

**PEMBERDAYAAN UMKM “JAJAN BEGINA DAN JAJAN ULI” BAGI  
KELUARGA PENYANDANG DISABILITAS DI DESA PENATIH  
DANGIN PURI DENPASAR**

**Ida Ayu Putu Sri Widnyani**

Administrasi Publik, Universitas Ngurah Rai, Indonesia  
[dayusriwid@unr.ac.id](mailto:dayusriwid@unr.ac.id)

**Juniada Pageh Giri**

Teknik Sipil, Universitas Ngurah Rai, Indonesia

**Komang Feri Santria**

Administrasi Publik, Universitas Ngurah Rai, Indonesia

**ABSTRAK**

Program Kemitraan Masyarakat ini berbasis inklusif yang bertujuan memberdayakan masyarakat khususnya penyandang disabilitas yang memiliki UMKM usaha pembuatan dan pemasaran Jajanan Bali yaitu Jajan Begina dan Jajan Uli. Metode pemberdayaan dilakukan dengan melakukan pendampingan selama 3 bulan dan bantuan peralatan serta membuat label produk. Luaran dari Program Kemitraan Masyarakat ini agar Mitra dalam hal ini Penyandang Disabilitas lebih berdaya dan Publikasi di Jurnal Pengabdian Masyarakat. Warga penyandang disabilitas dengan keterbatasan yang dimiliki tidak harus bergantung dari orang lain, upaya yang dilakukan oleh keluarga penyandang disabilitas di Lingkungan Banjar Tengah Laplap Desa Penatih Dangin Puri Kecamatan Denpasar Timur berupa produksi jajan Bali untuk pelengkap sarana upacara agama yaitu Jajan Begina dan Jajan Uli. Peralatan yang masih sederhana dan konvensional serta pemasaran yang masih menunggu dijemput ke rumahnya karena ketidakmampuan mengendarai sepeda motor, tidak memiliki sarana komunikasi dalam menerima orderan. Sehingga pemasarannya hanya dari mulut ke mulut. Kegiatan yang dirancang memberikan bantuan berupa peralatan pencetakan Jajan Begina dan Jajan Uli, pembuatan label produk, membantu memasarkan di media social dan membantu membuat pembukuan. Selama proses pendampingan, Mitra memahami dan menggunakan peralatan yang disumbangkan, memahami pengisian buku kas. Namun untuk lebih mengoptimalkan produksi UMKM ini, perlu dilakukan pendampingan secara berkesinambungan dengan menambah anggaran serta waktu pendampingan serta diperlukan kolaborasi Lembaga terkait.

**Kata kunci:** *Pemberdayaan, UMKM, Jajan Begina Dan Jajan Uli, Keluarga, Penyandang Disabilitas*

**A. PENDAHULUAN**

Deskripsi profil mitra dalam PKM, di mana berawal dari mitra dalam memenuhi kebutuhan keluarganya dengan menciptakan kegiatan kepada anggota keluarganya yang dua orang penyandang disabilitas adalah dengan memproduksi

jajan yang dipergunakan sarana upacara adat agama, apalagi dimasa Pandemi Covid-19. Produksi Jajan sangat terbatas diproduksi oleh anggota keluarga yang berjumlah 1 orang lansia laki-laki, 2 orang disabilitas laki-laki kembar yang berusia 19 tahun (keterbatasan dalam berjalan), 1 orang perempuan sudah berumur.

Jika menjelang hari raya, akan memproduksi lebih banyak, sekaligus mendatangkan tetangga untuk membantu sampai 3 orang. Produksi Jajan tidak bisa lebih karena peralatan yang terbatas seperti pisau pemotong jajan Uli hanya dimiliki oleh pekerja yang datang jarang, di rumahpun hanya ada 1 buah. Tempat jemuran jajan berupa bedeg hanya beberapa yang jumlahnya 9 buah dan sudah usang (seperti dalam gambar).

Dalam pemasaran sudah sangat terbatas, hanya mengandalkan si Ibu dengan berjalan kaki menawarkan Jajannya, karena anggota keluarga tidak ada yang bisa mengendarai sepeda motor. Penjualan hanya mengandalkan informasi dari mulut ke mulut yang datang ke rumah mitra. Kemasan bungkusan plastic juga kurang bagus memungkinkan jajan yang mestinya garing jadi cepat layu. Termasuk belum ada label dalam setiap bungkus Jajan (terlihat dalam gambar).

