

Pelatihan Pengolahan Abon dan Naget Ayam Bagi Anggota Dharma Wanita Persatuan Kabupaten Malaka

Gemini E.M.Malelak^{1*}, Maria R. Deno Ratu¹, Gusti A.Y. Lestari¹, I Gusti N Jelantik¹

¹Program Studi Peternakan, Universitas Nusa Cendana

*Korespondensi: geminimalelak@staf.undana.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengolahan abon dan naget ayam bagi anggota kelompok Dharma Wanita di Kabupaten Malaka telah dilakukan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menghasilkan abon dan naget ayam yang sama penampilannya dengan produk sejenis yang dijual secara komersial. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah diskusi dan pelatihan. Kegiatan persiapan bahan hingga pengemasan dilakukan secara mandiri oleh peserta, dengan menggunakan modul sebagai panduan, nara sumber hanya sebagai pembimbing. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa 100% panelis (peserta + murid sekolah) memberikan nilai yang sangat baik untuk abon maupun naget. Tampilan fisik abon dan naget yang dihasilkan sama dengan produk komersial yang dijual di supermarket. Abon yang dihasilkan dijual dengan harga Rp. 15.000/100 gram, sedangkan naget dijual seharga Rp. 20.000/100 gram. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 45.000 masing-masing untuk abon atau naget. Dari produk yang dihasilkan menunjukkan bahwa melalui pelatihan ini, pengetahuan dan ketrampilan peserta meningkat.

Kata kunci: *Pelatihan, ketrampilan, abon, naget ayam*

ABSTRACT

The activity of processing chicken shredder and nugget for Dharma Wanita group in Malaka regency was done. The aim of this community services was to increase participants' knowledge and skills of participants in producing chicken shredded and nugget that similar appearance those were sold in supermarket. The method used in this activity was discussion and training. This activity starting from material preparation to packaging were carried out independently by the participants, used the module as a guide while the resource persons were only as supervisors. The results of the organoleptic test showed that 100% of the panelists (participants + high school students) gave very good scores for both shredded and nugget. The physical appearance of the shredded and nugget produced was the same as commercial products sold in supermarkets. Shredded was sold Rp. 15,000/100 grams, while nugget was Rp. 20,000/100 grams. The profit earned was Rp. 45,000 each for shredded or nuggets. The resulting product shows that through this activity, participants' knowledge and skills have increased.

Keywords: *Training, skills, shredded, nugget, chicken*

PENDAHULUAN

Daging ayam broiler merupakan jenis pangan yang lasim dikonsumsi oleh seluruh lapisan masyarakat karena harganya daging/ karkasnya relative lebih murah dibanding daging sapi maupun daging babi. Daging ayam juga mudah diolah menjadi berbagai jenis kuliner yang dapat dikonsumsi oleh seluruh golongan masyarakat dari usia balita sampai lansia. Harga jual jenis olahan ayam juga bervariasi, sehingga konsumen dapat memilih jenis olahan sesuai daya beli mereka.

Jenis olahan ayam yang cukup dikenal adalah abon dan naget. Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres (SNI 01-3707-1995). Kelebihan abon dibanding produk daging olahan lainnya adalah abon langsung dapat dikonsumsi (*ready to eat*) dan dapat disimpan dalam jangka yang lama. Prasetyo dkk (2012) melaporkan untuk membuat abon lama perebusan daging merupakan factor yang harus diperhatikan. Untuk daging ayam afkir bagian dada lama perebusan yang baik adalah 30 menit sedangkan untuk bagian paha 45 menit. Informasi ini dapat digunakan sebagai landasan untuk membuat abon ayam, jika menggunakan daging ayam broiler berarti waktu perebusan lebih singkat, daging broiler lebih lunak, namun tergantung umur ayam yang digunakan.

Naget ayam adalah produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan (SNI 6683:2014). Dalam pengolahan naget dapat ditambahkan berbagai macam sayuran. Beberapa hasil penelitian melaporkan bahwa penambahan tomat (Wulandari dkk,

2016), tomat, wortel atau bayam (Toana dkk, 2018) atau penambahan wortel (Tangkerea dkk, 2019) dapat meningkatkan nilai gisi, menambah nilai serat pangan dan juga menurunkan kadar lemak naget.

Proses pengolahan daging dapat dijadikan sumber pendapatan untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Disamping itu produk olahan juga dapat memberi alternatif pilihan bagi produsen ayam, apabila pasaran ayam hidup menemui kendala seperti harga jual menurun atau karena masalah penyakit.

