

**Pelatihan Bakso Ayam Berbahan Dasar Tepung Marungga
dan Ayam "Pek Cam Kee"**

Di Desa Kuaklalo, Kec. Taebenu, Kab. Kupang

**(Training of Chicken Meatballs Made from Marungga Flour
and Chicken "Pek Cam Kee"**

In Kuaklalo Village, Kec. Taebenu, Kab. Kupang)

**Sutan Y.F.G.Dillak¹, Ni Putu Febri Suryatni¹ , V.J. Ballo¹, Geertruida M.
Sipahelut¹, Agustinus Konda Malik¹**

¹FProgram Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana

ABSTRAK

Program Pengabdian Masyarakat berbasis Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini khalayak sasarannya adalah ibu-ibu Penggerak Kesejahteraan keluarga (PKK) di Desa Kuaklalo, Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). yang merupakan masyarakat tidak produktif secara ekonomis (masyarakat biasa). Jumlah mitra ini ditetapkan sebanyak 15 orang dengan mempertimbangkan efisiensi dan intensitas pelaksanaan program. Jenis permasalahan yang ditangani dalam program ini meliputi aspek produksi dengan melatih ibu-ibu memproduksi bakso ayam berbahan tepung kelor dan ayam "Pek Cam Kee". Pada hakekatnya, kegiatan ini merupakan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi mitra melalui pendekatan secara terpadu, agar dapat meningkatkan nilai ekonomis ayam pedaging yang masih belum termanfaatkan secara optimal, dan sekaligus juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi bagi masyarakat desa. Tujuan dari program ini adalah untuk membantu meningkatkan nilai tambah ekonomi bagi ibu-ibu, dan peningkatan gizi masyarakat di Desa Kuaklalo Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang NTT. Sedangkan target khusus yang ingin dicapai adalah melakukan diversifikasi produk olahan ayam pedaging. Metode yang digunakan yaitu dengan penyuluhan, demonstrasi dan pendampingan serta memberikan paket bantuan beberapa alat pengolahan produk. Penyuluhan diberikan oleh para nara sumber melalui ceramah mengenai budidaya ayam dan pentingnya protein hewani bagi kesehatan masyarakat. Demonstrasi dilakukan dengan praktek langsung pembuatan bakso ayam berbahan dasar tepung kelor dan ayam „Pek Cam Kee“. Kegiatan ini dinilai sangat bermanfaat bagi kelompok dalam peningkatan ketrampilan pengolahan daging dan budidaya broiler.

Kata kunci : ayam, bakso, marungga, diversifikasi

ABSTRACT

The Community Partnership Program (PKM) was undertaken in Kuaklalo village, Taebenu district, Kupang regency, East Nusa Tenggara Province. A partner of PKM were members of "Penggerak Kesejahteraan Keluarga (PKK)" who are a non productive member of the community. Due to the efficiency and intensity of the program there was only 15 participants invited. The types of problems handled in this program include the production aspect by training them to produce chicken meatballs made from Moringa flour and chicken "Pek Cam Kee". In essence, this activity was a solution to the problems faced by them through an integrated approach, in order to increase the economic value of broilers that are still not optimally utilized, and at the same time increase awareness of the importance of nutrition for rural communities. The aims of

this program were to help increase economic added value for groups, and improve community nutrition in Kuaklalo village. Meanwhile, the specific target to be achieved is to diversify processed broiler products.. The method use was extension, demonstration, mentoring and evaluation as well as providing a toll for chicken processing. Demonstration conducted with the direct practice of making the products with assistance by tim and evaluation to determine the achievement of the target. This activity is considered very beneficial for the group in improving skills in meat processing and broiler cultivation.

Key words: chicken, meatball, Moringa flour, diversify

PENDAHULUAN

Mitra dari kegiatan PKM berasal dari kelompok Khalayak ibu-ibu PKK di Desa Kuaklalo, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Pekerjaan sehari-hari dari ibu-ibu PKK di Desa Kuaklalo ini adalah bertani dan memelihara ternak. Pemeliharaan ayam dilakukan secara tradisional dan dalam skala kecil. Walaupun dalam skala kecil, ayam dan telur bukanlah jenis makanan yang asing bagi penduduk Desa Kuaklalo. Kedua jenis makanan tersebut sebetulnya sangat mudah dijumpai dalam kehidupan mereka sehari-hari. Namun, kenyataannya konsumsi protein hewani di desa tersebut masih rendah. Kondisi ini cukup memprihatinkan, karena sebagai makanan dengan kandungan protein yang tinggi, ayam dan telur harusnya menjadi pilihan yang mudah dan murah bagi mereka. Anak-anak balita adalah golongan usia yang membutuhkan asupan protein yang cukup untuk mendukung perkembangan kecerdasan otak dan pertumbuhan badannya. Kasus gizi buruk masih menjadi masalah di wilayah Nusa Tenggara Timur. Masalah gizi buruk ini bukan hanya permasalahan kesehatan, tetapi juga masalah sosial dan ekonomi. Salah satu penyebab dari masalah gizi buruk terutama stunting, adalah pola asuh dan cara memilih makanan.

Ada banyak faktor yang mempengaruhi perilaku konsumsi masyarakat di Desa Kuaklalo terhadap

ayam dan telur ini. Salah satunya adalah kurangnya pengetahuan mengolah produk ternak unggas, sehingga menu sehari-hari dirasakan bosan.

