

Pelatihan Pengolahan Abon Ayam pada Unit Pelayanan Perempuan GMIT Klasik Kota Kupang

**Sutan Y.F.G.Dillak^{1*}, Geertruida M. Sipahelut¹, Agustinus Konda Malik¹, N. G.
A. Mulyantini, S.S, V.J Ballo¹**

Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan
Universitas Nusa Cendana Kupang NTT

Korespondensi: dillak.sutan@gmail.com

ASBTRAK

Suatu usaha yang bersifat pemberdayaan perempuan dipadu dengan pemanfaatan sumberdaya lokal akan menghasilkan suatu karya yang bukan hanya diminati secara bisnis namun juga akan meningkatkan nilai kualitas sumberdaya manusia. Kegiatan PKM (Program Kemitraan masyarakat) ini dilaksanakan di gereja Anugerah, Jl. El Tari Kupang. Mitra dari kegiatan ini adalah ibu-ibu yang terhimpun dalam Unit Pelayanan Perempuan (UPP) GMIT Klasik Kota Kupang. Tujuan dari program PKM ini adalah untuk meningkatkan ketrampilan mitra dan membantu perekonomian keluarga. Jenis permasalahan yang ditangani dalam program ini meliputi aspek produksi dan manajemen usaha. Aspek produksi dengan melatih anggota kelompok memproduksi abon ayam yang higienis dan bernilai ekonomis, sedangkan manajemen usaha dengan mengadakan kerjasama dengan koperasi, warung, toko, dan pedagang di pasar untuk pemasaran. Metode yang digunakan yaitu dengan penyuluhan, demonstrasi, pendampingan dan evaluasi kegiatan. Penyuluhan diberikan melalui ceramah mengenai pentingnya protein hewani bagi kesehatan masyarakat dan cara pembuatan abon ayam yang sehat dan berkualitas. Demonstrasi dilakukan dengan praktek langsung pembuatan abon ayam. Setiap aktivitas dilakukan pendampingan, dan evaluasi untuk mengetahui pencapaian target. Kegiatan ini dinilai sangat bermanfaat bagi kelompok dalam peningkatan ketrampilan dan pemahaman akan pentingnya protein hewani bagi kesehatan..

Kata kunci: abon, ayam

ABSTRACT

An effort that is women's empowerment combined with the use of local resources will produce a work that is not only interested in business but will also increase the value of the quality of human resources. This PKM (Community Partnership Program) activity was held at the Anugerah church, Jl. El Tari Kupang. Partners of this activity are women who are gathered in the Women's Service Unit (UPP) GMIT Klasik Kupang City. The purpose of this PKM program is to improve the skills of partners and help the family economy. The types of problems handled in this program include aspects of production and business management. The production aspect is by training group members to produce hygienic and economical shredded chicken, while business management is by cooperating with cooperatives, stalls, shops, and traders in the market for marketing. The method used is counseling, demonstration, mentoring and evaluation of activities. Counseling is given through lectures on the importance of animal protein for public health and how to make healthy and quality shredded chicken. The demonstration was carried out by direct practice of making shredded chicken. Each activity carried out mentoring, and evaluation to determine the achievement of the target. This activity is considered

very useful for the group in improving skills and understanding the importance of animal protein for health.

