

## **PENINGKATAN PRODUKSI PUYUH UNGKEP MELALUI PENDAMPINGAN USAHA**

Oleh :

Eddy Triharyanto<sup>1)</sup>, Susantiningrum<sup>2)</sup>, IF Nurcahyo<sup>3)</sup>, Mukhlas Ariesta<sup>4)</sup>

- 1) Staff Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
- 2) Staff Pengajar Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Sebelas Maret
- 3) Staff Pengajar Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Sebelas Maret
- 4) Tenant Pusat Pengembangan Kewirausahaan

Email : eddytriharyanto@yahoo.co.id

### **ABSTRAK**

Daging puyuh, kini mulai digemari masyarakat dari berbagai kalangan namun belum banyak masyarakat yang menjual daging puyuh. Burung puyuh juga diketahui mengandung nilai gizi yang tinggi. Sehingga akhir-akhir ini, permintaan terhadap daging puyuh semakin meningkat. Dengan demikian, dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan permintaan terhadap olahan daging puyuh. Untuk memperbanyak variasi dalam hal sajian menu daging puyuh, perlu inovasi olahan yang baru agar bisa bersaing dipasaran, peluang tersebut yaitu membuka usaha burung masakan puyuh ungkep dengan sajian bakar goreng, penyet, rica-rica, dll, dengan harga yang bersaing. Dalam pendampingan ini dilakukan beberapa kegiatan antara lain: pendampingan peningkatan kapasitas produksi, pembuatan mesin pencabut bulu, sewa alat vacuum packaging, pembuatan menu baru, packaging, legalitas usaha, branding, dan renovasi ruangan warung makan.

Kata kunci : inkubator, teknologi, puyuh ungkep, produksi

### **PENDAHULUAN**

Bagi masyarakat Indonesia burung puyuh memang sudah tidak asing lagi. Beberapa puluh tahun terakhir, burung ini sudah bisa

dibudidayakan serta dikembangkan secara komersial. Saat ini peternakan burung puyuh sudah berkembang pesat seiring dengan kebutuhan telur unggas tersebut. Populasi

burung puyuh di Indonesia mengalami peningkatan, berdasarkan data Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan (2012) populasi burung puyuh di Indonesia tahun 2010 mencapai 7.053.576 ekor, tahun 2011 sebanyak 7.356.648 ekor dan tahun 2012 sebanyak 7.840.880 ekor.

Seiring dengan berkembang dan meningkatnya masyarakat yang memelihara burung puyuh, perlu adanya pengolahan output dari peternakan puyuh terutama pengelolaan dagingnya. Sebab, kebanyakan masyarakat memelihara burung puyuh hanya diambil telurnya saja. Karena berdasarkan Data Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan (2012) menunjukkan bahwa konsumsi telur burung puyuh per kapita per minggu dari tiga tahun terakhir menunjukkan peningkatan, berturut-turut tahun 2009 sebesar 0,040 kg, 2010 sebesar 0,043 kg, dan 2011

sebesar 0,052 kg. Dari data dilihat terjadi peningkatan konsumsi perkapita telur puyuh namun peningkatan ini harus diimbangi dengan pengelolaan puyuh yang sudah tidak bertelur lagi (afkir). Sehingga para peternak tidak lagi bingung untuk menjual burung puyuh yang sudah afkir.

Daging puyuh, kini mulai digemari masyarakat dari berbagai kalangan namun belum banyak masyarakat yang menjual daging puyuh. Burung puyuh juga diketahui mengandung nilai gizi yang tinggi. Sehingga akhir-akhir ini, permintaan terhadap daging puyuh semakin meningkat. Karena pada tahun 2014 rata-rata penjualan daging puyuh unkep hanya mampu menjual 30-50 ekor/hari dan untuk daging segar rata-rata 130/hari. Pada tahun 2015 mengalami peningkatan hingga 50%. Maka ini perlu adanya teknologi untuk membantu peningkatan produksi

dan pengembangan usaha ini dengan harapan dapat memenuhi kebutuhan pasar yang semakin meningkat. Karena dilihat dari data Dirjen Peternakan dan Kesehatan Hewan populasi puyuh juga meningkat. Selain memiliki rasa enak dan lezat, daging puyuh dapat diolah menjadi berbagai jenis masakan.

Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan permintaan terhadap olahan daging puyuh. Untuk memperbanyak variasi dalam hal sajian menu daging puyuh, perlu inovasi olahan yang baru agar bisa bersaing dipasaran, peluang tersebut yaitu membuka usaha burung masakan puyuh ungkep dengan sajian bakar goreng, penyet, rica-rica, dll, dengan harga yang bersaing.

## **METODE DAN TARGET INKUBASI**

### **A. Meningkatkan Kapasitas Produksi**

Meningkatnya permintaan terhadap burung puyuh harus diimbangi dengan ketepatan produksi sehingga dipasar tidak mengalami kekurangan. Dengan adanya penambahan teknologi dalam pencabutan bulu puyuh dapat menambah kapasitas produksi dan ketepatan produksi. Sehingga diharapkan permintaan pasar dapat tercukupi tidak mengalami kekurangan. Seiring meningkatnya permintaan akan daging puyuh maka warung makan D'PuNk juga akan menambah jaringan kemitraan dengan peternak burung puyuh, sehingga kebutuhan bahan baku dapat terpenuhi.

### **B. Membuat Menu Baru**

Saat ini menu olahan daging puyuh yang ditawarkan di warung D'punk adalah puyuh goreng dan

bakar. Dengan adanya menu puyuh goreng dan bakar, warung makan D'punk sudah cukup diminati oleh masyarakat. Namun perlu adanya pengembangan menu baru guna menambah variasi menu yang ditawarkan. Untuk perencanaan terdekat menu baru yang akan ditawarkan adalah "*puyuh hot plate*". Diharapkan dengan adanya menu ini dapat meningkatkan minat konsumen terhadap konsumsi daging puyuh.

#### **C. Packaging (Pengemasan)**

Untuk memenuhi permintaan di daerah lain yang jauh maka perlu adanya teknologi pengemasan agar puyuh ungkep tidak rusak (basi) saat sampai di tangan konsumen di luar daerah. Karena melihat peluang penjualan melalui jejaring sosial maupun internet puyuh ungkep juga diminati masyarakat. Maka perlu adanya inovasi untuk pengiriman burung puyuh ungkep ini keluar daerah. Inovasi yang akan

dikembangkan yaitu dengan pengemasan yang dilakukan dengan mesin vacuum sehingga pengiriman puyuh ungkep ini dalam keadaan kedap udara dan bisa tahan lama.

#### **D. Legalitas Usaha**

Seiring dengan berkembangnya usaha D'Punk (Daging Puyuh Ungkep), maka perlu adanya suatu legalitas usaha. Dengan adanya legalitas usaha diharapkan usaha D'Punk bisa semakin berkembang dan menjadi suatu usaha industri yang memiliki legalitas yang jelas. Selain itu harapan kedepan juga dapat memiliki hak paten produk dan merk dagang.

#### **E. Branding**

Semakin berkembangnya usaha harus diimbangi dengan publikasi terhadap masyarakat sehingga masyarakat semakin mengenal usaha ini. Dengan pengenalan usaha ini kemasyarakat harapan kedepan semakin menambah pelanggan tidak hanya lokal saja namun juga skala

nasional dan internasional. Target dari branding D'PuNk (Daging Puyuh Ungkep) ini melalui media televisi, media cetak dan internet.

