

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) ditawarkan oleh pemerintah melalui perguruan tinggi dan kementerian riset teknologi. Program Kreativitas Mahasiswa diperuntukkan untuk mahasiswa yang memiliki kreativitas dan inovasi dalam mengembangkan ekonomi masyarakat dengan menciptakan produk yang memiliki dan menambah daya jual.

PKM sangat penting bagi mahasiswa sebagai wadah untuk mahasiswa mahasiswi dalam mengembangkan kreativitas intelektual dan kecerdasan dalam menciptakan peluang usaha. Kreativitas merupakan perpaduan tiga unsur utama dari manusia yaitu pikiran, perasaan, dan keterampilan. Mahasiswa diharapkan selain memiliki keterampilan juga memiliki kemandirian dalam lingkungan masyarakat dan berwirausaha.¹

Kewirausahaan merupakan sikap mental dan sifat jiwa yang selalu aktif dalam berusaha untuk memajukan karya baktinya dalam rangka upaya meningkatkan pendapatan di dalam kegiatan usahanya, kewirausahaan adalah kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses, jadi melihat peluang dan selalu terbuka

¹ HB, M. P, “*Pengembangan Bahan Ajar Science Interpreneurship Berbasis Hasil Penelitian Untuk Mendukung Program Kreativitas Mahasiswa*”, Penelitian Pendidikan, Vol.09, No. 2, 2012, Hlm. 101-108

untuk setiap masukan dan perubahan yang positif yang mampu membawa bisnis terus bertumbuh serta memiliki nilai. Salah satu pendorong terciptanya inovasi selain perubahan jiwa kewirausahaan termasuk juga dalam kepribadian yang kreatif sebagai nilai suka berjuang kuat dalam menghadapi tantangan, kepercayaan diri, dan karakter yang telah tertanam menjadi nilai yang dipercaya kebenarannya. Perilaku wirausaha menunjukkan kemampuan untuk selalu berfikir dengan perhitungan mencari pilihan dari beberapa alternative masalah dan solusinya serta harus bisa melihat peluang yang ada.²

Ayam broiler/ ayam potong adalah ayam jantan atau betina yang umumnya dipanen pada umur 4-5 minggu dengan tujuan sebagai penghasil daging. Karakteristik ayam broiler yang baik adalah ayam aktif dan pertumbuhan badan menjadi cepat. Berdasarkan dua kriteria utama, yaitu hasil utama dan pertumbuhannya, dari semua jalaran bangsa ayam yang diseleksi, ternyata hanya ayam broiler yang memenuhi kriteria. Broiler sudah dapat dipanen pada umur 5-6 minggu dengan bobot hidup 1,3-1,6 kg per ekor.³

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak digemari masyarakat Indonesia, karena harganya yang relative murah dibandingkan dengan sapi, selain itu juga mudah didapat. Daging ayam adalah salah satu sumber

² Gede Mekse Korri Arisena, "Diktat Kewirausahaan", *Journal of Chemical Information and Modeling*. 53.9(2017),1689-99.

³ Tamalluddin, Ferry. *Panduan Lengkap Ayam Broiler*. Penebar Swadaya Grup, 2014.

protein hewani yang banyak dipilih untuk dikonsumsi. Selain rasa, keistimewaan daging ayam adalah kadar lemaknya rendah dan asam lemak tidak jenuh. Asam lemak yang ditakuti oleh masyarakat adalah asam lemak jenuh yang dapat menyebabkan penyakit darah tinggi dan penyakit jantung.

Nilai gizi daging ayam terdiri dari protein, lemak, vitamin, mineral dan kadar air. Daging ayam mempunyai komposisi protein yang baik karena mengandung semua asam amino esensial serta mudah dicerna dan diserap oleh tubuh. Ayam menyimpan cadangan energi sebagai lemak dan sebagian besar disimpan dalam jaringan tubuh. Kandungan lemak daging ayam sangat tergantung pada umur, jenis kelamin dan spesies. Karbohidrat dalam daging broiler terdapat bentuk glikogen dan asam laktat. Kadar glikogen kurang dari 1% sedangkan asam laktat merupakan hasil utama dari proses glikogen.⁴

Telur merupakan salah satu produk hewani yang berasal dari ternak unggas dan telah dikenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi, kandungan gizi telur yang tinggi, harganya relatif murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya. Telur banyak dikonsumsi dan diolah menjadi produk olahan lain karena memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Kandungan protein pada telur terdapat pada putih telur dan kuning telur. Telur mempunyai gizi tinggi, diantaranya yaitu sumber vitamin A, vitamin B, niasin, timin, riboflavin,

⁴ Kusuma, Amran Dedi. *Efisiensi Usaha Perternakan Ayam Broiler Di Tanete Kecamatan Bulukupai* Diss. IAI Muhammadiyah SINJAI, 2020.