Pencatatan pembukuan juga belum ada, sehingga antara modal, hasil penjualan dan keuntungan tidak jelas. Hanya upah yang diberikan kepada tetangga yang membantu di bayar harian per orang sebesar Rp. 75.000. Pembeli yang mencari jajan biasanya masyarakat sekitar yang dipakai untuk persiapan upacara dan para pedagang. Harga yang dijual yaitu dengan harga grosiran baik kepada masyarakat konsumen dan juga pedagang yaitu Rp 2000 perlima bungkus (ukuran kecil), Rp 600,- per bungkus (untuk yang ukuran besar).

Berkaitan dengan mentaati Prokes Pencegahan Covid-19, oleh karena Mitra sering mendatangkan buruh lepas dan juga konsumen, belum terdapat standar protocol kesehatan serta ketidakpahaman tentang pandemic Covid-19.



Gambar 1. Tempat jemuran Jajan Beginia dan Jajan Uli



Gambar 2 Hasil Produksi Jajan Begina dan Uli tanpa Label



Gambar 3. Tahapan Pembuatan Jajan Begina

### Permasalahan Mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra, tetapi setelah diidentifikasi, ada beberapa hal yang memang menjadi prioritas utama untuk mencari solusi yang sangat diharapkan. Adapun identifikasi permasalahan yang dihadapi terdeskripsi berikut ini.

Pembuatan atau produksi jajan Begina dan Jajan Uli masih sangat konvensional, dengan peralatan yang sangat terbatas dan seadanya. Sehingga tidak banyak dapat berproduksi. Keinginan untuk meningkatkan produksi, penjualan yang meningkat dan kejelasan antara modal dan keuntungan dalam sebuah buku pencatatan. Apalagi kebutuhan Jajan Begina dan Jajan Uli sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk syarat mengisi banten dalam rangka upacara adat agama. Jika produknya bagus, Jajan Begina dan Uli merupakan Jajan Local Genius Bali (bisa menjadi Oleh-Oleh Khas Bali).

Karena berbagai keterbatasan yang dimiliki oleh Mitra sehingga Produksi dan penjualan hanya semampunya. Permasalahan Mitra jika diidentifikasi:

- a. Tahapan Produksi berupa peralatan yang masih konvensional, jumlah terbatas dan usang (pisau, jangka pembuatan Jajan Uli dan jangka pembuatan Jajan Begina, bedeg tempat jemuran jajan yang masih basah).

- b. Tahapan Pemasaran berupa kemasan plastik yang kurang bagus (tidak tertutup rapat/press), belum berisi label lengkap dengan no hp, nama Produk dan alamat.
- c. Tahapan Pembukuan, belum memiliki buku pencatatan dan belum memahami cara pencatatan.
- d. Perlengkapan Standar Protokol Kesehatan Pencegahan Covid-19, belum terpasang tempat cuci tangan (Wastafel), sabun cuci tangan, hand sanitaizer.

Berdasarkan latar belakang analisis situasi dan potensi permasalahan serta prioritas kebutuhan yang dihadapi oleh Mitra yang memerlukan kerjasama dengan perguruan tinggi. Sehingga ada beberapa solusi yang bisa dilakukan untuk antara lain:

1. Bidang pemberdayaan bagi Keluarga Penyandang Disabilitas berupa meningkatkan produksi Jajan dan meningkatkan penjualan melalui membantu peralatan produksi Jajan pembuatan label, pisau, jangka pembuatan Jajan Uli dan jangka pembuatan Jajan Begina, bedeg tempat jemuran jajan yang masih basah. Juga penjelasan dalam rangka mentaati protocol kesehatan dalam pencegahan pandemic covid-19.
2. Bidang Teknologi berupa membantu memasarkan melalui media social, membantu mencarikan alat press plastic dalam pengemasan.
3. Bidang mentaati Protokol Kesehatan berupa membantu menyediakan wastafel, sabun cuci tangan dan handsanitaizer.
4. Bidang Manajemen berupa pelatihan pencatatan buku kas.

## **B. METODE**

Memuat secara rinci langkah-langkah pelaksanaan kegiatan, seperti bagaimana cara pemilihan responden/ khalayak sasaran, bahan dan alat-alat spesifik yang digunakan, disain alat, kinerja dan produktifitas, cara pengumpulan dan analisis data yang digunakan.

