



## PEMBERDAYAAN EKONOMI KREATIF MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK PENGOLAHAN AYAM UNGKEP DI KECAMATAN TANAH SEREAL KOTA BOGOR

Dem Vi Sara<sup>1</sup>, Maya Dewi Dyah Maharani<sup>2</sup>, Boedhi Oetojo<sup>3</sup>, Arina Rubyasih<sup>4</sup>  
Universitas Terbuka Bogor  
Email: [demvisara@ecampus.ut.ac.id](mailto:demvisara@ecampus.ut.ac.id)

### ABSTRACT

*The rapid demand for food of animal origin (PAH) in the city of Bogor and surrounding areas; increasing community needs for practical and ready-to-eat culinary menus; the presence of Chicken Shelter and Slaughtering (TPnA) business units in densely populated neighborhoods; and the low economic level of the community around TPnA, has inspired a team of lecturers from Bogor Open University to conduct community service activities with the title "Empowerment of Creative Economy through Diversification of Chicken Processing Products and Marketing in Tanah Sereal District, Bogor City". The activity was intended as an effort to provide inspiration, motivation, insight, and creativity while increasing knowledge, experience and added value for the communities around the TpnA business unit, which generally were unemployed or part-time domestic helpers. The activity was carried out by providing training with participatory learning approaches, practices, mentoring, and monitoring and evaluation of the results of activities. From July to September 2019. The results of the activity showed an increase in knowledge and creativity skills in the residents to process freshly cut chicken into a cockerel. which is ready to be marketed.*

**Keywords:** *Community Empowerment, Creative Economy, Food Processing, Processed Chicken.*

### ABSTRAK

Pesatnya permintaan pangan asal hewan (PAH) di kota Bogor dan sekitarnya; meningkatnya kebutuhan masyarakat akan menu kuliner yang praktis dan siap saji; keberadaan unit usaha Tempat Penampungan dan Potong Ayam (TPnA) di lingkungan permukiman yang padat penduduknya; dan masih rendahnya tingkat ekonomi masyarakat sekitar TPnA, telah menginspirasi tim dosen Universitas Terbuka Bogor untuk melakukan kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Pemberdayaan Ekonomi Kreatif melalui Diversifikasi Produk Pengolahan Ayam Ungkep dan Pemasaran di Kecamatan Tanah Sereal, Kota Bogor". Kegiatan dimaksudkan sebagai upaya memberi inspirasi, motivasi, wawasan, dan kreativitas sekaligus meningkatkan knowledge, experience dan nilai tambah bagi masyarakat sekitar unit usaha TpnA yang umumnya sebagai pengangguran ataupun pembantu rumah tangga paruh waktu. Kegiatan dilaksanakan dengan cara memberikan pelatihan dengan pendekatan pembelajaran partisipatif, praktek, pendampingan, serta monitoring dan evaluasi hasil kegiatan. pada bulan Juli sampai dengan September 2019. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan kreativitas keterampilan pada warga untuk melakukan pengolahan ayam potong segar menjadi ayam unkep yang siap dipasarkan.

**Kata Kunci:** *Pemberdayaan Masyarakat, Ekonomi Kreatif, Pengolahan Pangan, Ayam Ungkep.*

## PENDAHULUAN

Daging ayam merupakan salah satu Produk Pangan Asal Hewan (PAH) yang diproduksi berbasis Aman-Sehat-Utuh-Halal (ASUH). Daging ayam merupakan komoditas dagang yang bernilai protein, serta bermanfaat untuk kecerdasan masyarakat. Permintaan terhadap produk daging ayam atau PAH dan ASUH semakin bertambah seiring dengan meningkatnya pengetahuan tentang gizi, higienitas dan sanitasi dalam proses, adanya perubahan Pola Pangan Harapan (PPH), serta pendapatan masyarakat (Desy *et al*, 2018, Kuttappan *et al*, 2016, Ayamchirakkunnel *et al*, 2012). Hal ini dapat dilihat pada tingkat konsumsi protein hewani dari daging di Indonesia pada tahun 2017 sebesar 12,50 kg/kapita/tahun. Bilangan tersebut masih di bawah negara Malaysia sebesar 52,30 kg/kapita/tahun, Filipina sebesar 33,00 kg/kapita/tahun, dan Thailand sebesar 25,80 kg/kapita/tahun. Sedangkan tingkat konsumsi daging di negara maju seperti Amerika dan Australia sudah mencapai 120 kg/kapita/tahun, dan 111 kg/kapita/tahun (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2018).

