

PENINGKATAN KINERJA UMKM JANGGELAN DI KABUPATEN PACITAN MELALUI INTRODUKSI TEKNOLOGI PRODUKSI DAN MANAJEMEN KEUANGAN

Wiwit Rahayu¹, Dwi Ishartani², dan Nuning Setyowati³

^{1,3}Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

²Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret

^{1,2}Pusat Penelitian dan Pengembangan Pangan, Gizi,
dan Kesehatan Masyarakat, LPPM UNS

Email: wiwit_uns@yahoo.com

ABSTRACT

"Janggelan" (Mesona palustris BI) that known by the name of Black Cincau is one of the plant species in Indonesia are grown widely in Pacitan, especially in Bandar sub district. "Janggelan" in Bandar subdistrict has good prospects to be developed because a lot of production and marketing is widespread. This opportunity was captured by residents in the "Jeruk Village", Mr. Suyanto who processing wet "janggelan" into dry "janggelan" with the business name "Suyatno Janggelan" and Mr. Haris Kuswanto who processing "dry janggelan" become Cincau with the business name "Cincau Lestari". Problems encountered in the development of "Janggelan Business" are limited means of production, the production process is not suitable to the standards of food processing and financial management is not well ordered. Activities were undertaken aim to improve the performance of both SMEs partners. Activities include training of the Good Manufacturing Process (GMP), practical bookkeeping training and the introduction of production technology in the form of janggelan chopper machine, stainless steel drum for cooking "janggelan", and the generator as a power source for a mechanical stirrer. From this activity, SMEs partners can increase the production and quality of products that suitable to the standards of Good Manufacturing Process, and have the financial records. At the end, this activity can increase revenues of SMEs partner.

Keywords: "janggelan", the performance of SMEs, production technology, financial management

PENDAHULUAN

Janggelan (*Mesona palustris* BL.) disebut *grass jally* atau lebih sering dikenal dengan nama Cincau Hitam merupakan salah satu spesies tanaman di Indonesia. Secara umum tanaman cincau bermanfaat sebagai bahan pangan fungsional, tanaman konservasi karena memiliki kemampuan untuk dapat hidup pada kondisi yang kering dan tidak subur tanahnya serta sebagai komoditas agribisnis dan agroindustri (Pitojo dan Sumiati, 2005).



Gambar 1. Tanaman Janggelan dan Jelly Janggelan

Kandungan utama yang terdapat dalam cincau hitam adalah air, hampir mencapai 98%. Oleh karena itu banyak orang menggunakan cincau hitam sebagai makanan rendah kalori untuk diet baik untuk alasan kesehatan maupun keperluan melangsingkan tubuh. Cincau dapat dimakan dalam jumlah banyak tanpa perlu khawatir menjadi gemuk (Astawan, 2002). Selain itu kandungan serat di dalam cincau juga tinggi. Penelitian yang dilakukan oleh Direktorat Gizi Departemen Kesehatan terhadap cincau mengungkapkan terdapat 6,23 gram kandungan serat kasar dalam 100 gram gel cincau. Ini berarti bila cincau dikonsumsi bersama dengan buah dan sayur mayur sehari-hari bisa memadai untuk memenuhi kebutuhan serat harian sebesar 30 gram sehingga bisa membantu memerangi

penyakit degeneratif seperti jantung coroner (**Error! Hyperlink reference not valid.**)

Dengan semakin digemarinya cincau hitam oleh seluruh lapisan masyarakat, maka tanaman janggelan mempunyai nilai ekonomis yang semakin penting (<https://cincausehat.wordpress.com/tag/cincau-hitam>). Peluang pengembangan usaha cincau hitam ini ditangkap oleh warga masyarakat di Kecamatan Bandar Kabupaten Pacitan.

Kecamatan Bandar Kabupaten Pacitan merupakan salah satu wilayah penghasil janggelan. Di Kecamatan Bandar khususnya di Desa Jeruk, janggelan merupakan salah satu penopang perekonomian rumah tangga yang penting karena kondisi lahan kering menjadikan aktivitas usahatannya terbatas. Desa Jeruk Kecamatan Bandar memiliki 6 dusun dan di keenam dusun tersebut menghasilkan janggelan.

