



# Darma Saskara

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat  
e-ISSN : 3026-6262

## Program Hiliriasi TTG Desain Dapur Higienis untuk Mitra Ayam Bakar Solo, di Kota Depok

Dyah Mieta Setyawati<sup>1</sup>, Sumaiyah Fitriani Dini<sup>2</sup>, Rakhmanita<sup>3</sup>, Rina Widayanti<sup>4</sup>, Diana Susilowati<sup>5</sup>, Dewi Astusti<sup>6</sup>, Lia Rosmala<sup>7</sup>, Edy Sutomo<sup>8</sup>

<sup>1</sup>Universitas Gunadarma, email: [sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id](mailto:sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id)

<sup>2</sup>Universitas Gunadarma, email: [dyah\\_meita@staff.gunadarma.ac.id](mailto:dyah_meita@staff.gunadarma.ac.id)

<sup>3</sup>Universitas Gunadarma, email: [sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id](mailto:sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id)

<sup>4</sup>Universitas Gunadarma, email: [sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id](mailto:sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id)

<sup>5</sup>Universitas Gunadarma, email: [sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id](mailto:sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id)

<sup>6</sup>Universitas Gunadarma, email: [sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id](mailto:sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id)

<sup>7</sup>Universitas Gunadarma, email: [sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id](mailto:sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id)

<sup>8</sup>Universitas Gunadarma, email: [sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id](mailto:sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id)

Koresponden [sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id](mailto:sumaiyah@staff.gunadarma.ac.id), [dyah\\_meita@staff.gunadarma.ac.id](mailto:dyah_meita@staff.gunadarma.ac.id)

Kilas Artikel	Abstrak
<p>Volume 5 Nomor 2</p> <p><i>Article History</i> <i>Received: 20-12-2025</i> <i>Accepted: 23-12-2025</i> <i>Published: 29-12-2025</i></p> <p><b>Kata Kunci</b> Hiliriasi TTG, Desain Dapur Higienis, UMK</p>	<p>UMK Ayam Bakar Solo menjadi pelaku usaha dengan menu khas ayam bakar dengan cita rasa khas kota Solo merupakan mitra kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Temuan dilapangan memberikan gambaran realita kehidupan pelaku usaha yang memiliki impian dapur higienis sebagai ukuran keberhasilan usaha yang telah dirintis sejak tahun 2017. Identifikasi kebutuhan dan analisis mendalam ditemukan inventarisasi kekuatan secara keseluruhan dari Mitra berupa lokasi usaha, keterampilan dan profil pelaku usaha dan aset usaha yang dimiliki serta menu produk yang dihasilkan tidak memiliki pesaing yang sama dalam area lokasi usaha. Desain dapur higienis yang telah ditetapkan dan berhasil dilaksanakan oleh pelaksana program dalam jangka waktu 5 bulan telah merealisasikan impian Mitra dan mendorong kemajuan kehidupan Mitra dengan menggunakan penerapan teknologi, ilmu pengetahuan dan kreativitas (seni) dari para pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat.</p>

<i>Keywords</i>	<b>Abstract</b>
<i>TTG Downstreaming, Hygienic Kitchen Design, UMK</i>	<i>UMK Ayam Bakar Solo, a business offering grilled chicken with flavors unique to the city of Solo, is a partner in this community service activity. Findings in the field provide a picture of the reality of business owners who dream of having a hygienic kitchen as a measure of success for the business they started in 2017. Through needs identification and in-depth analysis, a comprehensive inventory of the partner's strengths was identified, including business location, skills, business operator profile, business assets, and the products produced, which have no direct competitors in the business area. The hygienic kitchen design that was established and successfully implemented by the program implementers within a period of 5 months has realized the partners' dreams and encouraged the advancement of the partners' lives by applying technology, science, and creativity (art) from the implementers of the Community Service activity.</i>

## PENDAHULUAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kelompok Dosen Universitas Gunadarma bidang keahlian Teknik Arsitektur pada periode semester Genap (ATA) 2025/2026 telah berhasil mendapatkan temuan yang diperoleh melalui survey dan wawancara dengan pemilik usaha penjual Ayam Bakar Solo, di Kota Depok.

