



Pemberdayaan UMKM melalui Penguatan Tata Kelola, Pelayanan, Sanitasi, dan Promosi Digital pada Rumah Makan Putra Minang

MSME Empowerment through Strengthening Governance, Service, Sanitation, and Digital Promotion at Rumah Makan Putra Minang

Widya Definiasari^{1*}, Ridho Febriansyah², Arizal³, Rima ainur Rohmah⁴, Noorikha Pandayahesti Saputeri⁵

¹⁻⁵Universitas Muhammadiyah Lampung, Indonesia

*Penulis Korespondensi: widyadefiniasarii@icloud.com

Riwayat Artikel:

Naskah Masuk: 22 Juli 2026;

Revisi: 25 Juli 2026;

Diterima: 26 Agustus 2026;

Terbit: 31 Agustus 2026

Keywords: Administrative Management; Digital Promotion; Hygiene and Sanitation; MSME Empowerment; Service Management.

Abstract: This community service program aimed to strengthen the management and operational capacity of Rumah Makan Putra Minang in Way Halim, Bandar Lampung, through improvements in business administration, service, hygiene and sanitation, and digital promotion. The activity was conducted from 23 July to 19 August 2026 using a participatory approach involving observation, socialization, training, practice, and mentoring. Participants consisted of the business owner or manager and staff directly involved in operations. The results showed that the program produced practical outputs, including administrative management assistance, a service Standard Operating Procedure (SOP), hygiene and sanitation educational materials, and digital promotional media. Evaluation through observation, discussion, skills assessment, and simple pre-test and post-test indicated improved participant understanding and ability to apply the training materials in business activities. The program also provided supporting tools for improving administrative order, service consistency, cleanliness, and product promotion. Continued implementation and periodic evaluation are recommended to maintain the benefits.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memperkuat pengelolaan dan kapasitas operasional Rumah Makan Putra Minang di Way Halim, Bandar Lampung, melalui penguatan tata kelola administrasi, pelayanan, higiene dan sanitasi, serta promosi digital. Kegiatan dilaksanakan pada 23 Juli sampai 19 Agustus 2026 dengan pendekatan partisipatif melalui observasi, sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan. Peserta terdiri atas pemilik atau pengelola usaha serta staf yang terlibat dalam kegiatan operasional. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program menghasilkan luaran praktis berupa pendampingan tata kelola administrasi, SOP pelayanan, materi edukasi higiene dan sanitasi, serta media promosi digital. Evaluasi melalui observasi, diskusi, penilaian keterampilan, serta pre-test dan post-test sederhana menunjukkan peningkatan pemahaman dan kemampuan peserta dalam menerapkan materi pada kegiatan usaha. Program juga menyediakan perangkat pendukung untuk meningkatkan keteraturan administrasi, konsistensi pelayanan, kebersihan, dan promosi produk. Keberlanjutan program disarankan melalui penerapan hasil pendampingan secara konsisten dan evaluasi berkala dalam kegiatan operasional dan pemasaran Rumah Makan Putra Minang secara berkelanjutan.

Kata Kunci: Higiene dan Sanitasi; Pemberdayaan UMKM; Pelayanan Usaha; Promosi Digital; Tata Kelola Administrasi.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam mendukung aktivitas ekonomi masyarakat melalui penyediaan barang dan jasa serta penciptaan kesempatan usaha (Lubis and Salsabila 2024). Dalam perkembangannya, keberlangsungan UMKM tidak hanya ditentukan oleh kemampuan menghasilkan produk, tetapi juga oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola kegiatan operasional secara tertib, memberikan pelayanan yang baik,

menjaga kualitas dan kebersihan produk, serta menyesuaikan strategi pemasaran dengan perkembangan teknologi(Martadia, Septiana, and Hasanah 2026). Oleh karena itu, penguatan kapasitas pengelolaan usaha menjadi salah satu kebutuhan penting agar UMKM dapat berkembang secara berkelanjutan.

