

PENGOLAHAN DAGING AYAM FROZEN SEBAGAI PENINGKATAN PEMASARAN AYAM POTONG

Frozen Chicken Meat Processing As An Improvement Of Chicken Marketing

Tjipto Sajekti*, Dedi Supiyadi, Arie Hendra Saputro

Program Studi Akuntansi dan Manajemen Universitas Indonesia Membangun

Soekarno-Hatta St No.448, Batununggal, Bandung Kidul, Bandung City, West Java 40266

*Alamat korespondensi: tjipto.sajekti@inaba.ac.id

(Tanggal Submission: 11 Mei 2022, Tanggal Accepted : 27 Juni 2022)



Kata Kunci :

*Ayam Potong,
Daging Ayam,
Frozen Food,
Laporan
Keuangan*

Abstrak :

Permasalahan yang terjadi adalah persediaan ayam potong banyak yang tidak terjual dan dijual dengan harga yang rendah. Solusi dari permasalahan tersebut adalah dengan memberikan diferensiasi produk berupa produk frozen food dengan inovasi produk yang telah dimasak matang siap saji dengan tambahan bumbu instan seperti sambal dan lainnya. Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk mendampingi, memberikan pelatihan dan memberikan bimbingan pada UMKM Ayam Sapi.Com dalam meningkatkan kapasitas produksi dan pemasaran skala nasional. Dengan pendampingan dan pelatihan kepada mitra diharapkan kondisi mitra dapat bertahan dan lebih mengembangkan usaha bisnis. Metode yang yang dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh AyamSapi.com sebagai mitra adalah sebagai berikut: 1) Pengolahan daging ayam potong dengan teknologi frozen food, 2) membuat laporan keuangan sederhana. Pengembangan bisnis perlu adanya inovasi produk sebagai varian baru. Inovasi membantu mitra dalam bertahan dan mengembangkan produk. Hasil kegiatan yang dapat dihasilkan dari kegiatan pengabdian ini adalah mitra dapat berinovasi dalam membuat produk frozen food. Adanya adanya inovasi produk akan membantu mitra untuk bertahan dari krisis dan pandemic covid 19. Frozen food merupakan bentuk inovasi produk untuk dapat memberikan nilai tambah dan mengurangi bahan baku membusuk, sehingga bahan baku ayam potong tidak terbuang dengan percuma. Hasil kegiatan lainnya adalah mitra dapat menyusun laporan keuangan sesuai standar akuntansi keuangan membantu mitra dalam melacak dan memonitoring langsung pemasukan dan pengeluaran yang sudah dilakukan oleh mitra. Dengan adanya frozen food menjadikan salah satu produk yang dapat menambah nilai jual mitra sehingga mitra terhindar dari kerugian.

Key word :

*Broilers,
Chicken meat,*

Abstract :

The problem that occurs is that there are many unsold chicken stocks and are sold at low prices. The solution to this problem is to provide product



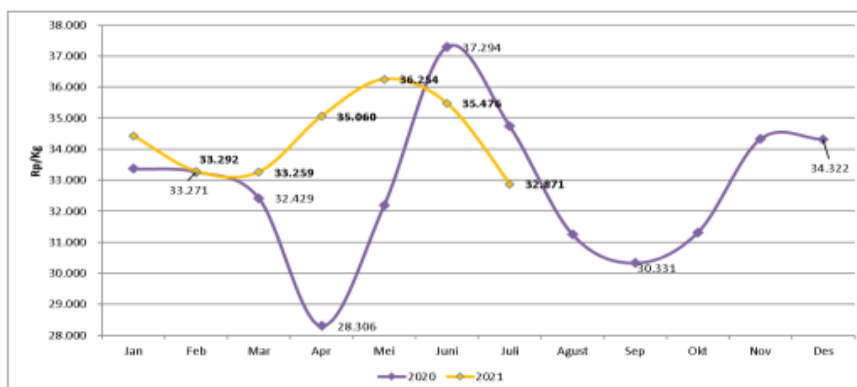
differentiation in the form of frozen food products with product innovations that have been cooked ready to serve with the addition of instant spices such as chili sauce and others. This Community Service (PKM) aims to assist, provide training and provide guidance to UKM Ayam Sapi.Com in increasing production and marketing capacity on a national scale. With mentoring and training for partners, it is hoped that the conditions for partners can survive and further develop their business businesses. The methods achieved to overcome the problems faced by AyamSapi.com as partners are as follows: 1) Processing of chicken meat with frozen food technology, 2) making simple financial reports. Business development requires product innovation as a new variant. Innovation helps partners survive and develop products. The results of the activities that can be generated from this service activity are partners can innovate in making frozen food products. The existence of product innovation will help partners to survive the crisis and the covid 19 pandemic. Frozen food is a form of product innovation to be able to provide added value and reduce rotting raw materials, so that raw chicken pieces are not wasted. The result of other activities is that partners can compile financial reports according to financial accounting standards, assist partners in tracking and directly monitoring the income and expenses that have been made by partners. With frozen food, it is one of the products that can increase the selling value of partners so that partners avoid losses.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Sajekti, T., Supiyadi, D., & Saputro, A. H. (2022). Pengolahan Daging Ayam Frozen Sebagai Peningkatan Pemasaran Ayam Potong. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 747-758. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v9i2.591>