Selain terdapat budidaya janggelan, di Desa Jeruk Kecamatan Bandar juga terdapat UMKM pengolah janggelan baik yang mengolah janggelan basah menjadi kering maupun mengolah janggelan sampai menjadi cincau masak. Di antara UMKM tersebut adalah milik Bapak Suyatno yang mengolah tanaman janggelan basah menjadi rajangan janggelan kering dengan nama usaha "Suyatno Janggelan" dan Bapak Haris Kuswanto yang mengolah janggelan menjadi cincau masak dengan nama usaha "Cincau Lestari" .

Berdasarkan penuturan Bapak Haris, usaha janggelan di Kecamatan Bandar khususnya di Desa Jeruk memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Produksinya banyak dan pemasarannya sudah meluas tidak hanya di Kabupaten Pacitan tetapi memasok ke wilayah lain di Jawa Timur dan Jawa Tengah seperti Solo dan Wonogiri bahkan Jakarta dan luar Pulau Jawa seperti Bali dan Pekanbaru.

Masalah yang sering dihadapi oleh para pelaku UMKM antara lain mengenai teknologi produksi, pengelolaan keuangan, pemasaran produk, kualitas

sumberdaya manusia, dan permodalan. Salah satu masalah yang sering diabaikan oleh pelaku UMKM adalah mengenai pengelolaan keuangan. Dampak diabaikannya pengelolaan keuangan mungkin tidak terlihat secara jelas, namun tanpa pengelolaan keuangan yang baik, usaha yang mempunyai prospek bagus dapat menjadi bangkrut (Ediraras, 2010)

Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM janggalan dalam pengembangan usahanya antara lain adalah masalah yang terkait dengan produksi yaitu terbatasnya sarana produksi, proses produksi yang masih kurang memenuhi standar pengolahan pangan, dan masalah manajemen terutama terkait dengan manajemen keuangan yang belum tertata dengan baik. UMKM Suyatno Janggalan mengalami kendala untuk memenuhi permintaan pasar akibat produktivitas yang rendah dalam proses produksi karena alat perajang yang digunakan masih manual berupa pisau/parang. UMKM Cincau Lestari mengalami masalah dalam produksi terkait dengan kapasitas produksi yang masih belum mampu memenuhi permintaan pasar karena peralatan produksi yang masih terbatas dan masih banyak yang dikerjakan secara manual.

Dari sisi manajemen kedua UMKM belum memiliki manajemen keuangan yang baik. Selama ini kedua UMKM belum melakukan pembukuan terhadap pemasukan dan pengeluaran dengan baik. Hal ini mengakibatkan mereka tidak dapat menghitung secara pasti biaya dan keuntungan usaha sehingga kesulitan untuk merencanakan pengembangan usaha.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM) ini bertujuan untuk meningkatkan kinerja UMKM Janggalan di Kecamatan Bandar Kabupaten Pacitan melalui introduksi teknologi produksi dan manajemen keuangan.

METODE/APLIKASI

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi UMKM Janggelan di Kecamatan Bandar Kabupaen Pacitan dan dalam rangka meningkatkan kinerjanya maka metode yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan IbM ini adalah adalah pelatihan, introduksi teknologi produksi, dan pendampingan. Pelatihan yang dilakukan meliputi Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB) dan pelatihan pembukuan praktis. Teknologi produksi yang diintroduksi berupa mesin perajang janggelan mekanis, peralatan pemasak janggelan yang higienies berupa *drum stainless steel* dan genset sebagai sumber daya listrik alat pengaduk janggelan secara mekanis.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Peningkatan kinerja UMKM janggelan diperlukan dalam rangka memenuhi permintaan konsumen baik berupa peningkatan jumlah dan kualitas produk janggelan. Selain itu peningkatan kinerja diperlukan dalam rangka pengembangan usaha. Oleh karena itu, dalam rangka meningkatkan kinerja UMKM Janggelan di Kecamatan Bandar Kabupaten Pacitan, kegiatan yang dilaksanakan dalam IbM ini adalah:

Pelatihan Cara Pengolahan Makanan Yang Baik (CPMB)

Cara Pengolahan Makanan yang Baik merupakan suatu pedoman atau prosedur yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi. Industri pengolahan makanan harus memenuhi standar Cara Pengolahan Makanan yang Baik jika ingin produknya semakin berkembang dan dipercaya masyarakat maupun distributor ([www.agroindustri.org/2015/08/penerapan GMP untuk memproduksi makanan yang baik](http://www.agroindustri.org/2015/08/penerapan-GMP-untuk-memproduksi-makanan-yang-baik)). Produk yang bermutu adalah produk yang memenuhi kualitas yang diinginkan konsumen dan standar perdagangan serta aman.