Berawal dari kebutuhan adanya pemenuhan makan siang dengan harga relatif terjangkau, memiliki cita rasa yang tinggi dan mudah dijangkau pada lokasi area dengan pemukiman penduduk yang diramai dibangun kluster perumahan, fasilitas pendidikan dan kesehatan dengan radius 1Km, serta adanya kegiatan magang mahasiswa dari produk minuman sari markisa sebagai salah satu produk minuman dari UMK Ayam Bakar Solo yaitu seeowrens (Nainggolan, 2023).

Warung UMK Ayam Bakar Solo terletak di tepi jalan raya Grogol Raya-Krukut, sebagai akses warga Kota Depok dengan domisili di kecamatan Pancoran Mas yang akan menuju kecamatan Cilandak, Jakarta Selatan melalui pintu tol Depok - Antasari atau Krukut 1. Potensi lokasi usaha yang strategis dan ramai dapat menjadi ukuran jumlah calon pelanggan yang akan melakukan pembelian. Hidangan yang disajikan oleh UMK Ayam Bakar Solo yaitu menu ayam bakar dengan racikan bumbu khas ayam bakar dari kota Solo, Jawa Tengah sebagai unggulan serta menu lain yaitu bebek bakar dan ikan bakar tidak

dapat ditemukan sejenis disepanjang ruas jalan Grogol Raya dalam radius 5 km kearah kanan dan kiri warung menjadi temuan kekuatan mitra yang positif.

## **METODE**

Program Pelayanan kepada Masyarakat yang dilaksanakan mencakup Penerapan Teknologi Tepat Guna yang bertujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi dengan penerapan teknologi berupa perancangan dapur bersih UMK yang didasarkan atas observasi, penelitian, yang merupakan penggabungan dari ketiga unsur yaitu ilmu pengetahuan dari kelompok Dosen Bidang Studi Arsitektur, teknologi dimana bentuk hilirisasi penelitian berupa penciptaan maket dapur bersih diterapkan pada UMK dan serta aspek kreativitas dan ekspres (seni) dalam merealisasikan maket dapur bersih yang ramah lingkungan. Hasil yang diharapkan, rangkaian ketiga unsur ini dapat saling melengkapi dan bekerja sama untuk mendorong kemajuan kehidupan dan meningkatkan nilai tambah dalam aspek kebersihan pada tempat usaha atau aktivitas penjualan sehari-hari UMK.

### **A. Bahan dan Alat**

Material dan peralatan yang diperlukan untuk menerapkan desain dan maket dapur bersih terdiri dari material bangunan seperti pasir, batako, keramik, semen, batu kerikil, pekerja bangunan, meteran pengukur bidang usaha, alat tulis dan aplikasi pembuat desain tata layout.

### **B. Metode**

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini menerapkan metode ABCD (Asset-based, Community Development) meliputi Discovery (menemukan aset), Dream (memimpikan masa depan), Design (merancang rencana), Define (memastikan dan menetapkan tujuan), dan Destiny (melaksanakan dan mewujudkan). Pendekatan ini ditujukan agar kelompok abdimas serta Mitra untuk fokus pada aset dan kekuatan internal Mitra, bukan pada masalah dan kekurangan, sehingga upaya ini akan mendorong pembangunan dan pemberdayaan UMK Ayam Bakar Solo yang mandiri dan berkelanjutan. Tiga tahapan pelaksanaan yaitu:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan berbasis Pendekatan ABCD

Konsep pendekatan ABCD didalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat untuk UMK Ayam Bakar Solo meliputi tiga tahapan :

1. Tahapan pertama yaitu sosialisasi kegiatan yang dilaksanakan oleh tim dosen pelaksana.
2. Tahap kedua yaitu pelaksanaan kegiatan dengan memberikan gambaran desain penerapan rancangan desain dapur higienis sebagai program penerapan TTG.
3. Tahap ketiga adalah pelaksanaan penerapan TTG dapur higienis untuk Mitra.