Salah satu bidang usaha UMKM yang memiliki hubungan langsung dengan konsumen adalah usaha rumah makan(Fatonah, Haryono, and Sari 2021). Rumah makan tidak hanya dituntut menyediakan makanan yang dapat diterima konsumen dari sisi rasa dan harga, tetapi juga perlu memperhatikan kualitas pelayanan, kebersihan lingkungan, proses pengolahan makanan, serta cara memperkenalkan produk kepada masyarakat(Laela 2021). Keempat aspek tersebut saling berkaitan dalam membentuk pengalaman konsumen dan mendukung keberlangsungan usaha. Dengan demikian, pengelolaan rumah makan perlu dilakukan secara terpadu, tidak hanya berorientasi pada produk makanan yang dijual.

Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya, tata kelola usaha menjadi salah satu aspek yang perlu diperhatikan oleh pelaku UMKM(Asnawati and Risman 2018). Administrasi yang tertib dapat membantu pemilik usaha dalam mengelola kegiatan secara lebih terarah dan mendukung proses pengambilan keputusan(Putri et al. 2025). Sebaliknya, pengelolaan administrasi yang belum optimal dapat menyebabkan kegiatan usaha berjalan tanpa sistem pencatatan dan pengelolaan yang jelas(Putri et al. 2025). Kondisi tersebut menunjukkan pentingnya pendampingan tata kelola yang disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan pelaku usaha.

Selain tata kelola administrasi, kualitas pelayanan merupakan bagian penting dalam kegiatan usaha rumah makan karena berkaitan langsung dengan interaksi antara karyawan dan konsumen(Lubis, Supardi, and Fatimah 2024). Pelayanan yang dilakukan tanpa pedoman yang jelas dapat menimbulkan perbedaan dalam cara karyawan melayani konsumen(Wahyuni 2019). Oleh sebab itu, diperlukan standar operasional prosedur (SOP) yang sederhana dan mudah diterapkan sebagai pedoman dalam memberikan pelayanan. SOP dapat membantu menciptakan pelayanan yang lebih terarah dan konsisten sesuai dengan kondisi operasional usaha.

Aspek lain yang tidak kalah penting adalah higiene dan sanitasi. Usaha rumah makan berkaitan langsung dengan pengolahan dan penyajian makanan sehingga kebersihan bahan, peralatan, lingkungan kerja, serta proses pengolahan perlu mendapatkan perhatian(Noviastuti and Putranti 2021). Pemahaman mengenai higiene dan sanitasi menjadi bagian penting dalam mendukung kualitas proses pengolahan makanan dan menciptakan lingkungan kerja yang bersih. Oleh karena itu, peningkatan pemahaman dan keterampilan pelaku usaha maupun

karyawan dalam menerapkan prinsip higiene dan sanitasi merupakan salah satu bagian penting dalam penguatan pengelolaan rumah makan.

Perkembangan teknologi digital juga memberikan peluang bagi UMKM untuk memperluas jangkauan pemasaran. Media digital dapat digunakan untuk memperkenalkan usaha, menampilkan menu, menyampaikan informasi mengenai produk, serta menjangkau konsumen yang lebih luas (Sari, Syari, and Pandi 2025). Pemanfaatan media digital menjadi semakin relevan bagi usaha rumah makan karena konsumen dapat memperoleh informasi mengenai produk sebelum memutuskan untuk melakukan pembelian. Namun, pemanfaatan media digital perlu didukung dengan kemampuan dalam menghasilkan dan mengelola materi promosi yang sesuai dengan karakteristik usaha.

Rumah Makan Putra Minang yang berlokasi di Way Halim, Bandar Lampung merupakan salah satu usaha yang menjadi lokasi pelaksanaan kegiatan KKN Mandiri. Berdasarkan hasil observasi dan pendampingan awal, ditemukan beberapa aspek dalam pengelolaan usaha yang masih perlu diperkuat. Permasalahan tersebut meliputi tata kelola administrasi usaha yang belum optimal, belum tersusunnya SOP pelayanan secara sistematis, serta perlunya peningkatan pemahaman mengenai higiene dan sanitasi dalam kegiatan pengolahan dan pelayanan makanan.

