

PELATIHAN PEMBUATAN OLAHAN PANGAN ASAL TERNAK SEBAGAI DIVERSIFIKASI USAHA KUE TRADISIONAL IBU-IBU RUMAH TANGGA DI KELURAHAN SAMBUNG JAWA, MAKASSAR

Wahniyathi Hatta^{1*)}, Farida Nur Yulianti²⁾, Endah Murphi Ningrum³⁾, Ikrar Muhammad Saleh⁴⁾

¹⁾Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar

²⁾Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar

³⁾Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar

⁴⁾Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar

^{*)}Email:wahnihattha@yahoo.com

ABSTRAK

Sambung Jawa merupakan salah satu kelurahan yang termasuk dalam wilayah kecamatan Mamajang, kotamadya Makassar. Permasalahan yang dihadapi kota makassar sebagaimana halnya dengan kota besar lainnya di Indonesia adalah kemiskinan dan tingkat kesejahteraan yang belum merata. Aktivitas ibu-ibu rumah tangga di wilayah ini umumnya sebatas mengurus rumah tangga, sehingga perekonomian keluarga bergantung pada suami yang bekerja sebagai buruh harian. Beberapa diantara mereka yang menjadi mitra pengabdian telah membuka usaha kue tradisional skala kecil, sedangkan sebagian lainnya belum memiliki usaha. Permasalahan yang terobservasi di lapangan, antara lain: kualitas produk mitra rendah, masa simpan singkat, jangkauan konsumen menengah ke bawah, motivasi kewirausahaan rendah, dan pengelolaan usaha mitra yang masih tradisional. Solusi yang ditawarkan adalah peningkatan pengetahuan mitra tentang pengolahan dan kewirausahaan pangan melalui penyuluhan, peningkatan keterampilan pengolahan pangan asal ternak melalui pelatihan, peningkatan keterampilan dan motivasi mitra melalui pendampingan, dan monitoring evaluasi untuk melihat keberhasilan program. Pengenalan dan pelatihan pengolahan pangan asal hewan dimaksudkan untuk meningkatkan jangkauan pemasaran produk mitra. Hasil evaluasi dan monitoring menunjukkan kepuasan dan ketertarikan mitra terhadap materi yang diberikan dalam kegiatan penyuluhan dan berkeinginan kuat untuk menjadikan produk sosis ayam dan susu fermentasi *Frobumilk* yang didemonstrasikan dalam pelatihan pembuatan produk sebagai bagian dari usaha mereka.

Kata kunci: *ibu rumah tangga, kewirausahaan, sosis, susu, dan Mamajang*

1. PENDAHULUAN

Sambung Jawa merupakan kelurahan yang termasuk dalam wilayah kecamatan Mamajang, kotamadya Makassar. Sebanyak 4.081 kepala keluarga (KK) di kecamatan Mamajang tercatat sebagai sebagai penerima program beras miskin dari total KK 12.200, serta 2.796 KK masih tergolong pra keluarga sejahtera (BPS, 2011). Berbagai penyebab kemiskinan di kota besar, diantaranya adalah kurangnya ketersediaan lapangan pekerjaan terutama bagi masyarakat yang berpendidikan rendah, walaupun ada umumnya hanya pekerjaan yang mengandalkan tenaga fisik dengan upah yang tidak mencukupi kebutuhan ekonomi keluarga. Pemberian pelatihan yang dapat memberikan bekal keterampilan dan mudah diaplikasikan oleh masyarakat marginal untuk memulai suatu wirausaha mandiri dapat menjadi solusi mengurangi tingkat kemiskinan masyarakat kota. Mitra kegiatan pengabdian ini adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga Jl. Tanjung Alang dan Jl. Tanjung Panette, kelurahan Sambung Jawa, kecamatan Mamajang, kotamadya Makassar. Sebagian dari ibu-ibu tersebut telah memiliki usaha pembuatan dan penjualan kue tradisional, seperti dadar, tara'ju, apam, roti goreng, dan sebagainya sebagai menu sarapan pengganti nasi

dengan omset 60-100 buah/hari, dijual depan rumah atau dititip di toko-toko kecil sekitar Sambung Jawa. Sebagian ibu-ibu rumah tangga mitra lainnya belum memiliki usaha untuk mengisi waktu luang selepas mengerjakan rutinitas rumah tangga.

