



PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN DAN PENGETAHUAN MEDIA SOSIAL PADAPELAKU USAHA TERNAK BEBEK DI DUSUN SELOREJO RT 01 RW 04 SUMBERSONO DLANGGU MOJOKERTO

Dyah Novitasari

*Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan
Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
E-mail : dyahnovitasari74102@gmail.com*

Joko Priyono

*Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan
Bisnis Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
E-mail : jokopriyono@untag-sby.ac.id*

Abstrak

Pengabdian Masyarakat merupakan bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa dengan pendekatan lintas keilmuan dan sektoral pada waktu dan daerah tertentu di Indonesia. Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan secara mandiri di domisili masing-masing mahasiswa. Domisili saya berada di Desa Sumbersono RT 01 RW 04 Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto selama 12 hari memfokuskan pada pelatihan kewirausahaan dan media sosial sebagai sarana pemasaran yang efektif yang masih perlu untuk membantu perekonomian pelaku usaha ternak bebek. Permasalahan yang ditemui masih kurang sehingga perlu adanya pembuatan inovasi produk dan pemahaman tentang media sosial. Produk yang dihasilkan adalah telur asin original dan telur asin pedas serta pelatihan mengenai media sosial yang bertujuan agar pelaku usaha ternak bebek tersebut dapat mensejahterakan usahanya. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat ini dapat membantu perekonomian pelaku usaha ternak bebek di Desa Sumbersono. Tujuan dari program ini adalah pelatihan pembuatan produk telur asin dan pembuatan akun media sosial seperti Instagram. Diharapkan dengan terlaksananya kegiatan ini dapat membantu peternak bebek untuk meningkatkan omset penjualannya.

Kata Kunci : *Pelatihan, Kewirausahaan, Media Sosial*

PENDAHULUAN

Pengabdian Masyarakat adalah bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa dengan pendekatan lintas keilmuan dan sektoral pada waktu dan daerah tertentu di Indonesia. Pengabdian Masyarakat adalah salah satu aktivitas perkuliahan lapangan dalam bentuk pengabdian masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya merupakan salah satu implikasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian masyarakat. Pengabdian Masyarakat bagi mahasiswa diharapkan dapat menjadi suatu pengalaman belajar yang baru untuk menambah pengetahuan, kemampuan, dan kesadaran hidup bermasyarakat. Bagi masyarakat sasaran, kehadiran mahasiswa diharapkan mampu memberikan motivasi dan inovasi dalam bidang Kewirausahaan dan Media Sosial. Pengabdian ini dilaksanakan dengan niat ikhlas untuk mengabdikan dalam menunaikan misi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.

Pengabdian Masyarakat semester gasal tahun 2021 – 2022 dilaksanakan mandiri di domisili masing – masing mahasiswa. Domisili saya yang berada di Dusun Selorejo RT 01

RW 04 Desa Sumbersono Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto pada tanggal 07 Desember 2021 sampai dengan 05 Januari 2022.

Pelatihan kewirausahaan dan pengetahuan media sosial pada pelaku usaha di Dusun Selorejo RT 01 RW 04 Desa Sumbersono pada saat ini, saya Mahasiswa Pengabdian Masyarakat Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, bermaksud untuk membantu memberikan ide dan menciptakan produk baru yang dapat bermanfaat bagi perekonomian pelaku usaha ternak bebek di Dusun Selorejo RT 01 RW 04 Desa Sumbersono Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto.

Sumbersono adalah sebuah desa yang terdapat 4 Dusun yaitu Pekingan, Sumbersari, Selorejo, dan Sumbersono. Sebagian besar penduduk di Desa Sumbersono adalah seorang peternak dan petani. Salah satu peternak bebek di Desa Sumbersono adalah Bapak Anto. Pada saat itu saya berbincang dengan salah satu pelaku usaha ternak bebek yaitu Bapak Anto yang selama ini telah memelihara bebek dan Bapak Anto hanya menjual langsung telur bebek dalam keadaan masih mentah, sehingga pendapatan yang diperoleh kurang maksimal dan juga kurangnya ilmu pengetahuan mengenai media sosial sebagai sistem pemasaran online juga berpengaruh terhadap hasil penjualan telur bebek.

