

PENGOLAHAN DAGING AYAM MENJADI PRODUK “SAH” (SEHAT, AMAN, DAN HALAL)

Suci Wulandari¹⁾, Niswatin Hasanah¹⁾, dan Dyah Laksito Rukmi¹⁾

¹⁾Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip PoBox 164 Jember. 68121
E-mail: suci@polije.ac.id

Abstract

This activity was carried out in Kemuning Lor Village. The problem in the village, especially the farmer's family, had not been able to rely on their livestock business as a main source of income. The burden was getting heavier because their wives were not working. The aim was to improve the welfare of the family farmers in Kemuning Lor Village by providing knowledge and skills about meat into processed SAH (healthy, safe and halal) products as a provision for family businesses, in addition to this products supplied the nutritional adequacy of the family. The community service activities were preparation, counseling and training, providing assistance with materials to be processed and a meat blender tool, and be finished an evaluation (in the form of questions and answers) to determine the level of acceptance of counseling and practices from the community service program of the Jember State Polytechnic (Polije), and used as a recommendation for further activities. The results of this service activities were quite smoothly and successfully, this were shown by the enthusiasm of the participants in participating in the service program from the beginning to the end. The SAH products produced were also very well liked by the family members of the participants.

After completing the activity, the farmer families would be entrepreneurial in processing 'SAH' chicken meat in the form of chicken sticks and chicken katsu while still asking for guidance from the Jember State Polytechnic.

Keywords: Meat processing, SAH products (healthy, safe, halal), chicken meat, Chicken sticks, Chicken katsu

Abstrak

Kegiatan ini dilaksanakan di di Desa Kemuning Lor. Permasalahan yang ada di desa tersebut khususnya keluarga peternak belum bisa mengandalkan usaha ternaknya untuk dijadikan sebagai sumber pendapatan utama. Beban tersebut bertambah berat karena istri tidak bekerja. tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga peternak di Desa Kemuning Lor dengan pemberian bekal pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan daging ayam menjadi produk olahan SAH (sehat, aman, dan halal) sebagai bekal usaha keluarga, disamping untuk memenuhi kecukupan gizi keluarga. Keegiatannya meliputi persiapan, penyuluhan dan pelatihan, pemberian bantuan bahan-bahan yang akan diolah dan blender daging, diakhiri dengan evaluasi (berupa tanya jawab) untuk mengetahui tingkat penerimaan penyuluhan dan praktik dari program pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Jember (Polije), serta digunakan sebagai rekomendasi untuk kegiatan selanjutnya. Hasil kegiatan pengabdian ini berlangsung cukup lancar dan sukses, hal ini ditunjukkan dengan sangat antusiasnya peserta mengikuti program pengabdian mulai dari awal sampai terakhir. Produk olahan SAH yang dihasilkan juga cukup digemari oleh anggota keluarga peserta. Setelah kegiatan selesai, ibu-ibu keluarga peternak tersebut akan berwirausaha pengolahan daging ayam 'SAH' berupa *Chicken stick* dan *chicken katsu* dengan tetap meminta bimbingan dari Politeknik Negeri Jember secara berkelanjutan.

Kata kunci: Pengolahan daging, produk SAH (sehat, aman, halal), daging ayam, *Chicken stick*, *Chicken katsu*

PENDAHULUAN

Kegiatan ini dilaksanakan di di Desa Kemuning Lor. Permasalahan yang ada di desa tersebut khususnya keluarga peternak belum bisa mengandalkan usaha ternaknya untuk dijadikan sebagai sumber pendapatan utama, dikarenakan jumlah ternaknya masih sedikit, yaitu 1-2 ekor sapi per peternak atau kambing sejumlah kurang dari 8 untuk setiap peternak. Beban tersebut bertambah berat karena istri tidak bekerja. Para istri peternak menyambung hidupnya sehari-hari dengan bertani di pekarangan rumahnya. Dari data kelompok ternak di desa Kemuning Lor yaitu 'Limusin Jagir' bahwa 2 orang peternak mempunyai 1 orang anak, 7 orang peternak mempunyai anak 2 orang, 4 orang peternak mempunyai anak 3 orang, 1 peternak belum menikah, dan 1 orang peternak mempunyai 4 orang anak dengan istri bekerja sebagai pedagang, sedangkan yang lainnya tidak mempunyai pendapatan tetap. Untuk keperluan sehari-hari dengan menanam / bertani disekitar rumahnya dengan lahan terbatas.