Sementara itu, ayam ras pedagingnya memiliki jumlah populasi yang lebih tinggi dibandingkan ternak penghasil daging lainnya. Pada tahun 2017, populasi ayam ras pedaging di Indonesia mencapai 1,69 M ekor (Badan Pusat Statistik, 2017). Dalam hal ini, provinsi Jawa Barat menempati urutan pertama untuk jumlah populasi tertinggi di Indonesia, yaitu sebesar 646.018.741 ekor, salah satu wilayah Jawa Barat yang memiliki potensi peternakan ayam ras pedaging yang relatif besar ialah Kabupaten Bogor (Badan Pusat Statistik, 2017). Daging ayam ras pedaging yang dihasilkan dari Kabupaten Bogor terus meningkat setiap tahunnya, dan salah satu usaha yang dapat

mendukung ketersediaan daging ayam di pasar adalah Tempat Penampungan dan Potong Ayam (TPnA) Pondok Rumput Kelurahan Kebon Pedes Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor.

Unit usaha TPnA berbasis teknologi sederhana saat ini terus mengalami peningkatan, dipicu oleh peningkatan populasi ayam ras pedaging di Kabupaten Bogor, Sukabumi, dan Cianjur yang memasok ayam hidup ke unit usaha TPnA di Kota Bogor. Kawasan Pondok Rumput yang berada di Kelurahan Kebon Pedes merupakan salah satu pusat unit usaha TPnA di Kota Bogor ini, yang didirikan oleh satu generasi ke generasi berikutnya pada tahun 1971. Dari hasil wawancara tim pengabdian masyarakat Universitas Terbuka Bogor 2019, diperoleh data bahwa jumlah TPnA di Pondok Rumput, Kelurahan Kebon Pedes, Kecamatan Tanah Sareal saat ini sudah mencapai 25 (duapuluh lima) unit usaha TPnA dengan skala penampungan dan potong masing-masing yang berbeda. Unit usaha TPnA dengan skala besar memiliki kemampuan penampungan dan potong di atas 1000 ekor/hari, sedangkan skala menengah berkisar antara 500-1000 ekor/hari, serta skala kecil di bawah 500 ekor/hari. Kondisi unit usaha TPnA di Pondok Rumput berada di permukiman padat penduduk, sehingga tak jarang menimbulkan berbagai masalah, baik sosial, ekonomi maupun lingkungan. Kepedulian unit usaha TPnA ini terhadap kehidupan masyarakat sekitar dirasakan masih rendah terutama terlihat dari kemampuan ekonomi atau daya beli dan keterlibatan masyarakat dalam menopang kegiatan dan dampak dari keberadaan unit usaha tersebut.

Selanjutnya, jika dilihat dari keberadaan dan kondisi unit usaha TPnA di Pondok Rumput Kelurahan Kebon Pedes Kecamatan Tanah Sareal ini, sesungguhnya masih dapat ditingkatkan nilai tambah produksinya. Salah

satu solusi yang ditawarkan sekaligus untuk mengharmonisasikan kegiatan Penampungan dan Potong Ayam dengan masyarakat sekitar yang berdampak kepada masalah ekonomi adalah mengajak keterlibatan masyarakat sekitar dalam kegiatan usaha TPnA tersebut. Masyarakat, dalam hal ini, diberi keterampilan mengolah ayam segar potong produksi TPnA lebih lanjut, antara lain dengan cara berbagai teknik “Ungkep”. Selain itu, cara pemasaran misalnya ke pasar modern juga menjadi tantangan tersendiri bagi masyarakat tersebut agar terjadi penambahan penghasilan.

