

## UPAYA PENINGKATAN PRODUKTIVITAS IKM “IDONUTE” DALAM PROSES DAN PENGEMASAN

M. Ulfah<sup>1</sup>, F. Arina<sup>2</sup>, P.B. Katili<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa  
Jl. Jend. Sudirman Km. 3, Cilegon, Banten 4243

Email : [maria67\\_ulfah@yahoo.com](mailto:maria67_ulfah@yahoo.com), [faula.arina71@gmail.com](mailto:faula.arina71@gmail.com), [nori\\_satrio@yahoo.com](mailto:nori_satrio@yahoo.com)

### ABSTRAK

IKM IDONUTE merupakan IKM yang bergerak dibidang makanan yang memproduksi donat dan *dessert box*. Di masa pandemi Covid-19 dimana hampir semua usaha kuliner bangkrut karena sepi pembeli tetapi IKM ini malah kebanjiran pesanan karena produk donat yang diproduksi unik berbeda dengan bentuk donat pada umumnya. IKM IDONUTE memproduksi donat dalam bentuk huruf dan biasanya dipesan untuk acara ulang tahun atau ucapan hari raya dalam bentuk donat huruf berdasarkan *order*. Kreativitas usaha kuliner unik ini lah yang menjadikan IKM IDONUTE mampu bertahan di masa pandemi Covid-19. Namun yang menjadi masalah di IKM ini proses produksinya masih dilakukan konvensional dengan menggunakan tangan dari mulai mencampur bahan-bahan dan menguleni adonan sehingga proses produksinya memakan waktu lama lebih dari 3 jam dan membuat lelah pembuatnya terutama bagian lengan tangan. Selain itu kemasan donat juga masih nampak sederhana menggunakan kardus tipis yang ukurannya kecil sehingga kurang menarik pelanggan. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diusulkan adanya penerapan teknologi untuk menguleni dan menghaluskan adonan sehingga dihasilkan adonan yang rata dan tekstur yang halus. Kemasan donat didesain sesuai ukuran donat huruf yang dibentuk berdasarkan pesanan dengan warna dan gambar kemasan yang menarik agar punya nilai tambah dan meningkatkan pelanggan. Kemasan didesain dari bahan kardus berlapis plastik dengan menambahkan keterangan nama merk IDONUTE ditutup kemasan.

**Kata Kunci** : Adonan, IKM, Idonute, kemasan, pelanggan

### ABSTRACT

*IKM Idonute is an IKM that is engaged in the food sector that produces donuts and dessert boxes. During the covid-19 pandemic where almost all culinary businesses went bankrupt because there were no buyers but this IKM was actually flooded with orders because the donuts it produced were unique and different from the usual donuts. IKM Idonute produces donuts in the form of letters and are usually ordered for birthdays or holiday greetings in the form of lettering donuts by order. This unique culinary business creativity is what makes IDNUTE IKM able to survive during the covid-19 pandemic. But the problem in this IKM is that the production process is still done conventionally by hand, starting from mixing ingredients and kneading the dough so that the production process takes more than 3 hours to make the maker tired, especially the arms. Besides that, donut packaging still looks simple using thin cardboard whose size is small so that it is less attractive to customers. Based on these problems, it is proposed the application of technology to knead and smooth the dough so that an even dough is produced with a smooth texture. The donut packaging is designed according to the size of the donut letters that are formed to order with attractive packaging colors and images so that they have added value and increase customers. The packaging is designed from a plastic-coated cardboard material by adding the description of the Idonute brand name closed in the packaging.*

**Keywords** : Dough, IKM, Idonute, packaging, order

### 1. PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi dan industri membawa dampak bagi kehidupan manusia terutama pada dunia usaha saat ini. Di samping itu, banyaknya usaha bermunculan baik

perusahaan kecil maupun besar berdampak pada persaingan yang ketat antar perusahaan, terutama persaingan yang berasal dari perusahaan sejenis. Salah satu yang dianggap cukup ramai dalam persaingan yang semakin

ketat ini adalah bisnis di bidang makanan (Aristio A, dkk, 2019). Memulai bisnis kuliner dimasa pandemi Covid-19 seperti saat ini memang sangat riskan. Mudah memulainya namun susah mempertahankannya karena persaingan pada industri makanan saat ini sangat ketat. Salah satunya pada usaha donat. Donat merupakan salah satu makanan selingan atau kudapan yang cukup populer di Indonesia. Donat adalah jenis roti yang proses memasaknya dengan cara digoreng dan memiliki bentuk khas dengan lubang di tengah seperti cincin atau berbentuk bola (Subagjo, 2007). Donat (doughnuts atau donut) adalah penganan yang digoreng, dibuat dari adonan tepung terigu, gula, telur dan mentega (Benny, 2013).

