

PENINGKATAN PEREKONOMIAN RUMAH TANGGA DENGAN BERWIRUSAHA DI PONDOK NUGGET DI KELURAHAN SILABERANTI PALEMBANG

Yuhanis Ladewi, yuhanisladewi@gmail.com, Universitas Muhammadiyah Palembang
Sa'adah Siddik, Universitas Muhammadiyah Palembang
Rosalina Ghazali, Universitas Muhammadiyah Palembang
Rekha Sabda, Universitas Muhammadiyah Palembang
Ikariya Fransiska, Universitas Muhammadiyah Palembang

ABSTRAK

Rumah tangga merupakan pelaku ekonomi terpenting karena semua kegiatan ekonomi berawal dari sana. Kegiatan produksi, distribusi, dan konsumsi pasti melibatkan salah satu atau beberapa anggota keluarga. Kelurahan Silaberanti yang terdiri dari 43 RT dan 8 Kasi dengan total penduduk sebanyak 16.042 orang, dimana letak kelurahan silaberanti cukup strategi untuk membuka usaha/ industri rumah yaitu didekat pasar tradisional. Salah satu bentuk usaha/ industri rumah yang mempunyai potensi untuk di kembangkan adalah makanan siap saji yang disebut dengan nugget. Nugget mempunyai jenis yang cukup bervariasi sehingga dapat dikonsumsi di semua kalangan (anak-anak, remaja, dewasa dan orang tua) dan ini merupakan peluang bisnis bagi warga Kelurahan Silaberanti.

Kata Kunci: nugget, perekonomian, rumah tangga, wirausaha

PENDAHULUAN

Geografis Kelurahan Silaberanti terletak di wilayah Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang, Propinsi Sumatera Selatan. Wilayah Kelurahan Silaberanti ini dibatasi oleh:Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan9/10 Ulu kecamatan Seberang Ulu I, Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Plaju Darat kecamatan Plaju, Sebelah Timur berbatasan dengan Kelurahan8 Ulu kecamatan Seberang Ulu I, Sebelah Barat berbatasan dengan Kelurahan13 Ulu kecamatan Seberang Ulu II.

Selain Kurangnya tenaga pemikir yang profesional untuk merencanakan dan melaksanakan program- program pembangunan dan juga minimnya sarana pemberdayaan keluarga dan kependudukan untuk mengembangkan SDM dan penuntasan kemiskinan yang belum tersusunnya rencana program yang kreatif dan inovasi melalui pengembangan kemampuankeluarga dan masyarakat.

Kelurahan Silaberanti mencangkup 43 RT dan 8 Kasi dengan total penduduk sebanyak 16.042 orang. Kelembagaan yang ada di Kelurahan Silaberanti ada 35 orang pengurus LPMK, 6 Kader Pengembangan, 21 Kader Penggerak PKK dan 60 orang Kader PKK. Pekerjaan masyarakat kelurahan silaberanti cukup varian, sehingga setiap penduduk yang ada pada setiap RT memiliki mata pencarian yang berbeda-beda.

Berikut adalah data tentang pekerjaan masyarakat di RT 27 di Jln Silaberanti Lrg. Aur Gading, Kelurahan Silaberanti, Kecamatan Seberang Ulu I, Kota Palembang. Penduduk kelurahan silaberanti dominan mempunyai pekerjaan sebagai buruh. Hal ini di dukung dengan mayoritas penduduk mempunyai tingkat Pendidikan rendah yaitu sekolah dasar dan di dukung pernyataan perangkat kelurahan bahwa tingkat pendapatan penduduk perkapita perbulan tidak lebih dari Rp.2.000.000, artinya pendapatan masyarakat di kelurahan silaberanti masih rendah dan masih banyak penduduk masuk dalam kategori miskin.

