

Pelatihan Pembuatan Abon Ayam di Desa Kuaklalo

Geertruida M. Sipahelut^{1)*}, St. Y. F.G. Dillak¹⁾, Heri Armadianto¹⁾ dan
Ni Putu Febri Suryatni¹⁾

¹⁾Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan,
Universitas Nusa Cendana Kupang

^{*)}Korepondensi: sipahelutetje@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan pembuatan abon di desa Kuaklalo, Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang Propinsi Nusa Tenggara Timur dilaksanakan sesuai program yang dirancang oleh Fakultas Peternakan dan pemerintah desa untuk pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan ekonomi dan meningkatkan pengetahuan tentang pengolahan daging ayam menjadi abon. Kegiatan ini sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan atau wawasan mereka tentang hasil-hasil ternak bukan saja daging sapi, tetapi juga daging ayam yang dapat dijadikan abon untuk pemenuhan gizi masyarakat. Target kegiatan ini lebih difokuskan pada TP PKK (kelompok ibu-ibu dan remaja puteri) namun tidak menutup kemungkinan untuk kaum pria yang ingin untuk melakukan usaha pengolahan produk hasil ternak, khususnya ternak unggas (ayam). Metode yang digunakan adalah melakukan penyuluhan dilanjutkan dengan demonstrasi, pendampingan dan evaluasi. Penyuluhan yang diberikan lewat ceramah dan tanya jawab mengenai pentingnya protein hewani bagi masyarakat. Demonstrasi dilakukan dengan praktek secara langsung pembuatan abon daging ayam. Setiap aktivitas dilakukan dengan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui target yang dicapai. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi keluarga dan dapat meningkatkan status gizi keluarga terutama anak-anak usia dini dan anak pra sekolah dalam pertumbuhan.

ABSTRACT

Activities of training in Kuaklalo Village, district Taebenu Kupang Regency East Nusa Tenggara Province is implemented in an incidental accordance with the program designed by the village government in the community empowerment to Increase the understanding of nutritional status in the fulfillment of nutrition for the community. The Target of this activity is more focused on the group of mothers and young women but does not close the possibilities for men who want to do business processing of livestock products. The method used is conducting counseling followed by demonstration, mentoring and evaluation. Counseling is given through lectures and questions about the importance of animal protein for society. The demonstration was done with the direct practice of making jerky beef, pork, lard tum and smoked chicken making. Each activity is done with mentoring and evaluation to know the target achieved. This activity is expected to increase the value of the family economy and can improve the nutritional status of families, especially early childhood and in growth.

Key words: Jerkey beef and pork, chicken smoked, lard tum

A. PENDAHULUAN

Sasaran dari program pelatihan ini adalah kelompok ibu-ibu TP PKK (ibu2 rumah tangga dan beberapa ASN) di desa Kuaklalo, Kecamatan Taebenu Kabupaten

Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Pada umumnya pekerjaan sehari-hari dari TP PKK/kelompok ibu-ibu rumah tangga adalah bertani dan memelihara ternak serta sebagian kecil adalah Apatrur Sipil Negara. Pemeliharaan ternak pada

umumnya masih bersifat tradisional dan dalam skala yang kecil. Jenis ternak peliharaan seperti, ternak sapi, babi, kambing dan unggas (ayam) yang walaupun dalam jumlah yang kecil namun apabila dilakukan secara serius dan berkelanjutan dengan naluri seorang peternak serta ditambah dengan pengetahuan yang diperoleh lewat pelatihan maka akan memberikan hasil yang maksimal berupa penjualan ternak hidup maupun dalam bentuk pengolahan hasil ternak. Walaupun masyarakat desa Kuaklalo memiliki dan memelihara ternak-ternak tersebut di atas namun kenyataannya konsumsi protein hewani masih rendah. Hal ini disebabkan pengetahuan tentang pengolahan hasil ternak sangat terbatas sehingga masyarakat tidak dapat mengolahnya untuk dapat meningkatkan status gizi keluarga bahkan juga meningkatkan nilai ekonomi dari pengolahan produk hasil ternak.

Lewat kegiatan pemberdayaan masyarakat diharapkan TP PKK/kelompok ibu-ibu desa Kuaklalo mampu untuk melakukan pengolahan hasil ternak berupa abon ayam untuk dapat memenuhi kebutuhan akan gizi keluarga dan meningkatkan pendapatan ekonomi sehingga dapat memenuhi seluruh kebutuhan keluarga. Pengolahan daging ayam tidak hanya sebatas dipanggang, digoreng dan dimasak dengan berbagai jenis bumbu tetapi perlu dilakukan diversifikasi. Oleh karena itu pentingnya diversifikasi yang merupakan salah satu strategi bagi peternak dan TP PKK dalam rangka meningkatkan usahanya, sehingga selain beternak dapat juga melakukan usaha lain yang mempunyai nilai tambah ekonomi. Diversifikasi diharapkan dapat menambah jenis usaha sehingga dapat saling menutupi kekurangan dengan kelebihan dari usaha lainnya. Pengolahan pangan hasil ternak lewat pengembangan diversifikasi pangan sangat strategis dalam menunjang ketahanan pangan keluarga maupun masyarakat, teristimewa dalam hal ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Berdasarkan potensi desa dan peternakan yang ada di desa Kuaklalo serta kemajuan teknologi maka pengolahan diversifikasi hasil ternak dapat dikembangkan untuk peningkatan gizi masyarakat dan meningkatkan nilai tambah ekonomi keluarga.