Dengan demikian diharapkan dapat terjadi penambahan penghasilan pada masyarakat. Kemudian, sebagian dari penghasilan ini nantinya layak dipakai untuk mengatasi permasalahan ekonomi, bahkan pendidikan, sosial, atau ekologi lingkungan. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan ekonomi kreatif melalui pengolahan ayam ungkep dan pemasaran ke pasar modern di Kota Bogor.

### **Kerangka Berpikir Intervensi**

Pola Pangan Harapan (PPH), tingkat konsumsi dan gaya hidup sehat saat ini sudah menjadi sebuah kebutuhan utama masyarakat. Hal ini mendorong pemenuhan produk pangan agar berorientasi pada produk yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH), dan memiliki kandungan nutrisi yang lengkap. Peluang ini memberi kesempatan untuk menyediakan produk ayam yang siap saji karena sudah dibumbui, sehingga menjadi praktis dan akan menarik minat bagi konsumen yang sudah disibukkan dengan kegiatan sehari-hari. Ayam-ayam yang telah diolah dengan bumbu dan siap dipasarkan dalam kemasan yang higienis ini mempunyai target pasar yaitu: (1) masyarakat perkotaan dengan aktivitas tinggi dan (2) penawaran dengan harga kompetitif

dibandingkan dengan produk serupa yang dijual di pasar retail modern.

Selama ini, usaha Penampungan dan Potong Ayam di di Pondok Rumput Kelurahan Kebon Pedes Kecamatan Tanah Sareal, Kota Bogor yang telah berlangsung dari generasi-generasi sebelumnya yaitu sejak tahun 1971, belum mempunyai mitra yang permanen dalam memasarkan produknya. Bentuk intervensi dari Dinas Pertanian yang didalamnya terdapat sub-urusan, kewenangan, tugas pokok dan fungsi peternakan juga belum menemukan model kemitraan dengan masyarakat sekitar, yang berminat untuk menjadi agen pemasaran untuk produk-produk yang dihasilkan oleh 25 (dua puluh lima) unit usaha kelompok TPnA. Oleh sebab itu dalam Program Pengabdian Masyarakat ini diperlukan pendampingan kemitraan antara pelaku TPnA dengan masyarakat sekitar dalam mengembangkan ekonomi kreatif melalui diversifikasi pengolahan produk ayam ungkep dan pemasarannya.

### **KAJIAN TEORI**

#### **Pangan Asal Hewan**

Hubeis (2014) menyebutkan bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia. Pembangunan pangan merupakan pengembangan sistem pangan yang meliputi kegiatan produksi, pengolahan, distribusi dan pemasaran, keterlibatan pelaku ekonomi dan kebijakan pemerintah. Pangan atau bahan pangan pada umumnya harus diproses atau diolah lebih dulu sebelum dikonsumsi.

Pengolahan, selain untuk mendapatkan keanekaragaman jenis, bentuk dan cita rasa pangan yang lebih enak dan lebih mudah dikunyah atau dicerna, juga dimaksudkan untuk memperpanjang umur simpannya. Namun perlu diperhatikan agar kualitas pangan tersebut tetap terjaga dan tidak rusak (Nastiti, 2010).

### **Daya Saing komoditas Ayam Ras**

Era perdagangan bebas ASEAN *Economic Community (AEC)* atau Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) telah diberlakukan bagi negara-negara anggota ASEAN. MEA merupakan bentuk integrasi ekonomi regional yang bertujuan menjadikan ASEAN sebagai pasar tunggal dan basis produksi dimana terjadi arus barang, jasa, investasi, tenaga terampil, dan modal yang lebih bebas. MEA ini merupakan bentuk liberalisasi perdagangan yang menuntut setiap negara untuk memiliki daya saing yang tinggi, termasuk komoditas ayam ras pedaging. Kondisi saat ini dimana biaya produksi dan harga jual daging ayam ras lebih tinggi dibandingkan negara-negara lain, dan dengan berlakunya MEA, dikhawatirkan daging ayam lokal tidak dapat bersaing dengan daging impor yang harganya lebih murah.