## HASIL & PEMBAHASAN

### a. Analisis Situasi

Analisis situasi merupakan tahapan pertama dalam konsep pendekatan ABCD. Pada tahapan ini, kelompok pelaksana kegiatan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melakukan tahapan discovery untuk menemukan dasar dan alasan adanya pelaksanaan program kegiatan TTG untuk Mitra, dimana mitra tempat pelaksanaan kegiatan adalah mitra yang aktif, benar-benar membutuhkan program untuk kemajuan kehidupan serta nilai tambah bagi usaha dikemudian hari setelah selesainya kegiatan ini.

Deskripsi tempat, objek atau makanan dari warung UMK Ayam Bakar Solo yang terletak di tepi jalan membutuhkan konsep Instagramable (SNS, 2023) menyebutkan istilah ini untuk mengaitkannya pada konsep kekinian yang berkaitan dengan interior café, kemasan unik produk café, lokasi mal, dan tempat wisata yang menarik dijadikan tempat berfoto untuk diunggah dalam platform Instagram.

Konsep kekinian yang diusung dengan tidak meninggalkan ciri khasnya, yaitu warung makan dengan konsep lesehan, sehingga mengundang banyak orang untuk membeli, mengambil foto dan mengunggahnya. Instagram (Kurniawati,A., Fitri dan Kabelen, 2024) menjadi media sosial yang mengubah pola belajar siswa dipengaruhi oleh tampilan data, pengetahuan dan informasi dalam interface yang menarik pengguna. Inventarisasi keseluruhan potensi UMK Ayam Bakar Solo tercermin dari lokasi usaha dan fasilitas toilet bersih, lokasi usaha berdampingan dengan toko kelontong UJ.Mart, menu masakan dan harga jual yang kompetitif.

Inventarisasi kekuatan UMK Ayam Bakar Solo menurut keterampilan penjual seperti sikap ramah penjual, kecepatan memasak dan menyajikan pesanan pembeli, menggunakan QRIS sebagai adopsi teknologi pembayaran digital, serta menggunakan aplikasi point of sales (POS) untuk membantu pencatatan hasil penjualan.

Inventarisasi aset usaha yang dimiliki mitra berupa kelengkapan alat masak seperti kompor, alat panggang dan penggorengan oven dalam ukuran jumbo yang ditujukan untuk merealisasikan pesanan penjualan dalam jumlah 100 potong ayam bakar, aset tetap lain seperti lemari display dengan kaca untuk menampilkan ketersediaan stok penjualan, alat makan yang bersih, meja dan kursi untuk pelanggan. Penjual telah memiliki rantai pasok penyedia ayam sebagai agen tetap yang berlokasi usaha kurang lebih 10 menit perjalanan dengan menggunakan sepeda motor dari lokasi usaha penjual.

UMK Ayam Bakar Solo pada saat sosialisasi kegiatan ini dilakukan, memiliki kekurangan pada kelayakan dapur saji yang tidak higienis dan tampak langsung terlihat pandangan mata pembeli dari ruang duduk lesehan. Pada tahap analisis situasi didapatkan sub konsep dream pada konsep ABCD yaitu Mitra memiliki impian dapur higienis yang modern dengan konsep lesehan namun memerlukan pendampingan dalam memperbaiki desain dapur higienis menimbang bahwa Mitra menyewa tempat pada pemilik UJ.Mart Utami Jaya, Kota Depok.

