

Pemberdayaan masyarakat dalam mengolah produk makanan berbahan dasar lokal di Kabupaten Sidrap

Hermawati¹, Tamrin Mallawangeng²

^{1,2}Fakultas Teknik, Universitas Bosowa

Abstract. One of the natural potentials available in large quantities in the Tanete Village is the chicken farming sector. Efforts to empower the community of Tanete Village can be done by promoting appropriate technology. Food processing technology based on chicken meat is in the form of meatballs, sausages, jerky and crispy chicken skin crackers. The processed products are animal origin foods which are processed with the aim to have a longer shelf life and add flavor to the menu or daily dishes. Through this diversification the shelf life can reach more than 60 days. The purpose of the Community Partnership Program (PKM) is to change the mindset of housewives to be more creative in diversifying processed products from the local potential available in their villages, so as to be able to contribute greatly to the family economy.

Keywords: diversification, chicken, Sidrap

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Sidrap tak hanya menjadi lumbung pangan Sulawesi Selatan tetapi juga dikenal sebagai salah satu sentral peternakan ayam ras petelur di daerah Sulawesi Selatan. Desa Tanete merupakan salah satu desa peternakan ayam yang terbesar di Kabupaten Sidrap. Mayoritas penduduk laki-laki di desa ini bekerja sebagai petani dan peternak ayam dan penduduk wanitanya mayoritas hanya sebagai ibu-ibu rumah tangga. Selain itu tidak ada kreativitas yang tercipta dalam memanfaatkan sumber daya alam dengan efektif dan efisien. Kegiatan-kegiatan dalam wirausaha di Desa Tanete juga sangat minim dilakukan, padahal penduduk wanita yang berprofesi sebagai ibu-ibu rumah tangga adalah potensi tenaga kerja yang besar yang dapat dimanfaatkan agar dapat meningkatkan kesejahteraan dan pendapatan ekonomi keluarga mereka.

Salah satu potensi alam yang tersedia dalam jumlah besar di Desa Tanete adalah sektor peternakan ayam. Dilihat dari nilai gizinya, daging ayam merupakan sumber gizi yang baik karena banyak mengandung unsur-unsur yang diperlukan untuk hidup manusia diantaranya protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin yang berbeda dengan manusia. Daging ayam selain dapat dikonsumsi langsung juga dapat diolah menjadi

berbagai produk olahan lain yang mampu memperpanjang daya simpan dari daging tersebut.

Masyarakat di Desa Tanete juga sebagian besar hanya mengeyam pendidikan sampai Sekolah Dasar sehingga berdampak pada pola pikir yang hanya untuk jangka pendek saja. Selain itu tidak ada kreativitas yang tercipta dalam memanfaatkan sumber daya alam dengan efektif dan efisien. Kegiatan-kegiatan dalam wirausaha di Desa Tanete juga sangat minim dilakukan, padahal penduduk wanita yang berprofesi sebagai ibu-ibu rumah tangga adalah potensi tenaga kerja yang besar yang dapat dimanfaatkan untuk lebih kreatif mengolah potensi alam yang ada di desa setempat. Agar dapat meningkatkan kesejahteraan dan pendapatan ekonomi keluarga mereka.

Salah satu potensi alam yang tersedia dalam jumlah besar di Desa Tanete adalah sektor peternakan ayam. Dilihat dari nilai gizinya, daging ayam merupakan sumber gizi yang baik karena banyak mengandung unsur-unsur yang diperlukan untuk hidup manusia diantaranya protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan vitamin yang berbeda dengan manusia. Daging ayam selain dapat dikonsumsi langsung juga dapat diolah menjadi berbagai produk olahan lain yang mampu memperpanjang daya simpan dari daging tersebut.

Teknologi pengolahan makanan yang berbahan dasar daging ayam adalah berupa bakso, sosis dan dendeng ayam. Produk olahan tersebut merupakan bahan pangan asal hewani yang diolah dengan tujuan agar mempunyai daya simpan lebih lama dan menambah variasi rasa dalam menu atau hidangan sehari-hari. Melalui diversifikasi ini masa simpan dapat mencapai lebih dari 60 hari (Lawrie, 2003).