Dalam rangka meningkatkan kualitas produk janggolan pada UMKM mitra maka dilakukan pelatihan Cara Pengolahan Makanan yang Baik. Pelatihan bertempat di UMKM Cincou Lestari dan diikuti 11 orang dari dua UMKM mitra.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan CPMB

Pada Pelatihan Cara Pengolahan Makanan yang Baik, peserta pelatihan mendapatkan pengetahuan tentang pentingnya cara pengolahan makanan yang baik pada UMKM mitra, tahap-tahap yang harus diperhatikan dalam pengolahan pangan yang baik, dan sarana prasarana yang sebaiknya dipakai dalam pengolahan pangan serta standar kebersihan tempat kerja dan tenaga kerja.

Pelatihan Pembukuan Praktis

Salah satu masalah yang sering diabaikan oleh pelaku UMKM adalah mengenai pengelolaan keuangan. Dampak diabaikannya pengelolaan keuangan mungkin tidak terlihat secara jelas, namun tanpa pengelolaan keuangan yang baik, usaha yang mempunyai prospek bagus dapat menjadi bangkrut (Ediraras, 2010). Permasalahan manajemen keuangan ini juga merupakan masalah yang belum diperhatikan oleh UMKM mitra.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Pembukuan Praktis

Materi yang diberikan meliputi kepentingan UMKM memiliki manajemen keuangan yang baik dan latihan mengisi buku kas. Selain pemberian materi dan pelatihan pencatatan transaksi keuangan, pada pelatihan pembukuan praktis, masing-masing UMKM mendapatkan sarana pembukuan praktis berupa buku kas kecil, buku kas besar, dan kalkulator.

Introduksi Teknologi Produksi

Teknologi produksi merupakan salah satu faktor yang menentukan produktivitas UMKM. Teknologi produksi dapat meningkatkan kuantitas maupun kualitas produksi. Teknologi produksi yang diintroduksi pada kegiatan IbM ini berupa:

Mesin Perajang Janggolan

Mesin perajang janggolan diberikan kepada UMKM Suyatno Janggolan. UMKM Suyatno janggolan mengolah janggolan basah menjadi rajangan janggolan kering. Proses yang dilakukan adalah mengeringkan janggolan basah, membersihkan dari kotoran dan rumput, kemudian dirajang. Janggolan yang dirajang terdiri atas daun dan batang. Selama ini alat yang digunakan untuk merajang adalah parang, sehingga membutuhkan tenaga besar dan

produktivitasnya rendah. Alat perajang janggelan yang diintroduksi merupakan mesin rekayasa sesuai dengan masukan mitra, karena mesin perajang janggelan tidak sama dengan mesin perajang rumput yang banyak dijual di pasar. Berdasarkan pengalaman mitra, mesin perajang rumput apabila digunakan untuk merajang janggelan tidak bagus hasilnya karena batang janggelan pecah. Mesin perajang janggelan yang diintroduksi berkekuatan 2 PK dan digerakkan dengan mesin penggerak merk Loncin berbahan bakar bensin dengan tipe G160 FA berkekuatan 5.5 PK. Cara kerja mesin perajang janggelan yang diintroduksi tidak seperti mesin perajang rumput dengan pisau pemotong tetapi dengan cara kerja menggunting sehingga batang janggelan tidak pecah. Pisau gunting dapat diatur untuk disesuaikan dengan panjang-pendeknya rajangan janggelan yang diminta oleh konsumen.

Bantuan mesin perajang janggelan ini dilengkapi dengan pemberian bantuan terpal dan alas penyimpanan janggelan. Terpal diberikan sebagai alas pada proses perajangan janggelan sehingga terjaga kebersihannya. Sedangkan alas penyimpanan janggelan dari kayu diberikan kepada UMKM Suyatno Janggelan agar penyimpanan janggelan kering tidak langsung bersentuhan dengan tanah.

Pelaksanaan kegiatan ini diawali dengan pemesanan alat perajang janggelan mekanis dilanjutkan penyerahan alat. Penyerahan alat bertempat di UMKM Suyatno Janggelan.



