

Pengelolaan dan Penataan Usaha Menuju Warung Tradisional yang Sehat

Alni Rahmawati¹, Rini Juni Astutiz²,

¹ Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
Jl. Brawijaya, Geblagan, Tamantirto, Kec. Kasihan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55183, Telephone/fax (0274) 387656/ (0274) 387656

e-mail: alnirahma@umy.ac.id

² Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

Jl. Brawijaya, Geblagan, Tamantirto, Kec. Kasihan, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55183, Telephone/fax (0274) 387656/ (0274) 387656

e-mail: rinijuni@umy.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.18196/ppm.54.938>

Abstrak

Yogyakarta merupakan daerah pariwisata dan terkenal dengan berbagai jenis makanan yang ditawarkan sehingga sebagian masyarakat mata pencahariannya warung makan dan catering karena dianggap mudah dan tidak membutuhkan modal besar. Salah satunya adalah warung makan dan catering Mbak Santi yang terletak di Bumijo Yogyakarta. Lokasi warung makan tersebut berada di gang jalan masuk. Menurut hasil pengamatan dan survey yang dilakukan pengabdian, warung Mbak Santi perlu dilakukan pengembangan. Warung makan Mbak Santi relatif tidak representatif karena pengelolaan yang belum profesional, padahal sekitar daerah Bumijo banyak para pegawai berbagai instansi yang bisa dijadikan sebagai pelanggan. Dari analisis situasi tersebut, maka tujuan pengabdian ini adalah; 1) Penataan warung makan yang sehat dengan menata ulang tampilan warung; 2) Membuat papan nama dan plang nama warung; 3) Meningkatkan pengetahuan tentang pengelolaan warung. Metode yang digunakan adalah sosialisasi, Focuss Group Discussion, pendampingan, pelatihan, serta monitoring dan evaluasi. Hasil dan implikasi dari pengabdian ini penataan warung yang lebih representatif dan sehat, warung yang dikenal oleh masyarakat luas melalui online, dan peningkatan pemahaman tentang pengelolaan warung sehingga akan meningkatkan jumlah pelanggan dan pendapatan warung

Kata kunci: Warung Sehat; Layout; Plang Nama

Abstract

Yogyakarta is a tourist area and is famous for the various types of food offered, so some people make a living from food stalls and catering because one of the livelihoods is considered easy and does not require large capital. One of them is Mbak Santi's food and catering stall, which is located in Bumijo Yogyakarta. The location of the food stall is in the alley of the entrance. According to the results of observers and surveys conducted by servants, Ms. Santi's stall needs development, and is relatively unrepresentative due to unprofessional management, even though around the Bumijo area there are many employees of various agencies who can serve as customers. From the analysis of the situation, the objectives of this service situassare; 1) Structuring healthy food stalls by rearranging the appearance of the stalls; 2) Making nameplates and nameplates for stalls; 3) Increase knowledge about stall management. The method used is socialization, Focus Group Discussion, mentoring, training, monitoring, and evaluation. The results and implications of this service are structuring more representative and healthy stalls, stalls that are known to the wider community online, and increasing understanding of stall management so that it will increase the number of customers and stall income.

Keyword: Healthy Shop; Layout; Name Plate

Pendahuluan

Kelurahan Bumijo yang dikenal dengan nama daerah Pingit, pada awalnya adalah sebuah daerah yang sangat kecil yang berada di pinggir sebelah timur Kali Winongo, Kelurahan Bumijo, Kecamatan Jetis, Yogyakarta. Akan tetapi, Daerah Pingit/Bumijo kemudian mengalami perkembangan hingga menjadi daerah yang padat penduduknya seperti sekarang ini. Perkembangan daerah Bumijo ini berawal dari bertambahnya jumlah penduduk yang ada di kota Yogyakarta yang terus mengalami peningkatan penduduk pendatang, maupun angka kelahiran tiap tahunnya. Penduduk yang semakin hari semakin bertambah di kota Yogyakarta ini memerlukan tempat tinggal untuk kelangsungan hidupnya karena lahan yang ada terbatas, maka mereka terpaksa mencari lahan lain yang bisa dijadikan tempat tinggal dan akhirnya mereka memilih daerah Bumijo untuk bertempat tinggal dan menetap.

