

# **PELATIHAN PENGOLAHAN HASIL TERNAK DAN PELUANG BISNIS MAKANAN JADI DI ERA DIGITAL DI KELURAHAN MANGUNHARJO TEMBALANG KOTA SEMARANG**

Istna Mangisah<sup>1,2</sup>, Anis Muktiani<sup>1</sup>, Bambang Sukamto<sup>1</sup>, Mulyono<sup>1,2</sup>, N. Suthama<sup>1</sup>, V.D.Y.B.Ismadi<sup>1</sup> dan Lilik Krismiyanto<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Staf Pengajar Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro

<sup>2</sup> Staf pengajar Sekolah Vokasi Universitas Diponegoro

email : [istnamangisah@yahoo.co.id](mailto:istnamangisah@yahoo.co.id),

## **Abstrak**

Revolusi industri 4,0 menyebabkan perubahan gaya konsumsi masyarakat, menjadikan makanan siap saji dan siap masak sebagai alternatif untuk memenuhi kebutuhan konsumsi. Konsumsi makanan cepat saji mulai menjadi kebiasaan di masyarakat karena jenis makanan ini mudah didapat, dapat dilayani dengan cepat dan kemudahan layanan pengiriman. Tujuan dari pengabdian masyarakat adalah untuk memberikan keterampilan kepada peserta (kaum muda dan ibu rumah tangga) untuk menghasilkan variasi makanan daging ayam, dalam bentuk makanan siap masak (nugget) dan makanan siap saji (sempol). Tujuan lainnya adalah membuka peluang bisnis rumahan, dengan pola bisnis online sehingga dapat membantu pendapatan rumah tangga. Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan metode eksplorasi dan partisipasi aktif masyarakat. Tahapan kegiatan terdiri dari persiapan, konseling, pelatihan, pendampingan dan evaluasi. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat adalah bahwa peserta dapat memahami materi konseling tentang strategi untuk mengelola pengeluaran untuk konsumsi makanan, inovasi dan pembuatan pengolahan daging ayam, serta memulai bisnis online. Kesimpulan: Kegiatan program layanan dapat meningkatkan wawasan dan keterampilan peserta (remaja dan ibu rumah tangga) di Desa Mangunharjo, semua peserta dapat mengolah daging ayam menjadi berbagai produk olahan (nugget dan sempol) dan beberapa peserta tertarik untuk merintis bisnis online.

**Kata Kunci:** *daging, nugget, bisnis, online*

## **Abstract**

*The Fourth Industrial Revolution caused changes in people's consumption styles, making ready-to-cook and ready-to-eat foods an alternative to meeting consumption needs. Fast food consumption is starting to become a habit in the community because these types of fast food are easily obtained, can be served quickly and ease of delivery services. The aims of community service were to provide skills to participants (young people and housewives) to produce food variations of chicken meat, in the form of ready-to-cook foods (nugget) and ready-to-eat foods (sempol). The other aims was to open home business opportunities, with an online business pattern so that it can help household income. Implementation of community service activities was carried out with exploratory methods and active community participation. Stages of activities consist of preparation, counseling, training, mentoring and evaluation. The results of the community service activities were that participants can understand counseling materials on strategies to manage spending for food consumption, innovation and creation of chicken meat processing, as well as starting an online business. Conclusion: The service program activities could increase the insight and skills of participants (teenagers and housewives) in Mangunharjo Village, all participants were able to process chicken meat into various processed products (nuggets and sempol) and some participants were interested in pioneering online business.*

