

Pembuatan Ayam Asap (Daging Se'i Ayam) di Desa Oeletsala

Geertruida Margareth Sipahelut^{1*}, Pieter Rihi Kale¹, Ni Putu Febri
Suyatni¹, Heri Armadianto¹, Tri Rizky Zaenal¹

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Kelautan
dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana Kupang NTT
Jln. Adisucipto Penfui Kupang NTT

Email: sipahelutetje@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan demonstrasi pembuatan ayam asap (daging sei ayam) di desa Oeletsala Dusun 4, Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang Propinsi Nusa Tenggara Timur dilaksanakan sesuai program yang dirancang oleh Fakultas Peternakan Kelautan dan Perikanan dalam bentuk BIMTEK bersama pemerintah desa untuk pemberdayaan masyarakat dalam meningkatkan ekonomi serta pengetahuan tentang pengolahan hasil ternak unggas (ayam broiler). Kegiatan ini sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan atau wawasan mereka tentang hasil-hasil ternak bukan saja daging sapi, babi tetapi juga daging ayam yang dapat dijadikan daging sei (ayam asap) untuk pemenuhan gizi keluarga dan masyarakat. Target kegiatan ini lebih difokuskan pada (kelompok ibu-ibu dan pemuda- pemudi) Dusun 4 namun tidak menutup kemungkinan untuk kaum bapak 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 daging sei ayam (ayam asap). 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 menurunkan angka stunting di Nusa Tenggara Timur.

Kata kunci: Broiler, daging ayam asap

ABSTRACT

Activities of training in Oeletsala Dusun 4 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: broiler, chicken smoked

PENDAHULUAN

Program pengabdian kepada masyarakat (PKM) di desa Oeletsala, Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT) dengan tema kegiatan BIMTEK, teknologi IB, pembuatan pakan ternak babi dan lebih dikhususkan pada pengolahan hasil ternak ayam (broiler). Kegiatan Bimtek ini difokuskan pada kelompok Dusun 4 desa Oeletsala. Umumnya pekerjaan sehari-hari dari kelompok Dusun 4 adalah petani peternak yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga dan pemuda-pemudi serta beberapa orang bapak. 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 Oeletsala Dusun 4 memiliki dan memelihara ternak-ternak tersebut, 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 dan mencegah stunting yang berdampak pada penurunan stunting serta meningkatkan nilai ekonomi dari pengolahan produk hasil ternak.

produk-produk tersebut secara langsung sesuai target yang dicapai yaitu mampu dan terampil membuat daging se'i sapi dan babi, abon ayam dan nugget secara mandiri dan kelompok.

Lewat kegiatan BIMTEK berupa teknologi IB dan pembuatan pakan ternak pada babi serta pelatihan pembuatan ayam asap (daging sei ayam) adalah untuk pemberdayaan masyarakat. Selain itu diharapkan bapak/ibu/pemuda/i desa Oeletsala Dusun 4 mampu melakukan pengolahan hasil ternak berupa pembuatan ayam asap untuk dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga dan meningkatkan pendapatan ekonomi sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga. Menurut Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan (2010) daging ayam memiliki kandungan protein sebesar 18,20 gram, lemak sebesar 25 gram, serta memiliki kalori sebesar 404 Kkal per 100 gram daging ayam. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi, mengandung asam amino esensial yang lengkap dan asam lemak tidak jenuh (ALTJ) yang tinggi (Muchtadi dan Sugiyono, 1992).

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 para ibu/ pemuda/i 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 terutama masalah utama yang dihadapi Nusa Tenggara Timur yaitu menurunkan angka stunting. Berdasarkan potensi desa dan peternakan yang ada di desa Oeletsala serta kemajuan teknologi maka pengolahan diversifikasi hasil ternak dapat dikembangkan untuk peningkatan gizi masyarakat dan pemberdayaan ekonomi masyarakat untuk meningkatkan nilai tambah ekonomi keluarga.

SUMBER INSPIRASI

1. Masyarakat Dusun 4 desa Oeletsala 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 ayam potong, bakso atau salome yang dibuat dari daging

- sapi maupun daging ayam. Khusus untuk ayam asap (daging sei ayam) sangat mudah dan sederhana dilakukan karena hanya membutuhkan daging ayam dan bumbu-bumbu dapur yang mudah diperoleh.
3. Pengetahuan tentang pengolahan hasil ternak masih sangat rendah dan pengetahuan tentang diversifikasi dalam pengolahan pangan masih kurang.

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 ayam asap.

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 dan membuat cara pengolahan dalam bentuk video.
6. Melakukan demonstrasi/praktek langsung cara pengolahan dan pembuatan ayam asap.
7. Melakukan pendampingan untuk tiap tahap pengolahan agar kegiatan dapat dilakukan secara benar dan tepat.
8. Mengevaluasi tingkat pencapaian sesuai target.

KARYA UTAMA

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

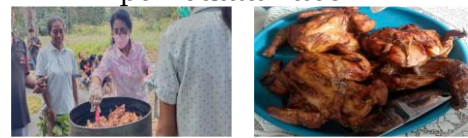
Gambar-gambar Kegiatan



Gambar 1. Foto bersama kegiatan pelatihan



Gambar 2. Penyuluhan pembuatan abon



Gambar 3. Proses pengasapan menjadi ayam asap

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan di desa Oeletsala Dusun 4, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang-NTT sangat bermanfaat bagi kelompok masyarakat dalam mengolah ayam menjadi ayam asap yang siap untuk disantap. Kelebihan dari ayam asap adalah bahan utama dan bumbu-bumbu mudah tersedia dan murah. Ayam asap (daging sei ayam) dapat dijadikan sajian makanan istimewa pada acara

keluarga dan pesta-pesta yang dilakukan di dimasyarakat. Selain itu ayam asap dapat dijadikan bisnis baik oleh kelompok maupun pemuda-pemudi desa. Kelompok ibu-ibu dan pemuda diharapkan termotivasi untuk dapat meningkatkan status gizi keluarga lewat pemenuhan protein hewani dalam rangka penurunan stunting dan

meningkatkan pendapatan keluarga.

DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dampak dan manfaat dari kegiatan ini adalah: 1). Kelompok Dusun 4 sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan hasil ternak ayam (broiler) sebagai produk ayam asap (daging sei ayam) khas NTT serta sosialisasi tentang gizi. 2). Mempersiapkan kelompok ibu/pemuda/i 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 dan keamanan pangan

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Nathakaranakule, A., W. Kraiwanichkul and S. Soponronnarit. 2007. Comparative study of different combined superhcated-steam drying techniques for chicken meat. J. Food Engine. 80 (4): 1023-1030.
- Soeparno, 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit P.T. Gramedia Jakarta.