



## STIE SWADAYA

### Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Swadaya

Jl. Jatiwaringin Raya No. 36 Jakarta Timur - 13620 Telp (021) 8612829, Fax 8602142

Website : [www.stieswadaya.ac.id](http://www.stieswadaya.ac.id) email : [info@stieswadaya.ac.id](mailto:info@stieswadaya.ac.id)

## SURAT TUGAS

No: 211/ST/K.STIES/IX/2022

Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Swadaya dengan ini menugaskan kepada:

1. Achmad Jaelani, S.E, M.M./NIDN 0301057004 (Ketua)
2. Dr. Winaya Purwanti, SE. MM/NIDN 0317027104 (Anggota)
3. Arsid, SE, M. Ak/NIDN 0301046501 (Anggota)
4. Samsul Imam Arifin/Mahasiswa NIM 18520104 (Anggota)
5. Trisnawati Deriama/Mahasiswa NIM 19520033 (Anggota)

Untuk menerbitkan publikasi kegiatan Program Pendanaan KEMDIKBUDRISTEKDIKTI Pengabdian kepada Masyarakat Stimulus tahun anggaran 2022 yang berjudul “Pengembangan Kewirausahaan dan Daya Saing Usaha Kecil Menengah Menuju Era Kemandirian dan Digitalisasi pada UKM Mpok Eneng di Wilayah Pulo Gebang Jakarta Timur”, mitra usaha Bir Pletok Mpok Enang Jl. P. Komarudin RT 008/RW 005 Ujung Kerawang, Kel. Pulo Gebang, Kec. Cakung, Jakarta Timur.

Surat tugas ini dibuat untuk dilaksanakan dengan penuh tanggungjawab.

Jakarta, 12 September 2022

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Swadaya

Dr. Muhammad Iqbal, M. Soc. Sc

Ketua

# Pengembangan Kewirausahaan dan Daya Saing Usaha Kecil Menengah Menuju Era Kemandirian dan Digitalisasi pada UKM Mpok Eneng di Wilayah Pulo Gebang Jakarta Timur

Achmad Jaelani<sup>1\*</sup>, Arsid<sup>2</sup>, Winaya Purwanti<sup>3</sup>

Program Studi Sarjana Manajemen<sup>1,2</sup>, Pascasarjana Manajemen<sup>3</sup>, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Swadaya Jakarta

<sup>1</sup> [achmad.jaelani@stieswadaya.ac.id](mailto:achmad.jaelani@stieswadaya.ac.id), <sup>2</sup> [winayapurwanti@stieswadaya.ac.id](mailto:winayapurwanti@stieswadaya.ac.id), <sup>3</sup> [arsid@stieswadaya.ac.id](mailto:arsid@stieswadaya.ac.id)  
(\*: correspondent author)

**Abstrak :** Bir pletok merupakan salah satu kuliner minuman yang melegenda di Jakarta, dimana keberadaannya sulit ditemukan namun masih diminati untuk di konsumsi oleh masyarakat khususnya di daerah DKI Jakarta. Bir Pletok minuman khas betawi tempoe doloe terbuat dari rempah-rempah asli Indonesia yang bermanfaat dan berkhasiat buat kesehatan. Minuman ini tidak bisa diragukan lagi khasiatnya bagi kesehatan tubuh, karena bahan bakunya terdiri dari, jahe, kayu secang, kayu manis daun sereh dan rempah-rempah asli Indonesia lainnya. Bir Pletok diminum dengan kondisi hangat, sangat nikmat diminum dingin juga akan lebih nikmat, juga dapat diminum sebagai campuran dengan minuman jamu untuk menghilangkan penyakit masuk angin saat mau tidur malam. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan tata kelola manajemen, pemasaran dan keuangan pada usaha bir pletok Mpok Eneng di daerah Pulo Gebang Jakarta Timur, sehingga produk bir pletok dapat dikenal di wilayah Jabotabek dan nasional. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini di lakukan selama 6 bulan yang bersumber dari DIPA Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Riset, dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Tahun Anggaran 2022. Kegiatan ini antara lain melakukan pelatihan dan pendampingan manajemen mitra dan tata kelola usaha, keuangan, pelatihan dan manajemen produksi, kemasan dan pemasaran, serta pelatihan dan pendampingan sistem informasi/digitalisasi. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mitra dapat mengelola produknya dengan kemasan yang menarik, peningkatan pemasaran produk melalui online dan mengelola keuangan dan manajemen yang baik.