Metode pelaksanaan program PKM melibatkan dosen dan mahasiswa melalui beberapa tahapan antara lain :

### **Tahap Persiapan**

#### 1. Analisis Kebutuhan

Melakukan survey awal serta wawancara langsung dengan keluarga penyandang disabilitas yang memiliki UMKM produksi Jajan Begina dan Jajan Uli untuk mencari informasi terkait permasalahan yang dihadapi dan menjadi prioritas solusi dari permasalahan.

#### 2. Analisis Kebutuhan Mitra

Kegiatan ini melakukan penjajagan dan pengadaan kebutuhan mitra seperti yang tertuang dalam permasalahan dan solusi (Tabel 1).

### **Tahap Pelaksanaan**

1. Penyediaan kebutuhan mitra seperti yang tertuang dalam permasalahan dan solusi (Tabel 1) di lokasi mitra.
2. Menyediakan media social untuk publikasi hasil produksi.
3. Menyediakan label produksi.
4. Mendampingi cara menyusun buku kas pencatatan modal dan penjualan.
5. Menyampaikan pemahaman untuk mentaati prokes covid-19.

### Tahap Monitoring dan Evaluasi

1. Pengecekan kepada Mitra terkait penggunaan prasarana.
2. Pengecekan terhadap pembukuan.
3. Pengecekan terhadap hasil produksi dan hasil penjualan.

Tabel 1. Permasalahan, Solusi dan Target Luaran Pada Masing-Masing Mitra

No	Keterangan	Masalah	Solusi	Target Luaran
1	<b>Mitra UMKM Keluarga Penyandang Disabilitas</b>	<p>a. Membutuhkan perlengkapan pembuatan Jajan Begina dan Jajan Uli seperti , pisau, jangka pembuatan Jajan Uli dan jangka pembuatan Jajan Begina, bedeg tempat jemuran jajan yang masih basah.</p> <p>b. Membutuhkan wastafel, sabun cuci tangan dan handsanitaizer.</p> <p>c. Membutuhkan alat press plastic untuk mengkemas, pemasaran di media sosial dan label produksi Jajan Begina dan jajan Uli.</p> <p>d. Membutuhkan buku Kas dan kemampuan penataan serta memiliki pemahaman mentaati protocol kesehatan dalam pencegahan pandemic covid-19.</p>	<p>a. Membantu menyediakan perlengkapan pembuatan Jajan Begina dan Jajan Uli seperti , pisau, jangka pembuatan Jajan Uli dan jangka pembuatan Jajan Begina, bedeg tempat jemuran jajan yang masih basah.</p> <p>b. Membantu menyediakan wastafel, sabun cuci tangan dan handsanitaizer.</p> <p>c. Membantu menyediakan alat press plastic untuk mengkemas, pemasaran melalui media sosial dan label produksi Jajan Begina dan jajan Uli.</p> <p>d. Membantu melatih pengisian buku Kas dan memberikan penjelasan tentang pemahaman</p>	<p>a. Tersedianya perlengkapan pembuatan Jajan Begina dan Jajan Uli seperti, 3 buah pisau, 5 buah jangka pembuatan Jajan Uli dan jangka pembuatan Jajan Begina, 4 buah bedeg tempat jemuran jajan yang masih basah.</p> <p>b. Tersedianya 1 set wastafel, 1 buah sabun cuci tangan dan 1 buah handsanitaizer.</p> <p>c. Tersedianya 2 buah alat press plastic untuk mengkemas, terpublikasinya di media sosial dan label produksi Jajan Begina dan jajan Uli.</p> <p>d. Tersedianya 1 buah buku Kas dan memiliki kemampuan penataan serta memiliki pemahaman mentaati protocol</p>

			mentaati protocol kesehatan dalam pencegahan pandemic covid-19.	kesehatan dalam pencegahan pandemic covid-19.
--	--	--	---	---

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat setelah dilakukan pendampingan dilaksanakan setelah melalui observasi dengan melakukan pemetaan kebutuhan mitra. Kondisi mitra dengan keterbatasan yang dimiliki tidak mampu memasarkan produknya dengan optimal, demikian juga memanfaatkan teknologi dengan optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini hanya dapat membantu sebagian kecil dari kebutuhan mitra berdasarkan skala prioritas.

Rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat setelah mengawali ke lapangan di terima secara resmi oleh Perbekel Desa Penatih Dangin Puri Kecamatan Denpasar Timur. Kegiatan pertama adalah pembagian sembako kepada beberapa keluarga penyandang disabilitas dan lansia di sekitar wilayah Desa Penatih Dangin Puri. Hari berikutnya lalu memfokuskan kegiatan pengabdian di tempat Mitra yaitu keluarga Penyandang Disabilitas yang kembar yaitu keluarga Ibu Wiwik dengan kedua Putranya Kembar dengan kondisi kedua kakinya tidak normal. Usia Kedua putranya 25 tahun putranya yang pertama bernama Kadek mampu berjalan walaupun tidak sempurna kesehariannya menjadi buruh di toko bangunan, sisa waktunya untuk membantu Ibunya membuat jajan. Adiknya Sikembar satunya lagi Komang, sama sekali tidak mampu berjalan, kegiatannya harus dibantu dengan menggunakan kursi roda. Aktivitas Komang membantu membuat jajan Begina dan Uli. Suami Ibu Wiwik bekerja sebagai petani penggarap sawah disekitaran Penatih. Hanya Ibu Wiwik yang menjadi leading dalam pembuatan Jajan Uli dan Begina sebagai pekerjaan utamanya.

Selain kondisi keluarga penyandang disabilitas seperti tergambar secara singkat, selanjutnya kondisi dari gambaran UMKM yang dimiliki keluarga Ibu Wiwik. Mulai dari pembuatan serta sarana prasarana sangat konvensional, sedikitpun tanpa sentuhan teknologi sampai pemasarannya. Pemasarannya hanya mengandalkan dari mulut ke mulut, menunggu konsumen mendatangi rumahnya atau Ibu Wiwik mengantar langsung ke konsumen yang jaraknya dekat dengan berjalan kaki, karena tidak ada yang bisa menggunakan sepeda motor. Demikian gambaran singkat kondisi proses UMKM produksi Jajan Begina dan Uli milik Keluarga Ibu Wiwik. Produknya Jajan Ibu Wiwik menggunakan pewarna yang sangat mencolok, tanpa ada label dalam kemasan, pembungkusan menggunakan plastic manual. Calon konsumen pun kesulitan mencari rumah produksi Ibu Wiwik karena berada di dalam gang tanpa ada penanda sebagai rumah produksi. Cash flow dari modal, biaya produksi, penjualan dan keuntungan yang diperolehpun tidak terdata dengan baik, sama sekali tidak memiliki buku catatan Cash flow.

Berdasarkan deskripsi singkat tersebut, maka kami sebagai pengabdian melakukan beberapa langkah untuk membantu UMKM Keluarga Ibu Wiwik

untuk membuka wawasan produksi UMKM keluarga Ibu Wiwik. Langkah-langkah tersebut sebagai berikut.

### **Pengadaan Barang Sarana dan Prasarana**

#### **Prioritas utama untuk meningkatkan produksi UMKM Jajan Begina dan Jajan Uli.**

Mendukung produksi Jajan Begina dan jajan Uli Ibu Wiwik, beberapa peralatan dilakukan pengadaan oleh Tim Pengabdian. Adapun peralatan tersebut adalah: 1 buah kompor Gas satu tungku lengkap dengan selang dan tabung dan Gas 12 Kg, 1 buah penggorengan/ Wajan besar, 2 buah kayu penumbuk (*Luhu*), 2 Buah pisau pemotong Jajan Uli (*tiuk pengirisan*), 4 buah tempat penjemuran jajan dari bamboo, 5 pencetakan Jajan Begina; Vacum Sealer; Sendok wajan; Thermos 12, 5 Liter; tempat penjemuran Jajan 4 buah. Selain barang di atas, juga disumbangkan barang habis pakai berupa Beras ketan, gula merah, Minyak Goreng. Barang habis pakai ini dipergunakan ketika proses produksi jajan begina dan uli saat pengabdian dilakukan serta mencoba menggunakan pewarna yang netra dan tidak mencolok.

#### **Gambar Alat yang diadakan dan sumbangkan.**



Gambar 4. Vacuum Sealer dan thermos



Gambar 5. Kompor 1 tungku, selang dan Gas 5 Kg



Gambar 6. penumbuk pembuatan jajan Uli (Luu) dan Tempat jemuran Jajan (Bedeg)

**Pembuatan Label Nama Rumah Produksi Jajan Begina dan jajan Uli Ibu Wiwik.**

Produk akan terlihat lebih menarik dan eksklusif ketika terdapat label. Proses pemberian nama untuk label produk dibahas terlebih dahulu dengan keluarga, yang akhirnya disepakati menggunakan nama Ibu dari Si Kembar yaitu Jaje “Ibu Wiwik Since 2004”. Selanjutnya dibuatkan master berupa soft copy sebagian dibantu pencetakan dan masternya diberikan kepada Mitra.





Gambar 7. Label Produksi Jajan Begina dan Uli dengan nama Jaje Bu Wiwik Since 2004

### **Pembuatan Papan Nama Rumah Produksi Jajan Begina dan jajan Uli Ibu Wiwik.**

Tahap berikutnya adalah pembuatan papan nama lanjut memasang di depan rumah produksi Jaje Bu Wiwik berada di Jalan Siulan, Gang Anggrek Bulan Lingkungan Banjar Laplap Tengah Desa Penatih Dandin Puri Kecamatan Denpasar Timur.



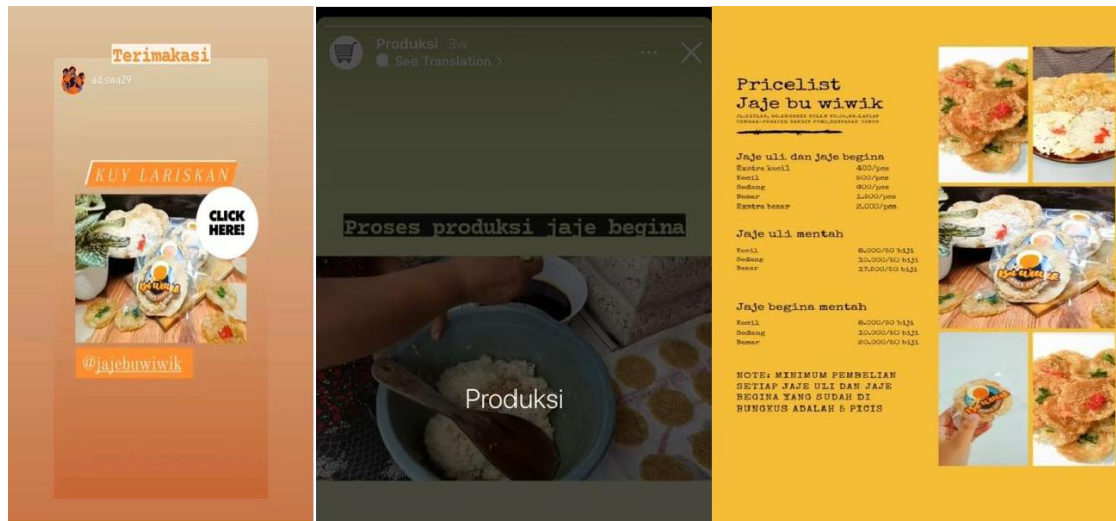
Gambar 8. Papan Nama Rumah Produksi Jajan Begina dan Uli Bu Wiwik

### **Pengenalan Teknologi (Digitalisasi)**

Pengenalan teknologi digitalisasi kepada mitra untuk lebih memudahkan pemasaran produk dan dikenal oleh public. Adapun sentuhan teknologi dalam produksi UMKM hanya pada tahap pemasaran produk melalui pembuatan feed katalog dan pembuatan media social di Instagram. Pengabdian memfollow dan menshare Instagram Jaje Bu Wiwik di follow.

## Pembuatan *feeds* katalog dan editing

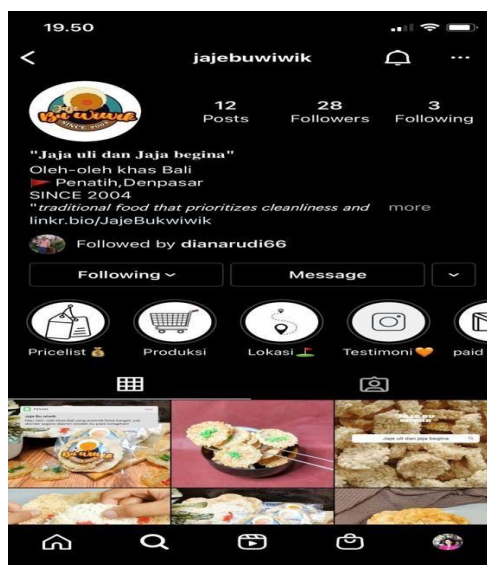
Pembuatan *feeds* katalog diawali dengan memetakan hasil produk, proses produksi, testimoni. Lanjut melakukan proses editing lalu mempublikasikannya.



Gambar 9. Feeds katalog Produksi Jajan Begina dan Uli Bu Wiwik di IG

## Pembuatan sosial media dan Pemasaran produk secara online

Pembuatan media social berupa Instagram (IG) untuk mengikuti era digital bahwa pemasaran yang efektif dan dengan cepat dijangkau dan dikenal melalui media social. Sehingga salah satu pendekatan teknologi melalui pembuatan dan pemasaran di media social IG dan juga dibantu membagikan media dan mengikuti oleh Pengabdian. Berikut laman IG Rumah Produksi Jaje Bu Wiwik: [https://instagram.com/jajebuwiwik?utm\\_medium=copy\\_link](https://instagram.com/jajebuwiwik?utm_medium=copy_link)



Gambar 10 IG Jajan Begina dan Uli Bu Wiwik

## Manajemen Keuangan Pelatihan Pengisian Buku Kas

Mitra belum pernah membuat pencatatan terhadap modal, penjualan dan keuntungan. Supaya pengelolaan keuangan dari penjualan hasil produksi menjadi jelas, maka dalam kegiatan pengabdian ini dirangkaikan dengan memberikan pengenalan Buku Kas, melatih pengisian buku kas. Pelatihan ini diajarkan kepada Kadek dan Ibu Wiwik.



Gambar 11 Pelatihan Pengisian buku Kas

## Pelatihan Produksi Jaje Begina dan Uli

Mitra dan peserta pengabdian melakukan pelatihan proses produksi Jaje Begina dan Jaje Uli. Proses ini total menggunakan *hand made* dan masih konvensional tanpa sentuhan teknologi. Jajan Begina dan jajan Uli wajib terdiri dari dua warna yaitu putih dan merah (merahnya gula merah). Proses produksi ini tidak bisa selesai dalam 1 hari mulai dari persiapan sampai dengan proses pengeringan. Pengeringan kedua jenis jajan inipun masih mengandalkan sinar matahari. Hal ini masih menjadi permasalahan apabila mendung apalagi musim hujan tidak akan memproduksi produk. Akibat produk tidak mendapat sinar matahari, produk menjadi basi dan jamur. Sinar matahari sebagai pengawet kedua produk ini.

Bahan pembuatan Jajan Begina: Beras Ketan, Gula Merah gula pasir, Garam, Jangka, Minyak Goreng. Bahan pembuatan Jajan Uli: Beras ketan, Gula Merah, Kelapa parut, garam.

Cara Pembuatan Jajan Begina: Beras ketan direndam dengan air selama kurang lebih 1 jam, setelah agak mengembang di saring lalu dikukus. Setelah matang di angkat dan pisahkan setengah untuk Jajan Begina Putih dan setengah lagi untuk jajan Begina Merah. Untuk Jajan Begina merah, sambil menunggu proses pengukusan ketan, dapat dilakukan pencairan gula merah. Setelah sama-sama matang tinggal diaduk antara ketan kukus dan gula merah ditaburi sedikit garam. Kedua bahan yang sudah siap tadi bisa langsung di cetak dengan dengan pencetakan bulat di berikan alas sejenis kampil (untuk peresapan air yang masih terkandung dalam bahan). Untuk mempercantik tampilan, maka di atas jajan begina yang sudah di cetak di tambahkan sejumlah bahan jajan yang sedikit diwarnai dengan pewarna makanan. Lalu jajan yang sudah dicetak siap dijemur di

bawah sinar matahari selama 1-2 hari untuk mendapatkan pengeringan yang total. Apabila sudah kering, Jajan Begina di goreng sampai matang. Tunggu sampai dingin, maka jajan begina siap di masukkan ke dalam plastic siap untuk di pasarkan, dipakai sesajen atau untuk temen minum kopi. Ada juga variasi lain untuk jajan begina yang putih, dapat dibubuhi gula pasir yang sudah dicairkan untuk memberikan rasa manis. Berikut gambar salah satu tahap pencetakan jajan Begina yang dilakukan oleh Komang. Terlihat pencetakan Jajan Begina Merah.