## HASIL INKUBASI BISNIS

### TEKNOLOGI

#### A. Meningkatkan Kapasitas Produksi

##### 1. Sewa Frezeer

Penyewaan freezer ini dilakukan untuk meningkatkan kapasitas penyimpanan daging puyuh segar dengan kapasitas 600. Pengadaan freezer ini dilakukan pada tanggal 27 September 2015. Dengan adanya penyewaan freezer ini bisa menampung daging puyuh lebih banyak. Sehingga kapasitas produksi bisa meningkat.



Penyewaan Frezeer dan pemindahan frezeer ke lokasi usaha

##### 2. Pembuatan Mesin Pencabut Bulu

Selama ini alat pencabut bulu khusus untuk puyuh belum ada di pasaran. Sehingga harus dilakukan desain dan pembuatan dengan batuan jasa ahli pembuat alat teknologi. Kegiatan pembuatan pencabut bulu puyuh ini melalui berbagai tahapan serta "trial and error". Ukuran puyuh lebih kecil dibandingkan dengan ayam ini, mengharuskan adanya modifikasi alat. Kegiatan pembuatan mesin pencabut bulu ini seluruhnya telah selesai pada tanggal 20 November 2015.



Proses pembuatan mesin pencabut bulu puyuh dan uji coba alat

### 3. Sewa alat vacum packaging

Dengan menyewa alat vacum pakaging ini diharapkan dapat memenuhi permintaan di daerah lain, pengemasan ini bertujuan agar puyuh ungkep tidak mengalami basi. Karena melihat peluang penjualan melalui jejaring sosial maupun internet puyuh ungkep juga diminati masyarakat. Maka perlu adanya inovasi untuk pengiriman burung puyuh ungkep ini keluar daerah. Inovasi yang akan dikembangkan yaitu dengan pengemasan yang dilakukan dengan mesin vacuum sehingga pengiriman puyuh ungkep ini dalam keadaan kedap udara dan bisa tahan lama. Dengan harapan tidak hanya masyarakat Klaten, Solo dan jogja saja yang dapat menikmati daging puyuh ungkep ini namun dapat tersebar keseluruh nusantara.

### B. Membuat Menu Baru

Pengembangan menu baru dilakukan guna menambah variasi menu yang ditawarkan. Untuk perencanaan terdekat menu baru yang akan ditawarkan adalah “*puyuh hot plate*”. Diharapkan dengan adanya menu ini dapat meningkatkan minat konsumen terhadap konsumsi daging puyuh.



Menu baru “Puyuh hot plate”

### C. Packaging (Pengemasan)

Kegiatan pembuatan kemasan ini dilakukan guna memenuhi permintaan produk daging puyuh ungkep dari daerah lain dengannjarak yang. Tujuan dari adanya teknologi pengemasan adalah agar puyuh ungkep tidak rusak (basi) saat sampai di tangan konsumen di luar daerah.

Pengemasan menggunakan mesin vacum dapat mengeliminasi berbagai mikroba yang dapat merusak kesegaran produk. Sedangkan pembuatan kardus kemasan masih dalam tahap pencetakan.



Produk puyuh yang sudah dikemas

#### D. Legalitas Usaha

##### 1. Pendaftaran HAKI (Hak Kekayaan Intelektual) / Merk Dagang

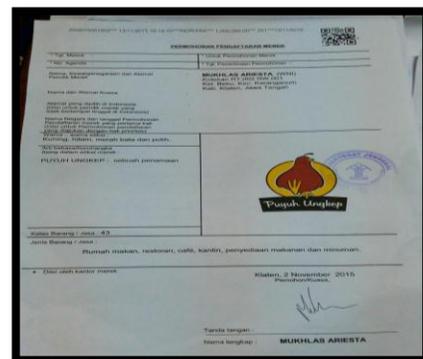
Pendaftaran HAKI (Merk Dagang) D'Punk di kantor HAKI Universitas Sebelas Maret Surakarta (UNS) pada tanggal 28 September 2015. Pendaftaran HAKI (Merk Dagang) ini dilakukan agar D'PuNk memiliki hak paten atas merk dagang yang dimiliki. Proses pendaftaran Merk Dagang diawali

dengan searching merk dagang, kemudian dilanjutkan dengan pendaftaran Merk Dagang D'Punk.