#### **b. Permasalahan Prioritas Mitra**

Sub konsep ketiga pada konsep ABCD yaitu design, menerapkan TTG dengan rancangan desain dapur higienis sebagai solusi permasalahan bidang teknik arsitektur untuk peningkatan kualitas layout dapur usaha dari UMK Ayam Bakar Solo ditujukan untuk peningkatan kualitas mutu dari bangunan sebelumnya dengan seizin pemilik lahan usaha.

Berdasarkan hasil site visit, menurut Wisesa (2020) ditujukan untuk melakukan analisis dan memahami kebutuhan desain pengguna sehingga dapat memberikan solusi yang sesuai, ditemukan sejumlah permasalahan terkait dengan penataan ruang area dapur dan kondisi fisik dapur produksi.

Area dapur usaha dapat digambarkan tidak bersih dengan penampakan bangunan yang tidak permanen cenderung menjadi kumuh terlebih saat musim penghujan. Kondisi fisik dapur produksi merupakan bangunan lama yang berdiri sejak tahun 2011 dan merupakan peninggalan dari pelaku usaha sebelumnya yaitu penjual seafood dan nasi goreng.

Berdasarkan kondisi eksisting yang ditemui sebagai hasil site visit, area dapur dan proses produksi saat ini menempati bagian trotoar yang termasuk ke dalam kawasan Garis Sempadan Bangunan (GSB), sehingga perlu dilakukan relokasi untuk memenuhi aspek legal dan fungsional (Dinargeoinstrument, 2025). Penempatan posisi kompor menurut pemilik lahan tidak diperbolehkan berada di tengah ruang. Keberadaan meja makan model standing juga masih dibutuhkan untuk menciptakan kesan ruang makan terbuka modern yang informal dan multifungsi (Melindafurniture, 2024).

Area pencucian tetap harus berada di sisi pagar karena mengikuti arah aliran air yang sudah ada. Permasalahan lain adalah kondisi lantai dapur yang tidak rata, serta keterbatasan akses ketika pagar ditutup di malam hari karena area dapur turut tertutup. Menurut aspek kenyamanan, pencahayaan buatan belum dikelompokkan sehingga diperlukan desain penerangan untuk arah cahaya, fungsi dan penampakannya (Madina, A.G.F., Nurhasan, 2023).

### **c. Dampak Permasalahan**

Dapur higienis sebagai impian mitra memiliki dampak permasalahan bagi Mitra apabila tidak diterapkan dalam jangka waktu pendek atau minimal satu tahun kedepan atau jangka panjang atau lebih dari satu tahun. Dampak tersebut meliputi aspek kepuasan pembeli dan peningkatan volume penjualan. Pembeli cenderung berbelanja pada tempat restoran atau café yang bersih dan higienis. Kebersihan dapur usaha dapat memengaruhi (Adelia, Andriani, Hadijah, 2023) :

1. persepsi kualitas yang merupakan indikator penting bagi pelanggan tentang seberapa baik kualitas makanan yang disajikan penjual, dapur usaha yang bersih menciptakan kesan positif dan profesional.

2. keamanan pangan yang digambarkan sebagai kebersihan penyajian pangan yang buruk sehingga dapat menjadi pemicu kontaminasi makanan oleh bakteri, yang dapat menyebabkan penyakit perut seperti diare, mual dan muntah. Pelanggan akan merasa aman dan puas dengan visualisasi mereka terhadap cara penjual menyiapkan makanan di tempat yang higienis.
3. Membangun kepercayaan, melalui upaya yang terus menerus mengarah kepada perbaikan kebersihan dapur usaha akan membangun kepercayaan pelanggan yang cenderung mendorong pelanggan untuk menghargai penjual yang pada akhirnya memengaruhi loyalitas dan reputasi usaha.