Permasalahan tersebut juga berkaitan dengan aspek pemasaran. Berdasarkan hasil pengamatan awal, pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi usaha masih perlu diperkuat agar Rumah Makan Putra Minang dapat memperkenalkan produk dan menu kepada konsumen secara lebih luas. Penguatan promosi digital diharapkan dapat menjadi salah satu upaya untuk mendukung daya saing usaha di tengah perkembangan pemasaran berbasis teknologi. Dengan demikian, kebutuhan pengembangan usaha tidak hanya berada pada aspek internal seperti administrasi, pelayanan, dan sanitasi, tetapi juga mencakup kemampuan memanfaatkan media digital sebagai sarana pemasaran.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan kegiatan pemberdayaan yang dilakukan melalui pendekatan pelatihan dan pendampingan secara langsung. Kegiatan tidak hanya diarahkan pada penyampaian materi, tetapi juga memberikan kesempatan kepada pemilik dan karyawan untuk memahami serta mempraktikkan materi yang diberikan dalam kegiatan operasional rumah makan. Pendekatan tersebut diharapkan dapat membuat hasil kegiatan lebih mudah diterapkan karena peserta terlibat secara aktif selama proses pelaksanaan. Dalam kegiatan ini, mahasiswa KKN Mandiri berperan sebagai pelaksana, pendamping, dan fasilitator, sedangkan pemilik atau pengelola serta staf dan karyawan dilibatkan secara aktif dalam proses kegiatan.

Program pemberdayaan yang dilaksanakan mencakup empat fokus utama, yaitu optimalisasi tata kelola administrasi usaha, penyusunan SOP pelayanan, edukasi higiene dan sanitasi, serta penguatan promosi digital. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui observasi, sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan. Pada aspek administrasi, peserta diberikan pemahaman mengenai pentingnya pencatatan dan pengelolaan administrasi secara tertib. Pada aspek pelayanan, peserta didampingi dalam penyusunan SOP sederhana yang dapat digunakan sebagai pedoman dalam memberikan pelayanan kepada konsumen.

Pada aspek higiene dan sanitasi, kegiatan diarahkan untuk meningkatkan kesadaran peserta mengenai kebersihan bahan, peralatan, lingkungan, dan proses pengolahan makanan. Sementara itu, pada aspek pemasaran, pendampingan difokuskan pada pemanfaatan media digital untuk memperkenalkan produk dan menu Rumah Makan Putra Minang kepada konsumen. Pendekatan yang menggabungkan beberapa aspek tersebut diharapkan dapat memberikan penguatan yang lebih menyeluruh terhadap pengelolaan usaha, karena tata kelola, pelayanan, sanitasi, dan promosi merupakan bagian yang saling mendukung dalam operasional rumah makan.

Kegiatan pemberdayaan ini menghasilkan beberapa perangkat pendukung yang dapat digunakan oleh Rumah Makan Putra Minang secara berkelanjutan. Luaran kegiatan meliputi satu paket pendampingan tata kelola administrasi, satu SOP pelayanan rumah makan, materi edukasi higiene dan sanitasi, serta media promosi digital. Selain menghasilkan perangkat tersebut, kegiatan juga diarahkan untuk meningkatkan pemahaman dan kemampuan pemilik serta karyawan dalam menerapkan materi yang diberikan pada kegiatan operasional sehari-hari.

Untuk mengetahui perubahan pemahaman dan kemampuan peserta, kegiatan dilengkapi dengan evaluasi melalui observasi, diskusi, penilaian keterampilan, serta pre-test dan post-test sederhana. Evaluasi tersebut digunakan untuk mengetahui pemahaman awal peserta dan melihat perubahan setelah proses pelatihan dan pendampingan. Penilaian keterampilan juga dilakukan melalui praktik langsung, terutama dalam penerapan SOP pelayanan, higiene dan sanitasi, pengelolaan administrasi, serta pemanfaatan media digital untuk promosi. Dengan pendekatan tersebut, kegiatan pemberdayaan diharapkan tidak hanya menghasilkan perangkat pendukung usaha, tetapi juga meningkatkan kemampuan peserta dalam menerapkannya dalam kegiatan operasional Rumah Makan Putra Minang.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pemberdayaan UMKM pada Rumah Makan Putra Minang diarahkan untuk memperkuat pengelolaan usaha melalui integrasi aspek tata kelola, pelayanan, higiene dan sanitasi, serta promosi digital. Kegiatan ini penting dilakukan karena

penguatan kapasitas UMKM tidak cukup hanya melalui peningkatan produk, tetapi juga membutuhkan sistem pengelolaan, standar pelayanan, kesadaran terhadap kebersihan, dan kemampuan memanfaatkan teknologi untuk pemasaran. Oleh karena itu, artikel ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan dan hasil kegiatan pemberdayaan UMKM melalui penguatan tata kelola, pelayanan, sanitasi, dan promosi digital pada Rumah Makan Putra Minang sebagai upaya mendukung pengelolaan usaha yang lebih tertib, konsisten, dan berkelanjutan.

