

**IPTEKS BAGI FORUM STUDI ISLAM (FSI) KEPUTRIAN DALAM
MENINGKATKAN MUTU DAN NILAI JUAL RENDANG TELUR DI FAKULTAS
PETERNAKAN, UNIVERSITAS ANDALAS**

**Deni Novia, Endang Purwati R.N., Yuherman, Indri Juliyarsi, Sri Melia, Afriani Sandra
dan Ade Sukma**

¹⁾ Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, email: deni.novia@gmail.com

ABSTRAK

Rendang merupakan makanan khas Sumatera Barat yang perlu disosialisasikan terutama terhadap masyarakat kampus Fakultas Peternakan melalui Mitra Forum Studi Islam (FSI) Keputrian Fakultas Peternakan Unand yang kenaggotaannya seluruh mahasiswi Fakultas Peternakan melalui pelatihan peningkatan mutu dan nilai jual rendang telur. Tujuan dari pengabdian ini adalah pelatihan kewirausahaan rendang telur di Fakultas Peternakan. Metode pelaksanaan berupa penyuluhan/penyadaran, pendampingan, rancang bangun kemasan, pelatihan produksi dan manajemen usaha rendang telur termasuk konsultasi bisnis. Luaran yang diharapkan adalah produk rendang telur Fakultas Peternakan dengan cakupan pemasaran yang lebih luas yang dikemas, siap untuk dipasarkan. Berdasarkan pengabdian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa Mitra telah mendapatkan pengetahuan yang proporsional dalam pembuatan rendang telur dan praktek pembuatan yang memadai sehingga diharapkan Mitra sudah dapat melanjutkan usaha rendang telur Fakultas Peternakan dengan mutu dan nilai jual yang lebih tinggi.

Kata kunci : *Rendang telur, Kewirausahaan, FSI, Manajemen, Mutu dan Nilai jual*

**SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR THE FORUM OF ISLAMIC STUDIES (FSI)
DAUGHTER IN IMPROVING THE QUALITY AND SELLING VALUE EGGS
RENDANG AT ANIMAL SCIENCE FACULTY, UNIVERSITAS ANDALAS**

**Deni Novia, Endang Purwati R.N., Yuherman, Indri Juliyarsi, Sri Melia, Afriani Sandra
and Ade Sukma**

¹⁾ Faculty of Animal Science, Andalas University, email: deni.novia@gmail.com

ABSTRACT

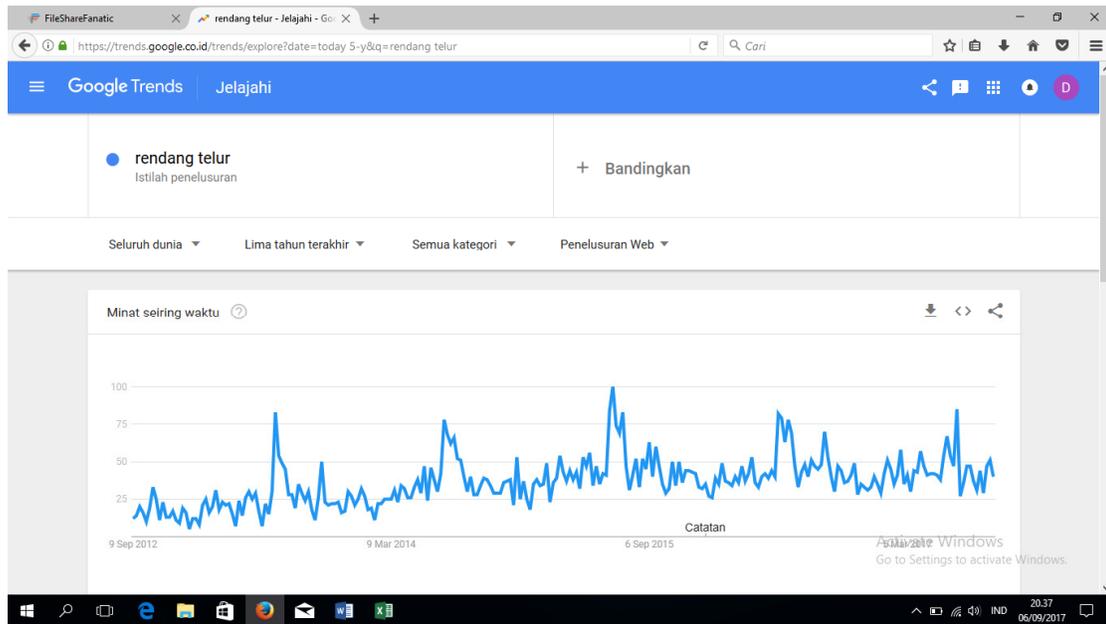
Rendang is a typical food of West Sumatra that need to be disseminated to the campus community, especially the Faculty of Animal Husbandry through partners for daughter Islamic Studies Forum (FSI), Animal Husbandry Faculty Unand whose membership whole a student of the Faculty of Animal Husbandry through training to improve the quality and selling value eggs rendang. The aim of this devotion was eggs rendang entrepreneurship training in the Animal Husbandry Faculty. Methods of execution in the form of education / awareness, mentoring, packaging design, production and business management training eggs rendang including business consulting. Outcomes were expected were the eggs rendang product the animal husbandry faculty eggs rendang egg with marketing a wider scope with packaged ready to be marketed. Based on the service which had been implemented could be concluded that the Partners have gained knowledge in the making eggs rendang proportional and adequate manufacturing practice so hopefully partners has been able to continue business with animal husbandry faculty egg rendang quality and a higher sale value.