PENDAHULUAN

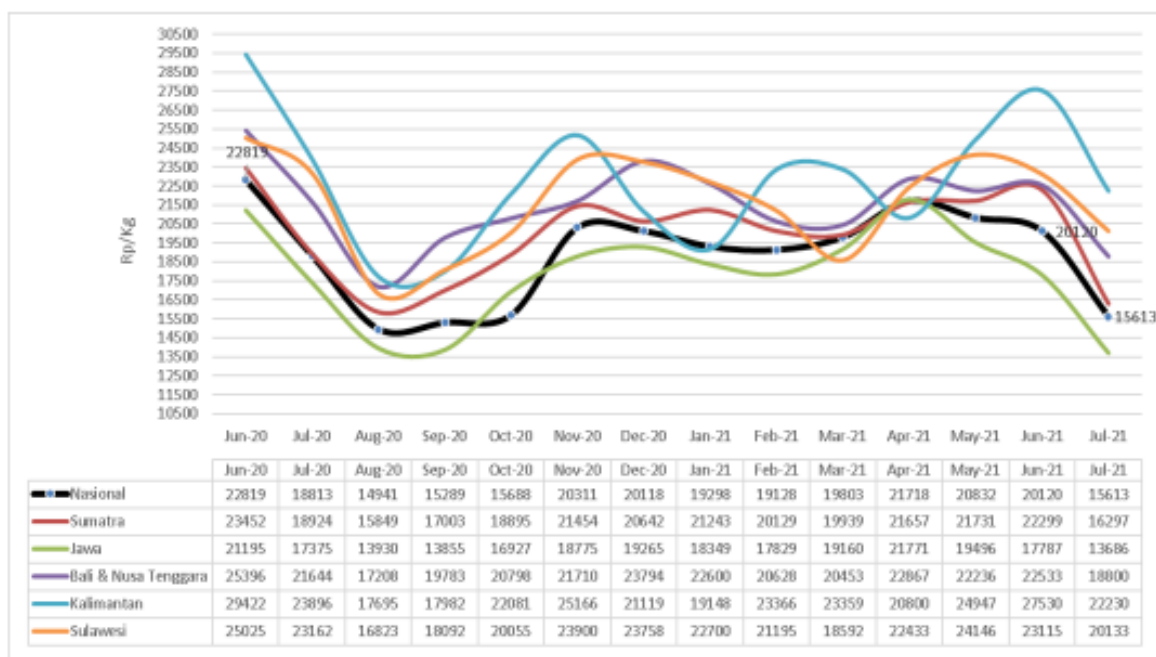
Penyebaran Covid-19 menimbulkan dampak negatif terhadap perekonomian dunia, *International Monetary Fund* (IMF) memproyeksikan ekonomi global tumbuh negatif di angka 3%, hal ini berdampak terhadap perekonomian Indonesia, pertumbuhan ekonomi Indonesia pada triwulan I 2021 tercatat masih tumbuh di zona negatif, dalam laporan Badan Pusat Statistik (BPS), tercatat perekonomian Indonesia tumbuh -0,74% secara tahunan (*year on year/yoY*). Sampai tahun 2021 Covid-19 di Indonesia berdampak negatif terhadap berbagai sektor, berdasarkan data BPS lapangan usaha sektor perdagangan masih mengalami pertumbuhan negatif -1,23%, demikian juga dengan perdagangan ayam potong. Permintaan daging ayam diakui peternak mengalami penurunan di tengah pembatasan sosial imbas wabah virus corona. Di sisi lain, *over supply* produksi ayam dalam negeri masih terjadi, situasi itu berakibat pada harga ayam di tingkat peternak terus tertekan dan menimbulkan kerugian.



Grafik 1. Perkembangan Harga Ayam Potong (SP2KP Kemendag, 2021)

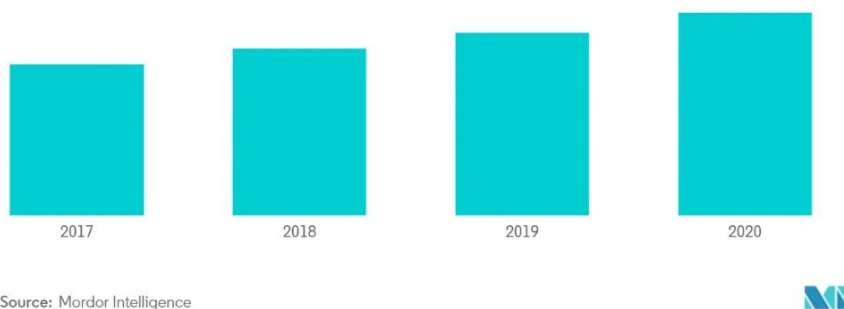
Harga daging ayam broiler di pasar dalam negeri bulan Juli 2021 adalah sebesar Rp 32.871/kg, mengalami penurunan harga sebesar 7,34% dibandingkan bulan Juni 2021 sebesar Rp 35.476/kg. Jika dibandingkan dengan harga bulan Juli 2020 sebesar Rp 34.749/kg, harga daging ayam broiler mengalami penurunan 5,40%. Tingkat harga daging ayam broiler ini merupakan harga yang wajar karena berada dibawah harga acuan di tingkat konsumen yang berlaku yaitu sebesar Rp 35.000/kg.

