



## Mengembangkan Potensi Bisnis Dengan Dangkot Ayam Sebagai Produk Unggulan

*Imelda Patangkin, Marwah Yunita, Nadila, Afika Sari Putri, Rafika Azizah, Rahmayanti, Yayu Mulyawati, Sapar*

*Prodi akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Palopo, Indonesia*

### ARTICLE INFORMATION

Received: May 04, 2023  
Revised: June 13, 2023  
Available online: June 30, 2023

### KEYWORDS

Dangkot, Entrepreneurship, Toraja's Signature Food.

### CORRESPONDENCE

Name: Imelda Patangkin  
E-mail: [imldapatangkin@gmail.com](mailto:imldapatangkin@gmail.com)

### ABSTRACT

The production and marketing process of dangkot chicken for all people is the goal of the Student Entrepreneurship Creativity Program (PKM-K) to stimulate students' motivation to start a business in processing the Toraja's signature dangkot chicken. The implementation method of this program includes input, process (production), output, and evaluation. The result of this program is to conduct a market survey to determine the market condition, followed by interviewing five female students in the Universitas Muhammadiyah Palopo environment, and then conducting a feasibility study on the business to be carried out. The last stage is the selection of materials and the provision of places and facilities to support the production process. The production process involves preparing the ingredients and tools until the dangkot is marketed. The output is the ready-to-consume dangkot chicken that is marketed to consumers. The final stage is evaluation, which is conducted after the dangkot chicken production is completed to review any shortcomings that make consumers uncomfortable with our products. In conclusion, the PKM-K program aims to keep the production and marketing process of Toraja's dangkot chicken innovative and creative, provide opportunities for students to practice entrepreneurship with a comprehensive understanding of entrepreneurship concepts, and build students' spirit to continue their business in the food industry, particularly in the Toraja's signature dangkot chicken business.

### Pendahuluan

Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman. Kita ketahui bahwa Indonesia memiliki beragam jenis kuliner yang berasal dari berbagai wilayah. Salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki kuliner khas tanah toraja. Kota tanah toraja memiliki makanan khas salah satunya adalah Dangkot ayam. Dangkot ayam merupakan makanan yang terkenal pedasnya dan menggunakan bumbu asli dari Indonesia yang sangat mudah didapatkan. Seiring perkembangan jaman, masyarakat khususnya di Indonesia disibukkan dengan berbagai aktivitas, seperti bekerja, sekolah dan lainnya. Para karyawan maupun mahasiswa tidak mempunyai banyak waktu luang untuk sarapan maupun makan siang. Hal ini dapat memicu timbulnya penyakit maag yang berbahaya bagi tubuh. Gaya hidup yang tidak teratur akan menyebabkan metabolisme dalam tubuh tidak berjalan dengan baik, sehingga penyakit akan lebih mudah menyerang dalam tubuh kita. Perubahan pola gaya hidup kota yang serba praktis memungkinkan masyarakat modern sulit untuk menghindar dari fast food. Karena fast food merupakan makanan yang praktis dan siap saji sehingga masyarakat lebih cenderung lebih memilihnya, karena waktu yang dibutuhkan sangat cepat dalam penyajiannya dan higienis serta makanan fast food dapat disajikan dimana saja dan kapan saja. Bisnis dibidang makanan merupakan bisnis yang menjanjikan karena semua orang pasti membutuhkan makan, sehingga bisnis ini akan sangat menjanjikan nantinya. Diantara makanan cepat saji yang beredar, salah satu bisnis makanan modern yang praktis dan mengandung komponen gizi yang cukup adalah dangkot ayam. Saat ini dangkot dikenal sebagai makanan khas kota toraja berupa daging ayam dilengkapi dengan perbumbu-bumbuan (Elok, 2017).

Kemajuan teknologi dibidang pangan akhir-akhir ini semakin pesat. Oleh karna itu untuk dapat menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman bagi kesehatan konsumen, perlu dibahas masalah perkembangan teknologi pengolahan pangan diindonesia dan pengaruh yang ditimbulkan, dalam hal kesehatan konsumen. Pengembangan teknologi pengolahan pangan dewasa telah menghasilkan berbagai jenis makanan yang terbungkus dengan berbagai kemasan dan berbagai jenis plastik. Anekaragam kemasan makanan dengan berbagai warna dan bentuk sangat menarik dan memberikan nilai tambah tersendiri, semuanya itu merupakan produk dari pengetahuan dan teknologi yang cukup canggih (Kristianingrum, 1997).