2. METODE

Kegiatan pemberdayaan UMKM dilaksanakan di Rumah Makan Putra Minang, Way Halim, Bandar Lampung, pada tanggal 23 Juli sampai dengan 19 Agustus 2026. Peserta kegiatan terdiri atas pemilik atau pengelola usaha serta staf dan karyawan yang terlibat langsung dalam kegiatan operasional dan pelayanan kepada konsumen. Mahasiswa KKN Mandiri berperan sebagai pelaksana, pendamping, dan fasilitator kegiatan. Pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif melalui observasi, sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan secara langsung. Tahap awal dilakukan melalui observasi untuk mengidentifikasi kondisi dan permasalahan yang berkaitan dengan tata kelola administrasi, pelayanan, higiene dan sanitasi, serta promosi digital. Hasil observasi tersebut menjadi dasar dalam menentukan materi dan bentuk pendampingan yang diberikan kepada peserta (Sugiyono 2018).

Tahap pelaksanaan kegiatan difokuskan pada empat aspek utama, yaitu optimalisasi administrasi usaha, penyusunan SOP pelayanan, edukasi higiene dan sanitasi, serta penguatan promosi digital. Pada aspek administrasi, peserta diberikan pendampingan mengenai pencatatan dan pengelolaan administrasi secara tertib. Pada aspek pelayanan, peserta dilibatkan dalam penyusunan dan penerapan SOP sederhana sebagai pedoman pelayanan kepada konsumen. Edukasi higiene dan sanitasi dilakukan melalui penyampaian materi dan praktik yang berkaitan dengan kebersihan bahan, peralatan, lingkungan, dan proses pengolahan makanan.

Sementara itu, pada aspek promosi dilakukan pendampingan dalam pemanfaatan media digital untuk memperkenalkan produk dan menu rumah makan. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi, diskusi, penilaian keterampilan, serta pre-test dan post-test sederhana untuk mengetahui perubahan pemahaman dan kemampuan peserta setelah mengikuti kegiatan (Sugiyono 2023).

3. HASIL DAN DISKUSI

Kondisi Awal dan Identifikasi Permasalahan Rumah Makan Putra Minang

Rumah Makan Putra Minang yang berlokasi di Way Halim, Bandar Lampung menjadi lokasi pelaksanaan kegiatan pemberdayaan UMKM melalui program KKN Mandiri. Sasaran kegiatan terdiri atas pemilik atau pengelola usaha serta staf dan karyawan yang terlibat secara langsung dalam kegiatan operasional dan pelayanan kepada konsumen. Berdasarkan hasil observasi dan pendampingan awal, diketahui bahwa kegiatan operasional rumah makan telah berjalan, namun masih terdapat beberapa aspek pengelolaan usaha yang perlu diperkuat agar pelaksanaan kegiatan usaha dapat berlangsung secara lebih tertib dan konsisten. Kondisi tersebut menjadi dasar dilaksanakannya kegiatan pemberdayaan yang disesuaikan dengan kebutuhan usaha.

Permasalahan pertama yang ditemukan berkaitan dengan aspek tata kelola administrasi usaha. Pengelolaan administrasi pada Rumah Makan Putra Minang masih belum optimal sehingga diperlukan pendampingan untuk meningkatkan keteraturan dalam pencatatan dan pengelolaan administrasi usaha. Administrasi yang tertib merupakan salah satu bagian penting dalam mendukung pengelolaan kegiatan usaha karena dapat membantu pemilik atau pengelola dalam menjalankan aktivitas usaha secara lebih terarah. Oleh karena itu, aspek administrasi menjadi salah satu fokus awal dalam kegiatan pendampingan yang dilakukan.