**Kata Kunci :** Bir Pletok, Kewirausahaan, Daya Saing Usaha UKM dan Digitalisasi

*Abstract : Pletok beer is one of the legendary culinary drinks in Jakarta, where its existence is difficult to find but is still in demand for consumption by the public, especially in the DKI Jakarta area. Pletok beer is a typical Betawi drink tempoe doloe made from native Indonesian spices that are useful and nutritious for health. There is no doubt about the benefits of this drink for the health of the body, because the raw materials consist of ginger, sappan wood, cinnamon, lemongrass leaves and other native Indonesian spices. Pletok beer is drunk in warm conditions, it is very delicious to drink cold it will also be more delicious, it can also be drunk as a mixture with herbal drinks to get rid of colds when going to bed at night. The purpose of this community service activity is to improve management, marketing and financial governance in the Mpok Eneng pletok beer business in the Pulo Gebang area, East Jakarta, so that pletok beer products can be known in the Greater Jakarta area and nationally. The implementation of this community service activity was carried out for 6 months originating from the DIPA of the Directorate of Research, Technology and Community Service, the Directorate General of Higher Education, Research, and Technology of the Ministry of Education, Culture, Research, and Technology for the 2022 Fiscal Year. These activities include conduct training and mentoring for partner management and business governance, finance, training and production management, packaging and marketing, as well as training and assistance for information systems/digitalization. The results of this community service activity are partners can manage their products with attractive packaging, increase product marketing through online and manage finances and good management.*

**Keywords:** Pletok Beer, Entrepreneurship, SME Business Competitiveness and Digitalization

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Analisa Situasi

Menurut peneliti budaya Betawi, JJ Rizal, masyarakat Betawi banyak menyaksikan orang Belanda berpesta. Ukuran seberapa extravaganza-nya pesta mereka, adalah seberapa banyak wine yang dikeluarkan, saat ditemui di kawasan Kemang, Jakarta Selatan, beberapa waktu lalu. Masyarakat Betawi menyaksikan itu dengan kesal sekaligus iri. Mereka ingin pula mencicipi anggur

bikinan Belanda. Tapi itu minuman keras dan dilarang dalam Islam. Itu haram, dan bagimereka budaya itu terlalu jauh. Maka mereka kemudian membuat budaya tandingan. Masyarakat Betawi membuat minuman berwarna bir, merah kecokelatan. Tapi tidak ada kandungan alkohol. Mereka menyebutnya bir pletok. Itu konsep imitasi. Orang Betawi menyebut anjing, apa pun namanya, dipanggil Bleki. Padahal itu dari warna black, hitam. Samaseperti ini. Yang penting warnanya seperti bir, disebutlah bir, sedangkan nama „pletok“, diambil dari suara yang keluar saat penutup wine biasanya dibuka. Jika penyumbat kayu yang biasanya digunakan menutup botol anggur dicabut, ada suara semacam „plop“ atau „pletok“. Itulah yang digunakan masyarakat Betawi untuk menamai minumannya.

Sampai sekarang, bir pletok pun menjadi minuman khas Betawi yang biasanya disuguhkan saat pesta-pesta seperti khitanan atau pernikahan. Warna bir pletok memang seperti campuran bir dan anggur. Tapi rasanya sama sekali tidak asam atau pahit. Bir pletok justru manis. Juga tidak ada gigitan soda seperti saat bir biasa menyentuh lidah peminumnya. Tentu saja tidak memabukkan. Namun sama seperti bir atau anggur khas barat, bir pletok membuat peminumnya merasa hangat. Itu karena ia terbuat dari rempah seperti jahe dan serai. Ada pula campuran daun pandan yang membuatnya wangi. Jika ingin warnanya lebih merah, saat merebus bir pletok tinggal tambahkan kayu secang. Tambahan cengkih, kayu manis, kapulaga, dan pala juga biasanya dicampurkan saat membuatnya. Bir pletok biasa disajikan panas. Itu cocok diminum di malam hari. Namun, bir pletok modern juga bisa disajikan dingin. Itu segar untuk di siang hari.

