

## **Peluang Berwirausaha Pangan Fungsional Berbasis Produk Unggas Bagi Mahasiswa Prodi Peternakan Undana di Masa Pandemi Covid-19**

**N.G.A Mulyantini S.S<sup>1\*</sup>, Arnoldus Keban<sup>1</sup>, Ulrikus R Lole<sup>1</sup>,  
Herowati T Pangestuti<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Prodi Peternakan; Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan  
Universitas Nusa Cendana, Jl. Adisucipto Penfui Kupang

\*Korespondensi: ngamulyantini@gmail.com

### **ABSTRACT**

College graduates have challenges after completing their studies to compete for jobs that are increasingly difficult. So far, entrepreneurship activities in universities that involve students are still very limited. The ability of students in the field of food processing based on poultry products such as eggs and chicken meat has not been distributed in the form of productive businesses. Therefore, building an entrepreneurship spirit for students is important. The purpose of this Community Partnership Program (PKM) is to provide entrepreneurship education and improve the skills of partners in producing poultry-based food. The methods of this PKM activity are: providing counseling about entrepreneurship, and training to process eggs and chicken meat into various foods. The results of the activity showed that knowledge about entrepreneurship increased and also the skills of partners in processing eggs and chicken meat increased. Conclusion: 1) partners understand the benefits and importance of entrepreneurship, 2) partners are skilled in processing poultry products into various food products.

**Keywords :** *entrepreneurship, food, poultry products, meat, chicken eggs*

### **ABSTRAK**

Lulusan Perguruan Tinggi memiliki tantangan setelah menyelesaikan studi untuk bersaing mendapat lapangan kerja yang semakin hari semakin sulit. Selama ini, kegiatan kewirausahaan di perguruan tinggi yang melibatkan mahasiswa masih sangat terbatas. Kemampuan mahasiswa di bidang pengolahan pangan berbasis produk unggas seperti telur dan daging ayam belum disalurkan dalam bentuk usaha-usaha produktif. Oleh karena itu, membangun jiwa kewirausahaan kepada mahasiswa menjadi penting. Tujuan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah memberikan penyuluhan kewirausahaan dan meningkatkan keterampilan mitra dalam memproduksi pangan berbasis produk unggas. Metode kegiatan PKM ini adalah: memberikan penyuluhan tentang kewirausahaan, dan pelatihan mengolah telur dan daging ayam menjadi berbagai makanan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengetahuan tentang wirausaha meningkat dan juga keterampilan mitra mengolah telur dan daging ayam meningkat. Kesimpulan: 1) mitra memahami manfaat dan pentingnya tentang kewirausahaan, 2) mitra terampil dalam mengolah produk unggas menjadi berbagai produk pangan.

**Kata kunci :** *wirausaha, pangan, produk unggas, daging , telur ayam*

### **PENDAHULUAN**

Menurut data Badan Pengelola Statistik (BPS, 2020) lulusan perguruan tinggi masih sulit mendapatkan lapangan pekerjaan, dan angka pengangguran saat pandemi covid-19 meningkat. Hingga bulan Februari tahun 2020 jumlah angkatan kerja mencapai 137,91 juta. dengan

jumlah pengangguran mengalami kenaikan 60 ribu orang (1,84%) dari tahun 2019 (BPS, 2020). Pemerintah menyarankan bahwa setiap perguruan tinggi sebaiknya mempunyai inkubator bisnis untuk membangun usaha yang berasal dari hasil penelitian dan mendorong mahasiswa dan alumni

untuk menjadi pelaku usaha. Inkubator bisnis di perguruan tinggi juga dapat membantu proses komersialisasi produk-produk penelitian di perguruan tinggi. (Saragih 2017).

Mahasiwa Prodi Peternakan mendapat matakuliah Kewirausahaan namun belum pernah praktek langsung untuk berwirausaha. Sebagian besar mahasiswa merasa kurang percaya diri, dan takut untuk mulai mencoba mengikuti kegiatan berwirausaha. Kemampuan mahasiswa dalam teknologi informasi dapat digunakan secara positif untuk membantu pemasaran produk secara online melalui akun facebook, instagram, grup Whatsaps/WA atau chanel youtube. Diharapkan dengan memberikan pelatihan kewirausahaan dan pelatihan pengolahan produk unggas kepada mahasiswa Prodi Peternakan, peluang untuk mendirikan inkubator bisnis di perguruan tinggi, khususnya di prodi peternakan Undana menjadi terbuka.