B. SUMBER INSPIRASI

1. Masyarakat desa Kuaklalo memelihara ternak baik ternak sapi, babi, kambing dan unggas.
2. Daya beli masyarakat tinggi terbukti dengan sering ke pasar dan membeli segala kebutuhan rumah tangga dan kebutuhan sehari-hari untuk dikonsumsi khususnya produk olahan ternak seperti abon, bakso atau salome yang dibuat dari daging sapi. Khusus untuk abon daging sapi nilai jual sangat tinggi dibandingkan dengan semua produk hasil ternak seperti: daging sei, dendeng, bakso dan lain-lain.
3. Pengetahuan tentang pengolahan hasil ternak masih sangat rendah dan pengetahuan tentang diversifikasi dalam pengolahan pangan masih kurang.

C. METODE

1. Melaksanakan survey untuk mengetahui permasalahan di lapangan, khusus untuk pengolahan daging ayam (hasil ternak) untuk menjadi makanan siap olah dan siap saji.
2. Mempersiapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan pada saat pengolahan produk hasil ternak.
3. Melakukan pendampingan sampai mereka terampil dalam pembuatan abon ayam.
4. Melakukan penyuluhan dalam bentuk penjelasan awal sebelum kegiatan dilakukan sehingga ibu-ibu mengerti dan memahami bahwa teknologi dan manajemen yang diberikan bermanfaat bagi mereka.

5. Membagikan makalah penyuluhan
6. Melakukan demonstrasi/praktek langsung cara pengolahan dan pembuatan abon ayam.
7. Melakukan pendampingan untuk tiap tahap pengolahan agar kegiatan dapat dikakukan secara benar dan tepat.
8. Mengevaluasi tingkat pencapaian sesuai target.

D. KARYA UTAMA

Produk utama yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan adalah abon ayam. Seluruh kegiatan diabadikan sebagai dokumentasi baik untuk masyarakat teristimewa bagi kami sebagai fasilitator. Berikut ini adalah gambar-gambar selama kegiatan berlangsung.

Gambar-gambar Kegiatan



Gambar 1. Foto bersama setelah pembukaan acara pelatihan oleh pak Kades



Gambar 2. Fillet daging ayam dan bumbu



Gambar 3. Abon ayam yang telah matang, dan dikemas

E. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan di desa Kuaklalo, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang-NTT sangat bermanfaat bagi kelompok TP PKK dan masyarakat dalam mengolah ayam menjadi abon yang siap untuk disantap. Kelebihan dari abon ayam adalah lebih murah dibanding abon daging sapi. Selain itu abon biasanya dimakan sebagai lauk taburan di atas nasi, mie pangsit atau bubur ayam, atau sebagai isi lempeng dan biasa pula dimakan langsung seperti memakan atau mengkonsumsi camilan (cemilan) dan daya simpan lebih lama. TP PKK/Kelompok ibu-ibu diharapkan termotivasi untuk dapat meningkatkan status gizi keluarga lewat pemenuhan protein hewani dan meningkatkan pendapatan keluarga melalui usaha pengolahan pembuatan abon

DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dampak dan manfaat dari kegiatan ini adalah: 1). Tim TP PKK sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan hasil ternak unggas (ayam potong) sebagai produk abon serta sosialisasi tentang gizi. 2). Mempersiapkan tim PKK dan masyarakat sebagai bagian dari pengembangan desa wisata dengan dibangunnya bendungan Manikin yang merupakan bendungan terbesar di Kabupaten Kupang, sehingga dapat memacu masyarakat untuk mengolah hasil-hasil ternak sebagai sumber protein sekaligus sebagai kuliner yang dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat.

3). Menaikan nilai tambah sosial dengan terciptanya lapangan kerja atau usaha baru lebih banyak yang pada akhirnya meningkatkan nilai ekonomi keluarga maupun masyarakat dan 4). Mendapatkan produk pangan yang lebih menarik baik tampilan, rasa, nilai gizi dan sifat fisik lainnya yang dapat bertahan lama.

F. DAFTAR PUSTAKA

<https://id.wikipedia.org/wiki/Abon>.

Diakses tgl 20 Nov 2019

https://www.academia.edu/10738408/Teknologi_Pengolahan_Abon. Diakses tgl 20 Nov 2019 (nurul zogina) Academia edu

Hadiwiyoto, S. 1994. Studi Pengolahan Dendeng dengan Oven Pengering Rumah Tangga. Buletin Peternakan. 18:119-126.

Jimenez-Colmenero, F., J. Ventanas and F. Toldra. 2010. Nutritional composition of dry-cured ham and its role in a healthy diet. Meat Sci. 84 (4): 585-593

Nathakaranakule, A., W. Kraiwanichkul and S. Soponronnarit. 2007. Comparative study of different combined superheated-steam drying techniques for chicken meat. J. Food Engine. 80 (4): 1023-1030.

Soeparno, 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit P.T. Gramedia Jakarta.

- Saloko, M. 2000. Penentuan Kandungan Gula pada Dendeng Sapi Selama Penyimpanan dengan metode HPLC sistem fase terbalik. Seminar Nasional Industri Pangan. 3: 434-443
- SNI [Standar Nasional Indonesia]. 1992. SNI 01- 2908-1992, Dendeng Sapi. BSN, Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta