

UPAYA MENINGKATKAN KENYAMANAN DI WARUNG IBU PURNAMA, DESA DAUH PURI KAJA

I Gusti Ngurah Agung Gede Eka Teja Kusuma^{1,*}, I Nyoman Rico Dwi Cahya
Indrawan², Augyawati joe³

^{1,2}Universitas Mahasaraswati Denpasar, Bali, 80233, Indonesia

³Mahasiswa Program Doktor, Universitas Mahasaraswati Denpasar, Bali, 80233, Indonesia

*Email: agungteja@unmas.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kenyamanan dan kualitas pelayanan pada Warung Ibu Purnama yang berlokasi di Desa Dauh Puri Kaja, Denpasar Utara. Permasalahan utama yang dihadapi mitra meliputi rendahnya penerapan standar kebersihan dalam proses pengolahan makanan serta kondisi fasilitas makan yang kurang layak. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah sosialisasi, pendampingan, serta monitoring dan evaluasi. Solusi yang diberikan berupa edukasi penggunaan apron saat memasak dan perbaikan fasilitas melalui penggantian taplak meja. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan kesadaran pemilik usaha terhadap pentingnya kebersihan dan kenyamanan, serta perbaikan tampilan lingkungan usaha yang lebih rapi dan higienis. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kualitas pelayanan dan potensi keberlanjutan usaha.

Kata Kunci : UMKM, kenyamanan, kualitas pelayanan

ANALISIS SITUASI

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian, khususnya dalam penyediaan lapangan kerja dan pemenuhan kebutuhan masyarakat. Salah satu sektor yang berkembang pesat adalah usaha kuliner, yang sangat bergantung pada kualitas produk dan pelayanan. Warung Ibu Purnama merupakan salah satu usaha kuliner skala mikro yang berlokasi di Desa Dauh Puri Kaja. Usaha ini menawarkan makanan rumahan dengan harga terjangkau dan memiliki potensi berkembang karena lokasi yang strategis. Namun, berdasarkan hasil observasi, masih ditemukan beberapa kendala dalam aspek kebersihan dan kenyamanan.

Permasalahan utama terletak pada belum diterapkannya standar higienitas secara optimal, seperti tidak digunakannya apron saat proses memasak serta kondisi taplak meja yang kurang layak. Hal ini berpotensi menurunkan tingkat kenyamanan pelanggan dan memengaruhi persepsi terhadap kualitas usaha.

PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan hasil analisis situasi yang telah dilakukan, permasalahan utama yang dihadapi oleh Warung Ibu Purnama berkaitan dengan aspek kebersihan dan kenyamanan dalam operasional usaha. Proses pengolahan makanan belum sepenuhnya menerapkan standar higienitas, yang terlihat dari tidak digunakannya

perlengkapan pendukung seperti apron. Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi serta memengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu, fasilitas pendukung pada area makan, khususnya penggunaan taplak meja yang kurang layak, turut memengaruhi tingkat kenyamanan pelanggan. Permasalahan ini secara tidak langsung berdampak pada persepsi konsumen terhadap kualitas pelayanan yang diberikan. Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan yang berfokus pada peningkatan kebersihan dan kenyamanan sebagai bagian dari kualitas layanan usaha.

SOLUSI YANG DIBERIKAN

Solusi Dalam rangka mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra, solusi yang diberikan difokuskan pada peningkatan standar kebersihan dan kenyamanan lingkungan usaha. Upaya yang dilakukan diawali dengan pemberian edukasi kepada pemilik usaha mengenai pentingnya menjaga higienitas dalam proses pengolahan makanan, termasuk penggunaan apron sebagai perlengkapan kerja.

Selanjutnya, dilakukan perancangan dan pemberian apron yang dapat digunakan secara langsung dalam kegiatan operasional sehari-hari. Selain itu, perbaikan fasilitas juga dilakukan melalui penggantian taplak meja yang sudah tidak layak pakai dengan yang baru, sehingga dapat meningkatkan kenyamanan pelanggan serta memberikan kesan lingkungan yang lebih bersih dan rapi.

Melalui penerapan solusi tersebut, diharapkan pemilik usaha dapat lebih memahami pentingnya kebersihan dan kenyamanan sebagai faktor yang memengaruhi kepuasan dan loyalitas pelanggan.

METODE PELAKSANAAN

Metode Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif yang melibatkan mitra secara langsung dalam setiap tahapan kegiatan. Tahap awal dilakukan melalui observasi lapangan untuk mengidentifikasi kondisi usaha serta permasalahan yang dihadapi.

