To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat
2-2026, Vol.9, No.1, hal,28-40
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
http://www.ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega

Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Olahan Daging Ayam dan Pemasaran Produk pada Karangtaruna Kabupaten Karanganyar

Ratih Paramitasari[1], Djoko Sri Bimo[2], Ninik Indah Lestari[3]

[1,3] Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Terbuka
[2]Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris, FKIP Universitas Terbuka

**Correspondent Email: ratih_paramita@ecampus.ut.ac.id*

Article History:
Received: 25-11-2026; Received in Revised: 21-01-2026; Accepted: 03-02-2026
DOI: https://doi.org/10.35914/eavmh080

Abstrak

Daya beli masyarakat yang semakin meningkat dan sifat konsumtif menjadi sebuah peluang untuk berwirausaha dengan mengolah daging ayam menjadi berbagai produk nugget ayam, pangsit ayam, dimsum ayam, dan rolade ayam. Dengan pelatihan mengolah daging ayam sebagai bahan baku yang mudah diperoleh, dan cara pengolahan yang mudah, anggota Karangtaruna memperoleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan serta dapat mengembangkan jiwa sebagai wirausahan. Kegiatan ini dilakukan Juli-Oktober 2025. Metode pelatihan dilakukan secara klasikal dan praktik langsung, dimulai dari penyusunan modul, demonstrasi mengolah daging ayam, praktik mengolah daging ayam, hingga dibekali pengetahuan cara memasarkan produk, serta mengevaluasi hasil pelatihan. Kegiatan dilakukan kepada 15 anggota Karangtaruna yang berpartisipasi secara aktif. Hasil kegiatan menunjukkan semua anggota telah memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengolah daging ayam menjadi berbagai olahan produk serta anggota dapat memasarkan produknya, sehingga anggota telah memiliki keterampilan berwirausaha dan mempraktikkan sebagai wirausahawan yang membangun UMKM. Pelatihan ini berhasil terbukti 100% peserta telah mampu mengolah daging ayam, 85% mampu memasarkan produknya, dan 10% peningkatan pendapatan.

***Kata kunci**: kewirausahaan, pengolahan daging ayam, pelatihan, pemasaran*

Abstract

The increasing purchasing power of consumers and the growing demand for processed food products present opportunities for community-based economic empowerment. This community service program aimed to improve the entrepreneurial capacity of youth members (Karang Taruna) through training in chicken meat processing into value-added products, including chicken nuggets, chicken dumplings, chicken dim sum, and chicken roulade. The program was conducted from July to October 2025 using a participatory approach that combined classroom instruction and hands-on practical training. The training stages included module preparation, processing demonstrations, guided practical activities, product marketing education, and evaluation of outcomes. A total of 15 Karang Taruna members actively participated in the program. The results demonstrate that participants gained adequate knowledge and practical skills in processing and marketing chicken-based products. Furthermore, participants were able to apply these skills to

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

initiate micro, small, and medium enterprises (MSMEs), contributing to increased household income. The training program demonstrated positive outcomes, as 100% of participants were able to process chicken meat into value-added products, 85% were able to market their products, and an average income increase of 10% was observed among participants.

Keywords: chicken meat processing, community empowerment, entrepreneurship, training, marketing

1. Pendahuluan

Kewirausahaan merupakan kegiatan melakukan sesuatu yang kreatif, inovatif, dan berani mengambil resiko dari usaha yang dilakukan. Di masa kini, generasi milenial adalah generasi yang paling aktif mengisi dunia kerja dan mahir memanfaatkan teknologi digital. Generasi milenial diharapkan dapat terus mengembangkan teknologi digital dan memberikan dampak bagi dunia bisnis dengan mengembangkan diri di bidang kewirausahaan (Kusuma dkk., 2021). Karakteristik mereka sangat relevan dengan kewirausahaan digital, mereka tidak hanya berani mengambil risiko, tetapi juga mahir dalam menggunakan teknologi sebagai media inovasi dan (Ratnasari, 2025).