**Keywords :** *meat, nugget, business, online.*

## 1. PENDAHULUAN

Era revolusi industri 4.0 telah mengubah tatanan dunia bisnis dan pola konsumsi masyarakat yang berbasis pada teknologi digital. Teknologi digital telah mendorong penduduk untuk mengkonsumsi makanan siap santap, yang terus mengalami peningkatan dalam beberapa tahun terakhir. Proporsi pengeluaran untuk konsumsi makanan mengalami peningkatan setiap tahun. Menurut sensus ekonomi 2018 [1], rata-rata pengeluaran per kapita sebulan penduduk Indonesia secara nasional sebesar Rp 1.124.717, pangsa pengeluaran pangan penduduk sebesar 49,51 persen atau Rp 556.899. Rata-rata pengeluaran per bulan setiap penduduk Indonesia untuk “Makanan dan Minuman Jadi” sebesar Rp 189.223 atau hampir tiga kali lipat nilai pengeluaran kelompok padi-padian. Besar pengeluaran kelompok “Makanan dan Minuman Jadi” menunjukkan peningkatan sejak tahun 2016-2018. Rata-rata rumah tangga perkotaan memiliki proporsi pengeluaran yang lebih tinggi pada komoditas makanan jadi/rokok dan lebih rendah pada kelompok komoditas lainnya [2]. Kondisi ini bisa dimaklumi, karena rumah tangga perkotaan umumnya memiliki mobilitas yang lebih tinggi dibandingkan rumah tangga perdesaan, sehingga menuntut gaya hidup yang serba praktis. Oleh karena itu, untuk memenuhi kebutuhan pangannya lebih banyak dilakukan dengan cara membeli. Hal ini menunjukkan perubahan pola makan masyarakat yang menyukai kepraktisan dan kemudahan layanan antar.

Perubahan gaya konsumsi menjadikan makanan siap masak (*ready to cook*) dan siap makan (*ready to eat*) menjadi alternatif pilihan masyarakat. Konsumsi *fast food* mulai menjadi kebiasaan di masyarakat karena jenis makanan tersebut mudah diperoleh dan dapat disajikan dengan cepat. Salah satu produk *fast food* adalah produk olahan daging, termasuk daging ayam [3]. Nugget merupakan salah satu produk pangan cepat saji yang saat ini dikenal baik oleh masyarakat. Nugget, seperti juga sosis, burger, dan corned, telah menjadi salah satu pilihan masyarakat sebagai produk pangan yang praktis. Nugget terbuat dari daging cincang yang telah dibumbui dan biasanya dibentuk menjadi bulat, stik atau bentuk lain. Saat ini

nugget ayam adalah salah satu produk unggas yang cukup populer dan digemari anak-anak, remaja dan juga orang tua. Banyak nugget yang beredar dipasaran, namun tidak semua nugget memiliki kualitas dan bahan yang aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu, dibutuhkan pelatihan pengolahan produk unggas (dalam hal ini daging unggas) menjadi aneka olahan makanan sehat (nugget dan sepol). Pembuatan aneka olahan daging ayam dapat dikombinasikan dengan bahan lain seperti sayuran, tahu, tempe dan lain lain, sehingga produk olahan yang diproduksi sendiri lebih hemat, lebih higienis, lebih lengkap gizinya dan lebih sehat.

Pelatihan pengolahan hasil ternak di Kelurahan Mangunharjo ini diharapkan dapat memberikan ketrampilan kepada peserta (para pemuda dan ibu rumah tangga) untuk memproduksi olahan daging ayam siap masak dan siap santap dan juga membuka peluang usaha rumahan, dengan pola bisnis *online* sehingga dapat membantu pendapatan rumah tangga. Karena saat ini pertumbuhan ekonomi sektor perdagangan dan penyediaan makan minum, meningkat tinggi, membuka peluang bisnis makanan (aneka olahan daging ayam) bagi para remaja dan ibu rumah tangga. Simbiosis antar masyarakat (yang sibuk dengan pekerjaan dan tidak menyediakan makanan di rumah dengan produsen makanan rumahan) mampu menghadirkan peluang bisnis makanan siap santap dengan cita rasa rumahan yang sehat. Terlebih di era digital seperti sekarang, bisnis makanan tidak harus menyediakan dapur dan restoran. Teknologi digital telah mendorong para pebisnis untuk memasarkan produknya tanpa harus menyewa tempat maupun membayar pelayan, sehingga biaya produksi banyak yang bisa dipangkas dan memungkinkan untuk menjual produk dengan harga bersaing.