Gambar 4. Pemesanan dan Penyerahan Mesin Perajang Janggelan

Drum Stainless steel

Drum stainless steel diintroduksikan kepada UMKM Cincou Lestari. Selama ini UMKM Cincou Lestari dalam proses produksinya sudah mempunyai *drum stainless steel* tetapi jumlahnya terbatas (1 buah) dan drum lainnya tidak terbuat dari *stainless steel*. Introduksi drum stainless steel kepada UMKM cincou lestari dimaksudkan untuk menambah kapasitas produksi dan meningkatkan kualitas produk janggelan yang dihasilkan. *Drum stainless steel* yang diintroduksikan berjumlah 2 buah. Drum yang diintroduksi didesain sesuai dengan masukan dari mitra. Oleh karena itu drum yang dintroduksikan tidak dibeli dalam bentuk jadi. Proses pembuatan diawali dengan pembelian bahan-bahan yang diperlukan kemudian dibuat di bengkel teknik.



Gambar 5. Kegiatan Penyerahan *Drum Stainles steel*

Pemberian bantuan berupa 2 buah *drum stainless steel* menjadikan produktivitas meningkat, waktu produksi lebih cepat, dan kualitas produk lebih baik. Produktivitas meningkat 2-3 kali dari sebelumnya.

Alat Pengaduk Janggalan Mekanis

Pemasakan janggalan janggalan kurang lebih membutuhkan waktu 8 jam. Dalam proses pemasakan salah satu yang harus dilakukan adalah pengadukan. Pada UMKM Cincau Lestari tungku pemasak ada kurang lebih 8 buah. Sekali pemasakan biasanya dilakukan secara bersamaan. Untuk mempermudah dan mempercepat pengadukan maka dibutuhkan alat pengaduk mekanis. UMKM Cincau Lestari sudah memiliki alat pengaduk mekanis tetapi yang bisa diperasikan hanya satu. Awalnya kegiatan IbM ini bermaksud untuk menambah alat pengaduk mekanis. Namun ternyata UMKM mitra sudah memiliki alatnya tetapi tidak dapat dioperasikan karena terkendala daya listrik yang tidak memadai. Oleh karena itu, sesuai dengan kesepakatan dengan UMKM mitra, alat pengaduk mekanis tidak ditambah tetapi yang dilakukan adalah meningkatkan daya listrik dengan memberikan bantuan berupa Genset .



Gambar 6. Penyerahan Genset sebagai Penggerak Pengaduk Janggalan

Genset yang diberikan adalah Genset LONCIN 4800-F dengan daya listrik 2400 watt. Dengan adanya genset, 3 alat pengaduk mekanis yang dimiliki UMKM Cincau Lestari dapat dioperasikan dan hambatan proses produksi karena pemadaman listrik oleh PLN dapat diatasi.

Pendampingan

Kegiatan pendampingan dilakukan dalam implementasi pelatihan yang dilakukan yaitu pelatihan pembukuan praktis dan pelatihan Cara Pengolahan Makanan yang Baik. Pendampingan dalam pelatihan pembukuan praktis dilakukan dengan memberikan contoh pengisian buku kas dan memotivasi UMKM mitra untuk mencatat pemasukan dan pengeluaran usaha untuk dapat mengetahui keuntungan yang diperoleh. Motivasi terus dilakukan karena kedua UMKM mitra tidak terbiasa melakukan pencatatan keuangan. Pendampingan pelatihan Cara pengolahan Makanan yang Baik dilakukan dengan melihat dan mendampingi proses produksi yang dilakukan, memberikan masukan secara langsung tentang aktivitas produksi yang perlu diperbaiki (misalnya untuk UMKM Cincau Lestari seharusnya memakai peralatan stainless steel untuk memasak janggelan, dan UMKM Suyatno Janggelan memberikan alas pada proses perajangan maupun penyimpanan janggelan), dan memberikan motivasi untuk senantiasa memperhatikan CPMB dalam pengolahan produknya. Pendampingan dilakukan secara langsung ketika tim IbM mendatangi UMKM mitra maupun melalui telepon.

Pendampingan juga dilakukan dalam bentuk bimbingan teknis tentang cara pengoperasian dan perawatan alat oleh Bapak Fathoni Agung sebagai pihak yang merancang dan membuat mesin. Bimbingan teknis tentang cara pengoperasian dan perawatan mesin perajang janggelan secara khusus diberikan kepada UMKM Suyatno Janggelan.