Harga daging ayam di tingkat peternak, secara nasional adalah sebesar Rp 15.613/kg mengalami penurunan sebesar 22,40% dibandingkan dengan harga bulan lalu sebesar 20.832/kg, tingkat harga kembali jatuh dan berada dibawah batas bawah harga acuan daging ayam ras di tingkat peternak yang berlaku yaitu sebesar Rp 19.000 - Rp 21000/kg sebagaimana tercantum dalam Permendag No.7 Tahun 2020 Tentang Harga Acuan Pembelian di Tingkat Petani dan Harga Acuan Penjualan di Tingkat Konsumen. Penurunan harga tersebut cenderung kebijakan Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM) ikut memberikan andil dalam menahan tingkat konsumsi daging ayam ras di masyarakat, faktor lain di sebabkan oleh penurunan daya beli masyarakat yang terkena PHK berimbas langsung dirasakan penjual daging ayam potong yang mengalami kerugian.



Grafik 2. Perkembangan Harga Ayam Potong Tingkat Peternak (SP2KP Kemendag, 2021)

Menghadapi pandemic covid-19 dibutuhkan inovasi produk yang dapat memperluas pangsa pasar dan wilayah pemasaran dengan mengolah daging ayam potong mentah menjadi *frozen food* siap saji. Inovasi Produk *frozen food* ini merupakan produk makanan yang telah dimasak dengan bumbu-bumbu khusus yang berbeda dengan produk yang ada dipasaran, dikemas dalam plastik kedap udara dan disimpan dalam freezer supaya tahan lama. Pangsa pasar dan wilayah pemasaran *frozen food* ini masih sangat terbuka dan terus berkembang.



Grafik 3. Trend Market *Frozen Food*

Peluang yang sangat terbuka dalam meningkatkan nilai tambah bagi Mitra penjual ayam potong agar stok ayam yang tak terjual dapat diolah menjadi hidangan makanan siap saji bagi konsumen. Dalam era normal baru, pengabdian masyarakat akan mendorong Mitra AyamSapi.Com untuk inovasi produk, memperluas pangsa pasar dan wilayah pemasaran melalui *platform digital*, meningkatkan kapasitas penjualan serta memberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan daging ayam potong menjadi *frozen food* siap saji dan pelatihan penyusunan Laporan Keuangan sesuai Standar Akuntansi Keuangan (PSAK).



Gambar 1. Produk AyamSapi.com

Permasalahan yang dihadapi mitra adalah apabila harga ayam sedang turun ataupun stok ayam melimpah dan tidak dapat terjual habis maka mitra akan rugi. Berdasarkan hal ini diperlukan diferensiasi produk untuk dapat mengurangi kerugian akibat tidak terjualnya ayam potong mentah sebagai aktivitas bisnis utama mitra. Diferensiasi produk yang dapat dilakukan adalah dengan membuat *frozen food* siap saji yang terbuat dari daging ayam. Dengan mengolah daging ayam potong mentah menjadi *Frozen Food* diharapkan pada masa yang akan datang mitra memiliki bisnis tambahan yang dapat membantu permasalahan mitra saat harga ayam turun atau stok ayam sedang melimpah. Sampai saat ini Mitra masih menjual daging ayam potong mentah dengan pangsa pasar terbatas yaitu daerah Bandung Raya.

Teknologi Pembekuan Makanan (*Frozen Food Technology*) dapat menjadi solusi dalam memperpanjang umur simpan produk. *Frozen Food Technology* merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air, (Evans, 2008; Sasongko *et al.*, 2016). Menurunnya temperatur dan meminimalisir kadar air akan menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas enzim di dalam produk makanan, sehingga makanan menjadi lebih awet dan tidak mudah membusuk. Keunggulan teknik pembekuan makanan adalah terjaminnya kualitas makanan karena nilai nutrisi tetap terjaga dan untuk menjaga kualitas serta menjaga *hygienis product* diperlukan *plastic sealer* untuk menutup kemasan plastik dan mesin *vacum* untuk membuat kemasan kedap udara.

Sampai saat ini Mitra masih menjadi pedagang dengan menjual daging ayam potong mentah. Diharapkan dengan adanya pengabdian masyarakat dari Universitas INABA dapat membantu mitra mengubah aktivitas bisnis dari pedagang ayam potong mentah menjadi produsen *Frozen Food*.



Gambar 2. Peralatan Produksi & Logo Produk Mitra

Masalah selanjutnya adalah laporan keuangan yang belum sesuai dengan Standar Akuntansi Keuangan. Hal ini menyebabkan Mitra kesulitan untuk monitoring dan mengontrol arus kas masuk dan keluar serta mengetahui laba atau rugi dari aktivitas bisnisnya. Sebagai pedagang daging ayam potong mentah, mitra menjual barang dagangannya secara tunai, sedangkan sebagai produsen *Frozen Food* siap saji Mitra menjual barang produksinya secara tunai dan kredit. Karena transaksi pejualannya lebih kompleks dibutuhkan laporan keuangan yang sesuai dengan Standar Akuntansi Keuangan supaya mudah dimonitoring dan diketahui laba atau rugi secara periodik. Berdasarkan deskripsi permasalahan mitra yang diuraikan di atas dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Permasalahan Mitra

