

DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN DAGING AYAM

Ahmad Alamsyah^{*)}, Eko Basuki, Agustono Prarudiyanto, dan Siska Cicilia
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
Universitas Mataram

^{*)} Korespondensi: ahmad.alamsyah60@yahoo.com

Diterima 7 November 2018 / Disetujui 10 Desember 2018

ABSTRAK

Ayam merupakan salah satu jenis unggas yang paling banyak dipelihara dan dibudidayakan untuk dimanfaatkan oleh manusia. Jenis ayam yang paling banyak dternakkan adalah ayam petelur dan ayam pedaging. Pemanfaatan daging ayam sudah banyak dilakukan menjadi beberapa produk olahan seperti bakso dan nugget. Kedua produk tersebut sedang menjadi trend kuliner di masyarakat. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya stand penjual bakso bakar dan sosis. Salah satu daerah yang banyak menjajakan produk ini adalah Kebun Duren Selagalas. kendala yang dihadapi adalah sebagian dari penjual belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat bakso dan nugget. Oleh karena itu, diharapkan dengan adanya kegiatan pelatihan ini dapat memberi tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daging ayam menjadi kedua produk tersebut. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan pedagang bakso yang terdapat di desa tersebut yang berjumlah 20 orang. Kegiatan pengabdian diawali dengan survey potensi daerah, pengumpulan data, penyuluhan produk turunan dan teknik pengolahannya, serta praktik pembuatan bakso dan nugget. Kegiatan berlangsung dengan baik dimana peserta serius mengikuti pelatihan dan bisa mempraktikkan pembuatan bakso dan nugget ayam.

Kata kunci: ayam, bakso, nugget

PENDAHULUAN

Ayam merupakan salah satu jenis unggas yang paling banyak dipelihara dan dibudidayakan untuk dimanfaatkan daging, telur dan bulunya. Permintaan pasar terhadap daging dan telur ayam semakin meningkat. Jenis ayam yang bisa dipelihara adalah ayam petelur dan ayam pedaging. Ayam petelur adalah ayam-ayam betina dewasa yang dipelihara khusus untuk diambil telurnya. Ayam petelur adalah ayam yang sangat efisien untuk menghasilkan telur dan mulai

bertelur umur \pm 5 bulan dengan jumlah telur sekitar 250--300 butir per ekor per tahun (Susilorini dkk., 2008). Asal mula ayam petelur adalah berasal dari ayam hutan yang ditangkap dan dipelihara serta dapat bertelur cukup banyak. Jenis ayam ini merupakan spesies *Gallus domesticus*.

Ayam pedaging adalah ayam jenis ras unggulan hasil persilangan dari bangsa-bangsa ayam yang memiliki produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Ayam pedaging atau lebih dikenal dengan sebutan ayam broiler ini

telah banyak dikonsumsi dan dikembangkan karena bernilai ekonomis dalam bentuk daging (Yuwanta, 2004). Menurut Kasih *et al.* (2012), saat ini masyarakat Indonesia lebih banyak mengenal daging ayam broiler sebagai daging ayam potong yang biasa dikonsumsi karena kelebihan yang dimiliki seperti kandungan atau nilai gizi yang tinggi sehingga mampu memenuhi kebutuhan nutrisi dalam tubuh, mudah di peroleh, dagingnya yang lebih tebal, serta memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan daging ayam kampung dan mudah didapatkan di pasaran maupun supermarket dengan harga yang terjangkau. Daging ayam mengandung gizi yang tinggi, protein pada ayam yaitu 18,2 g / 100 g daging ayam broiler, sedangkan lemaknya berkisar 25,0 g. (Depkes, 1996).

Beberapa produk yang terbuat dari daging ayam adalah bakso dan nugget. Bakso merupakan produk olahan daging yang sangat digemari oleh masyarakat. Umumnya bahan baku dalam pembuatan bakso adalah daging sapi. Proses pembuatan bakso ayam hampir sama dengan bakso sapi dimana daging ayam dihaluskan dan dicampur dengan bumbu-bumbu, tepung dan kemudian dibentuk seperti bola kecil kemudian direbus dalam air panas. Bakso dapat dikonsumsi dengan diberi kuah atau digoreng sebagai cemilan.