## 2. METODE

### Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode eksploratif dan partisipasi aktif masyarakat. Metode eksploratif dilakukan dengan dialog khusus terhadap peserta dengan tim pengabdian, untuk menggali semua

permasalahan yang dialami dan kebutuhan mendasar yang harus segera ditangani. Observasi dan dialog khusus dimaksudkan untuk mengumpulkan dan mengidentifikasi permasalahan dan keinginan para peserta. Partisipasi aktif peserta sebagai subyek pengabdian, dilakukan pelatihan dan praktik langsung (*demonstration plot*).

#### Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi diatas, maka beberapa temuan yang telah diidentifikasi sebagai permasalahan mitra antara lain adalah :

1. Sebagian besar ibu rumah tangga mengeluhkan tentang konsumsi keluarga yang membengkak dan menyita banyak biaya
2. Rendahnya minat anggota keluarga terutama anak dalam mengkonsumsi makanan rumah dan lebih menyukai produk makanan siap masak dan siap santap
3. Kurangnya pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam hal kreasi mengolah makanan terutama asal ternak.
4. Rendahnya pengetahuan dan peserta (remaja dan ibu rumah tangga) tentang berwirausaha atau bisnis online.

Solusi yang ditawarkan :

1. Strategi mengurangi tingginya biaya konsumsi
2. Pelatihan pengolahan hasil ternak menjadi makanan favorit anak yang siap masak dan siap santap (nugget dan sempol)
3. Praktek pembuatan nugget dan sempol untuk meningkatkan ketrampilan ibu-ibu rumah tangga dan para remaja
4. Penyuluhan tentang merintis bisnis online bagi remaja dan ibu rumah tangga di Kelurahan Mangunharjo

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diawali dengan penyuluhan tentang strategi mengurangi biaya konsumsi dalam rumah tangga, diantaranya dengan menyediakan sendiri aneka makanan siap masak dan siap santap. Diberikan juga pengetahuan tentang pentingnya gizi seimbang bagi tumbuh kembang dan kesehatan anggota keluarga. Peserta diberikan motivasi untuk menyiapkan makanan sehari-hari dengan menu yang kreatif dan mengandung gizi yang tinggi serta biaya

murah. Salah satunya adalah memproduksi sendiri aneka olahan hasil ternak (daging ayam). Materi lain yang diberikan adalah cara memilih daging ayam yang berkualitas baik dan aman untuk dikonsumsi. Daging ayam merupakan salah satu bahan makanan yang bernilai gizi tinggi, karena mengandung protein dan asam amino esensial, lemak dari asam lemak esensial, vitamin dan mineral yang sangat baik untuk pertumbuhan dan kesehatan manusia. Namun, daging ayam broiler mudah rusak karena kontaminasi kuman yang berasal dari bulu, kulit, saluran cerna ayam maupun dari proses penyembelihan sampai dengan siap dikonsumsi. Kontaminasi kuman dapat menimbulkan perubahan kualitas pada daging ayam baik kualitas fisik, kualitas kimia maupun kualitas mikrobiologis. Oleh karena itu dibutuhkan pengetahuan jika belum segera dimasak, maka harus dilakukan penyimpanan pada suhu refrigerator. Hal ini adalah cara yang paling sederhana untuk mengawetkan dan memperpanjang masa simpan daging ayam [4].

Ciri ciri daging baik dan sehat serta aman dikonsumsi [5], antara lain :