No	Permasalahan Mitra	Keterangan
1.	Belum memiliki alat pendingin untuk bahan baku/mentah dan produk jadi	Alat yang dibutuhkan adalah alat pendingin/freezer (supaya bahan baku/bahan mentah dan barang hasil produksi dapat tahan lama)
2.	Menjual satu Produk yaitu daging ayam potong mentah	Aktivitas Bisnis hanya satu yaitu menjual daging ayam potong mentah.
3.	Laporan Keuangan	Belum sesuai dengan Standar Akuntansi Keuangan Indonesia

METODE KEGIATAN

Mitra pada Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini adalah AyamSapi.com yaitu Mitra yang bergerak di bidang ekonomi produktif. Mitra AyamSapi.com adalah UMKM yang bergerak dalam bidang olahan daging ayam dengan segmen pasar kelas menengah sampai kelas atas dengan rentang usia 10-65 tahun, area pemasaran Kota Bandung dan sekitarnya. Mitra Ayamsapi.com beralamat di Jl. Wedana No.150 Jayagiri Lembang, jarak mitra dengan Universitas INABA ± 50 Km.

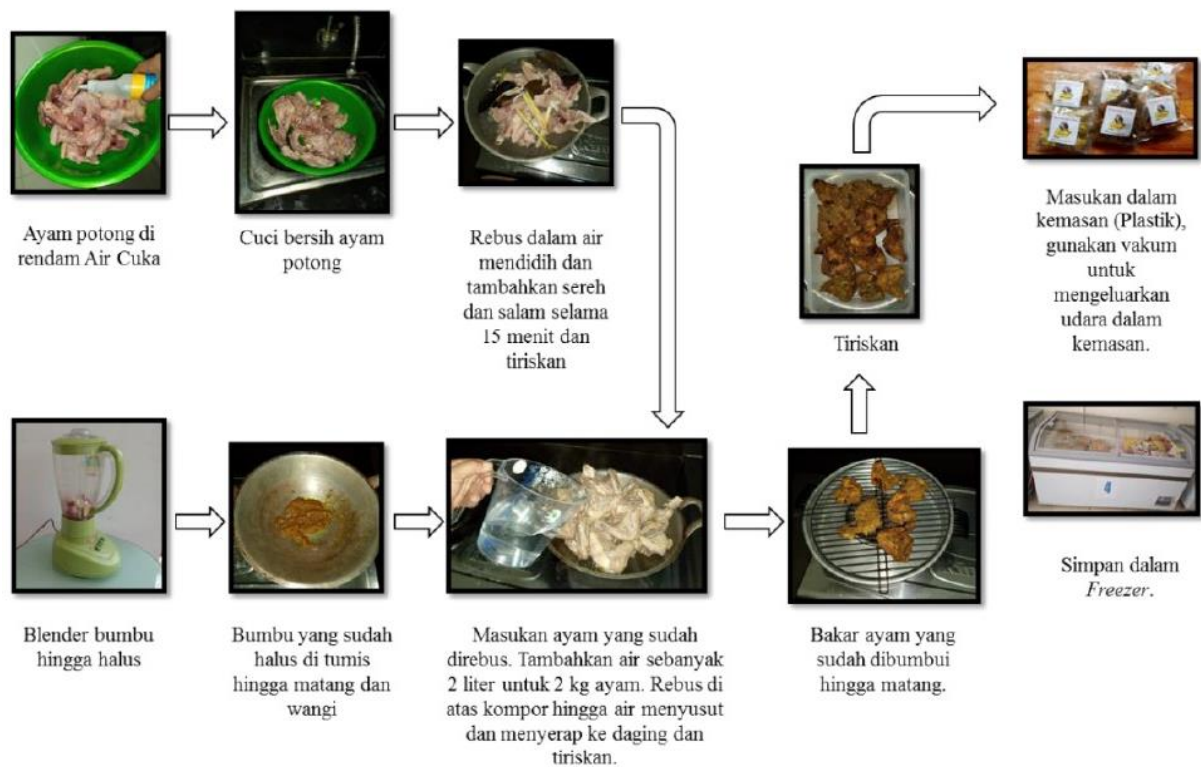
Seperti yang sudah diuraikan dalam permasalahan pada bagian awal proposal ini bahwa permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu aspek produksi dan aspek manajemen usaha. Dalam pelaksanaan kegiatan PKM ini, tim terlebih dahulu menyusun rencana kerja yang akan dilakukan selama kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini berjalan. Metode pelaksanaan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini yaitu dalam bentuk kegiatan pelatihan/*workshop* serta pendampingan kepada mitra sebagai berikut: Pelatihan/*Workshop* Produksi *Frozen Food*, Pelatihan

Manajemen Usaha yang terdiri dari: pelatihan sistem informasi persediaan, pelatihan sistem harga pokok penjualan dan pelatihan pembuatan laporan keuangan (Rohim & Kurniawan, 2017). Metode dan tahapan dalam penerapan *frozen food technology* kepada mitra AyamSapi.Com yaitu: Identifikasi Kebutuhan, Implementasi *frozen food technology* kepada mitra AyamSapi.Com, ditampilkan pada tabel berikut:

Tabel 2. Tahapan Penerapan Implementasi Kepada Mitra

No	Aktivitas	Luaran
1	Pelatihan pengolahan daging ayam <i>frozen food</i>	<i>frozen food</i> (ayam yang telah dimasak dan pembuatan bumbu bumbu instan siap saji)
2	Pelatihan manajemen usaha	Laporan keuangan Sesuai Standar Akuntansi Keuangan Indonesia
3	Monitoring internal dari Institusi	Monitoring dan evaluasi serta visitasi
4	Administrasi internal institusi	Monitoring dan evaluasi
5	Evaluasi mandiri oleh internal institusi	Monitoring dan evaluasi

Selama pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini pengabdiberkoordinasi dengan mitra agar mitra memahami dan dapat mengimplementasikan hasil transfer teknologi melalui pelatihan dan pendampingan yang dilakukan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat (PKM). Tahapan kegiatan PKM adalah sebagai berikut: (1) Tahap persiapan, pada tahap persiapan tim melakukan koordinasi dengan mitra AyamSapi.com, kemudian menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan selama PKM termasuk membuat resep bumbu untuk produk *frozen food* siap saji, menyiapkan materi pelatihan Produksi *Frozen Food* dan Pelatihan Laporan Keuangan Sederhana Sesuai Standar Akuntansi Keuangan untuk mitra. (2) Tahap pelaksanaan, pada tahap ini tim PKM melaksanakan kegiatan pelatihan dan pendampingan kepada mitra, pelatihan dan pendampingan dilaksanakan sesuai dengan rencana kegiatan PKM ini. Pelatihan pada mitra dilakukan secara bertahap, tahap pertama yaitu pelatihan proses produksi *frozen food*, kemudian dilanjutkan dengan pelatihan membuat laporan keuangan sesuai Standar Akuntansi Keuangan dan Pada saat pelaksanaan kegiatan pelatihan/*workshop* didampingi oleh mahasiswa. Tahapan pertama adalah pelatihan proses produksi *frozen food*, setiap tahapannya akan di bimbing dari tahap awal sampai ke tahap akhir (membekukan makanan). Rincian tahapan dalam membuat *frozen food* di paparkan pada gambar di bawah ini;

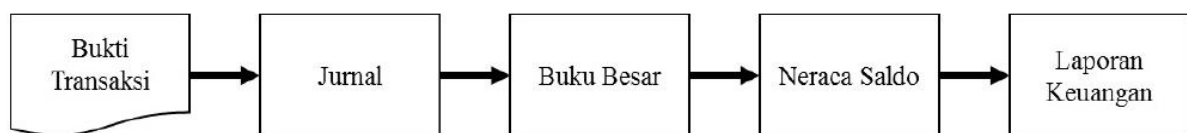


Gambar 3 Tahapan Proses Membuat *Frozen Food*

Berdasarkan gambar 3 memberikan informasi bahwa; (1) ayam potong di rendam dengan menggunakan air cuka, (2) Langkah selanjutnya cuci bersih ayam potong, (3) Rebus dalam air mendidih dan tambahkan sereh dan salam selama 15 menit dan tiriskan, (4) Masukkan ayam yang sudah direbus. Tambahkan air sebanyak 2 liter untuk 2Kg ayam. Rebus di atas kompor hingga air menyusut dan menyerap ke daging dan tiriskan, (5) bakar ayam yang sudah di bumbu hingga matang setelah itu tiriskan, (6) masukan ke dalam kemasan plastic, gunakan vacum untuk mengeluarkan udara dalam kemasan, (9) terakhir simpan dalam *freezer*. Dengan adanya tahapan ini membantu mitra dalam membuat *frozen food*. Sehingga persediaan daging yang tidak habis terjual, bisa dimanfaatkan dengan memanfaatkan proses *frozen food* sebagai nilai tambah dalam melangsungkan bisnis jual beli daging.

Setelah melakukan pendampingan terhadap mitra melalui pelatihan pembuatan *frozen food*, maka Langkah selanjutnya adalah dengan memberikan pelatihan laporan keuangan dengan memanfaatkan akuntansi sederhana. Diharapkan dengan adanya pendampingan dalam Menyusun laporan keuangan dengan akuntansi sederhana, membantu mitra dalam membuat laporan keuangan dengan lebih rapih dan memudahkan mitra dalam mengelola keuangan dengan baik. Mengingat bahwa dalam transaksi mitra begitu banyak transaksi dengan menggunakan transaksi debit dan kredit, dengan demikian perlu pencatatan keuangan yang dapat mendukung kegiatan bisnis mitra.

Berikut adalah Langkah Langkah dalam membuat laporan keuangan dengan menggunakan akuntansi sederhana.



Gambar 4 Langkah Praktis Laporan Keuangan Sederhana

Berdasarkan gambar 5 di atas dapat memberikan informasi bahwa dalam tahapan membuat laporan keuangan sederhana adalah (1) Bukti transaksi (2) Jurnal), (3) Buku besar, (4) Neraca saldo, (5) Laporan keuangan. Dalam membuat laporan keuangan sederhana yang perlu diperhatikan adalah neraca, laporan rugi laba, dan laporan arus kas. Laporan keuangan ini diperlukan agar mitra mengetahui keuntungan dari usaha, harta dan kewajiban bertambah atau berkurang dan persediaan uang kas/bank yang bisa di gunakan untuk memproduksi *Frozen Food* yang mampu untuk menambah asset/harta. Pengabdian Masyarakat membuat modul yang bisa digunakan untuk bahan pembelajaran dan pelatihan sesuai kebutuhan mitra dalam menyusun laporan keuangan sederhana sesuai Standar Akuntansi Keuangan. Berikut ini adalah tampilan modul untuk pelatihan dalam membuat laporan keuangan sederhana, sedangkan modul lengkapnya ditampilkan pada lampiran.



