Bakery Melalui Pelatihan Pemasaran Digital Dan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP). Jurnal (Logista) Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol.8(1), 41-48.
- Bojanic, B.B.R., and Daniela, M.P.J. (2018). Workshops in Education: Theoretical and Practice Issues. Scholarly Paper, DOI: <https://doi.org/10.19090/MV.2018.9.223-234>
- Dewi, L.P.O.S., dan Putu, S.Y. (2023). Potensi Stevia sebagai Suplemen Nondiabetik Penunjang Terapi bagi Penderita Diabetes Mellitus Tipe II. Prosding Farmasi
- Fitriani, D., Kurnia, H.D., dan Daimon, S. (2023). Economic Feasibility of Kemojo Cake Products Using Stevia Extract. Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment
- Gökçe, C., Bozkurt H, Maskan M. (2023). The Use of Carob Flour and Stevia as Sugar substitutes in Sponge Cake : Optimization For Reducing Sugar and Wheat Flour in Cake Formulation. International Journal of Gastronomy and Food Science. Vol.32. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100732>.
- Hidayat, A.N. (2023). Mengenal Program Pembinaan UMKM Kemenkeu Satu Tahun 2023. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpknl-medan/baca-artikel/15879/Mengenal-Program-Pembinaan-UMKM-Kemenkeu-Satu-Tahun-2023.html>. [diakses : oktober 2024].
- Permaidi, M.R., Huda, O., dan Khafidurahman, A. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test, Studi Kasus Roti Tawar menggunakan Algoritms Radial Basis Function Network. Jurnal Mikrotik Vol.8, No.1
- Pramudhitha, F.L. (2024). Inovasi Pembuatan Cookies Sehat dengan Penggunaan Stevia Pengganti Gula dan Bubuk Daun Kelor, Bubuk Betroot serta Bubuk Bunga Telang sebagai Pewarnanya. JumeK. Hal. 67-73
- Putri, R. E., Ferdian, R., Hersyah, M. H., Novani, N. P., Aisuwarya, R., dan Akbar, R. (2020). Optimalisasi Medi Penjualan Online Sebagai Salah Satu Strategi Pemasaran Produk Koperasi Tnun Pandai Sikek. Jurnal Hilirisasi IPTEKS. Vol 3 (1) : 39-46.

- Raini, M., dan Ani, I. Kajian: Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula. Media Litbang Kesehatan
- Rosa, Y. D., dan Idwar. (2021). Strategi Bertahan UMKM Kuliner Kota Padang Saat Pandemi Global Covid 19. Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas. Vol 23 (2) : 371-384
- Shabina, S., Tamrakar, K.A., Perwez, E., Kapoor, P., and Gupta, D. (2024). Focus Group Discussion: An Emerging Qualitative Tool for Educational Research. International Journal of Research and Review Vol 11
- Sulastrri. (2022). Peran Penting UMKM dalam Ancaman Isu Resesi. <https://www.djkn.kemenkeu.go.id/kpkn-balikpapan/baca-artikel/15677/Peran-Penting-UMKM-dalam-Ancaman-Isu-Resesi.html>. [diakses : oktober 2024].
- Suryani, F. (2020). Statistical Quality Control untuk Menganalisa Kecacatan pada Roti Pia. Jurnal Hasil Penelitian dan Karya Ilmiah dalam Bidang Teknik Industri. Vol 6 (2) : 72-78.
- Syaiful, F.L., Dinata, U.G., dan Hidayattullah, Y. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pemanfaatan Limbah Sekam Padi Sebagai Bahan Bakar Kompor Sekam Yang Ramah Lingkungan di Kinali, Pasaman Barat. Jurnal Buletin Ilmiah Nagari Membangun. Vol 1 (3) : 62-69.
- Widyatama, P. R., Karima, Febi E.E., Herawati D.N, Saputro J.A., & Setiawan R. (2023). Sosialisasi Pentingnya Legalitas Dan Kehalalan Produk Umkm Dalam Berwirausaha Di Desa Tanjekwagir, Krembung, Sidoarjo. Jurnal (Karya) Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol.3 (1), 95-101.