

PENGUATAN KULINER LOKAL DAERAH “NASU PALEKKO” PADA UKM PALEKKO MARAZA

Fitriaty Pangerang¹⁾, Sulaeman²⁾ Bagus Prasetyo³⁾, Kifaya⁴⁾

¹⁾ Dosen Jurusan Teknik Eletronika Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

²⁾ Dosen Jurusan Teknik Eletronika Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

³⁾ Dosen Jurusan Teknik Eletronika Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

⁴⁾ Dosen Jurusan Teknik Eletronika Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

ABSTRACT

This service aims to improve the welfare of Palekko Maraza SME partners through the application of Meat Freezer Box technology, the adoption of "Hand Sealer" packaging technology and online marketing techniques with a home care system. The target of this service is the creation of a local culinary entrepreneur "Nasu Palekko" who controls the production and management aspects of the duck and chicken processed culinary business so that the welfare of partners can increase. This service method is divided into two, namely the follow-up study method, and the method with a pattern of collaboration between the appropriate technology development team and the target community group. The mentoring process for Palekko Maraza business partners, monitoring and evaluating activities to ensure that the mentoring program has been running in accordance with the goals and targets of service. Data and information collected through observation and interviews with service partners. The service partner is the Chicken and Duck Culinary Business "Palekko Maraza" located in Samata, Gowa Regency

Keywords: *Duck, Palekko, Culinary*

ABSTRAK

Pengabdian ini bertujuan meningkatkan kesejahteraan mitra UKM Palekko Maraza melalui penerapan teknologi Freezer Box Daging, adopsi teknologi pengemasan “Hand Sealer” dan teknik pemasaran online dengan sistem home care, diharapkan dengan adanya teknologi inovasi ini, mutu dan kualitas hasil olahan kuliner bebek dan ayam Palekko dapat terjaga. Target pengabdian ini adalah terciptanya pengusaha kuliner lokal daerah “Nasu Palekko” yang menguasai, aspek produksi dan manajemen usaha kuliner olahan daging bebek dan ayam sehingga kesejahteraan mitra dapat meningkat. Metode pengabdian ini terbagi dua yaitu metode kaji tindak, dan metode dengan pola kerjasama antara tim pengembangan teknologi tepat guna dengan kelompok masyarakat sasaran. Proses pendampingan kepada mitra usaha Palekko Maraza, monitoring dan evaluasi kegiatan untuk memastikan bahwa program pendampingan telah berjalan sesuai dengan tujuan dan target pengabdian. Data dan informasi yang dikumpulkan melalui observasi dan wawancara dengan mitra pengabdian. Mitra pengabdian adalah Usaha Kuliner Ayam dan bebek “Palekko Maraza” berlokasi di Samata Kabupaten Gowa.

Keywords: *bebek, Palekko, Kuliner*

1. PENDAHULUAN

Palekko Maraza, adalah home industri yang bergerak di pengolahan bebek dan ayam dalam bentuk kuliner khas suku bugis “Nasu Palekko” yang terbuat dari ayam atau bebek yang dicincang kecil dan memiliki cita rasa yaitu pedis, asam dan gurih [1]. Palekko Maraza memiliki keunikan tersendiri, yaitu rasanya legit, sistem pengasamannya menggunakan asam yang terbuat dari mangga yang dikeringkan, dan kulit bebek digoreng kering secara terpisah dan dijadikan sebagai kesatuan dari bumbu, sehingga aroma dan cita rasa “palekkonya” sangat khas. Usaha ini, terletak di Perum Baruga Samata Blok B No 3 Kabupaten Gowa. Didirikan oleh Bapak Dirman pada tahun 2015. Semua proses pengerjaan dilakukan sepenuhnya oleh pak Dirman dan isterinya mulai dari produksi, pengemasan hingga pendistribusian ke pelanggan.

Palekko Maraza mampu mengolah ± 50 ekor ayam dan bebek perminggu menjadi Nasu Palekko. Berat rata-rata ayam atau bebek yang diolah $\pm 1,5$ kg. Kapasitas produksi masih terbatas, dengan fasilitas seadanya. Produksi Palekko Maraza terkendala pada kontinuitas bahan baku, terutama pasokan bebek. Ketersediaan bebek yang berkualitas di pasaran sekitar Gowa dan Makassar terkadang *fluktuatif* [2] sehingga Pak Dirman harus mencari stok bebek berkualitas hingga ke Kab Pinrang dan Sidrap. Produksi Palekko Maraza dikemas dalam wadah plastik ukuran 1000 gram, dan 500 gram yang diberi perekat di pinggirannya, kemudian didistribusikan ke pelanggan. Terdiri dari 3 rasa yaitu original, level pedas dan level sangat pedas, dengan harga jual adalah 120