Gambar 5 Cover Modul Membuat laporan Keuangan Sederhana

(3) Tahap evaluasi dan pelaporan, pada tahap ini tim PKM melakukan evaluasi terhadap pelaksanaan program berdasarkan atas capaian tujuan yang direncanakan, pelaksanaan yang telah dikerjakan, pengembangan program serta terealisasinya jenis kegiatan dan luaran yang telah direncanakan. Tahap selanjutnya merupakan tahap akhir dalam PKM yaitu menyusun laporan pertanggung jawaban sesuai dengan rencana PKM yang tercantum dalam proposal PKM tahun 2021, serta memberikan bukti luaran PKM yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari permasalahan mitra yang sudah diuraikan diatas maka solusi permasalahan mitra adalah Memberikan pelatihan dan pendampingan selama 6 bulan dalam membuat produk *frozen food* siap saji dengan berbagai varian rasa dari daging ayam potong. Memberikan pelatihan dan pendampingan selama 6 bulan dalam menyusun laporan keuangan sesuai Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK). Dan yang terakhir adalah Rencana penerapan usulan solusi kepada mitra Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dalam usulan kegiatan ini tertera pada Tabel 4.

Tabel 4 Rencana Capaian Serta Indikator Capaian Penerapan Teknologi

Ruang Lingkup	Solusi	Teknis Pengerjaan	Target Capaian	Indikator Capaian
Produksi dan penjualan	Produksidan penjualan <i>frozen food</i> siap saji	Pelatihan produksi <i>frozen food</i> siap saji	Produksi dan penjualan hasil olahan <i>frozen food</i> siap saji	Penjualan <i>frozen food</i> siap saji yang tahan lama sehingga bisa dipasarkan secara Nasional.
Manajemen usaha dan pemberdayaan untuk mitra	Pelatihan manajemen usaha	Pelatihan membuat laporan keuangan sederhana sesuai Standar Akuntansi Keuangan untuk mitra	Mitra mampu menyusun laporan keuangan sesuai Standar Akuntansi Keuangan	Tesusunnya Laporan Keuangan: Laporan Arus Kas, Laporan Rugi Laba dan Laporan Neraca

Tim PKM terdiri dari pakar di bidang Manajemen dan Akuntansi yang relevan dengan permasalahan mitra. Tim PKM ini adalah dosen Program Studi Manajemen dan Program Studi Akuntansi. Tim pengusul PKM memiliki latar belakang yang relevan dengan PKM serta didukung oleh latar belakang penelitian dalam bidang Akuntansi dan Manajemen (SDM dan Keuangan) yang relevan dengan permasalahan mitra AyamSapi.Com saat ini. Ketua pengusul memiliki latar belakang penelitian yang memadai. Oleh karena itu, PKM dengan latar belakang penelitian ketua dan tim PKM ini, pengusul fokus pada pemberian solusi baik dari aspek produksi maupun aspek manajemen usaha sehingga dengan PKM ini dapat membuat laporan akuntansi keuangan sesuai dengan standar dan memiliki diferensiasi produk melalui *frozen food*.

Laporan keuangan menjadi salah satu bagian penting dalam menjalankan aktivitas bisnis. Hal ini di kuatkan oleh Kasmir (2013), "Laporan keuangan merupakan laporan yang dapat menggambarkan kondisi keuangan pada suatu perusahaan yang terjadi saat ini atau periode yang akan datang". Fahmi (2012), tujuan dari pembuatan laporan keuangan adalah agar dapat memberikan informasi pada pihak yang memiliki kepentingan mengenai kondisi suatu perusahaan yang dinilai dari sudut angka dengan penilaian dalam satuan moneter. Berdasarkan pendapat ahli di atas berkenaan dengan laporan keuangan maka dapat disimpulkan bahwa laporan keuangan memiliki peranan penting untuk dapat melihat aktivitas arus kas, mengontrol dan mengevaluasi keuangan.

Fokus utama demi mensukseskan program PKM ini adalah dengan menerapkan pelatihan. Mengingat pelatihan berperan penting dalam terlaksanan strategi yang telah direncanakan agar mitra dapat mengolah Frozen food. Hal ini sejalan dengan pendapat dari Rivai dan Sagala (2011) yang menyatakan bahwa pelatihan adalah proses secara sistematis mengubah tingkah laku pegawai untuk mencapai tujuan organisasi. Pelatihan berkaitan dengan keahlian dan kemampuan pegawai untuk melaksanakan pekerjaan saat ini.

Pelatihan menjadi salah satu cara agar mitra bisa mencapai strategi yang telah di tetapkan sebelumnya. Dengan adanya pelatihan membantu mitra meningkatkan SDM menjadi lebih perhatian terhadap inovasi yang akan dijalankan (Suparno, 2015). Hal ini sejalan dengan Widodo (2015) yang menyatakan bahwa pelatihan merupakan serangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional di bidangnya. Pelatihan adalah proses pembelajaran yang memungkinkan pegawai melaksanakan pekerjaan yang sekarang sesuai dengan standar.