Penduduk di Daerah Bumijo terdiri dari berbagai macam suku, tetapi umumnya didominasi oleh masyarakat asli yaitu suku Jawa. 95 %, sedangkan 5 % sisanya seperti Cina yang lebih memilih tinggal di pinggir jalan untuk membuka usaha. Umumnya masyarakat Bumijo tinggal berdekatan, antara satu tempat tinggal dengan tempat tinggal yang lainnya dikarenakan terbatasnya lahan yang

ada.

Pemberdayaan kesejahteraan keluarga mempunyai peranan yang penting di Kelurahan Bumijo, selain sebagai mitra pemerintah dalam membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga. Mata pencaharian di kampung Bumijo beraneka ragam, mulai dari pegawai pemerintah, pegawai swasta, pedagang kecil, warung makan, katering kecil-kecilan, tukang cukur, pengemudi becak, tambal ban, sampai buruh. Masyarakat disini memiliki variasi penghasilan, mulai dari penghasilan yang relatif kecil sampai pada penghasilan yang relatif besar. Dengan jenis pekerjaan dan penghasilan seperti tersebut di atas, maka masyarakat di Bumijo dapat digolongkan ke dalam berbagai jenis masyarakat, yaitu sejahtera, dan ada yang prasejahtera. Hal ini dikarenakan tidak semua masyarakat mempunyai penghasilan yang bisa dijadikan sebagai jaminan standar hidup. Dengan penghasilan sebesar Rp. 500.000,00 per bulan, seseorang bisa mencukupi kebutuhan anggota keluarganya yang rata-rata lima orang tiap keluarga.

Beberapa masyarakat mata pencahariannya berupa warung makan dan katering karena salah satu mata pencaharian yang dianggap mudah dan tidak membutuhkan modal besar. Pengertian warung makan merupakan tempat yang digunakan untuk berjualan makanan. Padanan kata warung makan, dalam bahasa Inggris banyak diistilahkan sebagai *street food*. Menurut FAO (2001) yang dimaksud dengan *street food* adalah makanan dan minuman siap konsumsi yang dipersiapkan dan/atau dijual di jalan atau di tempat-tempat umum lainnya. Sedangkan kriteria warung yang sehat menurut Winslow dalam Nuada (2018); Atmadi antara lain: 1) Memenuhi kebutuhan fisiologis, berupa ruangan yang ada ventilasi supaya ada pertukaran udara dan agar ruangan dalam mendapat sinar matahari; 2) Syarat psikologis yang harus dipenuhi yaitu keadaan warung yang sekiranya serta cara pengaturannya memenuhi rasa keindahan, kebebasan yang cukup dan aman; 3) Menghindari terjadinya penyakit, harus ada sumber air sehat, ada tempat pembuangan kotoran sampah dan air limbah untuk mencegah perkembangan faktor penyakit nyamuk, lalat, dan tikus.

Dari berbagai usaha kecil dan warung tradisional yang ada di perkampungan Bumijo, salah satunya adalah warung makan dan katering Mbak Santi yang terletak di Bumijo Kulon Yogyakarta. Lokasi warung makan tersebut berada di gang jalan masuk. Menurut hasil pengamatan dan survey yang dilakukan pengusul bahwa warung Mbak Santi perlu pengembangan dan relatif tidak representatif, padahal sekitar daerah Bumijo, banyak para pegawai berbagai instansi yang bisa dijadikan sebagai pelanggan.

Warung makan Mbak Santi menjual nasi rames, nasi soto, selain itu juga menerima pesanan makanan, dan kudapan dalam bentuk box. Harga di warung Mbak Santi relatif murah dan rasanya enak. Warung makan tersebut buka dari hari Senin sampai hari Jumat mulai pukul 07.00 sampai pukul 16.00 WIB. Warung makan tersebut melayani para pegawai instansi yang ada disekitar Bumijo dan masyarakat sekitar serta orang-orang yang lewat diakses jalan tersebut. Perkembangan warung makan dan katering Mbak Santi sampai sekarang kurang maksimal karena pengelolaan warung makan yang belum profesional dan masih tradisional.

Manajemen Warung tradisional milik Mbak Santi masih menggunakan sistem tradisional, prinsipnya adalah warung bisa tetap jalan tanpa melihat pengelolaan yang sehat dan lebih baik. Hal ini juga didukung dengan belum adanya kepedulian dari pihak pemerintah desa terhadap keberadaan warung tradisional sebagai bentuk ekonomi kerakyatan. Hasil wawancara dengan pemilik warung bahwa rata-rata pendapatan kotor (omzet) per hari adalah Rp 1.100.000,00. Jika

laba rata-rata per hari adalah 10% dari omzet, maka laba yang diperoleh adalah sekitar Rp 110.000,00 per hari. Pelanggan warung makan Mbak Santi sebagian besar adalah pegawai BPD dan Kopertis yang setiap hari Ahad kantor tersebut libur sehingga kadang-kadang tidak mendapatkan keuntungan karena pada hari Ahad hanya mengandalkan pesanan saja.

Adapun kondisi warung makan dan katering Mbak Santi dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar.1. Warung Makan dan Katering Mbak Santi

Analisis situasi yang terjadi di warung makan dan katering Mbak Santi meliputi: 1) Tampilan warung makan yang kurang menarik; 2) Belum adanya nama warung dan plang nama warung sehingga pembeli tidak tahu keberadaan warung tradisional itu sehingga jika akan mengikuti perkembangan pemasaran *online*, yaitu penjualan melalui aplikasi *online*, seperti Gojek atau Grab, maka sulit untuk menentukan lokasi via *online*, selain itu diperlukan adanya kemasan yang menarik dari pesanan makanan dan kudapan yang dijual sehingga akan menarik dan memiliki daya jual yang lebih baik; 3) Kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan warung berbasis prinsip-prinsip kesehatan sehingga diperlukan upaya untuk meningkatkan pengetahuan mitra agar dapat mengembangkan warung makan dengan berlandaskan pada prinsip kesehatan sehingga pembeli memperoleh layanan dan produk makanan minuman yang bersih dan sehat; 4) Terbatasnya pengetahuan tentang cara-cara pengolahan makanan dan minuman secara sehat; 5) Terbatasnya pengetahuan tentang cara-cara penyajian makanan dan minuman yang sehat; 6) Terbatasnya pengetahuan mengenai kualitas layanan dan keramahtamahan atau *hospitality*; 7) Terbatasnya kemampuan dalam menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada pembeli.

Mengacu kepada analisis situasi dan berdasarkan diskusi tim pengabdian dengan pemilik warung makan dan katering Mbak Santi, maka penentuan permasalahan prioritas yang telah disepakati bersama mencakup hal-hal sebagai berikut: 1) Pengelolaan dan penataan warung makan

yang belum optimal, terlihat dari tampilan dan *layout* warung; 2) Kurangnya pemahaman tentang pengelolaan warung berbasis kesehatan, seperti pengolahan makanan, penyajian makanan, dan keramahan dalam pelayanan; 3) Keterbatasan penyediaan fasilitas seperti alat makan minum dan alat masak.

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi warung makan dan katering Mbak Santi sebagai berikut.