- a. Kulit ayam sehat berwarna kuning muda segar, sedangkan kulit ayam tiren berwarna putih kelabu kusam. Hindari daging ayam yang berwarna pucat, mengkilap dan kebiru-biruan, karena seharusnya daging ayam yang segar berwarna putih keabu-abuan dan cerah atau cenderung berwarna merah muda. Jika ayam mengkilap dan tak dihindangi lalat, dapat dipastikan ayam tersebut mengandung formalin
- b. Tekstur kulit ayam sehat ketika diraba akan terasa halus dan lembut dengan lubang pori bekas cabutan bulu yang menutup rapat. Sementara kulit ayam tiren terasa kasar saat diraba dan nampak pori-pori bekas cabutan yang tidak menutup rapat.
- c. Perhatikan lipatan sendi ayam Jika dilipat atau ditekuk, sendi-sendi ayam sehat lentur, sedangkan pada ayam tiren terasa kaku dan tidak elastis;
- d. Warna daging ayam. Ayam sehat jika kulitnya dikelupas maka warnanya merah muda segar karena darah keluar maksimal. Sementara ayam tiren berwarna merah tua kecokelatan karena

- darah tidak keluar maksimal. Selain itu, ketika ditekan maka permukaan daging ayam sehat terlihat lentur elastis dan kembali ke posisi normal. Sedangkan daging ayam tiren cenderung cekung atau lebam serta tidak elastis atau tidak kembali ke posisi normal.
- e. Aroma daging ayam sehat harum normal, sedangkan daging ayam tiren berbau busuk, karena darah tidak keluar dan menjadi timbunan makanan yang berlimpah bagi bakteri pembusuk. Jika ayam tersebut berbau bahan kimia, dapat dipastikan ayam tersebut mengandung formalin atau bahan kimia berbahaya lainnya.
  - f. Perhatikan bekas sembelihan di leher. Bekas sembelihan pada ayam sehat nampak terbuka lebar, sedangkan pada ayam tiren nampak sempit dan rapih, seperti bekas kertas yang digunting, sangat rapi;
  - g. Pilih daging ayam yang memiliki sedikit darah. Jika kondisi daging ayam banyak darah, mengindikasikan telah banyak disentuh, telah dibekukan atau dicairkan beberapa kali sehingga kemungkinan banyak bakteri yang berkembang;
  - h. Jika daging ayam dalam kemasan, jangan membeli bila plastiknya tak lagi rapat, itu

artinya telah disentuh oleh banyak orang dan sudah cukup lama ada di tempat tersebut, kemungkinan bakteri juga sudah berkembangbiak.

Kegiatan penyuluhan ini dilanjutkan dengan memberikan pelatihan pengolahan daging ayam menjadi makanan siap masak (nugget) dan makanan siap santap (sempol). Kegiatan pelatihan aneka nugget dan sempol ayam merupakan salah satu usaha inovasi makanan untuk guna meningkatkan tingkat kesukaan, daya simpan dan daya tarik konsumen. Karena pengolahan pangan yang inovatif akan mampu meningkatkan ketiga hal tersebut. Inovasi dalam makanan olahan harus mengikuti kaidah-kaidah umum yaitu mengutamakan keamanan dan kesehatan konsumen serta kelayakan nutrisi yang terkandung dalam pangan olahan tersebut [6]. Pengolahan aneka nugget dan sempol pada pelatihan ini, mengutamakan aspek kesehatan, keamanan dan nilai gizi untuk dikonsumsi. Semua peserta berpartisipasi aktif dalam kegiatan pelatihan ini. Hasil olahan daging ayam (nugget dan sempol) dari pelatihan selanjutnya dievaluasi terkait rasa, warna, aroma dan penyajiannya. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dapat dilihat pada Ilustrasi 1.







Gambar.1. Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak di Kelurahan Mangunharjo

Setelah kegiatan praktek, maka dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan. Secara umum pendampingan merupakan fasilitas pelayanan oleh pendamping (tim pengabdian) kepada peserta pengabdian, dalam mengidentifikasi dan memecahkan masalah dari para peserta dalam menerapkan hasil penyuluhan dan pelatihan. Pendampingan juga dimaksudkan untuk mendorong tumbuhnya wirausaha yang dengan basis pengolahan hasil ternak, mendorong kemandirian para peserta secara berkelanjutan. Menjalin komunikasi antara tim dengan mitra (peserta pengabdian) akan lebih mudah untuk menggerakkan, memotivasi, mendorong dan katalisasi masalah yang lebih. Disampaikan dalam diskusi peluang-peluang bisnis online dan kelebihan –kelebihannya. Peluang usaha online telah menjadi banyak pilihan bagi banyak orang, dengan memanfaatkan internet. Internet dan khususnya media sosial telah mengubah cara konsumen dan pemasar berkomunikasi. Internet memiliki karakteristik :

