

Pelatihan Pemanfaatan Daging Ayam Bertelur Afkir Menjadi Produk Abon Dengan Penambahan Keluwih (*Artocarpus communis*) di Gampong Pasie Lamgarot Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar

Masyitah^{1*}, Z.M.Letis¹, Sukinem¹, Ida Yani¹

¹Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela, Banda Aceh

ABSTRAK. Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Bahan baku utama pembuatan abon dari berbagai jenis daging seperti daging ayam bertelur afkir. Ayam bertelur afkir memiliki daging yang lebih alot sehingga diperlukan pengolahan lebih lanjut menjadi produk abon untuk meningkatkan nilai ekonomi daging ayam bertelur afkir. Abon daging saat ini dapat dikombinasikan dengan bahan nabati seperti daging buah keluwi. Buah keluwi identik dimasak sebagai sayuran atau cemilan, selain itu harganya murah. Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan bertujuan untuk memberdayakan dan meningkatkan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan pengolahan daging ayam bertelur afkir dengan penambahan daging buah keluwi menjadi inovasi produk abon dalam mencukupi kebutuhan gizi yang berasal dari protein hewani dan diharapkan dapat menjadi peluang usaha dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan dengan metode penyuluhan, diskusi dan demonstrasi langsung. Hasil pengabdian ini masyarakat sasaran memiliki keterampilan dalam mengolah daging ayam bertelur afkir yang diberi penambahan keluwi menjadi produk abon.

Kata Kunci: abon, ayam bertelur afkir, keluwi

ABSTRACT Floss is a dry food with a distinctive shape, made from meat, boiled, sliced, seasoned, fried, and pressed. The primary raw material for making the floss is meat, such as rejected laying hens. Since the chicken meat is firm in texture, further processing into chicken meat floss is a promising effort to increase its economic value. Floss can be combined with vegetable ingredients such as keluwi fruit. The fruit is famous as a vegetable and highly affordable. The community service aims to empower and improve community skills in utilizing the meat from discarded chicken with the addition of keluwi fruit into floss. The product is expected to be an alternative source of animal nutrition as well as generate business opportunity to enhance the community's economy. The community service was carried out through extension, discussion, and direct demonstration on how to produce the product. The result of this activity was to transfer skills for the targeted community in the processing of chicken meat floss from rejected laying hens with addition of keluwi fruit.

Keywords: Abon, rejected laying hens, keluwi

*Email Korespondensi: masyitah3181@gmail.com

Diterima : 14 Juni 2022

Direvisi I : 12 Juli 2022

Disetujui : 19 Juli 2022

DOI : <https://doi.org/10.24815/petamas.v2i1.25773>

PENDAHULUAN

Semakin meningkatnya jumlah penduduk dan tingkat pendidikan masyarakat, masyarakat

semakin menyadari akan pentingnya gizi terutama yang bersumber dari protein hewani dari tahun ketahun juga semakin meningkat. Upaya untuk mencukupi protein hewani adalah dengan memanfaatkan dan mengolah hasil ternak

misalnya mengolah daging ayam menjadi produk abon.

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres (SNI,1995). Produk olahan daging seperti abon pada umumnya berbahan dasar daging sapi dari pada daging ayam. Saat ini, abon dibuat dengan beberapa rasa yang bervariasi yaitu manis, asin dan pedas. Pengolahan daging menjadi abon bertujuan untuk menambah keanekaragaman pangan, memperoleh pangan yang berkualitas tinggi, tahan selama penyimpanan, meningkatkan nilai tukar, meningkatkan nilai guna bahan mentahnya. Semua jenis daging dapat digunakan sebagai bahan baku abon tidak hanya menggunakan daging sapi, ayam masih memproduksi tapi bisa menggunakan daging ternak yang sudah afkir seperti daging ayam bertelur afkir. Menurut Soeparno (2011) daging ayam bertelur afkir memiliki tekstur yang kasar, alot. Tekstur otot dibagi menjadi dua kategori yang tekstur kasar dengan ikatan-ikatan serabut yang besar dan tekstur halus. Tingkat kekasaran tekstur meningkat seiring bertambahnya umur. Daging ayam bertelur afkir mengandung air 56%, protein 24,4% sampai 31,5% dan lemak 1,3% sampai 7,3%. Kandungan nutrisi daging petelur afkir tidak jauh berbeda dengan daging broiler (Mountney dan Parkhurst, 1995). Pemanfaatan ayam bertelur afkir perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomisnya dan meningkatkan penyediaan daging unggas (Danang *et.al* 2018).

