

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN BAGI WARGA MASYARAKAT KELURAHAN KALIBAROS KECAMATAN PEKALONGAN TIMUR KOTA PEKALONGAN

Dwi Susilo^{*1}, Esmara Sugeng²

¹Manajemen/Fakultas Ekonomi dan Bisnis, ²Ilmu Hukum, Universitas Pekalongan, Indonesia
e-mail co Author: ^{*1} dwi077@yahoo.co.id

ABSTRAK

Pandemi covid 19 telah memporak porandakan berbagai sendi kehidupan, diantara yang paling dirasakan oleh masyarakat adalah sendi ekonomi, dampak yang paling terasa adalah banyaknya pabrik yang tutup, sehingga pengangguran hampir melanda diseluruh masyarakat Indonesia tidak terkecuali di wilayah Pekalongan. Pemerintah dengan keterbatasannya tidak mampu mengatasi hal yang demikian. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas sebagai wujud dari Pengabdian Kepada Masyarakat bersama Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Kelurahan Kalibaros Kecamatan Pekalongan Timur berusaha mencari solusi untuk memberikan tambahan pendapatan bagi masyarakatnya dengan mengadakan kegiatan ketrampilan dalam berwirausaha. Dengan terciptanya masyarakat yang berwawasan kewirausahaan menjadi peluang bagi masyarakat untuk menghasilkan pendapatan dari hasil membuka usaha. Salah satu usaha yang cukup menjanjikan bagi masyarakat membuat usaha makanan yang di butuhkan oleh masyarakat dengan harga murah dengan bahan baku yang mudah didapat di lokasi Pengabdian Masyarakat, yaitu dengan pelatihan pembuatan telur bebek asin dengan cara perendaman, yang mudah dalam mencari telur bebek yang hampir tersedia di pasar tradisional di Kota Pekalongan.

Kata Kunci : Kewirausahaan, Telur Asin, Perendaman, Rasa Bawang.

PENDAHULUAN

Pandemi covid 19 sejak tahun 2020 telah meporak porandakan segi kehidupan masyarakat, seakan menyelimuti kehidupan hampir sebagian besar masyarakat Indonesia, kondisi yang sangat terasa dengan adanya covid 19 ini adalah sendi ekonomi, yang mengakibatkan banyak tutupnya perusahaan di Indonesia yang juga berimbas dengan tutupnya dua perusahaan tekstil di Kota Pekalongan yaitu, Perusahaan tekstil PT. Pandanarum Kenangan Tekstil (Panamtex) yang merupakan produsen sarung tenun ber merek BINSALEH yang berlokasi di Desa Tirta Kabupaten Pekalongan, dengan tutupnya perusahaan PANAMTEX tersebut berakibat di PHK nya pekerja sebanyak 510 pekerja, perusahaan kedua yang tutup di kota Pekalongan adalah perusahaan PT. Sampangan Duta Panca Sakti Tekstil (DUPANTEX) yang berakibat di PHK nya pekerja di perusahaan tersebut sebanyak 700 pekerja, (Sandi, 2024).

Tutupnya dua perusahaan yang cukup besar di kota Pekalongan ini memunculkan tambahan pengangguran baru di kota Pekalongan dan sekitarnya, sehingga berakibat bertambahnya angka pengangguran di kota Pekalongan, hal ini juga berimbas pula bagi kondisi masyarakat di kelurahan Kalibaros kota Pekalongan yang mengalami dampak sosial ekonomi pasca pandemi covid 19. Keterbatasan pemerintah mengatasi kondisi yang demikian, maka masyarakat perlu mencari solusi untuk mengatasinya misalnya dengan cara memberikan ketrampilan dalam berwirausaha (*entrepreneur*) untuk menjembatani keterbatasan pemerintah dalam mengatasi masalah ini. Terciptanya masyarakat yang

berwawasan kewirausahaan menjadi peluang untuk merubah tingkat pendapatan dan kehidupannya, dengan berani mencoba untuk membuka dan memulai usaha. Salah satu usaha yang memiliki prospek yang cukup menjajikan bagi masyarakat perdesaan adalah membuat usaha makanan yang sering dibutuhkan oleh masyarakat yang instan dan murah harganya, karena bahan baku banyak tersedia di lingkungan yang ada saat ini, salah satunya membuat telur asin. Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang lezat dan memiliki gizi yang tinggi, telur memiliki 13% protein dan 12% lemak serta vitamin dan mineral terutama dalam kandungan kuning telur mengandung asam amino esensial yang mengandung zat besi, fosfor dan vitamin B kompleks.