- a. Penataan warung makan yang sehat dengan menata ulang tampilan warung yang disesuaikan dengan kondisi warung, sehingga pembeli merasa nyaman dan tertarik untuk datang dan membeli.
- b. Membuat papan nama warung dan plang nama warung sehingga pembeli tahu keberadaan warung tersebut dan jika akan mengikuti perkembangan pemasaran *online*, yaitu penjualan melalui aplikasi *online*, seperti Gojek atau Grab, maka pembeli mudah untuk menentukan lokasi via *online* juga mendesain kembali kemasan yang menarik dari pesanan makanan dan kudapan yang dijual sehingga akan menarik dan memiliki daya jual yang lebih baik;
- c. Meningkatkan pengetahuan tentang pengelolaan warung berbasis prinsip-prinsip kesehatan, seperti cara-cara pengolahan makanan dan minuman secara sehat, kualitas layanan dan keramah-tamahan atau *hospitality*, menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) dengan cara transfer pengetahuan (penyuluhan dan ceramah), diskusi dan tanya jawab dan pendampingan sehingga meningkatkan pengetahuan mitra agar dapat mengembangkan warung makan dengan berlandaskan pada prinsip kesehatan yang berdampak pada pembeli memperoleh layanan dan produk makanan minuman yang bersih dan sehat.

Metode Pelaksanaan

Seluruh permasalahan tersebut telah diidentifikasi bersama dengan mitra dan sekaligus menyepakati bersama cara-cara untuk mengatasinya. Pengabdian dan mitra menyepakati metode pendekatan untuk menyelesaikan persoalan yang dihadapi mitra, juga dilakukan diskusi tentang tahapan kegiatan untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan, rencana kegiatan dalam rangka mencari solusi atas persoalan mitra, kesepakatan mengenai partisipasi mitra dalam pelaksanaan program pengabdian, serta kesepakatan atas jenis luaran yang akan dihasilkan sesuai dengan rencana kegiatan. Gambaran selengkapnya mengenai metode pelaksanaan kegiatan pengabdian dalam penataan dan pengelolaan usaha menuju warung yang sehat dapat dilihat pada uraian berikut ini.

1. Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan untuk mengatasi berbagai permasalahan yang dihadapi oleh Warung Mbak Santi adalah dengan pendekatan partisipatif aktif secara berkelanjutan antara tim pengusul dengan mitra sebagai pengendali program kemitraan masyarakat yang berperan aktif melakukan pendampingan melalui program sosialisasi, edukasi, *Focuss Group Discussion* (FGD) dan *mentoring*.

Bentuk program yang akan digunakan sebagai berikut:

a. Sosialisasi

Hamda (2017) Merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menginformasikan atau

menyampaikan kepada pemilik warung Mbak Santi tentang kegiatan yang akan dilakukan dan seperangkat kegiatan yang melibatkan masyarakat untuk belajar sebagai masyarakat sosial.

b. *Focuss Group Discussion* (FGD)

Paramita (2013) FGD merupakan kegiatan yang dilakukan untuk menggali dan mendiskusikan permasalahan organisasi, program kegiatan yang akan berjalan, yang bertujuan untuk mendapatkan hasil yang optimal.

c. Pendampingan

Hatu (2010) Pendampingan merupakan kegiatan *mentoring* yang bertujuan mendampingi pemilik warung Mbak Santi agar dapat memahami program yang akan disusun dan suatu aktivitas yang dilakukan meliputi pembinaan, pengajaran, pengarahan dalam kelompok yang lebih berkonotasi pada menguasai, mengendalikan, dan mengontrol suatu kegiatan yang akan dilakukan.

d. Pelatihan

Kamil (2003) Kegiatan yang dirancang untuk meningkatkan kinerja kita dalam melakukan pekerjaan, baik pekerjaan secara fisik maupun pekerjaan yang berhubungan dengan orang lain, terutama dalam perkembangan dari masing-masing individu. Dengan pelatihan, kita diharapkan dapat bertambah wawasan, berubah sikap, dan berkembang kepribadian. Pelatihan juga merupakan kegiatan yang bertujuan memberikan tambahan pengetahuan, membuka wawasan agar pemilik warung mendapatkan tambahan ilmu atau segala usaha untuk meningkatkan hasil kerja warung dan catering masa sekarang atau yang akan datang.

e. Penyuluhan

Amanah (2007) Melakukan penyuluhan terhadap program kegiatan sehingga berjalan sesuai dengan tujuan yang ditetapkan dan membuat agar pemilik warung melakukan tugas sesuai dengan apa yang diinginkan untuk mencapai tujuan organisasi dan meningkatkan semangat bekerja.

f. Pengadaan peralatan

Pengadaan peralatan bertujuan untuk mendukung kegiatan operasional sehari-hari sehingga hasil yang dicapai oleh warung menjadi maksimal.