Para wirausahawan milenial menghadapi tantangan signifikan seperti kebutuhan dukungan keterampilan kreativitas, modal digital, dan akses ke pasar digital, mereka juga memiliki peluang besar karena fleksibilitas dan orientasi inovatif mereka (Ratnasari, 2025). Banyak remaja di era digital mendapatkan penghasilan dengan menggunakan media sosial. Perkembangan bisnis online memudahkan konsumen untuk membeli barang dan jasa karena lebih praktis dan tentunya meningkatkan daya beli (Harahap, 2018). Digitalisasi transaksi tidak hanya memudahkan konsumen dalam melakukan pembelian, tetapi juga memungkinkan pedagang mikro untuk menjangkau pelanggan lebih luas dan efisien (Nugraha dkk., 2023).

Karang Taruna adalah organisasi kepemudaan yang berkontribusi besar pada masyarakat. Didirikan di Indonesia, organisasi ini melibatkan generasi muda dalam berbagai kegiatan yang meningkatkan masyarakat dan mendukung keharmonisan sosial (Rohman dkk., 2024). Karang taruna Sekar Rukun Sejati merupakan Karang Taruna yang ada di Dusun Dukuh, Desa Jati, Kabupaten Karanganyar, yang anggotanya adalah pemuda pemudi dari desa setempat yang berusia mulai SMA sampai sekitar 25 tahun, yang kesehariannya masih bersekolah, bekerja di pabrik, maupun tidak bekerja. Usia pemuda pemudi masih sangat produktif, alangkah lebih baik jika usia mereka dimanfaatkan dengan kegiatan yang bermanfaat dan berujung pada peningkatan perekonomian keluarga. Saat ini tidak dipungkiri bahwa mencari pekerjaan bukanlah hal yang mudah, apalagi jika tidak mempunyai latar belakang pendidikan yang baik. Bagi masyarakat pedesaan, umumnya hanya menempuh pendidikan minimal SMA, selanjutnya mencari pekerjaan seadanya saja, jika tidak mendapatkan pekerjaan hanya menunggu nasib baik untuk dapat bekerja.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Permasalahan utama mitra meliputi rendahnya pengetahuan dan keterampilan produksi pangan olahan, keterbatasan pengetahuan pemasaran, dan belum adanya sumber pendapatan alternatif yang berkelanjutan. Dengan adanya fenomena yang terjadi di kalangan masyarakat yang perilakunya semakin konsumtif dan hidup praktis, maka hal ini menjadi salah satu motivasi untuk mengadakan pelatihan kepada kelompok Karangtaruna agar memiliki keterampilan kewirausahaan sehingga diharapkan akan meningkatan perekomian anggota Karangtaruna.

Melihat adanya kesempatan mengisi kebutuhan masyarakat, maka tim abdimas memilih untuk meningkatkan keterampilan membuat aneka olahan daging ayam seperti dimsum, nugget, pangsit ayam, rolade daging ayam. Dengan bahan baku yang mudah diperoleh, harga yang terjangkau, dan cara pembuatan yang mudah dan sederhana diharapkan mitra mampu membuatnya secara mandiri setelah dibekali keterampilan. Selain itu peserta akan terbuka wawasan dan pengetahuannya bahwa dengan membuat produk sendiri akan lebih hemat, lebih higienis, dan tentunya lebih sehat, sehingga diharapkan membantu peningkatan gizi keluarga. Jika tujuan kegiatan tercapai maka mampu meningkatkan kesejahteraan penghasilan keluarga serta juga mampu berinovasi dalam memperingan pengeluaran keluarga tanpa mengurangi kebutuhan gizi keluarga.

Prospek kewirausahaan yang memproduksi aneka olahan daging ayam ini sangat baik karena berdekatan dengan banyak sekolah, mulai dari Taman Kanak-Kanak, Sekolah Dasar, dan Sekolah Menengah Pertama. Dan juga di desa ini banyak warung yang bisa dijadikan tempat untuk menjual produk olahan. Produk ini sangat tepat jika dijual di sekolah karena nilai gizi yang tinggi bagi anak-anak sekolah dan yang jelas harganya murah sehingga terjangkau untuk dibeli oleh anak-anak. Berwirausaha aneka olahan daging ayam sangat mudah dilakukan karena proses pembuatannya yang tidak rumit, bahan baku yang murah dan mudah diperoleh.