Gambar 7. Bimbingan Teknis Cara Pengoperasian dan Perawatan Mesin Perajang Janggolan

Pengoperasian dan perawatan *drum stainless steel*, alat pengaduk mekanis, dan genset tidak memerlukan bimbingan teknis secara khusus karena untuk genset sudah ada petunjuk penggunaan dan perawatannya. Sedangkan untuk pengoperasian dan perawatan *drum stainless steel* dan alat pengaduk mekanis, Bapak Haris Kuswanto dari UMKM Cincin Lestari sudah berpengalaman mengoperasikannya.

Dampak Kegiatan

Hasil dari kegiatan monitoring yang dilakukan menunjukkan bahwa kedua UMKM mitra merasakan manfaat dari pelaksanaan kegiatan IbM ini. UMKM Suyatno Janggolan dapat melakukan proses produksi perajangan janggolan dengan lebih cepat sehingga produktivitasnya meningkat 4-5 kali daripada sebelumnya. Selain itu, UMKM Suyatno juga dapat memperoleh hasil perajangan janggolan yang lebih bersih karena proses perajangan menggunakan alas terpal sehingga tidak tercampur kotoran. Penyimpanan menggunakan alas juga menjadikan janggolan tidak langsung bersentuhan dengan lantai sehingga kerusakan akibat

jamur dapat dikurangi. Hal ini menjadikan nilai jual produk yang dihasilkan semakin tinggi.

UMKM Cincou Lestari mendapat manfaat dari kegiatan IbM ini berupa peningkatan kuantitas dan kualitas produk cincou yang dihasilkan. Dengan penambahan 2 buah *drum stainless steel* meningkatkan produktivitas 2-3 kali dari sebelumnya karena dengan penambahan 2 drum menjadikan proses produksi semakin cepat. Kualitas cincou yang dihasilkan juga semakin baik karena diproses dalam *drum stainless steel*. Menurut penuturan Bapak Haris Kuswanto, penambahan drum stainless steel ini juga bermanfaat untuk pengembangan usahanya karena mulai tahun 2016 berencana memproduksi cincou dalam bentuk powder yang membutuhkan peralatan-peralatan dari *stainless steel*. Sedangkan genset yang diberikan bermanfaat untuk mengoperasikan alat pengaduk mekanis yang selama ini tidak dapat dipakai karena keterbatasan daya listrik. UMKM Cincou Lestari memiliki 3 alat pengaduk mekanis tetapi yang digunakan hanya satu karena keterbatasan daya listrik. Genset juga bermanfaat untuk kelancaran proses produksi karena kendala yang dialami dalam proses produksi cincou salah satunya adalah sering matinya aliran listrik PLN sehingga proses produksi terhenti. Dengan adanya genset pengadukan semakin cepat dan proses pemasakan tidak terhenti sehingga produktivitas meningkat 2-3 dan kualitas produk juga lebih baik.

Hasil kegiatan IbM ini secara terperinci disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Kegiatan IbM

No	Kegiatan	Sebelum IbM	Setelah IbM	Dampak
1.	Pelatihan Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB)	<ul style="list-style-type: none"> • Kurang memahami pentingnya proses produksi yang sehat, higienis dan aman 	<ul style="list-style-type: none"> • UMKM memahami pentingnya menjaga kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerja pada saat produksi • UKM telah menerapkan hasil pelatihan dengan baik walaupun berjalan sedikit demi sedikit 	<ul style="list-style-type: none"> • UMKM menjalankan produksi dengan lebih memperhatikan kebersihan, kesehatan dan keselamatan kerja
2.	Pelatihan Pembukuan Praktis	<ul style="list-style-type: none"> • Belum mengetahui cara menyusun pembukuan praktis 	<ul style="list-style-type: none"> • UMKM memahami pentingnya menyusun pembukuan secara rutin dan tertata • UMKM melakukan pencatatan keuangan tetapi belum secara rutin 	<ul style="list-style-type: none"> • UMKM dapat mengevaluasi usaha dengan lebih baik melalui pembukuan yang telah dilakukan
3.	Introduksi Mesin Perajang Janggelan	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak memiliki mesin perajang janggelan • Perajangan menggunakan parang 	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki 1 alat perajang janggelan 	<ul style="list-style-type: none"> • Perajangan lebih cepat dan kapasitas naik 4 - 5x