Selanjutnya, dilakukan kegiatan sosialisasi yang bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada pemilik usaha mengenai pentingnya kebersihan dan kenyamanan dalam menunjang kualitas pelayanan. Kegiatan ini dilanjutkan dengan tahap pendampingan, di mana tim pengabdian terlibat langsung dalam penerapan solusi, seperti penggunaan apron saat proses memasak serta perbaikan fasilitas berupa penggantian taplak meja.

Tahap akhir berupa monitoring dan evaluasi dilakukan untuk menilai efektivitas program yang telah dilaksanakan serta melihat perubahan yang terjadi setelah penerapan solusi. Pendekatan ini diharapkan mampu mendorong keberlanjutan program serta meningkatkan kesadaran mitra dalam menjaga kualitas usaha secara mandiri.

HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian memberikan hasil yang positif terhadap peningkatan kualitas usaha. Pemberian apron dan edukasi penggunaannya mendorong perubahan perilaku pemilik usaha dalam menjaga kebersihan saat proses memasak.

Selain itu, penggantian taplak meja memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kenyamanan pelanggan serta memperbaiki tampilan visual warung. Lingkungan usaha menjadi lebih rapi, bersih, dan menarik.

Dari sisi pemahaman, pemilik usaha mulai menyadari pentingnya kebersihan dan kenyamanan sebagai bagian dari pelayanan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan tidak hanya memberikan perubahan fisik, tetapi juga meningkatkan kesadaran dan pola pikir dalam pengelolaan usah.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Warung Ibu Purnama, bahwa program yang dilaksanakan telah memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan aspek kebersihan dan kenyamanan usaha. Permasalahan yang sebelumnya ditemukan, seperti belum optimalnya penerapan standar higienitas dalam proses pengolahan makanan serta kondisi fasilitas makan yang kurang layak, telah ditangani melalui serangkaian kegiatan yang bersifat edukatif dan aplikatif..

Pemberian apron yang disertai dengan penjelasan mengenai pentingnya penggunaannya mendorong adanya perubahan perilaku dalam menjaga kebersihan selama proses produksi. Di sisi lain, penggantian taplak meja yang tidak layak pakai turut memberikan dampak terhadap peningkatan kenyamanan pelanggan serta memperbaiki tampilan lingkungan usaha secara keseluruhan..

Selain perubahan secara fisik, kegiatan pendampingan yang dilakukan juga berperan dalam meningkatkan pemahaman pemilik usaha mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan kerapian sebagai bagian dari kualitas pelayanan. Dengan demikian, pelaksanaan program ini tidak hanya memberikan perbaikan secara langsung, tetapi juga menumbuhkan kesadaran yang dapat mendukung keberlanjutan usaha ke depan.

Pemilik usaha diharapkan dapat mempertahankan kebiasaan penggunaan apron dalam setiap proses pengolahan makanan sebagai bentuk penerapan standar kebersihan yang lebih baik. Selain itu, pemeliharaan fasilitas, khususnya pada area makan, perlu dilakukan secara rutin agar kondisi kebersihan dan kenyamanan tetap terjaga.

Di samping itu, peningkatan perhatian terhadap penataan lingkungan usaha juga perlu dilakukan secara berkelanjutan, mengingat aspek visual dan kenyamanan memiliki pengaruh terhadap persepsi pelanggan. Upaya sederhana seperti menjaga kerapian dan kebersihan secara konsisten dapat memberikan nilai tambah bagi usaha

DAFTAR PUSTAKA

- Tirtoni, F., Anam, M. C., dkk.(2019). Pengabdian Masyarakat Desa Penanggung Kecamatan Trawas Kabupaten Mojokerto. *Umsida Press*, 1-62.
- Aisyah, N., Ramadhan, R. (2025). Pengaruh Strategi Pemasaran dan Kepuasan Pelanggan Kepuasan Pembelian pada UMKM Kuliner Bakso Mawar di Kabupaten Dompu. *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Bisnis*. 6(1).
- Lestari. A., Afiat. N.,R. dkk. (2023). Peningkatan Pengetahuan Pelaku UMKM Tentang Pentingnya Kepuasan Pelanggan Di Toko Risols AH. *Journal of Effektive Community Sevices*. 2(1).
- Maulana. F., Yanto. R., dkk. (2025). Pengaruh Kualitas Pelayanan dan Kepuasan Pelanggan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Pada UMKM Oleh-oleh Khas Kabupaten Jember). *Jurnal Penelitian Nusantara*. 1(8).
- Purwati. T., Prasetyo., E., N. dkk. (2022). Analisis Kepuasan Konsumen Pelaku UMKM Desa Mojolanggu Kec. Lowokwaru Malang (Studi Kasus Pelaku UMKM Sego Babat Kang Jamal). *Jurnal Budi Utomo Malang*. 23-24.