Dibalik gizinya yang tinggi tersebut telur sifatnya mudah rusak baik alami, kimiawi serta serangan mikroorganisme melalui pori pori kulit telur, oleh karena itu telur perlu diawetkan untuk mempertahankan kualitasnya. Salah satu cara pengawetan telur dengan cara diasinkan, pengasinan telur asin dapat dilakukan dengan cara menggunakan air garam yang sudah dicampur dengan bumbu sesuai dengan selera, dalam pelatihan ini pembuatan telur asin yang disampaikan pembuatan telur asin dengan cara perendaman, dimana pembuatannya tidak memerlukan bubuk batu bata atau abu selain itu dari segi kebersihan lingkungan dan cara penyimpanannya sangat sederhana, tidak memerlukan tempat yang besar, tapi dengan menggunakan toples.

Dalam pembuatan telur bebek asin yang banyak dilakukan dibanyak daerah dan yang beredar di pasaran cenderung memiliki rasa yang original sehingga rasanya kurang enak, oleh karena itu perlu di buat telur asin bebek dengan menambahkan bawang putih pada adonan telur asin tersebut sehingga dapat menghasilkan cita rasa bawang putih yang menggugah selera (Iza, Arifin and Sari, 2020).



Gambar 1. Gambar pembuatan telur bebek asin rasa bawang putih dengan cara perendaman

METODE

Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PPMA) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan bersama Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Kelurahan Kalibaros Kecamatan Pekalongan Timur memberikan Pelatihan Kewirausahaan bagi ibu-ibu anggota PKK berupa pembuatan Telur Bebek Asin dengan cara direndam dalam air asin dan bumbu dan bagaimana mereka memasarkan telur asin tersebut

Kegiatan Pelatihan Kewirausahaan ini dilaksanakan di Kelurahan Kalibaros (Gabungan dari dua Kelurahan Sokorejo dan Kelurahan Baros Kecamatan Pekalongan Timur kota Pekalongan yang pelaksanaannya bertempat di Balai Kelurahan Kalibaros dengan peserta ibu-ibu PKK Kelurahan Kalibaros, pelatihan ini di buka oleh Kepala Kelurahan Kalibaros kota Pekalongan dan dilaksanakan dengan menggunakan dua metode :

(1) Penyuluhan dengan ceramah dengan menggunakan media LCD proyektor dalam metode ini pemateri pengabdian memberikan penjelasan tentang : (a) Kewirausahaan, dengan materi Kewirausahaan untuk membekali ibu-ibu PKK tentang kewirausahaan dan bagaimana menjadi

wirusaha yang berhasil, (b) Manajemen Operasional, peserta pelatihan diberikan pengetahuan bagaimana menghasilkan produk yang berkualitas dan menghasilkan produk yang dapat memuaskan keinginan konsumen.

(2) Praktik pembuatan telur asin dengan cara perendaman, pemateri memberikan langkah dalam membuat telur asin dengan cara merendam telur asin ke dalam wadah misal toples yang diberi air yang sudah dicampur dengan garam dan bumbu berupa bawang putih yang dihaluskan yang kemudian toples tersebut ditutup sehingga aroma bawang tidak menguap keluar.



Gambar 2. Penyampaian Materi Pelatihan Kewirausahaan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Kalibaros Kecamatan Pekalongan Timur kota Pekalongan kerjasama antara PPMA Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan dengan PKK Kelurahan Kalibaros Kecamatan Pekalongan Timur kota Pekalongan dilakukan secara teori dengan ceramah dan praktek pembuatan telur asin dengan cara perendaman.

(1) Teori Kewirausahaan

Wirausahawan atau sering disebut dengan *entrepreneur* merupakan kata yang berasal dari Bahasa perancis yaitu *entreprende* yang diartikan dalam Bahasa Indonesia petualang, berani mengambil risiko walaupun dalam kondisi ketidak-pastian. Pengusaha “merupakan orang yang mengusahakan suatu pekerjaan tertentu” dan yang menciptakan sesuatu dan menjual hasil ciptanya kepada orang lain. Sedangkan wirusaha adalah sebuah proses untuk menghasilkan nilai tambah yang menghasilkan produk lebih baik, sedangkan wirausahawan adalah orang yang mempunyai jiwa berani untuk menciptakan, mengelola, dan mengembangkan usaha baru dengan mengambil risiko finansial untuk mencapai keuntungan.

Dengan demikian maka dapat disimpulkan kewirausahaan itu adalah merupakan suatu kemampuan dari seseorang untuk menciptakan kegiatan usaha yang mampu menciptakan kreativitas dan inovatif secara terus menerus dalam menemukan sesuatu yang berbeda dengan yang sudah ada, dan akhirnya kreativitas dan inovasi tersebut dapat bermandaat bagi msyarakat banyak (Hamzah, 2022).