Ibu-ibu rumah tangga dengan jumlah populasi yang cukup besar dan mempunyai banyak waktu luang berpotensi untuk diberdayakan guna membantu ekonomi keluarga. Usaha pengolahan makanan merupakan bentuk wirausaha yang tepat untuk ibu rumah tangga karena kegiatan memasak merupakan keterampilan dasar yang dimiliki setiap perempuan dan menjadi aktivitas keseharian mereka. Beberapa hasil kegiatan pengabdian masyarakat telah melaporkan berbagai upaya pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan di bidang wirausaha makanan skala rumah tangga. Hersoelistryorini dkk. (2015) memaksimalkan peran serta ibu rumah tangga melalui program ibM dengan membentuk kelompok usaha peningkatan pendapatan keluarga sejahtera (UPPKS) yang bergerak di bidang usaha produksi abon ikan bandeng di kampung Kokosan, Semarang. Masithoh dan Kusumawati (2016) mengintroduksi teknologi pengolahan sumber karbohidrat nonberas dan berbagai macam pangan non terigu, serta beberapa kegiatan workshop bagi ibu-ibu rumah tangga di Daerah Istimewa Yogyakarta guna memaksimalkan produktivitas mereka terutama di bidang ketahanan pangan. Qomaruddin dkk (2017) melakukan pengembangan makanan ringan kue jepit, berupa variasi rasa, bentuk, dan warna; pengadaan alat pengaduk otomatis; dan renovasi bangunan untuk meningkatkan produktivitas ibu-ibu rumah tangga di desa Jambu Timur, Jepara.

Usaha pengolahan pangan asal ternak terutama pada skala rumah tangga di Indonesia belum sebanyak olahan pangan asal tanaman (nabati), hal ini mungkin disebabkan ketersediaan bahan baku masih kurang dan harga relatif lebih mahal. Faktor penyebab lainnya adalah produk olahan pangan asal ternak umumnya berasal dari luar negeri sehingga kurang populer dalam masyarakat. Sekarang ini produk olahan hasil ternak yang dikenal luas masyarakat masih sebatas olahan telur, bakso, nugget, susu pasteurisasi, dan yogurt; sedangkan produk lainnya seperti sosis dan susu fermentasi selain yogurt masih kurang populer. Bahan pangan asal ternak memiliki beberapa kelebihan, diantaranya nilai gizi tinggi (terutama protein, lemak, dan vitamin) dan rasa lebih gurih yang dapat menjadi faktor pemikat bagi konsumen, serta memiliki harga jual relatif lebih tinggi sehingga dapat menjangkau segmen pasar yang lebih luas. Berbagai inovasi produk olahan hasil ternak dengan memanfaatkan bahan baku dan proses pembuatan yang lebih murah dan mudah juga telah dilakukan. Kegiatan pembinaan dan pelatihan tentang pengolahan hasil ternak perlu dilakukan agar masyarakat dapat menghasilkan produk sehingga kesejahteraan meningkat dan angka kemiskinan menurun.

Berdasarkan observasi dan wawancara di lapangan, maka prioritas permasalahan mitra sebagai berikut:

- a. Pengetahuan mitra tentang fungsi dan tujuan penggunaan bahan asal ternak (terutama telur dan susu) dalam pengolahan pangan masih rendah, hal tersebut berpengaruh terhadap kualitas produk kue mitra
- b. Pengetahuan mitra tentang *Good Manufacturing practices* (GMP) dalam usaha pangan skala rumah tangga masih kurang. Kondisi tersebut berpengaruh terhadap kualitas sensori dan masa simpan produk kue mitra

