

**PELATIHAN PEMBUATAN SEMPOL AYAM UNTUK PEKERJA PEREMPUAN
CLEANING SERVICE DI UNESA SEBAGAI BEKAL MEMPERKUAT EKONOMI**

**Sari Edi Cahyaningrum^{1*}, Muhammad Turhan Yani², Nurhayati³, Oce Wiriawan⁴,
Mufarrizun Hazin⁵, Zulaikah Abdullah⁶**

^{1,2,3,4,5} Universitas Negeri Surabaya

¹E-mail: saricahyaningrum@unesa.ac.id

Abstract

Chicken sempol making training is one of the efforts to improve women's entrepreneurial skills in the Surabaya State University (Unesa) environment. This activity is designed to provide knowledge and practical skills in making chicken sempol, a type of snack that is in great demand. This training aims to develop creativity, improve food production capabilities, and open up business opportunities for participants. In addition, this training also provides insight into how to manage a culinary business efficiently and introduces the importance of digital product marketing. With interactive and hands-on learning methods, participants are expected to be able to master the technique of making delicious chicken sempol and take advantage of business opportunities in the culinary field. This activity is attended by women from various educational backgrounds and is expected to encourage them to innovate and create independent business opportunities in the future.

Keywords: chicken sempol; Woman; cleaning service; Unesa

Abstrak

Pelatihan pembuatan sempol ayam merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan kewirausahaan perempuan di lingkungan Universitas Negeri Surabaya (Unesa). Kegiatan ini dirancang untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam membuat sempol ayam, salah satu jenis makanan ringan yang banyak diminati. Pelatihan ini bertujuan untuk mengembangkan kreativitas, meningkatkan kemampuan produksi makanan, dan membuka peluang usaha bagi para peserta. Selain itu, pelatihan ini juga memberikan wawasan tentang cara mengelola bisnis kuliner secara efisien dan memperkenalkan pentingnya pemasaran produk secara digital. Dengan metode pembelajaran yang interaktif dan langsung praktik, peserta diharapkan dapat menguasai teknik pembuatan sempol ayam yang lezat serta memanfaatkan peluang usaha di bidang kuliner. Kegiatan ini diikuti oleh perempuan dari berbagai latar belakang pendidikan dan diharapkan dapat mendorong mereka untuk berinovasi dan menciptakan peluang usaha mandiri di masa depan.

Kata Kunci: sempol ayam; Perempuan; cleaning servis; Unesa

Submitted: 2024-11-03

Revised: 2024-11-20

Accepted: 2024-12-13

Pendahuluan

Universitas Negeri Surabaya (UNESA) memiliki komitmen untuk memberikan pelatihan dan pemberdayaan kepada berbagai kalangan, termasuk bagi ibu-ibu yang bekerja sebagai cleaning service di lingkungan kampus. Salah satu inisiatif yang dilakukan adalah pelatihan keterampilan memasak, khususnya dalam pembuatan sempol ayam. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu cleaning service, memberikan peluang usaha tambahan, serta meningkatkan kesejahteraan mereka. Pelatihan pembuatan sempol ayam untuk perempuan di Universitas Negeri Surabaya (Unesa) dilaksanakan pada tanggal 20 November 2024 di ruang pelatihan yang telah disediakan. Kegiatan ini diikuti oleh 30 peserta yang mayoritas merupakan mahasiswa dari berbagai fakultas di Unesa. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk memberikan keterampilan praktis dalam bidang kuliner, khususnya pembuatan sempol ayam, sebagai salah satu alternatif usaha makanan ringan yang dapat dikembangkan.

Pelatihan dimulai dengan pemaparan teori mengenai bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan sempol ayam, kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan sempol ayam oleh instruktur yang berpengalaman. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan

langsung proses pembuatan sempol ayam mulai dari pencampuran bahan, pembentukan adonan, hingga proses penggorengan.