Pengolahan daging adalah kegiatan yang memerlukan ketrampilan mulai dari memilih bahan baku, memilih bahan tambahan maupun prinsip pengolahannya. Pengetahuan ini dapat diperoleh dengan mempelajari dari buku-buku atau dari multimedia, namun demikian cara belajar ini tidak terjalin komunikasi sehingga pada saat ditemukan masalah memerlukan waktu yang cukup lama untuk mencari jawabannya. Sedangkan jika melalui pelatihan, masalah-masalah yang ditemui dapat langsung didiskusikan dan mendapatkan solusinya.

Dharma wanita persatuan (DWP) Kabupaten Malaka memprogramkan berbagai kegiatan untuk meningkatkan ketrampilan para anggotanya seperti; ketrampilan tata boga, tata rias dan tata busana. Setiap kegiatan diharapkan dapat dimanfaatkan oleh para anggotanya untuk mengembangkan kemampuan diri untuk membantu ekonomi keluarga.

Berdasarkan masalah tersebut, maka dilakukan kegiatan pelatihan abon dan naget ayam. Olahan daging ayam yang dipilih karena jenis ternak ini banyak diusahakan oleh masyarakat Kabupaten Malaka, dibanding jenis ternak lainnya. Jenis olahan abon dan naget dipilih untuk dilatih karena jenis oahan ini mudah dan murah proses pengolahannya dan dapat

dikonsumsi oleh semua kelompok umur; balita sampai lansia karena tekstur kedua jenis olahan ini lembut.

Adapun tujuan dari kegiatan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan peserta tentang pengolahan

abon dan naget ayam serta terampil untuk mengolahnya. Tujuan lainnya adalah peserta dapat memilih jenis olahan ini untuk diversifikasi menu harian bagi keluarga serta dapat dijadikan produk komersil.

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan waktu pelatihan.

Pelatihan ini dilaksanakan di Desa Waesosa, Kecamatan Kobelima, Kabupaten Malaka pada Tanggal 23 Oktober 2020. Khalayak sasaran/mitra kegiatan, adalah anggota dharma wanita persatuan Malaka dan Remaja Putri serta guru-guru sekolah sebanyak 40 orang.

Metode Pengabdian

Daging ayam broiler yang digunakan adalah sebagai bahan baku abon adalah sebanyak 5600 gram, dan sebagai bahan baku naget adalah sebanyak 6500 gram.

Pelatihan ini dilakukan dalam dua sesi. Sesi pertama dilakukan penyuluhan/ceramah disertai sesi tanya jawab dan sesi kedua praktikum/ proses pengolahan dimana semua peserta dibagi menjadi 2 kelompok dan setiap anggota kelompok mempunyai tugas masing-masing seperti: menimbang bahan, menyiapkan alat dalam keadaan bersih, mencatat banyaknya

bahan yang digunakan dan menghitung harga yang bahan-bahan tersebut, mencampur bahan-bahan, memasak, menghitung rendemen produk, uji organoleptik, mengemas produk dan menentukan harga jual produk yang layak, menghitung keuntungan yang diperoleh.

Indikator keberhasilan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah uji organoleptik dari produk yang dihasilkan dan penampilan fisik secara keseluruhan. Minimal 90% panelis menyatakan suka dengan produk yang dihasilkan, peserta dapat menentukan harga jual produk serta keuntungan yang diperoleh. Setiap bulan DWP selalu melakukan pertemuan rutin, dalam pertemuan tersebut akan dikomunikasikan bagaimana produk-produk pelatihan tersebut sudah dipraktekkan untuk keperluan rumah tangga atau komersil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan tentang pengolahan abon dan naget ayam dimulai dengan memperkenalkan bentuk abon dan naget ayam yang telah beredar komersial dipasaran untuk menunjukkan pada peserta bentuk fisik seperti warna, bentuk, tekstur dari kedua produk tersebut. Materi penyuluhan lainnya meliputi: pemilihan daging yang cocok untuk mengolah abon dan naget, cara pengolahan penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang lazim digunakan dalam pengolahan abon dan naget seperti (pemanis, pengental dan pengawet), pengemasan dan penentuan harga jual.