Salah satu manfaat dalam berwirausaha kuliner dangkot ayam yakni memberikan inovasi dan berpikiran inovatif dalam memanfaatkan peluang, salah satu peluang yang bisa diambil oleh wirausaha adalah pengadopsian keterampilan kewirausahaan. Keterampilan kewirausahaan merujuk pada kegiatan atau pengetahuan yang dapat membangun dan mengoperasikan perusahaan dengan sukses (Chen, 2009). Faktor yang mempengaruhi keberhasilan kewirausahaan yaitu Percaya Diri, Inisiatif, Memiliki Motif Berprestasi, Memiliki Jiwa Pemimpin, Berani, Orisinalitas. (Alma, 2011). Keberhasilan usaha dapat diukur melalui tingkat pendapatan, bertambahnya produktivitas usaha, dan punya citra yang baik dimata pelanggan (Suryana, 2006).

Manfaat gizi daging ayam broiler atau daging ayam potong yang biasa dikonsumsi karena kelebihan yang dimiliki seperti kandungan atau nilai gizi yang tinggi sehingga mampu memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh, mudah di peroleh, dagingnya yang lebih tebal, serta memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan daging ayam kampung (Suprijono, 1995). Daging ayam sebagai salah satu bahan makanan yang hampir sempurna, karena mengandung gizi yang lengkap, yaitu protein, energi, air, mineral dan vitamin. Disamping itu daging memiliki rasa dan aroma yang enak sehingga disukai oleh hampir semua orang (Rahayu, 2008). Daging ayam sangat bermanfaat bagi tubuh manusia karena daging ayam memiliki kandungan protein sebesar 18,20 gram, lemak sebesar 25 gram, serta memiliki kalori sebesar 404 Kkal per 100gram daging ayam. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi, mengandung asam amino esensial yang lengkap dan asam lemak tidak jenuh (ALTJ) yang tinggi (Muchtadi, 1992).

Konsumsi daging ayam meningkat paling pesat dibanding dengan daging sapi maupun kambing. Beberapa alasan yang menyebabkan kebutuhan daging ayam mengalami peningkatan yang cukup pesat antara lain : 1) daging ayam harganya relative mudah, 2) daging ayam lebih baik dari segi kesehatan karena mengandung sedikit lemak dan kaya protein dibanding daging sapi, dan kambing, 3) tidak ada agama apapun yang melarang umatnya untuk mengkonsumsi daging ayam, 4) daging ayam mempunyai rasa yang dapat diterima semua golongan masyarakat dan semua umur, 5) daging ayam cukup mudah diolah menjadi produk olahan yang bernilai tinggi, mudah disimpan dan mudah dikonsumsi sehingga produk dangkot ayam menjadi salah satu pilihan makanan yang baik (Masruhah, 2011). Konsumsi daging merupakan bagian penting dalam asupan makanan harian konsumen. Kebutuhan manusia akan protein hewani mendorong pesatnya permintaan dipasaran akan diproduksi daging (Lucille, 2013).

Komposisi kimia daging secara umum terdiri dari air seitar 75%, protein 19%, lemak 2,5 %, karbohidrat 1,2%. Substansi non protein yang larut 2,3% termasuk substansi nitrogenus 1,65%, substansi anorganik 0,65% dan vitamin yang larut dalam lemak dan air relative sangat sedikit. Karena kandungan nutrisi tersebut dan juga mengandung asam amino esensial yang lengkap dan dalam perbandingan jumlah yang baik maka daging ayam digolongkan sebagai sumber protein hewan yang baik. Oleh sebab itu, pemeliharaan ayam broiler dengan manajemen kandang yang baik dalam hal ini kepadatan kandang yang tepat, diharapkan akan dapat menghasilkan daging ayam broiler yang berkualitas baik pula (Soeparno, 2011).

Makanan yang sehat adalah makanan yang mempunyai gizi yang cukup dan seimbang serta tidak mengandung (tercemar) unsur yang dapat membahayakan atau merusak kesehatan (Nuraini, 2007). Pangan (makanan dan minuman) yang halal, dan baik merupakan syarat penting untuk kemajuan produk-produk pangan lokal di Indonesia khususnya supaya dapat bersaing dengan produk lain baik di dalam maupun di luar negeri. Indonesia merupakan Negara dengan mayoritas penduduknya adalah muslim. Saat ini Islam merupakan agama yang paling cepat pertumbuhannya di dunia (Hariyadi, 2006).

Bisnis dibidang makanan merupakan bisnis yang menjanjikan karena semua orang pasti membutuhkan makan, sehingga bisnis ini akan sangat menjanjikan nantinya. Diantara makanan cepat saji yang beredar, salah satu bisnis makanan modern yang praktis dan mengandung komponen gizi yang cukup lengkap adalah dangkot ayam (Mashuri, 2017). Kualitas makanan dapat dinyatakan bahwa tingkat konsistensi kualitas menu yang dicapai dengan penetapan standar untuk produk dan kemudian mengecek persiapan, peralatan, kebersihan dan kondisi produk yang harus dikontrol untuk melihat kualitas yang ingin dicapai (Suhartanto, 2018).

