
PKM. BISNIS KULINER DI ERA NEW NORMAL PADA KEGIATAN BAKTI SOSIAL UPMI 2020

Putu Dessy Fridayanthi^{1*}, I Komang Sukendra², Gusti Ayu Made Puspawati³, A A Istri Mirah Dharmadewi⁴

^{1,2,3,4}Universitas PGRI Mahadewa Indonesia

Email : ecy_mc@yahoo.com ; hendra_putra500@yahoo.co.id ; ayu.puspa070171@gmail.com ;
mirahdharmadewi@gmail.com

ABSTRACT

In the context of implementing the Tri Dharma of Higher Education, especially the 3rd dharma, namely community service, Universitas PGRI Mahadewa Indonesia held a 2020 Social Service in Batubulan Village, Sukawati District, Gianyar Regency on Thursday - Friday, 17 - 18 December 2020. Social service is one of the activities designed as a form of student contribution to society directly. In a business, the ability of business actors to change their perspective on obstacles is very important. When most people see problems as obstacles, an entrepreneur must be able to look for opportunities from existing problems. The objectives of social service activities are: (1) To increase awareness among students and lecturers, (2) To provide assistance to people in need, (3) To generate a social spirit as a team in community service. The method used was socialization and cooking demonstrations by inviting several representatives of Ms. PKK from every banjar in Batubulan village. Businesses that ignore digital technology are actually experiencing a slump. In these transitional or new normal times, the aspect of business digitization also has the potential to have a very large positive impact. Service can be an innovation also in the midst of a new normal situation. The instantaneous gains gained by lowering the quality of food can have long-term effects. By maintaining good quality, the business will continue to run.

Keywords: *culinary, cooking demonstration, social service*

ABSTRAK

Dalam rangka pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dharma ke-3 yaitu pengabdian pada masyarakat, Universitas PGRI Mahadewa Indonesia menyelenggarakan Bakti Sosial 2020 di Desa Batubulan Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar pada hari Kamis - Jumat, 17 – 18 Desember 2020. Baksos merupakan salah satu kegiatan yang dirancang sebagai bentuk kontribusi mahasiswa kepada masyarakat secara langsung. Dalam sebuah bisnis, kemampuan pelaku usaha dalam merubah sudut pandang terhadap rintangan merupakan hal yang sangat penting. Ketika kebanyakan orang melihat masalah sebagai hambatan, seorang pengusaha harus mampu mencari celah peluang dari masalah yang ada. Tujuan kegiatan bakti sosial adalah: (1) Meningkatkan kepedulian antar mahasiswa dan dosen, (2) Memberikan bantuan kepada masyarakat yang membutuhkan, (3) Untuk membangkitkan jiwa sosial sebagai tim dalam pengabdian pada masyarakat. Metode yang digunakan adalah Sosialisasi dan demo masak dengan mengundang beberapa perwakilan Ibu PKK dari setiap banjar yang ada di desa Batubulan. Usaha yang mengabaikan teknologi digital justru mengalami keterpurukan. Pada masa-masa transisi atau new normal ini, aspek digitalisasi usaha juga berpotensi memberikan dampak positif yang sangat besar. Layanan bisa menjadi inovasi juga ditengah situasi new normal. Keuntungan sesaat yang didapat dengan menurunkan kualitas makanan bisa berefek secara jangka panjang. Dengan menjaga kualitas yang baik, usaha akan terus berjalan.