- c. Pengetahuan mitra tentang manajemen kewirausahaan dan pemasaran produk pangan masih rendah. Sebagai contoh mitra belum memisahkan antara keuangan pribadi dan usaha, belum ada pencatatan pengeluaran dan pemasukan dari usaha, dan pemasaran produk mitra masih sebatas lingkungan tempat tinggal. Untuk mitra yang baru akan mulai membuka usaha diperlukan motivasi dan semangat yang kuat melalui transfer ipteks tentang kewirausahaan
- d. Pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah pangan masih sebatas pada kue-kue tradisional berbahan baku pangan nabati, yang telah banyak dibuat oleh usaha IRT lainnya. Mitra perlu diperkenalkan dengan pangan olahan hasil ternak untuk memperluas jangkauan pemasaran usaha mereka.

2. METODE

Program pengabdian masyarakat ini dilakukan mulai April hingga Oktober 2018 di kelurahan Sambung Jawa, kecamatan Mamajang, kotamadya Makassar. Kegiatan pengabdian masyarakat ini disusun dalam beberapa tahapan, yakni:

2.1. SOSIALISASI PROGRAM PENGABDIAN

Tim pengabdian melakukan sosialisasi program pengabdian kepada mitra 1 (kelompok ibu-ibu rumah tangga Jl. Tanjung Alang), mitra 2 (kelompok ibu-ibu rumah tangga Jl. Tanjung Panette), dan pemerintah kelurahan Sambung Jawa mengenai berbagai hal yang terkait dengan program pengabdian masyarakat yang akan dilakukan.

2.2. PENYULUHAN KEPADA MITRA

Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan mitra tentang teknologi pengolahan pangan dan kewirausahaan. Pemateri berasal dari tim pengabdian yang merupakan staf pengajar pada fakultas Peternakan bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan Sosial Ekonomi peternakan. Setelah penyajian materi diikuti dengan diskusi untuk lebih memantapkan pengetahuan dan wawasan mitra mengenai topik yang telah dijelaskan.

2.3. PELATIHAN PEMBUATAN OLAHAN PANGAN HASIL TERNAK

Produk olahan hasil ternak yang diperkenalkan kepada mitra adalah sosis ayam dan susu fermentasi *buttermilk* beku (*Frozen buttermilk / Frobumilk*). Kegiatan diawali dengan penjelasan tentang jenis dan level bahan yang dibutuhkan serta metode pembuatan setiap produk, diikuti dengan demonstrasi pembuatan produk oleh mahasiswa pendamping selanjutnya dilakukan sendiri oleh peserta. Selama demonstrasi pembuatan produk disertai dengan penjelasan fungsi dan manfaat dari setiap bahan yang digunakan dalam formulasi produk.

2.4. PENDAMPINGAN DALAM PEMBUATAN PRODUK OLAHAN PANGAN HASIL TERNAK

Tim pengabdian dan mahasiswa pendamping melakukan kegiatan pendampingan mitra dalam pembuatan sosis ayam dan susu fermentasi *Frobumilk*. Kegiatan yang dilakukan setiap akhir minggu ini bertujuan untuk meningkatkan semangat, keyakinan diri, dan keterampilan mitra dalam membuat produk olahan hasil ternak sehingga mitra memiliki motivasi untuk menjadikannya sebagai salah satu produk dari usaha kue yang dikelolanya.

2.5. MONITORING DAN EVALUASI PROGRAM

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian dipantau dengan mengkaji respon mitra terhadap pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan, tingkat penerapan mitra terhadap materi penyuluhan dalam wirausahanya, dan ada tidaknya mitra yang telah membuat produk sosis ayam dan susu fermentasi baik untuk dijual ataupun untuk konsumsi keluarga mitra.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. SOSIALISASI PROGRAM

Sosialisasi program dilakukan kepada mitra 1 dan 2, juga dengan pemerintah setempat, dalam hal ini ketua dan sekretaris Lembaga Pemberdayaan Masyarakat (LPM) kelurahan Sambung Jawa yang biasanya ditugaskan menangani kegiatan pemberdayaan pemuda dan wanita di kelurahan tersebut. Dalam pertemuan disepakati bahwa tempat pelaksanaan kegiatan adalah di Baruga Lestari dengan pertimbangan bahwa kegiatan ini memberikan manfaat yang besar bagi warga kelurahan Sambung Jawa. Materi pembicaraan juga membahas peserta yang akan datang dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan, yakni 15 orang dari Mitra 1 dan Mitra 2 serta tidak menutup kemungkinan jika ada warga lainnya yang berminat untuk datang saat pelaksanaan kegiatan.

