

Vol. 3, No.1, 2024

PELATIHAN USAHA AYAM GORENG KRISPI SEBAGAI USAHA MENINGKATKAN EKONOMI KELUARGA BERSAMA PKM MI- UCIC DAN RUMAH KELUARGA INDONESIA

Wiwiek Nurkomala Dewi¹⁾, Linda Norhan²⁾, Chairun Nas³⁾, Agus Sevtiana⁴⁾, Ricky
Perdana Kusuma⁵⁾, Muhammad Afif Sulhan⁶⁾

¹⁻⁶⁾ Manajemen Informatika, Fakultas Teknologi Informasi, Universitas Catur Insan Cendekia, Kota Cirebon,
Jawa Barat, Indonesia

Corresponding author:

E-mail : (wiwiek.nurkomala.dewi@cic.ac.id)

ABSTRAK

Pelatihan usaha Ayam Goreng Krispi yang diadakan sebagai upayam untuk meningkatkan ekonomi keluarga diselenggarakan atas Pengabdian Kepada Masyarakat bekerja sama dengan Rumah Keluarga Indonesia Kecamatan Kesambi. Dalam konteks ekonomi keluarga yang seringkali menghadapi tantangan dalam hal pendapatan dan kestabilan ekonomi, pelatihan ini dirancang untuk memberikan keterampilan praktis dalam usaha makanan berbasis Ayam Goreng Krispi yang berpotensi menguntungkan. Pelatihan mencakup aspek-aspek penting seperti teknik pembuatan Ayam Goreng Krispi yang berkualitas, manajemen usaha, strategi pemasaran, serta analisis pasar. Melalui pelatihan ini, diharapkan peserta dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk memulai dan mengelola usaha Ayam Goreng Krispi secara mandiri. Evaluasi dari pelatihan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan praktis dan pemahaman bisnis di antara peserta, serta potensi pengembangan usaha yang dapat mendukung peningkatan ekonomi keluarga. Dengan demikian, pelatihan ini berperan penting dalam memberdayakan keluarga-keluarga di Kecamatan Kesambi untuk mencapai kemandirian ekonomi dan meningkatkan kualitas hidup mereka.

Kata Kunci: pelatihan, usaha, ekonomi, keluarga, RKI

ABSTRACT

The crispy chicken business training which was held as an effort to improve the family's economy was held for Community Service in collaboration with the Indonesian Family House, Kesambi District. In the economic context of families who often face challenges in terms of income and economic stability, this training is designed to provide practical skills in a potentially profitable crispy chicken-based food business. The training covers important aspects such as techniques for making quality crispy chicken, business management, marketing strategies, and market analysis. Through this training, it is hoped that participants can gain the knowledge and skills needed to start and manage a crispy chicken business independently. Evaluation of the training shows an increase in practical

skills and business understanding among participants, as well as the potential for business development that can support improving the family economy. Thus, this training plays an important role in empowering families in Kesambi District to achieve economic independence and improve their quality of life.

Keywords: training, business, economy, family, RKI

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Pengabdian

Rumah Keluarga Indonesia (RKI) adalah suatu organisasi kegiatan yang berada dibawah sebuah partai mendukung kerja-kerja nyata yang berkaitan dengan pengokohan keluarga. Rumah Keluarga Indonesia (RKI) adalah sarana pembekalan, pembinaan, pelatihan bagi kader dan masyarakat untuk terwujudnya ketahanan keluarga Indonesia.

Keberdayaman kaum perempuan di bidang ekonomi adalah salah satu indikator meningkatnya kesejahteraan. Kaum perempuan juga mempunyai andil besar dalam kegiatan penanggulangan kemiskinan melalui pemberdayaan masyarakat. Salah satunya kaum perempuan dapat meningkatkan kesejahteraan keluarganya dengan melakukan kegiatan usaha produktif rumah tangga, dengan memproduksi dan menjual makan rumahan. Peluang bisnis makanan rumahan masih terbuka karena makanan rumahan merupakan makanan pokok masyarakat, dimana makanan tersebut dibutuhkan setiap saat. Bisnis makanan rumahan tidak terlalu sulit dilakukan, karena ibu-ibu rumah tangga dapat melakukan kegiatan produksi atau memasak sekaligus untuk keluarganya dan bahan bakunya mudah diperoleh di pasar-pasar tradisional. Berdasarkan analisis dari situasi di atas, maka kami bekerjasama dengan Rumah Keluarga Indonesia (RKI) kecamatan Kesambi Cirebon, membantu memberi pelatihan kewirausahaan khususnya dalam hal ini pelatihan pembuatan produk Ayam Goreng Krispi , sebagai produk makanan yang digemari masyarakat , sebagai bentruk produk yang dapat dijadikan sebagai produk wirausaha ibu-ibu rumah tangga dalam membantu perekonomian di rumah tangganya.