Dengan kreativitas dan inovatif tersebut PPMA Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan dan Ibu ibu PKK Kelurahan Kalibaros Kecamatan Pekalongan Timur membuat pelatihan pembuatan telur bebek asin dengan cara perendaman dengan air garam yang dicampur dengan bawang putih sebagai cita rasa baru yang jarang dibuat pengusaha telur asin yang ada di Pekalongan.

(2) Manajemen Operasional dengan Praktek Pembuatan Telur Bebek Asin

Ruang Lingkup Manajemen Operasional, manajemen operasional merupakan kegiatan menghasilkan produk dan memasarkan produk yang baik yang berorientasi pada

kepuasan pelanggan sebagai tujuannya, dalam hal ini peserta pelatihan diajak untuk mengetahui bahwa dalam manajemen operasional, bahwa selain memperhatikan kualitas produk telur asin yang baik juga harus memperhatikan pelayanan yang baik kepada konsumen secara serentak dengan tujuan akhirnya wirausahawan tidak hanya berfikir mendapatkan keuntungan yang banyak akan tetapi bagaimana konsumen menjadi puas atas pelayanan dan produk yang dijual. Dalam menciptakan produk yang dapat memenuhi kepuasan konsumen, akan dipengaruhi oleh tiga unsur utama yaitu masukan, Proses Transformasi dan Keluaran.

Kondisi sekarang ini konsumen tidak hanya menginginkan produk yang dibelinya dalam kondisi baik akan tetapi konsumen juga menginginkan adanya pelayanan yang menyenangkan dari perusahaan, dalam rangka menjalin hubungan yang baik dengan konsumen sehingga konsumen menjadi puas atas produk yang dijualnya. Dengan kata lain bahwa konsumen menginginkan selain barang yang dibelinya dalam keadaan baik, konsumen juga menginginkan pelayanan sekaligus secara bersamaan, sehingga dengan demikian apabila konsumen puas maka secara otomatis mereka membeli produk usaha dan akan menjadi agen promosi kepada konsumen yang lain (Heizer, 2011).

Membuat telur bebek asin dengan cara lebih sederhana dengan biaya murah, yang mempunyai prospek sebagaimana industri telur asin di brebes, adapun langkah langkah membuat telur asin dengan perendaman adalah sebagai berikut : (Asih *et al.*, 2023)

➤ Bahan Yang Dibutuhkan :

- Telur Bebek (Sebaiknya Yang Masih Baru);
- Garam Dapur (Sebaiknya Yang Beryodium);
- Bawang Putih;
- Air Bersih;
- Toples Plastik Tempat Perendaman.



Gambar 3. Bahan Pembuatan Telur Bebek Asin

➤ Proses pembuatan (pengasinan telur) :

- Rebus air sampai mendidih, kemudian dibagi dua. Sebagian untuk mencuci telur (dicampur air dingin) dan sebagian lainnya untuk dicampur dengan garam dan bumbu;
- Cuci telur dengan air panas yang sudah dicampur dengan air dan diusap dengan kain bersih dengan maksud agar telur bersih dari bakteri maupun kotoran, kemudian tiriskan telur tersebut dan keringkan dengan kain kering yang bersih;
- Haluskan bawang putih dan garam dan masukkan kedalam toples yang telah diisi dengan air panas sebanyak setengah toples dan diaduk hingga tercampur rata (tanda bahwa keasinan air dalam toples optimal adalah pada dasar air terdapat beberapa butiran garam yang masih utuh kalau belum ada butiran garam dibawah, toples perlu ditambah garam secukupnya).

- Tunggu air dalam toples sampai betul betul dingin, setelah dingin masukan telur kedalam wadah sampai seluruh telur terendam air garam (kemudian tutup toples dan disimpan dalam tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung) selama 14 hari, setelah 14 hari telur siap dimasak.



Gambar 4. Proses Pengasinan Telur Bebek Asin dalam Toples

- Cara memasak telur yang sudah diasinkan :
 - > Ambil telur dalam toples dan cuci dalam tempat dengan air bersih kemudian tiriskan (tidak usah dilap);
 - > Siapkan dandang untuk mengukus telur tersebut (dikukus dengan maksud agar resiko telur saling berbenturan kalau direbus sehingga resiko pecah kecil);
 - > Masukkan telur mentah dalam dandang dalam kondisi dingin dan di kukus selama kurang lebih satu jam;
 - > Setelah kurang lebih satu jam telur dikukus maka matikan kompor dan angkat telur dalam dandang kemudian telur di dinginkan atau diangin- anginkan dalam tempat (dipisah antara yang baik dengan yang pecah);
 - > Untuk menghindari kerugian akibat ada telur yang pecah, maka telur yang pecah jangan dikukus tapi telur tersebut dapat dimasak dengan cara lain (misal dibuat pepes, botok telur asin) bisa dijual dalam bentuk lain.