Pengetahuan tentang media sosial juga sangat penting bagi pelaku usaha apalagi di jaman sekarang semua sudah serba canggih maka dari itu saya juga memberikan sedikit ilmu pengetahuannya mengenai teknologi yang sudah canggih kepada pelaku usaha ternak bebek di Dusun Selorejo RT 01 RW 04 Desa Sumbersono.

Berdasarkan uraian diatas maka sangat potensial bila dapat membantu menciptakan produk telur asin varian rasa, karena sebagian masyarakat menyukai telur apalagi ditambah dengan berbagai macam rasa. Telur merupakan salah satu bahan pangan yang paling lengkap gizinya (Kunaifi, 2019). Komposisi telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta beberapa vitamin dan mineral. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral, seperti zat besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks (Ariviani, 2019).

Telur asin adalah satu bentuk pengawetan telur yang menggunakan metode penggaraman. Telur asin dapat dibuat dengan cara merendam menggunakan media garam dan serpihan batu bata. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam telur (Ramli & Wahab, 2020). Garam akan masuk kedalam telur melalui pori – pori kulit telur menuju ke putih telur, lalu ke kuning telur. Garam akan naik air yang dikandung telur. Garam juga terdapat ion klor yang berperan sebagai penghambat pertumbuhan bakteri dalam telur, sehingga menyebabkan telur menjadi awet karena bakteri yang terkandung dalam telur mati (Asiah, 2021).

Pembuatan telur asin dapat memperpanjang masa simpan, menghilangkan bau amis pada telur, memberikan cita rasa yang khas, meningkatkan selera konsumen serta mencegah masuknya mikroba ke dalam telur. Fungsi utama garam pada telur asin adalah sebagai pengawet. Semakin tinggi kadar garam pada telur asin maka akan semakin lama daya simpannya tetapi penambahan garam yang berlebihan akan menyebabkan denaturasi protein karena adanya perubahan atau modifikasi pada struktur sekunder dan tersiernya.

Salah satu keuntungan dari proses pengasinan disamping pengawetan adalah meningkatkan cita rasa, yaitu masir yang didapatkan dari kuning telur. Telur yang digunakan untuk telur asin biasanya adalah telur bebek. Hal ini adalah karena telur bebek mempunyai kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam (Qonita, 2019). Saat ini telur asin yang beredar di pasaran masih dengan rasa original, oleh karena itu perlu dilakukan inovasi dalam telur asin, salah satunya dengan penambahan rasa pedas.

Hal yang menjadi perhatian saya untuk melakukan kegiatan ini adalah ingin membantu perekonomian peternak bebek dan meningkatkan omset penjualannya. Temuan masalah yang terdapat dari uraian di atas adalah kurangnya pengetahuan mengenai media



sosial sebagai sarana pemasaran dan kurangnya ide mengenai inovasi tentang telur bebek.

Berdasarkan tinjauan masalah tersebut maka tujuan diadakan kegiatan pengabdian masyarakat ini yaitu : 1.) Meningkatkan omset penjualan pada pelaku usaha ternak bebek, 2.) Memberikan inovasi mengenai telur bebek, 3.) Memberikan pengetahuan mengenai media sosial sebagai sarana pemasaran.