Keywords: *Eggs rendang, Entrepreneurship, FSI, Management, Quality and Sales value*

PENDAHULUAN

Rendang merupakan makanan terlezat nomor satu di dunia berdasarkan hasil penobatan CNN tahun 2011 [1], [2]. Fakta ini membuktikan bahwa rendang bukan lagi kuliner yang hanya disukai orang Minang saja tapi disukai di seluruh dunia. Seiring dengan data Google Trend (2017) untuk

skop dunia, minat terhadap rendang sejak tahun 2011 terus meningkat tajam sampai 2015. seperti pada Gambar 1. Namun minat dalam mengkaji dan mengembangkan tentang rendang di Sumatera Barat kurang mendapat perhatian khusus akademisi untuk disosialisasikan apalagi dikembangkan dan memberikan keuntungan.



Gambar 1. Minat konsumen terhadap rendang telur seiring waktu berdasarkan Google Trends [3]

Rendang terutama rendang telur yang termasuk rendang kering dengan daya tahan yang lebih lama [4], sangat penting untuk lebih dimasyarakatkan di kalangan akademisi terutama mahasiswa Fakultas Peternakan. Salah satu organisasi kemahasiswaan yang keanggotaan secara umum adalah mahasiswa Fakultas Peternakan terutama yang putri adalah FSI (Forum Studi Islam) bidang Keputrian mempunyai kepedulian untuk melestarikan khasanah khas daerah untuk bekal

keterampilan dan kewirausahaan bagi anggotanya.

Adapun permasalahan mitra yang prioritas adalah aspek produksi dan manajemen. Aspek produksi terdiri dari 1) produksi rendang telur dengan cita rasa enak dan disukai dalam jumlah banyak, 2) produksi rendang telur dengan kemasan menarik dan umur simpan lama. Sedangkan aspek manajemen meliputi 1) manajemen sumber daya yang dapat focus merintis dan melanjutkan usaha, 2) manajemen

pemasaran rendang telur.

Permasalahan ini perlu ditangani segera dengan alasan, 1) rendang telur sebagai makanan khas daerah perlu disosialisasikan selain harganya lebih murah dari beberapa jenis rendang yang lain juga mempunyai umur simpan yang lebih lama sehingga tidak merepotkan dalam produksi dan pemasaran, 2) rendang telur perlu ditingkatkan mutunya melalui pengolahan dan pengemasan yang tepat sehingga nilai jualnya juga meningkat, 3) mitra perlu dibekali pelatihan produksi dan pengalaman manajemen sumber daya manusia serta memasyarakatkannya melalui pemasaran rendang telur baik di lingkungan sekitar kampus, tempat tinggal maupun skop lebih luas.