Keywords: Abon, chicken

PENDAHULUAN

Program Pengabdian Masyarakat berbasis Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini khalayak sasarannya adalah kelompok ibu-ibu Unit Pelayanan Perempuan (UPP) GMT Klasik Kota Kupang, yang tersebar di beberapa gereja GMT di kota Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Jumlah mitra kegiatan ini ditetapkan sebanyak 20 orang dengan mempertimbangkan efisiensi dan intensitas pelaksanaan program. Sebagian besar ibu-ibu yang mengikuti kegiatan tersebut berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan ada juga yang berprofesi sebagai pegawai negeri sipil (PNS) serta pensiunan guru yang merupakan golongan masyarakat yang cukup produktif secara ekonomi. Lokasi kegiatan bertempat di gereja GMT Anugerah, Jln. Eltari, Kel. Oebobo, Kec. Kota Raja. Jarak tempuh dari kampus kelokasi kegiatan sekitar 20 KM dengan waktu tempuh selama 30 menit. Lokasi kegiatan ini berada di pusat Kota Kupang, dimana setiap hari banyak kendaraan maupun orang yang berlalu lalang serta padat pengunjung pada hari minggu untuk beribadah. Disamping itu didekat lokasi kegiatan juga ada kompleks perkantoran, pertokoan dan pasar inpres Kupang.

Setiap bulan ibu-ibu mitra yang tergabung dalam UPP GMT klasik Kota Kupang rutin melaksanakan pertemuan melalui kegiatan ibadah maupun kegiatan pelayanan lainnya seperti mengunjungi panti asuhan maupun orang sakit di lingkungan jemaat dan rumah sakit serta kegiatan amal lainnya. Untuk mengisi waktu luang dari kesibukan rutin mengurus rumah tangga, pekerjaan dan pelayanan ibu-ibu perlu diberi peningkatan ketrampilan yang bukan saja menambah gizi keluarga tapi juga dapat meningkatkan pendapatan

keluarga dan juga dapat menggugah keinginan berbisnis mereka. Diharapkan dengan adanya pelatihan pembuatan abon dapat menambah wawasan kelompok ibu-ibu dalam diversifikasi pengolahan pangan hasil ternak yang dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga dan dapat meningkatkan nilai ekonomi. Selain itu untuk pengembangan usaha dan bisnis bagi kelompok ibu-ibu sehingga dapat menambah pemasukan bagi kebutuhan mereka membantu ekonomi keluarga

Produk olahan abon ayam, yang dihasilkan harganya terjangkau bila dibandingkan dengan produk olahan lain seperti abon sapi yang harganya jauh lebih mahal, sehingga olahan abon ayam merupakan solusi terbaik bagi konsumen. Abon ayam cukup digemari karena rasanya yang enak, praktis dan dapat dijadikan lauk sehat bagi keluarga, disamping itu bisa juga dijadikan bahan isian dalam pembuatan kue seperti pastel dan lamper serta banyak pengusaha roti yang membuat variasi roti dan kue produksi mereka dengan menggunakan abon sebagai topping. Disamping itu abon ayam bisa dikonsumsi oleh siapa saja dari berbagai kalangan umur, baik anak-anak, remaja, orang dewasa sampai orang usia lanjut sekalipun. Abon ayam juga bisa dikonsumsi sebagai camilan sambil melakukan aktivitas sehari-hari khususnya bagi anak-anak sekolah yang sedang belajar. Kandungan gizi abon ayam, sangat lengkap bila dikonsumsi oleh anak-anak yang masih dalam pertumbuhan untuk memenuhi kebutuhan protein.

Pengolahan abon ayam merupakan diversifikasi pengolahan hasil ternak yang memiliki keunggulan produk karena daya simpan lebih lama

sehingga dapat bersaing dengan produk hasil ternak yang lain seperti bakso dan dendeng. Lokasi mitra berdekatan dengan kompleks perkantoran, pertokoan dan pasar inpres Kupang, selain itu domisili mitra tersebar di beberapa gereja GMIT di kota Kupang. Peluang inilah yang dapat dimanfaatkan oleh ibu-ibu untuk dapat memasarkan produk olahan

abon ayam yang bergizi dan siap dikonsumsi.

Dari beberapa masalah yang diuraikan di atas maka perlu diberi informasi, teknologi praktis dan pendampingan langsung untuk dapat membantu meningkatkan nilai tambah ekonomi sekaligus dapat membantu meningkatkan pengetahuan tentang perbaikan gizi dari protein hewani.