Di era sekarang banyak beragam jenis donat yang dipasarkan. Apalagi pada saat pandemi seperti sekarang ini dimana setiap orang dituntut melakukan kreativitas untuk bertahan agar bisnis usahanya tetap menguntungkan. Di tengah persaingan ini, para pelaku usaha dituntut kreatif untuk melakukan peningkatan, salah satunya melakukan strategi dalam bisnis kuliner. Selain melihat potensi keuntungan, pebisnis juga perlu memperhatikan tantangan yang akan dihadapi, apalagi di era digital yang serba mudah. Mengikuti arus memang perlu, namun penjual/pebisnis juga perlu menemukan sesuatu yang berbeda agar terlihat lebih *outstanding* (D.L.Trenggonowati dkk,2019)

IKM "IDONUTE" yang berlokasi di daerah Ciracas, Kota Serang Banten. IKM ini bergerak dibidang makanan yang memproduksi donat dan *dessert box*. Di era sekarang banyak beragam jenis donat yang dipasarkan dengan merk dagang yang berbeda-beda dan saling bersaing merebut banyak konsumen/pelanggan. Oleh karena itu para pebisnis kuliner dituntut melakukan kreativitas untuk mempertahankan usahanya terutama pada era pandemi saat ini. Di tengah persaingan ini, para pelaku usaha melakukan peningkatan, salah satunya melakukan strategi dan kreativitas bagi usahanya agar mampu bersaing, sehingga perlu keahlian khusus dan membutuhkan tenaga ekstra. (Bahalwan, 2014).

Di masa pandemi Covid-19 dimana hampir semua usaha kuliner bangkrut karena sepi pembeli tetapi IKM IDONUTE ini malah kebanjiran pesanan karena produk donat yang diproduksinya unik berbeda dengan bentuk donat pada

umumnya. IKM IDONUTE memproduksi donat dengan bentuk yang berbeda dengan donat lainnya, tetapi IKM ini bermasalah pada proses produksi yaitu masih konvensional/manual menggunakan tangan dari mulai mencampur bahan-bahan, mengadoni sampai menguleni sehingga proses produksinya memakan waktu sangat lama  $\pm$  1 jam dan tentunya membuat lelah pembuatnya, terutama bagian lengan tangan. Jika lengan tangan merasakan nyeri otot/ sendi, maka dikhawatirkan akan mempengaruhi cita rasa donat untuk adonan donat yang dibuat berikutnya.

Selain itu IKM ini juga bermasalah pada kemasan yang tidak sesuai dengan ukuran donat hurufnya sehingga mengakibatkan rusaknya donat sebelum sampai ke pemesan karena kemasan kardus yang terlalu sempit untuk memuat donat huruf yang dirangkai membentuk kata sesuai pesanan, dan kardus kemasan kurang berkualitas baik dalam ukuran, bentuk maupun warna serta bahan kardus yang tipis sehingga mudah robek dan belum memuaskan pelanggan.

Dari permasalahan yang ada di IKM IDONUTE tersebut maka perlu dilakukan observasi/upaya peningkatan produktivitas terutama dalam hal proses produksi pembuatan donat huruf dan peningkatan kualitas kemasan sehingga dapat meningkatkan pemasaran produk donat tentunya dengan meningkatnya jumlah order.

Dalam hal ini metode yang ditawarkan untuk menghasilkan adonan donat yang homogen/rata adalah dengan menggunakan bantuan mesin mixer yang dilengkapi dengan pengaturan kecepatan pengadukan sehingga adonan donat yang dihasilkan menjadi lebih homogen dan meningkatkan kualitas serta cita rasa donat yang dihasilkan. Diharapkan dengan adanya hibah mesin mixer pada IKM, peningkatan kualitas donat yang dihasilkan baik kapasitas adonan, proses waktu mengadoni dan menguleni lebih cepat, adonan yang dihasilkan lebih rata, cita rasa donat yang lebih lembut serta dapat meningkatkan pemesan donat huruf sehingga kesejahteraan karyawannya juga mengalami peningkatan pendapatan (Artiningsih, NKA,2015)

Oleh karena itu untuk pencapaian tujuan ini perlu dilakukan observasi langsung pada

kondisi IKM yang lebih riil sehingga dapat mengetahui berbagai kondisi yang menjadi masalah pada IKM. Kajian lebih mendalam terhadap hal ini adalah untuk mendapatkan alternatif solusi maupun keputusan yang dapat meningkatkan produktivitas IKM berbasis lokal. Berdasarkan sumber yang didapat, Putti (2010) produktivitas adalah seberapa baik berbagai sumber daya (masukan-masukan) itu diolah dan digunakan untuk mencapai suatu tingkat hasil ataupun sasaran yang spesifik.

IKM menjadi sukses dan berhasil ternyata bukan hanya karena keahlian/ kreatifitas yang dimiliki, tetapi juga karena beberapa hal diantaranya kreatifitas/kewirausahaan individu/orang untuk melahirkan inovasi, tersedianya bahan baku, modal/ finansial, tersedianya informasi pengetahuan dan teknologi, dan juga tersedianya pasar dan dukungan infrastruktur. Untuk ini perlu adanya upaya-upaya khusus untuk pengembangan inovasi dan usaha dalam rangka mengurangi pengangguran dan pendapat masyarakat. (D.L.Trenggonowati dkk,2019).

Pendampingan terhadap ketersediaan teknologi diharapkan dapat membantu meningkatkan produktivitas terutama dalam hal proses produksi IKM dan menjaga kualitas produk donat huruf yang unik serta cita rasa donat supaya tetap lembut. Disamping itu, pendampingan mendesain kemasan donat yang lebih menarik baik dalam hal ukuran, bahan, dan desain gambar dan warna yang menarik dan memuaskan pelanggan, sehingga diharapkan dapat memberikan nilai tambah serta menambah banyak order/pemesanan.

Program ini secara khusus diharapkan dapat membantu IKM IDONUTE supaya tercapai peningkatan mutu produktivitas melalui penerapan teknologi dan nilai tambah kemasan produk yang lebih menarik.

## 2. METODE

Kegiatan sosialisasi teknik pelaksanaan dilakukan dalam tiga tahap. Tahap pertama dilakukan observasi. Tahap kedua kegiatan inti pengabdian. Terakhir tahap ketiga adalah evaluasi.

Tahap pertama kegiatan observasi di IKM IDONUTE dilakukan untuk mengetahui/mengamati berbagai kondisi dan mengidentifikasi permasalahan yang ada di IKM.

Dari kegiatan ini dapat diketahui bahwa proses produksi donat dari mulai mencampur, mengaduk, mengadoni dan menguleni masih dilakukan secara konvensional/manual dengan tangan dan kemasan Donat huruf yang sederhana masih menggunakan kardus tipis dan warna kardus polos sehingga nampak kurang menarik dan tidak dapat meningkatkan produktivitas dan tidak menambah order.

Tahap kedua adalah kegiatan pendampingan pengabdian di IKM IDONUTE dalam hal ini pendampingan teknologi mesin pengulenan adonan, sehingga tidak perlu lagi dilakukan secara konvensional/manual. Pada kegiatan ini perlu dilakukan pendampingan yang lebih mendalam terkait penggunaan mesin untuk mencampur bahan-bahan, mengaduk, dan menguleni adonan. Pendampingan lain yaitu memperbaiki kemasan dengan mendesain kemasan kardus donat yang sesuai dengan ukuran donat huruf dan desain gambar penutup kemasan dengan merk dagang sendiri disertai no kontak IKM.

Tahap ketiga adalah evaluasi. Pada tahap ini dilakukan evaluasi terkait penggunaan mesin di tahap kedua, apakah mancampur bahan-bahan, mengadoni dan menguleni dengan menggunakan mesin ini benar-benar lebih meringankan pekerjaan dan hasilnya memuaskan (adonan bertekstur lembut, ringan dan mengembang). Berikutnya dilakukan evaluasi pendampingan untuk nilai tambah kemasan supaya lebih menarik.

Hasil yang diperoleh dalam bentuk analisis baik sebelum dan sesudah pendampingan/ sosialisasi tentang penerapan teknologi dan nilai tambah kemasan sehingga dapat menampilkan informasi pengetahuan serta dilengkapi dengan bukti dokumentasi untuk memperkuat hasil, analisa dan pembahasan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian tahap pertama ini dilaksanakan di Banten tepatnya berlokasi di Perumahan Bumi Mukti Indah A6/07 RT 003 RW 009 Kecamatan Serang Kota Serang Banten..