Selain itu usaha kerajinan dan makanan olahan belum mendapatkan perhatian yang cukup terutama soal permodalan, desain/kemasan dan pemasaran. Untuk itu dalam kesempatan pengabdian masyarakat ini, penulis berusaha untuk memberikan penyuluhan dan sekaligus mendemokan cara membuat nugget guna menunjang perekonomian rumah tangga penduduk di kelurahan silaberanti umumnya dan penduduk Rt 27 pada khususnya. Hal ini dilakukan karena kurangnya pengetahuan ibu-ibu dan masyarakat di sana tentang bagaimana cara pembuatan nugget, baik nugget ayam maupun nugget lainnya.

Dari analisis situasi yang telah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah yang ada dalam pengabdian masyarakat ini adalah: Bagaimana meningkatkan perekonomian rumah tangga penduduk Rt 27 Kelurahan Silaberanti? Apakah jenis wirausaha yang tepat didirikan di Rt 27 Kelurahan Silaberanti? Bagaimana pembuatan nugget yang dapat menjadi bentuk wirausaha yang dapat mendukung meningkatkan perekonomian penduduk Rt 27 Kelurahan Silaberanti?

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan perekonomian rumah tangga penduduk Rt 27 Kelurahan Silaberanti, mengetahui jenis wirausaha yang tepat didirikan di Rt 27 Kelurahan Silaberanti dan memberikan cara pembuatan nugget yang dapat menjadi bentuk wirausaha yang dapat mendukung meningkatkan perekonomian penduduk Rt 27 Kelurahan Silaberanti.

Berdasarkan analisis situasi dan tujuan pengabdian masyarakat, maka manfaat dari pengabdian masyarakat adalah dapat mengembangkan dan memberikan ilmu pengetahuan tentang berwirausaha dan warga kelurahan silaberanti Palembang dapat membentuk suatu usaha mandiri yang dapat meningkatkan tingkat kesejahteraan keluarga.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Dalam menyelesaikan permasalahan yang ada maka metode yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Mengumpulkan warga dan memberikan penyuluhan tentang berwirausaha guna meningkatkan perekonomian rumah tangga
2. Memberikan penjelasan tentang nugget dan jenis- jenis nugget.
3. Memberikan penjelasan tentang bahan dan cara membuat nugget.

Gambar 1 berikut menunjukkan praktek pengilaan nugget.



Gambar 1. Praktek Pengolahan Nugget

Untuk dapat memberikan peluang dan potensi pengabdian masyarakat di Kelurahan Silaberanti Rt 27 ini, maka berikut ini diuraikan informasi tentang industri:

1. Sumber daya manusia; sumber daya manusia yang ada di perumahan ini cukup potensial, tingkat pendidikan minimal lebih dominan pendidikan terakhir SD, rata-rata mempunyai pekerjaan sebagai buruh.

2. Kondisi manajemen dan investasi; melihat tingkat pendidikan dan pekerjaan ibu-ibu rumah tangga diperumahan ini, maka tidak begitu sulit untuk memberikan penyuluhan berwirausaha dengan membuka usaha membuat dan menjual nugget.
3. Letak/lokasi Usaha; mengingat lokasi Rt 27 Kelurahan Silaberanti cukup strategi dekat dengan pasar tradisional sehingga jangkauan untuk memasarkan nugget tidak begitu jauh.

Dalam melaksanakan pengabdian masyarakat ini, dilihat dari kelayakan yang dimiliki Perguruan Tinggi, yaitu:

1. Sumber daya manusia; Tim penelitian terutama ketua tim mempunyai disiplin ilmu ekonomi.
2. Tim pengabdian masyarakat terdiri dari ketua dan dua anggota yang mempunyai disiplin ilmu ekonomi program studi manajemen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Meningkatkan Perekonomian Rumah Tangga Penduduk Rt 27 Kelurahan Silaberanti

Berdasarkan data yang diperoleh dari kelurahan dari Pendidikan yang mayoritas pendidikan terakhirnya adalah Sekolah Dasar (SD). Hal ini tidak memungkinkan untuk mendapatkan pekerjaan kantoran dan dari datapun terlihat tingkat pekerjaan mayoritas buruh. Untuk itu kami sebagai bagian dari perangkat perguruan tinggi yang mempunyai kewajiban melakukan pengabdian pada masyarakat berusaha untuk memberikan penyuluhan dan pembinaan kepada masyarakat warga Rt 27 kelurahan Silaberanti.