METODE PELAKSANAAN

Penyuluhan

1. Penyuluhan dilakukan untuk memberi

● **Penyadaran bagi mitra**

- ✓ Akan pentingnya protein hewani bagi kesehatan. Bahwa protein hewani memiliki komposisi nutrisi yang lengkap terutama asam amino esensial dibandingkan protein asal tumbuhan atau protein nabati disamping itu mengandung vitamin B12, vitamin D, zat besi dan asam lemak omega -3
- ✓ Pentingnya diferensifikasi olahan pangan asal hewani seperti abon ayam untuk meningkatkan daya simpan dan selain dikonsumsi dapat juga digunakan sebagai bahan isian dalam pembuatan kue seperti pastel dan lamper serta banyak pengusaha roti yang membuat variasi roti dan kue produksi mereka dengan menggunakan abon sebagai topping.
- ✓ Pentingnya pengemasan yang baik dan higienis untuk menarik minat pembeli

2. Demonstrasi dan Praktek

Dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mitra dalam mengolah daging ayam menjadi abon sehingga meningkatkan daya simpan bisa dikonsumsi sendiri maupun dijual untuk meningkatkan ekonomi dan kesejahteraan keluarga. Instruktur yang digunakan berasal dari perguruan tinggi, yang memiliki kualifikasi/keterampilan di bidang ini.

3. Pendampingan.

Pendampingan dimaksudkan untuk melihat aktivitas mitra pasca pelatihan, membimbing mitra untuk mengatasi masalah teknis yang dihadapi, sekaligus melaksanakan pemantauan kegiatan yang telah dilakukan kelompok dalam pengolahan dan pengemasan produk.

Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan yang dilakukan bersama UP Perempuan GMIT Klasis Kota Kupang adalah :

- ✓ Penyadaran bagi mitra dalam bentuk kegiatan penyuluhan dengan materi menyangkut budidaya ayam, penanganan karkas/daging yang benar, manfaat protein hewani bagi kesehatan, prosedur pembuatan abon ayam dan pengepakan produk hewani yang baik dan higienis serta peluang pasar dan strategi pemasaran hasil produk abon.
- ✓ Demonstrasi dan praktik, meliputi teknik pengolahan abon ayam dan teknik pengemasannya
- ✓ Pendampingan pasca pelatihan, selama program berlangsung

Target kegiatan

Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan PKM pengolahan abon ayam untuk meningkatkan pemenuhan gizi keluarga lewat diversifikasi pangan dan secara umum yaitu mewujudkan masyarakat mandiri dalam menjalankan usaha produktif yang menunjang sektor ekonomi. Sedangkan

target atau luaran dari kegiatan ini adalah:

- Peningkatan ketrampilan dan pengetahuan yang pada gilirannya dapat meningkatkan pendapatan keluarga, sehingga dapat dijadikan contoh yang patut ditiru oleh ibu-

ibu kelompok lainnya didalam berwirausaha

- Memperoleh produk pangan abon ayam, yang lebih murah, menarik dari segi penampilan (estetika), rasa, gizi, dan sifat fisik lainnya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dimulai dengan kegiatan penyuluhan untuk memberi pemahaman dan pengetahuan pada ibu-ibu UP perempuan GMT Jemaat

Koinonia Kupang akan pentingnya produk hewani bagi kesehatan maupun peningkatan ekonomi keluarga. Adapun materi yang diberikan antara lain

No.	Nara Sumber	Jenis kegiatan/judul makalah
1	Ir. Sutan Y.F.G.Dillak, M.Agr.Sc	Budidaya ternak ayam dan pentingnya protein hewani bagi kesehatan
2	Ir. V.J. Ballo, MP	Penanganan daging/karkas yang benar
3	Ir. Agus Konda Malik, MS	Pemasaran produk
4	Ir. Geertruida Margareth Sipahelut, MSi	Pengolahan abon ayam
5	Ir. Rosdiana Denoratu, M.Sc.Agr	Pengemasan dan pengepakan produk yang baik dan higienis



