

ISBN NO: 978-602-51262-0-8

DENI MOVI

PROSIDING



Sennas I-17

SEMINAR NASIONAL

INOVASI TEKNOLOGI DALAM MEWUJUDKAN
KEMANDIRIAN PANGAN NASIONAL
BERKELANJUTAN

**GEDUNG SERBA GUNA POLITANI
RASU 4 OKTOBER 2017**

DISENOCARAKAN OLEH



**POLITEKNIK PERTANIAN NEGERI
PAYAKUMBUH**

DIDUKUNG OLEH:



reatus) RICT B-95	PRODUKSI DAN KUALITAS SUSU KAMBING PERANAKAN ETAWA YANG DIBERI RANSUM LIMBAH INDUSTRI KELAPA SAWIT DAN TANAMAN PAITAN <i>Prof. Ely Roza, Rizyan.....</i>	C-22
VARIETAS KRO Cu B-99	THE EFFECT OF FERMENTED PALM KERNEL CAKE WITH SCLEROTIUM ROLFSII ADDED WITH HUMIC ACID IN RATIONS ON PRODUCTION PERFORMANCE AND QUAIL EGG QUALITY <i>Alimawati, Gita Ciptaan and Fitriani.....</i>	C-23
a brasiliensis B-104	PEMANFAATAN TANAMAN PAITAN (<i>Thitonia diversifolia</i>) SEBAGAI PAKAN DAN PUPUK ORGANIK DI KABUPATEN AGAM <i>Antonyreit dan Yuliani Shafiq Nur.....</i>	C-24
VIT MEDIA guineensis B-110	ANALISIS KERAGAMAN MARKA KUANTITATIF ITIK PITALAH SEBAGAI PLASMA NUTFAH SUMATERA BARAT <i>Ruzibra, A. Ardin, Y. Heryandi dan T. Afrumi.....</i>	C-25
UGHFALL PADANG B-115	KUALITAS DADHIL SUSU KERBAU YANG DIBERI BERBAGAI JENIS PAKAN LOKAL SUMATERA BARAT <i>Prof. Sandra, Ely Roza, Salam N. Arnonang.....</i>	C-26
RODUCTION B-122	PENINGKATAN MUTU DAN NILAI JUAL RENDANG TELUR PADA FORUM STUDI ISLAM (FSI) KEPUTRIAN, FAKULTAS PETERNAKAN, UNIVERSITAS KENDALAS <i>Desi Novia, Endang Purseati R.N., Yoherman, Indri Juliyarsi, Sri Melia, Prof. Sandra dan Ade Sukma.....</i>	C-30
ILAM Capsicum B-129	KADAR HORMON ESTRADIOL PADA KULTUR SEL TUBA FALLOPII DAN FOLIKEL UNTUK MATURASI OOSIT <i>IN VITRO</i> <i>Ferry Limanto Syaiful.....</i>	C-35
E FEED TO C-1	PENGARUH NAUNGAN TERHADAP PERTUMBUHANDAN PRODUKSI RUMPUT RUZI (<i>BRACHIARIA RUZIZIENSIS</i>) <i>Alimawati Nidmah, Rahmawati.....</i>	C-40
TURAL C-9	KANDUNGAN GIZI TEPUNG DAUN LAMTORO (<i>LEUCAENA LEUCOCEPHALA</i>) DIFERMENTASI DENGAN <i>TRICHODERMA VIRIDE</i> PADA DOSIS DAN WAKTU BERBEDA SEBAGAI PAKAN TERNAK UNGGAS <i>Nisa Yusrinal, Sunah.....</i>	C-47
PERAH C-17	D. BIDANG SOSIAL EKONOMI <hr/> TINGKAT KESEJAHTERAAN KELOMPOK WANITA TANI DALAM PENGELOLAAN KETAHANAN PANGAN BERKELANJUTAN (di Nagari Koto Tuo, Kec. Harau, Kab. Limapuluh Kota) <i>HASAN Ibrahim dan Rinda Yanti.....</i>	D-1