Terdapat tiga skenario yang digunakan untuk menggambarkan daya saing ayam ras pedaging saat berlangsungnya MEA, yaitu penurunan tarif impor, penurunan tingkat suku bunga, dan penurunan biaya logistik (Nurfadillah, 2015). Salah satu upaya penurunan biaya logistik adalah melalui program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Tujuannya adalah untuk menstimulasi daya saing dan dampak kebijakan pemerintah terhadap daya saing ayam ras pedaging, khususnya di Kota Bogor sebelum dan setelah diberlakukannya Masyarakat Ekonomi ASEAN. Solusi yang ditawarkan adalah dengan melakukan pendampingan diversifikasi

pengolahan produk ayam segar menjadi ayam ungkep yang sudah diberi bumbu dan siap saji, sehingga dapat dipasarkan untuk bersaing dengan ritel modern.

### **Ekonomi Kreatif berbasis Pangan Asal Hewan yang Aman Sehat Utuh Halal**

Struktur perekonomian dunia mengalami transformasi dengan cepat seiring dengan pertumbuhan ekonomi, yang merupakan agregasi antara Sumber Daya Alam (SDA), SDM, dan Sumber Daya Buatan (SDB) dari era pertanian ke era revolusi industri 4.0 dan informasi. Alvin Toffler pada tahun 1980 dalam teorinya melakukan pembagian gelombang peradaban ekonomi kedalam tiga gelombang. Gelombang pertama adalah gelombang ekonomi pertanian. Ke dua, adalah gelombang ekonomi industri. Ke tiga adalah gelombang ekonomi informasi. Kemudian diprediksikan pada gelombang ke empat merupakan gelombang ekonomi kreatif dengan berorientasi pada ide dan gagasan kreatif.

Ekonomi kreatif termasuk yang berbasis pangan asal hewan (PAH) yang aman-sehat-utuh-halal (ASUH) merupakan pengembangan konsep berdasarkan aset kreatif yang berpotensi meningkatkan pertumbuhan ekonomi. Konsep Ekonomi Kreatif semakin mendapat perhatian utama di banyak negara karena ternyata dapat memberikan kontribusi nyata terhadap perekonomian. Ekonomi kreatif merupakan sebuah konsep ekonomi di era ekonomi baru yang mengintensifkan data, informasi dan kreativitas dengan mengandalkan ide dan *stock of knowledge, sains, experience* dari agregasi sumber daya manusia (SDM) sebagai faktor produksi utama dalam kegiatan ekonomi dengan sumber daya alam (SDA) dan sumber daya buatan (SDB). Ekonomi kreatif dalam

bidang kuliner saat ini berkembang dengan pesat. Tren kuliner di berbagai kota di Indonesia dipelajari dengan *intens* seperti strategi pengembangan usaha berbasis ekonomi kreatif dalam upaya melestarikan makanan khas daerah yang nyaris tenggelam oleh kuliner modern (Sari, 2018), dan Hutabarat (2015).

Keseriusan Pemerintah Indonesia dalam mengembangkan ekonomi kreatif ditandai dengan keluarnya Inpres No. 6 Tahun 2009 tentang Pengembangan Ekonomi Kreatif yang berisi instruksi Presiden kepada Menteri, Kepala Lembaga Pemerintah Non Departemen, seluruh Gubernur, Bupati/Walikota yang intinya agar mendukung kebijakan pengembangan Ekonomi Kreatif tahun 2009-2015, 2015-2019, utamanya dalam pengembangan kegiatan ekonomi yang mendasarkan pada kreatifitas, ketrampilan daya kreasi dan daya cipta dengan menyusun serta melaksanakan rencana aksi mendukung suksesnya pengembangan ekonomi kreatif tersebut. Disamping itu, berdasarkan Perpres N0.92/2011 pada tanggal 21 Desember 2011, telah dibentuk Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dengan visi untuk mewujudkan kesejahteraan dan kualitas hidup masyarakat Indonesia dengan menggerakkan kepariwisataan dan ekonomi kreatif. Dalam kaitan inilah salah satu kontribusi yang dapat dikembangkan adalah dengan cara memberikan pelatihan mengolah PAH segar (ayam produksi TPnA) yang ASUH menjadi pangan olahan (ayam ungkep). Ayam ungkep ini dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang kesulitan waktu untuk mengolah sendiri di rumah karena disibukkan dengan aktifitasnya sehari-hari. Selain itu, ayam ungkep banyak digemari, praktis, dan siap saji. Dengan kata lain, pengolahan ayam ungkep dapat memberikan nilai tambah bagi TPnA maupun masyarakat.