Pelatihan memiliki tujuan untuk dapat membantu mitra dalam mensukseskan dan menjalankan inovasi yang telah direncanakan. yaitu pengolahan daging frozen food. hal ini sejalan

dengan pendapat dari Sutrisno (2019) yang menyatakan bahwa pelatihan ditujukan untuk melengkapi keterampilan dalam melakukan pekerjaan, serta mampu menggunakan peralatan kerja dengan tepat. Dan untuk proses pelatihan dilakukan mengungkap pendapat dari Hasibuan (2016) bahwa dalam hal yang perlu diperhatikan dalam pelatihan adalah Teaching Skills, Communication Skills, Personality Authority, Social Skills, Technical Competent dan Stabilitas Emosi. Peranan dari pelatihan di kuatkan pula oleh Gary & Angelica (2015), mengemukakan bahwa Pelatihan merupakan proses mengajarkan pegawai baru atau yang ada sekarang, keterampilan dasar yang mereka butuhkan untuk menjalankan pekerjaan mereka. Pelatihan merupakan salah satu usaha dalam meningkatkan mutu sumber daya manusia dalam dunia kerja (Marwansyah, 2016). Pegawai baik yang baru atau pun yang sudah bekerja perlu mengikuti pelatihan.

Berdasarkan permasalahan mitra yang telah disampaikan pada analisis situasi mitra dan bukti nyata di lapangan, maka dengan adanya pelatihan dan pengembangan inovasi produk membawa dampak yang positif terhadap mitra. Salah satu dampak yang cukup terlihat adalah adanya varian produk baru yang dapat menjadikan nilai tambah untuk keberlangsungan usaha. Dengan adanya inovasi produk ini diharapkan semakin bertahan terhadap situasi dan kondisi pasca covid. Melihat kondisi dan situasi mitra maka hasil luarannya sudah bisa membuat produk baru dengan diferensiasi produk sebelumnya. Diketahui bahwa produk unggulan mitra adalah daging mentah yang belum mengalami proses pengolahan. Dengan adanya inovasi produk, diharapkan produk bahan baku bisa menjadi daging olahan yang siap untuk di konsumsi sehingga menjadikan mitra memiliki alternatif lain ketika harga daging murah ataupun tidak terjual dan busuk.

Dalam Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini mitra dibina bagaimana daging ayam menjadi produk yang memiliki *value added* dan nilai jual yang tinggi, hasil inovasi daging ayam mentah menghasil inovasi produk seperti ayam bakar bacem, ayam bakar ha ha, dan ayam rendang yang memiliki inovasi purnarupa pada bumbu yang dipergunakan, hasil inovasi tersebut kemudian dikemas sedemikian rupa menjadi produk unggulan baru yaitu *frozen food*, yang ini bisa tahan hingga 7 bulan dan dapat dipasarkan dalam jangkauan yang lebih luas.



Gambar 6. Varian Produk Frozen Food

Berdasarkan gambar di atas, maka dapat memberikan ilustrasi terkait dengan hasil dari produk frozen yang telah dihangatkan. Produk ini bisa siap untuk disantap. Kemasan produk sebelum di hidangkan dibuat dan dikemas menggunakan plastic anti udara dan direkatkan kuat sehingga dapat lebih tahan lama.



Gambar 7 Pengemasan *Frozen Food*

Berdasarkan gambar di atas memberikan informasi berkenaan dengan pengemasan frozen food sebelum disajikan dan dihangatkan. Untuk meningkatkan daya saing dalam mengelola usaha, pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini, mitra diberikan pelatihan dalam membuat *frozen food* dan pelatihan dalam membuat laporan keuangan.

Inovasi memegang peranan penting dalam terciptanya suatu perubahan. Hal ini sejalan dengan pendapat dari Drucker (2012), yang menyatakan bahwa Inovasi adalah alat spesifik bagi perusahaan, dimana dengan inovasi dapat mengeksplorasi atau memanfaatkan perubahan yang terjadi sebagai sebuah kesempatan untuk menjalankan suatu bisnis yang berbeda. Hal ini dapat dipresentasikan sebagai sebuah disiplin, pembelajaran, dan dipraktikkan.

Inovasi yang diusung lebih kearah produk dan layanan baru, hal ini sejalan dengan pendapat dari Susanto (2010) menyatakan bahwa tipe-tipe inovasi adalah (1) Inovasi Produk yang meliputi produk ataupun layanan baru. (2) Proses inovasi mencakup produksi ataupun metode delivery. (3) Inovasi dari supply chain dimana inovasi mentransformasikan sumber dari input produk dari pasar dan delivery dari output produk ke konsumen. Dan (4) Inovasi pemasaran dimana hasilnya terlihat dalam evolusi metode baru marketing, dengan perangkat, tambahan dalam desain produk, kemasan, promosi dan harga, dan sebagainya