Kegiatan ini untuk memastikan permasalahan yang terdapat di lapangan dalam hal ini IKM IDONUTE dengan melakukan observasi secara langsung bersama tim

pengabdian. Dari hasil observasi didapatkan dua permasalahan pokok yakni lamanya proses penghalusan adonan hingga memastikan adonan tidak ada gumpalan dan berstektur lebih halus dan kalis untuk dapat dibentuk donat huruf, yang kedua adalah peningkatan kemasan atau *packaging* Donat, yang semula berukuran kecil/sempit diupayakan adanya perbaikan kemasan dengan ukuran yang cukup untuk menyusun kata/ucapan sesuai pesanan pelanggan sehingga donat huruf yang dibentuk tidak rusak.

### 1. Penerapan Teknologi Penghalus Adonan

Kegiatan mencampurkan bahan-bahan dan menguleni adonan di IKM IDONUTE sebelumnya dilakukan secara konvensional atau manual menggunakan tangan. Dari aspek efisiensi, selama ini industri donat IKM IDONUTE masih sederhana seperti pencampuran bahan pada pembuatan donat huruf dengan cara yang manual yaitu menggunakan tangan manusia sehingga lamanya waktu pencampuran bahan yaitu sekitar 1 (satu) jam padahal apabila menggunakan mesin pengaduk donat atau mixer hanya membutuhkan waktu 5-10 menit. Perbedaan durasi waktu ini cukup signifikan sehingga pada aspek efisiensi masih dinilai kurang, sedangkan pada aspek produktivitas, apabila menggunakan mesin pengaduk donat atau mixer maka produktivitas akan meningkat yaitu dapat menghasilkan adonan donat huruf 4 (empat) kali lebih banyak dalam kurun waktu yang sama. Efisiensi dan produktivitas dapat digunakan untuk mengukur kinerja suatu unit kegiatan ekonomi. (Mulyadi, 2007).

Berikut adalah langkah pembuatan donat huruf di IKM IDONUTE yang dilakukan sebelum menggunakan mesin mixer. Pertama mempersiapkan beberapa bahan dan wadah untuk pembuatan donat huruf. Bahan yang harus disiapkan adalah tepung terigu, kentang, gula halus, fermipan atau ragi instan, susu bubuk, mentega, telur, garam, air, vanilli, minyak sayur, dan untuk topping coklat batang, meses, kacang, oreo dan sprinkle. Menyiapkan juga beberapa wadah yang diperlukan untuk adonan yang akan dibuat. Setelah bahan dan wadah sudah siap, berikutnya bisa langsung membuat adonan, pertama kali siapkan kentang lalu dikupas dan potong tipis selanjutnya dikukus sampai empuk, kemudian kentang dihaluskan. Campur kentang

yang sudah dihaluskan dengan gula halus dan kuning telur. Berikutnya campur tepung terigu, susu bubuk, dan ragi instan hingga rata. Aduk campuran tepung dan kentang lalu tambahkan air sedikit-sedikit, kemudian aduk sampai kalis. Berikutnya tambahkan mentega dan garam sambil terus diuleni sampai kalis dan tidak lengket, dalam proses ini masih menggunakan cara konvensional dengan tangan. Di proses inilah yang memerlukan perhatian karena akan menentukan berhasil tidaknya adonan donat, dan harus dipastikan bahwa tidak ada gumpalan pada adonan, karena jika pada proses ini masih ditemukan gumpalan pada adonan akan sangat mempengaruhi bentuk donat huruf yang dihasilkan. Setelah adonan kalis simpan di dalam baskom, tutup dengan kain yang lembab sekitar 10 menit atau hingga adonan donat mengembang sedikit. Setelah mengembang tekan-tekan adonan agar gasnya menghilang. Selanjutnya bagi adonan menjadi ukuran 40-50 gram per-adonan. Kemudian cetak adonan dengan menggunakan cetakan huruf dan angka sesuai *order*. Selanjutnya panaskan minyak dengan api kecil dan goreng adonan donat yang sudah dibentuk huruf sampai matang sempurna dan siap ditiriskan, setelah tiris kemudian ditabur topping sesuai yang diinginkan.