4.	Introduksi <i>drum stainless steel</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki satu buah <i>drum stainless steel</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki tiga buah <i>drum stainless steel</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktivitas meningkat 2-3 kali • Kualitas produk lebih baik
5.	Introduksi Genset sebagai sumber listrik alat pengaduk mekanis	<ul style="list-style-type: none"> • Memiliki 3 alat pengaduk tetapi yang digunakan 1 buah karena keterbatasan daya listrik 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiga buah alat pengaduk mekanis dapat digunakan dengan diberikan bantuan Genset 	<ul style="list-style-type: none"> • Produktivitas meningkat 2-3 kali • Proses produksi berjalan lancar karena tidak terganggu pemadaman listrik yang sering terjadi

Tabel 1. menunjukkan bahwa dari kegiatan yang direncanakan, sebagian besar dapat terlaksana dengan baik dan didukung sepenuhnya oleh UMKM mitra. Namun dalam implementasinya, pelatihan pembukuan praktis belum diimplementasikan secara baik oleh UMKM mitra. Meskipun dalam pelaksanaan pelatihan dan pendampingan sudah diberikan contoh pencatatan keuangan secara sederhana, namun kedua UMKM belum melaksanakan dengan baik. Setelah diberi pelatihan, kedua UMKM melakukan pencatatan keuangan tetapi belum tertib. Salah satu kendala adalah kebiasaan lama yang tidak melakukan pencatatan keuangan dan belum merasakan kepentingan pencatatan keuangan sehingga motivasinya masih rendah. Namun demikian, kedua UMKM khususnya UMKM Cincau Lestari akan berusaha melakukan pencatatan keuangan dengan lebih baik karena ada perencanaan pengembangan usaha.

Dukungan kedua UMKM mitra dalam pelaksanaan kegiatan IbM ini mulai dari perencanaan kegiatan, masukan dalam peralatan yang dibutuhkan, dan kemauan mitra untuk mengikuti dan mendukung seluruh kegiatan menjadikan kegiatan IbM berjalan lancar dan pelatihan serta peralatan yang diberikan dapat

bermanfaat bagi kedua UMKM mitra. Dengan demikian keberlanjutan implementasi kegiatan IbM ini dapat terlaksana dengan baik.

PENUTUP

Peningkatan kinerja UMKM Janggalan di Kecamatan Bandar Kabupaten Pacitan dilaksanakan melalui IbM dengan kegiatan yang dilakukan meliputi pelatihan Cara Pengolahan Makanan yang Baik (CPMB), pelatihan pembukuan praktis, introduksi teknologi produksi berupa alat perajang janggalan, *drum stainless steel* untuk memasak janggalan, Genset sebagai sumber tenaga listrik untuk menggerakkan alat pengaduk mekanis, Kegiatan

Kegiatan IbM ini memberikan manfaat bagi UMKM mitra berupa peningkatan produktivitas, produksi dan kualitas produk yang memenuhi standar kualitas pengolahan pangan yang baik. UMKM mitra juga memiliki catatan keuangan meskipun masih sederhana. Pada akhirnya kegiatan ini dapat meningkatkan pendapatan UMKM mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

1. Terima kasih kepada Universitas Sebelas Maret yang telah mendanai kegiatan IbM ini melalui Dana PNBPN Universitas Sebelas Maret Tahun Anggaran 2015
2. Terima kasih kepada UMKM Suyatno Janggalan dan UMKM Cincau Lestari yang telah bersedia menjadi mitra dan mendukung kegiatan IbM ini.

REFERENSI

- Astawan, M. 2002. Cincou Hitam (terhubung berkala).<http://www.sedap-sekejap.com.html>.
- Ediraras, D. T. 2010. Akuntansi dan Kinerja UMKM. Jurnal Ekonomi Bisnis No 2, Volume 15, Agustus 2010
- Pitojo, S dan Sumiati. 2005. Cincou: Cara Pembuatan dan Variasi Olahan. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Tommy. 2009. “Cincou hitam, Pelepas Dahaga” dalam <https://cincausehat.wordpress.com/tag/cincou-hitam>, diakses 10 Juli 2015
- Tommy. 2009. “Cincou- Kendalikan tekanan darah Tingg.” dalam <https://cincausehat.wordpress.com/tag/cincou-hitam>, di akses 10 Juli 2015
- [www.agroindustri.org/2015/08/penerapanGMPuntukmemproduksimakananyang baik](http://www.agroindustri.org/2015/08/penerapanGMPuntukmemproduksimakananyangbaik)