### **Ayam Ungkep**

Daging ayam merupakan salah satu produk pangan asal hewan (PAH) yang digolongkan sebagai daging putih (*poultry meat*), karena daging ini memiliki rasio serat putih yang lebih banyak. Daging ayam yang diungkep kemudian digoreng merupakan salah satu produk PAH yang telah menjadi pangan favorit oleh hampir sebagian besar masyarakat di Indonesia.

Daging yang alot menjadi salah satu permasalahan yang banyak dihadapi oleh masyarakat dalam penyajian produk pangan berbahan baku daging. Berbagai macam metode telah diterapkan oleh masyarakat, diantaranya adalah pemasakan lama dengan suhu tinggi sampai dengan penggunaan enzim pengempuk. Metode tersebut memiliki banyak kelemahan, diantaranya waktu yang digunakan relatif lebih lama sehingga biayanya menjadi lebih mahal. Metode ungkep merupakan salah satu solusi yang dapat dilakukan untuk memberikan konsistensi daging yang empuk

Ayam ungkep sebagai salah satu makanan hasil karya manusia, menjadi berkembang. Menurut wujud kebudayaan manusia, pada fungsinya, makanan dapat digolongkan awalnya merupakan kebutuhan primer, yaitu menjadi: makanan pokok, sambilan, jajanan, untuk memenuhi kebutuhan jasmani, untuk kebutuhan peristiwa khusus, makanan untuk dapat hidup, serta untuk keperluan upacara. Kebudayaan pun dengan tujuan untuk: pengurangan rasa lapar bertumbuh sejalan dengan perkembangan walaupun tidak mutlak, menambah zat-zat yang disebabkan oleh faktor-faktor internal yang tidak ada atau kurang pada makanan.

Saat ini, teknologi ungkep sudah berkembang pesat menghasilkan 1.255 resep ayam ungkep di berbagai daerah di Indonesia (cookpad.com). Ungkep merupakan salah satu teknologi pengolahan pangan. Teknik ungkep adalah memasak dengan api kecil dalam waktu lama. Teknik ini membuat bumbu melepaskan enzim, sehingga mengeluarkan aroma yang khas, membuat semua bumbu dan rempah meresap ke dalam bahan makanan. Penggunaan bumbu dasar, rempah dan teknik memasak yang tepat, akan menghasilkan cita rasa yang kaya, tanpa tambahan penyedap rasa. Bumbu dasar, secara umum, dapat dibagi tiga, yaitu: (1) bumbu putih, (2) kuning, dan (3) merah. Penambahan rempah-rempah memungkinkan bumbu dasar diolah menjadi berbagai masakan khas tiap daerah. Bumbu dasar bisa dibuat dalam jumlah banyak lalu disimpan dan digunakan sedikit-sedikit sesuai kebutuhan. Bumbu yang digunakan harus segar, digiling halus, lalu ditumis dengan sedikit minyak dan garam. Minyak dan garam merupakan zat pengawet alami untuk bumbu dengan menyimpannya dalam wadah tertutup rapat dan dimasukkan dalam kulkas sehingga tahan hingga lebih dari 12 bulan. Bumbu dan rempah-rempah ini merupakan jantung kuliner Indonesia yang membuat negara kita pernah dijajah bangsa Eropa selama berabad-abad.