- Kemampuan untuk menyimpan banyak informasi dalam jumlah besar di lokasi virtual yang tidak mahal
- Ketersediaan sarana yang kuat dan murah untuk mencari, mengatur, dan menyebarkan informasi
- Interaktivitas dan kemampuan untuk memberikan informasi tentang permintaan
- Kemampuan untuk melayani sebagai media transaksi
- Kemampuan untuk berfungsi sebagai media distribusi fisik untuk barang-barang tertentu (mis. Perangkat lunak)

- Biaya masuk dan pendirian yang relatif rendah untuk penjual.

Salah satu keuntungan dari internet adalah memungkinkan bisnis mencapai populasi pelanggan di seluruh dunia pelanggan dapat mensurvei, memilih, dan membeli produk dan layanan dari bisnis di seluruh dunia [7].

Strategi pemasaran merupakan hal yang wajib dilakukan pada saat memulai bisnis, meskipun itu berupa bisnis online. Meskipun bisnis online sebagai usaha sampingan, tetapi sebuah bisnis pasti mengharap keuntungan dan tidak mengalami kerugian. Oleh karena itu sangat diperlukan penyusunan strategi marketing. Penentuan target pasar merupakan hal yang harus dipertimbangkan dalam memulai usaha sampingan berupa bisnis online. Target pasar berupa anak-anak, remaja, mahasiswa, kalangan muda, ibu rumah tangga, pegawai kantor dan lain-lain. Jika hal ini diabaikan, maka produk yang ditawarkan tidak akan sesuai dengan target pasar dan dapat menyebabkan kerugian yang besar karena produk menjadi tidak laku. Hal lain yang harus ditempuh para pebisnis online adalah memperluas koneksi, melalui media social. Hal ini akan menambah ilmu baru serta tambahan motivasi dari para penisnis lainnya. Banyak hal-hal tentang bisnis online yang didiskusikan dengan para peserta pengabdian masyarakat.

#### 4. KESIMPULAN

Kesimpulan yang diambil dari kegiatan ini :

1. Kegiatan program pengabdian dapat meningkatkan wawasan dan ketrampilan peserta (para remaja dan ibu rumah tangga) di Kelurahan Mangunharjo.
2. Semua peserta mampu mengolah daging ayam menjadi aneka olahan (nugget dan sempol)
3. Beberapa peserta tertarik untuk merintis bisnis online

Saran

Dibutuhkan pendampingan untuk para remaja dalam merintis bisnis online agar bisa menjadi start up wirausaha berbasis pengolahan hasil ternak.

[6] Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

[7] S. Vinerean, I. Cetina, L. Dumitrescu and M. Tichindelean. The Effects of Social Media Marketing on Online Consumer Behavior. *International Journal of Business and Management*; Vol. 8, No. 14; 2013.

#### 5. DAFTAR PUSTAKA

[1] Badan Pusat Statistik. 2018. Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia Berdasarkan hasil Susenas Maret 2018.

[2] D. Mayasaria, , D. Satria dan I. Noora. Analisis Pola Konsumsi Pangan Berdasarkan Status IPM di Jawa Timur. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia* Vol. 18, pp : 191–213, Januari 2018.

[3] S. Sakul dan S. Komansilan. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap Palatabilitas Chicken Nugget Ayam Petelur Afkir. *Zootec* Vol. 38 No. 2 : 368 – 378. Juli 2018.

[4] Pestariati. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam pada Suhu Refrigerator terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella Sp, Kadar Protein Dan Derajat Keasaman. *Thesis. Universitas Airlangga. 2002.*

[5] A.R.Nareswari. Identifikasi dan Karakterisasi Ayam Tiren. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor. 2006.*