Bir Pletok minuman khas betawi tempoe doloe terbuat dari rempah-rempah asli Indonesia yang bermanfaat dan berkhasiat buat kesehatan. Minuman ini tidak bisa diragukan lagi khasiatnya bagi kesehatan tubuh, karena bahan bakunya terdiri dari, jahe, kayu secang, kayu manis daun sereh dan rempah-rempah asli Indonesia lainnya. Bir Pletok diminum dengan kondisi hangat, sangat nikmat diminum dingin juga akan lebih nikmat, juga dapat diminum sebagai campuran dengan minuman jamu untuk menghilangkan penyakit masuk angin saat mau tidur malam. Diminum dengan campuran kopi bisa dan juga diminum dengan campuran kental manis juga bisa hasilnya untuk kesehatan sangat baik.

Bir Pletok jika disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu pendingin lebih tinggi dapat bertahan lama hingga satu bulan lebih dengan tidak menghilangkan rasa dan teksturnya, dan minuman bir pletok tidak mengandung bahan pengawet sedikitpun. Dalam memproduksi bahan yang dipakai harus benar-benar bagus dan kebersihannya harus terjaga, sertakematangannya harus dengan air mendidih agar sari-sari dari rempah tersebut keluar dan terjaga, karena akan mempengaruhi hasil produksinya.

Pengemasan bir pletok dilakukan pada saat produk tersebut masih hangat, dan didistribusikan ke konsumen dalam kondisi hangat. Ini karena banyak konsumen yang senang minum birpletok dalam kondisi hangat.

Daerah Khusus Ibukota Jakarta merupakan kota besar sebagai pusat pemerintahan Republik Indonesia dengan luas 662 km persegi, Jakarta termasuk salah satu kota terbesar di dunia. Sebagai ibukota Republik Indonesia, Jakarta merupakan propinsi mandiri terdiri dari 5 kotamadya yaitu: Jakarta pusat, utara, barat, timur dan selatan serta wilayah kepulauan Seribu. Sebagai pusat pemerintahan Indonesia tidak heran jika DKI Jakarta sebagai daerah yang sering dikunjungi oleh wisatawan mancanegara maupun domestik. Karena DKI Jakarta sebagai kota yang sering dikunjungi dan juga memiliki keanekaragaman dalam kulinernya. Kuliner-kuliner khas Jakarta masing-masing memiliki sejarah yang unik. Tidak kalah dengan daerah lainnya kuliner Jakarta yang terkenal adalah Asinan Jakarta dan Gado-gado Jakarta. Keduanya adalah campuran sayuran yang terdiri dari bayam, seledri air, taoge, kacang panjang, mentimun, dan lainnya. Namun ada juga salah satu kuliner khas Jakarta yang unik yaitu Bir Pletok.

Bir pletok merupakan salah satu kuliner minuman yang melegenda di Jakarta, dimana keberadaannya sulit ditemukan namun masih diminati untuk di konsumsi oleh masyarakat khususnya di daerah DKI Jakarta. Hal ini juga didasari oleh keberadaan bir pletok saat ini khususnya di DKI Jakarta semakin sulit ditemukan. Karena semakin berkurangnya partisipasi masyarakat dalam melestarikan makanan dan minuman tradisional khas daerah DKI Jakarta. Padahal masih

banyak masyarakat yang ingin mengkonsumsi makanan dan minuman tradisional. Jika makanan dan minuman tradisional mampu dikembangkan dengan baik sehingga dapat dijadikan sebagai peluang usaha serta sebagai pekerjaan yang menghasilkan. Misalnya dengan memanfaatkan pembuatan Bir Pletok kemudian dijadikan sebagai oleh-oleh khas Jakarta dan membuat kesan bahwa siapapun yang berkunjung terutama yang bertujuan untuk berwisata ke Jakarta kurang lengkap jika tidak mengkonsumsi atau membeli minuman tradisional Bir Pletok.