Gambar. Kantor Pelayanan HAKI LPPM UNS

Dikarenakan adanya kendala penggunaan nama "D'PuNk" sudah tidak dapat dipatenkan, maka kami melakukan penggantian merk dagang serta logo dari usaha kami menjadi "Puyuh Ungkep" (logo terlampir). Selanjutnya pada tanggal 13 November 2015, hak paten "Puyuh Ungkep" telah disetujui.



Merk dagang serta logo yang telah disetujui  
**2. Pembuatan sertifikat Halal MUI Jateng**

Membuat permohonan halal dan mengisi blangko yang telah disediakan oleh pihak MUI Jawa Tengah. Mengirimkan permohonan pembuatan sertifikat halal tersebut ke pihak MUI Jawa Tengah. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 30 September 2015.

Selanjutnya dilakukan survei tempat usaha oleh pihak MUI Jawa Tengah pada tanggal 14 November 2015. Saat ini permohonan sertifikat halal dari MUI telah terlaksana dengan diterbitkannya sertifikat halal MUI Jawa Tengah pada tanggal 21 November 2015.



Sertifikat halal yang telah diterbitkan oleh MUI Jawa Tengah  
**3. Perizinan SIUP dan TDP**

Melakukan konsultasi dalam perizinan SIUP dan TDP ke Kantor Penanaman Modal dan Perizinan Terpadu Pemerintah kabupaten Klaten. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 3 Oktober 2015. Adapun kendala yang dihadapi dalam kegiatan ini adalah banyaknya perizinan yang harus diurus sebelum mengurus SIUP dan TDP.

### E. Branding

#### 1. Konsultasi Pembuatan Web

Pembuatan web ini dilakukan untuk memperluas jaringan pemasaran D'PuNk. Konsultasi pembuatan web dengan *web creator* dilakukan untuk menentukan substansi serta konsep web yang akan dibuat. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 29 September 2015. Dengan diperoleh domain dengan nama [www.puyuhungkep.com](http://www.puyuhungkep.com). Namun saat ini sedang dalam proses

pembuatan desain web dan pembuatan *content* masih dalam tahap penyempurnaan.

## 2. Branding melalui kegiatan pameran

### Pameran di Paragon Mall Solo

Pameran ini merupakan pameran yang diadakan oleh Dewan Koperasi Nasional (Dekopin) dengan tema “Promosi Produk Unggulan Koperasi Berbasis pangan”. Kegiatan ini berlangsung pada 21-25 Oktober 2015.



Antusiasme pengunjung Paragon Mall terhadap produk Puyuh Ungkep

### Pameran di Grand Indonesia Jakarta Pusat

Pameran “Indonesia Inovation and Inovator Expo 2015” ini diadakan oleh Kementian Ristek-

Dikti. Kegiatan ini berlangsung pada 19-22 November 2015. Dalam pameran ini dilakukan uji pasar produk puyuh ungkep dalam bentuk kemasan. Tanggapan konsumen cukup baik dan produk kemasan dapat diterima oleh masyarakat.



Pengunjung yang antusias dengan produk puyuh kemasan

## 3. Branding melalui Iklan

Pemasangan iklan media cetak maupun online dan televisi ini sudah dilakukan sampai tahap pembahasan harga serta kontrak mengenai berapa lama iklan tersebut akan ditayangkan. Selain itu sudah ada beberapa media online yang meliput puyuh ungkep ini.