Pelatihan ini juga difokuskan pada pelatihan pemasaran. Untuk meningkatkan daya saing dan jangkauan pasar mereka, pelatihan ini memberikan pengetahuan mengenai pemasaran digital. Situs web media sosial seperti Facebook dan Instagram adalah platform media sosial yang baik untuk mempromosikan produk dan melibatkan pelanggan (Anastasya dkk., 2022). Namun, karena keterbatasan teknologi, banyak juga yang masih menggunakan metode pemasaran konvensional (Amalia dkk., 2024). Pada pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam teknik pemasaran daring dan konvensional, sehingga dapat meningkatkan penjualan dan pertumbuhan bisnis.

2.Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan selama bulan Juli sampai Oktober 2025 di Desa Jati, Kabupaten Karanganyar yang merupakan lokasi dari Karangtaruna Sekar Rukun Sejati. Metode yang dilakukan adalah dengan menerapkan pendekatan teori dan juga praktik dengan tujuan memberikan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

pengetahuan kewirausahaan, keterampilan mengolah daging ayam, dan pengetahuan pemasaran produk. Peserta kegiatan pelatihan ini sebanyak 15 orang dengan pertimbangan adalah anggota aktif Karangtaruna yang berkomitmen sungguh-sungguh mengikuti pelatihan dari awal sampai akhir dan berpartisipasi aktif selama pelatihan berlangsung.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Analisis kebutuhan anggota Karang Taruna. Pada langkah ini, dilakukan diskusi bersama anggota Karangtaruna untuk mengidentifikasi kebutuhan pengetahuan dan keterampilan wirausaha serta potensi pasar lokal hingga tercapai kesepakatan jenis kegiatan yang dilakukan.
2. Penyusunan materi modul. Menyusun modul komprehensif yang memuat materi kewirausahaan, pemasaran digital, resep pengolahan daging ayam, izin legal seperti sertifikasi halal, PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga), dan strategi packaging. Materi modul ini menjadi pegangan dan bahan peserta untuk belajar secara mandiri, meskipun kegiatan telah selesai dilakukan.
3. Praktik atau pelatihan bersama. Dilakukan sesi pelatihan langsung dengan peserta menggunakan peralatan dan bahan baku untuk membuat produk dari daging ayam. Peserta juga diajarkan teknik inovasi produk dan packaging menarik. Peserta mendapatkan dukungan peralatan dan bahan baku untuk membuat produk olahan daging ayam. Langkah ini merupakan kunci dari pelatihan, dan ditetapkan capaian kegiatan yaitu setiap peserta dapat mengolah dan membuat produk olahan daging ayam dengan kualitas layak dipasarkan.
4. Praktik mandiri. Setiap peserta melakukan produksi secara mandiri di rumah dengan dorongan untuk menciptakan variasi produk melalui topping atau kombinasi bahan. Langkah ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap peserta telah memiliki kemampuan memproduksi olahan daging ayam. Pada langkah ini, setiap peserta dapat melakukan inovasi produk dengan menambahkan *topping* makanan seperti menambahkan aneka saos, campuran bahan baku seperti sayuran, keju, sosis.
5. Evaluasi. Evaluasi antara lain dilakukan melalui tasting produk antar peserta dan pemberian umpan balik konstruktif untuk perbaikan kualitas. Langkah ini dilakukan dengan mengevaluasi bersama untuk hasil olahan setiap anggota. Untuk mengukur keberhasilan pelatihan, dengan cara:

- setiap anggota wajib melakukan praktik mandiri terlebih dahulu berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh, dengan melakukan inovasi produk, agar diperoleh produk yang beraneka ragam antar peserta.
- Anggota telah mencoba memasarkan produknya baik secara individu maupun berkelompok.