2. Obyek Pengabdian

Obyek kegitan pengabdian berlokasi di Stadion Bima Kota Cirebon, Jawa Barat.

3. Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari observasi maka team PKM dapat mengidentifikasi masalah potensi ibu rumah tangga untuk memperoleh penghasilan tambahan guna menopang ekonomi

keluarga dan meningkatkan perekonomian/kesejahteraan keluarga sehingga dapat memperbaiki manajemen usaha dan mencari peluang usaha yang dapat dilakukan dari rumah tanpa harus meninggalkan keluarga.

4. Rumusan Masalah

Permasalahan yang terjadi bagaimana memberi pelatihan guna memanfaatkan potensi ibu rumah tangga untuk memperoleh penghasilan tambahan guna menopang ekonomi keluarga sehingga meningkatkan perekonomian/kesejahteraan keluarga dengan mencari peluang usaha yang dapat dilakukan dari rumah tanpa harus meninggalkan keluarga.

5. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan PKM adalah memberi pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga dalam upaya meningkatkan ekonomi keluarga dalam bentuk wirausaha melalui pelatihan pembuatan Ayam Goreng Krispi bersama Rumah.

6. Sasaran Program

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka kegiatan PKM ini menitik beratkan pada bantuan moril untuk memberi informasi dan pelatihan membuat Ayam Goreng Krispi sebagai salah satu produk makanan yang dapat diproduksi dengan mudah di rumah tetapi memiliki nilai jual sebagai produk wirausaha.

PELATIHAN PEMBUATAN AYAM GORENG KRISPI

1. Kewirausahaan

Kewirausahaan adalah penggerak ekonomi Di Indonesia sendiri, sektor kewirausahaan adalah banyak digeluti oleh para pelaku usaha kecil alias UMKM. Wirausahawan juga membantu pemerintah mengurangi jumlah pengangguran. Seorang pedagang kaki lima pun bisa disebut sebagai pelaku wirausaha. Tujuan Kewirausahaan dalam memainkan usaha, ketika seorang wirausahawan membuat perencanaan, pasti memiliki tujuan. Besar ataupun kecil, kegiatan kewirausahaan adalah berdampak pada kehidupan. Tujuan kewirausahaan adalah sebagai berikut:

1) Mendukung Munculnya Usaha-usaha Kecil.

Suatu kegiatan kewirausahaan yang muncul, pasti melibatkan banyak orang untuk mendukung berjalannya suatu usaha. Keterlibatan sumber dayam manusia ini, boleh diakui secara langsung atau tidak, akan membentuk karakter-karakter baru sebagai pelaku usaha. Di masa pandemi ini, banyak sektor ekonomi berhenti, akibatnya banyak sumber dayam manusia kehilangan sumber pendapatan.

2) Kesejahteraan Masyarakat Terangkat.

Lesunya perekonomian akibat pandemi, berakibat pada meningkatnya angka kemiskinan dalam masyarakat. Namun masih adanya beberapa kegiatan ekonomi yang berjalan, diharapkan mampu memberikan sokongan bagi perekonomian nasional.

3) Menumbuhkan Semangat Berinovasi.

Ketika seseorang dalam kondisi suatu tekanan tertentu, kadangkala akan memicu semangat berpikir yang berbeda dengan sebelumnya. Tidak jarang, inovasi-inovasi baru akan muncul dari kondisi yang semacam ini.

Maka, jika dimaknai dengan sikap yang positif, pandemi ini juga memiliki peran, membentuk pribadi seseorang untuk maju.

2. Pelatihan Usaha Ayam Goreng Krispi, Usaha Ayam Goreng Krispi Halal, Mudah, Praktis, Untuk Bisnis Ayam Goreng Krispi

Ayam Goreng Krispi adalah salah satu hidangan khas dari Indonesia, khususnya populer di kalangan masyarakat Jawa. Istilah "Ayam Goreng Krispi" sendiri merujuk pada ayam yang digoreng dengan cara yang membuat teksturnya menjadi sangat renyah dan

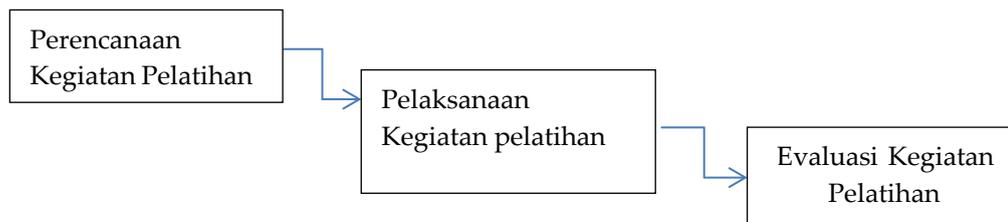
krispi. Hidangan ini biasanya menggunakan ayam yang dipotong kecil-kecil, dibumbui dengan berbagai rempah dan bahan pelapis, kemudian digoreng hingga berwarna keemasan dan memiliki tekstur yang garing.