2. Prosedur Kerja

a. Tahap Persiapan

Program kegiatan diawali dengan melakukan survey awal dan wawancara dengan pemilik warung makan dan catering Mbak Santi. Dari hasil survey dan wawancara, pengusul melakukan identifikasi dan penggalian permasalahan yang terjadi yang menjadi kendala dalam kemajuan warung. Hasil identifikasi dan penggalian permasalahan digunakan untuk menentukan metode yang akan digunakan dalam penyelesaian permasalahan, meliputi penataan warung (renovasi), pemberian papan nama, dan penyuluhan tentang warung yang sehat. Ketiga metode tersebut sifatnya adalah partisipatif, yaitu mitra pengabdian terlibat dalam setiap kegiatan mulai dari identifikasi, analisis perencanaan kegiatan, dan pelaksanaan kegiatan. Melalui metode ini permasalahan yang teridentifikasi dan tindakan yang akan dilakukan merupakan usulan yang sifatnya *bottom up* sehingga tindakan yang dilakukan akan tepat sasaran dan mampu mengatasi masalah secara optimal.

b. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan program sesuai dengan kesepakatan bersama antara tim pengusul dengan mitra yaitu sebagai berikut.

- 1) *Focuss Group Discussion* (FGD) tentang penataan ulang warung dan pembuatan papan nama warung dengan tahapan:
 - a) Melakukan diskusi terkait dengan penataan ulang warung dan diskusi pembuatan papan nama warung yang ada di mitra.
 - b) Melakukan diskusi tentang kondisi dan keberadaan tanah yang dijadikan tempat untuk mendirikan bangunan warung sekarang.
- 2) Renovasi tampilan warung menuju warung yang sehat.
 - a) Pencarian bentuk tampilan warung yang menarik namun efisien dari segi pendanaan.
 - b) Pencarian bentuk *layout* warung yang menarik, tetapi efisien dari segi pendanaan.
- 3) Pembuatan dan pemasangan papan nama warung.
Langkah-langkah sebelum pembuatan dan pemasangan papan nama warung adalah sebagai berikut.
 - a) Pengusul dan mitra melakukan diskusi tentang nama yang akan dijadikan sebagai merek pada warung tersebut.
 - b) Pengusul melakukan analisis dan menyusun draf nama warung tersebut.
 - c) Pengusul berdiskusi lagi untuk fiksasi penamaan warung tersebut.
 - d) Pengusul melakukan pemesanan dan pemasangan papan nama warung tersebut.
- 4) Penyuluhan dan pendampingan tentang warung yang sehat dan manajemen usaha.
Melakukan penyuluhan untuk memahamkan kepada pemilik tentang warung yang dikatakan sehat serta cara mengelola warung yang bisa meningkatkan margin bagi pemilik.

c. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Evaluasi dan tindak lanjut yang dilakukan agar program dapat berjalan secara berkesinambungan, maka perlu dilakukan evaluasi terhadap pengelolaan warung dan catering Mbak Santi. Hasil evaluasi tersebut menjadi umpan balik program yang memerlukan perbaikan dan ditindaklanjuti untuk menyusun program selanjutnya sebagai kesinambungan program.