Gambar 1. Kondisi awal Rumah Makan Putra Minang sebelum pelaksanaan kegiatan pemberdayaan.

Permasalahan berikutnya ditemukan pada aspek pelayanan. Sebelum kegiatan pendampingan, SOP pelayanan belum tersusun secara sistematis sehingga diperlukan pedoman yang dapat membantu karyawan dalam memberikan pelayanan kepada konsumen secara lebih terarah dan konsisten. Selain itu, aspek higiene dan sanitasi juga masih memerlukan penguatan, terutama dalam meningkatkan pemahaman mengenai kebersihan bahan, peralatan, lingkungan, dan proses pengolahan makanan. Kedua aspek tersebut menjadi penting karena berkaitan langsung dengan aktivitas pelayanan dan pengolahan makanan di rumah makan.

Selain permasalahan internal tersebut, aspek promosi juga masih perlu diperkuat. Pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi belum optimal sehingga diperlukan pendampingan untuk membantu usaha dalam memperkenalkan produk dan menu kepada konsumen melalui media digital. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa permasalahan yang dihadapi Rumah Makan Putra Minang tidak hanya berkaitan dengan tata kelola internal, tetapi juga mencakup aspek pelayanan, higiene dan sanitasi, serta pemasaran. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, kegiatan pemberdayaan kemudian diarahkan pada empat fokus utama, yaitu penguatan tata kelola administrasi, penyusunan SOP pelayanan, peningkatan pemahaman higiene dan sanitasi, serta penguatan promosi digital.

Pelaksanaan Pemberdayaan melalui Penguatan Tata Kelola, Pelayanan, dan Sanitasi

Pelaksanaan pemberdayaan diawali dengan pendampingan pada aspek tata kelola administrasi usaha. Kegiatan dilakukan dengan memberikan pemahaman kepada pemilik dan karyawan mengenai pentingnya pencatatan dan pengelolaan administrasi secara tertib dalam mendukung kegiatan operasional rumah makan. Pendampingan dilakukan secara langsung agar peserta dapat memahami penerapan administrasi sesuai dengan kebutuhan usaha. Pendekatan tersebut diharapkan dapat membantu Rumah Makan Putra Minang memiliki pengelolaan administrasi yang lebih terarah dan dapat digunakan secara berkelanjutan dalam kegiatan usaha. Kegiatan pendampingan administrasi ini menjadi salah satu upaya untuk memperkuat tata kelola internal usaha sebagaimana permasalahan yang telah diidentifikasi pada tahap awal.

Pada aspek pelayanan, kegiatan difokuskan pada penyusunan SOP pelayanan yang sederhana dan dapat diterapkan oleh karyawan dalam kegiatan operasional sehari-hari. Penyusunan SOP dilakukan sebagai pedoman agar proses pelayanan kepada konsumen dapat dilakukan secara lebih terarah dan konsisten. Peserta tidak hanya memperoleh penjelasan mengenai pentingnya SOP, tetapi juga mendapatkan pendampingan dalam memahami penerapannya pada aktivitas pelayanan rumah makan. Hasil dari kegiatan ini berupa satu SOP pelayanan rumah makan yang dapat digunakan sebagai perangkat pendukung dalam meningkatkan keteraturan pelayanan kepada konsumen.



Gambar 2. Pelaksanaan pendampingan tata kelola dan pelayanan pada Rumah Makan Putra Minang.

Selanjutnya, penguatan dilakukan pada aspek higiene dan sanitasi melalui edukasi yang berkaitan dengan kebersihan bahan, peralatan, lingkungan, serta proses pengolahan makanan. Kegiatan diarahkan untuk meningkatkan kesadaran peserta mengenai pentingnya penerapan prinsip kebersihan dalam aktivitas rumah makan. Penyampaian materi dilakukan melalui edukasi dan pendampingan secara langsung sehingga peserta dapat menghubungkan materi yang diberikan dengan aktivitas operasional yang mereka lakukan. Melalui kegiatan tersebut, dihasilkan materi edukasi higiene dan sanitasi sebagai salah satu perangkat pendukung yang dapat digunakan dalam penerapan kebersihan di lingkungan usaha.