Nugget merupakan produk olahan dari daging beku. Bahan baku pembuatan nugget biasanya adalah sapi dan ayam. Konsumen nugget biasanya berasal dari kalangan menengah keatas karena harga nugget tergolong mahal. Agar nugget bisa dikonsumsi oleh semua kalangan maka dikembangkan nugget berbahan baku ikan. Produk ini bisa disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama bila

disimpan di *freezer*. Daging yang digunakan pada pembuatan nugget terlebih dahulu digiling, diberi penambahan bumbu, dicetak kemudian dilumuri dengan tepung roti pada bagian permukaannya dan digoreng.

Bahan pendukung dalam pembuatan nugget adalah bahan pengikat. Bahan pengikat pada pembuatan nugget berguna untuk memperbaiki citarasa, meningkatkan daya ikat air, dan membentuk tekstur yang padat (Tanikawa, 1998). Bahan pengikat yang digunakan berupa tepung terigu atau moca. Bahan pendukung lain yaitu garam, air, emulsifier, dan bumbu-bumbu. Garam berfungsi meningkatkan kelarutan, karena protein miofibril yang ada pada daging hanya larut pada larutan garam. Air berguna untuk memberikan sifat berair dan juga meningkatkan rendemen.

Diversifikasi produk ayam selain bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi bertujuan juga untuk meningkatkan nilai gizi, meningkatkan mutu, dan memperpanjang masa simpan daging ayam. Potensi pasar bakso dan nugget ayam di NTB khususnya Kota Mataram cukup tinggi. Kedua jenis produk tersebut sedang menjadi trend kuliner di masyarakat. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya stand penjual bakso bakar dan sosis di Kota Mataram. Apabila kualitas bakso dan nugget ayam yang baik, maka dapat dijadikan usaha yang memberi keuntungan yang banyak. Bakso dan nugget ikan yang bermutu tinggi dapat diperoleh dari penanganan bahan baku dan proses pengolahan yang baik. Salah satu daerah yang banyak menjual bakso dan nugget adalah Kebun Duren Selagalas, dimana banyak masyarakatnya menjual bakso cilok. Akan tetapi, kendala yang dihadapi adalah sebagian dari penjual

belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat bakso dan nugget. Oleh karena itu, diharapkan dengan adanya kegiatan pelatihan ini dapat memberi tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daging ayam menjadi kedua produk tersebut.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kebun Duren Kelurahan Selagalas dengan melibatkan pedagang bakso cilok dan nugget dan ibu-ibu rumah tangga yang terdapat di desa tersebut. Kegiatan ini dilakukan melalui pelatihan kepada masyarakat dengan metode ceramah, diskusi, dan praktik. Materi pelatihan disampaikan oleh tim penyuluh.

Survey potensi dilakukan untuk mengetahui keberadaan dan perkembangan potensi bahan baku dan sumber daya manusia di Kebun Duren Selagalas untuk pelaksanaan kegiatan ini. Pengumpulan data dilakukan untuk mengetahui kelompok sasaran di tempat tersebut yang dilibatkan dalam kegiatan ini. Dalam kegiatan ini melibatkan pedagang bakso cilok dan nugget serta ibu-ibu rumah tangga. Jumlah peserta pelatihan sebanyak 20 orang. Penyuluhan dilakukan untuk menyampaikan berbagai informasi umum mengenai ayam seperti kandungan gizi, umur simpan, kondisi pedagang bakso dan nugget di Kebun Duren Selagalas, jenis produk turunan ayam, dan teknologi yang tepat dalam pembuatan produk turunan tersebut. Harga jual daging ayam yaitu Rp 50.000 – Rp. 60.000/kg dan dijual dalam keadaan segar atau dibakar.

Praktik pembuatan bakso dan nugget ayam dilakukan secara bertahap dan dibantu oleh peserta pelatihan.

Kegiatan terakhir adalah dilakukan diskusi untuk melihat tanggapan peserta dan kemampuan penguasaan materi yang telah diberikan. Tanggapan dan penguasaan materi diukur dengan memantau pertanyaan yang disampaikan peserta kepada penyaji materi, keaktifan peserta saat melakukan praktik pembuatan bakso dan nugget ayam.