¹ Korespondensi penulis: Fitriaty Pangerang, Telp 085240612414, fpangerang@gmail.com

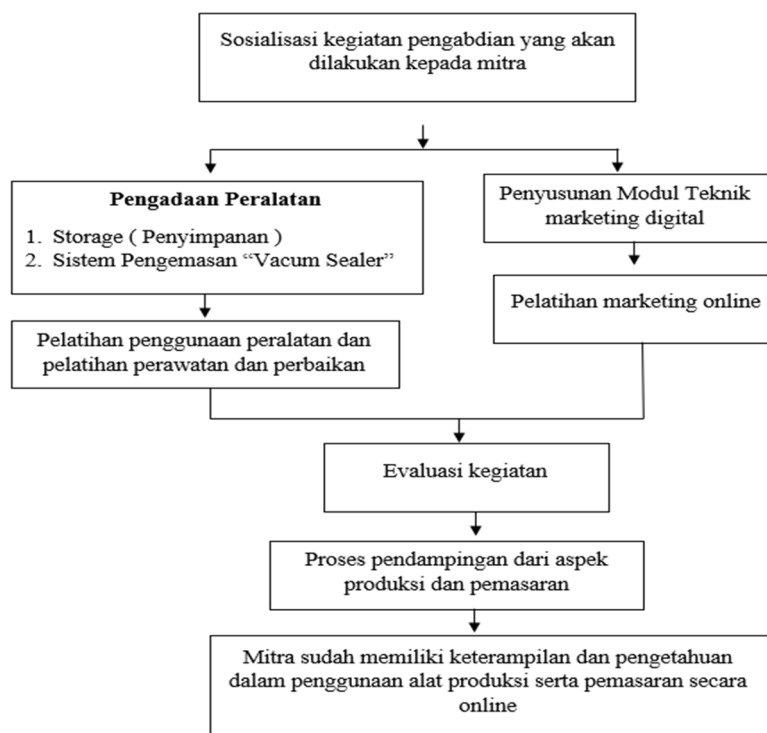
ribu /1000 gram/ 1 ekor dan Rp 60 ribu/ 500 gram / ½ ekor. Omzet penjualan sebesar ± Rp 15 juta perbulan dengan keuntungan bersih sebesar ± Rp 6 juta perbulan. Potensi usaha Nasu Palekko Maraza ini sangat potensial mengingat banyaknya masyarakat yang mengandrungi masakan ini, disamping kandungan protein cukup tinggi ditunjang dengan rasa yang unik[3] . Sistem promosi masih konvensional, yaitu dari mulut ke mulut , promosi di media sosial hanya di grup-grup whatsapp, sehingga masih banyak masyarakat belum mengetahui. Jangkauan pemasarannya masih terbatas di wilayah Gowa dan Makassar. Kondisi manajemen belum tertata dengan baik yang meliputi pembukuan dan laporan keuangan usaha. Pelaku usaha tidak melakukan pencatatan – pencatatan terhadap semua transaksi yang dilakukannya, bahkan seringkali modal usaha tercampur dengan keuangan keluarga. Kondisi ini mengakibatkan tidak tersediannya laporan keuangan secara periodik, sehingga terkadang kerugian dan keuntungan tidak diketahui secara pasti.

Adapun tujuan dan manfaat pengabdian adalah meningkatkan produktivitas, nilai tambah, kualitas “Palekko Maraza” melalui penerapan teknologi inovasi penyimpanan bahan baku *Freezer Box* Daging, adopsi teknologi pengemasan “*Hand Sealer*” serta sistem pembelajaran *marketing online* , meningkatkan pendapatan mitra melalui perbaikan kualitas dan peningkatan produksi “Nasu Palekko Maraza”

2. METODE PELAKSANAAN

Pihak yang terlibat dalam kegiatan PKM adalah Mitra PKM yaitu mitra UKM “Nasu Palekko Maraza”, Tim pelaksana dalam program ini dari Dosen Politeknik Negeri Ujung Pandang, mahasiswa teknik elektro Politeknik Negeri Ujung Pandang sebanyak 2 orang. Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program adalah mitra pengabdian yaitu “Nasu Palekko Maraza” akan terlibat langsung dalam proses kegiatan dan peserta pelatihan *marketing online* dan mendemostrasikan langsung penggunaan mesin *Freezer Box* Daging dan mesin *Hand Sealer* , dipandu dan dilatih oleh tim pelaksana.