6. Pendampingan pemasaran. Anggota dibimbing dalam strategi pemasaran, termasuk pemanfaatan media sosial, branding, dan packaging agar produk bisa menjangkau pangsa pasar lebih luas. Pada langkah ini setiap anggota telah mencoba memasarkan produk ke masyarakat umum dengan memanfaatkan

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

media sosial ataupun jaringan komunitas. Pada tahap ini bertujuan diperolehnya pendapatan sehingga meningkatkan perekonomian anggota Karang Taruna. Keberhasilan kegiatan ini diukur dengan indikator sebagai berikut:

1. 100% peserta mampu mengolah daging ayam menjadi beberapa produk.
2. 75% jumlah peserta berhasil mengembangkan keterampilan mengolah daging ayam, serta mampu memasarkan produknya.
3. Tujuan akhir dari keberhasilan kegiatan ini adalah peningkatan pendapatan perekonomian 10% setiap bulan.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk tercapainya peningkatan perekonomian anggota Karangtaruna, dan juga diperolehnya pengetahuan tentang kewirausahaan, keterampilan mengolah daging ayam, dan pengetahuan pemasaran produk. Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan, berikut merupakan hasil dan capaian kegiatan pengabdian Masyarakat.

1. Mengkaji kebutuhan anggota Karangtaruna. Pada Langkah pertama ini, pendekatan dan pengkajian bersama anggota Karangtaruna mengenai permasalahan umum yang dihadapi dan solusinya dengan mempertimbangkan kebutuhan pasar. Berdasarkan pendekatan ini, anggota Karangtaruna sepakat membutuhkan pelatihan untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Pada langkah ini dikaji dengan dalam jenis permasalahan dan solusi untuk menjawab tantangan pasar. Hasil pengkajian kebutuhan kepada anggota Karangtaruna, bahwa mereka membutuhkan keterampilan dan pengetahuan membuat produk makanan yang mudah dibuat dan cara memasarkan produk dengan mudah sesuai dengan kebutuhan pangsa pasar. Kemudian disepakati bahwa anggota membutuhkan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah daging ayam dengan produk berupa dimsum ayam, nugget ayam, pangsit ayam, dan rolade ayam, yang merupakan bahan baku yang mudah diperoleh dan harganya terjangkau. Dan juga disepakati bahwa anggota yang mengikuti pelatihan ini sebanyak 15 orang dengan pertimbangan adalah anggota aktif Karangtaruna yang berkomitmen sungguh-sungguh mengikuti pelatihan dari awal sampai akhir dan berpartisipasi aktif selama pelatihan berlangsung.
2. Menyusun materi modul. Langkah ini narasumber menyusun modul yang berisi pengetahuan seputar kewirausahaan, seperti pentingnya berwirausaha, cara berwirausaha, hingga penyusunan materi pemasaran produk. Materi ini membahas mengenai resep dan cara mengolah daging ayam menjadi beberapa produk makanan yang diminati oleh pangsa pasar saat ini. Juga penyusunan materi mengenai pengetahuan pemasaran produk sederhana namun tepat sasaran. Dan tentunya anggota Karangtaruna dibekali dengan pengetahuan cara mengurus label Hahal, ijin PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) yang merupakan izin edar bagi produk makanan atau minuman olahan yang

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

diproduksi oleh industri rumah tangga. PIRT diterbitkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota setempat.

Cara pengurusan label Halal sangat mudah yang dapat dilakukan secara online melalui laman https://ptsp.halal.go.id/ (SIHALAL). Manfaat sertifikat halal untuk produk Adalah meningkatkan kepercayaan konsumen, memberikan jaminan dan kepastian bagi konsumen, memperluas jaringan distribusi produk, memberikan nilai tambah sehingga memiliki unique selling point, meningkatkan kemampuan dalam pemasaran, dan memiliki kesempatan meraih pasar halal global (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal, 2025).

Pengurusan izin PIRT penting karena berfungsi sebagai bukti atau jaminan bahwa bisnis makanan dan minuman rumahan yang dijual memenuhi standar produk pangan yang berlaku. Pelaku usaha dapat mengirim dan memproduksi secara resmi dengan izin PIRT. Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, yang selanjutnya disebut SPP-IRT, adalah jaminan tertulis yang diberikan oleh bupati atau wali kota kepada pangan produksi IRTP yang telah memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk mendapatkan sertifikat dalam rangka peredaran pangan produksi IRTP (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2018).

3. Pelatihan dan praktik bersama. Langkah ini dilakukan dengan praktik langsung yang dilakukan selama 5 (lima) sesi pelatihan. Berikut rincian kegiatannya.

Tabel 1. Kegiatan pelatihan dan praktik Bersama

Sesi Pelatihan	Kegiatan	Hasil
1	Pemberian materi pengetahuan kewirausahaan, mengurus label Halal dan ijin PIRT (Produksi Pangan Industri Rumah Tangga)	Peningkatan pengetahuan kewirausahaan, mengurus label Halal dan ijin PIRT, serta munculnya keinginan berwirausaha.
2	Praktik bersama pembuatan olahan daging ayam menjadi produk nugget ayam, pangsit goreng ayam, dimsum ayam, dan rolade ayam, dengan mengggunakan peralatan dan bahan baku yang telah disediakan.	Peningkatan keterampilan mengolah daging ayam dengan mudah dan menyenangkan.
3	Praktik bersama pembuatan olahan daging ayam dengan melakukan variasi produk berupa menambahkan aneka topping produk seperti saos, dan variasi bahan baku seperti	Peningkatan keterampilan mengolah daging ayam dengan mahir dan mampu membuat variasi produk yng menarik.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

	menambahkan sayuran, keju, sosis, dan jamur.	
4	Praktik mandiri, dan berlatih menentukan harga jual produk.	Setiap anggota mampu mengolah daging ayam menjadi produk makanan yang diminati pasar, dan dapat menentukan harga jual produk.
5	Pelatihan pemasaran, termasuk membuat *packaging* yang menarik, dan pemanfaatan media sosial sebagai media pemasaran.	Peningkatan pengetahuan pemasaran, dan pemanfataan berbagai media sosial untuk membantu memasarkan produk dengan mudah dan murah.

Berikut merupakan dokumentasi kegiatan pelatihan.



(a)



(b)



(c)



(d)



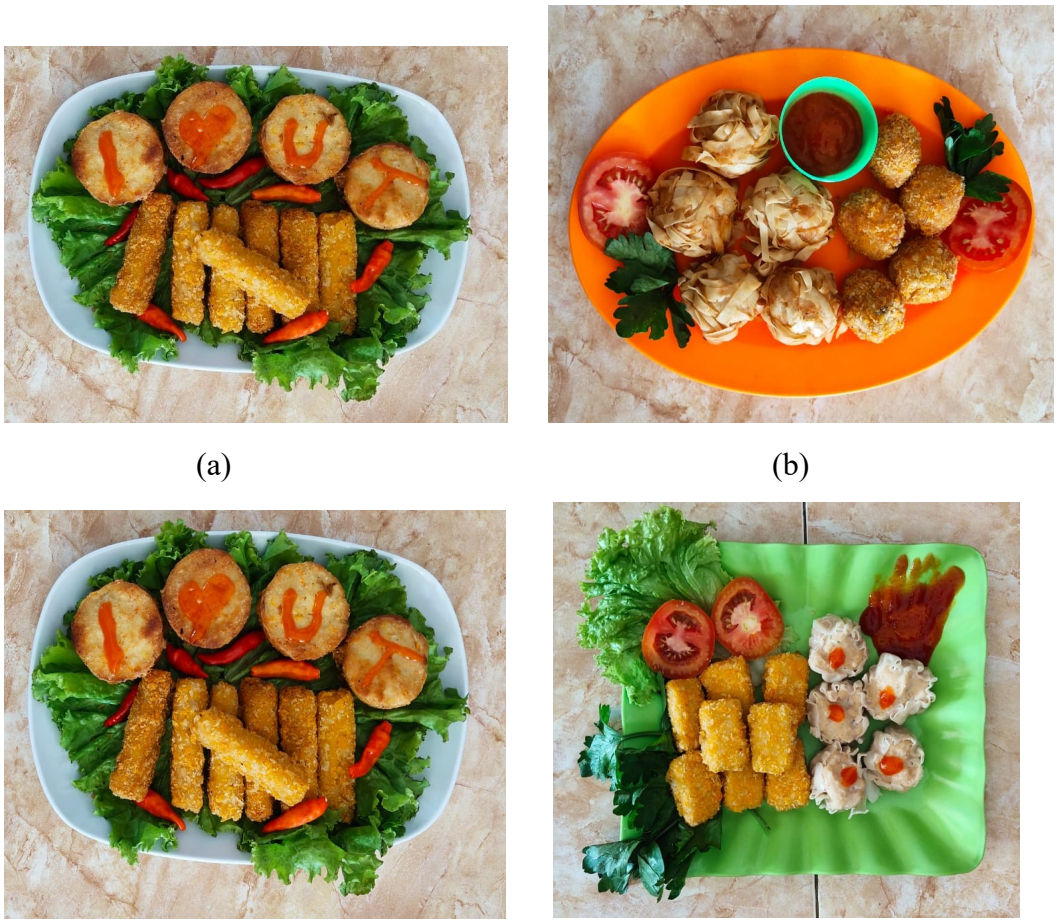
(e)

