

PENYULUHAN PENGOLAHAN DAGING AYAM MENJADI PRODUK OLAHAN PANGAN ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) DI DESA SAYANG, KECAMATAN JATINANGOR, KABUPATEN SUMEDANG

Roostita L Balia¹, Lilis Suryaningsih¹, Rahmat Hidayat¹, Gemilang Lara Utama², Nanah¹,
Andry Pratama¹, Wendry Setiyadi Putranto¹

¹Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Bandung

²Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Bandung

ABSTRAK

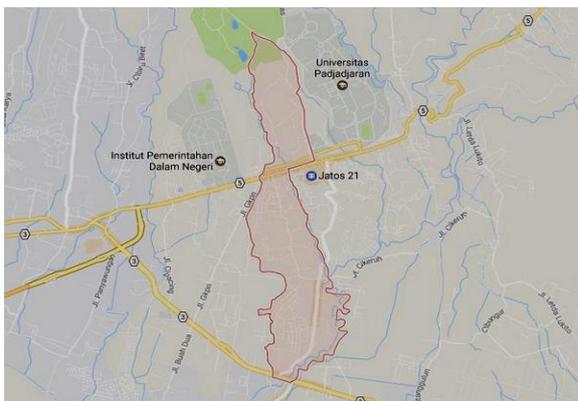
Upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan produk pangan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) perlu terus dilaksanakan untuk menjamin produk pangan yang dikonsumsi masyarakat. Pelatihan dan penyuluhan telah dilaksanakan secara terprogram di Desa Sayang Kecamatan Jatinangor dengan sasaran Ibu-Ibu penggerak PKK. Pelatihan mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam mengolah daging ayam menjadi produk abon dan nugget yang ASUH dengan peningkatan pemahaman dari level 71,05 persen sebelum dilakukan pelatihan menjadi 96,71 persen setelah pelaksanaan program.

Kata kunci: *olahan daging, abon, nugget, desa sayang*

PENDAHULUAN

Desa Sayang berada di wilayah Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang yang memiliki status perkotaan dengan klasifikasi sebagai desa swasembada. Ketinggian wilayah berada pada 683 dpl, dan secara geografis dikelilingi oleh Desa Cileles di sebelah utara, Desa Hegarmanah dan Desa Cikeruh di sebelah timur, Desa Mekargalih di bagian selatan, serta Desa Cipacing dan Desa Cibeusi di sebelah barat. Desa Sayang terdiri 3 dusun, 13 RW dan 48 RT dengan total luas wilayah 231 hektar.

Jumlah penduduk Desa Sayang sebanyak 8.876 orang (2.513 KK). Sebagian besar penduduk bekerja pada sektor jasa dan perdagangan. Hal ini terjadi karena desa tersebut berada dekat dengan beberapa kampus (kawasan pendidikan jatinangor) yaitu UNPAD, IPDN, IKOPIN, dan ITB. Potensi yang ada tersebut dimanfaatkan masyarakat untuk beralih profesi dari sektor pertanian.



Ilustrasi.1. Peta Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang

Kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi produk pangan olahan daging yang ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) perlu terus ditingkatkan dan disosialisasikan. Ibu-Ibu PKK merupakan agen

penggerak masyarakat yang potensial dijadikan sebagai sasaran program penyuluhan tersebut. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daging ayam menjadi produk olahan yaitu abon dan nugget dengan memperhatikan aspek kesehatan, keamanan pangan, serta kehalalan.

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging giling dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu selanjutnya dilumuri dengan tepung roti, lalu digoreng (Francis F.J., 2000). Produk nugget dapat digolongkan dalam bentuk *Restructured Meat*, yaitu merupakan teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan potongan daging yang tidak beraturan (daging giling kemudian dikembalikan teksturnya dengan menambahkan bahan pengisi dan pengikat menjadi suatu produk olahan. Abon adalah hasil olahan daging yang berwujud gumpalan-gumpalan serat daging yang halus dan kering. Menurut Departemen Perindustrian (1995), abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon yang baik harus terbuat dari bahan yang baik pula mutunya terutama bahan bakunya yaitu daging.