Proses membuat toppingnya adalah potong coklat batangan sesuai kebutuhan dan warna, masukan ke dalam mangkok stainless, selanjutnya panaskan air dengan api kecil. Masukan mangkok stainless kedalam air yang sedang menyala apinya, hingga coklat meleleh, Setelah itu celupkan donat huruf ke dalam coklat tersebut dan diberi topping, Untuk varian topping ada 4 jenis macam, yaitu oreo, meses, kacang, dan sprinkle. Kemudian *packing* donat huruf dalam kemasan kardus dengan menyusun/membentuk kata/ucapan sesuai pesanan pelanggan.

Permasalahan utama yang diidentifikasi pada IKM IDONUTE, proses mencampurkan, mengaduk, mengadoni dan menguleni masih dilakukan secara konvensional dengan tangan. Oleh karena itu dibutuhkan waktu yang cukup panjang  $\pm 1$  jam untuk proses produksinya dan butuh tenaga ekstra. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka diusulkan adanya penerapan teknologi untuk menguleni dan menghaluskan adonan sehingga dapat memastikan adonan siap

dibentuk/kalis. Mesin Mixer pengulen dan penghalus adonan nampak seperti pada Gambar 1 di bawah ini.



**Gambar 1.** Mesin Pengulen dan Penghalus Adonan

Cara penggunaan mesin mixer pengulen dan penghalus adonan adalah dengan mencolokkan kabel mesin ke saklar listrik, lalu *setting* aksesories dasar yaitu memilih *bowl dough hook* untuk adonan roti, *flat beater* untuk adonan *cookies* (kue) dan *Wire Whip* untuk telur, mentega, gula. Setelah memilih tombol untuk jenis adonan yang diinginkan kemudian memasukan bahan-bahan seluruhnya dengan urutan langkah bahan-bahan yang dimasukkan seperti saat awal membuat adonan (sebelum menggunakan mixer). Seluruhnya dicampur kedalam wadah *stainless steel* yang sudah disiapkan menggunakan mesin ini dengan mengatur kecepatan dengan tingkat putaran paling rendah sampai yang tinggi. Mesin *mixer* ini mempunyai 6 tingkat kecepatan dan 3 macam adonan dari bahan-bahan yang akan dimasukkan dalam wadah *stainless*. Proses menguleni dan menghaluskan adonan yang awalnya memerlukan waktu lama lebih dari 1 jam, maka dengan menggunakan mesin *mixer* ini cukup dilakukan  $\pm 5-10$  menit dengan hasil adonan yang lembut dan rata. Setelah kalis kemudian adonan dalam wadah *stainless steel* ditutup dengan kain lembab sekita 10 menit hingga adonan mengembang sedikit. Langkah berikutnya Setelah mengembang tekan-tekan adonan agar gasnya menghilang. Selanjutnya bagi adonan menjadi ukuran 40-50 gram per buah. Kemudian cetak adonan dengan menggunakan cetakan huruf sesuai *order*.

Peningkatan produksi dengan menggunakan mesin *mixer* pengaduk roti

elektrik dihasilkan penggunaan waktu yang lebih cepat dan efisien untuk pengulenan dan pengkalisian adonan yang singkat, dan kapasitas produksi yang dihasilkan lebih banyak dalam waktu yang sama serta dapat meningkatkan mutu/kualitas produk donat baik dari rasa maupun tekstur donat. (Mustakim dkk, 2018).

## 2. Nilai Tambah Kemasan Produk Donat Huruf

Hasil identifikasi pada proses pengemasan donat huruf sebelum dikirim ke pemesan sering dicomplain pemesan karena produk donat yang sudah dikemas dalam bentuk susunan kata (sesuai pesanan) kurang bagus dalam hal bentuk hurufnya karena rusak sehingga menurunkan kualitas. Dalam hal bentuk hurufnya rusak diakibatkan ukuran kardus kemasan yang terlalu kecil mengakibatkan bentuk donat huruf nempel dengan huruf yang lain sehingga merusak bentuk huruf dari donat tersebut. Berikut gambar donat huruf dalam kemasan kardus sebelum dilakukan perubahan desain kemasan.



**Gambar 2.** Produk donat dalam kemasan lama

Gambar 2. Menunjukkan bahwa produk donat yang sudah siap dipasarkan dikemas dalam kardus yang ukurannya kecil sehingga donat yang berbentuk huruf disusun berdempetan dan mengakibatkan bentuk huruf rusak dan kualitas donat jadi turun bahkan dicomplain pemesan.

