

Jurnal Pengabdian Kreativitas

Volume 1, Nomor 1, April 2022, Halaman 1-4

URL: <https://ojs.unimal.ac.id/jpk>

**Sosialisasi Pembuatan Ayam Geprek
(Mahasiswa Universitas Malikussaleh Lhokseumawe)**

Puji Ariani^{1*}, Mustakim², Subra Ansori³, Ratna⁴, Rizka Abdillah⁵, Nadila Sari⁶, Muhajir⁷

¹Universitas Muhammadiyah, Banda Aceh

^{2,3,4,5,6,7,8}Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe

*Email: puji.ariani@unmuha.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian ini dilakukan untuk membuka wawasan mahasiswa bagaimana mengolah ayam geprek dan juga sebagai suatu bentuk pengabdian yang dilakukan untuk memberikan wawasan serta motivasi kepada mahasiswa untuk berwirausaha. Metode yang dilakukan dalam pengabdian ini adalah sosialisasi serta mempraktikkan secara langsung cara membuat ayam geprek. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa mahasiswa telah mengetahui cara pembuatan ayam geprek dan juga memahami tata cara berwirausaha dengan baik.

Kata kunci: Sosialisasi, Pembuatan, Ayam Geprek

PENDAHULUAN

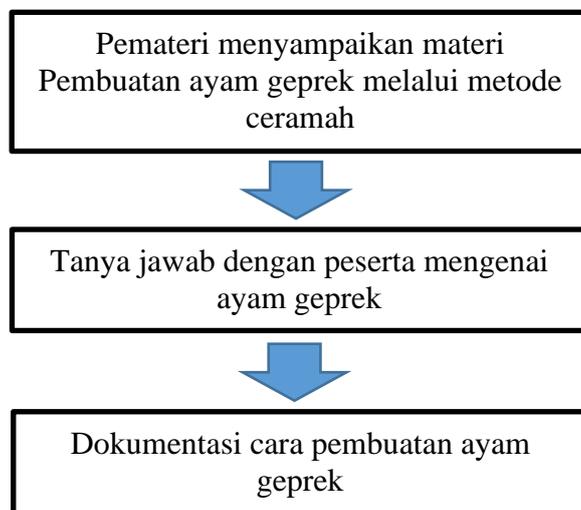
Bisnis makanan/ kuliner boleh dikatakan salah satu jenis usaha yang tidak akan pernah mati karena akan selalu dicari oleh banyak orang untuk memenuhi kebutuhan mereka (Firmansyah & Roosmawarni, 2019). Ketatnya persaingan usaha kuliner di masa sekarang menuntut para pengusaha kuliner agar lebih kreatif dan inovatif dalam membuat produk makanan, sebagai contoh bisnis ayam geprek (Hidayat, 2022). Ayam geprek merupakan salah satu makanan cepat saji dimana kualitas rasanya tidak kalah dengan makanan cepat saji lainnya (Dekas, 2022). Melihat dari peluang usaha itulah maka tim pengabdian mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis terinspirasi untuk membuat sosialisasi mengenai usaha ayam geprek kepada pemuda pemudi Universitas Malikussaleh. Mahasiswa Universitas Malikussaleh yang merupakan generasi Z memiliki jiwa kreatif dan inovatif yang tinggi dan sangat mudah dimotivasi untuk melakukan bisnis bagi pemula (Sakitri, 2020).

Sosialisasi pembuatan ayam geprek kepada mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis Universitas Malikussaleh dilaksanakan sebagai upaya untuk menghasilkan kemampuan secara mandiri bagi para mahasiswa untuk menjadi peluang Bisnis sebagai lapangan kerja mandiri. Dari observasi awal pengabdian menemukan bahwa mahasiswa Universitas Malikussaleh di kampus Bukit Indah belum pernah mendapatkan sosialisasi pembuatan ayam geprek. Selanjutnya kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh tim diharapkan mampu menambah wawasan bagi mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis Universitas Malikussaleh.

METODE

Pengabdian sosialisasi pembuatan ayam geprek menggunakan materi yang di tampilkan menggunakan aplikasi power point (ppt). Sosialisasi dilakukan dengan metode

presentasi dan diskusi serta praktik pembuatan ayam geprek pada 20 juni 2022 dengan durasi waktu selama 4 jam yang dimulai dari pukul 09.00 WIB sampai pukul 13.00 WIB.



Gambar 1. Skema sosialisasi diskusi pemahaman pembuatan ayam geprek

Metode yang digunakan dalam melaksanakan sosialisasi pembuatan ayam geprek kepada mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis Universitas Malikussaleh ini ialah melalui penyuluhan yang diberi judul “Pembuatan Ayam Geprek” dimana kuliner ini dibuat menjadi ayam goreng krispi yang di geprek dan dibalur dengan sambal dengan rasa yang khas juga dengan resep rahasia para koki ayam geprek bisnis ternama seperti ayam geprek Pak Ulis. Kegiatan pengabdian ini dilakukan secara langsung dihadapan peserta dengan ceramah dan praktik langsung.