Adapun target dari program pengabdian ini adalah mitra yang terbiasa dan terlatih serta terampil dalam memproduksi dan memasarkan rendang telur. Luaran dari program pengabdian ini adalah 1) metode dalam berproduksi dan memasarkan rendang telur 2) produk/barang : berupa rendang telur bermutu, disukai, dengan kemasan menarik dan mempunyai nilai jual tinggi.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program ilmu pengetahuan dengan menggunakan metode pelatihan dan konsultasi dengan metode

yang digunakan sebagai berikut:

1. Metode penyuluhan/penyadaran yaitu memberikan penyuluhan pentingnya mensosialisasikan produk khas daerah seperti rendang telur dan bernilai ekonomis jika difokuskan secara serius.
2. Metode pendampingan, selama proses pengabdian dilakukan pendampingan mitra mulai dari pembuatan rendang telur, pengemasan dan pemasaran. Pendampingan bertujuan untuk mengevaluasi kekurangan dan kelemahan yang terjadi dilapangan dan mitra juga dapat melakukan **konsultasi bisnis** baik berupa pertemuan langsung, lewat media komunikasi dan lainnya selama kegiatan.
3. Metode rancang bangun yaitu merancang kemasan yang menarik.
4. Metode pelatihan produksi rendang telur dengan cita rasa disukai dengan kemasan yang menarik.

Metode 1-4 dilakukan dalam kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan selama 2 hari kegiatan. Sedangkan proses latihan memerlukan waktu 1 bulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan rendang membutuhkan waktu yang lama bahkan seharian namun pembuatan rendang telur membutuhkan waktu yang lebih pendek dari rendang daging. Selain itu rendang telur memiliki umur simpan yang lebih lama karena berbentuk krispi. Hal ini yang menjadi

dasar pemilihan rendang telur sebagai produk yang disosialisasikan terhadap Keputrian Forum Studi Islam sebagai Mitra dalam pengabdian ini.

Ipteks bagi Forum Studi Islam (FSI) Keputrian Fakultas Peternakan Universitas Andalas berupa peningkatan mutu dan nilai jual rendang telur dilakukan dalam beberapa tahapan, yaitu :

1. Sosialisasi rendang telur kepada Mitra
2. Produksi rendang telur oleh Mitra untuk skala usaha
3. Pemasaran dan konsultasi bisnis

Sosialisasi rendang telur dengan memberi 1) pengetahuan umum tentang rendang telur sebagai makanan khas Sumatera Barat, 2) Pengetahuan umum kemasan yang tepat

dan menarik untuk rendang telur, 3) Petunjuk praktis kemasan rancangan kemasan rendang telur yang menarik, 4) Petunjuk praktis pembuatan rendang telur yang bermutu dan citarasa disukai dan 5) Pengetahuan perhitungan nilai ekonomis dan harga jual rendang telur. Setelah mendapat pengetahuan sosialisasi dilanjutkan dengan pembuatan rendang telur di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak.kegiatan sosialisasi membutuhkan waktu 2 hari yang diikuti oleh delapan orang peserta. Kegiatan yang dilakukan berupa penyuluhan/penyadaran, pendampingan, pelatihan manajemen usaha dan rancangan kemasan.

Tabel 1. Kegiatan yang Telah Dilaksanakan

No	Permasalahan Mitra	Solusi	Kegiatan
1.	-Bagaimana produksi rendang telur dengan mutu tinggi dan cita rasa disukai ? -Bagaimana menghasilkan rendang telur dengan kemasan yang menarik dan umur simpan yang lama ?	Sosialisasi rendang telur kepada Mitra <u>HARI 1</u> : Sesi 1 : Pengetahuan umum rendang telur sebagai makanan khas Sumatera Barat Sesi 2 : Pengetahuan umum tentang kemasan yang tepat dan menarik untuk rendang telur Sesi 3 : Petunjuk praktis rancangan kemasan rendang telur yang menarik Sesi 4 : Petunjuk praktis pembuatan rendang telur yang bermutu dan cita rasa disukai Sesi 5 : Pengetahuan perhitungan nilai ekonomis dan harga jual rendang telur <u>HARI 2</u> :	Metode penyuluhan/penyadaran, pendampingan, pelatihan manajemen usaha dan rancang bangun kemasan

	Pelatihan pembuatan rendang telur di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak mulai dari produksi sampai pengemasan	
2. Bagaimana memanajemen sumber daya manusia yang dapat fokus dan melanjutkan wirausaha rendang telur ?	<u>HARI 3-30</u> : Produksi rendang telur oleh Mitra untuk skala usaha dan pemasarannya	Metode pendampingan, pelatihan produksi
3. Bagaimana memasarkan rendang telur di lingkungan kampus, sekitar tempat tinggal dan lebih luas.	<u>HARI 31-selesai</u> : Konsultasi bisnis	Metode pelatihan manajemen usaha dan pendampingan