Dampak pada reputasi usaha melalui konsep dapur higienis secara keseluruhan meliputi area makan, toilet dan dapur memiliki kontribusi pada reputasi usaha Ayam Bakar Solo. Tempat usaha yang bersih akan lebih cenderung direkomendasikan pelanggan dan menjadi kekuatan *worth of Mouth* pada era saat ini. Pelanggan dapat memvisualisasikannya melalui platform media sosial Instagram. Kebersihan dapur mencegah risiko pelanggan dari keracunan makanan, adanya praktik penanganan makanan yang aman dan higienis serta kebersihan diri dari penjual seperti pakaian kerja yang bersih, tampilan profil penjual dan penggunaan sarung tangan untuk penyajian makanan pelanggan dan kebiasaan mencuci tangan dengan benar sebelum dan selama bekerja.

#### **d. Hasil Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat**

Telah berhasil dilaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat terkait program TTG dapur higienis untuk UMK Ayam Bakar Solo. Sub konsep ke empat dari konsep pendekatan ABCD yaitu *define* menjadi pemicu pelaksana program kegiatan yaitu mendorong kemajuan kehidupan melalui penerapan TTG dapur higienis yang dijadi oleh pelaksana menjabatani komunikasi antara pemilik usaha dan penyewa usaha (Mitra Ayam Bakar Solo). Pelaksana menyusun tabulasi kegiatan untuk merekam secara keseluruhan aktivitas pelaksanaan kegiatan. Hasil pelaksanaan kegiatan menetapkan bahwa kondisi sebelum dan sesudah program adalah dapur usaha menjadi 100% lebih bersih dan higienis. Program kegiatan ini dilaksanakan selama 5 bulan, yang dimulai pada bulan Maret 2025 dan berakhir pada bulan Juli 2025. Tahapan kegiatan terangkum pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

No	Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat	Tahun Pertama, Bulan ke-				
		3	4	5	6	7
1	Koordinasi dengan pihak terkait	■				
2	Melakukan identifikasi dan analisis kebutuhan	■				
3	Melakukan desain program penyuluhan	■	■			
4	Melakukan hubungan dengan Mitra		■	■	■	■
5	Penerapan kegiatan pengabdian				■	■
6	Merealisasikan program pengabdian					■
7	Membuat laporan pengabdian masyarakat					■

Berdasarkan Tabel 1 tersebut diatas, rangkaian kegiatan secara keseluruhan dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan ABCD. (Salahuddin, N et.all. 2015). Najamudin dan Fajar (2024) menyebutkan pemberdayaan masyarakat berbasis sumber daya lokal menggunakan pendekatan ABCD ditujukan untuk mencapai berbagai aspek. Pada UMK Ayam Bakar Solo, sumber daya lokal sebagai kekuatan yang mendasari adanya pelaksanaan program sebagai satu-satunya penjual menu ayam bakar dengan cita rasa khas Kota Solo dengan harga yang kompetitif pada lingkungan lokasi usaha. Program ini ditujukan untuk mencapai aspek kebersihan lokasi usaha yang dalam jangka panjang dapat meningkatkan penjualan usaha. Keterhubungan konsep pendekatan ABCD dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai berikut:

1. *Discovery*, yaitu koordinasi dan sosialisasi dengan mitra terkait
2. *Dream*, yaitu identifikasi dan analisis kebutuhan Mitra
3. *Design*, yaitu merancang desain program pengabdian
4. *Define*, yaitu melakukan hubungan (FGD) dengan Mitra dan memutuskan tujuan penerapan kegiatan pengabdian
5. *Destiny*, yaitu merealisasikan program pengabdian