Hal tersebut dapat dilakukan dengan adanya kerja sama dari masyarakat serta pemerintah yaitu dengan membuat usaha mandiri untuk memenuhi keinginan masyarakat yang masih berniat mengkonsumsi dan membuat sistem pemasaran yang baik. Agar minuman tradisional Bir Pletok mudah dijangkau oleh siapapun. Sehingga selain berusaha untuk melestarikan keberadaan minuman tersebut juga diharapkan mampu meningkatkan daya tarik bagi para wisatawan domestik maupun mancanegara untuk berkunjung ke Jakarta, sehingga dapat meningkatkan perekonomian daerah khususnya di sektor pariwisata. Kemudian juga membuat warga Jakarta tetap memiliki identitas daerahnya, sebagai kota yang berkembang namun masih melestarikan budaya yang dimilikinya, bukan melupakannya.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Bir Pletok meliputi air, jahe, cabe jawa, cengkeh, biji pala, lada hitam, sereh, kapulaga, kayu manis, daun pandan, daun jeruk, gula manis, kayusecang.

Cara Membuat Bir Pletok Khas Betawi Hangat Berkhasiat dan Sehat : 1) Campurlah air bersama gula ke dalam panci; 2) Tambahkan jahe, lalu rebus dengan menggunakan api sedang sampai mendidih dan gula larut seluruhnya; 3) Tambahkan kedalam larutan gula dan jahe kayu secang, aduk-aduk hingga rata; 4) Tambahkan cengkih, kayu manis, kapulaga dan pala yang dimemarkan; 5) Masukkan batang serai yang dimemarkan, lanjutkan memasak di atas api kecil sampai tercium keluar aroma rempahnya, proses ini membutuhkan waktu kurang lebih 1 jam; 6) Jika dirasa cukup angkat, saring dan sajikan saat cuaca dingin.

Catatan dan Tips dalam Pembuatan Bir Pletok Khas Betawi : Diamkan hasil rebusan Bir Pletokse malam, untuk mendapatkan aroma rempah yang lebih tajam, baru kemudian disaring. Pilih gula pasir yang berwarna putih bersih untuk menghasilkan Bir Pletok yang bagus.

### **Manajemen Mitra**

Usaha Mitra Bir Pletok MPOK ENENG dirintis sejak tahun 2016, dimana usaha merupakan usaha keluarga dan dikelola secara turun temurun. Saat ini SDM yg dipekerjakan berjumlah 3 orang yang di pimpin langsung oleh Dra. Neneng Mufidah, Apt sekaligus sebagai pemilik. Pengawasan operasional dibantu oleh suami dan anak-anaknya. Jam buka operasional toko dari hari senin s/d Sabtu jam 09.00 s/d 16.00 WIB.

Dengan manajemen keluarga dan pencatatan keuangan yang sederhana UKM Bir Pletok ini tergolong mampu bertahan di kondisi krisis ekonomi maupun pandemi covid-19 saat ini. Adapun rencana selanjutnya dalam rangka mengembangkan produk dipasaran dan meningkatkan pelanggan, manajemen akan melakukan inovasi produk dan pengadaan mesin produksi. Dengan inovasi ini diharapkan target pasar bukan hanya di wilayah Jakarta, namun dipasarkan di seluruh wilayah Indonesia.

#### **1.2. Permasalahan Mitra**

##### **Persoalan yang dihadapi Mitra**

Kurangnya pengetahuan dan pengalaman dalam memasarkan produk, dimana saat ini banyak pesaing yang sejenis sudah melakukan inovasi mengikuti perkembangan teknologi yang modern. Membutuhkan mesin pengemasan yaitu mesin yang dipakai untuk mengemas hasil produksi (produk jadi) yang diproduksi dalam bentuk bubuk. Sumber Daya Manusia yang kurang diperhatikan dari segi jumlah personil, tunjangan kesejahteraan, jaminan kesehatan dan jaminan hari tua.