Upaya pemberdayaan masyarakat Desa Tanete ini dilakukan dengan mengedepankan teknologi tepat guna. Artinya teknologi dapat dijalankan oleh masyarakat, bahan baku melimpah dan mudah didapatkan serta memberikan dampak langsung kepada masyarakat. Ibu-ibu rumah tangga dapat memanfaatkan waktu luang setelah menyelesaikan semua pekerjaan domestik untuk melakukan usaha pembuatan aneka produk makanan olahan yang berbahan dasar lokal berupa daging ayam. Dengan membuat aneka produk dan mengemasnya lebih menarik diharapkan dapat meningkatkan nilai jual daging ayam, sehingga dapat memberikan penghasilan tambahan.

Permasalahan prioritas masyarakat mitra adalah sebagai berikut:

1. Sumber pendapatan yang terbatas. Sebagian besar masyarakat Desa Tanete tidak memiliki pekerjaan dan hanya mengandalkan penghasilan dari kepala keluarga padahal potensi sumber daya alam dan potensi tenaga kerja sangat melimpah.
2. Kurangnya pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan keterampilan hidup (*life skills*).
3. Tingkat pendidikan dan pengetahuan tentang diversifikasi pengolahan potensi desa, cara produksi dan pengemasan sangat terbatas.
4. Rendahnya pengetahuan tentang kewirausahaan, manajemen usaha dan pemasaran.

Solusi dari permasalahan tersebut adalah:

1. Menciptakan lapangan usaha bagi masyarakat melalui Home Industri sebagai alternatif lain dalam memperoleh penghasilan dengan memberikan pelatihan/praktek kepada ibu-ibu rumah tangga mengenai cara pembuatan diversifikasi produk olahan daging ayam.

2. Mengajarkan Teknologi Tepat Guna melalui pelatihan penggunaan peralatan produksi seperti mesin penggiling daging, mesin *spinner*, mesin *vacuum sealer* untuk membuat aneka produk olahan daging ayam (bakso, sosis dan dendeng ayam) yang tahan lebih lama.
3. Melakukan pelatihan cara pengemasan yang lebih higienes, modern dan menarik sehingga bernilai jual dari segi penampilan dan dapat memenuhi kebutuhan pangsa pasar yang akan dituju.
4. Meningkatkan pemahaman dan keterampilan mitra dalam memasarkan produk secara online.

Target yang dicapai setelah pelaksanaan kegiatan adalah:

1. Terbentuknya kelompok usaha industri rumah-an di Desa Tanete yang konsen melakukan pembuatan aneka produk diversifikasi dari daging ayam berupa bakso, sosis, dendeng dan kerupuk kulit krispy ayam.
2. Ketersediaan peralatan yang sangat dibutuhkan masyarakat untuk diversifikasi produk unggulan yang akan dikembangkan, misalnya mesin penggiling daging, *spinner*, *meat grinder*, *vacuum sealer*, *oven*, *freezer*, panci, wajan, kompor gas, blender. Tanpa tersedianya sarana dan prasarana penunjang, maka program ini tidak akan bisa berjalan seperti yang diharapkan.
3. Pelatihan dan praktik cara pembuatan berbagai jenis produk olahan berbahan dasar daging ayam, yaitu berupa bakso, sosis dendeng dan kerupuk kulit krispy ayam.
4. Pelatihan untuk menggunakan peralatan-peralatan produksi seperti mesin penggiling daging, mesin peniris minyak (*spinner*), mesin kemasan *vacuum sealer* agar warga bisa memanfaatkannya secara efektif sehingga menghasilkan produk dengan kualitas yang optimal. Masyarakat diharapkan mempunyai pemahaman dan penguasaan teknologi untuk diversifikasi produk.
5. Pelatihan pengemasan yang menarik dan higienis sehingga menarik konsumen.

6. Pelatihan manajemen dan strategi pemasaran produk agar dapat diterima pangsa pasar yang dituju, baik itu pemasaran secara umum maupun melalui media online.
7. Pelatihan manajemen keuangan dengan cara mengajarkan bagaimana membuat pembukuan sederhana pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan produk.
8. Mengajarkan cara menjalin pola kemitraan dengan Dinas Perdagangan dan Perindustrian Kabupaten Sidrap untuk menciptakan iklim usaha yang kondusif, menumbuh kembangkan industri kecil dan menengah di Desa Tanete. Dengan demikian diharapkan produk-produk yang dihasilkan bisa diikutsertakan dalam kegiatan pameran industri kecil yang diadakan pada event-event tertentu di Sidrap.