Dalam acara sosialisasi Ketua Tim pengabdian memaparkan tujuan dan manfaat pelaksanaan kegiatan, program-program yang akan diberikan dalam kegiatan, dan rencana jadwal pelaksanaan kegiatan yang dapat disepakati bersama. Tim pengabdian dalam diskusi menerima beberapa saran dan masukan yang kemudian menjadi bahan pertimbangan dalam penyusunan dan perbaikan materi penyuluhan dan pelatihan. Dalam acara sosialisasi juga dibicarakan mengenai peralatan dan bahan apa saja yang dapat disediakan oleh mitra 1 dan mitra 2 dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan nantinya.

Tindak lanjut dari hasil sosialisasi kepada mitra, tim pengabdian kemudian melakukan berbagai persiapan kegiatan, diantaranya penyusunan materi pelatihan yang diserahkan kepada setiap anggota tim sesuai dengan keahlian masing-masing untuk selanjutnya dipresentasikan pada saat acara penyuluhan. Kegiatan lainnya adalah melakukan uji coba pembuatan produk yang akan diberikan kepada mitra di laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fapet Unhas, yang diikuti dengan pengujian sensori oleh mahasiswa untuk mendapatkan gambaran tentang tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut.



Gambar 1. Baruga Lestari, Tempat Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan

3.2. PELAKSANAAN PENYULUHAN

Materi penyuluhan yang diberikan kepada mitra, antara lain adalah peranan bahan pangan asal hewan terhadap kualitas pangan olahan oleh Dr. Wahniyathi Hatta, S.Pt., M.Si. Dalam pemaparannya pemateri menjelaskan berbagai sifat fungsional yang dimiliki bahan pangan asal ternak, terutama telur dan sebagian pada susu, yang dapat mempengaruhi kualitas produk pangan olahan termasuk kue, antara lain: sebagai penggumpal/koagulan, pembuih atau pembusa, emulsifikasi, pengikat air, peningkat nilai gizi, pewarna, pemberi flavor dan aroma. Dijelaskan pula berbagai faktor yang dapat mempengaruhi optimalisasi sifat fungsional tersebut, antara lain: pH, temperatur, konsentrasi garam, perlakuan pemanasan dan pendinginan, serta keberadaan bahan penstabil. Penyajian materi tersebut diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan mitra tentang tujuan dan manfaat, serta teknik penanganan dan penggunaan pangan asal ternak, terutama telur dan susu, jika digunakan sebagai bahan dalam formulasi pembuatan kue agar dapat berkontribusi terhadap peningkatan kualitas produk akhir,

Materi penyuluhan lainnya adalah penerapan pedoman sanitasi higiene pada industri pangan skala rumah tangga oleh drh. Farida Nur Yuliati, M.Si. Beberapa aspek yang dibahas meliputi: bahaya yang mungkin timbul jika pangan terkontaminasi kuman/cemaran, mikroba penyebab penyakit/keracunan, konsep pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) di Indonesia, dan tindakan sanitasi higiene yang dapat dilakukan untuk menjamin pangan aman dan layak untuk dikonsumsi. Materi yang disajikan tersebut diharapkan dapat diaplikasikan oleh mitra dalam usaha kue yang dikelolanya untuk mendukung keinginan sebagian mitra memperoleh nomor P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dari dinas kesehatan. Kepemilikan nomor P-IRT tersebut akan membuka peluang penjualan produk mitra menjadi lebih luas.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan dengan Materi Teknologi Pengolahan Pangan Asal Ternak