Ciri-ciri dan Keunikan Ayam Goreng Krispi:

- 1) **Tekstur Renyah** : Salah satu daya tarik utama dari ayam krispi adalah tekstur renyah yang dihasilkan dari pelapis tepung atau adonan khusus. Ini memberikan sensasi crunch yang memuaskan saat digigit.
- 2) **Bumbu yang Kuat** : Ayam Goreng Krispi biasanya dibumbui dengan rempah-rempah khas yang memberikan rasa yang kayam dan lezat. Bumbu ini bisa bervariasi, tetapi sering kali melibatkan campuran bawang putih, bawang merah, ketumbar, dan kunyit.
- 3) **Pelapis Tepung**: Untuk mencapai tekstur krispi, ayam biasanya dilapisi dengan campuran tepung berempah. Ada berbagai jenis tepung yang bisa digunakan, seperti tepung terigu, tepung maizena, atau tepung beras. Campuran tepung ini bisa juga dipadukan dengan bahan seperti susu atau buttermilk untuk mendapatkan lapisan yang lebih tebal dan renyah.
- 4) **Goreng yang Sempurna**: Teknik menggoreng juga sangat penting. Ayam harus digoreng dengan suhu minyak yang cukup panas untuk memastikan lapisan tepung menjadi krispi tanpa menyerap terlalu banyak minyak.

METODE PELATIHAN PKM

Secara garis besar metode kegiatan pkm dengan bakti sosial ini terdiri dari tiga kegiatan utama, seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Kegiatan Pkm

Adapun masing-masing tahapan dari kegiatan pada gambar 1 diatas, yaitu :

1. **Perencanaan Kegiatan**, ditahapan ini dilakukan penentuan objek, tema dan sumber pendanaan
2. **Pelaksanaan Kegiatan**, ditahapan ini ditentukan lokasi yang akan dilakukan
3. **Evaluasi Kegiatan**, ditahapan ini dilakukan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan. Hasil evaluasi ini menjadi rujukan untuk perbaikan kegiatan sejenis lainnya ke depan.

Perencanaan

Pada tahap perencanaan dilakukan penentuan objek, tema dan sumber pendanaan serta tim yang terlibat dalam kegiatan PKM. Objek adalah Ibu-ibu Rumah Tangga Kota Cirebon, tempat pelaksanaan di Pelataran Stadion Bima (Patung Bima).

Sedangkan tema pelaksanaan kegiatan PKM Adalah “Pembekalan Pemberdayaan Ibu-ibu Rumah Tangga Dalam Upayam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Dalam Bentuk Wirausaha Melalui Pelatihan Pembuatan Ayam Goreng Krispi “. Sumber pendanaan diperoleh dari civitas UCIC, RKI .

Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini selain bermitra dengan 3 (tiga) diatas juga untuk meningkatkan kepedulian Dosen Universitas Catur Insan Cendekia terhadap lingkungan masyarakat sekitar. Selain itu harapan tim pelaksana, dengan terlaksananya kegiatan ini Ibu-ibu Rumah Tangga Kota Cirebon terbantu. Kegiatan ini berupa bakti sosial pemberian informasi dan pelatihan membuat Ayam Goreng Krispi sebagai salah satu