Oleh karena itu dengan adanya kegiatan Pengabdian Masyarakat saya Mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya membantu Bapak Anto untuk meningkatkan usahanya dengan cara memberi ide dan inovasi untuk menciptakan suatu produk telur asin dengan rasa original dan pedas dan dipasarkan menggunakan media sosial seperti menjualnya menggunakan aplikasi Instagram dan WhatsApp.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat ini dikelola oleh tim pelaksana yang terdiri dari dua dosen yang bertugas sebagai dosen pembimbing lapangan (DPL). Secara administratif, pelaksanaan, maupun evaluasinya berkoordinasi dengan Pusat Pengabdian Masyarakat LPPM UNTAG, Tahapan pelaksanaan Pengabdian Masyarakat secara garis besar meliputi beberapa tahap yang dijabarkan dalam tabel 1 di bawah ini :

Tabel 1 Rician kegiatan

No.	KEGIATAN	RINCIAN KEGIATAN
1	Meminta surat izin dan koordinasi dengan ketua RT	Mahasiswa melakukan koordinasi dengan ketua RT tentang pelaksanaan program pengabdian masyarakat
2	Koordinasi kegiatan dengan mitra dan survei tempat	Mahasiswa melakukan koordinasi dan survei tempat dengan pihak mitra tentang pelaksanaan program pengabdian masyarakat
3	Pembelian alat dan bahan	Mahasiswa melakukan pembelian alat dan bahan untuk keperluan pelaksanaan pengabdian masyarakat
4	Pembuatan desain logo brand dan banner dan percetakan logo brand dan banner	Mahasiswa melakukan pembuatan dan percetakan desain logo brand dan banner
5	Pengambilan dan pembersihan telur bebek	Merupakan kegiatan awal program pengabdian masyarakat
6	Pelatihan pembuatan telur asin	Mahasiswa melakukan pelatihan pembuatan telur asin kepada mitra
7	Pembuatan akun instagram	Mahasiswa membuat akun instagram sebagai sarana pemasaran
8	Sosialisasi mengenai media sosial sebagai sarana pemasaran	Mahasiswa melakukan kegiatan sosialisasi mengenai media sosial sebagai sarana pemasaran

9	Proses pembersihan telur asin, penyuntikan rasa pedas dan pengukusan telur asin	Merupakan kegiatan pembersihan telur asin, pemberian varian rasa dan pengukusan telur asin
10	Pemasangan logo brand pada kemasan telur asin	Merupakan pemasangan logo brand pada kemasan telur asin
11	Dokumentasi produk	Mahasiswa melakukan dokumentasi kepada pihak mitra
12	Meminta surat keterangan telah selesai melakukan Pengabdian Masyarakat kepada RT	Mahasiswa meminta surat keterangan telah selesai melakukan pengabdian masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Membuat telur asin rasa pedas dan original adalah salah satu kegiatan pengabdian masyarakat yang saya lakukan di Dusun Selorejo RT 01 RW 04 Desa Sumbersono Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto. Selain itu juga saya menciptakan brand telur asin dengan nama “CAH ANGON” dan kemasan yang dari mika plastik yang khusus untuk menaruh telur.

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang paling lengkap gizinya. Komposisi telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta beberapa vitamin dan mineral. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral, seperti zat besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks.

Telur asin adalah satu bentuk pengawetan telur yang menggunakan metode penggaraman. Telur asin dapat dibuat dengan cara merendam menggunakan media garam dan serpihan batu bata. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam telur.

Fungsi utama garam pada telur asin adalah sebagai pengawet. Semakin tinggi kadar garam pada telur asin maka akan semakin lama daya simpannya tetapi penambahan garam yang berlebihan akan menyebabkan denaturasi protein karena adanya perubahan atau modifikasi pada struktur sekunder dan tersiernya.

Pemasaran yang dilakukan menggunakan media sosial dengan menggunakan aplikasi Instagram dan WhatsApp agar produk telur asin varian rasa dapat dikenal masyarakat global. Telur asin varian rasa ini memiliki target pasar yaitu masyarakat sekitar Dusun Selorejo RT 01 RW 04 Desa Sumbersono Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto dan para pengguna media online seperti Aplikasi Instagram dan WhatssApp.

SIMPULAN

Pengabdian Masyarakat adalah bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa dengan pendekatan lintas keilmuan dan sektoral pada waktu dan daerah tertentu di Indonesia. Pengabdian Masyarakat adalah salah satu aktivitas perkuliahan lapangan dalam bentuk pengabdian masyarakat. Pengabdian kepada masyarakat oleh mahasiswa Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya merupakan salah satu implikasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pengabdian masyarakat.