Jika untuk keperluan sehari-hari masih kurang, secara langsung akan berdampak pada usaha ternaknya juga, dikarenakan diperlukan biaya pakan bermutu dan biaya perawatan ternak. Untuk itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat dimaksudkan untuk mengatasi permasalahan pendapatan yang kurang mencukupi tersebut. Dipilihnya bahan utama daging ayam, karena ayam merupakan salah satu jenis unggas yang paling banyak dipelihara dan dibudidayakan untuk dimanfaatkan oleh masyarakat (Alamsyah, dkk., 2019). Menurut Hasanah & Wahyono (2018) bahwa daging ayam yang diolah dengan penambahan pati akan meningkatkan kualitas olahan daging ayam (pH, WHC, struktur mikro yang halus dan merata).

Atas dasar tersebut diatas dan di dukung keinginan yang cukup besar dari keluarga kelompok ternak Limusin Jagir Desa Kemuning, maka tim pengabdian Politeknik Negeri Jember terpanggil untuk melakukan pengabdian dengan tujuan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga peternak di Desa Kemuning Lor dengan pemberian bekal pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan daging ayam menjadi produk olahan SAH sebagai bekal usaha keluarga, disamping untuk memenuhi kecukupan gizi keluarga.

METODE PENELITIAN

Program pengabdian kepada masyarakat tentang Pengolahan Daging Ayam Menjadi Produk Olahan Ayam SAH ini diikuti oleh istri-istri anggota kelompok ternak Limusin Jagir yang tergabung dalam kelompok PKK Desa Kemuning Lor di Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember. Adapun kegiatannya meliputi persiapan, penyuluhan dan pelatihan, pemberian bantuan bahan-bahan yang akan diolah dan blender daging, diakhiri dengan evaluasi (berupa tanya jawab) untuk mengetahui tingkat penerimaan penyuluhan dan praktik dari program pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Jember (Polije), serta digunakan sebagai rekomendasi untuk kegiatan selanjutnya.

Tim kegiatan terdiri dari ketua pengabdian yang bertanggung jawab pada seluruh kegiatan, dan dua orang anggota. Anggota pertama bertanggung jawab dalam pemberian materi kewirausahaan dan pemasaran, dan anggota kedua bertanggung jawab dalam memberikan pengetahuan dan ketrampilan tentang daging ayam, cara penanganan dan pengolahannya. Kegiatan pengabdian ini mengikut sertakan dua orang mahasiswa yang membantu dalam kegiatan penyuluhan dan praktek dalam pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilaksanakan selama pengabdian, meliputi: persiapan, penyuluhan, serta pelatihan dan pemberian bantuan peralatan pendukung, serta evaluasi dan diskus.

a. Persiapan

Sebelum dilakukan kegiatan, tim pengabdian yang terdiri dari dosen dan mahasiswa melakukan survey dan sosialisasi kegiatan ke lokasi mitra, seperti antara lain: program yang akan dijalankan, kebutuhan mitra, penentuan waktu dan tempat atas dasar kesepakatan. Koordinasi persiapan kegiatan dilakukan secara luring dengan mengunjungi lokasi maupun daring menggunakan aplikasi Whatsapp

b. Penyuluhan dan Pelatihan

Model kegiatan pengabdian kali ini dengan cara modifikasi penyuluhan dan pelatihan. Meode ini lebih mudah diterima masyarakat awam, dikarenakan peserta diberi pembekalan tentang materi langsung diikuti praktik, sehingga materi yang disampaikan dapat lebih mudah diterima oleh peserta (Wulandari, dkk., 2020).