Secara keseluruhan, pelaksanaan pemberdayaan pada aspek tata kelola, pelayanan, dan sanitasi dilakukan dengan menggabungkan sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan. Pendekatan tersebut memungkinkan pemilik dan karyawan terlibat secara aktif dalam proses kegiatan sehingga materi yang diberikan tidak berhenti pada pemahaman secara teoritis, tetapi diarahkan pada penerapan dalam kegiatan operasional rumah makan. Hasil pelaksanaan pada tahap ini meliputi pendampingan tata kelola administrasi, tersusunnya SOP pelayanan, serta tersedianya materi edukasi higiene dan sanitasi. Ketiga hasil tersebut menjadi perangkat pendukung bagi Rumah Makan Putra Minang dalam memperkuat pengelolaan dan kualitas operasional usaha secara berkelanjutan.

Penguatan Promosi Digital dan Hasil Luaran Kegiatan

Penguatan promosi digital menjadi salah satu bagian dalam kegiatan pemberdayaan Rumah Makan Putra Minang karena pemanfaatan media digital sebagai sarana pemasaran masih perlu ditingkatkan. Kegiatan pendampingan diarahkan pada pemanfaatan media digital untuk memperkenalkan produk dan menu rumah makan kepada konsumen. Melalui media tersebut, informasi mengenai usaha dan produk yang tersedia dapat disampaikan secara lebih luas sehingga dapat mendukung upaya pengenalan Rumah Makan Putra Minang kepada calon

konsumen. Pendampingan dilakukan secara langsung dengan menyesuaikan materi promosi dengan produk dan menu yang tersedia di rumah makan.

Pelaksanaan penguatan promosi digital tidak hanya berorientasi pada penyampaian informasi mengenai penggunaan media digital, tetapi juga menghasilkan media promosi yang dapat langsung dimanfaatkan oleh pihak rumah makan. Media tersebut digunakan untuk menampilkan dan memperkenalkan produk serta menu yang tersedia kepada konsumen. Dengan tersedianya media promosi digital, Rumah Makan Putra Minang memiliki perangkat pendukung yang dapat digunakan dalam kegiatan pemasaran secara berkelanjutan. Pemanfaatan media digital tersebut juga menjadi bagian dari upaya menyesuaikan kegiatan pemasaran usaha dengan perkembangan pola promosi berbasis teknologi.



Gambar 3. Media promosi digital Rumah Makan Putra Minang yang dihasilkan melalui kegiatan pendampingan.



Gambar 4. Pendampingan pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi Rumah Makan Putra Minang.

Luaran kegiatan tidak hanya berupa media promosi digital, tetapi juga mencakup beberapa perangkat pendukung pengelolaan usaha. Berdasarkan hasil kegiatan, telah dihasilkan satu paket pendampingan tata kelola administrasi, satu SOP pelayanan rumah makan, materi edukasi higiene dan sanitasi, serta media promosi digital. Keempat luaran tersebut memiliki fungsi yang berbeda tetapi saling mendukung. Pendampingan administrasi dan SOP pelayanan berfungsi mendukung pengelolaan dan pelayanan usaha, materi higiene

dan sanitasi mendukung peningkatan kesadaran terhadap kebersihan dalam kegiatan operasional, sedangkan media promosi digital mendukung kegiatan pemasaran dan pengenalan produk kepada konsumen.

Hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa program pemberdayaan tidak hanya menghasilkan produk dalam bentuk media promosi, tetapi juga menghasilkan perangkat dan pengetahuan yang dapat diterapkan dalam pengelolaan Rumah Makan Putra Minang. Media promosi digital dapat digunakan untuk mendukung pemasaran produk dan menu, sementara SOP pelayanan, sistem administrasi, dan materi higiene dan sanitasi menjadi perangkat pendukung yang dapat diterapkan secara berkelanjutan dalam kegiatan usaha. Dengan demikian, luaran kegiatan memiliki fungsi praktis dalam mendukung penguatan tata kelola, kualitas pelayanan, kebersihan, dan pemasaran Rumah Makan Putra Minang.