Hasil dan Pembahasan

1. Penataan Warung Makan yang Sehat dengan Menata Ulang Tampilan Warung

Keberhasilan sebuah warung makan terutama tergantung pada layanan pelanggan yang diberikan, tetapi pelanggan datang ke warung makan tidak hanya bergantung pada makanan. Akan tetapi, juga pada cara menata warung makan sehingga dapat menciptakan suasana yang membuat pelanggan merasa nyaman saat mereka menikmati menu makanan yang disajikan.

Program kegiatan diawali dengan melakukan koordinasi pelaksanaan program antara tim pengusul dengan mitra, koordinasi pelaksanaan dihadiri oleh tim pengusul dan pemilik warung Mbak Santi. Koordinasi dilakukan dengan melakukan identifikasi permasalahan bersama dengan mitra dan sekaligus menyepakati bersama cara-cara untuk mengatasinya.

Selain menyepakati metode pendekatan untuk menyelesaikan persoalan yang dihadapi mitra, juga dilakukan diskusi tentang kebutuhan apa saja yang harus disiapkan untuk penataan warung. Hasil identifikasi yang dilakukan dengan pemilik warung: a) Kursi dan meja warung sudah tidak memadai; b) Atap banyak yang bocor sehingga kalau hujan warung tutup; c) Letak warung

di lorong jalan sehingga kelihatan gelap dan kusam; d) Situasi warung yang kurang menarik.

Dari hasil identifikasi tersebut, maka penataan warung diawali dengan membuat desain warung secara sederhana yang disesuaikan dengan kondisi warung Mbak Santi. Desain warung diawali dengan:

a. Menata ruang dinding

Ruang dinding warung Mbak Santi selama ini terbuka. Kendala yang dihadapi apabila hujan, air hujan masuk ke warung sehingga dinding diberi tirai dan diberi hiasan agar lebih menarik. Sekaligus melakukan perbaikan terhadap atap yang bocor sehingga pelanggan lebih aman untuk makan pada saat hujan maupun panas.



Gambar. Perbaikan Dinding Terbuka dengan Memberi Hiasan dan Atap yang Diperbaiki

b. Penataan kursi dan meja untuk makan

Tata letak perabotan seperti meja dan kursi di warung makan tak kalah penting. Meja dan kursi di warung makan Mbak Santi sudah tidak layak pakai karena sudah banyak yang rusak dan jumlah meja dan kursi sudah tidak sebanding dengan pelanggan yang datang. Oleh karena itu, dilakukan perbaikan dan investasi terhadap peralatan tersebut agar pelanggan lebih betah di warung tersebut. Dengan berdiskusi antara tim pengabdian dengan pemilik warung, ditentukan prioritas meja dan kursi yang diperbaiki dan investasi yang dilakukan. Beberapa kursi ada yang di daur ulang (diperbaiki) dan sebagai tambahan dilakukan investasi terhadap peralatan tersebut.



Gambar. Penyerahan Barang

Jumlah kursi yang diperbaiki ada 8 kursi dan 4 meja. Seperti terlihat pada gambar berikut.



Gambar. Kursi dan Meja Makan yang Direnovasi

Sedangkan, tambahan/investasi kursi menyamping agar pelanggan tetap bisa makan di dalam warung, dapat dilihat sebagai berikut.



Gambar. Pengadaan Kursi

Pengabdian melaksanakan pengawasan secara berkala pada proses penataan warung Bu Santi sehingga dengan target waktu 1 bulan penataan warung tersebut selesai dikerjakan. Dengan fungsi pengawasan ini, peneliti juga melakukan diskusi terkait dengan bahan/material apa yang sudah habis sehingga perlu pemberian dana untuk penyelesaian warung. Peneliti juga memberikan masukan untuk tata letak kursi, meja makan, tempat cuci, dan gerobak lauk pauk agar *image* warung bersih dan menarik dapat terwujud sehingga pembeli yang makan di warung tersebut nyaman.