Kata Kunci: *kuliner, demo masak, baksos*

PENDAHULUAN

Di era new normal, tren makanan sehat tampaknya terlihat di mana-mana. Bahkan, beberapa orang juga banyak yang berjualan berbagai macam makanan rumahan yang sehat dan bergizi. Mengonsumsi makanan sehat memang sudah seharusnya dibiasakan di masa pandemi COVID-19 ini. Pasalnya, makanan dan minuman sehat dapat mempengaruhi kemampuan tubuh untuk mencegah, melawan, dan pulih dari infeksi seperti dikutip dari WHO. Indonesia sedang bersiap untuk menghadapi new normal. Dalam situasi seperti saat ini berbagai sektor usaha harus mampu beradaptasi dengan perubahan aktifitas masyarakat akibat pemberlakuan new normal, tidak terkecuali sektor kuliner. Salah satu sektor yang terkena imbas secara signifikan dengan merebaknya wabah Covid-19. Kerinduan masyarakat untuk makan diluar, membuat bisnis kuliner sangat potensial untuk segera bangkit dari kejatuhan akibat pandemi. Namun, pemilik usaha harus bisa membuat protokol yang tepat agar tetap adaptif dan memenangkan persaingan. Pengertian kuliner secara umum adalah kegiatan yang berhubungan dengan memasak atau aktivitas memasak. Kuliner juga dapat dimaknai sebagai hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Kuliner tidak terlepas dari kegiatan masak-memasak yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Istilah kuliner semakin menyebar luas di Indonesia setelah ada acara di televisi yang di pandu oleh Bondan Winarno tentang masakan/makanan dengan slogan yang terkenal “maknyus”. Sehingga saat ini istilah kuliner sering disebut, didengar, dibaca lewat media cetak maupun audio visual. Dalam perkembangannya, penggunaan istilah kuliner digunakan untuk berbagai macam kegiatan, seperti seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, biasanya dalam bentuk makanan.

Dalam rangka pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dharma ke-3 yaitu pengabdian pada masyarakat, Universitas PGRI Mahadewa Indonesia menyelenggarakan Bakti Sosial 2020 di Desa Batubulan Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar pada hari Kamis - Jumat, 17 – 18 Desember 2020. Baksos merupakan salah satu kegiatan yang dirancang sebagai bentuk kontribusi mahasiswa kepada masyarakat secara langsung. Tema baksos 2020 adalah “*Melalui Bakti Sosial (Baksos) Mahasiswa Universitas PGRI Mahadewa Indonesia Tahun 2020 Kita Bangkitkan Home Industri Menuju Gianyar Mandiri Pada Era Adaptasi Kebiasaan Baru*”. Universitas PGRI Mahadewa Indonesia sebagai salah satu institusi yang menjadikan progam pengabdian pada masyarakat sebagai salah satu progam unggulan dan utama guna memberikan kontribusi konkrit bagi masyarakat berkomitmen kuat untuk menjadikan progam Baksos sebagai program utama yang wajib dilakukan oleh seluruh mahasiswa di tingkat Strata 1. Sinergi antara seluruh civitas Universitas PGRI Mahadewa Indonesia diharapkan mampu memberikan warna terhadap kontribusi yang diberikan pada masyarakat, mulai dari fakultas, institusi, hingga unsur pimpinan Yayasan IKIP PGRI Bali yang terdiri dari dua fakultas (FKIP dan FTI) dan tiga belas program studi membuat bentuk kontribusi Baksos semakin bervariasi mulai panutan dan peningkatan dari pendidikan, lingkungan, hingga ke masyarakat luas. Sinergi antara masyarakat dan institusi pendidikan

inilah yang membuat program Baksos 2020 yang dicanangkan Universitas PGRI Mahadewa Indonesia akan semakin kuat. Kekuatan besar tersebutlah yang diharapkan mampu memberikan kontribusi nyata bagi masyarakat sehingga kesejahteraan masyarakat semakin meningkat.

Dalam sebuah bisnis, kemampuan pelaku usaha dalam merubah sudut pandang terhadap rintangan merupakan hal yang sangat penting. Ketika kebanyakan orang melihat masalah sebagai hambatan, seorang pengusaha harus mampu mencari celah peluang dari masalah yang ada. Termasuk dalam menghadapi era new normal ini, ada peluang yang bisa di optimalkan untuk bangkit dari keterpurukan bisnis akibat pandemi. Pelaku usaha harus pintar untuk memahami strategi yang cocok untuk diterapkan selama masa transisi. Jangan sampai hanya memanfaatkan euporia dari masyarakat akibat sudah lama tidak makan di luar saja. Namun aspek pendasaran dan perencanaan strategi yang matang justru diabaikan. Saat ini kuliner sudah merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari karena makanan adalah sebuah kebutuhan sehari-hari. Semua itu, membutuhkan cara pengolahan makanan yang enak. Oleh karena itu, banyak kursus maupun sekolah-sekolah yang memberikan pelajaran kuliner. Bisnis kuliner adalah salah satu jenis usaha yang dilakukan seseorang yang bergerak dibidang makanan. Bisnis kuliner tergolong bisnis yang mudah dilakukan karena hanya menyanyikan berbagai jenis makanan dan minuman tanpa melalui melalui tahap promosi.