Gambar 1. Nara sumber dan peserta

Pada kegiatan praktikum yang dimulai dari persiapan bahan sampai pengemasan dilakukan secara mandiri oleh peserta agar peserta mempunyai pengalaman mengolah sendiri abon dan naget. Setiap peserta diberi modul pelatihan yang dapat digunakan sebagai panduan. Nara sumber hanya

sebagai pembimbing/pengawas. Setelah pengemasan, nara sumber menuntun untuk menentukan harga jual yang layak untuk setiap kemasan.



Gambar 2. Pemberian santan saat pengolahan abon

Harga jual dihitung berdasarkan jumlah pengeluaran dan besarnya keuntungan yang hendak diperoleh. Abon ayam dijual dengan harga Rp.15.000,-/ 100 gram, sedangkan naget dijual Rp. 20.000/ 100 gram. Dengan harga jual tersebut maka keuntungannya yang diperoleh adalah sebanyak Rp. 45.000 masing-masing untuk abon dan naget.



Gambar 3. Menakar bahan untuk pengolahan naget

Hasil akhir dari abon ayam atau dikenal dengan rendemen yang dihitung sebagai berikut:

Rendemen abon = $\text{Berat akhir} / \text{Berat awal} \times 100\% = 3700/5600 \times 100\% = 66\%$, sedangkan naget ayam

Rendemen naget = $\text{Berat akhir} / \text{Berat awal} \times 100\% = 7800/6500 \times 100\% = 120\%$. Tingginya rendemen naget karena terdapat penambahan tepung, telur serta bahan lainnya, sedangkan pada abon ternyata penyusutan berat karena daging goreng dan dipress



Gambar 4. Naget siap digoreng

Dari uji organoleptik 100% peserta yang bertindak sebagai panelis memberikan skor sangat suka kepada abon dan naget yang diolah. Peserta ingin berkreasi dengan menambahkan berbagai jenis sayuran seperti wortel atau bayam, maupun umbi-umbian seperti: ubi jalar, ketela pohon, kentang, tepung kacang hijau atau tepung kacang merah atau *pisang luang* dalam pengolahan naget untuk diversifikasi menu harian keluarga. Hal ini dapat dilakukan karena bahan-bahan tersebut dibudidayakan di Kabupaten Malaka.



Gambar 5. Abon dan naget siap dipasarkan

Potensi abon dan naget ayam untuk dikembangkan sebagai industri rumah tangga, sehubungan dengan kebutuhan konsumen akan jenis pangan olahan yang siap saji ataupun siap masak merupakan peluang pasar yang dapat dimanfaatkan oleh peserta pelatihan ini. Dengan berbekal pengetahuan yang didapat dari pelatihan ini peserta dapat membuat produk sampai menentukan harga jual sesuai berat kemasan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari produk yang dihasilkan menunjukkan bahwa pelatihan ini telah memberi pengetahuan kepada peserta tentang prosedur pengolahan abon dan naget ayam. Hasil dari produk-produk tersebut menunjukkan bahwa ketrampilan peserta meningkat dalam hal menghasilkan abon dan naget dengan

penampilan sesuai standar dipasaran dan citarasa yang enak..

Saran

Diperlukan pendampingan bagi anggota Dharma Wanita yang ingin berwirausaha abon dan naget ayam. Dukungan peralatan yang memadai sangat dibutuhkan untuk memproduksi abon dan naget secara komersial.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis haturkan pada ketua Dharma Wanita Wilayah Kabupaten Malaka atas dukungan dana

dan berbagai fasilitas sehingga kegiatan pelatihan ini dapat berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standar Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3707-1995 Abon. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.

Badan Standar Nasional. 2002. Nugget Ayam. SNI 01-6638-2002. Departemen Perindustrian RI. Jakarta.

Prasetyo, E., Nuhriawangsa, A.M.P dan Swastike,

Toana, S.N.M., Rugayah, N., Marhaeni, H, dan Sarjuni, S. 2018. Penambahan Beberapa Sayuran Pada Nugget Ayam. Semnas Persepsi III Manado 460-472

Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra,

W. 2012. Pengaruh Lama Perebusan terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Abon dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Afkir. Sains Peternakan . 10 (2) 108-114.

Tangkerea, E. S., Ratulangia, F.S., Rotinsulua, M. 2019. Penambahan Wortel (*Daucus carota* L) Pada Naget Ayam - Uji Sensori Pada Wanita Gmim Eben Haezer Winangun Dua. Jurnal Mipa 8(3): 212-216

D.S, dan Runtini, N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat. Jurnal Ilmu Ternak. 16(2):95-99.