Metode yang digunakan adalah metode partisipatif, yaitu keterlibatan mitra sehingga terjadi optimalisasi hasil dan keberlanjutan program pengabdian serta dapat mengembangkan sikap positif serta motivasi mereka untuk menyukseskan program pengabdian ini atas dasar kepentingan bersama dan swadaya, pendampingan kepada mitra “Palekko Maraza” dalam transfer teknologi yang diberikan saat pengabdian, agar mereka dapat mandiri dan mampu mengembangkan ilmunya dalam penerapan usaha kuliner dengan tetap mengedepankan kearifan lokal daerah. Monitoring dan evaluasi, metode ini digunakan untuk memonitoring dan mengevaluasi tingkat keberhasilan dari usaha Palekko Maraza



Gambar 1. Metode Kegiatan Pengabdian

Pada gambar 1 adalah bagan metode kegiatan yang akan dilakukan pada saat pengabdian masyarakat ke mitra kegiatan. Pada metode ini terdapat 4 tahap kegiatan yaitu sosialisai, pengadaan peralatan, demostrasi dan pelatihan marketing online, dengan memberikan pengetahuan tentang pemasaran secara online kepada mitra dan bagaimana mendesain kemasan produk yang menarik. Selain itu pelatihan pemasaran online ini mengajarkan pada mitra untuk memanfaatkan teknologi dan media online seperti WA, Facebook, IG, Youtube dalam memasarkan produk mereka. Metode selanjutnya adalah evaluasi untuk mengukur tingkat keberhasilan kegiatan pengabdian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Persiapan kegiatan

Persiapan kegiatan meliputi sosialisasi dengan mitra membicarakan jadwal kegiatan, materi yang diterapkan kepada mereka, pada program kegiatan ini. Kegiatan ini dihadiri oleh tim pelaksana pengabdian bersama dengan mitra pengabdian. Dalam kegiatan ini, disepakati jadwal dan lokasi pelatihan. Tim pelaksana, meninjau lokasi mitra dan berkoordinasi dengan mitra mengenai jadwal pelatihan, lokasi/ tempat pelatihan dan peralatan pendukung yang dibutuhkan saat pelatihan. Mempersiapkan seluruh kelengkapan yang dipergunakan dalam proses penerapan produk meliputi, alat dan bahan yang akan dipergunakan dalam aplikasi *Freezer Box Daging* dan *Hand Sealer*, modul pelatihan marketing online dan buku manual dari *Freezer Box Daging* dan *Hand Sealer*

3.2. Demostrasi

Kegiatan demostrasi yang dilakukan berupa penggunaan *Freezer Box Daging* dan *Hand Sealer* serta pengenalan bagian-bagian alat, prinsip kerja, mekanisme pengoperasiannya. Pelatihan perawatan perbaikan yang diterapkan meliputi gangguan kerja, kerusakan suku cadang serta cara mengatasinya.



Gambar 2. Demostrasi Penggunaan *Hand sealer* dan *freezer box daging*

Pada gambar 2 dilakukan demostrasi penggunaan *hand sealer* dan *freezer box daging*, untuk mengawetkan makanan. kapasitas 100 liter. Suhu optimal yang dihasilkan mencapai -18 derajat celsius, bisa digunakan untuk membekukan atau frozen food bebek. Fiturnya roda dan keylock pada pintu penutupnya. Dengan peralatan ini, kontinuitas bahan baku dari “nasu palekko” tetap berkelanjutan. Pada sesi ini banyak dilakukan diskusi dengan mitra untuk lebih memberikan pemahaman lebih kepada mereka tentang pemasaran online.

3.3. Pelatihan Pemasaran Marketing Online.

Pelatihan ini mengenai teknik pemasaran online, serta materi ide bisnis kuliner melalui pembentukan “Brand Nasu Palekko Maraza. Mitra juga dilatih memanfaatkan smartphone mereka untuk pemasaran online dengan memanfaatkan media sosial sebagai media pemasaran seperti whatsapp, instagram, Facebook, line dan youtube. Mitra juga diajarkan cara melakukan pemasaran online dengan metode lainnya seperti memanfaatkan marketplace seperti Tokopedia, Shopee, OLX, Lazada dan lainnya.



Gambar 3. Pelatihan Pemasaran Secara Online

Pada gambar 3 adalah pelatihan pemasaran online, materi yang diberikan mulai dari konsep marketing online dan mengetahui produknya dan memahami value produk masing-masing. Mitra dapat memahami tahap-tahapan dan proses dalam marketing online, pentingnya melakukan pemasaran secara online pada kondisi saat ini. Pada sesi ini banyak dilakukan diskusi dengan mitra untuk lebih memberikan pemahaman lebih kepada mereka tentang pemasaran online. Berdasarkan pertanyaan yang diajukan oleh mitra, mereka selama ini belum memahami dengan benar tentang pemasaran secara online. Pada sesi ini mitra diminta untuk menjelaskan bagaimana cara melakukan pemasaran produk, agar dapat dilakukan perbaikan cara mereka melakukan pemasaran terutama pemasaran secara online.