Materi tentang manajemen kewirausahaan dan strategi pemasaran produk pangan disampaikan oleh Dr. Ir. Muh. Ikrar Saleh, M.Sc. Dalam pemaparannya presenter menggunakan kue nastar sebagai contoh kasus bentuk wirausaha di bidang produk pangan. Menurutnya suatu

bisnis termasuk usaha kue harus memiliki tujuan, visi misi, dan motto. Dalam pemasaran suatu produk perlu menerapkan strategi, yakni: **produk** berbeda, **harga** terjangkau dengan kualitas sangat baik, **promosi** terutama dari segi keamanan dan kesehatan, dan **tempat** penjualan strategis. Tidak kalah pentingnya adalah melakukan analisa SWOT mengenai kekuatan dan kelemahan baik dari internal maupun eksternal, selain itu juga perlu melakukan perhitungan perkiraan besarnya laba/keuntungan yang akan diperoleh dari usaha bisnis tersebut.

Dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan, tim pengabdian didampingi oleh sekretaris LPM kelurahan Sambung Jawa dan beberapa pegawai dari kantor kelurahan setempat. Setelah pemaparan materi, acara dilanjutkan dengan diskusi dimana para peserta terlihat aktif dan antusias bertanya untuk lebih memantapkan pemahaman mereka tentang materi penyuluhan yang diberikan.

3.3. PELAKSANAAN PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK OLAHAN ASAL TERNAK

Pelatihan pembuatan produk olahan pangan asal hewan diawali dengan pemaparan jenis dan takaran bahan-bahan dan cara pembuatan dari setiap produk oleh Endah Murphi Ningrum, S.Pt., M.P. Produk yang diperkenalkan cara pembuatannya kepada mitra adalah sosis ayam dan susu fermentasi *Frobumilk (Frozen Buttermilk)*. Kedua produk tersebut merupakan bentuk inovasi dari produk yang sudah dikenal masyarakat, yakni sosis sapi dan susu fermentasi sejenis yogurt dan yakult.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Sosis Ayam dan Susu Fermentasi *Frobumilk*

Sosis merupakan salah satu produk olahan daging yang dibuat melalui proses penggilingan daging seperti halnya dengan bakso, nugget, dan burger. Untuk sosis, setelah daging digiling dan dibumbui kemudian dimasukkan ke dalam selongsong berbentuk bulat panjang yang terbuat dari usus sapi atau bahan sintetik seperti kolagen dan plastik. Tahapan selanjutnya adalah pengasapan (jika diinginkan) dan pengukusan. Sosis berasal dari bahasa latin *salsulus* yang berarti digarami. Peranan garam dalam produk olahan daging giling memang sangat penting, selain sebagai pemberi citarasa dan pengawet, garam memiliki fungsi utama untuk mengekstraksi protein myofibril daging sehingga nantinya terbentuk matriks tiga dimensi antara protein, lemak, dan air dalam adonan. Hal

ini penting untuk memperoleh tekstur sosis yang halus dan kenyal serta untuk mengurangi penyusutan selama pemasakan.

Sosis yang umum dikonsumsi selama ini terbuat dari bahan daging sapi. Ketersediaan yang kurang dan harga daging sapi yang sering melonjak naik mendorong produsen mencari bahan alternatif pengganti daging sapi, diantaranya adalah daging ayam. Daging ayam relatif lebih murah sehingga banyak dikonsumsi masyarakat dari semua kalangan. Daging ayam merupakan sumber protein tinggi dan mudah dicerna, serta mengandung asam-asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh untuk aktivitas dan kesehatan. Kadar lemak daging ayam juga lebih rendah dan umumnya adalah lemak tidak jenuh, kecuali pada bagian kulit dan lemaknya. Pelatihan pembuatan sosis dari daging ayam ini diharapkan dapat mengenalkan cemilan kaya gizi ke seluruh lapisan masyarakat karena ketersediaan dan harga bahan baku relatif lebih terjangkau, baik untuk tujuan komersial ataupun konsumsi keluarga. Wirausaha sosis ayam dapat memberikan solusi jajanan sehat dan bergizi bagi anak sekolah dan karyawan/pegawai kantor.