METODE

Kerangka Pemecahan Masalah

Dalam upaya menumbuhkan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi produk olahan

daging ayam yang ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) dilakukan melalui penjelasan materi tentang keamanan pangan, serta praktek secara langsung pengolahan daging yang baik sehingga dihasilkan produk olahan pangan yang ASUH tersebut. Untuk mengukur perubahan pengetahuan dan keterampilan maka dilakukan pre-test dan post test.

Realisasi Pemecahan Masalah

Penyampaian materi dan pelatihan pembuatan aneka olahan daging di Desa Sayang Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang dilaksanakan di Balai Desa Sayang. Penyampaian teori dan penyuluhan dilaksanakan dengan metode diskusi tanya jawab, kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan abon dan nugget. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta Ibu-Ibu PKK tentang pengolahan nugget dan abon maka dilakukan pre-test. Selanjutnya untuk mengetahui efektifitas penyuluhan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta maka dilakukan post-test.

Metode Pelaksanaan

1. Melakukan sosialisasi tentang program PKM yang akan dilaksanakan di Desa Sayang.
2. Berkoordinasi dengan perangkat desa serta Ibu-Ibu PKK untuk teknik pelaksanaan.
3. Pretest kepada peserta pelatihan yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat untuk melihat berapa besar tingkat pengetahuan peserta terhadap materi sebelum diberikan menggunakan form kuisisioner meliputi : pengetahuan tentang abon dan nugget, bahan baku yang digunakan, cara pembuatan.
4. Melaksanakan penyuluhan tentang teori-teori yang berkaitan dengan materi yang akan diberikan
5. Melaksanakan praktek pengolahan daging ayam menjadi nugget dan abon.
6. Melakukan post test untuk mengukur efektifitas pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan.

HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat yang diikuti oleh Ibu-Ibu PKK Desa Sayang Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang. Dalam program pelatihan yang dilaksanakan diikuti secara antusias oleh peserta penyuluhan. Ibu-Ibu PKK mendapatkan penjelasan berkaitan keamanan pangan produk olahan daging dan selanjutnya dilakukan praktek pembuatan nugget dan abon. Dalam praktek pengolahan lebih ditekankan menggunakan bumbu –bumbu alami serta Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang diijinkan sehingga produk yang dihasilkan memenuhi standar ASUH.

Pengetahuan yang diperoleh diharapkan dapat diterapkan sehingga diperlukan monitoring dan pendampingan. Antusiasme Ibu-Ibu PKK ditunjukkan dengan harapan mereka untuk mendapatkan penyuluhan selanjutnya berkaitan dengan produk olahan pangan yang lain.

Hal ini menunjukkan bahwa Ibu-Ibu PKK merupakan kader potensial untuk memberikan pengaruh perubahan bagi masyarakat. Sehingga diperlukan upaya komunikasi yang lebih intensif untuk dapat berlangsungnya program-program pendampingan dan pemberdayaan masyarakat.

Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berdasarkan pengamatan langsung selama kegiatan berlangsung dan pengisian lembar kuisisioner (Tabel.1.) yang dilanjutkan dengan analisis.

Tabel.1. Hasil Analisis Kuisisioner *Pre-Test* dan *Post-Test*

No	Pengetahuan	Sebelum Pelatihan (% jawaban)		Setelah Pelatihan (% jawaban)	
		Benar	Salah	Benar	Salah
1	Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan nugget	100	0	100	0
2	Tahapan proses pembuatan nugget	89,47	10,53	100	0
3	Penggunaan bahan pengisi (<i>filler</i>) dalam pembuatan nugget	79,95	21,05	100	0
4	Bahan baku daging yang digunakan	15,79	84,21	89,47	10,53
5	Teknik penyimpanan nugget	36,84	63,16	89,47	10,53
6	Bahan-bahan pembuatan Abon	89,47	10,53	100	0
7	Tahapan pembuatan Abon	94,74	5,26	100	0
8	Teknik penyimpanan Abon	63,16	36,84	94,74	5,26
	Rataan Total	71,05	28,95	96,71	3,29