Pada kegiatan Baksos 2020 Mahasiswa Universitas PGRI Mahadewa Indonesia akan menitik beratkan Home Industri yang berkolaborasi dengan Kedaireka. Kedai Reka dibuat sesuai dengan spirit ketika datang ke kedai tidak ada batas birokrasi dan sebagainya, semua sama bisa saling bertukar pikiran dan memecahkan masalah bersama-sama sehingga tidak hanya bisa bertemu ide dan inovasi, tapi juga SDM. Sumber daya dan inovasi dari kampus kecil yang selama ini belum optimal dan tidak diketahui banyak industri bisa lebih dikenal. Kedai Reka memiliki dua manfaat. (1) memerdekakan ekosistem dengan memangkas birokrasi untuk menghubungkan industri dengan perguruan tinggi. (2) untuk pemerataan kualitas perguruan tinggi dan SDM di Indonesia. Pembukaan dan Penutupan Baksos 2020 dilaksanakan dengan cara blended yaitu menggunakan virtual zoom. Pembukaan di Aula Kantor Desa Batubulan yang dihadiri oleh Panitia Inti, Undangan dan perwakilan dari mahasiswa, sedangkan mahasiswa mengikuti pembukaan dan penutupan di banjar-banjar yang sudah ditentukan melalui virtual zoom yang didampingi oleh pembina.

Desa Batubulan memiliki visi "*Bersama Membangun Desa Batubulan Yang Maju Berlandaskan Tri Hita Karana*". Visi pemerintahan desa, yaitu visi kepala desa pada dasarnya adalah gambaran masa depan yang akan diwujudkan oleh pemerintah desa, dan akan difungsikan terutama sebagai arah perjalanan pemerintah desa dalam mewujudkan tujuan bersama yaitu ingin maju, unggul, produktif, damai, keamanan terjaga, tetap dalam suasana harmonis dan seimbang. Dengan adanya Visi dan Misi maka akan diketahui apa yang akan dilakukan agar tujuan dan sasaran yang direncanakan dapat dicapai dengan baik. (1)

Menyelenggarakan pemerintahan desa yang efisien, efektif dan bersih serta mengutamakan masyarakat. (2) Meningkatkan keterampilan teknis petugas kantor desa dan memelihara prasarana dan sarana kerja serta lingkungan kantor dengan baik. (3) Bersama-sama lembaga kemasyarakatan yang ada meningkatkan sumber-sumber pendanaan pemerintahan dan pembangunan desa Batubulan. (4) Mengembangkan pemberdayaan masyarakat dan kemitraan dalam pelaksanaan pembangunan desa Batubulan. (5) Meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) dalam pembangunan desa yang berkelanjutan. (6) Mengembangkan perekonomian desa Batubulan Benturan yang paling mendasar dihadapi dalam pembangunan desa adalah adanya tingkat pengangguran dan muaranya adalah penduduk miskin. (7) Mempertegas batas-batas antar banjar dan juga antar desa tetangga. Sampai saat ini belum ada batas-batas yang tegas antar banjar yang satu dengan yang lainnya sehingga akan berpengaruh kepada tugas pembinaan dan pengawasan kewilayahan, serta pelayanan kepada masyarakat. (8) Menciptakan rasa aman tentram dalam suasana kehidupan desa yang demokratis dengan tetap menjaga keutuhan. adat, budaya dan menjunjung tinggi norma-norma agama Hindu.