Variasi dan Penyajian

Ayam Goreng Krispi bisa disajikan dalam berbagai cara. Di beberapa tempat, ia disajikan dengan sambal pedas dan nasi putih. Di tempat lain, bisa juga disertai dengan lalapan segar atau sebagai bagian dari hidangan besar seperti nasi goreng atau mie goreng. Beberapa restoran juga menambahkan saus atau pelengkap lain seperti saus keju atau saus BBQ untuk memberikan variasi rasa. Hidangan ini sangat digemari karena kesederhanaan dalam bahan tetapi memberikan rasa dan tekstur yang sangat memuaskan. Jika Anda ingin membuat ayam krispi di rumah, penting untuk memperhatikan setiap langkah dalam proses pembuatan untuk mendapatkan hasil yang terbaik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pkm Pelatihan membuat Ayam Goreng Krispi Ibu-ibu Rumah Tangga Kota Cirebon bersama RKI. Kegiatan diawali dengan pengarahan dan sambutan yang dilakukan di teras rumah tempat pelatihan. Sambutan disampaikan oleh Salah satu dosen Manajemen Informatika Universitas Catur Insan Cendekia (UCIC) ibu Wiwiek, ibu Linda dkk , Tutor dan Trainer Ekuintek-LH DPW dan TOHAGA. Perwakilan RKI yaitu ibu Laila . Dalam sambutan disampaikan kembali tentang tema kegiatan yang akan dilaksanakan Kegiatan dosen Prodi Manajemen Informatika UCIC, tutor dan Perwakilan RKI, ibu-ibu warga kota Cirebon sebagai peserta pelatihan. Kemudian dilanjutkan dengan Presentasi pembuatan Ayam Goreng Krispi, kemudian langsung praktik pembuatan Ayam Goreng Krispi

Tabel 1. Agenda Kegiatan

Hari/Tanggal	Kegiatan
Minggu / 14 April 2024 (09.00 sd 12.00 WIB)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengarahan Untuk Persiapan Kegiatan , Pk 09.00 sudah siap di lokai PKM 2. Acara dimulai dengan pembukaan , pengenalan tutor, ramah tamah dengan ibu2 peserta pelatihan 3. Penjelasan tentang wirausaha dan strategi usaha rumahan 4. Praktik pelatihan membuat Ayam Goreng Krispi 5. Menikmati hasil olahan Ayam Goreng Krispi 6. Pembagian hadiah sayuran salada bagi peserta pelatihan 7. Dokumentasi Kegiatan
Senin / 15 April 2024	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluasi kegiatan 2. Penyusunan Laporan Kegiatan



Gambar 2. Acara Pelatihan Membuat Ayam Goreng Krispi

Materi pelatihan: Resep pembuatan

Adapun Resep yang diperagakan dalam pelatihan ini adalah :

- 1) Siapkan ayam 1 kg (10 potong)
- 2) Bumbu marinasi 20 g ($\pm 1 \frac{1}{2}$ sdm) (1 kemasan 1 kg total dapat marinasi 50 kg ayam)
- 3) Air dingin 40 ml (± 5 sdm)
- 4) Larutkan bumbu marinasi dengan air, aduk sampai rata
- 5) Balurkan bumbu marinasi pada daging ayam
- 6) Remas-remas daging ayam hingga bumbu marinasi menyerap ke dalam daging
- 7) Masukkan daging ayam yang sudah dimarinasi dalam plastic, tutup rapat-rapat hilangkan udara didalamnya
- 8) Simpan ayam marinasi dalam kulkas (chiller) selama 6-7 jam dan lanjut simpan dalam freezer
- 9) Ayam yang sudah dimarinasi dapat digunakan setelah proses resting dalam chiller selama 6-7 jam. Jika ayam marinasi dalam kondisi beku dari freezer, harus dilakukan thawing (Pencairan) minimal 3 jam sebelum diolah

Cara Memasak Tepung Bumbu Ayam Goreng

Adapun Resep yang diperagakan dalam pelatihan ini adalah :

- 1) Siapkan 1 ayam ukuran 09 – 1,0 kg (potong 10)
- 2) Siapkan ayam dengan mematahkan engsel bagian sayamp, memasukkan jarike sela-sela bagian paha bawah dan paha atas, membuka bagian dada. Hal ini perlu dikatakan ayam dapat termasak dengan sempurna
- 3) Siapkan tepung breading 1 kg dalam baskom besar. Gunakan sisa tepung bumbu (1 kemasan 1 kg, dapat digunakan untuk menggoreng 2 kg ayam)
- 4) Siapkan air celupan untuk ayam. Disarankan untuk menambahkan es batu ke dalam air celupan agar mendapatkan hasil goreng yang maksimal
- 5) Masukkan ayam ke dalam tepung adonan kering sampai permukaan ayam tertutup rata oleh tepung dan muncul keriting-keriting kecil di permukaan ayam
- 6) Celupkan potongan ayam ke adonan basah, sampai permukaan ayam tertutup rata
- 7) Masukkan ayam ke dalam adonan kering, aduk dengan pola drai bawah ke atas memutar dan remas tipis-tipis saja hingga muncul keriting yang bagus
- 8) Goreng dengan minyak goreng panas 150°C -160°C (api besar) selama 15 menit hingga berwarna kuning keemas an.