Gambar 4. Penyerahan peralatan secara simbolis ke Mitra UKM Palekko Maraza

Bantuan diberikan langsung oleh tim pengabdian masyarakat PNUP kepada mitra yaitu pemilik UKM Palekko Maraza, bapak Dirman. Bantuan yang diberikan berupa peralatan teknologi produksi yaitu penyimpanan bahan baku Freezer Box Daging berupa storage dengan sistem Sistem *fast cooling* bebas dari CFC sehingga hemat energi dengan spesifikasi, Dimensi 535 mm x 515 mm x 820 mm, Volume 100L, Konsumsi Listrik 95w, Berat 24 kg serta mesin pengepres kemasan plastik *Hand Sealer* dengan spesifikasi, Daya (power) 600 W, Panjang Segel 30 Cm, material besi dan modul pembelajaran marketing online yang dilengkapi cara-cara penggunaan media social (Instagram, facebook) dan juga teknik mengakses marketplace.

3.4. Evaluasi

Proses Pendampingan dalam alih teknologi kepada mitra, dimana mitra akan didampingi secara berkala untuk melihat keberhasilan dari pengabdian ini. Adapun evaluasi keberhasilan pengabdian dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 1 . Capaian serta indikator capaian terhadap penerapan Teknologi ke masyarakat

No	Rencana capaian	Indikator Capaian
3.	Penerapan teknologi tepat guna	Mitra telah menguasai cara pemakaian, teknologi, cara perawatan dan perbaikan serta suku cadang dari TTG : 1. Freezer Box Daging 2. Hand Sealer
4.	Memberikan nilai tambah secara ekonomis	Produksi dan kualitas Nasu Palekko Maraza meningkat sehingga pendapatan mitra juga meningkat
5.	Memberikan nilai tambah secara social	Mengurangi pengangguran dengan perekrutan karyawan seiring dengan peningkatan produksi Palekko Maraza

Dari tabel evaluasi terlihat bahwa, pengabdian kepada mitra yaitu UKM Palekko Maraza membawa dampak yang positif terhadap perkembangan usaha mitra, hal tersebut ditunjukkan dengan adanya peningkatan penjualan, serta mitra telah merekrut karyawan secara part time untuk membantu dalam memenuhi kebutuhan dan permintaan pelanggan nasu Palekko yang semakin meningkat tersebut.

4. KESIMPULAN

Pelatihan berjalan dengan baik dan peserta pelatihan sangat bersemangat untuk meningkatkan pengetahuan tentang perencanaan usaha yang berkaitan dengan manajemen usaha dan pemasaran online demi pengembangan dan kelangsungan hidup usahanya.. Dalam upaya mempertahankan usaha, para peserta akan melakukan perbaikan dalam hal pengelolaan usaha dengan menerapkan prinsip manajemen yang baik 2. Demi terbukanya pasar yang lebih luas maka peserta akan mengusahakan untuk lebih kreatif dalam melakukan pemasaran online dengan memanfaatkan, berbagai media sosial yang ada serta, membuat produk yang berbeda dan belum banyak di pasaran, serta akan lebih konsisten terhadap kualitas produk yang mereka hasilkan selain itu juga akan mengembangkan pemasaran dengan strategi e-commerce.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada

1. Direktur Politeknik Negeri Ujung Pandang, bapak Prof. Ir. Muhammad Anshar, Ph. D.
 2. Ketua P3M PNUP, bapak Dr. Ir. Firman, M.T dan Sekertaris P3M, Ibu Nahlah, S.Si., M.Si
 3. Ketua Jurusan Teknik Elektro, Ahmad Rizal Sultan, S.T., M.,Ph.D.
 4. Korps Teknik Elektronika, Ibu Kartika Dewi, ST.,MT, serta seluruh teman sejawat PNUP
- Atas segala bantuan hingga pengabdian ini dapat terlaksana

6. DAFTAR RUJUKAN

- [1] http://www.kmb Sulsel.net/index.php?option=com_content&view=article&id=386. Diakses tanggal 26 April 2022
- [2] <http://eprints.unm.ac.id/17129/1/ARTIKEL.pdf> diakses pada tanggal 27 April 2022
- [3] <http://repositori.kemdikbud.go.id/15854/1/Kuliner%20tradisional%20pada%20upacara%20adat%20sul%20sel.pdf> diakses 27 April 2022