Tujuan kegiatan bakti sosial adalah: (1) meningkatkan kepedulian antar mahasiswa dan dosen, (2) memberikan bantuan kepada masyarakat yang membutuhkan, (3) untuk membangkitkan jiwa sosial sebagai Tim dalam pengabdian pada masyarakat. Program kerja bakti sosial (baksos) 2020 Universitas PGRI Mahadewa Indonesia diantaranya : (1) program kerja bakti dan kebersihan lingkungan, (2) program pengembangan kedai reka yaitu pembuatan kuliner pada musim pademi. Beberapa usaha yang bisa dijalankan ketika menjalankan usaha kuliner selama masa. (1) digitalisasi bisnis, (2) membuat protokol sesuai regulasi pemerintah, (3) menyediakan makanan dan minuman kesehatan, (4) siapkan menu kesehatan untuk kelompok rentan terhadap virus covid-19, (5) fokus pada kualitas. kegiatan ini melibatkan anggota pppk setiap banjar yang ada di desa Batubulan.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan adalah Sosialisasi dan demo masak dengan mengundang beberapa perwakilan Ibu PKK dari setiap banjar yang ada di desa Batubulan. Pendampingan adalah proses berbagi atau pemberian bantuan tentang praktik-praktik baik dalam peningkatan pembuatan kuliner dan pengembangan program keunggulan yang dilakukan oleh Tutor masak pada era new normal di wantilan kantor prebekel desa Batubulan. Untuk melaksanakan pendampingan, Kelompok PKK dari desa Batubulan diundang untuk mengikuti sosialisasi dan *In House Training* (IHT) di Wantilan kantor Prebekel.

Waktu Pelaksanaan Pendampingan pada tanggal 17 Desember 2020 dan pendampingan kedua pada tanggal 18 Desember 2020. Pada hari Kamis, 17 Desember 2020 sebelum pembukaan baksos diawali persembahyangan bersama di Pura desa Pakerman desa Batubulan. Pembukaan baksos di hadiri oleh seluruh undangan dan di buka oleh Bupati Gianyar. Kegiatan baksos berjalan sesuai dengan jadwal, setelah pembukaan baksos baru

acara sosialisasi dan demo masak cepat saji yang diikuti oleh kelompok PPK yang ada di wantilan kantor prebekel desa Batubulan dan hari Jumat dilanjutkan demo masakan dan kuliner yang sesuai dengan situasi new normal.



Gambar 1. Foto Program Pengolahan Kuliner di Masa Covid 19 Bersama Ibu PKK Desa Batubulan di Wantilan Desa Batubulan. Kamis, 17 – 12 - 2020

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut beberapa cara yang bisa ketika menjalankan usaha kuliner selama masa.

Cara memulai usaha kuliner yang pertama yaitu menentukan jenis bisnis kuliner apa yang akan ditekuni. Hal ini dikarenakan Negara kita ada banyak ragam kuliner yang terdapat di berbagai penjuru nusantara, tentunya semua kuliner dari berbagai daerah di Indonesia memiliki potensi untuk menguntungkan dan dapat dijadikan referensi untuk memulai usaha bisnis Kuliner. Untuk itu sangat penting menentukan jenis bisnis kuliner apa yang akan digeluti. Baik dari jenis kuliner cita rasa mancanegara atau bahkan jenis kuliner bercita rasa nusantara. Hal ini menjadi langkah awal untuk dapat memulai usaha bisnis kuliner yang sukses dan menguntungkan.

Setelah memilih jenis kuliner yang akan Anda jual, langkah kedua adalah mempersiapkan modal usaha. Hal ini sangat penting karena untuk memulai suatu usaha tentu saja dibutuhkan yang namanya modal untuk merealisasikan setiap rencana yang telah dibuat. Nantinya, modal usaha ini sangat diperlukan untuk membeli peralatan, bahan makanan, membangun warung makan atau restoran dan kebutuhan lainnya yang diperlukan dalam memulai suatu usaha. Untuk itu sangat penting menghitung dan mempersiapkan jumlah modal yang akan digunakan nantinya dalam memulai usaha bisnis kuliner. Pemilihan lokasi dan bisnis kuliner sangat berpengaruh terhadap kesuksesan dan kelancaran usaha yang akan dijalankan. Jadi, lokasi yang dipilih harus berada pada posisi dan lokasi yang strategis. Lokasi strategis biasanya lokasi yang banyak orang mengetahui atau tempat yang ramai oleh masyarakat. Jika di sekitar lokasi tidak tempat yang strategis untuk mendirikan bisnis kuliner, maka harus diimbangi dengan teknik promosi yang menarik, baik promosi melalui media online atau media cetak. Hal terpenting dalam memulai bisnis kuliner yang selanjutnya yaitu memperhatikan cita rasa dari menu yang ditawarkan dalam bisnis kuliner yang dijalankan.