Penyuluhan dan pembinaan ini berupa kewirausahaan untuk memberikan motivasi pada masyarakat warga Rt 27 kelurahan Silaberanti dengan cara membuka usaha keluarga (*home industry*). Sehingga jika masyarakat warga Rt 27 kelurahan Silaberanti mempunyai minat untuk meningkatkan tarap hidup, maka masyarakat warga Rt 27 kelurahan Silaberanti akan melaksanakan penjelasan yang sudah diberikan pada saat penyuluhan yaitu membuka usaha membuat dan menjual nugget.

Mengetahui Jenis Wirausaha yang Tepat Didirikan di Rt 27 Kelurahan Silaberanti

Mengingat lokasi Rt 27 kelurahan silaberanti cukup strategi dekat dengan pasar tradisional sehingga jangkauan untuk memasarkan nugget tidak begitu jauh, maka memang tepat masyarakat warga Rt 27 kelurahan Silaberanti membuka usaha membuat dan menjual nugget.

Sebagai inovasi produk, yang selama ini nugget yang dikenal hanya nugget dari ayam, maka kami berusaha untuk memberikan inovasi nugget supaya nugget dapat dinikmati di semua usia dengan tetap mempertahankan kebersihan, kesehatan (alami tanpa menggunakan bahan pengawet), dan kehalalan dari produk tersebut sesuai dengan mutu dari perguruan tinggi Universitas Muhammadiyah Palembang “unggul dan Islami”.

Usaha membuat dan menjual nugget yang ditawarkan adalah nugget yang bahannya dari ayam, ikan, sayur-sayuran, dan pisang. Dengan demikian bermacam-macam jenis nugget dan menjualnya di satu tempat maka akan terciptalah suatu warung atau pondok yang dijualnya adalah bermacam-macam jenis nugget.

Memberikan Cara Pembuatan Nugget yang Dapat Menjadi Bentuk Wirausaha yang Dapat Mendukung Meningkatkan Perekonomian

Seperti yang telah diuraikan sebelumnya, maka nugget yang dibuat mempunyai bermacam-macam jenis nugget, Nugget Ayam, ikan, sayur, pisang dan tempe. Berikut ini diuraikan bahan dan cara membuat nugget.

1. Cara membuat nugget ayam (*chicken nugget*)

Bahan:

- a. Daging ayam (fillet paha) 300 g, giling halus
- b. Telur ayam 3 butir

- c. Tepung roti 100g
- d. Tepung terigu 100g
- e. bawang putih 2 siung, haluskan
- f. Garam 1 sdt
- g. Gula 1 sdt
- h. Merica 1 sdt

Tahap Pembuatan:

- a. Kocok 2 butir telur, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, garam, gula, dan merica. Kocok hingga merata.
- b. Tuang tepung terigu pada wadah (mangkuk), lalu campur dengan kocokan telur pertama.
- c. Masukkan daging ayam yang sudah digiling halus. Aduk rata.
- d. Bentuk adonan sesuai yang Anda inginkan. Bisa memanjang atau bulat. Tidak usah mencetak adonan terlalu besar agar nanti ketika digoreng dapat matang dengan sempurna.
- e. Kukus selama 15 menit.
- f. Sambil menunggu nugget dikukus, tuang tepung roti dalam wadah, dan siapkan nampan kosong.
- g. Siapkan satu butir telur yang kemudian dikocok.
- h. Nugget yang telah dikukus diamkan dengan suhu ruangan selama 10 menit.
- i. Masukkan nugget ke dalam kocokan telur lalu masukkan dalam tepung roti hingga terbalut sempurna dengan tepung roti, kemudian taruh di nampan yang telah disediakan. Masukkan satu per satu nugget dalam telur lalu tepung roti.
- j. Masukkan nugget yang telah dibalur dengan tepung roti dalam kulkas selama 20 menit, agar tepung roti menempel sempurna.
- k. Setelah usai, panaskan minyak goreng.
- l. Goreng nugget hingga berwarna kuning keemasan.