Berdasarkan pada hasil analisis pada Tabel.1. menunjukkan bahwa Ibu-Ibu PKK Desa Sayang telah mengenal produk olahan daging Nugget dan Abon, akan tetapi belum memiliki pengetahuan yang cukup berkaitan dengan teknik pembuatan maupun bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatannya. Hal ini terlihat dari hasil pre-test berkaitan dengan pengetahuan bahan baku pembuatan nugget yaitu daging ayam (15,79%) serta tentang teknik penyimpanan nugget (36,84%) dan teknik penyimpanan abon (63,15%). Sebagian besar peserta mengenal dan mengkonsumsi nugget dengan membeli dipasaran, sehingga beranggapan bahwa nugget hanya bisa dibuat melalui proses pengolahan pabrikan melalui proses penggilingan daging (halus) dengan peralatan khusus (*chopper* dan *food processor*). Dalam penyuluhan ini diperkenalkan pembuatan nugget dengan peralatan sederhana (ulekan) sehingga daging tidak perlu digiling halus. Sehingga melalui pelatihan ini peserta memahami teknik dasar pembuatan emulsi untuk nugget dan dapat mempraktekan di rumah. Setelah pelatihan pengetahuan tentang bahan baku (daging) untuk pembuatan nugget meningkat mencapai (89,47%).

Berkaitan dengan teknik penyimpanan nugget, peserta pelatihan masih beranggapan bahwa penyimpanan pada kulkas (suhu refrigerasi) dapat dilakukan penyimpanan yang lama (jawaban yang salah mencapai 63,16%). Melalui penyuluhan dijelaskan bahwa penyimpanan nugget dapat disimpan lama hanya pada proses pembekuan *freezing* (suhu -18°C). Setelah dilakukan post test terjadi peningkatan pengetahuan tentang teknik penyimpanan nugget yaitu jawaban benar mencapai 89,47 persen. Demikian pula dengan teknik penyimpanan abon yang benar pada suhu ruang pada saat pre test 63,16% terjadi peningkatan pemahaman menjadi 94,74%.

Secara keseluruhan pada pelatihan ini dapat memberikan peningkatan pengetahuan dan pemahaman bagi peserta pelatihan yaitu pada saat pre test dengan rata-rata jawaban benar mencapai 71,05 persen, setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan terjadi peningkatan jawaban benar mencapai 96,71 persen.

KESIMPULAN

Penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan di Desa Sayang Kecamatan Jatinangor dapat meningkatkan pemahaman dan pengetahuan Ibu-Ibu PKK berkaitan tentang olahan susu (yoghurt), pembuatan abon dan nugget serta teknik penyimpanan nugget dan abon yang baik dan benar untuk dapat menjamin produk pangan yang ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal).

Ucapan Terimakasih

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan bagian dari kegiatan Hibah Riset ALG Tahun 2018. Ucapan terimakasih kepada Rektor Universitas Padjadjaran atas pendanaan Hibah *Academic Leadership Grant* (ALG) Tahun 2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wotton. 2007. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2017. Meat Science. Edisi Kedelapan. Penerbit Ed Pergamon Press, New York
- Soekanto, S. 1996. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Edisi kedua. Cetakan ketujuh. Cv rajawali. Jakarta. Hal. 103-105.
- SNI. 1995. Abon Daging, SNI 01-3707-1995. Dewan Standarisasi Nasional Indonesia, Jakarta
- Sembor, S. F., Balia, R. L., Lengkey, H.A.W. and Suryaningsih, L. 2016. The Lactic Acid Bacteria and Yeast Effect on Total Bacteria, Acidity Degree and Water Activity of Culled Laying Hens Salami. *Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 16(3): 309-314.