Seperti halnya sosis, susu fermentasi merupakan produk luar negeri yang mulai dikenal masyarakat terutama yogurt dan yakult. Prinsip pembuatan susu fermentasi adalah menghidrolisis karbohidrat susu (laktosa) dengan penambahan kultur bakteri tertentu, terutama bakteri asam laktat, pada kondisi tertentu hingga mencapai tingkat keasaman yang diinginkan. Karakteristik produk akhir adalah citarasa asam dan konsistensi yang sedikit kental. Produk ini mulai diminati masyarakat selain karena citarasanya yang khas, juga karena manfaat kesehatan yang ditawarkan, antara lain: daya cerna tinggi, mencegah diare dan sembelit, meningkatkan kesehatan usus, serta mencegah berbagai penyakit degeneratif.

Produk susu fermentasi yang dikenal masyarakat di Indonesia masih didominasi merek Yakult, Yogurt, dan Cimory. Kota Makassar merupakan pasar potensial untuk pemasaran produk susu fermentasi karena jumlah penduduknya besar dengan tingkat pendapatan dan pendidikan yang relatif lebih tinggi dibandingkan daerah lainnya di Sulawesi Selatan. Kendala pembuatan susu fermentasi pada usaha skala rumah tangga adalah kebutuhan akan alat inkubator karena kultur bakteri yang digunakan membutuhkan suhu 35-41°C untuk pertumbuhannya, disamping itu citarasa asam produk semakin meningkat selama penyimpanan jika tidak ditangani dengan baik. Proses pembuatan susu fermentasi *Frobumilk* yang diperkenalkan kepada peserta pelatihan relatif sederhana karena kultur starternya bersifat mesofilik artinya bertumbuh optimal pada suhu kamar sehingga tidak membutuhkan alat inkubator. Penyajian produk dalam bentuk beku akan menghambat aktivitas metabolisme kultur bakterinya sehingga peningkatan citarasa asam selama penyimpanan dapat diperlambat. Kemudahan lain yang ditawarkan dari produk tersebut adalah bahan baku dapat menggunakan susu bubuk komersial yang lebih mudah diperoleh untuk menggantikan susu segar.

3.4. RESPON MITRA TERHADAP PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN

Evaluasi terhadap kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilakukan seminggu setelah pelaksanaan kegiatan dengan membagikan lembaran penilaian berupa kuisioner kepada peserta, dan hasilnya disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tanggapan Peserta terhadap Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan kepada Ibu-Ibu Rumah Tangga di Baruga Lestari, kelurahan Sambung Jawa, Makassar

No.	Kriteria Penilaian	Persentase Sikap Responden (%)			
		STS	TS	S	SS
1	Materi kegiatan pengabdian ini sesuai dengan harapan saya			70	30
2	Materi yang diberikan mudah saya pahami			50	50
3	Sebagian besar materi yang diberikan dalam penyuluhan belum saya ketahui	10	40	30	20
4	Saya tertarik mengikuti kegiatan yang diberikan			50	50
5	Saya tertarik untuk menerapkan pengetahuan yang diberikan dalam usaha kue			60	40
6	Kegiatan ini membantu saya untuk memecahkan masalah pengembangan usaha kue			60	40
7	Kegiatan ini berpeluang untuk dikembangkan dalam masyarakat			40	60
8	Teknologi yang diberikan mudah untuk saya terapkan		20	50	30
9	Saya tertarik untuk membuat produk olahan sosis ayam seperti yang diberikan dalam pelatihan			70	30
10	Saya tertarik untuk membuat produk olahan susu fermentasi seperti yang diberikan dalam pelatihan			70	30

Keterangan: STS = Sangat Tidak Setuju; TS= Tidak Setuju; S = Setuju; SS = Sangat Setuju