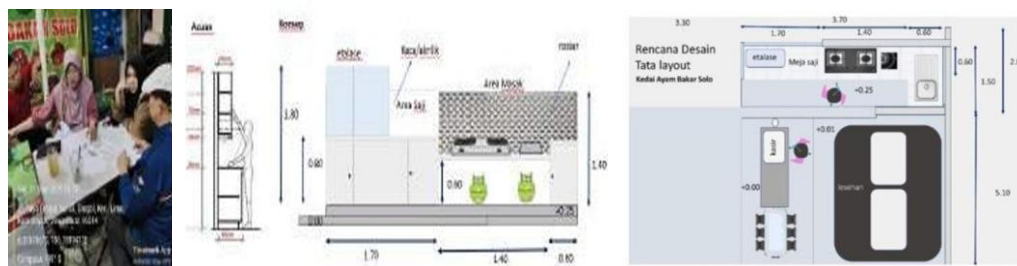
Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yaitu Koordinasi dengan pihak terkait dan melakukan analisis kebutuhan merupakan konsep discover. Tahapan pertama yaitu sosialisasi kegiatan yang dilaksanakan oleh tim dosen pelaksana. Sosialisasi kegiatan menetapkan permasalahan mitra yang ditangani, identifikasi kebutuhan mitra dan membuat kesepakatan atas poin-poin permasalahan sesuai kesepakatan dengan mitra dihadiri oleh ketua dan anggota kelompok serta Mitra.



Gambar 2. Sosialisasi dan identifikasi kegiatan

Tahap kedua yaitu pelaksanaan kegiatan dengan memberikan gambaran desain penerapan rancangan desain dapur higienis sebagai program penerapan TTG. **Langkah pelaksanaan pengabdian** mencakup dua hal :

1. Pemberian program rancangan dapur higienis yang diimpikan oleh Mitra dan membuatkan desain dapur higienis sesuai impian Mitra dengan mengutamakan ciri khas warung makan dengan konsep lesehan yang lebih modern. **Partisipasi Mitra:** Aktif hadir tatap muka. **Evaluasi pelaksanaan kegiatan:** diukur dengan indikator capaian kualitatif dalam tingkatan presentase maksimal 100%. Peran dan tugas tim dosen: Ketua kelompok mengarahkan anggota kelompok untuk merealisasikan impian Mitra mempunyai dapur higienis yang modern.



Gambar 3. Proses site visit dan identifikasi dan Hasil desain

Pada Gambar 3 diatas, hasil desain dapur higienis dengan dua dimensi disebut sebagai rencana desain tata layout. Pelaksana mendapatkan hasil desain ini berdasarkan ukuran yang telah dilakukan pada tahap sosialisasi dan identifikasi kebutuhan yaitu dengan ukuran panjang x lebar adalah 7m x 7.10m. Hasil desain tampak jelas bahwa bagian yang digunakan sebagai dapur usaha memiliki ukuran 3.7m dikali 2m. Pada luas bidang 7.4meter persegi ini, Mitra berkeinginan untuk menempatkan etalase, meja saji, kompor memasak pada satu garis aktivitas operasi

yang berdampingan. Salah satu kunci penting pada program TTG dapur higienis ini adalah etalase yang dipergunakan sebagai wadah kaca untuk menampilkan stok menu ayam dan bebek serta menu pelengkap lain yang dapat dengan jelas terlihat oleh visualisasi calon pelanggan. Etalase inilah yang menjadi pemisah atau sekat antara dapur higienis dengan tempat makan pelanggan. Gambar maket terlampir.



Gambar 4. Maket dapur higienis.

Gambaran dapur higienis merupakan output dari desain dapur higienis dan merupakan gambaran terperinci peletakkan meja, kursi, etalase, kompor dan wastafel pencucian piring dalam skala yang kecil yang dapat digambarkan dengan jelas dan dipahami oleh pengguna yaitu Mitra usaha untuk mendapatkan kesamaan persepsi dari kebutuhan atau impian pengguna dengan desain yang diciptakan. Setelah Mitra mendapatkan kesesuaian dengan impiannya, maka tahapan selanjutnya adalah melakukan pemberian diskusi kepada Mitra.

