



# SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN MASYARAKAT

## PEMANFAATAN TULANG AYAM SEBAGAI INGREDIEN SUP KRIM DAN KALKULASI PROFITNYA BAGI UMKM AZZAHRA, CIREBON)

Rike Tri Kumala Dewi<sup>1</sup>, Angeline Victoria Young<sup>2</sup>, Ayu Patresia Nababan<sup>3</sup>, Berkat Tamba<sup>4</sup>, Easter Danela<sup>5</sup>, Felicita<sup>6</sup>, Kenneth Olvan Susanto<sup>7</sup>, Michael Max William<sup>8</sup>, Putri Utami Rosalina<sup>9</sup>, Verayanti Lumban Batu<sup>10</sup>, Vincentia Angeline<sup>11</sup>

1234567891011) Universitas Prasetya Mulya

\*Corresponding author  
rike.dewi@pmbs.ac.id

### Abstrak

Tulang ayam adalah salah satu produk samping yang biasanya dibuang begitu saja. UMKM AzZahra Cirebon merupakan salah satu UMKM yang memanfaatkan tulang ayam menjadi produk pangan seperti kerupuk. *Community Development Universitas Prasetya Mulya* bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan UMKM AzZahra mengenai diversifikasi produk pangan berbahan tulang ayam selain kerupuk, yaitu sup krim instan. Selain itu, peningkatan pengetahuan mengenai pencatatan keuangan juga dilakukan karena mitra belum yakin dalam menentukan harga jual akibat tidak adanya pencatatan keuangan. Kegiatan dilakukan menggunakan metode pelatihan yang dilaksanakan pada tanggal 27 Februari – 2 Maret 2023, dilanjutkan dengan pembimbingan yang berlangsung hingga Agustus 2023. Pelatihan yang dilakukan adalah pembuatan tepung tulang ayam, pembuatan produk sup krim berbahan tulang ayam, pencatatan keuangan, serta perhitungan modal, harga jual, dan profit. Dilakukan juga perhitungan nilai gizi dan pembuatan desain kemasan. Evaluasi terhadap pengetahuan mitra dilakukan menggunakan pre-test dan post-test pada setiap pelatihan. Dari kegiatan ini, pengetahuan mitra terhadap diversifikasi tulang ayam meningkat dari 40% menjadi 100%, sedangkan pencatatan keuangan meningkat dari 90% menjadi 100%. Mitra juga telah secara mandiri membuat sup krim instan. Namun, pencatatan keuangan belum dapat dilakukan secara rutin.

Kata kunci: Cirebon, Keuangan, Pelatihan, UMKM, Sup Krim, Tulang Ayam,

### Abstract

Chicken bones are one of the by-products that are usually thrown away. AzZahra Cirebon is one of the MSMEs that uses chicken bones to make food products such as crackers. *Community Development of Universitas Prasetya Mulya* aims to increase the knowledge of AzZahra MSMEs regarding the diversification of food products made from chicken bones other than crackers, namely instant cream soup. Apart from that, increasing knowledge regarding financial recording was also carried out because partners were not yet confident in determining the selling price due to the absence of financial recording. Activities were carried out using training methods which were carried out on 27 February – 2 March 2023, followed by mentoring which lasted until August 2023. The training carried out was making chicken bone meal, making cream soup products made from chicken bones, financial recording, as well as calculating capital and prices, sell, and profit. The nutritional value calculations and packaging design were also carried out. Evaluation of partner knowledge is carried out using pre-test and post-test at each training. From this activity, partners' knowledge of chicken bone diversification increased from 40% to 100%, while financial recording increased from 90% to 100%. Mitra has also independently made instant cream soup. However, financial recording cannot be done routinely.

Keywords: Cirebon, Finance, Training, MSMEs, Cream Soup, Chicken Bone

© 2023 Penerbit PKN STAN Press. All rights reserved