Ditinjau dari harga jual abon dipasaran, harga jualnya tentu mahal namun tetap banyak peminatnya. Guna menekan harga abon sehingga dapat terjangkau oleh masyarakat namun tetap mengandung protein tinggi, maka abon dapat dibuat dari bahan baku daging ayam yang dikombinasikan dengan bahan nabati seperti keluwih. Keluwih dipilih karena mempunyai serat yang hampir menyerupai daging. Pemanfaatan keluwih dalam pembuatan abon daging ayam untuk mengurangi pemakaian daging tetapi tetap mempertahankan mutu dan palatabilitasnya. Selain itu, bahan yang digunakan juga mudah diperoleh dan tidak terlalu mahal. Keluwih dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang mempunyai nilai ekonomi tinggi, sehingga hasil

penjualan olahannya dapat digunakan sebagai pendapatan keluarga dan menjadi salah satu usaha peningkatan ekonomi masyarakat (Rosida, 2019)

Sebagian besar masyarakat belum mengetahui inovasi produk olahan berbasis daging ayam afkir menjadi abon dengan diberi tambahan keluwih. Produk tersebut perlu dikembangkan dan diperkenalkan terutama kepada ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat umumnya didesa Pasie Lamgaruet, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar. Masyarakat desa ini umumnya bermata pencaharian sebagai petani, wiraswasta, sopir, pegawai negri sipil, pedagang barang klontong dan lain-lain. Peningkatan konsumsi protein hewani perlu mendapatkan dukungan dari berbagai pihak sebagai upaya pemenuhan gizi masyarakat.

Berdasarkan fakta diatas, maka dilakukan pelatihan pembuatan abon berbasis daging ayam bertelur afkir dengan penambahan keluwih melalui program pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dan masyarakat umumnya di desa Pasie Lamgaruet, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar dalam mengolah daging ayam afkir yang diberi penambahan keluwih menjadi produk abon sebagai upaya mencukupi kebutuhan gizi dalam keluarga serta diharapkan dapat menjadi peluang usaha dalam meningkatkan perekonomian masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

2.1. Pihak yang terlibat dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat melibatkan unsur-unsur pemerintahan desa yang diantaranya kepala desa , sekdes, ketua PKK dan ibu-ibu PKK, beberapa remaja putri serta masyarakat desa Pasie Lamgaroet, Kecamatan Ingin Jaya, Kabupaten Aceh Besar.

2.2. Tahapan pelaksanaan kegiatan

a. Persiapan materi

Kegiatan persiapan materi pelatihan meliputi identifikasi kebutuhan teknologi yang dicocokkan dengan data sekunder

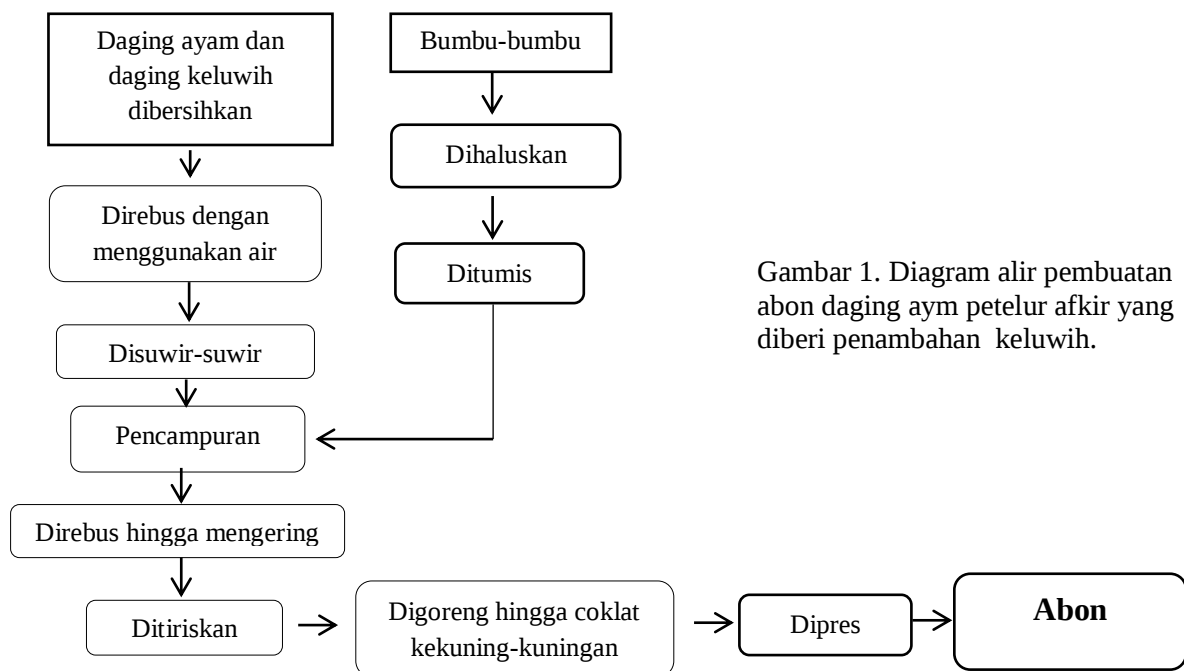
desa yang terkait dengan sumberdaya alam (SDA) dan sumber daya manusia (SDM). Pengabdian ini agar peserta memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah komoditi ayam yang ada disekitar desa mereka.