Ini adalah hal yang esensial karena menjual makanan, maka rasa adalah hal yang utama. Menggunakan bahan terbaik juga merupakan rahasia umum yang dapat meningkatkan cita rasa pada menu yang di jual. Jika perlu, juga menjelaskan komposisi dari setiap makanan yang Anda buat kepada konsumen.

Seperti yang kami jelaskan pada poin nomor 4, makanan terenak dibuat dari bahan terbaik, dan bahan terbaik didapatkan dari supplier yang bertanggung jawab.

Pastikan Anda bisa mencari pemasok atau supplier yang mampu menyediakan bahan baku yang dibutuhkan sesuai dengan yang inginkan. Temukan pemasok yang memiliki bahan yang terbaik dan harga yang terjangkau, dan jalin hubungan yang baik dengan mereka, dengan begitu Anda bisa membangun kerjasama yang strategis kedepannya. Dalam memulai usaha kuliner tentunya membutuhkan karyawan sebagai penunjang dalam hal pelayanan dan pengurusan warung atau restoran. Pastikan Anda memiliki karyawan yang memiliki *passion* dan ingin terus belajar, karena nantinya karyawan inilah yang akan menjadi keluarga Anda dalam pengembangan usaha kuliner Anda secara menyeluruh. Karyawan yang dibutuhkan seperti tenaga kerja, tenaga cuci piring, pelayanan dan tenaga kerja lainnya. Jika hanya membangun warung kecil-kecilan sebaiknya hanya menggunakan 2 karyawan saja untuk menghemat pengeluaran.

Cara memulai bisnis kuliner yang tak kalah pentingnya yaitu menentukan target pemasaran kuliner yang akan dipasarkan. Misalnya, Jika Anda berjualan di daerah perkantoran, Anda bisa menjual kuliner dengan cita rasa modern diperuntukkan untuk kelas menengah keatas, namun jika Anda berjualan pada lingkungan yang banyak mahasiswa Anda bisa menjual makanan dengan harga yang tidak terlalu mahal. Dalam menjalankan bisnis kuliner, mungkin ada saatnya usaha yang dijalankan berada dalam fase ramai dan sepi. Untuk itu perlu dilakukan promosi untuk menarik minat masyarakat dan pecinta kuliner. Promosi yang menarik bisa dilakukan dengan mengadakan promo menu, diskon, diskon dan sebagainya. Lakukan juga perhitungan biaya yang keluar saat promosi untuk menghindari kerugian.

Di era modern saat ini, sosial media menjadi tempat pemasaran yang paling efisien dalam melakukan promosi usaha kuliner. Pengguna sosial media yang ramai membuat promosi secara online ini dilihat hampir seluruh masyarakat dan tentunya promosi yang tidak membutuhkan biaya. Promosi bisa dilakukan di facebook, whatsapp, instagram, twitter dan sebagainya.

1. Digitalisasi Bisnis

Berdasarkan tren bisnis yang ada, dunia usaha menunjukkan pola yang jelas. Berbagai sektor bisnis yang memanfaatkan dunia digital mengalami perkembangan yang pesat. Sebaliknya, usaha yang mengabaikan teknologi digital justru mengalami keterpurukan. Pada masa-masa transisi atau new normal ini, aspek digitalisasi usaha juga berpotensi memberikan dampak

positif yang sangat besar. Selain membuat protokol yang tepat dalam penerapan warung offline, Anda juga harus tetap memasarkan dan menyediakan transaksi secara digital.