2. Cara membuat nugget ayam sayur (nugget sayur)

Bahan:

- a. Daging ayam (fillet paha) 300 g, giling halus
- b. Telur ayam 3 butir
- c. Wortel 1 buah, parut kasar
- d. Daun bawang 2 batang, iris halus
- e. Tepung roti 100g
- f. Tepung terigu 100g
- g. Bawang putih 2 siung, haluskan
- h. Garam 1 sdt
- i. Gula 1 sdt
- j. Merica 1 sdt

Cara membuat:

- a. Kocok 2 butir telur, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, garam, gula, dan merica. Kocok hingga merata.
- b. Tuang tepung terigu pada wadah (mangkuk), lalu campur dengan kocokan telur pertama.
- c. Masukkan daging ayam yang sudah digiling halus, wortel yang telah diparut kasar, dan daun bawang yang sudah diiris halus. Aduk rata.
- d. Bentuk adonan sesuai yang Anda inginkan. Bisa memanjang atau bulat. Tidak usah mencetak adonan terlalu besar agar nanti ketika digoreng dapat matang dengan sempurna.
- e. Kukus selama 15 menit.
- f. Sambil menunggu nugget dikukus, tuang tepung roti dalam wadah, dan siapkan nampan kosong.
- g. Siapkan satu butir telur yang kemudian dikocok.
- h. Nugget yang telah dikukus diamkan dengan suhu ruangan selama 10 menit.

- i. Masukkan nugget ke dalam kocokan telur lalu masukkan dalam tepung roti hingga terbalut sempurna dengan tepung roti, kemudian taruh di nampan yang telah disediakan. Masukkan satu per satu nugget dalam telur lalu tepung roti.
- j. Masukkan nugget yang telah dibalur dengan tepung roti dalam kulkas selama 20 menit, agar tepung roti menempel sempurna.
- k. Setelah usai, panaskan minyak goreng.
- l. Goreng nugget hingga berwarna kuning keemasan.

3. Cara membuat nugget ikan tenggiri

Bahan:

- a. Daging ikan tenggiri (tanpa duri) 200 g, giling halus
- b. Telur ayam 2 butir
- c. Tepung roti 100g
- d. Tepung terigu 50g
- e. Bawang putih 2 siung, haluskan
- f. Garam 1 sdt
- g. Gula 1 sdt
- h. Merica 1 sdt

Cara membuat:

- a. Kocok 1 butir telur, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, , garam, gula, dan merica. Kocok hingga merata.
- b. Tuang tepung terigu pada wadah (mangkuk), lalu campur dengan kocokan telur pertama.
- c. Masukkan daging ikan tenggiri yang sudah digiling halus. Aduk rata.
- d. Masukkan adonan dalam loyang yang sudah diolesi dengan minyak.
- e. Kukus selama 15 menit.
- f. Sambil menunggu nugget dikukus, tuang tepung roti dalam wadah, dan siapkan nampan kosong.
- g. Siapkan satu butir telur yang kemudian dikocok.
- h. Nugget yang telah dikukus diamkan dengan suhu ruangan selama 10 menit.
- i. Kemudian potong nugget ikan tenggiri sesuai yang diinginkan.
- j. Masukkan nugget ke dalam kocokan telur lalu masukkan dalam tepung roti hingga terbalut sempurna dengan tepung roti kemudian taruh di nampan yang telah disediakan. Masukkan satu per satu nugget dalam telur lalu tepung roti.
- k. Masukkan nugget yang telah dibalur dengan tepung roti dalam kulkas selama 20 menit, agar tepung roti menempel sempurna.
- l. Setelah usai, panaskan minyak goreng.
- m. Goreng nugget hingga berwarna kuning keemasan.

4. Cara membuat nugget ikan patin

Bahan:

- a. Daging ikan patin (tanpa duri) 500 g, giling halus
- b. Telur ayam 2 butir
- c. Tepung roti 100g
- d. Tepung terigu 50g
- e. Bawang putih 2 siung, haluskan
- f. Bawang goreng 3 sdm
- g. Garam 1 sdt
- h. Gula 1 sdt
- i. Merica 1 sdt

Cara membuat:

- a. Kocok 1 butir telur, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, bawang goreng, garam, gula, dan merica. Kocok hingga merata.