Mebutuhkan modal yang digunakan untuk membiayai seluruh operasional UKM dalam rangka meningkatkan omset penjualan dan pendapatan.

a. Permasalahan Produksi

Bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi harus benar-benar bagus, ini sulit didapat karena kondisi seperti sekarang ini pasca masa pandemi virus korona yang sangat rentan penularannya dipasar-pasar sehingga menimbulkan kekhawatiran akan kebersihan dan keamanan produk juga kebersihan dan keamanan diri.

Alat-alat yang dipergunakan untuk proses produksi masih memakai alat konvensional harusnya memakai alat-alat yang teknologinya modern untuk menjamin kualitas produk yang lebih baik dan kapasitas produksinya jadi lebih meningkat. Kemasan yang dipakai selama ini yaitu botol plastik yang digunakan pada umumnya, harusnya produk tersebut dapat dikemas dengan plastik, tapi produk yang dihasilkan dalam bentuk bubuk dengan memakai mesin proses teknologi modern.

Metode penyimpanan produk jadi belum terkontrol dan dilakukan dengan baik, harusnya produk yang sudah jadi kalau tidak didistribusikan langsung kekonsumen, produk harus disimpan di lemari pendingin (lemari es).

b. Permasalahan manajemen

Kegiatan pemasaran dan promosi produk harus dilakukan lebih aktif agar produk lebih banyak yang mengenalnya, dengan aktif mengikuti bazar-bazar dan melakukan display produk ditempat-tempat keramaian.

Membuat izin-izin produk yang berhubungan dengan legalitas produk seperti membuat IUMK, PIRT, MD dan sertifikat halal dari BPOM dan DINKES. Dibutuhkan pencatatan dengan menggunakan sistem akuntansi sederhana untuk usaha dagang agar pengelolaan manajemen lebih profesional.

Membuat target pasar sasaran yang lebih luas dan besar serta harus berani membuat target pasar global. Mengikuti training yang ada hubungannya dengan pemasaran seperti, training salesmanship, komunikasi dalam bisnis dan training relationship.

### 1.3. Solusi Permasalahan

a. Solusi yang ditawarkan

Pengemasan yang lebih higienis dengan menggunakan alat pengemasan otomatis, UKM diharapkan akan menghemat biaya produksi hingga 25% perproduksi dan hasil produksi mempunyai kualitas yang lebih baik dan lebih terjamin. Yang tidak kalah pentingnya buat konsumen penggunaannya lebih praktis dan lebih ekonomis.

Untuk dapat meningkatkan kepuasan konsumen. Aktif melakukan promosi dengan cara mengikuti bazar-bazar pada setiap kegiatan besar, display produk pada tempat-tempat keramaian dan jika dibutuhkan dapat memberikan sampel produk kepada calon konsumen. Seluruh kegiatan atau aktifitas yang berhubungan dengan produk harus ada pencatatan pemasukan dan pengeluarannya termasuk pencatatan omzet penjualan agar dapat termonevring dengan baik dan dapat dibuatkan pelaporannya melalui pembuatan software sederhana.

Dengan didukung oleh produk yang bagus dan strategi marketing yang tepat, maka bisnis online akan dapat menghasilkan profit dan berkembang dengan baik. Fungsi dari nama domain adalah untuk mempermudah pengunjung dalam mengakses dan mengingat alamat website.

b. Jenis luaran mitra yang akan dihasilkan dari masing-masing solusi

Penggunaan alat pengemasan modern menghasilkan harga yang lebih kompetitif dan dapat bersaing dengan kompetitor, meningkatkan omzet penjualan UKM.