PENINGKATAN MUTU DAN NILAI JUAL RENDANG TELUR PADA FORUM STUDI ISLAM (FSI) KEPUTRIAN, FAKULTAS PETERNAKAN, UNIVERSITAS ANDALAS

Deni Novia, Endang Purwati R.N., Yuberman, Indri Juliyarsi, Sri Melia, Afrini Sandra dan Ade Sukma

Fakultas Peternakan, Universitas Andalas

Email: deni.novia@gmail.com

Abstrak—Rendang dalam bahasa Inggris minimal 250 kata, jenis jenis *Flavor New Roman 12*, paragraph 12, *spes*.
Rendang is a typical food of West Sumatran based to be disseminated throughout consistently, especially in Faculty of Animal Husbandry/Universitas Andalas through Islamic Studies Forum (FSI) Animal Husbandry Faculty Universitas Andalas/Universitas Andalas Faculty of Animal Husbandry through training program on the quality and selling value egg rendang. The aim of this research is egg rendang and entrepreneurship training for Animal Husbandry Faculty. Methods of research are the form of descriptive-qualitative, namely, participatory action research, professional business management using eggs rendang including business consulting. Data were reported were the eggs rendang product the animal husbandry faculty egg rendang and marketing a microscope with participatory to market based on dissemination had been implemented. It can be concluded that differences in generalization in selling egg rendang opportunities and development practices especially partnership has able to increase business with animal husbandry faculty egg rendang quality and higher value.
Keywords—egg rendang, entrepreneurship, FSI, the quality selling value

PENDAHULUAN

Rendang merupakan makanan lezat nomor satu di dunia berdasarkan hasil penelitian CNN tahun 2011 (Ultimoparadiso, 2012 dan Rajou, 2017). 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 menjual dan mengembangkan tentang rendang di Sumatera Barat kurang mendapat perhatian ilmu akademisi untuk disosialisasikan apalagi dikembangkan dan memberikan keuntungan.



Gambar 1. Minat Konsuran terhadap Rendang Telur Seiring Waktu (Google Trends, 2017)

Rendang terutama rendang telur yang termasuk rendang kering dengan daya tahan yang lebih lama (Dunia Sapi, 2011), sangat penting untuk lebih dimasyarakatkan di kalangan akademisi



... mahasiswa Fakultas Peternakan. Salah satu organisasi kemahasiswaan yang keanggotaan ...
 ... adalah mahasiswa Fakultas Peternakan terutama yang putri adalah FSI (Forum Studi ...
 ... bidang Kepetrisian mempunyai kepedulian untuk melestarikan khasanah khas daerah untuk ...
 ... keterampilan dan kewirausahaan bagi anggotanya.

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

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

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

METODOLOGI

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

Metode penyuluhan/penyuluhan yaitu memberikan penyuluhan/pengingatannya ...
 ... mensosialisasikan produk khas daerah seperti rendang telur dan bernilai ekonomis jika ...
 ... difokuskan secara serius.

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.

Metode rancang bangun yaitu merancang kemasan yang menarik.

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 ...
 Sedangkan proses latihan memerlukan waktu 1 bulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan rendang membutuhkan waktu yang lama bahkan sehari-hari namun pembuatan ...
 ... rendang telur membutuhkan waktu yang lebih pendek dari rendang daging. Selain itu rendang telur ...
 ... memiliki umur simpan yang lebih lama karena berbentuk kripi. Hal ini yang menjadi dasar ...
 ... rendang telur sebagai produk yang disosialisasikan terhadap Keputrian Forum Studi ...
 ... sebagai Mitra dalam pengabdian ini.

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

- 1) Sosialisasi rendang telur kepada Mitra
- 2) Produkai 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) Penunjuk praktis kemasan rancangan kemasan rendang telur yang menarik, 4) Penunjuk praktis pembuatan rendang telur yang bermutu dan cita rasa 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/penyadara, pendampingan, pelatihan manajemen usaha dan rancangan kemasan.