Gambar 2. kegiatan pemaparan materi kepada peserta

Untuk bentuk aplikatif pembuatan ayam geprek, bahan yang digunakan pada kegiatan pelatihan ini ialah ayam mentah yang telah di potong. gula, air, garam dan royco, tepung terigu, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi, dan minyak goreng. Peralatan yang digunakan yaitu baskom, saringan, wajan, sutil, saringan penggorengan, dan Ulekan.



Gambar 2. Pengenalan sampel ayam geprek kepada peserta

Sebelum membuat sambal, buat ayam gorengnya terlebih dahulu. Untuk pembuatan ayam goreng siapkan terlebih dahulu ayam yang sudah di bersihkan dan dipotong lalu masukkan ke baskom lalu aduk potongan ayam dengan garam dan Royco sambil remas-remas. Kemudian Ambil Ayam yang telah di balur bumbu, kemudian masukkan potongan ayam ke dalam yang telah berisi tepung terigu lalu gulingkan sambil tekan-tekan hingga tepung menempel. Angkat ayam dari adonan tepung kemudian celupkan pada air yang telah diberi garam sedikit Angkat ayam dari air menggunakan penyaring lalu masukkan kembali ke adonan tepung, gulingkan. Ulangi sekali lagi dan kerjakan dengan cara yang sama agar mendapatkan hasil tepung yang keriting. Panaskan minyak di atas api sedang. Goreng potongan ayam yang sudah berlapis tepung hingga kering keemasan. Angkat dan tiriskan.

Setelah itu buat sambal gepreknya, disini ayam geprek menggunakan terasi sebagai ciri khasnya. Untuk membuat sambalnya Cuci bersih semua bahan sambal (bawang merah, bawang putih, tomat, cabai rawit, cabai merah) dan goreng sebentar dalam minyak panas sampai meletup-letup. Setelah 3 menit masukkan terasi sampai wanginya tercium, setelah matang, angkat, diamkan sebentar hingga hangat. Kemudian letakkan semua bahan sambal pada ulekan, Ulek sambal dan jangan sampai terlalu halus. Tambahkan gula dan garam secukupnya. Aduk rata sampai rasanya pas. Ambil ayam goreng tadi dan geprek, balurkan sambal hingga merata. Ayam geprek siap disajikan.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan sosialisasi pembuatan ayam geprek di Universitas Malikussaleh ini menjadi bagian dari kegiatan tugas sosialisasi agribisnis dalam bidang pengabdian kepada masyarakat.

Penyuluhan tentang “Pembuatan Ayam Geprek” telah dilaksanakan pada Senin 20 Juni 2022 dengan total peserta yang hadir sebanyak 39 orang, dari Mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis Universitas Malikussaleh angkatan tahun 2021.

Setelah para tim mempraktekkan pembuatan ayam geprek, selanjutnya dilakukan pretest untuk mahasiswa dengan melakukan hal yang sama. Hasil post test menunjukkan bahwa para peserta yaitu mahasiswa Universitas Malikussaleh memberikan hasil yang positif. Pelaksanaan pengabdian tersebut juga menunjukkan bahwa para peserta tampak sangat antusias mengikuti kegiatan praktek.

Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan pengabdian ini mampu menambah pengetahuan peserta dari yang semula kategori pemahamannya rendah menjadi sangat baik dengan system pengolahan ayam geprek dan berwirausaha.

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi pembuatan ayam geprek bagi mahasiswa Universitas Malikussaleh berhasil dilaksanakan. Pengabdian kepada masyarakat khususnya mahasiswa fakultas ekonomi dan bisnis Universitas Malikussaleh menunjukkan perlunya motivasi bagi mahasiswa untuk menambah wawasan dan memberi motivasi untuk berwirausaha dalam pembuatan ayam geprek.



Gambar 3. Mahasiswa mencatat bahan-bahan dalam pembuatan Ayam Geprek

DAFTAR PUSTAKA

- Dekas, R. (2022). PERSEPSI KONSUMEN TERHADAP RUMAH MAKAN CEPAT SAJI Rikie. *Journal of Management and Bussines (JOMB)*, 4(1), 495–507.
- Firmansyah, M. A., & Roosmawarni, A. (2019). *Kewirausahaan (Dasar dan Konsep)*. Qiara Media.
- Sakitri, G. (2020). “*Selamat Datang Gen Z , Sang Penggerak Inovasi .*” 1995(2018), 1–10.
- Hidayat, K., 2022. 6 Strategi Efektif untuk Hadapi Persaingan Bisnis Kuliner - Jurnal. [online] Jurnal. Available at: <<https://www.jurnal.id/id/blog/6-strategi-efektif-untuk-hadapi-persaingan-bisnis-kuliner/>> [Accessed 2 February 2022].