Aktif Melakukan Promosi baik dengan online atau of line (visit ke konsumen) : Produk lebih

mudah dikenal sehingga akan menambah jumlah konsumen. Dapat menjangkau seluruh kalangan bahkan pasar global sehingga akan memperluas pasar sasaran.

Adanya pencatatan seluruh kegiatan dan aktivitas yang dilakukan : pengeluaran dan pemasukan keuangan dan barang dapat dikendalikan dengan baik dan dapat dimonitoring. Seluruh kegiatan dan aktivitas yang dilakukan dapat di follow up dan maintenance. Pekerjaan dapat dilakukan dengan efektif dan efisien.

Penggunaan market place sebagai kegiatan pemasaran secara on line baik menggunakan gofood, Tokopedia, shopee, dan sebagainya dapat menunjang lebih banyaknya tingkat penjualan dan lebih dikenalnya Bir Pletok Mpok Eneng.

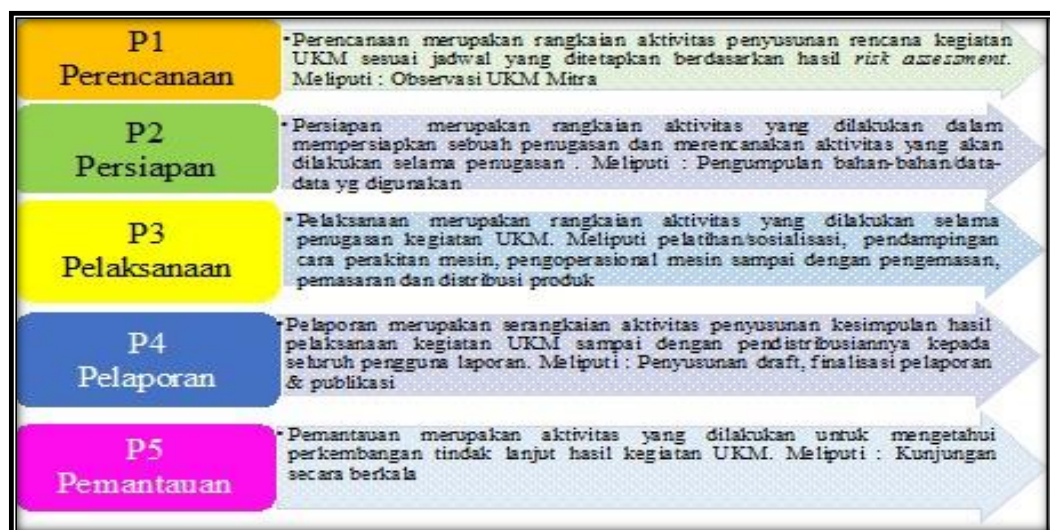
Memiliki website dengan nama domain sesuai dengan brand produk sangat mendukung pengembangan penjualan pada pasar yang lebih luas. Namun tetap memperhitungkan masa berlaku (expire date) dari produk Bir Pletok Mpok Eneng. Sehingga merubah tampilan produk dari cair menjadi serbuk dapat memperpanjang masa berlaku produk.

### C. Target Luaran

Target dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah membantu UKM Bir Pletok Mpok Eneng dalam meningkatkan penjualan produk dengan memberikan pengetahuan tentang packaging dan strategi pemasaran yang baik serta pengetahuan manajemen keuangan sehingga produk-produk UMKM dapat dikenal masyarakat dan meningkat menjadi konsumen potensial. Dengan telah dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mitra yaitu UKM Bir Pletok Mpok Eneng memperoleh pengetahuan tentang pentingnya desain merek dagang, kemasan, perijinan dan arahan kepada mitra dalam hal manajemen usaha dan keuangan sehingga usaha mitra dapat berjalan dengan baik.

## 2. METODA PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengembangan UKM Bir Pletok MPOK ENENG dilakukan dengan menggunakan metode “Risk Based UKM” (UKM berdasarkan pendekatan risiko) yaitu pelaksanaan kegiatan dengan didasarkan atas hasil identifikasi dan analisis atau assessment terhadap risiko yang melekat pada usaha UKM, dengan menggunakan tahapan 5P yaitu Perencanaan, Persiapan, Pelaksanaan, Pelaporan dan Pemantauan.