Ariyanti (2016) menyebutkan bahwa dalam masyarakat perkotaan dewasa ini terlihat fenomena kegiatan konsumsi pangan yang semakin mendominasi kehidupan sehari-hari. Konsumsi pangan sangat dipengaruhi oleh daya beli masyarakat dan kesadaran masyarakat terhadap pangan dan gizi. Diversifikasi konsumsi pangan pada prinsipnya adalah memberikan pilihan kepada masyarakat dalam kegiatan konsumsi di sektor pangan yang sesuai dengan cita rasa dan selera konsumen, serta untuk menghindari kebosanan terhadap

menu makanan yang sama setiap harinya dalam rangka mendapatkan pangan dan gizi yang cukup dan baik untuk hidup sehat dan aktif. Mufidah (2012) kemudian menguatkan bahwa menjamurnya bisnis kuliner merupakan jawaban atas kebutuhan masyarakat perkotaan yang serba cepat dan instan (*fast food*), yang mengakibatkan kebiasaan makan di luar rumah (*eating out*), termasuk pada masyarakat kelas bawah sekalipun.

## METODE PELAKSANAAN

### Strategi Pendekatan

Kegiatan Pelatihan Diversifikasi Produk Pengolahan Ayam Ungkep dan Pemasaran di Kecamatan Tanah Sareal, Kota Bogor ini diikuti oleh sekitar 50 orang. Peserta tersebut berasal dari masyarakat di Kelurahan Cibadak dan Kebon Pedes Kecamatan Tanah Sareal yang kemudian dibagi menjadi lima kelompok. Setiap kelompok terdiri dari 10 orang. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam lima sesi. Empat sesi pertama merupakan pemberian pengetahuan teori, dan sesi ke lima adalah praktek. Sesi *pertama*, berupa penyajian materi PAH yang ASUH (Pengetahuan Bahan Pangan dan Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Pangan, dan Keamanan Masyarakat dalam Mengonsumsi Pangan). Sesi *ke dua*, berupa penyajian materi Diversifikasi Produk dalam Sistem Agribisnis (Wawasan Berfikir Produktif dan tidak konsumtif agar masyarakat lebih bersemangat untuk menjalani hidup secara kreatif dan mensyukuri potensi yang dimiliki kelurahannya}. Sesi *ke tiga*, berupa penyajian materi tentang Pengolahan Ayam Segar menjadi Ayam Ungkep (Pengemasan Makanan dan Kontrol Kualitas Produk, Penataan Meja dalam Acara Khusus) . Sesi *ke empat* terkait dengan penyajian materi tentang Wirausaha dengan konsep Ekonomi Kreatif (Nilai Tambah

Produksi Hasil Kreatifitas Masyarakat, Pengelolaan Keuangan untuk Berbisnis, Distribusi Produk). Sesi *ke lima* adalah praktek yang dilakukan oleh masyarakat peserta kegiatan. Selanjutnya, pada sesi ke lima ini akan dipilih kelompok dengan hasil praktek terbaik untuk dijadikan kader agen perubahan di dua kelurahan ini. Kelompok ini akan didukung untuk terus berkembang.

Selama kegiatan berlangsung, tim abdimas juga melakukan pemantauan dan evaluasi. Kegiatan pelatihan dilakukan sebanyak lima sesi, dengan dua kegiatan pemantauan yaitu pada saat setelah selesai pembelajaran teori, dan setelah selesai pembelajaran praktik. Kegiatan evaluasi dilaksanakan setelah selesai kegiatan dengan maksud untuk mengetahui keberlanjutan dan manfaat dari kegiatan ini. Kegiatan evaluasi pembelajaran teori bertujuan untuk mengukur tingkat pengetahuan masyarakat. Sedangkan kegiatan evaluasi terhadap proses dan hasil praktik bertujuan untuk mengukur aspek keterampilan dan sikap yang dicapai oleh masyarakat.