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Gambar 1. Kegiatan Pelatihan (a) Pelatihan Kewirausahaan, (b), (c), dan (d) Pelatihan pembuatan produk olahan daging ayam, (e) Unjuk hasil pelatihan mengolah daging ayam.

4. Praktik mandiri. Pada tahap ini bertujuan mendorong setiap anggota untuk mampu mengolah daging ayam menjadi produk makanan, dan dilakukan dirumah masing-masing anggota. Dari tahap ini melihat keberhasilan setiap anggota memproduksi dengan variasi yang berbeda-beda. Hasil dari tahap ini adalah setiap anggota telah mampu dan berhasil membuat olahan daging ayam menjadi produk berupa dimsum ayam, nugget ayam, pangsit ayam, dan rolade ayam. Setiap anggota didorong membuat produk semenarik mungkin, dengan membuat variasi topping, isian produk, dan tampilan penyajian. Hal ini dimaksudkan agar setiap anggota mampu membaca minat pasar seperti apa.

   Berikut adalah hasil dari praktik mandiri setiap siswa.



(a) (b)

(c) (d)

Gambar 2. Hasil praktik mandiri (a) pangsit goreng dan nugget ayam, (b) pangsit goreng dan rolade daging ayam goreng, (c) nugget dan rolade daging ayam goreng, (d) nugget dan dimsum.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

5. Evaluasi. Langkah ini dilakukan dengan mengevaluasi bersama untuk hasil olahan setiap anggota. Cara untuk mengevaluasi adalah dengan melakukan pengamatan dan mencoba hasil olahan produk anggota dengan cara saling betukar hasil praktik masing-masing anggota, kemudian memberikan evaluasi terhadap produk dari anggota lain untuk memberi masukan yang membangun dan perbaikan selanjutnya, sehingga produk yang dipasarkan ke depannya merupakan produk yang siap bersaing dengan penjual makanan lainnya. Pengukuran keberhasilan pelatihan, dengan cara:

   - setiap anggota telah mampu melakukan praktik mandiri berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang telah dijelaskan oleh narasumber. Produk yang dihasilkan sudah dibuat semenarik mungkin dengan tambahan topping berbagai saos kekinian seperti saos mentai, saos keju, saos karbonara, dan saos tar-tar. Juga anggota telah menambahkan varian produk dengan isian keju, jamur, sayuran wortel, sawi.
   - Anggota dapat memasarkan produknya baik secara individu maupun berkelompok. Anggota telah berhasil memasarkan produknya dengan cara menerima pesanan untuk acara seperti arisan, pengajian, dan membuka open order untuk pesanan individu, serta ada yang menjual produk di warung di dekat sekolahan.
   - Adanya peningkatan pendapatan anggota. Dari hasil evaluasi dan wawancara kepada anggota, telah tercapai peningkatan pendapatan sehingga jika terus ditekuni usaha ini akan meningkatkan perekonomian keluarga.



(a) (b)

Gambar 3. (a) dan (b) Evaluasi hasil praktik mandiri.

6. Pendampingan pemasaran. Pada tahap ini anggota didampingi bagaimana cara untuk memasarkan produknya, dengan menekankan pada *packaging* yang menarik, pembuatan label *packaging*, dan pemanfaatan media sosial sebagai media pemasaran yang mudah dan murah.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).





(a) (b)

Gambar 4. Kegiatan pendampingan pemasaran (a). Evaluasi packaging produk, (b). Label *packaging*

Kegiatan ini berhasil mencapai target, hal ini terbukti dengan keberhasilan:

1. 100% peserta telah mampu mengolah daging ayam. Peserta sebelumnya tidak mengetahui cara mengolah daging ayam menjadi beberapa produk yang bernilai tambah.
2. 85% telah mampu memasarkan produk. Sebelumnya peserta hanya mengetahui sebatas media social namun belum mengetahui cara kerja media social sebagai alat bantu pemasaran produk dan jasa.
3. 10% peningkatan pendapatan setiap bulannya. Peserta menghasilkan tambahan pendapatan dari hasil memasarkan produk, yang diawali dengan penerimaan pendapatan Rp150.000, kemudian meningkat setiap bulannya.
4. membuka jalan bagi usaha mandiri yang berkelanjutan. Peserta terbuka wawasan dan pengetahuan untuk mengembangkan diri menjadi wirausahawan yang mandiri.

Produk yang dihasilkan ini mempunyai keunggulan antara lain tidak menggunakan bahan pengawet, produk yang dipastikan halal, dan juga dengan bahan baku daging ayam pilihan berkualitas. Anggota juga menyediakan produk dalam bentuk frozen sehingga konsumen dapat membeli produk ini untuk persediaan lauk dirumah yang dapat dihidangkan kapan saja. Keunggulan dari kegiatan pelatihan ini adalah mudahnya proses pengolahan daging ayam menjadi berbagai produk makanan sehat, juga mudahnya diperoleh bahan baku utama berupa daging ayam.

Produk yang dihasilkan juga merupakan produk yang disukai banyak konsumen karena rasanya yang enak, murah, dan juga bisa disimpan dalam bentuk frozen. Karena setiap anggota telah mendapatkan dukungan berupa peralatan memasak, sehingga semakin mempermudah setiap anggota untuk membuat produk secara mandiri setiap saat. Selain itu, ditemukan kesulitan yang dihadapi anggota seperti peserta masih dalam proses belajar memasarkan produk, sehingga peserta masih membaca peluang memasarkan produk yang tepat sasaran. Dengan adanya

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

pelatihan ini anggota telah merasakan adanya peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan.

Berikut ini adalah beberapa hasil kegiatan pelatihan yang pernah dilakukan untuk peningkatan kemampuan mengolah daging ayam beserta indicator capaiannya.

Tabel 2. Pembanding Capaian Pelatihan Pengolahan Daging Ayam

Kegiatan	Capaian	Hasil Kegiatan
Pembuatan Nugget Daging Ayam Ras Petelur Afkir (Darpa) oleh PKK Desa Teladan (Suningsih dkk., 2025)	meningkatkan pengetahuan dari 50% menjadi 100%, minat dari 96,15% menjadi 100%, serta keterampilan dari 28,02% menjadi 85,71%. Lebih dari 80% peserta dapat memproduksi nugget secara benar dan aman.	Meningkatkan pengetahuan, minat dan keterampilan PKK Desa Teladan dalam mengolah daging ayam ras petelur afkir menjadi Nugget
Produksi Nugget dan Sosis Ayam Kampung yang Dicuring Nanokapsul Jus Kunyit Sebagai Pangan Fungsional Pencegah Rawan Stunting (Sundari dkk., 2024)	Hasil evaluasi pre dan post tes menunjukkan ada kenaikan pengetahuan 124%, ketrampilan 39% dan manajemen 32%.	Menyediakan makanan tambahan untuk lansia dan balita dengan telur dan olahan daging ayam kampung dengan dicuring nanokapsul jus kunyit berupa nugget dan sosis fungsional.

Dengan perbandingan hasil pelatihan yang telah dilakukan sebelumnya, maka kegiatan ini juga menghasilkan keberhasilan serupa yang melebihi target yang telah ditentukan di awal.

4.Kesimpulan

Kegiatan pelatihan kewirausahaan yang diselenggarakan bagi anggota Karang Taruna Desa Jati memberikan dampak yang sangat positif. Peserta menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman kewirausahaan, kemampuan teknis pengolahan daging ayam, dan strategi pemasaran terutama pemasaran digital. Hal ini terbukti dengan keberhasilan 100% peserta telah mampu

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

mengolah dan menghasilkan olahan daging ayam, 85% telah mampu memasarkan produk, dan turut meningkatkan pendapatan keluarga 10% setiap bulannya dan membuka jalan bagi usaha mandiri yang berkelanjutan. Keunggulan program ini terletak pada pendekatan yang tepat sasaran yaitu fokus pada pemuda usia produktif dengan latar belakang pendidikan SMA dan pekerjaan non-formal.

Namun, terdapat tantangan, terutama dalam memperluas pemasaran produk ke pasar yang lebih luas. Beberapa peserta masih belajar bagaimana memilih media promosi yang paling efektif untuk menjangkau pelanggan target mereka. Pelatihan ini telah berhasil menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan Karang Taruna serta membuka peluang ekonomi baru. Ke depan, pendampingan lebih lanjut dalam digital marketing dan strategi distribusi sangat dianjurkan agar usaha yang dirintis dapat berkembang lebih stabil dan berdampak jangka panjang.

5.Daftar Pustaka

Amalia, D., Rangkuti, R. K., Nasution, H. A., Zulfati, P., Nasution, W., Hidayah, S., & Chalik, T. A. H. (2024). Pendampingan pemasaran digital terhadap kewirausahaan dalam pengembangan kreativitas dan inovasi masyarakat di Desa Sukaramai Dita. *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Ekonomi dan Bisnis Digital (JPMEBD)*, *3*(1), 290–302.

Anastasya, E. A., Salsabilla, J., Komariah, S., & Moeljadi, M. (2022). Peranan digital marketing bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) Desa Balaraja. *Prosiding Simposium Nasional Multidisiplin (SinaMu)*, *(4)*, 122–133.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018*. Diakses 22 November 2025, dari https://peraturan.bpk.go.id/Details/219837/peraturan-bpom-no-22-tahun-2018.

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. (2025). *Manfaat sertifikat halal buat produkmu*. Diakses 22 November 2025, dari https://ptsp.halal.go.id/login.

Harahap, N. (2018). Pengaruh transaksi non-tunai menggunakan layanan virtual bisnis terhadap kepuasan konsumen pada PT Indomarco Prismatama Cabang Medan. *Bisnis-Net: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, *1*(1).

Kusuma, I. L., Fitria, T. N., Dewi, M. W., & Setiyowati, M. (2021). Pelatihan kewirausahaan sebagai peluang bisnis untuk generasi milenial di Soloraya selama masa pandemi COVID-19. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *3*(2), 315–321.

Nugraha, F. A., Malihatun, I., & Gayatri, S. (2023). Faktor penggerak digitalisasi usaha mikro, kecil, dan menengah di Indonesia: Pendekatan model PEST. *Master: Jurnal Manajemen dan Bisnis Terapan*. 5(1).

Ratnasari, N. G. (2025). Fostering entrepreneurship among millennials: A systematic literature review of trends, challenges, and opportunities. *Jurnal Impresi Indonesia (JII)*, *4*(7), 6842.

Rohman, A., Islamia, S., & Suciati, E. (2024). Peran dan esensi Karang Taruna dalam pengembangan masyarakat di Desa Jangur. *Profetik: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(2), 23–35.

Sundari, A., Susiati, M., Sholihah, N. (2024). Produksi nugget dan sosis ayam kampung yang dicuring nanokapsul jus kunyit sebagai pangan fungsional

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

pencegah rawan stunting. *SWAGATI: Journal of Community Service,* 2(3), 61-66.

Suningsih, N., Hakim, NM., Saputri, KW. (2025). Pembuatan nugget daging ayam ras petelur afkir (darpa) oleh pkk desa teladan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Tabikpun, 6*(2), 129-136.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).