Evaluasi dan Dampak Kegiatan terhadap Pemahaman serta Keterampilan Peserta

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk mengetahui perubahan pemahaman dan kemampuan peserta setelah mengikuti rangkaian pemberdayaan di Rumah Makan Putra Minang. Evaluasi dilakukan melalui beberapa bentuk, yaitu observasi, diskusi, penilaian keterampilan, serta pre-test dan post-test sederhana. Pre-test diberikan sebelum pelaksanaan pelatihan untuk mengetahui tingkat pemahaman awal peserta mengenai tata kelola usaha, pelayanan, higiene dan sanitasi, serta promosi digital. Selanjutnya, post-test dilakukan setelah pelaksanaan pelatihan dan pendampingan untuk melihat perubahan pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan.

Selain melalui tes, evaluasi juga dilakukan dengan mengamati keterampilan peserta dalam menerapkan materi yang telah diberikan. Penilaian keterampilan dilakukan melalui praktik langsung, khususnya pada penerapan SOP pelayanan, penerapan prinsip higiene dan sanitasi, pengelolaan administrasi, serta pemanfaatan media digital untuk promosi. Pendekatan praktik digunakan untuk melihat sejauh mana peserta mampu menerapkan pengetahuan yang diperoleh selama kegiatan dalam konteks operasional rumah makan. Dengan demikian, evaluasi tidak hanya melihat aspek pemahaman secara teoritis, tetapi juga memperhatikan kemampuan peserta dalam menerapkan materi pada kegiatan usaha sehari-hari.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan kemampuan peserta dalam menerapkan materi yang diberikan selama kegiatan. Peningkatan tersebut terlihat dari keterlibatan peserta dalam praktik dan penerapan materi pada aspek tata kelola administrasi, pelayanan, higiene dan sanitasi, serta promosi digital.

Hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan pemberdayaan melalui observasi, sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan dapat membantu peserta memahami materi sekaligus mengarahkannya pada penerapan dalam kegiatan operasional rumah makan.

Dampak kegiatan juga terlihat dari tersedianya perangkat pendukung yang dapat digunakan setelah program selesai, yaitu sistem pendampingan administrasi, SOP pelayanan, materi higiene dan sanitasi, serta media promosi digital. Perangkat tersebut memberikan dasar bagi pemilik dan karyawan untuk melanjutkan penerapan hasil kegiatan secara mandiri dalam kegiatan operasional dan pemasaran usaha. Media promosi digital dapat terus digunakan untuk memperkenalkan produk dan menu kepada konsumen, sedangkan SOP pelayanan, administrasi, dan materi sanitasi dapat menjadi pedoman pendukung dalam menjaga keteraturan pengelolaan, pelayanan, dan kebersihan usaha. Dengan demikian, kegiatan tidak hanya memberikan peningkatan pemahaman dan keterampilan selama program berlangsung, tetapi juga meninggalkan perangkat yang dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan oleh Rumah Makan Putra Minang.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan UMKM melalui penguatan tata kelola, pelayanan, sanitasi, dan promosi digital pada Rumah Makan Putra Minang telah dilaksanakan melalui tahapan observasi, sosialisasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan. Kegiatan menghasilkan beberapa luaran berupa pendampingan tata kelola administrasi, SOP pelayanan, materi edukasi higiene dan sanitasi, serta media promosi digital. Hasil evaluasi melalui observasi, diskusi, penilaian keterampilan, serta pre-test dan post-test sederhana menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan kemampuan peserta dalam menerapkan materi yang diberikan. Kegiatan tersebut memberikan perangkat pendukung yang dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan untuk membantu meningkatkan keteraturan administrasi, konsistensi pelayanan, penerapan kebersihan, dan kegiatan promosi Rumah Makan Putra Minang.

Keberlanjutan program disarankan dilakukan melalui penerapan secara konsisten terhadap SOP pelayanan dan sistem administrasi yang telah diberikan, serta menjaga penerapan prinsip higiene dan sanitasi dalam kegiatan operasional sehari-hari. Pemanfaatan media digital juga perlu dilakukan secara berkelanjutan dengan memperbarui informasi produk dan menu agar promosi tetap relevan bagi konsumen.

Selain itu, evaluasi secara berkala dapat dilakukan oleh pemilik atau pengelola usaha untuk mengetahui perkembangan penerapan hasil pendampingan serta mengidentifikasi kebutuhan pengembangan usaha berikutnya. Dengan penerapan yang berkelanjutan, hasil

kegiatan pemberdayaan diharapkan dapat terus memberikan manfaat bagi pengelolaan dan pengembangan Rumah Makan Putra Minang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Universitas Muhammadiyah Lampung yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program KKN Mandiri. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pemilik atau pengelola serta seluruh staf dan karyawan Rumah Makan Putra Minang, Way Halim, Bandar Lampung, yang telah berpartisipasi aktif dan memberikan dukungan selama proses observasi, pelatihan, praktik, dan pendampingan. Apresiasi juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung sehingga kegiatan pemberdayaan ini dapat terlaksana dengan baik dan menghasilkan luaran yang dapat dimanfaatkan dalam mendukung pengelolaan usaha secara berkelanjutan.

DAFTAR REFERENSI

- Asnahwati, Asnahwati, and Risman Risman. 2018. "Model Tata Kelola Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Wanita." *Jurnal Daya Saing* 4(2):259–68. doi: <https://doi.org/10.35446/dayasaing.v4i2.250>.
- Fatonah, Siti, Tulus Haryono, and Nevea Nur Indah Sari. 2021. "Peran Orientasi Pelanggan Dalam Meningkatkan Kinerja Pemasaran UMKM Rumah Makan Di Kabupaten Sragen." *EKUITAS (Jurnal Ekonomi Dan Keuangan)* 5(1):78–97. doi: <https://doi.org/10.24034/j25485024.y2021.v5.i1.4750>.
- Laela, Ella. 2021. "Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan Dan Persepsi Harga Terhadap Minat Pembelian Ulang Pada Rumah Makan Ciganea Purwakarta." *Eqien-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis* 8(1):180–86. doi: <https://doi.org/10.34308/eqien.v8i1.205>.
- Lubis, Arina Luthfini, Supardi Supardi, and Zahara Fatimah. 2024. "Pelatihan Peningkatan Kualitas Layanan Pelanggan Restoran Rm. Sederhana Winsor Batam." *Jurnal Keeker Wisata* 2(2):197–210. doi: <https://doi.org/10.59193/jkw.v2i2.265>.
- Lubis, Putri Salsabila Indrawan, and Rofila Salsabila. 2024. "Peran UMKM (Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah) Dalam Meningkatkan Pembangunan Ekonomi Di Indonesia." *MUQADDIMAH: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi Dan Bisnis* 2(2):91–110. doi: <https://doi.org/10.59246/muqaddimah.v2i2.716>.
- Martadia, Diana Putri, Eka Lia Septiana, and Putri Nuril Hasanah. 2026. "Strategi Manajemen Kualitas Dalam Mengatasi Keterbatasan Fasilitas Untuk Meningkatkan Keberlangsungan Usaha Di Tengah Persaingan Pasar (Studi Kasus Pada UMKM Kudu Angkringan Sobo Kecamatan Banyuwangi)." *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner* 2(04):2057–68.
- Noviastuti, Nina, and Rufani Esa Putranti. 2021. "Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta." *Jurnal Nusantara* 4(2):33–43. doi: <https://doi.org/10.63986/nsn.v4i2.35>.

- Putri, Rahmi Audina, Elviana Fadilah, Elsa Tiona Safitri, Aksya Robbi Iqrom, and Ahmad Rifki. 2025. "Analisis Penerapan Fungsi Manajemen Dalam Pengelolaan Administrasi Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen* 3(12):132–48. doi: <https://doi.org/10.61722/jiem.v3i12.7332>.
- Sari, Nurlinda, Risky Laras Syari, and Abdul Pandi. 2025. "Strategi Pemasaran Yang Efektif Untuk UMKM Di Era Digital." *Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Sosial* 4(1):21–29. doi: <https://doi.org/10.58540/jipsi.v4i1.787>.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2023. "Metode Penelitian Kualitatif (Untuk Penelitian Yang Bersifat: Eksploratif, Enterpretif, Interaktif Dan Konstruktif)." *Metode Penelitian Kualitatif*.
- Wahyuni, Rita. 2019. "Prosedur Pelayanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Indomaret Tugu Cimanggis." *Abiwara: Jurnal Vokasi Administrasi Bisnis* 1(1):18–27. doi: <https://doi.org/10.31334/abiwara.v1i1.498>.