2. Pemberian diskusi (FGD) kepada Mitra yang ditujukan untuk mendorong kemajuan usaha Mitra dalam aspek kebersihan dapur usaha dan aktivitas usaha sehari-hari yang dalam jangka panjang akan meningkatkan penjualan. Kegiatan ini dilaksanakan oleh pelaksana pengabdian kepada masyarakat bersama Mitra. Pada tahapan ini dirumuskan jumlah hari pelaksanaan program, jumlah pekerja bangunan, jumlah kesediaan dana program dan keterlibatan Mitra dalam realisasi dapur higienis. Tujuan dari FGD ini adalah untuk mendorong kemajuan kehidupan Mitra dalam aspek kebersihan dapur usaha yang tetap mempertahankan ciri khasnya sebagai lokasi usaha dengan konsep lesehan yang modern. Pelaksanaan realisasi program direncanakan selama 7 hari dengan bantuan tenaga kerja Mitra dan jumlah pekerja bangunan sebanyak satu orang. Pelaksanaan ini merupakan sub konsep define dalam konsep ABCD.



Gambar 5. Pemberian FGD untuk dorongan kemajuan kehidupan Mitra

Tahap ketiga adalah pelaksanaan penerapan TTG dapur higienis untuk Mitra. Langkah pelaksanaan pengabdian tercermin dalam gambar pelaksanaan pengabdian sebagai proses site visit, identifikasi, hasil desain dan pelaksanaan. Pelaksanaan program TTG yaitu realisasi dapur higienis ini dilakukan oleh seluruh anggota kelompok dimana monitoring dilaksanakan setiap hari sesuai ukuran desain yang telah dirancang.

Proses kerja dilaksanakan mulai dari jam 9 pagi sampai dengan jam 18 sore selama 7 hari pelaksanaan. Pelaksana melakukan monitoring secara bergantian.



Gambar 6. Penetapan dan Pelaksanaan Program

Hasil pelaksanaan kegiatan melalui desain dapur higienis untuk UMK selama 5 bulan, adalah sebelum program PKM tata letak dapur mitra tidak rapih, sehat dan higienis (0%) setelah diberikan rancangan desain dapur higienis (maket) tata letak dapur mitra menjadi lebih rapih, sehat dan higienis (100%). Hasil realisasi pada Gambar 6 berikut membuktikan bahwa impian Mitra UMK Ayam Bakar Solo telah benar-benar terealisasikan.



Gambar 7. Penetapan dan Pelaksanaan Program

Gambaran yang jelas akan pelaksanaan program TTG pelaksanaan destiny sebagai sub konsep dari pendekatan ABCD. Pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat pada tahapan ini telah berada pada sub konsep kelima dari lima konsep pendekatan ABCD. Sesuai pada tabulasi kegiatan yang telah direncanakan, dosen pelaksana telah melaksanakan kegiatan pengabdian selama 5 bulan. Indikator capaian pada bulan ke lima ini adalah publikasi pada media massa cetak online yaitu depok news dengan judul:

<https://depoknews.id/peningkatan-ekosistem-digital-sebagai-hilirisasittg-untuk-mitra-abdimas-ug-seeowrens/>

Video kegiatan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat telah diupload pada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Gunadarma sebagai indikator pencapaian telah berhasil melaksanakan program dengan link <https://youtu.be/pHkASgwsM04>. Peningkatan penerapan IPTEKS berupa inovasi TTG dalam bentuk prototipe yaitu maket dapur higienis telah berhasil dilaksanakan dengan baik oleh pelaksana. Berdasarkan dokumentasi kegiatan pelaksanaan program TTG dapur higienis untuk UMK Ayam Bakar Solo berdampak pada kemajuan kehidupan Mitra yang modern, bersih dan nyaman.

## SIMPULAN

Program Pelayanan kepada Masyarakat yang dilaksanakan mencakup Penerapan Teknologi Tepat Guna yang bertujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi dengan penerapan teknologi, ilmu pengetahuan serta aspek kreativitas dan ekspres (seni) dalam merealisasikan maket dapur bersih yang ramah lingkungan. Hasil pelaksanaan kegiatan melalui desain dapur higienis untuk UMK sebelum program PKM tata letak dapur mitra tidak rapih, sehat dan higienis (0%) setelah diberikan rancangan desain dapur higienis (maket) tata letak dapur mitra menjadi lebih rapih, sehat dan higienis (100%).