Pada kegiatan ini akan dilakukan dua tahap evaluasi. Evaluasi tahap pertama dilakukan dengan menyebarkan kuisiner kepada peserta pelatihan. Kuisiner berisi pertanyaan tentang materi pelatihan. Penyebaran kuisiner ini bertujuan untuk mengetahui kesiapan peserta dalam menerima materi yang diberikan. Evaluasi tahap kedua dilakukan setelah penyampaian materi dan praktik. Evaluasi dilakukan dengan melihat kemampuan peserta dalam memahami materi dan kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan bakso dan nugget ayam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan program pengabdian masyarakat dengan tema “Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam” di Desa Kebun Duren Kelurahan Selagalas merupakan salah satu upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga di desa tersebut dalam mengolah daging ayam. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ayam menjadi berbagai produk turunan seperti bakso dan nugget ayam. Dengan adanya kegiatan ini diharapkan para peserta mendapat motivasi untuk mengolah daging ayam sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan bisa

merintis usaha baru produk olahan daging ayam.

Kegiatan pelatihan telah dilaksanakan pada tanggal 29 September 2018 di Desa Kebun Duren Kelurahan Selagalas dihadiri oleh 20 orang yang merupakan ibu-ibu rumah tangga dan pedagang bakso. Kegiatan diawali dengan acara pembukaan, penyampaian materi/penyuluhan, praktik pembuatan bakso dan nugget ayam, serta diskusi.



Gambar 1. Penyampaian Materi dan Diskusi

Materi penyuluhan berupa informasi umum mengenai ayam seperti kandungan gizi, umur simpan, pengolahan daging ayam yang biasa dilakukan masyarakat, jenis produk turunan daging ayam, dan teknologi yang tepat dalam pembuatan produk turunan tersebut.

Pada kegiatan ini diberikan pelatihan pembuatan bakso dan nugget dari daging ayam. Proses pembuatan kedua produk tersebut hampir sama dengan bakso dan nugget dari daging sapi atau bahan lainnya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan agar dapat menghasilkan produk berkualitas tinggi adalah kesegaran bahan baku, proses pengolahan yang tepat, sanitasi dan higiene. Agar dapat menghasilkan bakso dan nugget ayam yang berkualitas maka bahan baku yang digunakan harus diperhatikan

kesegarannya. Semakin segar daging ayam yang digunakan, semakin baik pula kualitas bakso dan nugget yang dihasilkan. Proses pengolahan juga mempengaruhi kualitas produk akhir seperti suhu dan waktu pengolahan. Adapun sanitasi dan higiene merupakan salah satu faktor penentu keamanan produk akhir. Pada kegiatan ini disampaikan juga tentang sanitasi dan higiene dalam pengolahan bakso dan nugget.



Gambar 2. Praktik Pembuatan Bakso

Praktik pembuatan bakso ikan diawali dengan membersihkan daging ayam dan memfilletnya. Daging tersebut dihaluskan menggunakan *meat mincer* kemudian dicampur dengan bahan-bahan lain seperti telur, tepung terigu, tapioka, dan bumbu-bumbu. Tahapan selanjutnya adalah pembuatan adonan bakso dengan cara menghaluskan campuran tadi dan ditambahkan es batu. Untuk memperoleh bakso ayam yang kenyal maka adonan bakso disimpan di kulkas minimal selama 1 jam kemudian dibentuk bulatan bakso dan selanjutnya direbus.



Gambar 3. Penggorengan Nugget Ayam

Praktik selanjutnya adalah pembuatan nugget. Tahapan awalnya hampir sama dengan pembuatan bakso ayam. Daging ayam yang sudah digiling dicampur dengan tapioka, telur, dan bumbu-bumbu. Bahan tersebut kemudian dicampur menggunakan blender. Adonan nugget dikukus sampai terbentuk adonan yang kompak dan kenyal. Proses selanjutnya adalah pencetakan dan dicelupkan ke dalam kuning telur dan dibalur dengan tepung roti. Supaya tepung roti tetap menempel pada nugget saat digoreng, maka nugget perlu disimpan di kulkas minimal selama 1 jam.



Gambar 4. Tim Pengabdian dan Peserta

Tahapan terakhir kegiatan ini adalah diskusi dan evaluasi. Berdasarkan pemantauan selama kegiatan berlangsung diketahui ibu-ibu peserta pelatihan menguasai teknik pembuatan bakso dan nugget.