vitamin E dan vitamin D. Dalam satu telur, putih telur mempunyai persentase yang lebih tinggi dibandingkan dengan kuning telur. Menurut Grobas et al (2001) satu butir telur seberat 53 gr mengandung putih telur 65,64%, kuning telur 23,61% dan cangkang telur 10,75%. Putih telur mengandung protein yang tinggi.⁵

Telur ayam konsumsi merupakan bahan pangan sempurna yang mengandung zat gizi seperti protein (12.8 %) dan lemak (11.8 %). Dalam 100 gram telur utuh juga mengandung vitamin A sebesar 327.0 SI dan mineral sebesar 256.0 mg. Telur mengandung protein bermutu tinggi karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap dan memiliki nilai biologi yang tinggi, yaitu 100 %. Tingginya kadar air, lemak dan protein pada telur, menjadikan telur sebagai media pertumbuhan bakteri yang baik sehingga umur simpannya cukup singkat.⁶

Sempol Ayam merupakan makanan yang termasuk dalam kategori jajanan. makanan cemilan yang sejenis dengan nugget, bakso, dan empek-empek. Sempol adalah inovasi makanan yang diadopsi dari jajanan bakso karena menggunakan bahan baku yang sama yaitu daging, tepung terigu, tapioka, telur, bawang. Hampir sama seperti pembuatan bakso hanya saja bentuk dan cara penyajiannya yang berbeda karena sempol ayam berbentuk oval

⁵ Ramadhani, Nurfiyirin, Herlina Herlina, and Anjani Chintya Pratiwi. "Perbandingan Kadar Protein Telur Pada Telur Ayam Dengan Metode Spektrofotometri Vis." *Kartika: Jurnal Ilmiah Farmasi* 6.2 (2019): 53-56.

⁶ Wulandari, Z., and I. I. Arief. "Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat." *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 10.2 (2022): 62-68.

yang ditusuk dengan tusukan sate dan memiliki varian isi telur puyuh, sosis didalamnya. penyajiannya dicelupkan kedalam kocokan telur dan diberi sedikit kaldu bubuk. Kegemaran para masyarakat mengonsumsi makanan ringan membuka peluang usaha bagi banyak produsen, tinggi kegemaran jajan para konsumen, Jajanan sempol ayam yang menggunakan daging ayam dan telur sebagai salah satu bahannya. Daging dan telur salah satu sumber protein yang dibutuhkan oleh manusia. Akan tetapi kandungan gizi dalam jajanan sempol sangat rendah.⁷

Sempol ayam juga memiliki kandungan gizi yaitu sebagai berikut:

1. Mengurangi resiko penyakit jantung (karena sempol terdiri dari bahan berupa telur)
2. Terjaganya kulit dan rambut (karena pada telur mengandung vitamin B kompleks.
3. Menaikan berat badan
4. Menambah nutrisi pada tulang

B. Tujuan

Tujuan yang hendak dicapai berdasarkan program kreativitas mahasiswa ini diantaranya, yaitu :

1. Menciptakan suatu produk yang berbeda di masyarakat yaitu sempol ayam varian isi
2. Untuk mengetahui proses pembuatan sempol ayam varian isi
3. Mengelolah daging ayam menjadi makanan yang memiliki

⁷ Mega, sejarah sempol ayam malang yang menjadi primadona. 21 agustus 2017

nilai jual.

4. Membuka peluang usaha baru .
5. Meningkatkan keragaman jenis cemilan dari olahan menggunakan bahan dasar daging ayam
6. Memberikan kepuasan kepada konsumen
7. Memperoleh keuntungan

C. Manfaat

Adapun Manfaat program kreativitas dalam bidang pengolahan daging ayam.

1. Meningkatkan mutu mahasiswa diperguruan tinggi agar kelak dapat menjadikan anggota masyarakat yang memiliki kemampuan akademis atau professional yang dapat menerapkan, mengembangkan dan menyalurkan pengetahuan ilmu kita yang dapat di perguruan tinggi, dan kesenian serta memperkaya budaya nasional
2. Menjadi pebisnis mudah yang sukses
3. Dapat mengasah kemampuan berfikir mahasiswa agar menjadi kreatif dan inovatif dalam menyampaikan serta menuangkan ide-ide yang menarik.

D. Luaran Yang Diharapkan

Program ini dapat menghasilkan luaran yang diharapkan dari program Kreativitas Mahasiswa di bidang kewirausahaan yaitu :

1. Menghasilkan sempol ayam dengan kreativitas baru yang berbeda dari sempol ayam pada umumnya dan memiliki nilai

- jual serta dapat bersaing dengan baik.
2. Diharapkan produk daging ayam menjadi sempol ayam dapat memberikan keuntungan baik itu dari sisi penulis maupun dari sisi masyarakat
 3. Dapat merubah mindset masyarakat bahwa daging ayam itu tidak hanya untuk masakan rumah saja, namun bisa dijadikan kreativitas sempol ayam yang enak dan sehat.