Hasil peternakan unggas berupa daging dan telur mempunyai potensi untuk dijadikan sumber usaha kuliner bagi mahasiswa di kampus atau di lingkungan sekitarnya. Daging dan telur ayam mudah didapat, mudah

diolah, dan banyak dikonsumsi dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari yang mana permintaan masyarakat kota Kupang terhadap produk unggas semakin hari semakin meningkat. Produk unggas memiliki kandungan gizi tinggi dan disukai sebagian besar masyarakat (Bailey, 2000; Sabikun, 2019). Produk-produk tersebut dapat ditambahkan berbagai varian dari bahan baku lokal misalnya daun kelor, sehingga menjadi pangan fungsional yang baik bagi kesehatan, dan meningkatkan imunitas tubuh (Prastiwi, 2017). Namun, kemampuan mahasiswa perlu ditingkatkan di bidang pengolahan pangan berbasis produk unggas seperti telur dan daging ayam agar dapat disalurkan dalam bentuk usaha-usaha produktif, dan kreatif. Oleh karena itu, tujuan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah untuk memberikan penyuluhan kewirausahaan dan meningkatkan ketrampilan mitra dalam memproduksi pangan berbasis produk unggas, sehingga diharapkan mahasiswa dapat menangkap peluang usaha pangan fungsional berbasis produk unggas.

## **METODE**

Kegiatan PKM ini telah dilaksanakan pada tanggal 25 Juli dan 29 Juli 2022. Penyuluhan dan pelatihan dilakukan oleh Tim pelaksana PKM DIPA Undana tahun 2022. Tim pelaksana juga berperan sebagai narasumber yang berjumlah tiga orang, terdiri dari dua dosen bidang ilmu agribisnis dan satu dosen bidang ternak unggas. Khalayak sasaran program pengabdian ini adalah mahasiswa yang dibatasi sebanyak 15 orang untuk efektivitas dari kegiatan

pengabdian ini. Mahasiswa berasal dari kelompok bidang ilmu unggas Prodi Peternakan Fakultas Peternakan Kelautan dan Perikanan Universitas Nusa Cendana. Metode untuk melaksanakan solusi atas permasalahan spesifik yang dihadapi mitra adalah penyuluhan, demonstrasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi.

- **Penyuluhan.** Pada tahap ini diberikan teori dan penjelasan oleh beberapa narasumber. Lalu, tanya

jawab mengenai materi yang telah diberikan. Adapun materi penyuluhan yang diberikan yaitu : 1) menumbuhkan jiwa wirausaha bagi mahasiswa, 2) tehnik pengolahan telur dan daging ayam menjadi berbagai produk pangan bergizi dan berkualitas.

- **Pelatihan dan demonstrasi** tentang mengolah telur dan daging ayam dan memasaknya menjadi berbagai olahan seperti acar telur, nugget ayam, siomay ayam, dan sate ayam. Pelatihan dilaksanakan untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan mitra dalam mengolah produk unggas yang terdiri dari telur dan daging ayam. Kegiatan

pelatihan terdiri dari :1) identifikasi dan persiapan bahan untuk melaksanakan pengawetan telur yang dilakukan dengan membuat acar telur. Bahan yang digunakan terdiri dari telur ayam, cuka, garam, gula, dan buah bit yang antioksidannya tinggi; 2) identifikasi dan persiapan bahan untuk membuat olahan daging ayam yang terdiri dari siomay ayam, nugget ayam, dan sate ayam. Sebagian disajikan, dan sebagian disimpan dingin dibekukan untuk disajikan hari berikutnya, sehingga penyajian selalu segar. Proses dapat diilustrasikan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Olahan pangan berbasis produk unggas

- **Pendampingan.** Kegiatan ini untuk memonitor kemampuan mahasiswa dalam berwirausaha dan membuat berbagai olahan produk unggas. Kegiatan pendampingan dilaksanakan oleh narasumber yang berlangsung 2x (dua kali) dan

dilakukan satu hari setelah pelatihan. Metode pendampingan dilakukan agar mitra dapat meningkatkan jiwa berwirausahanya, khususnya wirausaha pangan fungsional berbasis produk unggas yaitu

olahan telur dan daging ayam. Pendampingan juga dilakukan agar mitra terampil dan mampu mengolah, dan memasarkan olahan telur dan daging ayam.. Selain itu metode pendampingan juga dilaksanakan dalam hal pemilihan bahan baku utama yakni telur ayam, dan daging ayam broiler, ketepatan meracik bahan, penggunaan alat-alat yang digunakan, misalnya timbangan elektronik untuk menimbang bahan secara tepat, kemasan vakum atau *vacum seal* untuk mengemas olahan pangan yang akan dibekukan.