### Metode dan Teknik Intervensi

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam mencapai tujuan yaitu melalui pelatihan, praktek, pendampingan, monitoring, dan evaluasi tentang diversifikasi produk pengolahan ayam ungkep dan pemasaran di Kelurahan Kebon Pedes dan Cibadak Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor yaitu:

1. Pelatihan, penyampaian materi pelatihan dengan menggunakan pendekatan pembelajaran partisipatif. Selanjutnya dalam proses pembelajaran akan digunakan beberapa metode pembelajaran, antara lain ceramah bervariasi, tanya jawab, demonstrasi, dan praktek langsung serta penugasan dengan mempertimbangkan pendapat dari masyarakat.
2. Praktek, yaitu memberikan pengetahuan, dan ketrampilan kepada masyarakat melalui pengalaman langsung. Pelaksanaan praktik langsung akan dilakukan dengan pola sebagai berikut:
  - a) Peserta dibagi kedalam kelompok-kelompok, setiap kelompok dibentuk ketua kelompok.
  - b) Materi praktik adalah cara pengolahan ayam segar menjadi produk ayam olahan (ungkep) yang bernilai tambah.
  - c) Praktek dilakukan secara terjadwal, pada hari yang disepakati selama dua bulan.
3. Pendampingan kegiatan diversifikasi pengolahan ayam.
4. Monitoring, yaitu suatu kegiatan pemantauan untuk mengetahui efektifitas pelaksanaan pelatihan. Apabila ada kendala atau kelemahan, maka akan didiskusikan oleh tim pelaksana program untuk dicarikan solusinya.
5. Evaluasi, bertujuan untuk mengetahui kemajuan masyarakat dan ketercapaian tujuan pelatihan. Evaluasi meliputi aspek

kognitif (pengetahuan) dan keterampilan sesuai dengan materi yang telah diajarkan.

### Instrumen Intervensi

Instrumen yang digunakan sesuai dengan tujuan yang telah dikemukakan yaitu mengadakan pelatihan diversifikasi produk pengolahan ayam ungkep dan pemasaran yang bermitra dengan pelaku TPnA Kelurahan Kebon Pedes Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor melalui kegiatan ekonomi kreatif, adalah sebagai berikut:

1. Masyarakat memiliki keterampilan, pengetahuan, perilaku dan sikap produktif yang diperlukan untuk meningkatkan taraf hidupnya.
2. Masyarakat Kebon Pedes Kecamatan Tanah Sareal Kota Bogor memiliki alternatif usaha yang tetap sebagai sumber penghasilan, untuk membiayai kehidupan diri sendiri dan atau keluarga.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Antusiasme peserta dalam program pelatihan tersebut sangat positif, karena materi yang diberikan mencakup hal sehari-hari yang sangat dibutuhkan. Pelatihan yang mengikuti program sebanyak sekitar 50 orang. Peserta rata-rata masih berusia produktif, dan juga diminati oleh peserta pria. Peserta tersebut, dibagi menjadi lima kelompok. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktek. Secara rinci kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan cara sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan, pembimbingan dan pelatihan mengenai pengolahan ayam segar agar mendapat nilai tambah.
2. Memberikan pengetahuan dan pelatihan mengenai proses pengemasan makanan dan kontrol kualitas produk.

3. Memberikan bimbingan mengenai penataan meja makan untuk acara khusus.
4. Memberikan pengetahuan mengenai proses distribusi penjualan makanan.
5. Memberikan pengetahuan mengenai pengelolaan keuangan untuk berbisnis makanan.



*Pendampingan kepada masyarakat*



*Motivasi masyarakat untuk memberdayakan diri*



*Pengolahan ayam ungkep sesuai prinsip teknologi pengolahan pangan*

Setelah kegiatan berakhir, tim pelaksana melakukan uji kompetensi terhadap lima kelompok peserta. Dari hasil uji kompetensi ini dipilihlah 1 kelompok yang telah berpartisipasi baik dan menghasilkan produk pelatihan sesuai standar yang telah diberikan di awal pelatihan.

Berdasarkan hasil evaluasi dan monitoring kegiatan yang dilakukan sebanyak dua kali, yaitu setelah selesai pelatihan; baik

teori dan praktik, 90 % pesertanya dapat menyelesaikan kegiatan pelatihan. Peserta sekarang sudah memiliki kompetensi mampu mempraktekkan keterampilan mengolah ayam segar menjadi ayam ungkep dengan berbagai variasinya. Bahkan ada yang mulai merintis wirausaha dibidang ini. Selain itu, mereka mampu menentukan harga pokok produk yang telah dihasilkan dan memasarkan produknya.