Sumber: Diolah dari kegiatan PPKM-UNHAS 2018

Hasil evaluasi pada Tabel 1 menunjukkan respon positif mitra terhadap pelaksanaan kegiatan baik penyuluhan maupun pelatihan pembuatan produk. Semua mitra menyetujui bahwa materi kegiatan sesuai dengan harapan mereka dengan cara penyajian yang mudah dipahami. Sebagian mitra menganggap bahwa materi penyuluhan bukan hal yang baru buat mereka, hal ini dapat dimaklumi karena di kota besar seperti Makassar akses informasi mudah diperoleh melalui berbagai macam media. Tujuan dan metode penyuluhan seyogyanya lebih diarahkan untuk memotivasi penerapan materi daripada untuk peningkatan pengetahuan mitra.

Semua mitra menyatakan ketertarikan mengikuti program kegiatan dikarenakan materi dapat diterapkan dalam membantu pengembangan usaha kue mereka. Kedua jenis produk olahan hasil ternak yang dilatihkan memperoleh respon yang sama dari mitra. Mitra berkeinginan untuk membuat sosis ayam dan susu fermentasi *Frobumilk* sebagai bentuk diversifikasi produk usaha kue yang mereka miliki. Kendala yang dirasakan mitra dalam mengolah produk hasil ternak tersebut adalah kebutuhan alat penggiling daging (*Food processor*) dan bahan *casing* dalam pembuatan sosis ayam serta kultur starter untuk susu fermentasi. Solusi yang diberikan tim pengabdian adalah meminjamkan *Food processor* secara bergilir hingga mitra mampu membeli, sedangkan untuk bahan *casing* dan kultur starter mitra diajari membeli secara *online*.

SIMPULAN

Seluruh program kegiatan pengabdian masyarakat telah terselenggara secara lancar dengan hasil yang baik. Pemerintah kelurahan Sambung Jawa melalui Lembaga Pemberdayaan Masyarakat (LPM) mendukung sepenuhnya dan memberikan respon positif terhadap semua kegiatan. Mitra baik dalam kegiatan penyuluhan maupun pelatihan pembuatan produk berperan secara aktif dan dinamis. Secara umum mitra menyatakan bahwa program kegiatan dapat dipahami dengan baik dan bermanfaat besar terhadap peningkatan wawasan dan keterampilan bagi pengembangan usaha mereka.

Rekomendasi untuk kelanjutan kegiatan adalah perlunya pengadaan alat produksi, serta pembinaan/pendampingan ditujukan bagi mitra yang telah merintis pembuatan produk sosis ayam dan susu fermentasi *Frobumilk* dalam wirausahanya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana Program Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Hasanuddin – Program Kemitraan Masyarakat (PPMU-PKM) mengucapkan terima kasih kepada BOPTN-UNHAS atas pendanaan hibah Pengabdian Masyarakat tahun Anggaran 2018. Ucapan terima kasih juga kepada pemerintah kelurahan Sambung Jawa atas dukungan dan bantuannya, dan terutama kepada ibu-ibu rumah tangga mitra Kami yang telah berpartisipasi secara aktif selama pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2011. Makassar dalam Angka 2011. Biro Pusat Statistik, Jakarta.
- Masithoh, R. E. dan H. Kusumawati. 2016. Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Implementasi Teknologi Pengolahan Sumber Karbohidrat Nonberas dan Penganekaragaman Pangan Nonterigu untuk Mendukung Ketahanan pangan. *Indonesian Journal of Community Engagement*, 02(01) : 89-100.
- Miranti, M. G., N. Astuti, dan S. Handajani. 2018. Pembuatan Kue kering Berbasis Kearifan Lokal Di kecamatan Brondong-lamongan (Kajian Respon Pelatihan). *Jurnal ABDI*, 3(2) : 102-107.
- Qomaruddin, M., N. Sofiana, E. Susilo, dan Subadriyah. Pengembangan Usaha Makanan Ringan Kue Jepit Desa Jambu Timur sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga. Prosiding. Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (SNHPKM) – VII. Universitas PGRI Semarang, 26-10-2017.