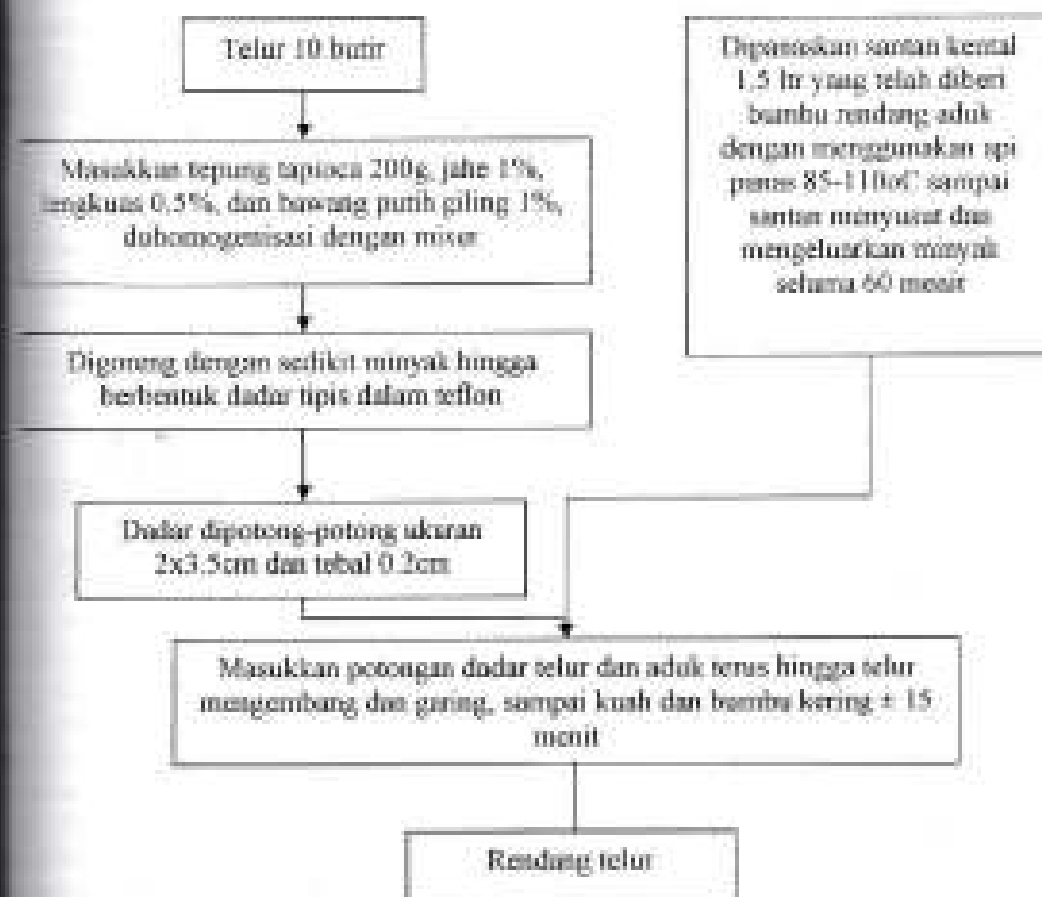
Rendang telur hasil sosialisasi dilanjutkan dengan sosialisasi pengemasan rendang telur menggunakan pengemasan vakum di Laboratorium. Hasil dari pengemasan vakum dijadikan sebagai sampel perbandingan untuk diamati sampai berapa lama umur simpan rendang telur yang dihasilkan. Proses sosialisasi pengemasan 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 disasati dengan menambahkan kentang dan meningkatkan jumlah santan untuk meminimalisir efek dari cabe yang sama supaya cita rasa 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 disasati dengan menambahkan kentang dan meningkatkan jumlah santan untuk meminimalisir efek dari cabe yang sama supaya cita rasa lebih disukai.