2. Membuat Papan Nama Warung dan Plang Nama Warung

Pengabdian bekerja sama dengan pemilik warung untuk membuat desain spanduk nama warung yang akan digunakan sebagai *brand image* warung tersebut. Pengabdian dan pemilik warung secara bersama-sama mendiskusikan spanduk yang akan dibuat dan dipasang sehingga terlihat dan menarik pelanggan. Hal ini dilakukan karena *brand image* membutuhkan nuansa produk yang *eye catching* dan menarik bagi pelanggan maupun calon pelanggan sehingga akan sesuai dengan permasalahan yang saat itu terjadi bahwa warung tidak memiliki *brand image* atau spanduk yang memberikan nama warung tersebut. Proses pembuatan desain *brand image*/ spanduk warung tradisional, membutuhkan waktu 1 bulan bersamaan dengan penataan warung tersebut. Diawali dengan menyusun, membuat desain nama warung dan spanduk nama warung sehingga keberadaan warung akan mudah dikenali ketika ada pemesanan via *online* yang dilakukan oleh Gojek dan Grab, karena sudah ada nama warung dan *share location*-nya menjadi mudah. (Awalnya tidak ada nama warung menjadi ada nama warung).



Gambar Spanduk Warung Mbak Santi

3. Meningkatkan Pengetahuan tentang Pengelolaan Warung Berbasis Prinsip-Prinsip Kesehatan

Program kegiatan diawali dengan melakukan identifikasi permasalahan dan diskusi pelaksanaan program antara pengabdian dengan pemilik warung. Hasil identifikasi permasalahan yang terjadi di lapangan adalah pemilik warung belum memahami pengetahuan manajemen warung dan bagaimana mengembangkan warung sehingga dapat meningkatkan omzet warung tersebut. Diskusi pelaksanaan dihadiri oleh tim pengabdian dan pemilik warung.

Pada diskusi disepakati kegiatan diawali dengan melakukan pemahaman tentang manajemen warung melalui transfer pengetahuan dalam bentuk ceramah, pendampingan, serta diskusi dan tanya jawab sehingga dapat meningkatkan pengetahuan pemilik agar dapat mengembangkan warung makan dengan berlandaskan pada prinsip kesehatan yang berdampak pada pembeli memperoleh layanan dan produk makanan minuman yang bersih dan sehat.

Adapun transfer pengetahuan yang disampaikan pada manajemen warung dikhususkan pada bidang pemasaran dan keuangan.

1. Bidang pemasaran yang didampingi oleh Ibu Rini Juni Astuti lebih menekankan pada bagaimana melakukan promosi dan pengembangan produk.

Kegiatan ini diawali dengan melakukan identifikasi terhadap promosi dan pengembangan produk. Hasil identifikasi sebagai berikut.

- a. Pemilik warung belum melakukan promosi sehingga warung hanya dikenal oleh masyarakat sekitar.
- b. Produk yang dijual (jenis masakan) hanya berdasarkan pada keinginan penjual/pemilik, tanpa melihat keinginan atau kebutuhan pelanggan.
- c. Penjualan dilakukan secara rutin tanpa ada inovasi dalam pengembangan produk.

Dari hasil identifikasi tersebut, maka disepakati dilakukan pendampingan dalam promosi khususnya dalam penjualan *online* dan pemahaman tentang pengembangan produk.

2. Bidang keuangan didampingi oleh ibu Alni Rahmawati lebih menekankan pada pencatatan keuangan yang benar.

Kegiatan ini diawali dengan melakukan identifikasi dari pencatatan laporan keuangan warung. Hasil identifikasi sebagai berikut.

- a. Pemilik warung belum melakukan pencatatan rutin untuk keuangan.
- b. Pemilik warung tidak memiliki target capaian baik dari sisi pendapatan maupun laba yang diperoleh.
- c. Banyak nota yang hilang tidak didokumentasi karena belum memahami pentingnya nota atau kuitansi sebagai pertanggungjawaban.
- d. Belum memahami cara melakukan pencatatan keuangan.

Dari hasil identifikasi tersebut, bulan Maret 2022 dilakukan pendampingan bidang pemasaran dan keuangan. Kegiatan diawali dengan transfer pengetahuan dalam bentuk ceramah selama dua hari.