Acara pembukaan kegiatan



Kegiatan penyuluhan



Partisipan pelatihan pembuatan abon ayam UP Perempuan GMT Klasis Kota Kupang

Prosedur pembuatan abon ayam

1. Bagian daging dada ayam dicuci hingga bersih, kemudian dikukus bersama sereh dan daun jeruk untuk menghilangkan bau amis daging hingga



Air untuk mengukus daging direbus bersama sereh dan daun jeruk

matang. Setelah itu ditunggu hingga dingin, lalu dibuang kulit dan tulangnya kemudian disuwir-suwir setipis mungkin.



Hasil suwiran daging siap untuk dibuat abon

Minyak dipanaskan dan bumbu halus ditumis hingga harum. Kemudian masukkan lengkuas, daun jeruk, daun salam selanjutnya tambahkan

santan, gula, dan garam. Tunggu hingga mendidih, lalu masukkan daging ayam suwir.



Proses pemasakan abon

3. Abon di masak dengan api kecil sampai kering. Selama proses penggorengan terus diaduk agar tidak hangus. Selanjutnya api kompor dimatikan jika dagingnya

sudah benar-benar kering dan berwarna coklat tua. Kemudian dikeluarkan minyaknya menggunakan mesin pengering agar abon lebih kering dan tidak berminyak



Proses pengeluaran minyak dengan mesin pengering



Hasil produk abon

4. Proses terakhir dilakukan pengemasan dan juga bisa disimpan di dalam toples kedap udara. Selanjutnya bisa disajikan sebagai lauk

pelengkap nasi atau taburan untuk masakan lainnya maupun untuk pemasaran



SIMPULAN

Kegiatan PKM ini sangat bermanfaat bagi ibu-ibu yang tergabung dalam KUB Bahagia untuk dapat mengolah daging ayam potong menjadi produk abon ayam yang berkualitas. Dengan peningkatan kualitas ini kelompok mitra semakin termotivasi untuk menyediakan pangan sehat bagi keluarga juga untuk meningkatkan omset produksi dan penjualannya sehingga dapat meningkatkan pendapatan mereka. Disamping itu peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pengemasan produk, serta pemasaran

sangat mendukung kelompok mitra untuk membuka usaha bersama.

Dampak dan manfaat kegiatan ini yaitu peningkatan pengetahuan dan ketrampilan yang didapat mitra dari pelatihan dan pendampingan mendukung mitra dalam pengembangan pengeloan produk hewani bagi pemenuhan gizi keluarga maupun membangun usaha yang pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan perkenomian kelompok sehingga dapat dijadikan contoh bagi kelompok perempuan lainya dilingkungan klasis bahkan bagi masyarakat sekitar.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiana, I.D.K.R, Brahmayanti, I.A,dan Subandi. 2010. Kompetensi SDM UKM dan Pengaruhnya Terhadap Kinerja UKM di Surabaya. Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan Vol.12 No. 1 : 42-55
- Hafsah, M.J. 2004. Upaya Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah.. Infokop Nomor 25 Tahun XX,: 40-44
- Pamungkas. 2022 . Abon: Sejarah, Jenis, Manfaat, dan Proses Mengolahnya. posted on January 20. www.astrrea.id

- Rafinaldy, Neddy. 2006. Memeta Potensi dan Karakteristik UMKM bagi Penumbuhan Usaha Baru. Infokop Nomor 29 Tahun XXII:32-41
- Rahmana, A. 2009. Peranan Teknologi Informasi Dalam Peningkatan Daya Saing Usaha Kecil Menengah. Yogyakarta.
- Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi (SNATI). ISSN:1907-5022:11-15.
- Vandro. 2016. 10 Macam Abon dan Cara Membuat Abon yang Populer di Masyarakat posted on 07/09/2016 www.rumahmesin.com