Dari hasil identifikasi ini maka dilakukan untuk memperbaiki ukuran dan bentuk kemasan donat yang lebih baik dan menarik konsumen. Kemasan dibuat untuk dapat memuat/menyusun kata tiga baris dan tidak berdempetan antar huruf serta kemasan terbuat dari bahan kardus berlapis plastik yang tidak menempel terutama bagian bawah karena diberikan alas kertas dan desain warna yang menarik, sehingga

meningkatkan jumlah pelanggan dengan ini secara otomatis penjualan bertambah dan keuntungan juga bertambah besar.

Berikut gambar desain kemasan kardus dan produk donat huruf yang dikemas setelah dilakukan desain kardus kemasan yang baru yang memberikan nilai tambah.



Gambar 3. Produk Donat setelah diberikan Nilai Tambah Kemasan

#### 4. KESIMPULAN

Dari hasil observasi langsung di IKM IDONUTE dan melakukan pendampingan untuk meningkatkan produktivitas dalam proses dan kemasan dapat disimpulkan :

1. Pendampingan menggunakan teknologi dengan mesin *mixer* pada IKM IDONUTE dapat meningkatkan produktivitas atau nilai tambah terutama pada proses produksi dari proses mencampur bahan-bahan, mengaduk, mengadoni dan menguleni lebih cepat hanya butuh waktu  $\pm$  5-10 menit yang awalnya  $\pm$  1 jam sehingga lebih efisien, selain itu dihasilkan adonan yang lebih lembut dan meningkatkan cita rasa, dan meringankan beban kelelahan tangan pembuatnya.
2. Pendampingan dengan mendesain kemasan yang lebih besar yaitu ukuran 36,5 x 27,5 x 5,5 cm dan penutup kardus dengan gambar yang disertai merk IDONUTE dapat meningkatkan *order* dan memuaskan pelanggan.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Terima Kasih kepada Fakultas Teknik Universitas Sultan Ageng Tirtayasa yang telah mendanai penelitian ini, juga ucapan terimakasih

kepada IKM IDONUTE atas kesediaannya sebagai mitra pengabdian masyarakat dan kerjasamanya selama proses pengabdian berlangsung, dan juga kepada tim pengabdian masyarakat atas kerjasamanya yang luar biasa.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Aristio A, Wijaya, Laudry, G. Tjiputra<sup>4</sup>, Ivan Kristopher, K. Widjanarko, V. Tan, L. Marchalina, (2019). Pendampingan Usaha Kecil dan Menengah Donat Kentang dalam Peningkatan Efisiensi, Produktivitas, dan Pendapatan, JPM Jurnal Pemberdayaan Masyarakat, Vol. 01, No. 02.
- Artiningsih. N. K. A. (2015). Penerapan Penggunaan Mixer pada Industri Donat di Bawen Kabupaten Semarang. Seminar Nasional Peningkatan Kapabilitas IMKM dalam Mewujudkan UMKM Naik Kelas.
- Ayustaningwarno. F. (2014). Teknologi Pangan. Graha Ilmu.
- Bahalwan, F. (2014). Roti Empuk (Resep Dasar Roti). NCC Indonesia in Bread Recipe. Third Edition. University of Wisconsin Madison. New York.
- Benny V. Lotulung. (2013). Penggunaan Tepung Jalejo (Jagung, Kedelai, Kacang Hijau) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Donat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta Buletin Pertanian Perkotaan Volume 3 Nomor 1 2013. 7-13
- D. L. Trenggonowati<sup>1</sup>, Kulsum, P.B. Katili, A. Ridwan, M. Ulfah, Y. Muharni, P.F. Ferdinant, E. Febianti, A. Gunawan, N. Wahyuni. (2019). Upaya Peningkatan Produktivitas di IKM BAKPAO XYZ, Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ, E-ISSN: 2714-6286.
- Joseph M. Putti. (2010). Memahami Produktivitas. Binarupa Aksara. Jakarta
- Mulyadi. (2007). Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen, Sistem Pelipatgandaan Kinerja Perusahaan. Jakarta: Salemba Empat.
- Mustakim Sahdan, Sigit Purnawan, Muntasir, Hari Rarindo, Sri Prilmayanti Awaluddin. (2018). Penerapan Mesin Pengaduk

Adonan Dan Etalase Produk Pada Usaha  
Pembuatan Kue Ulenan Dan Donat Di Pasar  
Tradisional Penfui. Kupang.

Subagjo, A. (2007). Manajemen Pengolahan Kue  
dan Roti. Yogyakarta: Graha Il