Berdasarkan uraian di atas, maka luaran dari kegiatan program ini adalah terciptanya produk berupa bakso, sosis, dendeng dan kerupuk kulit ayam crispy yang dapat dijadikan wira usaha industri rumahan dari kelompok ibu-ibu rumah tangga di Desa Tanete Kabupaten Sidrap. Setelah terbentuknya home industri maka strategi pengembangan usahanya adalah dengan mencari peluang pasar dengan menawarkan produk melalui keluarga, teman, kerabat dan kenalan. Mulai dari lingkungan tersebut diharapkan menjadi titik awal promosi produk untuk dikenal secara luas oleh masyarakat sehingga usaha pembuatan abon ayam bisa berkembang dan bisa bersaing dengan pengusaha lainnya yang sudah ada di Provinsi Sulawesi Selatan.

II. METODE PELAKSANAAN

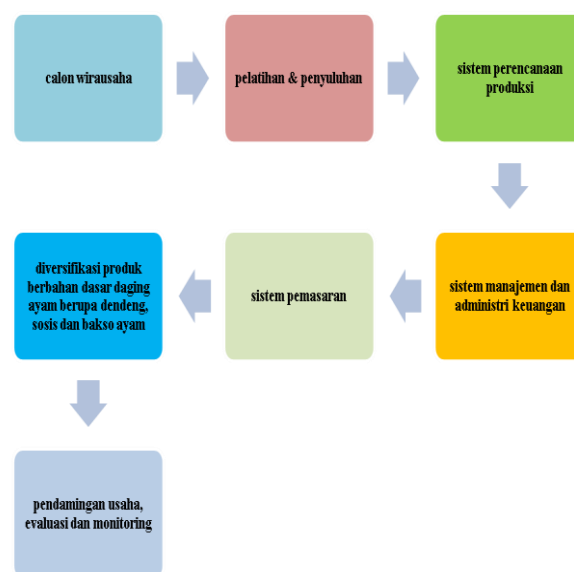
Metode pendekatan yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan prioritas mitra yang telah disepakati bersama untuk diselesaikan dalam kurun waktu realisasi program PKM, adalah menerapkan sistem latihan/praktek langsung dan kunjungan (metode laku), serta menggunakan metode penyuluhan dan pendampingan. Adapun tahapannya adalah sebagai berikut:

1. Pertama, survey ke lokasi mitra serta mengidentifikasi kebutuhan mitra untuk menyelesaikan

kan masalah.

2. Kedua, melaksanakan metode penyuluhan dan pendampingan diawali dengan penyampaian materi secara oral, lalu dilanjutkan dengan pemberian contoh melalui demo, kemudian mengajak peserta melakukan kerja mandiri sesuai contoh demo.
3. Ketiga, melaksanakan metode laku yang diawali dengan penyampaian materi secara oral, kemudian mengajak peserta (mitra) melakukan latihan untuk meningkatkan keterampilan. Selanjutnya akan dilakukan kunjungan rutin untuk memastikan peserta telah terampil menghasilkan produk dengan kualitas yang baik dan mampu mempertahankannya.

Selanjutnya, secara sederhana berikut ini digambarkan prosedur pelaksanaan kegiatan, sebagai berikut :



Gambar 1. Sistematis pelaksanaan kegiatan

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Tahapan pelaksanaan kegiatan PKM yang dilaksanakan di Desa Tanete Kecamatan Maritengngae Kabupaten Sidrap adalah sebagai berikut.

A. Survey Lokasi

Sebelum kegiatan sosialisasi, terlebih dahulu dilakukan observasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh para peserta

tentang daging ayam, baik itu kandungan nutrisi maupun cara pengolahannya menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi yang mempunyai daya simpan lebih lama. Metode yang dilakukan adalah tanya jawab.

B. Sosialisasi Program PKM

Sosialisasi dilakukan terhadap dua kelompok mitra dengan materi sebagai berikut:

1. Rencana kegiatan PKM.
2. Tujuan kegiatan PKM.
3. Materi penyuluhan dan demo yang akan dilakukan.
4. Materi pelatihan yang akan dikerjakan oleh mitra dipandu oleh tim PKM.