- **Promosi** pada masyarakat sekitar, khususnya masyarakat yang dekat dengan tempat tinggal mahasiswa, tempat-tempat kos mahasiswa, dan sekitar kampus. Memasarkan olahan telur dan daging ayam dilakukan dengan jasa layan antar dan secara digital melalui media sosial seperti grup WhatsApp, atau facebook.
- **Evaluasi**; dilakukan untuk: mengobservasi tingkat pemahaman mitra, membuktikan manfaat kegiatan PKM bagi kelompok mitra, dan mengidentifikasi hambatan apa yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Penyuluhan Peluang Berwirausaha

Kegiatan penyuluhan pada program pengabdian ini telah berhasil dilaksanakan hingga 100%. Hal ini ditunjukkan oleh 100% kehadiran mahasiswa sebanyak 15 orang pada setiap kegiatan penyuluhan (Gambar 2). Selain itu, ditunjukkan oleh adanya motivasi, semangat dan antusiasme dari mitra sangat tinggi dengan aktif bertanya kepada narasumber tentang bagaimana menumbuhkan jiwa wirausaha. Materi penyuluhan diberikan oleh narasumber dari Tim pelaksana PKM seperti tampak pada Gambar 3.



Gambar 2. Peserta kegiatan PKM



Gambar 3. Kegiatan penyuluhan oleh narasumber

Penyuluhan yang diberikan membuat mitra dapat memahami pentingnya berwirausaha dan memahami pentingnya mencari upaya produktif untuk mengisi waktu sebelum mendapatkan pekerjaan tetap di kemudian hari. Sulitnya mendapatkan pekerjaan dan terbatasnya kemampuan dalam kreatifitas erat kaitannya dengan peningkatan tingkat pengangguran di Indonesia. Salah satu cara pola pikir ke arah menciptakan lapangan kerja secara mandiri sekaligus sebagai upaya membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar harus terus dilakukan (Hendro, 2011). Seorang calon wirausahawan harus melihat peluang dengan tajam, kreatif dan menciptakan produk-produk yang kreatif (Subur, 2015). Banyaknya peminat akan sajian siomay, nugget dan sate ayam membuat peluang

bisnis pangan berbasis daging ayam ini dapat menguntungkan, jika dilakukan dengan tekun dan berjiwa wirausahawan. Dengan memanfaatkan kegiatan usaha produksi makanan berbahan daging ayam ini dapat memberikan keuntungan, mudah dijalankan, relatif tidak membutuhkan modal yang besar dan bisa diawali dalam skala rumahan. Oleh karena itu dalam kegiatan ini, tim pelaksana dan narasumber terus mendorong mahasiswa untuk berkreatifitas dan mencari inovasi untuk menghasilkan makanan berbahan daging ayam yang unik, menarik dan bergizi. Misalnya pada nugget dan siomay ditambahkan daun kelor untuk memberikan varian yang berbeda dari yang dijual di tempat lain. Selain itu sambal yang biasa digunakan untuk siomay ayam adalah saus kacang, namun peserta diberi kebebasan untuk berkreatifitas misalnya membuat sambal khas daerahnya masing-masing agar lebih unik dan menarik. Pada kegiatan PKM ini, promosi baru dilakukan secara langsung kepada masyarakat sekitar tempat tinggal peserta PKM. Promosi merupakan sebuah strategi yang dilakukan untuk memberi informasi dan mempengaruhi target konsumen agar membeli produk yang ditawarkan. Promosi sangat penting dilakukan walaupun dalam skala usaha kecil. Promosi memang cukup penting dilakukan demi lancarnya usaha yang dijalankan. Sebelum mulai kegiatan promosi maka peserta harus memperhatikan mengenai cita rasa produk (Jasmani, 2018).

#### **Pengolahan pangan berbasis produk unggas**

Kegiatan pelatihan pengolahan produk unggas sudah dilakukan dapat dipahami oleh 100% mitra, dan mitra telah terampil membuat acar telur, siomay, sate, risoles dan nugget ayam, seperti tampak pada Gambar 4 seorang peserta telah terampil membuat nugget ayam.



Gambar 4. Membuat nugget ayam

Demonstrasi yang dilakukan dapat dipahami oleh mitra karena bahan mudah didapat, harga relatif tidak mahal, dan mudah membuatnya, namun sesuai dengan standar baku kesehatan dan kebersihan. Mitra memperhatikan pelatihan yang diberikan, dan mengikuti dengan aktif demonstrasi mulai dari persiapan alat dan bahan sampai menjadi produk pangan berbasis daging ayam. Produk yang sudah diolah, sebagian ada yang disimpan di lemari es untuk disajikan pada kegiatan hari berikutnya. Penyimpanan dingin dilakukan dengan menggunakan kemasan vakum/*vaccum seal* untuk mempertahankan kualitas nutrisinya (Shabila, 2021).