Materi kegiatan penyuluhan adalah:

- Kewirausahaan: karakteristik kewirausahaan, peran wirausaha, dan pemasaran.
- Aneka olahan produk daging ayam
- Disain kemasan untuk mendukung mutu dan daya tarik konsumen

Dalam pelaksanaannya kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan bertahap untuk menghindari kerumunan dikarenakan masih dalam kondisi pandemi Covid 19 dan mematuhi protokol kesehatan. Pertama, tim pengabdian melakukan pembuatan produk untuk setiap tahapnya yang akan digunakan dalam demonstrasi di lokasi pengabdian, sehingga dalam praktiknya tidak perlu menunggu lama namun dapat mengikuti seluruh tahap kegiatan. Kegiatan dihadiri oleh perwakilan dari PKK sebanyak 7 orang peserta (Gambar 1).



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan dan praktik

Pelatihan dan penyuluhan dilakukan di rumah istri ketua kelompok ternak Limusin Jagir di Desa Kemuning Lor, Kecamatan Arjasa, Kabupaten Jember, dan di hadiri oleh ibu wakil ketua PKK, yaitu ibu Yusli dan perwakilan istri peternak yang tergabung dalam PKK Desa Kemuning Lor sebanyak lima orang (Gambar 2). Perwakilan ibu-ibu tersebut selanjutnya mengajarkan kepada para anggota PKK yang lain dan dipantau secara daring oleh Tim Pengabdian Politeknik Negeri Jember. Cara ini dilakukan cukup efektif dalam menstransfer ilmu dan ketrampilan mengenai pengolahan daging SAH ke seluruh istri-istri anggota peternak lain tanpa menimbulkan keruman.



Gambar 2. Peserta kegiatan pengabdian dan Tim pengabdian Polije

Kegiatan dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan dari pihak Politeknik Negeri Jember. Gambaran Iptek pembuatan Chicken Stick adalah bawang putih dan bawang bombay ditumis dengan api sedang, hingga harum, kemudian diangkat dan

disisihkan. Daging filet ayam kampung / ayam broiler diblender. Tepung gandum dicampurkan ke dalam daging yang sudah digiling, dan ditambahkan garam, gula putih, lada halus, 2 sendok makan tepung maizena, 2 butir telur, kemudian diaduk hingga rata. Adonan di kukus sekitar 15 menit, lalu didiamkan hingga dingin, kemudian diiris dengan bentuk panjang-panjang dengan ukuran panjang sesuai selera. Hasil irisan dicelupkan dalam kocokan putih telur dan dilumuri tepung panir, serta diulang dua kali, selanjutnya dilakukan pengemasan yang aman dan menarik dan dimasukkan ke dalam freezer. *Chickken stick* siap digoreng atau dipasarkan (Gambar 3).

Gambaran secara umum pembuatan *Chicken Katsu* adalah: Daging ayam sekitar 700 g dipukul-pukul dengan pemukul daging agar empuk dan pipih, kemudian diolesi daging dengan jeruk nipis, dilanjutkan marinasi dengan cara melumuri bumbu yang telah dihaluskan (terdiri dari merica bubuk $\frac{1}{2}$ sendok teh, garam $\frac{1}{2}$ sendok teh (sesuai selera), 2 sendok teh jahe parut, bawang putih 2 siung), kemudian didiamkan kira-kira 30 menit agar bumbu meresap. Menyiapkan kocokan telur yang diberi sedikit garam. Sepotong dada ayam diambil dan dicelupkan ke kocokan telur, kemudian diangkat dan dimasukkan ke dalam campuran tepung terigu, kemudian dicelupkan lagi ke dalam telur kocok. Gulingkan ayam ke campuran tepung roti kasar sambil ditekan, kemudian disimpan dalam freezer sekitar seperempat jam, agar baluran tepung menempel. Setelah memadat, dikemas dengan beberapa contoh desain yang menarik. Setiap kemasan ada yang ditambah saos, sambal dan mayones (sesuai selera). *Chicken katsu* siap untuk digoreng atau dipasarkan (Gambar 3).