C. Pendampingan Pelatihan Pengoperasian Alat Penunjang Produksi

Pada kegiatan ini, mitra dibimbing oleh pelaksana PKM mulai dari kegunaan masing-masing alat hingga pelatihan pengoperasian alat seperti mesin meat grinder, spinner dan vacuum sealer. Mitra satu persatu diminta untuk mencoba mengoperasikan alat dari awal sampai mematikan mesin. Selain itu mitra juga diberikan pemahaman tentang keselamatan dalam pengoperasian alat dan cara perawatan alat agar tidak cepat rusak.

D. Pendampingan Pelatihan dan Evaluasi tentang Cara Produksi Produk yang Efektif dan Efisien

Pelatihan dilakukan dengan cara mempraktekan langsung proses pembuatan produk diversifikasi daging ayam. Evaluasi dilakukan pada hasil kerja para peserta pelatihan baik secara individual maupun secara kelompok. Berdasarkan hasil evaluasi tim pengabdian, dapat dilihat bahwa para peserta pelatihan dapat memahami cara melakukan proses produksi yang efektif, efisien dan bernilai ekonomis dalam menghasilkan produk yang berkualitas. Peserta sudah dapat mempraktekkan cara-cara pembuatan produk bakso, sosis, dendeng dan krupuk kulit crispy ayam serta memahami langkah-langkah kerja pengolahannya yang dimulai dari pengadaan bahan baku, disortir, dimasak sesuai standar waktu, dicetak sesuai

adonan yang disiapkan, produk yang telah jadi disimpan pada tempat yang steril, dikemas dan dilabel.

Tindak lanjut dari kegiatan ini adalah pembentukan usaha industri rumahan yang beranggotakan ibu-ibu rumah tangga yang konsen melakukan produksi diversifikasi daging ayam, agar dapat membantu meningkatkan penghasilan/pendapatan keluarga.

E. Pelatihan Pengemasan dan Pelabelan Produk

Produk diversifikasi daging ayam yang telah diproduksi berupa bakso, sosis, dendeng dan krupuk kulit ayam crispy selanjutnya akan dipasarkan dan dikemas. Pada plastik/toples kemasan akan diberi label dengan nama masing-masing produk, komposisi, berat, tanggal produksi & kadaluarsa dan tempat produksi. Kemasan yang telah diberi label kemudian dipress menggunakan mesin *vacuum sealer* agar lebih tahan lama.

F. Pendampingan Usaha

Dalam proses pendampingan, komunikasi antara tim pelaksana PKM dan mitra berjalan dengan baik dan efektif guna memperoleh informasi mengenai motivasi berwira usaha, cara penggunaan teknologi tepat guna berupa peralatan penunjang produksi, cara pengolahan daging ayam menjadi berbagai jenis produk yang berkualitas, materi mengenai cara pembentukan dinamika kelompok & manajemen usaha, cara desain label dan kemasan produk serta pemasaran secara online.



Gambar 2. Pemberian materi pelatihan



Gambar 3. Penjelasan alat dan bahan produksi



Gambar 4. Praktek mengoperasikan alat produksi



Gambar 5. Pengolahan daging ayam menjadi bakso



Gambar 6. Pembuatan dendeng ayam



Gambar 7. Praktek penggunaan mesin vacuum sealer



Gambar 8. Praktek pemasangan label pada kemasan produk



Gambar 9. Produk yang dihasilkan peserta pelatihan



Gambar 10. Serah terima peralatan produksi



Gambar 11. Peserta kegiatan PKM

IV. KESIMPULAN

Pengabdian PKM produk olahan berbahan dasar lokal di Kabupaten Sidrap telah dapat dijalankan dengan baik dan tanpa halangan yang berarti. Dengan kerja sama tim pengabdian yang baik dan peran serta aktif dari mitra dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, maka semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan. Kedua mitra sangat antusias menerima pengetahuan dan keterampilan selama kegiatan berlangsung.

Harapan tim pelaksana PKM bahwa kegiatan ini dapat memberikan manfaat bagi mitra kelompok ibu-ibu rumah tangga dalam keberlanjutan usaha produk olahan daging ayam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, pimpinan Universitas Bosowa, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Bosowa dan Pemerintah Kabupaten Sidrap Provinsi Sulawesi Selatan, yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama kegiatan ini berlangsung hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

Lawrie. R. A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima. Penerjemah Prof Dr. Aminuddin Parakkasi. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.