Gambar 1. Metode pelaksanaan

Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan pengembangan UKM Bir Pletok MPOK ENENG.

- a. Yayasan STIE Swadaya, yang memberikan peluang dan mendukung usaha pelaku UKM
- b. Mitra kerjasama sebagai pelaku usaha kegiatan UKM
- c. Dosen dan manajemen STIE Swadaya Jakarta, sebagai tim pengusul sekaligus sebagai pelaksana kegiatan pengembangan UKM
- d. Mahasiswa sebagai pendukung dari kegiatan pengembangan UKM
- e. Untuk keberlanjutan dilakukan oleh pejabat RT, RW atau Kelurahan
- f. Untuk pengembangan adanya keterlibatan Pemerintah Daerah/Suku Dinas setempat, Koperasi dll.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan dan pendampingan Manajemen Mitra dan Tata Kelola Usaha, dilaksanakan tanggal 25 Juni 2022



Gambar 2. Foto bersama

2. Pelatihan Pengelolaan Keuangan I dan II dilaksanakan tanggal 30 Juni 2022 dan 16 Juli 2022



Gambar 3. Pelatihan Pengelolaan Keuangan I dan II

3. Pelatihan dan pendampingan manajemen produksi, kemasan dan pemasaran dilaksanakan tanggal 02 Agustus 2022



Gambar 4. Pelatihan dan pendampingan manajemen produksi, kemasan dan pemasaran

4. Pelatihan dan pendampingan sistem informasi/digitalisasi dilaksanakan tanggal 31 Agustus 2022



Gambar 5. Pelatihan dan pendampingan sistem informasi/

Materi pelatihan dan pendampingan mitra Bir Pletok dilaksanakan sebanyak 5 kali, yaitu sebagai berikut :

1. Manajemen Tata Kelola Usaha Kecil tanggal 25 Juni 2022;
2. Manajemen Tata Kelola Keuangan I tanggal 30 Juni 2022;
3. Manajemen Tata Kelola Keuangan II tanggal 16 Juli 2022;
4. Pengemasan dan Strategi Promosi untuk Pengembangan Bisnis tanggal 2 Agustus 2022;
5. Konsep Dasar Bisnis Digital bagi Kewirausahaan tanggal 31 Agustus 2022;



5. Penyerahan berkas ke Mitra



Gambar 6. Penyerahan Berkas

#### 4. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan pengabdian masyarakat pada mitra Bir Pletok Mpok Enang sebagai berikut :

1. Penggunaan alat pengemasan modern menghasilkan harga yang lebih kompetitif dan dapat bersaing dengan kompetitor, meningkatkan omzet penjualan UKM.
2. Aktif Melakukan Promosi baik dengan online atau of line (visit ke konsumen) : Produk lebih mudah dikenal sehingga akan menambah jumlah konsumen. Dapat menjangkau seluruh kalangan bahkan pasar global sehingga akan memperluas pasar sasaran.
3. Adanya pencatatan seluruh kegiatan dan aktivitas yang dilakukan : pengeluaran dan pemasukan keuangan dan barang dapat dikendalikan dengan baik dan dapat dimonitoring.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ainun Sabila 2017 Upaya Pelestarian Minuman Tradisional Bir Pletok Khas Betawi Universitas Pendidikan Indonesia Repository.Upi.Edu Perpustakaan.Upi.Edu.
- Perpustakaan Nasional : Katalog dalam Terbitan. 2003. Prof. Dr. Kusnaka Adimihardja, M.A, Dr. Ir. Harry Hikmat, M.SI, Participatory Research Appraisal : dalam Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat, Humaniora Bandung.
- P. Haryasudirja. 1982. Model-model kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh perguruan tinggi swasta. Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Trisakti.
- Drs. Herry Wibowo, MH, 2010, Pengabdian kepada Masyarakat. Kontributor : Doni Ardon, Ikat Hilmansyah, Herry Wibowo