Pada umumnya Pengabdian Masyarakat diselenggarakan di desa – desa secara kelompok dalam waktu kurang lebih 1 bulan. Namun, pada semester gasal ini dilakukan di



domisili mahasiswa masing – masing secara individu yaitu di Dusun Selorejo RT 01 RW 04 Desa Sumbersono Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto.

Dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat melakukan pelatihan kewirausahaan dan pengetahuan media sosial pada pelaku usaha ternak bebek sangat membantu untuk meningkatkan penjualan dan perekonomian pelaku usaha ternak bebek.

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat ini mendapat tanggapan positif dari mitra dan dukungan dari ketua RT Desa Sumbersono, bahwa kegiatan pengabdian ini sangat bermanfaat bagi warganya. Dalam kegiatan ini saya memberikan pelatihan kewirausahaan pada pelaku usaha ternak bebek dengan menciptakan ide yaitu produk telur asin varian rasa pedas dan original dan juga membuat brand serta pengemasan sekaligus memberikan sedikit ilmu mengenai pengetahuan media sosial pada pelaku usaha ternak bebek dengan menggunakan aplikasi Instagram dan WhatsApp untuk media pemasaran sehingga dapat membantu perekonomian pelaku usaha ternak bebek di Dusun Selorejo RT 01 RW 04 Desa Sumbersono Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto.

Diharapkan dengan kegiatan pelatihan yang diberikan oleh mahasiswa Untag Surabaya ini, dapat bermanfaat bagi pelaku usaha ternak bebek di Dusun Selorejo RT 01 RW 04 Desa Sumbersono Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak – pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan Pengabdian Masyarakat yaitu : Terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, Kedua Orang tua Ayah dan Ibu, pihak kampus Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Bapak Joko Priyono, SE., MM sebagai Dosen Pembimbing Lapangan, Ibu Maulidah Narastri sebagai LPPM UNTAG Surabaya, Mitra usaha ternak bebek, Ketua RT 01 RW 04 Dusun Selorejo Desa Sumbersono Kecamatan Dlanggu Kabupaten Mojokerto, dan sahabat – sahabat perjuangan dari awal hingga akhir sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjalan dengan lancar dan selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariviani, S., Fauza, G., & Ishartani, D. (2019). Peningkatan Kualitas dan Umur Simpan Telur Asin di Industri Rumah Tangga Telur Asin melalui Inovasi Proses Produksi. Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dari Corporate Social Responsibility (PKM-CSR).
- Asiah, N. (2021). Prediksi Umur Simpan Dan Nilai Penurunan Mutu Telur Asin Presto Pada Penyimpanan Suhu Rendah. Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health).
- Kunaifi, M. A., Wirapartha, & Wijayana, I. K. A (2019). Pengaruh penyimpanan selama 14 hari pada suhu kamar terhadap kualitas eksternal dan internal telur itik di daerah Jimbaran. Journal of Tropical Animal Science.
- Ramli, I., & Wahab, N (2020). Teknologi Pembuatan Telur Asin Dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. ILTEK : Jurnal Teknologi.
- Qonita, R. A., Parnato, N. H. Ri., & Riptani, E. W. (2019). Prospek Penggunaan Abu dari Limbah Pembakaran Batu Bata dalam Usaha Pembuatan Telur Asin. Jurnal DIANMAS.
- Maduwinarti, A., Andayani, S., Erni, D., & Putri, P. (n.d.). JHP 17 (Jurnal Hasil Penelitian) STRATEGI PEMASARAN PRODUK UMK DAN PENDAMPINGAN PROSES PRODUKSI DI DESA MINGGIRSARI KECAMATAN KANIGORO KABUPATEN BLITAR. Januari, 2022(1), 2579–7980. <http://jurnal.untag-sby.ac.id/index.php/jhp17>