Luaran yang dicapai secara umum dari kegiatan pengabdian ini yaitu pengetahuan dan ketrampilan mitra meningkat dalam pengetahuan berwirausaha, dan dalam mengolah telur dan daging ayam, serta peningkatan ketrampilan dalam membuat makanan siap saji yang praktis. Siomay, nugget dan sate ayam merupakan makanan yang banyak disukai semua kalangan, mudah dibuatnya, dan banyak dijual di pasar atau di supermarket. Daging ayam



yang digunakan merupakan daging ayam yang masih segar sehingga kandungan nutrisinya cukup baik. Produk nugget ayam terbuat dari campuran daging ayam yang dihaluskan, telur, roti tawar, susu, dan tepung sagu, lalu dikukus. Pada bagian luar nugget ditaburi dengan tepung roti, lalu digoreng, dan dapat disajikan dengan saus sambal (Gambar 4). Siomay ayam terbuat dari campuran daging ayam yang dihaluskan, telur, tapioka dan bumbu-bumbu, lalu dikukus dan disajikan dengan sambal kacang (Gambar 6). Sate ayam (Gambar 7) berasal dari fillet bagian dada atau paha ayam yang di iris, diberi bumbu, dimarinasi, lalu dibakar. Sate ayam mudah membuatnya dan dapat disajikan dengan acar mentimun.



Gambar 5. Produk acar telur



Gambar 6. Produk Siomay ayam



Gambar 7. Sate ayam

### **Pendampingan dan Evaluasi**

Pendampingan dilakukan untuk mengetahui perubahan perilaku mitra dari yang belum tahu menjadi lebih terampil dalam mengolah telur dan daging ayam serta memasarkannya baik online maupun langsung. Evaluasi kegiatan PKM ini dilakukan dengan mengisi kuesioner yang dibagikan kepada seluruh peserta. Hasil, dari kuesioner yaitu 100% peserta memahami tentang penyuluhan kewirausahaan, dan tentang pengolahan telur dan daging ayam. Namun, hanya 50% saja yang berminat untuk melakukan wirausaha setelah lulus sarjana. Hal ini disebabkan karena 50% dari mitra belum merasa percaya diri untuk berwirausaha, dan sebagian lagi memberikan alasan masih sulit untuk mencari ide-ide kreatif dan inovatif untuk menghasilkan produk olahan pangan berbasis unggas yang berbeda dari produk yang dijual di kota Kupang.

### **SIMPULAN**

Penyuluhan tentang kewirausahaan dapat meningkatkan pengetahuan peserta PKM tentang pentingnya menangkap peluang wirausaha produk

makanan berbahan telur dan daging ayam. Pengetahuan dan keterampilan mitra meningkat tentang mengolah

produk unggas menjadi siomay ayam, nuget ayam, acar telur, dan sate ayam

### UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada LP2M Universitas Pengabdian Masyarakat Tahun  
Nusa Cendana Kupang NTT yang telah anggaran 2022.  
memberikan dana PNPB kegiatan

### DAFTAR PUSTAKA

- Bailey, J.S., B.G Lyon, C.E Lyon, W.R Windham. 2000. The Microbiological Profile of Chilled and Frozen Chicken. *J Food Prot.* 63 (9): 1228–1230.
- Badan Pusat Statistik. Tingkat Pengangguran Terbuka Berdasarkan Tingkat Pendidikan 2019-2021. <https://www.bps.go.id/indicator/6/1179/1/tingkat-pengangguran-terbuka-berdasarkan-tingkat-pendidikan.html>
- Hendro, 2011. Dasar-Dasar Kewirausahaan Panduan bagi Mahasiswa untuk Mengenal, Memahami, dan Memasuki Dunia Bisnis. Penerbit Airlangga Jakarta.
- Jasmani, 2018. Pengaruh Promosi dan Pengembangan Produk Terhadap Peningkatan Hasil Penjualan. *Jurnal Ilmiah Semarak* Vol. 1 no. 3 ISSN, 2615-6849
- Prastiwi W.D. 2017. Preferensi dan persepsi konsumsi produk nuget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di Kecamatan Secang Kabupaten Magelang. *Agromedia*. Vol. 35 (1)
- Sabikun, N. Bakhs, A., I Islamil, YH Hwang. 2019. Changes in physicochemical and characteristics and oxidarive stability of pre- and post rigor frozen chciken muscles during cold storage. *Journal of Food Science and Technology*.
- Saragih, R. 2017. Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial. *Jurnal Kewirausaaahn* Vo. 3 no. 2 ISSN 2301 6264
- Shabilla R.A., Asrul B., Suhartiningsih, Rahayu D.S. 2021. Faktor penentu pemilihan produk pangan beku (Frozen food) pada generasi Y dan Z di masa pandemi covid-19. *Jurnal Tata Boga*. Vol. 1 no. 1: 213-222