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kepada Mitra Pengabdian kepada Masyarakat, UMK Ayam Bakar Solo dengan pemilik usaha Mas Ariyanto dan mbak Bkti. Pemilik UJ.Mart Utami Jaya beserta pegawai toko yaitu H. Bambang Murtiono dan Hj. Sutami. Beserta Pelaksana Program Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dari Prodi Arsitektur Universitas Gunadarma dengan ketua pelaksana Ibu Dr. Sumaiyah, Bapak Dr. Sudaryanto sebagai Pengawas Kegiatan., Ibu Dr. Dyah Mieta Setyawati sebagai Ketua Umum Pelaksana Program dan Bapak Wakil Rektor 1 Universitas Gunadarm Dr. Ahmad Ravi Salim yang telah berkontribusi nyata dalam program ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adelia, S., Andriani, D., St. Hadijah (2023). Identifikasi Syarat Kualitas, Higienis dan Sanitasi hidangan yang Mempengaruhi Peningkatan Penjualan pada Restoran Wong Solo di Kota Makassar. *Home Journal: Hospitality and Gastronomy Research Journal* Volume 5 No 1 Tahun 2023. Page: 38 – 48
- Dinargeoinstrument. (2025). Garis Sempadan Bangunan: Fungsi, Aturan, dan Contoh Penerapan. *sempadanbangunan/* DOI: <https://dinargeo.co.id/blog/garis>
- Kurniawati, A., Fitri, M.R., Kabelen, M.C.S. (2024) “Media Sosial Instagram sebagai Media Edukatif dalam Bingkai Sosiologi Pendidikan”. *RESIPROKAL: Jurnal Riset Sosiologi Aktual* . Vol. 6 No.2 December 2024 p-ISSN:2685-7626 e-ISSN: 2714-7614
- Madina, A.G.F., Nurhasan. (2023). Kajian Kualitas Pencahayaan Buatan Terhadap Kenyamanan Visual Ruang Laboratorium Farmasetika Universitas Wahid Hasyim. *SIAR IV: Seminar Ilmiah Arsitektur*. ISSN: 1411-8912 Page: 56 – 63.
- Maindafurniture. (2024). Istilah dalam Dining Room. DOI: <https://malindafurniture.com/istilah-dalam-dining-room>. Diakses tanggal 02 November 2025. Room.
- Nainggolan, H., Oktaviantika, D, M., Ariyanta, H.A., Setyawati, D.M (2023). Pengendalian kualitas Produk Sari Buah Markisa dengan label “Luxury seeowrens” melalui analisis kadar vitamin C, kalsium dan aktivitas antioksidan untuk Mitra Markisa Manis. *Jurnal Insan Pengabdian Indonesia*, 1(4), 17-24.
- Najamudin, F., Al Fajar, A.F (2024). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber Daya Lokal Melalui Pendekatan Abcd Untuk Mencapai Sdg 1: Tanpa Kemiskinan. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial* ISSN: 2620-3367 (Online) Vol. 7 No. 2 Desember 2024 Hal: 142 – 158

- SNS., (2023) Arti Kata Instagramable dan Istilah Bahasa Gaul di Media Sosila. Kumparan. Diakses tanggal 01 November DOI: <https://kumparan.com/pengertian-dan-istilah/arti-kata-instagramable-danistilah-bahasa-gaul-di-media-sosial-20vNQHGMRa/full>
- Salahuddin, N etall. (2015). Panduan KKN ABCD, UIN Sunan Ampel Surabaya. LP2M UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Wisasa. (2020). Gambar Arsitektur Rumah : Jangan dulu Bangun sebelum ada ini. DOI: <https://wisesapersadaindo.com/gambar-arsitektur-rumah-janganbangun-rumah-sebelum-ada-ini/>. Diakses tanggal 01 November 2025.