- b. Tuang tepung terigu pada wadah (mangkuk), lalu campur dengan kocokan telur pertama.
- c. Masukkan daging ikan patin yang sudah digiling halus. Aduk rata.
- d. Masukkan adonan dalam loyang yang sudah diolesi dengan minyak.
- e. Kukus selama 15 menit.

5. Cara membuat nugget tempe

Bahan:

- a. Tempe 1 lembar, kurang lebih sama dengan 500 gr tempe (kukus)
- b. Telur ayam 2 butir
- c. Merica bubuk 1/2 sdt
- d. Secukupnya garam
- e. Bawang polong 1 batang (dicincang halus)
- f. Bawang putih 3 siung (dihaluskan)
- g. Bawang merah 3 butir (dihaluskan)
- h. Seledri 1 batang (dicincang halus)
- i. Secukupnya tepung roti

Cara membuat:

- a. Tempe dikukus lebih dulu
- b. Haluskan tempe kukus tersebut
- c. Campur tempe dengan bumbu halus, telur dan tepung roti
- d. Tambahkan merica bubuk, garam, bawang polong dan seledri
- e. Semua bahan diaduk menggunakan tangan sampai tercampur rata
- f. Siapkan loyang kotak yang sudah dioles dengan sedikit minyak, lalu masukkan adonan ke dalamnya.
- g. Kukus nugget hingga matang (kira-kira selama 35 menit)

6. Cara membuat nugget pisang

Bahan:

- a. 5 buah pisang kepok, dilumatkan
- b. 100 gram tepung terigu
- c. 1 sdm gula
- d. 1 butir telur
- e. 3 sdm susu kental manis
- f. vanili secukupnya
- g. 175 gram keju parut
- h. 1/4 sdt garam
- i. 100 cc air

Bahan Pelapis:

- a. Tepung maizena, dilarutkan dengan air secukupnya
- b. tepung terigu secukupnya
- c. tepung roti secukupnya

Cara Membuat:

- a. Campur semua bahan adonan
- b. Kukus hingga matang.
- c. Potong-potong adonan sesuai selera.
- d. Baluri dengan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan sedikit air.
- e. Baluri dengan tepung roti.
- f. Panaskan minyak goreng.
- g. Goreng hingga matang kecokelatan.

Bila suka, nugget pisang ini bisa juga disajikan dengan susu kental manis atau tambahan topping lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Basrowi. 2014. *Kewirausahaan untuk Perguruan Tinggi, Cetakan kedua*. Penebit Ghalia Indonesia.
- Bethari Taya. 2017. 6 *Kreasi resep cara membuat nugget rumahan yang mudah, murah, dan meriah*. Melalui <<https://www.merdeka.com/gaya/6-kreasi-cara-membuat-nugget-rumahan-yang-mudah-murah-dan-meriah-klm.html>>
- Buchori Alma. 2011. *Kewirausahaan untuk Mahasiswa dan Umum, Cetakan Ketujuh Belas*, Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Instruksi Presiden. 1995. *Tentang Gerakan Nasional Memasyarakatkan dan Membudayakan Kewirausahaan*.
- Kendra Lystia. 2013. *Rumah tangga adalah unit terkecil dalam perekonomian*. melalui <https://prezi.com/9bd7fq3vzdh/rumah-tangga-adalah-unit-terkecil-dalam-perekonomian>
- Kelurahan Silaberanti. 2018. *Profil Kelurahan Silaberanti*. Palembang.
- Sadewa, Ari. 2013. *Rumah Tangga sebagai Pelaku Ekonomi*. melalui <<https://arisudev.wordpress.com/2013/05/08/rumah-tangga-sebagai-pelaku-ekonomi>>
- Zimmerer, W, Thomas, Norman, M. Scarborough. 2005. *Entrepreneurship and The New Venture Formation*. New Jersey: Prentice Hall Inc.