Keberhasilan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini didukung oleh beberapa faktor antara lain:

1. Antusiasme dan komitmen peserta yang tinggi untuk mengembangkan produk pangan berbasis daging ayam. Antusiasme adalah bagian besar dari motivasi peserta untuk hadir dalam kegiatan ini.
2. Ibu-ibu rumah tangga dan pedagang bakso merupakan kelompok yang bisa diajak bekerja sama dalam melaksanakan kegiatan pelatihan ini. Hal ini merupakan modal penting dalam mengembangkan usaha berbasis daging ayam
3. Dukungan pemerintah dalam hal ini adalah dukungan dari Kepala Desa dan Ketua RT di Desa Kebun Duren dengan memfasilitasi kegiatan pelatihan ini.

Sebaliknya ada juga faktor penghambat kegiatan pengabdian ini. Faktor penghambat ini antara lain sebagai berikut:

1. Adanya trauma gempa dari para peserta sehingga terkadang mereka tidak bisa fokus dalam kegiatan. Agar peserta fokus dalam menerima materi dan melakukan praktik pembuatan produk, kegiatan dibuat semenarik mungkin..
2. Kesibukan peserta dan pelatih. Peserta pelatihan sibuk dengan kegiatan rutinnnya dalam rumah tangga dan kesibukan lainnya sebagai pedagang sehingga pelaksanaan kegiatan mundur dari jadwal yang telah ditentukan.

Faktor penghambat tersebut perlu diminimalisir agar kegiatan ini berjalan dengan efektif dan efisien.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pelaksanaan Pengabdian Pada Masyarakat "Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam" dilaksanakan di Desa Kebun Duren Kelurahan Selagalas. Kegiatan ini melibatkan ibu-ibu rumah tangga dan pedagang bakso yang terdapat di desa tersebut yang berjumlah 20 orang. Kegiatan pengabdian diawali dengan survey potensi daerah, pengumpulan data, penyuluhan produk turunan dan teknik pengolahannya, serta praktik pembuatan bakso dan nugget. Kegiatan berlangsung dengan baik dimana ibu-ibu peserta serius mengikuti pelatihan dan bisa mempraktikkan pembuatan bakso dan nugget ayam.

Pelatihan pembuatan bakso dan nugget ikan diharapkan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga, pedagang bakso, dan masyarakat secara umum. Pelatihan tersebut diharapkan mampu meningkatkan motivasi mereka untuk merintis usaha produk pangan berbasis daging ayam sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Saran

Saran yang dapat diberikan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah perlu adanya kegiatan lanjutan mengenai pengemasan, penyuluhan PIRT, label halal dan pemasaran. Pendampingan kelompok harus terus dilakukan sehingga produk olahan daging ayam sesuai dengan permintaan pasar. Keterlibatan

pemerintah melalui dinas-dinas terkait diharapkan lebih banyak berperan dan mampu menjembatani perkembangan usaha baru di bidang pengolahan daging ayam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar berkat dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Rektor Universitas Mataram
2. Ketua LPPM Universitas Mataram yang memfasilitasi dan mengkoordinasikan kegiatan ini
3. Dekan Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri
4. Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
5. Ketua Kelompok Riset Ketahanan Pangan
6. Kepala Desa Kebun Duren
7. Ibu-ibu rumah tangga dan pedagang bakso
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu

DAFTAR PUSTAKA

- Agrowindo. 2018. Peluang Usaha Bakso Ayam dan Analisa Usahanya. <http://www.agrowindo.com/peluang-usaha-bakso-ayam-dan-analisa-usahanya.htm> (Diakses: 19 April 2018)
- Baiwat, Y.F., 2004. Pangan dan Gizi. Penebar Swadya: Jakarta
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-2. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Susilorini, T.E, Muharliien dan M.E. Sawitri. 2008. Budidaya 22 Ternak Potensial. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Tanikawa, 1998. Fermented Foods. J. Food Tech. 26:12-16.
- www.sahabatnestle.co.id. 2018. 6 Fakta Tentang Nugget Ayam Yang Harus Diketahui. <https://www.sahabatnestle.co.id/content/ragam/6-fakta-tentang-nugget-ayam-yang-harus-diketahui.html>. (Diakses: 19 April 2018).
- Yuwanta, T. 2004. Dasar Ternak Unggas. Fakultas Peternakan. Kanisius. Yogyakarta.