Gambar 3. Produk daging olahan ‘SAH’ *Chicken stick* dan *Chicken katsu*

a. Pemberian bantuan peralatan pendukung

Pemberian bantuan berupa alat pembuatan *chicken stick* dan *chicken katsu* yaitu blender daging dan bahan-bahan untuk membuat olahan daging SAH *chicken stick* dan *chicken katsu* sebanyak masing-masing akan menjadi 3 kg produk jadi (*Chicken stick*

dan *chicken katsu*). Pemberian alat dan bahan tersebut dimaksudkan agar peserta dapat mempraktekkan lagi bersama istri-istri peternak lain yang tergabung dalam PKK Desa Kemuning Lor agar dapat mengembangkan produk maupun kemasannya sesuai kreasi masing-masing. Alat dan bahan-bahan tersebut diberikan secara simbolis oleh P3M kepada ketua PKK. Harapannya akan menstimulir dalam pengembangan usahanya, maupun untuk kecukupan gizi keluarga (Gambar 4).



Gambar 4. Penyerahan alat secara simbolis

Evaluasi

Evaluasi dimaksudkan untuk mengetahui apakah pemberian materi dan praktik pengolahan daging ayam dan kewirausahaannya sudah dimengerti oleh peserta penyuluhan atau belum. Hal yang dilakukan adalah dengan pemberian pre test dan post test. Hasil dari test tersebut didiskusikan bersama di akhir kegiatan, untuk mengetahui tingkat penerimaan penyuluhan dan praktik dari program pengabdian kepada masyarakat POLIJE, dan digunakan sebagai rekomendasi untuk kegiatan selanjutnya.

Hasil kegiatan pengabdian ini berlangsung cukup lancar dan sukses, hal ini ditunjukkan dengan sangat antusiasnya peserta mengikuti program pengabdian mulai dari awal sampai terakhir. Produk olahan SAH yang dihasilkan juga cukup digemari oleh anggota keluarga peserta. Setelah kegiatan selesai, ibu-ibu keluarga peternak tersebut akan berwirausaha pengolahan daging ayam 'SAH' berupa *Chicken stick* dan *chicken katsu* dengan tetap meminta bimbingan dari Politeknik Negeri Jember secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian mendapat respon positif dari ibu-ibu istri peternak yang tergabung dalam PKK Desa Kemuning Lor yang ditunjukkan dengan sangat antusiasnya peserta mengikuti program pengabdian Pengolahan daging ayam menjadi produk SAH mulai dari awal sampai terakhir, serta adanya jadwal pertemuan secara mandiri dalam

memproduksi olahan daging ayam SAH sebagai wirausaha baru dengan meminta pihak Polije untuk dapat membinanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram*, 1(1). <https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i1.12>
- Hasanah, N., & Wahyono, N. (2018). the effect of treatment of seed starch of jackfruit (*Arthocarpus heterophyllus* Lamk) on physical quality of chicken nugget. *International Journal of Advanced Research*, 6(3), 921–925. <https://doi.org/10.21474/ijar01/6749>
- Wulandari, S., Subagja, H., & Rukmi, D. L. (2020). Iptek Pengolahan Limbah Peternakan Menjadi Pupuk Organik Science and Technology for Processing Animal Waste Into Organic Fertilizer With Quality of Factories in the Limusin Jagir Livestock Group , Kemuning Lor Village , Jember District, 5(2), 145–148. Diambil dari <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i2.2399>