Hal yang menggembirakan pada saat akhir kegiatan adalah hadirnya Kepala Bidang Tanaman Pangan dan Hortikultura dan Kepala UPTD RPH Terpadu di tengah-tengah peserta. Beliau berdua mengapresiasi kegiatan pelatihan ini dan turut memberikan semangat agar peserta dapat mempraktekkan hasil kegiatan, sehingga dapat menambah penghasilan. Dengan meningkatnya pendapatan peserta diharapkan menjadi lebih produktif dan dapat melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi dan fleksibel seperti Universitas Terbuka.

## SIMPULAN

Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan. Dari sekitar 50 orang peserta kegiatan, 90 % diantaranya dapat menyelesaikan kegiatan pelatihan. Peserta yang selesai mengikuti pelatihan meneruskan pelatihan kepada masyarakat di sekitar lokasi pelaksanaan. Kegiatan PkM ini sangat bermanfaat bagi warga dan pengembangan institusi universitas ke depannya. Karena melalui kegiatan PkM ini masyarakat dapat secara langsung merasakan keberadaan universitas yang ada disekitarnya, sehingga dapat memotivasi warga untuk melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada: (1) Kepala Unit Pelaksana Teknik Daerah Rumah Potong Hewan (UPTD-RPH) Terpadu, Ir. Dwi Dasawati, MM. beserta staf, (2) Kepala Bidang Tanaman Pangan dan Hortikultura, Ir. Robert Hasibuan, M.Si., dan (3) Pengusaha TPnA, Ir. Soni yang telah memberi masukan, saran, koreksi serta pendampingan selama kegiatan berlangsung sampai dengan penulisan makalah Pengabdian kepada masyarakat ini.

## REFERENSI

Badan Pusat Statistik. (2017). *Rata-rata Harian Konsumsi Protein Per Kapita dan Konsumsi Kalori Per Kapita Tahun 1990-2017*.

<https://www.bps.go.id/statictable/2018/01/11/1986/rata-rata-harian-konsumsi-protein-per-kapita-dan-konsumsi-kalori-per-kapita-tahun-1990---2017.html>.

Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2017). *Laporan Kinerja Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian Republik Indonesia 2017*. [http://ditjenpkh.pertanian.go.id/userfiles/File/Laporan Kinerja Tahun 2017.pdf](http://ditjenpkh.pertanian.go.id/userfiles/File/Laporan%20Kinerja%20Tahun%202017.pdf).

Hubeis, H.M. (2014). *Materi Pokok Manajemen Industri Pangan*. Edisi 1. Tangerang Selatan:Universitas Terbuka.

Hutabarat, LBRFWM. (2015). *Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Malang Berbasis Ekonomi Kreatif*. Jurnal Ekonomi dan Studi Pembangunan Vol.7, No.1 (2015). ISSN: 2086-1575. E-ISSW: 2502-7115.

<http://journal.um.ac.id/index.php/jesp/article/view/5312>

- Kuttappan, V., A., Hargis, B., M., Owens, C., M. (2016). White Striping and Woody Breast Myopathies in the Modern Poultry Industry: A Review. *Poult Sci.* 95(11):2724-2733.doi:10.3382/ps/pew216.
- Mufidah, N.L. (2012). Pola konsumsi Masyarakat Perkotaan: Studi Deskriptif Pemanfaatan *Foodcourt* oleh Keluarga. *Biokultur*, 1(2), 157-178.
- Nastiti, T.R. (2010). Materi Pokok Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Nurfadilla, S. (2015). *Daya Saing Ayam Ras Pedaging Di Indonesia Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN [tesis]*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Puspaningrat, L.D., Pribadi, E.S., Maharani, M.D.D. (2018). *Faktor-Faktor Penentu Status Berkelanjutan Tempat Penampungan dan Potong Ayam (TPnA) di Pondok Rumput Kota Bogor [tesis]*. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Sari, N. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*. Vo.2, No.1 (2018). <https://online-journal.unja.ac.id/JSSH/article/view/5281>