

INOVASI USAHA SOSIS TELUR MATAHARI (SOLUR MATAHARI) YANG MEMILIKI NILAI GIZI TINGGI

Kadek Eva Sulystyawati^{1*}, Siti Nur Ariska¹, Muh.Azhari Ramadan¹, Sapar¹

¹Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo
Jl. Jend Sudirman No.Km. 03, Binturu, Kota Palopo, Sulawesi Selatan 91922
e-mail: *watievha427@gmail.com

ABSTRAK

Inovasi Usaha Sosis Telur Matahari (Solur Matahari) yang memiliki nilai gizi tinggi. Tujuan program kreativitas mahasiswa – kewirausahaan (PKM-K) adalah membangkitkan motivasi mahasiswa untuk berwirausaha dalam mengembangkan Usaha Sosis Telur Matahari. Metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Hasil program ini adalah input, melakukan survei pasar untuk mengetahui kondisi pasar. Selanjutnya melakukan wawancara kepada 5 mahasiswi di lingkungan Universitas Muhammadiyah Palopo dan 5 Siswa – Siswi di SMA Muhammadiyah Palopo. Selanjutnya adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan dijalankan. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi. Proses (produksi), proses pembuatan Sosis Telur Matahari mulai dari persiapan bahan dan alat Sampai Sosis Telur Matahari Siap untuk dipasarkan. Output, yaitu hasil Inovasi Sosis Telur Matahari yang siap dikonsumsi dan dipasarkan kepada konsumen. Yang terakhir adalah evaluasi, yaitu tahapan ini dilaksanakan pada saat produksi produk Sosis Telur Matahari telah selesai dilakukan. Pada tahap ini akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak Berniat Membeli produk kami.

Kata Kunci: Sosis, Telur, Nilai Gizi, Usaha.

Pendahuluan

Kasus keracunan makanan hingga saat ini masih kerap terjadi. Penyakit yang dapat muncul akibat keracunan pangan diantaranya adalah sakit Perut, demam atau bahkan dapat menyebabkan kematian. Anak-anak, Remaja, ibu hamil maupun para lansia juga orang-orang dengan sistem imun yang lemah merupakan pihak yang paling mudah terserang keracunan makanan. (Damat et al., 2020) Dalam proses produksi makanan sehat juga sangat dipengaruhi oleh kualitas sanitasi, semua partisipan menyatakan bahwa sanitasi yang baik harus memiliki sumber air terpercaya, pengolahan sampah juga alat pelindung diri yang digunakan saat memasak pemasak. (Rahmawati, 2019) Kesadaran masyarakat indonesia tentang pentingnya asupan protein sangat tinggi dimana hal ini dapat kita perhatikan dimana tingkat konsumsi protein yang terjadi di perkotaan dan dipedesaan sangat tinggi. (albinaya, 2018) Kandungan gizi telur sangat diperlukan tubuh dalam memenuhi kebutuhan fisiologinya karena telur memiliki protein, lemak, dan karbohidrat dan juga harganya dapat dijangkau oleh masyarakat. (Rahmawati & Irawan, 2021) Keperluan telur yang terus mengalami peningkatan secara pesat seiring dengan berkembangnya kesadaran

masyarakat tentang pentingnya protein hewani bagi tubuh. (Saputra Rendy Destama, Tintin Kurtini, 2018) Setiap waktu, anak memerlukan gizi seimbang yang tersusun dari asupan karbohidrat, lemak, protein, vitamin dan mineral. Asupan berupa gizi tersebut bisa didapatkan dari berbagai makanan yang dikonsumsi untuk pertumbuhan otak (intelegensia) dan pertumbuhan fisik. Gizi yang seimbang dapat berupa susunan makanan setiap waktu yang didalamnya terdapat zat-zat gizi dengan jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman juga variasi makanan, aktivitas fisik, kebersihan, juga berat badan yang ideal. (Sitoayu et al., 2020) Di masyarakat telur dapat diolah dengan berbagai jenis olahan, harganya lumayan murah, sangat mudah didapatkan dan selalu tersedia setiap waktu. Ketersediaan telur selalu tersedia dan mudah didapatkan, untuk itu harus diseimbangkan dengan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur, yang bertujuan untuk memperlambat penurunan kualitas atau kerusakan telur. (Indrawan et al., 2020) Komposisi dan Kandungan Kimia dari Telur berbeda antara satu dengan yang lainnya disebabkan karena adanya beberapa faktor diantaranya adalah asupan ransom yang telah

dikonsumsi oleh ayam, usia, varietas ayam, suhu lingkungan dan juga laju produksi. (Ariyani, 2020) Telur mudah terkontaminasi oleh bakteri seiring dengan lama waktu penyimpanannya. (Atma et al., 2018) Telur adalah sumber protein dengan mutu tinggi yang menjadi sumber semua asam amino esensial untuk manusia, khususnya pada bagian putihnya, sedangkan pada bagian kuning telur (*yolk*) menjadi sumber lemak. Lemak, kuning telur mengandung 65,5% trigliserida, 28,3% fosfolipid dan 5,2% kolesterol. Fungsi trigliserida dan fosfolipid umumnya menyediakan energi yang dibutuhkan dalam aktivitas setiap hari. (Magistri et al., 2020) Tumbuh kembang remaja maupun siswa sekolah dapat optimal tergantung bagaimana pemberian zat gizi baik kualitas maupun kuantitas harus benar. Usia remaja adalah masa terjadinya perubahan-perubahan pesat dalam proses pertumbuhan yang terjadi pada fisik, kognitif maupun psikososial. (Sari et al., 2021)

Kata Sosis (Sausage) berasal dari kata "Salsus" yang diartikan sebagai pengawetan atau bisa juga disebut proses pengawetan daging dengan menggunakan garam. (Mayasari, 2018) Nama sosis biasanya diberikan berdasarkan bahan baku yang digunakan contohnya sosis daging sapi (beef sausage), sosis daging ayam (chicken sausage), sosis ikan (fish sausage) Dan sebagainya. Tetapi Sosis yang banyak beredar dipasaran adalah sosis daging sapi. (Atma et al., 2018) Daging yang sering digunakan untuk sosis bersumber dari domba, sapi dan ayam, tetapi dari ketiga daging tersebut yang memiliki kandungan protein yang tinggi dengan harga yang terjangkau merupakan ayam dengan kandungan protein 20-23%. (Palupi et al., 2018) Sosis juga dibuat dari daging yang telah dipotong menjadi bagian kecil kemudian dihaluskan lalu diberikan bumbu, setelah itu dimasukkan kedalam pembungkus (selongsong) dari usus hewan juga pembungkus buatan. Makanan begitu melimpah dan bervariasi jenisnya di Indonesia. Beberapa produk makanan yang sekarang ini terus-menerus selalu saja muncul dengan casing/tampilan baru seperti; sosis, snack ringan, minuman dan lain sebagainya. (Nurlaila et al., 2018) Telur adalah produk unggas yang didalamnya terdapat kandungan gizi yang tinggi. Satu biji telur dapat mengandung zat-zat yang lengkap dan mudah untuk dicerna. Oleh sebab itu, telur menjadi sumber pangan yang baik untuk masyarakat. (Ishak, 2021) Sosis dapat dikelompokkan kedalam produk sistem emulsi dimana suatu sistem ini terdiri dari dua fase tidak

saling melarutkan pada salah satu cairan terdispersi menjadi bentuk globula dalam cairan lain berupa air dan lemak/minyak. (Noriko, 2021) Di Zaman saat ini makanan yang bernilai gizi tinggi sangat banyak ditemukan di masyarakat, namun kurang menarik untuk disantap dikarenakan penyajiannya yang kurang inovatif. (Ayu & Setyaningsih, 2018)

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Tujuan dan Manfaat Kegiatan PKM – K ini adalah:

- a) Meningkatkan minat mahasiswa dalam berwirausaha melalui pengembangan usaha "Sosis Telur matahari".
- b) Untuk meningkatkan nilai ekonomi pada makanan berbahan dasar sosis dantelur.
- c) Untuk menghasilkan suatu produk jajanan alternatif berbahan baku sosis dan telur yang sehat dan aman untuk dikonsumsi.

Metode Pelaksanaan

Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pada pelaksanaan kegiatan Program ini adalah para mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

Metode yang Digunakan

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses, output (produk), dan evaluasi sebagai berikut:

- a. Input
 1. Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Kami melakukan wawancara kepada 5 mahasiswa di lingkungan Universitas Muhammadiyah Palopo dan 5 Siswa dari SMA Muhammadiyah Palopo. Dari hasil survei pasar ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk Sosis Telur Matahari ini. Masyarakat perlu kualitas makanan yang aman juga Mengandung Nilai Gizi Yang Tinggi.
 2. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk melihat keuntungan

kedepannya.

3. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi agar Usaha dapat berjalan dengan baik
- b. Proses (Produksi)
 - a. Siapkan Sepasang sumpit bambu.
 - b. Siapkan Sosis, Telur, daun Bawang dan Saus Tomat.
 - c. Selanjutnya, Iris Sosis dengan dialasi Sumpit yang telah disediakan
 - d. Setelah itu, belah sosis menjadi 2 bagian.
 - e. Selanjutnya, Tusuk Sosis Menggunakan Dua buah lidi lalu sambungkan hingga sosis berbentuk bulat
 - f. Selanjutnya pisahkan putih telur dan kuning telur pada wadah yang berbeda.
 - g. Oleskan Mentega pada wajan lalu masukkan sosis setelah itu masukkan kuning telur di tengah sosis sehingga bentuknya seperti matahari.
- c. Output

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah Sosis Telur Matahari yang bernilai Gizi tinggi sebagai salah satu usaha yang dapat dijalankan oleh masyarakat. Produk ini aman untuk dikonsumsi untuk semua kalangan dari anak-anak, remaja dan usia lanjut.
- d. Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk Sosis Telur Matahari telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak tertarik untuk membeli produk kami kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang telah direncanakan.

 - a. Evaluasi kualitas produk, dan fungsi kerja produk Sosis Telur Matahari.
 - b. Evaluasi biaya bahan baku produk Sosis Telur Matahari.
 - c. Evaluasi harga jual produk Sosis Telur Matahari.
 - d. Evaluasi tempat pemasaran produk Sosis Telur Matahari.

Hasil dan Pembahasan

1. Input

Sebelum melakukan kegiatan produksi ini, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Kami melakukan wawancara kepada 5 mahasiswi di lingkungan Universitas Muhammadiyah Palopo dan 5 Siswa di SMA Muhammadiyah Palopo. Dari hasil survei pasar ini, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk Sosis Telur ini. Masyarakat memerlukan makanan yang memiliki nilai gizi dengan Harga yang Terjangkau. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini dilakukan untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Dalam tahap ini, analisis ekonomi sangat penting untuk melihat keuntungan kedepannya. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

2. Proses (Produksi)

Proses pembuatan Sosis Telur Matahari pada program PKM-K ini sebagai berikut:

- a. Persiapkan Bahan dan Alat
 - Siapkan Sepasang sumpit bambu.
 - Siapkan Sosis, Telur, daun Bawang dan Saus Tomat.
- b. Proses
 - Siapkan Sepasang sumpit bambu.
 - Siapkan Sosis, Telur, daun Bawang dan Saus Tomat.
 - Selanjutnya, Iris Sosis dengan dialasi Sumpit yang telah disediakan
 - Setelah itu, belah sosis menjadi 2 bagian.
 - Selanjutnya, Tusuk Sosis Menggunakan Dua buah lidi lalu sambungkan hingga sosis berbentuk bulat
 - Selanjutnya pisahkan putih telur dan kuning telur pada wadah yang berbeda.
 - Oleskan Mentega pada wajan lalu masukkan sosis setelah itu masukkan kuning telur.

3. Output

Adapun Output yang dihasilkan dari Produksi Sosis Telur Matahari yang bernilai gizi tinggi adalah sebagai berikut.

4. Evaluasi

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produk Sosis Telur Matahari telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan- kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman Memebeli Produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas produk, dan nilai Gizi Sosis telur Matahari, evaluasi biaya bahan baku produk Sosis Telur Matahari, evaluasi harga jual produk Sosis Telur Mathari, dan evaluasi tempat pemasaran produk Sosis Telur Matahari.

Kesimpulan

Hasil kegiatan program PKM-K pemanfaatan kain perca menjadi kerajinan keset yang bernilai jual adalah:

1. Program PKM-K Inovasi Sosis Telur Matahari yang memiliki nilai gizi tinggi mampu memberikan keterampilan terhadap mahasiswa untuk tetap inovatif dan keratif dalam mengolah limbah kain yang tidak terpakai.
2. Program PKM-K Inovasi Sosis Telur Matahari yang memiliki nilai gizi tinggi memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk praktik wirausaha dengan pemahaman konsep wirausaha yang komprehensif.
3. Program PKM-K Inovasi Sosis Telur Matahari yang memiliki nilai gizi tinggi membangun semangat mahasiswa untuk tetap berbisnis dengan cara mengolah limbah kain yang sudah tidak terpakai seperti halnya kain perca.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing kami yang telah bersedia membimbing kami dalam proses pembuatan artikel ini. Ucapan terimakasih juga kepada segenap rekan satu kelompok yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan produk ini sehingga dapat terselesaikan tepat waktu, serta ucapan terimakasih juga kepada teman-teman lain yang sudah membantu dalam memberi saran maupun kritikan untuk produk yang kami buat guna untuk menjadi acuan dan motivasi bagi kami dalam pembuatan produk selanjutnya.

Daftar Pustaka

- Albinaya, Z. (2018). *Pengaruh Substitusi CURD Terhadap Kualitas Sosis ayam ditinjau dari kadar protein,kadar lemak,PH,dan Susut Masak*.
- Ariyani, E. (2020). Jurnal Kolesterol Kuning Telur Petelur. *Temu Teknis Nasional Tenaga Fungsional Pertanian. Balai Penelitian Ternak*.
- Atma, Y., Trilogi, U., & Trilogi, K. (2018). *Studi Penggunaan angkak sebagai pewarna alami pengolahan daging sapi*. 7(2).
- Ayu, T. R. I., & Setyaningsih, Y. (2018). *Sekolah tinggi ilmu kesehatan (stikes) pku muhammadiyah surakarta 2018*. 9, 2.
- Damat, D., Tain, A., Siskawardani, D. D., & Winarsih, S. (2020). Edukasi Pedagang Pangan Jajanan Anak Sekolah di Kabupaten Malang, Jawa Timur. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 10(10), 20–55. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/2969>
- Indrawan, I., Sukada, I., & Suada, I. (2020). Kualitas Telur Dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur Di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 607–620.
- Ishak. (2021). *Sosis merupakan makanan yang dibuat dari daging yang telah dicincang kemudian dihaluskan dan diberi bumbu, kemudian dimasukkan dalam pembungkus (selongsong) dari usus hewan atau pembungkus buatan. Produk sosis saat ini disukai oleh masyarakat, khususnya m. 6*.
- Magistri, P. M., YaswiR, R., & Alioes, Y. (2020). Pengaruh Pemberian Berbagai Olahan Telur terhadap Kadar Kolesterol Total Darah Mencit. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(3), 534–539. <https://doi.org/10.25077/jka.v5i3.572>
- Mayasari, S. (2018). *Kajian Karakteristik Kimia dan Sensoris Sosis Tempe Kedelai Hitam dan Kacang Merah Dengan Bahan Biji Berkulit dan Tanpa Kulit*.
- Noriko, N. (2021). *Formulasi Sosis Tempe Goyang yang menyehatkan*.
- Nurlaila, N., Sukainah, A., & Amiruddin, A. (2018). *Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri*

- (Scomberomorus sp.) dan tepung daun Kelor (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 105. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i2.5165>
- Palupi, N. W., Herlina, & Rusmana, A. N. B. (2018). Karakterisasi sosis daging ayam yang dibuat dengan penambahan tepung komposit tapioca dan gembolo sebagai bahan pengisi. *Agrotek. J.*, 6(1), 99–111.
- Rahmawati. (2019). Pengetahuan perawat sekolah terkait jajanan sehat di sekolah dasar wilayah daerah istimewa yogyakarta. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 7(2), 107–115.
- Rahmawati, N., & Irawan, A. C. (2021). Pengaruh Penambahan HerbaFit Dalam Pakan Terhadap Kualitas Fisik Telur Ayam Ras Petelur. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*, 4(1), 1–14. <https://doi.org/10.21776/ub.jnt.2021.004.01.1>
- Saputra Rendy Destama, Tintin Kurtini, E. (2018). Pengaruh Penambahan Feed Aditif Dalam Ransum Dengan Dosis Yang Berbeda Terhadap Bobot Telur Dan Nilai Haugh Unit (Hu) Telur Ayam Ras. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(3), 204–210. <http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/1278/1175>
- Sari, R., Septiasari, Y., Fitriyana, F., & Saputri, N. (2021). Pengaruh Konsumsi Telur Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Remaja Putri Yang Mengalami Anemia. *Jurnal Wacana Kesehatan*, 5(2), 574. <https://doi.org/10.52822/jwk.v5i2.151>
- Sitoayu, L., Vira, H., Putri, W., Lutfiani, N., & Aula, R. (2020). Makan Bergizi dan Hidup Penuh Prestasi. *Digilib.Esaunggul.Ac.Id*, 6, 11510. https://digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Journal-14660-11_0128.pdf