- a. Hari pertama dalam bidang pemasaran
Hari pertama membahas mengenai promosi, pengenalan dan pengembangan produk, serta penetapan harga.
- b. Hari kedua dalam bidang keuangan
Hari kedua membahas mengenai pencatatan keuangan, penyusunan laporan keuangan sederhana, dan pendokumentasian arsip-arsip penting.

Selanjutnya dilakukan pendampingan dengan cara mempraktikkan secara langsung pada saat berjualan.

4. Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan ini dilakukan oleh pengabdian untuk melakukan pemantauan terhadap implementasi yang dilakukan dalam menjalankan warung menuju pada warung yang sehat. Tim pengabdian melakukan wawancara dan diskusi dengan pemilik warung tentang kegiatan yang sudah dilakukan. Dari hasil diskusi dan wawancara tersebut, pemilik warung memperoleh manfaat, mendapat tambahan wawasan, dan meningkatkan pemahaman tentang penataan warung yang sehat khususnya pada bidang pemasaran dan keuangan.

Simpulan

Berdasarkan program yang sudah dilaksanakan, kegiatan penataan warung yang sehat dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan yang diharapkan oleh pemilik warung dan dapat digunakan untuk pengembangan warung tradisional tersebut sehingga dapat bersaing dengan warung lain yang sejenis. Program pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan perekonomian kesejahteraan masyarakat khususnya untuk warung tradisional di Yogyakarta.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih atas terlaksananya kegiatan pengabdian ini disampaikan kepada:

- a. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, khususnya Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) UMY yang telah mendukung dan memfasilitasi sarana dan prasarana untuk kelancaran pelaksanaan pengabdian masyarakat.
- b. Pemilik warung tradisional mbak Santi selaku mitra pengabdian masyarakat.
- c. Semua pihak yang telah memberikan kontribusi dalam pelaksanaan program.

Daftar Pustaka

- [1] FAO. (2001). *The State of Food and Agriculture 2001* (No. 33). Food & Agriculture Org..
- [2] Atmadi, G. Pelaksanaan Program “Warung Anak Sehat” Sebagai Aktivitas Komunikasi Kesehatan PT. Sari Husada.
- [3] Nuada, I. W. (2018). Kebutuhan Jenis Biaya Untuk Memulai Usaha Warung Makan. *Media Bina Ilmiah*, 13(1), 857.
- [4] Hamda, N. (2017). Masyarakat Dan Sosialisasi. *ITTIHAD*, 12(22), 107-115.

- [5] Paramita, A., & Kristiana, L. (2013). Teknik focus group discussion dalam penelitian kualitatif. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 16(2), 117-127.
- [6] Hatu, R. (2010). Pemberdayaan Dan Pendampingan Sosial Dalam Masyarakat (Suatu Kajian Teortis). *Jurnal inovasi*, 7(04).
- [7] Kamil, M. (2003). Model-model pelatihan. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- [8] Amanah, S. (2007). Makna penyuluhan dan transformasi perilaku manusia. *Jurnal penyuluhan*, 3(1).
- [9] Agus Riyanto , Cara Menata Warung Sembako Agar Terlihat Menarik, 11 Oktober 2018., <https://hinyong.com/cara-menata-warung-sembako-agar-terlihat-menarik/>
- [10] Nurseffi Dwi Wahyuni, 8 Trik Pemilik Toko Agar Pembeli Habiskan Uang Lebih Banyak, 11 Jan 2014, <https://www.liputan6.com/bisnis/read/797880/8-trik-pemilik-toko-agar-pembeli-habiskan-uang-lebih-banyak>
- [11] Philip Kotler, Kevin Lane Kelle, Manajemen Pemasaran (Jilid 1) (Edisi 13) , 2015, Erlangga
- [12] -----, Cara menata warung kecil, <https://www.maxmanroe.com/cara-menata-warung-kecil.html>