2. Membuat Protokol Sesuai Regulasi Pemerintah

Sebagai sebuah badan usaha, Anda harus mematuhi regulasi terkait dunia usaha kuliner yang diberlakukan pemerintah setempat selama masa new normal. Beberapa contohnya adalah menyediakan hand sanitizer, pengecekan suhu, aturan penggunaan masker, serta pengaturan jaga jarak untuk kursi dan meja. Contoh penerapan yang bisa Anda lakukan adalah menempatkan boneka/manekin pada kursi yang harus dikosongi. Selain menjaga jarak antar pengunjung, boneka/manekin ini bisa memberikan aspek kemenarikan tersendiri dan menjaga warung Anda tetap terlihat ramai.

3. Menyediakan Makanan dan Minuman Kesehatan

Ditengah situasi pandemi ini masyarakat sudah mulai terbangun kesadarannya dalam memilih makanan sehari-hari. Kandungan makanan yang memenuhi nilai gizi dan protein serta penambah imun menjadi jenis makanan yang memiliki daya ketertarikan tersendiri bagi masyarakat, tidak hanya di masa pandemi, tetapi ketika sudah memasuki era new normal ini. Anda bisa melakukan riset tentang jenis-jenis makanan dan minuman apa yang menarik bagi pangsa pasar Anda, namun memenuhi unsur gizi yang dibutuhkan. Anda juga bisa mengkreasikan berbagai menu yang ada, misalnya seperti salad buah dan sayur yang dimodifikasi dengan bahan dasar buah yang menjaga daya tahan tubuh, atau berbagai minuman jus dengan campuran susu murni ataupun madu. Hal ini bisa dukung dengan strategi pemasaran yang membutuhkan sedikit sentuhan soal kemenarikan dan harga yang terjangkau. Jadi, Anda bisa tetap memproduksi sebuah olahan kuliner yang solutif untuk kebutuhan pasar saat ini.

4. Siapkan Menu Kesehatan Untuk Kelompok Rentan Terhadap Virus Covid-19

Bisa menciptakan produk kuliner yang dikhususkan untuk pasar tertentu misal balita atau lansia. Hal ini bisa menjadi peluang karena usia-usia tersebut sangat rentan terhadap infeksi virus Covid-19. Membantu menyediakan olahan makanan untuk mereka bisa menjadi hal yang solutif dan menarik terutama di daerah perkotaan. Tawaran menu kesehatan bagi buah hati atau keluarga yang sudah memasuki usia manula sangat menarik, khususnya bagi keluarga yang sibuk

Layanan ini bisa menjadi inovasi juga ditengah situasi new normal. Dilain sisi, Anda juga berkontribusi dalam menjaga pemenuhan gizi masyarakat.

5. Fokus Pada Kualitas

Ini merupakan point yang sangat krusial. Makanan merupakan masalah selera dimana setiap orang akan mendapat kesan dari makanan yang dikonsumsi. Jadi, jangan pernah mencoba

untuk menurunkan kualitas hanya karena ingin mendapatkan keuntungan besar, untuk menutup kerugian selama masa pandemi. Karena rasa, pelanggan bisa bertahan atau pergi karena para pelaku usaha lain juga tidak sedang berdiam diri dalam berinovasi. Jadi, keuntungan sesaat yang Anda dapatkan dengan menurunkan kualitas makanan bisa berefek secara jangka panjang. Dengan menjaga kualitas yang baik, usaha Anda akan terus berjalan. Jika pelanggan puas dengan pelayanan dan rasa yang kita berikan ia akan bertahan dengan produk Anda. Tidak berhenti disitu, tanpa di mintapun mereka akan menjadi sales bayangan dengan mengenalkan produk Anda kepada teman dan keluarga Anda. Jika Anda hanya memanfaatkan euphoria masyarakat untuk makanan dan jajan diluar, tanpa mengimbanginya dengan kualitas yang baik, sama saja Anda sedang merencanakan kegagalan bisnis karena kesan pelanggan yang buruk.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada panitia pelaksana yang telah merancang dan mengatur kegiatan Bakti Sosial 2020 sehingga kegiatan ini berjalan sesuai dengan apa yang diharapkan. Kami ucapkan terimakasih atas dukungan dan kerjasamanya kepada Ibu PKK di desa Batubulan yang mendukung acara pembuatan kuliner di era new normal.