Salah satu keterampilan yang sangat dibutuhkan di era modern ini adalah kemampuan dalam mengolah makanan. Tidak hanya sebagai bentuk kreativitas, tetapi juga sebagai potensi untuk membuka peluang usaha yang menguntungkan. Dalam upaya untuk memberdayakan perempuan dan meningkatkan kualitas hidup mereka, Universitas Negeri Surabaya (Unesa) menyelenggarakan pelatihan pembuatan sempol ayam yang ditujukan khusus bagi perempuan. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan praktis tentang cara membuat sempol ayam yang lezat dan bergizi, serta memperkenalkan berbagai teknik memasak yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Sempol ayam, sebagai salah satu camilan populer di Indonesia, menjadi pilihan yang tepat karena selain mudah dibuat, bahan-bahannya juga mudah ditemukan di pasar (Puspitasari dkk, 2018). Melalui pelatihan ini, para peserta diharapkan dapat mengembangkan keterampilan memasak yang tidak hanya bermanfaat untuk konsumsi pribadi, tetapi juga sebagai peluang bisnis yang menguntungkan. Pelatihan ini diharapkan dapat menginspirasi perempuan untuk lebih percaya diri dalam mengeksplorasi dunia kuliner dan mendorong mereka untuk berani memulai usaha makanan ringan yang potensial. Dengan pemahaman dan keterampilan yang tepat, sempol ayam dapat menjadi produk yang diminati oleh pasar dan memberikan dampak positif bagi ekonomi keluarga. Pelatihan ini dimulai dengan pengenalan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat sempol ayam, seperti ayam giling, tepung terigu, tepung sagu, bawang putih, telur, serta bumbu-bumbu lainnya yang dapat meningkatkan rasa sempol ayam (Edi, dkk 2018, Garnida, dkk 2020)). Para peserta diajarkan cara memilih bahan-bahan yang berkualitas dan sesuai dengan standar keamanan pangan. Pelatihan pembuatan sempol ayam bagi ibu-ibu cleaning service di UNESA bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis yang dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari atau dijadikan peluang usaha. Sempol ayam adalah camilan yang cukup populer di Indonesia, terutama di kalangan anak muda, dan dapat dijadikan bisnis rumahan dengan modal yang relatif terjangkau (Lamusu, 2018).

Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan untuk memperkenalkan kepada peserta cara mengolah bahan-bahan sederhana menjadi makanan yang bernilai jual tinggi. Diharapkan, dengan pelatihan ini, ibu-ibu cleaning service dapat membuka usaha kecil-kecilan, baik itu dengan berjualan di sekitar kampus atau di rumah mereka masing-masing.

Metode

Metode Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah:

- a. Tim pelaksana PKM memberikan Tim pelaksana PKM memberikan penyuluhan tentang kualitas gizi daging ayam dan produk olahannya, cara memilih dan memilah daging yang baik untuk produk olahan
- b. Peserta diajarkan cara mempersiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan. Ayam giling harus diolah dengan benar agar menghasilkan tekstur sempol ayam yang kenyang dan lezat. Selain itu, peserta juga diberikan tips memilih bahan-bahan berkualitas dengan harga terjangkau.
- c. Proses pencampuran bahan-bahan untuk sempol ayam membutuhkan teknik khusus agar adonan dapat menyatu dengan baik. Peserta belajar cara mengaduk adonan hingga tekturnya mencapai kelembutan yang diinginkan.
- d. Tahap pembuatan sempol merupakan bagian yang paling seru, di mana peserta diajarkan cara membentuk sempol ayam menggunakan tangan atau alat bantu. Sempol ayam umumnya dibentuk memanjang dan diberi tusukan menggunakan stik sate untuk memudahkan proses penggorengan.