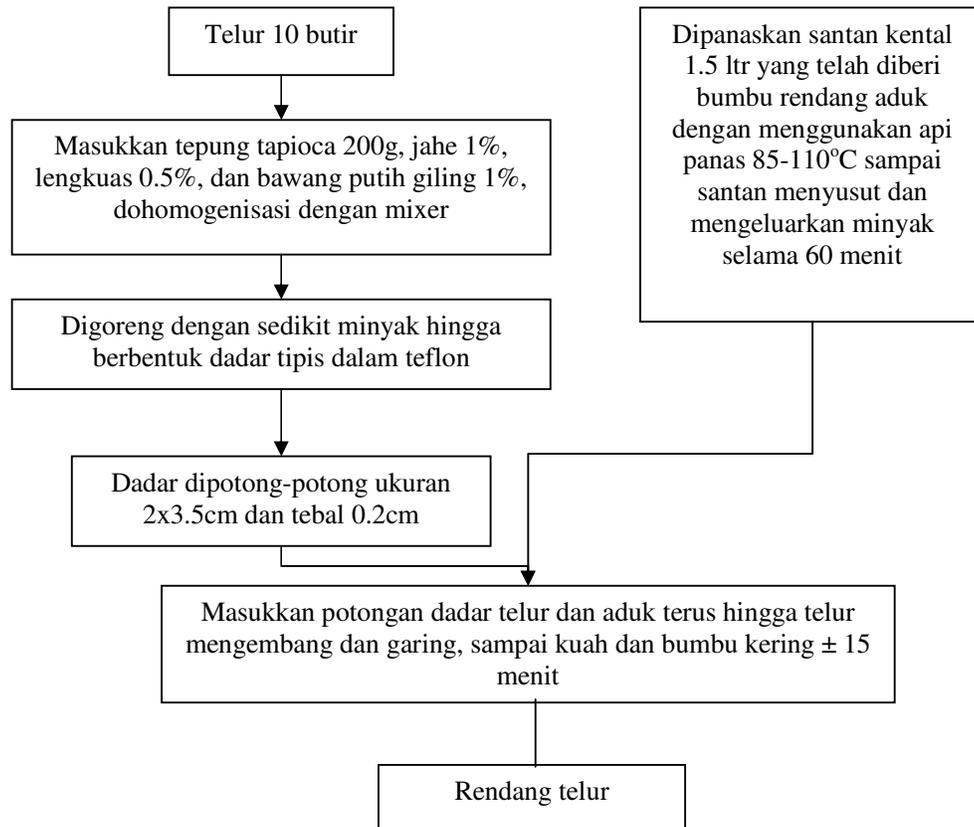
Rendang telur hasil sosialisasi dilanjutkan dengan sosialisasi pengemasan rendang telur menggunakan pengemasan vakum di Laboratorium. Hasil dari pengemasan vakum dijadikan sebagai sampel pembanding untuk diamati sampai berapa lama umur simpan rendang telur yang dihasilkan. Proses sosialisasi pengemasan secara vakum dibantu oleh teknisi laboratorium dalam pelaksanaannya. Lebih jelasnya kegiatan yang telah dilaksanakan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tahapan berikutnya yang dilaksanakan adalah produksi rendang telur oleh Mitra untuk skala usaha dan pemasarannya. Pembuatan rendang telur dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil

Ternak dalam dua kali produksi berturut-turut dalam dua hari. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan waktu. Proses pemasakan pertama mengalami kendala dari bahan baku terutama cabe sehingga rendang telur yang dihasilkan sangat pedas dan asin sehingga sulit dipasarkan. Proses pemasakan kedua disiasati dengan menambahkan kentang dan meningkatkan jumlah santan untuk meminimalisir efek dari cabe yang sama supaya citarasa lebih disukai. Tahapan berikutnya yang dilaksanakan adalah produksi rendang telur oleh Mitra untuk skala usaha dan pemasarannya. Pembuatan rendang telur dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dalam dua kali produksi berturut-turut dalam dua hari. Hal

ini disebabkan oleh keterbatasan waktu. Proses pemasakan pertama mengalami kendala dari bahan baku terutama cabe sehingga rendang telur yang dihasilkan sangat pedas dan asin sehingga sulit

dipasarkan. Proses pemasakan kedua disiasati dengan menambahkan kentang dan meningkatkan jumlah santan untuk meminimalisir efek dari cabe yang sama supaya citarasa lebih disukai.