Gambar 5. Cara memasak telur yang sudah melalui proses pengasinan

(3) Pemasaran Telur Asin

Langkah berikutnya setelah pembuatan telur asin selesai adalah bagaimana memasarkan telur asin tersebut kepada konsumen, perhatian pertama yang dilakukan oleh pembuat telur asin adalah melakukan *Quality Control* terhadap telur asin yang akan dijual, yaitu memastikan bahwa telur tersebut dalam keadaan baik atau tidak pecah, apabila diketahui bahwa telur yang dijual pecah maka kita harus segera mengganti yang yang baik, agar konsumen merasa puas atas telur asin yang dibelinya.

Kadang apabila telur yang kita buat di titipkan di warung makan, ada juga orang yang membuat telur asin lain yang menitipkan telur telurnya di warung tersebut, oleh karena itu kita bisa membedakan manakah telur asin buatan kita dan mana telur asin yang dibuat orang lain sehingga kita tahu bahwa telur asin siapakah yang sudah terjual atau telur asin siapa yang dikomplain oleh pembeli atau telur asin yang dibelinya rusak atau pecah. Dengan cara memberi merk pada telur asin yang kita buat, sehingga kalau memang telur yang rusak milik kita dengan melihat merk telur asin maka kita dapat menggantinya.



Gambar 6. Contoh merk telur asin

KESIMPULAN

Pelatihan Kewirausahaan Bagi Warga Masyarakat yaitu Pembuatan Telur Asin Rasa Bawang dengan cara Perendaman di Kelurahan Kalibaros Kecamatan Pekalongan Pekalongan Timur ini, diberikan dalam rangka mencoba mencari solusi bagi masyarakat dengan adanya keterbatasan pemerintah dalam mengatasi permasalahan adanya covid 19 yang berdampak bagi pendapatan masyarakat, khususnya masyarakat Kelurahan Kalibaros, dengan harapan paling tidak masyarakat dapat menghemat uang yang harusnya beli telur asin dapat membuat sendiri tentunya dengan harga yang lebih murah selain dapat menghasilkan uang sebagai pendapatan tambahan bagi mereka yang mau membuat telur asin dan dijual dengan dititipkan pada warung warung.

Pembuatan telur asin bebek dengan campuran bumbu bawang putih dapat menghasilkan cita rasa yang berbeda dari telur asin lain di pasaran.

Metode perendaman dalam pembuatannya juga tidak membuat lingkungan sekitar kotor oleh bubur abu dan bubuk bata merah, sehingga area produksi tetap bersih.



Gambar 7. Telur asin cara di balut versus direndam

UCAPAN TERIMA KASIH

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan mengucapkan banyak terima kasih Kepala Kepala Kelurahan Kalibaros Kecamatan Pekalongan Timur dan ibu-ibu PKK yang memberikan kesempatan untuk memberikan pelatihan kewirausahaan membuat telur asin rasa bawang dengan sistem perendaman.

Pelatihan ini semoga dapat memberikan tambahan pengetahuan bagi masyarakat dalam menambah pendapatan mereka dalam berwirausaha dengan membuat telur asin rasa bawang putih dengan sistem perendaman. Semoga apa yang disampaikan oleh PPMA Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan dapat bermanfaat bagi ibu-ibu PKK Kelurahan Kalibaros Kecamatan Pekalongan Timur.

DAFTAR PUSTAKA

Buku dengan Editor

Asih, D.R. et al. (2023) 'Di Desa Tanjung Kesuma Kecamatan Purbolinggo', 4, pp. 675–683.

Hamzah (2022) Bahan Ajar Kewirausahaan. Bandar Lampung: Penerbit Pustaka Media.

Artikel dalam Jurnal.

Heizer, B.R. dan J. (2011) Prinsip prinsip Manajemen Operasional diterjemahkan oleh Krenohadi Ariyoto. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.

Iza, N., Arifin, A.S. and Sari, N.K. (2020) 'Peningkatan Nilai Gizi Telur Asin Varian Baru "Rasa Bawang" Hasil Program Kemitraan Masyarakat (Pkm)', *Abdimas Unwahas*, 5(2), pp. 128–133. Available at: <https://doi.org/10.31942/abd.v5i2.3724>.

Artikel dari Internet.

Sandi, F. (2024) Sedih ! Dua Pabrik Tekstil di Pekalongan Bangkrut. Pekalongan: CNBC Indonesia.