- e. Pada tahap penggorengan, peserta dilatih dalam teknik penggorengan sempol ayam yang tepat agar sempol matang merata dan berwarna keemasan. Proses ini harus dilakukan dengan suhu minyak yang tepat untuk menghindari sempol menjadi terlalu berminyak atau kurang matang.
- f. Setelah sempol ayam selesai digoreng, peserta diajarkan cara penyajian yang menarik. Selain itu, mereka juga diberikan tips tentang cara menyimpan sempol ayam agar tetap awet dan bisa dijual dalam keadaan segar.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan sempol ayam ini berhasil mencapai tujuannya untuk memberikan keterampilan baru kepada perempuan, khususnya mahasiswa Unesa, dalam bidang kuliner. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya belajar cara membuat sempol ayam yang lezat, tetapi juga memperoleh pengetahuan mengenai bahan-bahan yang dapat dimanfaatkan dengan mudah di rumah dan potensi usaha yang dapat dikembangkan.

Menurut teori pembelajaran keterampilan praktis, pendekatan yang menggabungkan teori dan praktik langsung adalah metode yang efektif untuk meningkatkan kompetensi peserta. Hal ini terbukti dalam hasil pelatihan, di mana hampir semua peserta mampu menghasilkan sempol ayam yang baik. Pengajaran yang bersifat hands-on memungkinkan peserta untuk langsung mengaplikasikan apa yang telah dipelajari.

Selain itu, pelatihan sempol ayam ini juga berpotensi untuk menginspirasi peserta untuk mencoba mengembangkan usaha kuliner mereka sendiri, baik untuk konsumsi pribadi maupun usaha skala kecil. Mengingat tren makanan ringan yang terus berkembang, keterampilan ini dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan, terutama jika dipadukan dengan kreativitas dalam pengembangan varian rasa atau penyajian (Putri, dkk 2018).





Gambar 1 Kegiatan pelatihan pembuatan sempol ayam

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mengalami peningkatan kemampuan dalam membuat sempol ayam. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum pernah mencoba membuat sempol ayam atau memiliki pengetahuan dasar tentang cara pembuatan sempol (Rini, dkk 2019). Namun, setelah mengikuti pelatihan, mereka dapat mengidentifikasi bahan-bahan yang tepat, memahami proses pembuatan sempol dengan baik, serta dapat melaksanakan teknik-teknik memasak dengan lebih percaya diri.

Ibu-ibu cleaning service yang mengikuti pelatihan ini dapat mengembangkan keterampilan baru di bidang kuliner. Keterampilan ini bisa menjadi modal untuk membuka usaha sendiri, baik di lingkungan kampus maupun di luar kampus. Dengan menguasai cara pembuatan sempol ayam, peserta dapat memanfaatkan peluang usaha yang ada. Mereka bisa menjual sempol ayam di sekitar lingkungan kampus UNESA atau bahkan menawarkan katering kepada acara-acara kampus. Pelatihan ini juga diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup peserta dengan menambah penghasilan keluarga mereka. Selain mendapatkan gaji dari pekerjaan sebagai cleaning service, mereka juga dapat mendapatkan tambahan penghasilan dari hasil jualan sempol ayam. UNESA sangat mendukung pelatihan keterampilan seperti ini sebagai bagian dari tanggung jawab sosial kampus. Pihak kampus bekerja sama dengan berbagai lembaga dan ahli di bidang kuliner untuk memastikan pelatihan ini dapat memberikan manfaat maksimal bagi peserta. Selain itu, UNESA juga memberikan fasilitas yang memadai, seperti ruang pelatihan yang nyaman dan perlengkapan memasak yang lengkap. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan UNESA dapat menjadi agen perubahan bagi masyarakat sekitar, khususnya bagi ibu-ibu cleaning service yang mungkin belum memiliki banyak akses ke pelatihan-pelatihan keterampilan.

Namun, tantangan yang dihadapi peserta, seperti kesulitan dalam membentuk adonan, menunjukkan bahwa masih ada ruang untuk peningkatan dalam penyampaian materi. Adanya waktu yang terbatas juga menjadi kendala yang dapat diperbaiki di masa mendatang dengan memberikan waktu yang lebih fleksibel atau memperpanjang durasi pelatihan.