Gambar 2. Diagram alir proses pembuatan rendang telur

Rendang telur yang dihasilkan dari pemasakan yang kedua lebih enak dan sudah dipasarkan di lingkungan Fakultas Peternakan Unand. Rendang telur yang dipasarkan masih dikemas dalam kemasan yang sederhana menggunakan plastic polipropilen (pp) dengan harga jual Rp 5000,- sampai Rp 8000 ,- tergantung ukuran kemasannya. Proses konsultasi bisnis masih berlanjut sampai laporan dibuat. Hal ini karena keterbatasan waktu dalam

pelaksanaan pengabdian. Lebih jelasnya proses pembuatan rendang telur dapat dilihat pada Gambar 2.

Beberapa kendala dalam sumber daya perlu diperhitungkan kembali untuk kelanjutan usaha rendang telur oleh Mitra. Misalkan bahan baku cabe yang saat pelaksanaan pada kisaran harga paling tinggi dalam beberapa bulan terakhir menyebabkan produsen cabe menambahkan bahan berupa garam berlebihan dari biasanya sebagai

pengawet. Selain itu konsumen lebih cenderung memilih cabe dengan rasa pedas sehingga sedikit saja ditambahkan sudah cukup untuk membuat masakan pedas. Padahal dalam pembuatan rendang secara umum membutuhkan cabe dalam jumlah lebih banyak dari masakan lain. Pemilihan waktu dalam proses produksi juga diperhatikan Mitra dalam meminimalisir modal terutama ketika harga cabe tidak terlalu tinggi, sehingga modal dan harga jual dapat lebih proporsional dan keuntungan dapat lebih meningkat.

Kendala yang lain yang perlu diperhatikan adalah proses pendadarannya telur. Dadar telur yang tebal akan menghasilkan rendang telur yang kurang krispi. Pengadukan dadar telur dalam kalio yang kurang tepat akan menghasilkan rendang telur yang potongannya tidak kembang malah terlipat sehingga kelihatan kecil dan kurang menarik. Selain itu potongan dadar sebaiknya seragam ukurannya supaya lebih menarik.

Media pemanas juga mempengaruhi terutama kualiti yang digunakan sebaiknya lebih tebal dan menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu. Pembuatan rendang telur menggunakan kualiti dengan ketebalan sedang atau aluminium menyebabkan rendang telur cepat gosong sedangkan rendang telur belum krispi. Api dari kompor gas yang digunakan agak tajam sehingga jika lengah dalam menstelnnya pada tahap pengeringan akan menyebabkan rendang juga gosong dan juga menyulitkan dalam pembuatan dadar yang

lebih tipis.

Sewaktu proses pembuatan rendang telur di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak menggunakan kompor gas dan kualiti aluminium sehingga terkendala dalam menstel api terutama proses pembuatan dadar telur dan proses pemasakan rendang pada tahap akhir. Kesulitan dapat diatasi dengan lebih sering menstel api kompor gas.

KESIMPULAN

Berdasarkan pengabdian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa Mitra telah mendapatkan pengetahuan yang proporsional dalam pembuatan rendang telur dan praktek pembuatan yang memadai sehingga diharapkan Mitra sudah dapat melanjutkan usaha rendang telur Fakultas Peternakan dengan mutu dan nilai jual yang lebih tinggi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada DIPA Fakultas Peternakan Tahun Anggaran 2014 yang telah membiayai pengabdian ini, sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Penelitian No. 03/UN.16.6/PP/PDK /2014, tanggal 05 September 2014.

REFERENSI

- [1.] Ultimoparadisco. 2012. Mengenal rendang makanan terlezat di dunia. <http://www.ultimoparadisco.com>. Diakses tanggal 27 Februari 2014.
- [2.] Rrajou. 2012. Anda ditantang perang rendang.. <http://www.stptrisakti.net/index> 27/02/2014. Diakses tanggal 27

Februari 2014

- [3.] Google Trend. 2017. Trend rendang di dunia. <http://google.trend>. Diakses tanggal 05 September 2017.
- [4.] Dunia Sapi. 2011. Rendang. <http://www.duniasapi.com>. Diakses tanggal 17 Februari 2014