Media online yang meliput puyuh unkep

#### 4. Branding melalui spanduk dan flyer

Supaya puyuh unkep semakin terkenal dimasyarakat selain melalui iklan koran atau televisi, juga dilakukan dengan menggunakan spanduk dan flyer. Spanduk di diletakkan dipinggir jalan raya dan didepan warung makan sehingga masyarakat yang melintas dapat melihat lokasi usaha. Sedangkan pencetakan flyer ini untuk disebar ke masyarakat pada event-event tertentu seperti pameran, car freeday, serta saat berkunjung ke warung makan. Diharapkan dengan adanya flyer ini konsumen dapat menyebarkan

info ke masyarakat lain dan dapat memesan produk puyuh unkep ini.



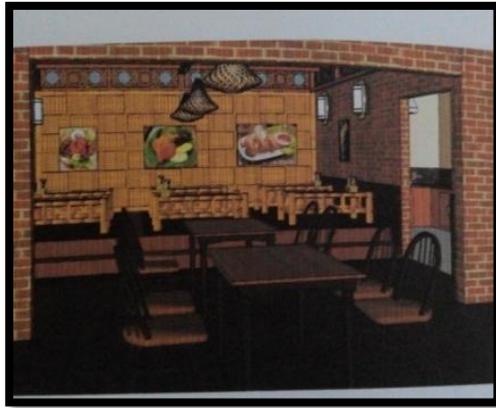
Flyer puyuh unkep

#### 5. Pembuatan Sticker branding di kendaraan

Kendaraan merupakan sarana penunjang dalam mencari bahan baku puyuh afkir dan mendukung didalam mengantarkan suatu pesanan. Kendaraan selalu mobile dalam mendukung kegiatan usaha ini, sehingga dengan dilakukannya branding di kendaraan ini diharapkan masyarakat bisa semakin dekat dan semakin mengenal usaha ini. Pada tahapan branding melalui kendaraan ini baru sampai dilakukan pada tahap desain ini dilakukan pada tanggal 14 november

2015. Sampai sekarang baru proses penyetakan dan menunggu proses pemasangan pada kendaraan dikarenakan antrinya pelanggan pada percetakan.

#### F. Renovasi Interior ruangan warung makan



Desain interior warung  
Realisasi

Kegiatan pembuatan desain interior ini dilakukan dengan melakukan konsultasi dengan konsultan interior mengenai tata ruang dan dekorasi warung agar lebih menarik dan nyaman. Kegiatan pembuatan desain pada 16 Oktober 2015 dan kegiatan renovasi ruangan dilakukan selesai sampai tanggal 15 November 2015. Renovasi ini dilakukan agar warung makan

puyuh ungkep terlihat nyaman dan mempunyai ciri khas tersendiri pada ruangnya.

#### KESIMPULAN

1. Program Inkubator Bisnis Teknologi sangat bermanfaat bagi pengembangan usaha D'Punk (Daging Puyuh Ungkep) dari sisi alih teknologi yang diterapkan pada proses produksi usaha.
2. Penggunaan alat-alat teknologi seperti ; Freezer, alat pencabut bulu puyuh, dan pengemas/vacuum sealer mampu meningkatkan kapasitas produksi daging puyuh
3. Pengembangan teknolohi IT pada manajemen usaha, branding dan promosi mampu meningkatkan jaringan pasar. Sehingga usaha puyuh ungkep dapat tumbuh dan berkembang
4. Tumbuh berkembangnya usaha puyuh ungkep akan

berpengaruh terhadap  
perekonomian daerah dan  
meningkatkan peluang  
pekerjaan

Pengelolaan Teknologi Tepat  
Guna. Kementerian Dalam  
Negeri Republik Indonesia.

Kepala Dinas Peternakan Dan  
Kesehatan Hewan Provinsi  
Jawa Tengah. 2014. Statistik  
Peternakan 2014.  
[www.pertanian.go.id](http://www.pertanian.go.id). Diunduh  
pada tanggal 10 Agustus 2015

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Anonimous. 2010. Peraturan Menteri  
Dalam Negeri No. 20 Tahun  
2010 Tentang Pemberdayaan  
Masyarakat Melalui