Oleh karena itu, diversifikasi merupakan salah satu strategi yang diupayakan. Diversifikasi diharapkan dapat menambah lini usahanya, apabila satu lini usahanya dalam beternak ayam mengalami kerugian maka dapat ditutupi dengan lini produk lainnya. Pengembangan diversifikasi pengolahan pangan dipandang strategis dalam menunjang ketahanan pangan, terutama berkaitan dengan aspek ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat.

Produk olahan ayam, seperti bakso berbahan tepung kelor dan ayam Pek Cam Kee yang memperhatikan kualitas, dan harga dapat menarik perhatian masyarakat sekitar lokasi desa Kuaklalo. Selain itu masyarakat desa Kuaklalo belum mengetahui bahwa ceker ayam dapat diolah untuk menjadi makanan bergizi, mereka selalu membuang ceker ayam karena menurut mereka ceker adalah bagian yang kotor dan tidak dapat dimakan. Padahal ceker ayam dapat dijadikan bahan kaldu bakso yang bergizi.

Dari beberapa persoalan yang dihadapi masyarakat desa Kuaklalo diatas, maka perlu diberikan informasi, teknologi praktis, dan pendampingan langsung untuk dapat membantu meningkatkan nilai tambah ekonomi,

sekaligus dapat membantu meningkatkan pengetahuan tentang perbaikan gizi dari protein hewani.

SUMBER INSPIRASI

- Kurangnya pengetahuan tentang budidaya ayam yang benar
- Kurangnya ketrampilan dalam diversifikasi produk ayam broiler
- Kurangnya pengetahuan tentang tersedianya beragam pilihan makanan siap saji atau siap konsumsi di tingkat individu maupun keluarga
- Kemasan yang digunakan belum termasuk dalam standard pengemasan yang baik agar dapat bertahan lama dalam pendistribusianya ke tangan konsumen
- Perlu menumbuhkan jiwa wirausaha bagi kelompok ibu-ibu rumah tangga.

METODE

1. Pertemuan bersama mitra untuk mengetahui berbagai persoalan yang dihadapi mitra dalam hal budidaya serta pengolahan produk ayam
2. Persiapan semua alat dan bahan yang dibutuhkan untuk aplikasi teknologi pembuatan bakso berbahan dasar tepung marungga dan ayam “pek Sam Cay” bagi kelompok mitra berjumlah 15 orang yang dilatih dan dibimbing oleh Tim PKM. Pendampingan dilakukan sampai mereka terampil dalam pembuatan produk
3. Penyuluhan bagi kelompok dalam bentuk penjelasan awal sebelum

kegiatan agar mitra menyadari bahwa teknologi dan manajemen yang diajarkan bermanfaat bagi pengembangan usaha dan kehidupan ekonomi mereka

4. Demontrasi atau praktik langsung dalam membuat produk
5. Perbaikan teknologi pengemasan dengan pemakaian kemasan vakum disertai pelabelan
6. Pendampingan dalam setiap tahap aktivitas sehingga semua kegiatan dapat dilakukan dengan benar. Kegiatan pendampingan dilakukan untuk memonitor dan mengevaluasi kemampuan anggota kelompok dalam membuat produk. Sedangkan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pencapaian target semula

Target kegiatan

Target PKM pembuatan bakso berbahan dasar tepung marungga dan ayam “Pek Sam Cay” secara umum yaitu mewujudkan masyarakat mandiri dalam menjalankan usaha produktif yang menunjang sektor ekonomi. Sedangkan target secara khusus adalah :

Terwujudnya kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengembangan usaha produksi bakso dan ayam “Pek Sam Cay ayam” dari ibu-ibu PKK sehingga menjadi kelompok wirausaha baru serta meningkatkan kreativitas dan inovasi masyarakat dalam mengemas dan memasarkan hasil olahan daging ayam sehingga bernilai ekonomi disamping itu diharapkan terjadi peningkatan omset usaha secara bertahap

KARYA UTAMA

Karya hasil kegiatan ini adalah berupa produk Bakso Ayam berbahan

dasar marungga dan ayam “Pek Cam Kee”. Berikut ini adalah dokumentasi kegiatan yang dilaksanakan :



Gb. 1. Penjelasan kegiatan oleh nara sumber,



KESIMPULAN

Kegiatan PKM ini sangat bermanfaat bagi ibu-ibu mitra untuk dapat mengolah daging ayam potong menjadi produk bakso dan ayam “Pek Cam Kee” yang berkualitas. Dengan demikian diharapkan dapat meningkatkan pendapatan maupun gizi keluarga. Disamping itu peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pengemasan produk, sangat mendukung kelompok mitra untuk mulai mengelola usaha.

DAFTAR PUSTAKA

Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: UGM Press.

Anonim. 2003. Pemotongan, penanganan dan Pengolahan Daging Ayam. Kanisius Yogyakarta.

Ibnu Katsir Amrullah, Dr. 2004. Nutrisi Ayam Broiler. Lembaga Satu Gunungbudi. Bogor.

DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dampak dan manfaat kegiatan ini yaitu peningkatan pengetahuan dan ketrampilan yang didapat mitra dari pelatihan dan pendampingan mendukung mitra dalam mengolah daging ayam broiler jadi produk yang bisa di jadikan usaha yang pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan perkenomian mitra sehingga dapat dijadikan contoh bagi masyarakat sekitar. Disamping itu pengetahuan budidaya yang diperoleh menjadi bekal bagi mitra agar lebih berhasil dalam usaha ternaknya.