## Metode

### Sasaran Kegiatan

Yang menjadi sasaran pelaksanaan kegiatan program ini adalah masyarakat kota Palopo dan para mahasiswa Universitas Muhammadiyah Palopo.

### Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan PKM-K ini kami pusatkan di daerah kota palopo, lokasi ini dipilih karena mamiliki ruang yang cukup serta didukung pusat keramaian, di daerah ini juga sangat mudah untuk mencari bahan baku.

### Metode yang Digunakan

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

#### 1. Tahap 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.

Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

Tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi, pada tahap ini ditujukan untuk langkah awal yang harus dilakukan untuk membangun usaha dangkot ayam.

#### 2. Tahap 2 (Proses)

Kegiatan pembuatan dangkot ayam dilakukan pada bulan maret 2023, yaitu:

1. Ayam potong 1 ekor
2. Lingsuas
3. Serai
4. Lombok
5. Bawang merah
6. Bawang putih
7. Lombok
8. Kemiri
9. Merica
10. Ketumbar
11. Daun jeruk
12. Masako, garam, piccin
13. Minyak kelapa

#### 3. Tahap 3 (Output)

Output dari produksi yang dibuat dalam program kreativitas mahasiswa ini adalah dangkot ayam yang sangat berguna untuk kesehatan, karena memiliki banyak protein dan nutrisi bagi tubuh.

#### 4. Tahap 4 (Evaluasi)

Tahapan ini akan dilaksanakan pada saat produksi produksi dangkot ayam telah selesai dilakukan. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan apa saja yang membuat konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang membuat usaha ini berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan.

## Hasil dan Pembahasan

### 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.

Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap ini, analisis ekonomi sangat diperlukan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha kami.

Selanjutnya, tahap terakhir yaitu pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana sehingga dapat menunjang proses produksi.

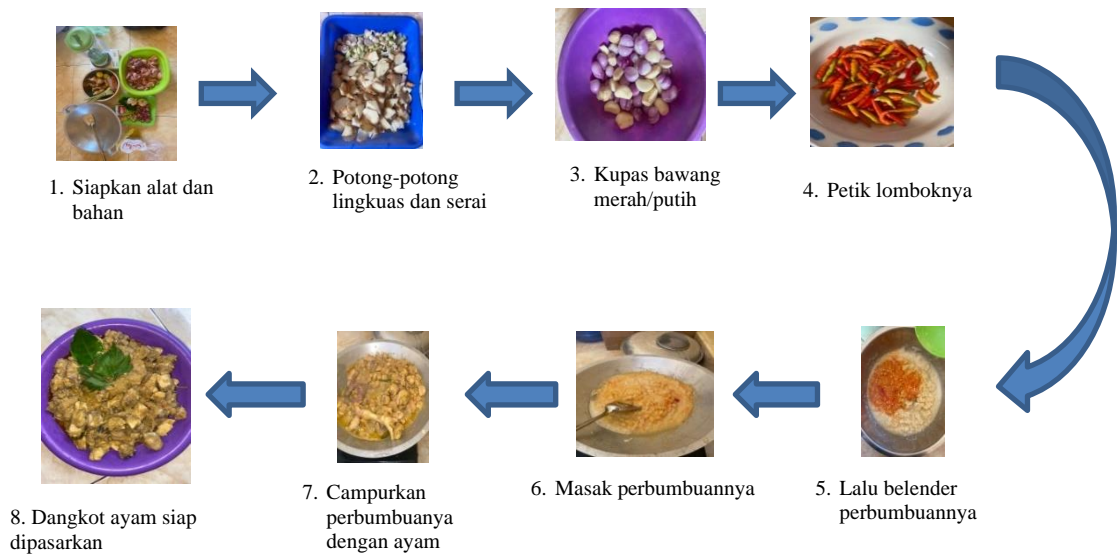


**Gambar 1.** Bahan-bahan untuk membuat usaha dangkot ayam

**Proses**

Tahap-tahap yang harus dilakukan dalam proses produksi dangkot ayam yaitu sebagai berikut:

1. Pertama, cuci ayam yang sudah dipotong dadu sebersih mungkin lalu rendam dengan jeruk dan kunyit
2. kemudian untuk perbumbuan, kupas bawang putih/merah,lingkuas dan serai
3. lalu blender semua bumbu yang sudah dikupas seperti, bawang merah/putih, lingkuas, serai, kemiri.
4. Setelah itu naikan wajan diatas kompor dan nyalakan apinya, tuangkan bumbu yang sudah diblender kedalam wajan lalu aduk sampai bumbu kering.
5. Kemudian masukkan minyak kelapa dan perbumbuan lainnya seperti masako, garam, piccin dan daun jeruk sampai bumbu kering lagi
6. Selanjutnya masukkan ayam lalu aduk hingga ayam dan perbumbuan merata
7. Terakhir tutup ayam dan perbumbuan yang sudah merata tunggu sampai dangkotnya matangDangkot ayam siap dipasarkan.
8. Dangkot ayam siap dipasarkan



**Gambar 2.** Proses Pembuatan Dangkot Ayam

**Output**

Output dari produksi yang kami buat dalam program kreativitas mahasiswa yaitu dangkot ayam yang sangat berguna untuk kesehatan, memiliki banyak protein dan nutrisi bagi tubuh. Adapun hasil dangkot ayam yaitu sebagai berikut pada gambar 3:



**Gambar 3.** Output dangkot ayam

### Evaluasi

Tahap ini dapat dilaksanakan setelah proses produk dangkot ayam. Pada tahap akhir akan meninjau tentang kekurangan-kekurangan yang membuat para konsumen tidak nyaman menggunakan produk kami serta kekurangan yang mengakibatkan usaha kami berpotensi tidak mencapai target keuntungan dan perkembangan yang sudah direncanakan. Evaluasi tersebut diantaranya, evaluasi kualitas produk, dan fungsi kerja produk dangkot ayam, evaluasi biaya bahan baku produk dangkot ayam, evaluasi harga jual produk dangkot ayam, dan evaluasi tempat pemasaran produk dangkot ayam. Berikut pada gambar 4 dan 5 merupakan dokumentasi pemasaran produk dangkot ayam secara online dan offline:



**Gambar 4.** Dokumentasi pemasaran secara offline



**Gambar 5.** Dokumentasi pemasaran secara online

### Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan program PKM-K bahwa inovasi dari dangkot ayam yang sangat berguna untuk kesehatan, memiliki banyak protein dan nutrisi bagi tubuh. Demi terwujudnya mahasiswa yang kreatif untuk mendirikan suatu usaha. Saran dalam kegiatan PKM-K, produk dangkot ayam ini perlu berinovasi, dan meningkatkan kualitas produk dangkot ayam agar usaha ini memiliki jangka panjang yang lebih baik.

### Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada bapak dosen kami yang telah 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.

## Referensi

- Alma. (2011). *Kewirausahaan dalam Pendekatan Karakteristik Wirausahaan Sukses*. Jakarta: Media Group.
- Chen, F. L. (2009, Mei 3). Development and Cross-Cultural Application of a Specific Instrument to Measure Entrepreneurial Intentions. *Entrep. Theory Pract*, hal. 593-617.
- Elok, Z. (2017). KEBAB RICA RICA : INOVASI KULINER SIAP SAJI KHAS SULAWESI UTARA SEBAGAI UPAYA PELESTARIAN KULINER BANGSA. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 79-84.
- Hariyadi. (2006). Mutu dan Ingridien Pangan. *Editorial Food Review Indonesia*, Vol.1.
- Kristianingrum, S. (1997). *Perkembangan Teknologi Pengolahan pangan dan Pengaruhnya Terhadap Konsumen*. Surabaya: Cakrawala Pendidikan.
- Lucille, d. (2013). Changing Pattern of Meat Consumption in Australia. *International Journal of Business : Griffith University*.
- Mashuri, A. (2017). Inovation of North Sulawesi ' s Modern Special Culinary as Effort Preservation of Nation Food. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 79-84.
- Masruhah. (2011). *Cita Cara Dalam Dangkot Ayam*. Diambil kembali dari uin-malang.ac.id: <http://etheses.uin-malang.ac.id/976/5/07620044%20Bab%201.pdf>
- Muchtadi, T. R. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan, PAU Pangan dan Gizi.
- Nuraini, H. (2007). *Memilih & Membuat Jajanan Anak Yang Sehat & Halal*. Jakarta: Qultum Media.
- Rahayu. (2008). Sumbangan Unggas dalam Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia dan Industri untuk Pembangunan Nasional. Dalam P. G. IPB, *Perspektif Ilmu-ilmu Pertanian dalam Pembangunan Nasional* (hal. 242-244). Bogor: Penebar Swadaya dan IPB Press.
- Soeparno. (2011). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suhartanto. (2018). Kualitas Makanan. *Food Quality and Healthy*, 9-18.
- Suprijono, R. A. (1995). *Pola Konsumsi Pangan Hewani Menurut Tingkat Pendapatan dan*. Bogor: IPB.
- Suryana. (2006). *Kewirausahaan, Pedoman Praktis, Kiat Dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.