Inovasi membawa dampak yang positif dalam membangun suatu bisnis. Inovasi tidak berbicara terhadap produk saja namun terhadap anggaran dan keuangan. Hal ini sejalan dengan tujuan tim pengabdian untuk memberi bimbingan dan pendampingan terhadap mitra dalam membuat laporan keuangan sesuai dengan standar akuntansi keuangan. Tujuan inovasi dikuatkan pula oleh Menurut Makmur dan Thahier (2015) yang menyatakan bahwa Perspektif anggaran atau financial, yaitu (1) senantiasa mencari inovasi untuk menemukan cara baru dalam menggunakan anggaran yang relatif kecil, tetapi mendapatkan hasil yang banyak. (2) Perspektif pelanggan, yaitu semua elemen dalam perusahaan senantiasa berinovasi mencari pelanggan yang banyak dan memberika layanan yang terbaik. (3) Perspektif pengelolaan bisnis internal, yaitu secara realita bahwa setiap unsur manajemen harus memiliki inovasi untuk menciptakan suasana kondusif internal perusahaan. Dan (4) Perspektif pertumbuhan atau perluasan bidang usaha.

Kebutuhan mitra akan pengembangan inovasi produk dapat lebih mudah direalisasikan mengingat peran dari mitra yang mengenal bahan baku dan pembimbingan dari TIM untuk mengarahkan serta membimbing bahan baku menjadi bahan olahan yang siap dikonsumsi, hal ini membantu mitra untuk bisa terhindar dari kerugian. Hasil inovasi produk ini akan tim masukan ke jurnal sebagai salah satu sumbangsih TIM untuk dapat dipraktikkan dan di implemantasikan ke pelaku usaha lainnya yang mengandalkan bahan baku sebagai produk unggulannya. Kendala Pelaksanaan Pengabdian adalah Kesulitan dalam pembimbingan laporan keuangan (perlu adaptasi). Dan Keterbatasan Alat Pendingin.

KESIMPULAN DAN SARAN

Setelah mengamati dan berdiskusi dengan Mitra dan sesuai kompetensi pengabdian masyarakat maka ditentukan persoalan dari mitra adalah Rata-rata UMKM pedagang daging ayam potong mentah termasuk Mitra tidak memiliki kompetensi dalam mengolah daging ayam potong mentah menjadi produk *frozeen food*, kemampuan memasarkan produk dengan jangkauan yang lebih luas, kesulitan menjual saat pasokan melimpah dan menyusun laporan keuangan sesuai Standar Akuntansi Keuangan (PSAK). Mitra belum memiliki peralatan pendingin/*freezer* untuk mendukung inovasi produk *frozen food* sehingga diperlukan investasi alat pendingin/*freezer*, belum didukung oleh sumberdaya manusia yang kompeten untuk mengolah daging ayam potong mentah menjadi *frozen food* dan belum ada sumberdaya manusia yang kompeten dalam penyusunan laporan keuangan.

Dengan adanya pengabdian masyarakat ini diharapkan kompetensi sumberdaya manusia pengolah daging ayam potong mentah menjadi *froozen food* dan kompetensi penyusun laporan keuangan bisa diterapkan pada aktivitas bisnis Mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim mengucapkan terima kasih kepada Yayasan Indonesia Membangun yang telah memberikan dukungan dana untuk program pengabdian masyarakat ini. Selain itu, kami mengucapkan terima kasih kepada mitra di AyamSapi.com, Lembang, Kabupaten Bandung Barat atas kesediaannya melaksanakan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Drucker, P. F. (2012). *Inovasi dan Kewiraswastaan*. Jakarta (ID) : Erlangga.
- Suparno, E. W. (2015). *Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta (ID): Pustaka Pelajar.
- Gary, D., & Angelica, D. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta (ID) : Salemba Empat.
- Evans, J. A. (2008). *Frozen Food Science and Technology*. Oxford (USA): Blackwell Publishing.
- International Monetary Fund (IMF). (2020). *World Economic Outlook*. Washington (USA) : International Monetary Fund (IMF).
- Fahmi, I. (2012). *Analisis Kinerja Keuangan*. Bandung (ID) : Alfabeta
- Hasibuan, M. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta (ID) : Penerbit Bumi Aksara
- Kasmir. (2013). *Analisis Laporan Keuangan Edisi Pertama*. Jakarta (ID) : Rajawali Pers.
- Kementan. (2020). *Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2020-2024*. Jakarta (ID) : Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Makmur., & Thahier, R. (2015). *Inovasi dan Kreativitas Manusia*. Bandung (ID) : PT. Refika Aditama
- Marwansyah. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Edisi Dua, Cetakan keempat. Bandung (ID) : Alfabeta
- Rivai, V., & Sagala, E. J. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia untuk Perusahaan dari Teori ke Praktik*. Jakarta (ID) : PT Raja Grafindo.
- Rohim, A & Kurniawan, I. (2017). Manajemen Usaha dan Produksi Pada Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Desa Carang Wulung Wonosalam. *Journal Of Community Service*, 1(1).
- Sasongko, P., Yuningsih, S., & Yasak, E.M. (2016). Aplikasi *Frozen Food Technology* untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia* 1(1): 8 – 17
- Susanto (2010). Analisis Pengaruh Konflik Kerja-Keluarga terhadap Kepuasan Kerja Pengusaha Wanita di Kota Semarang. *Jurnal Aset*, 12(1) : 75-85
- Sutrisno. (2019). *Budaya Organisasi*. Jakarta (ID) : Prenada Media.