Gambar 12 Salah Satu Tahapan Pembuatan Jaje Begina

Cara pembuatan Jajan Uli: langkah pertama adalah ketan direndam kurang lebih 4 jam, kemudian di kukus, setengah matang di angkat campur dengan kelapa parut dan dibubuhi garam sedikit. Lalu dikukus kembali sampai matang. Untuk membedakan Jajan Uli Putih dengan Merah, pada saat dicampur dengan kelapa adonan di bagi 2 terlebih dahulu. Sebagian langsung di kukus dan sebagian lagi di campur dengan gula merah yang sudah dicairkan, lalu dikukus kembali sampai matang. Proses pengukusan kedua jenis adonan menggunakan alat yang berbeda atau bergantian (artinya pengukusan adonan jajan uli merah dan putih dilakukan secara terpisah).

Apabila sudah matang bahan Jajan Uli yang merah dan putih lalu ditumbuk sampai lumer dibentuk seperti silinder dan masukan ke dalam cetakan dan tunggu sampai bahan menjadi padat (biasanya ditunggu semalaman) untuk bisa diiris. Setelah padat, adonan dikeluarkan dari cetakan dan siap untuk diiris setipis mungkin. Cara mengiris jajan Uli perlu ketrampilan dan Teknik tertentu, jika tidak maka irisan tidak akan utuh. Setelah diiris siap untuk dijemur. Semakin lama penjemuran maka keawetan jajan semakin bagus dan hasilnya akan lebih empuk saat digoreng. Apabila sudah kering dan kaku maka jajan uli siap di goreng. Di tunggu sampai kering, dan jajan ini dapat dibubuhi gula pasir cair untuk membrikan rasa yang berbeda. Apabila bubuhan/baluran gula cair sudah mengering dan dingin, produk siap untuk dibungkus plastic, dipasarkan atau

dibuat sesajen atau dipakai cemilan saat minum kopi. Salah satu proses produksi jajan uli seperti dalam gambar berikut.



Gambar 13 Salah Satu Tahapan Pembuatan Jaje Uli

Beberapa minggu dilakukan kegiatan pengabdian, dilakukan monitoring terhadap mitra. Mitra dalam penggunaan alat-alat Bantuan dapat dilaksanakan dengan baik. Mitra telah memahami cara pengisian buku kas. Hanya ada sedikit kendala dalam memperbanyak label, kesulitan dengan pengadaan label karena keterbatasan transportasi dan juga biaya. Hal ini berdampak terhadap penjualan produk. Ini yang menjadi kendala Mitra karena keterbatasan yang dimiliki. Termasuk agenda pengabdian inipun tidak bisa optimal memberikan pendampingan disebabkan keterbatasan anggaran dan waktu pengabdian.

#### **Pemahaman Tentang Prokes di Era pandemic.**

Di era pandemi, di samping memfokuskan kegiatan pada konten lain, namun harus tetap memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pentingnya protokol kesehatan (prokes) khususnya untuk keluarga mitra. Salah satu program lain selain pemberdayaan di bidang UMKM khusus Jajan Begina dan jajan Uli, diselenggarakan pula sosialisasi dan pemberian Bantuan berupa wastafel portable kepada mitra. Selain penggunaan wastafel tersebut untuk keluarga Mitra, juga kepada pelanggan dan tetangga yang ikut serta dalam pembuatan Jajan yang sering ke rumah Mitra. Berikut gambar Bantuan wastafel portable.



Gambar 14 Wastafel portable dan tata cara cuci tangan

#### **D. KESIMPULAN**

Simpulan dari pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat bahwa Mitra merasa sangat terbantu dan mendapat perhatian. Melihat dari karakteristik produksi UMKM merupakan sebuah kearifan local dari masyarakat Adat Bali yang sangat berpeluang dikembangkan menjadi Jajanan oleh-oleh Khas Bali. Sehingga saran ke depan masih perlu dilakukan pembinaan dan pemberdayaan bagi UMKM Jajan Begina dan Uli baik dari sisi teknologi produksi maupun pemasaran.

#### **Ucapan Terima Kasih**

Kepada Rektor Universitas Ngurah Rai atas Bantuan hibah atau penyandang dana dalam rangka penyelesaian pengabdian dan penyelesaian penulisan naskah. Juga kepada LPPM Universitas Ngurah Rai atas pendampingan dalam penyusunan laporan serta pihak Perbekel dan Keluarga Penyandang Disabilitas Desa Daging Puri Denpasar Timur telah mengijinkan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

[https://instagram.com/jajebuwiwik?utm\\_medium=copy\\_link](https://instagram.com/jajebuwiwik?utm_medium=copy_link)