Tabel 1 Kegiatan yang Telah Dilaksanakan

No	Permasalahan Mitra	Solusi	Kegiatan
	-Bagaimana produksi rendang telur dengan mutu tinggi dan cita rasa disukai ?	Sosialisasi rendang telur kepada Mitra HARI 1 Sesi 1 : Pengetahuan umum rendang telur sebagai makanan khas Sumatera Barat Sesi 2 : Pengetahuan umum tentang kemasan yang tepat dan menarik untuk rendang telur	Metode penyuluhan/penyadara, pendampingan, pelatihan manajemen usaha dan rancangan kemasan
	-Bagaimana menghasilkan rendang telur dengan kemasan yang menarik dan umur simpan yang lama ?	Sesi 3 : Penunjuk praktis rancangan kemasan rendang telur yang menarik Sesi 4 : Penunjuk praktis pembuatan rendang telur yang bermutu dan cita rasa disukai Sesi 5 : Pengetahuan perhitungan nilai ekonomis dan harga jual rendang telur HARI 2 Pelatihan pembuatan rendang telur di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak mulai dari produksi sampai pengemasan	
	Bagaimana memanfaatkan sumber daya manusia yang dapat fokus dan melanjutkan wirausaha rendang telur ?	HARI 3-30 Produksi rendang telur oleh Mitra untuk skala usaha dan pemasarannya	Metode pendampingan, pelatihan pemasaran
	Bagaimana memasarkan rendang telur di lingkungan kampung, sekitar tempat tinggal dan lebih luas.	HARI 31-3000 Konsultasi bisnis	Metode pemasaran, manajemen usaha dan pendampingan

Rendang telur yang dihasilkan dari pemasakan yang sudah 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,- dan Rp 8000,- tergantung ukuran keruasannya. Proses konsultasi bisnis masih berlanjut sampai saat ini dibuat. Hal ini karena keterbatasan waktu dalam pelaksanaan pengabdian. Lebih jelasnya tentang pembuatan rendang telur dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Diagram Alir Proses Pembuatan Rendang Telur

Beberapa kendala dalam sumber daya perlu diperhatikan kembali untuk kelanjutannya usaha rendang telur oleh Mitra. Misalkan bahan baku cabe yang saat pelaksanaan pada kisaran harga yang tinggi dalam beberapa bulan terakhir menyebabkan produsen cabe menambahkan bahan-bahan lain seperti garam berlebihan dari biasanya sebagai pengawet. Selain itu konsumen lebih cenderung memilih cabe dengan rasa pedas sehingga sedikit saja ditambahkan sudah cukup untuk membuat rendang pedas. Padahal dalam pembuatan rendang secara umum menambahkan cabe dalam jumlah yang banyak dari masakan lain. Pemilihan waktu dalam proses produksi juga diperhatikan Mitra agar meminimalisir modal terutama ketika harga cabe tidak terlalu tinggi, sehingga modal dan keuntungan dapat lebih proporsional dan keuntungan dapat lebih meningkat.

Kendala yang lain yang perlu diperhatikan adalah proses pendadararan telur. Dadar telur yang dihasilkan menghasilkan rendang telur yang kurang krispi. Pengadukan dadar telur dalam kaldu yang tepat akan menghasilkan rendang telur yang potongannya tidak kembang malah mengempis sehingga kelihatan kecil dan kurang menarik. Selain itu potongan dadar sebaiknya seragam agar penyajiannya supaya lebih menarik.

Media pemeras juga mempengaruhi terutama kuah yang digunakan sebaiknya lebih tebal menggunakan tungku dengan bahan bakar kayu. Pembuatan rendang telur menggunakan kuah yang ketebalan sedang atau aluminium menyebabkan rendang telur cepat gosong sedangkan

rendang telur belum krispi. Api dari kompor gas yang digunakan tidak tajam sehingga jika memang dalam memasaknya pada tahap pengeringan akan menyebabkan rendang juga gosong dan akan menyulitkan dalam pemisahan dadar yang lebih tipis.

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

Kesimpulan

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

UCAPAN TERIMA KASIH

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

DAFTAR PUSTAKA

Dunia Sapi. 2011. Rendang. <http://www.duniasapi.com>. Diakses tanggal 17 Februari 2014

Google Trend. 2017. Trend rendang di dunia. <http://google.trend>. Diakses tanggal 05 September 2017.

Rajou. 2012. Anda ditantang perang rendang. http://www.siparivakri.net/index_27/02/2014/. Diakses tanggal 27 Februari 2014

Uliniparadises. 2012. Mengenal rendang makanan terlezat di dunia. <http://www.uinowayparadises.com>. Diakses tanggal 27 Februari 2014.