Gambar 2. Foto Program Pengolahan Kuliner di Masa Covid 19 Bersama Ibu PKK Desa Batubulan di Wantilan Desa Batubulan. Kamis, 18 – 12 - 2020

KESIMPULAN

Kegiatan Bakti Sosial Mahasiswa Universitas PGRI Mahadewa Indonesia yang diikuti oleh 356 Mahasiswa dan 67 panitia dari dosen dan pegawai serta dibantu oleh BEM, Menwa, DPM, dan Satpam di lingkungan Universitas PGRI Mahadewa Indonesia. Dengan kerja keras dan usaha yang telah dilakukan selama waktu dari persiapan dan pelaksanaan Bakti Sosial 2020 di Desa Batubulan Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar, dapat berjalan sesuai dengan rencana. Berkat dukungan dari semua komponen baik panitia, mahasiswa peserta baksos, BEM, dan Menwa ikut serta mensukseskan kegiatan pengabdian pada masyarakat melalui kegiatan Baksos 2020 bisa berjalan dengan lancar.

Usaha yang mengabaikan teknologi digital justru mengalami keterpurukan. Pada masa-masa transisi atau new normal ini, aspek digitalisasi usaha juga berpotensi memberikan dampak positif yang sangat besar. Harus mematuhi regulasi terkait dunia usaha kuliner yang diberlakukan pemerintah setempat selama masa new normal. bisa melakukan riset tentang jenis-jenis makanan dan minuman apa yang menarik bagi pangsa pasar Anda, namun memenuhi unsur gizi yang dibutuhkan. Tawaran menu kesehatan bagi buah hati atau keluarga yang sudah memasuki usia manula sangat menarik, khususnya bagi keluarga yang sibuk. Layanan bisa menjadi inovasi juga ditengah situasi new normal. keuntungan sesaat yang Anda dapatkan dengan menurunkan kualitas makanan bisa berefek secara jangka panjang. Dengan menjaga kualitas yang baik, usaha Anda akan terus berjalan. Jika pelanggan puas dengan pelayanan dan rasa yang kita berikan ia akan bertahan dengan produk Anda.



Gambar 3. Foto Program Pengolahan Kuliner di Masa Covid 19 Bersama Ibu PKK Desa Batubulan di Wantilan Desa Batubulan. Kamis, 18 – 12 - 2020

DAFTAR PUSTAKA

1. Buku Panduan Baksos 2019 IKIP PGRI Bali.
2. Fahdi Fahlevi, 2020. Kemendikbud Dorong Kolaborasi Riset Perguruan Tinggi dan Industri Lewat Kedai Reka,
<https://www.tribunnews.com/pendidikan/2020/12/07/kemendikbud-dorong-kolaborasi-riset-perguruan-tinggi-dan-industri-lewat-kedai-reka>. Desember 2020
3. Fikri Kurniawan, 2020. Sinergikan Perguruan Tinggi dan Industri, Ditjen DIKTI Ciptakan Platform Kedai Reka. Senin, 07 September 2020
4. Muliawan, J.U. 2008. *Manajemen Home Industri: Peluang Usaha di Tengah Krisis*. Yogyakarta: Banyu Media.
5. Mutiara Nabila, 2020. Sambungkan Industri dan PT, Dikti Luncurkan Platform Kedai Reka. Bisnis.com 07 September 2020
6. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 137 Tahun 2017 tentang Kode dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan". Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia. Diarsipkan dari versi asli tanggal 29 Desember 2018. Diakses tanggal 3 Oktober 2019.
7. Sejarah Nama 'Batubulan' di Gianyar Pada Masa Kerajaan Gusti Ngurah Jambe". Tribun Bali. Diakses tanggal 2020-05-26.
8. Suratiyah. 1991. *Industri Kecil dan Rumah Tangga (Pengertian, Definisi, dan Contohnya)*. Yogyakarta: UGM.
9. Suryana. 2006. *Kewirausahaan Pedoman Praktis Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.