Gambar 3. Demo Memasak Ayam Goreng Krispi



Gambar 4. Pelaksanaan Praktik Pelatihan Membuat Ayam Goreng Krispi



Gambar 5. Hasil Olahan Pelatihan Membuat Ayam Goreng Krispi

Tips Menggoreng

Adapun Resep yang diperagakan dalam pelatihan ini adalah :

- 1) Siapkan semua peralatan masak lengkap sebelum mulai proses penggorengan, agar proses menggoreng dapat dilakukan secara efisien dan menghasilkan gorengan yang sempurna
- 2) Jangan terlalu lama mengaduk ayam. Setelah terlihat keriting bagus langsung goreng. Proses breading ayam yang terlalu lama menyebabkan tepung sudah menempel rontok Kembali
- 3) Ayam yang sudah memiliki keriting yang bagus harus langsung digoreng agar tidak menyebabkan penebalan tepung yang berdampak pada jeleknya penampilan ayam dan tepung yang terlalu keras
- 4) Pastikan minyak berada di suhu yang tepat dan stabil pada saat menggoreng. Minyak yang kurang panas dapat menyebabkan tepung rontok dalam proses penggorengan. Minyak yang terlalu panas dapat membuat tepung cepat gosong dan ayam tidak matang sempurna.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan PKM yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan PKM dengan Ibu-ibu Rumah Kota Cirebon berhasil dilaksanakan memberi Pelatihan ibu-ibu rumah tangga dalam upaya meningkatkan ekonomi keluarga dalam bentuk wirausaha melalui pelatihan pembuatan Ayam Goreng Krispi bersama Rumah Keluarga Indonesia Kecamatan Kesambi untuk memanfaatkan potensi ibu rumah tangga untuk memperoleh penghasilan tambahan guna menopang ekonomi keluarga sehingga meningkatkan perekonomian/kesejahteraan keluarga dengan mencari peluang usaha yang dapat dilakukan dari rumah tanpa harus meninggalkan keluarga.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih kepada seluruh sivitas akademika di UCIC yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung, Rumah Keluarga Indonesia (RKI) Kecamatan Kesambi, Ibu-Ibu Kota Cirebon dalam mendukung keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini.

REFERENSI

Boone Louise E, Kurte David L, Pengantar Bisnis Kontemporer Edisi 13, Penerbit Salemba Empat Jakarta.

Hendro (2011), Dasar-dasar kewirausahaan (Panduan bagi mahasiswa untuk mengenali, memahami dan memasuki dunia bisnis), Jakarta, Indonesia, Erlangga

Kotler Philip, Keller Kavin Lane, Manajemen Pemasaran Edisi 13, Penerbit Erlangga, Jakarta.

Esust Setiawati, Siti Rozinah, Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Upayam Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pengelolaan Usaha Rumahan di Tangerang Selatan; Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Aksiologiya Vol 4 No. 2 (2020)

Hadiyati: Kajian Pendekatan Pemasaran Kewirausahaan dan Kinerja Penjualan Usaha Kecil Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan, Vol.11, No. 2, September 2009: 183-192

Maria Saty Rani, Monika Teguh, Buletin Bisnis dan Manajemen Universitas Ciputra Vol 2 nomor 2 tahun 2016, ISSN 2442 -885X

Rudiati Evi Masithoh, Heni Kusumawati, Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga dalam Implementasi Teknologi Pengolahan Sumber Karbohidrat Nonberas dan Penganekaragaman Pangan Nonterigu untuk Mendukung Ketahanan Pangan Indonesian Journal of Community Engagement Vol. 02, No. 01, September 2016.

Agil Caturiyani, Farhda Amelia Yusriani, Aprilia Cindy Clarista, Novita Ismianti, Githa Enjelika, Strategi Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Untuk Berwirausaha Guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga, jurnal Pengabdian Dharma Masyarakat Padma Vol 1, No.3 (2021).

Ripal Septiana, Tempat Pelatihan Usaha Dimsum, Belajar Dimsum Halal, Mudah,Praktis, Untuk Bisnis Dimsum, <https://usahakuliner.id/tempat-pelatihan-Dimsum/>

Kursus Aneka Membuat Dimsum Rumahan <https://vokasi.co.id/kursus-membuat-aneka-Dimsum>

Dewi ND, Gytha NDPG (2002), Pembekalan Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dalam Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Dalam Bentuk Wirausaha Melalui Pelatihan pembuatan Dimsum Bersama Rumah Keluarga Indonesia Kecamatan Kesambi, JP UCIC Vol 1, No.2, 2022