Menurut observasi yang dilakukan selama pelatihan, peserta juga dapat mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh dengan baik. Pada sesi praktik, banyak peserta yang berhasil membuat sempol ayam yang terlihat menarik dan lezat. Hal ini menunjukkan bahwa metode pengajaran yang digunakan dalam pelatihan, yang menggabungkan teori dan praktik secara langsung, cukup efektif dalam menyampaikan keterampilan baru kepada peserta. Dari hasil angket yang dibagikan kepada peserta setelah pelatihan, hampir 85% peserta merasa puas dengan pelaksanaan pelatihan ini. Mereka menilai bahwa materi yang disampaikan jelas dan mudah dipahami. Selain itu, mereka juga merasa terbantu dengan adanya sesi praktik yang memungkinkan mereka untuk langsung mencoba membuat sempol ayam. Peserta juga

mengapresiasi fasilitas yang disediakan, seperti alat dan bahan yang lengkap, yang memudahkan mereka dalam mempraktikkan setiap langkah.

Beberapa peserta memberikan umpan balik positif mengenai pelaksana PKM yang sabar dan memberikan penjelasan secara rinci. Sebagian peserta juga menyarankan agar pelatihan serupa diadakan lebih sering dengan variasi resep yang berbeda agar mereka bisa mengembangkan kemampuan mereka lebih lanjut. Namun, pelatihan ini tidak tanpa tantangan. Beberapa peserta mengalami kesulitan dalam proses pembentukan sempol ayam, terutama dalam menentukan konsistensi adonan agar tidak terlalu keras atau lembek. Hal ini memerlukan perhatian ekstra dari instruktur untuk memberikan bimbingan lebih intensif pada bagian tersebut. Kendala lain yang dihadapi adalah keterbatasan waktu yang menyebabkan beberapa peserta tidak dapat menyelesaikan seluruh proses pembuatan sempol dalam waktu yang telah ditentukan.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan sempol ayam untuk perempuan di Unesa berhasil memberikan manfaat yang signifikan bagi peserta. Mereka tidak hanya belajar keterampilan baru, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai potensi usaha kuliner. Meskipun ada beberapa tantangan, secara keseluruhan, pelatihan ini menunjukkan hasil yang positif dan dapat dijadikan acuan untuk kegiatan pelatihan serupa di masa mendatang. Pelatihan pembuatan sempol ayam untuk ibu-ibu cleaning service di UNESA merupakan langkah positif dalam memberdayakan perempuan di lingkungan kampus. Dengan keterampilan baru ini, diharapkan para peserta dapat memanfaatkan peluang usaha dan meningkatkan kualitas hidup mereka. Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teknis, tetapi juga memperkuat rasa percaya diri dan semangat kewirausahaan di kalangan ibu-ibu cleaning service

Daftar Pustaka

- Edi, S., & Nur rahmah, R. S. (2018). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Pada Suhu Ruang dan Refrigerator Terhadap Angka Lempeng Total Bakteri dan Adaya Bakteri *Salmonella Sp.* Jurnal Biosains, 4(1), 23-31.
- Garnida, T. Widiantara, dan F. Saepul Rachmat (2020). Kajian lama pembekuan dan jenis daging terhadap kualitas daging sapi (*Bos primigenius taurus*), ayam broiler (*Gallus domesticus*), ikan patin (*Pangasius sp*), dan daging kambing (*Capraaegagrus hircus*) yang dithawing. Pasundan Food Technology Journal. 4(2) 120-127
- Lamusu. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). Jurnal Pengolahan Pangan, 3(1), 9-15.
- Putri, V. D., & Nita, Y. (2018). Uji Kualitas Kimia Dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. Jurnal Katalisator, 3(2), 135-144.
- Rini, S. R., Sugiharto, & Mahfud, L. D. (2019, Desember). Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler Finisher. Jurnal Sain Peternakan Indonesia, 14(4), 387-395.