- b. Penerapan teknologi kepada peserta pelatihan.
Peserta diberi pengertian dan pemahaman akan arti pentingnya kecukupan gizi

protein hewani dan diversifikasi produk olahan hasil ternak. Penerapan teknologi kepada peserta pelatihan dilakukan dengan metode demonstrasi. Bersama tim pelaksana dan peserta pelatihan membuat produk abon daging ayam afkir dengan penambahan kluwih yang higienis. Formulasi abon daging ayam afkir yang diberi tambahan kluwih disajikan pada Tabel 1.

Table 1 Formulasi pembuatan abon daging ayam afkir dengan penambahan buah kluwih

Bahan	Jumlah	Satuan
Daging ayam	2500	gr
Daging buah kluwih	1000	gr
Santan kelapa	1000	ml
Gula merah	500	gr
Bawang putih	30	gr
Bawang merah	25	gr
Kemiri	10	gr
Lengkuas	10	gr
Garam	100	gr
Daun salam	2	ikat
Serai	3	batang



Gambar 1. Diagram alir pembuatan abon daging aym petelur afkir yang diberi penambahan kluwih.

Prosedur pembuatan abon adalah sebagai berikut :

1. Daging ayam dan keluwi di bersihkan dari kotoran, kulit, tulang, dan biji.
2. Daging ayam dan keluwi direbus dengan air.
3. Setelah direbus, daging ayam dan keluwi disuwir-suwir.
4. Bumbu-bumbu dihaluskan dan ditumis hingga harum.
5. Kemudian masukkan daging, keluwi yang telah disuwir-suwir, daun salam dan santan serta rebus hingga mengering.
6. Tiriskan dan siap untuk digoreng.
7. Goreng hingga coklat kekuningan.
8. Sisa minyak di pres dengan menggunakan alat peniris minyak.
9. Abon siap disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di desa Pasie Lamgarot Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar merupakan kegiatan yang didukung oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Politeknik Indonesia Venezuela yang melibatkan mahasiswa. Sebagai upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu PKK dan masyarakat pada desa tersebut telah dilaksanakan pelatihan pembuatan abon dari daging ayam bertelur afkir yang diberi tambahan daging buah

keluwih yang memiliki daya simpan yang lebih lama.

Pada saat pelaksanaan kegiatan pelatihan bertepatan dengan hari kerja sehingga ibu-ibu rumah tangga sebagai sasaran kegiatan tidak semua dapat hadir. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh ibu PKK dan masyarakat tersebut mencapai 23 orang dari 35 jumlah peserta yang diundang sehingga persentasi kehadiran peserta mencapai 66% dari keseluruhan. Para peserta pelatihan sangat antusias mendengar dan memperhatikan materi yang disampaikan oleh nara sumber meski dengan waktu yang terbatas. Hal ini terlihat pada waktu diskusi yang bertanya terkait materi yang disampaikan.

Pelatihan dilaksanakan untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta. Mula-mula dilakukan demo pembuatan produk abon dan selanjutnya peserta belajar mempraktekkan sendiri cara pengolahan daging ayam afkir menjadi produk abon dengan penambahan daging buah keluwi. Hal ini dilakukan untuk mengukur sejauh mana pemahaman dan keberhasilan dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat. Produk inovasi yang dihasilkan pada kegiatan ini pada umumnya masyarakat belum mengetahui dan belum pernah mendapatkan pelatihan tentang pengolahan daging ayam menjadi produk abon. Adapun suasana pelatihan disajikan pada Gambar 2 sebagai berikut.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan abon daging ayam afkir dengan penambahan buah keluwi

Pelatihan Pemanfaatan Daging Ayam Bertelur Afkir Menjadi Produk Abon Dengan Penambahan Keluwih (*Artocarpus communis*) di Gampong Pasie Lamgarot Kecamatan Ingin Jaya Kabupaten Aceh Besar (Masyitah, et al.,)

Masyarakat selama ini mengolah daging ayam menjadi ayam goreng, kari ayam, ayam tangkap begitu juga dengan buah keluwih yang biasanya diolah menjadi sayur. Pelatihan pengolahan daging ayam menjadi produk abon juga sebagai upaya menangani rendahnya konsumsi protein hewani oleh masyarakat disebabkan beberapa faktor, diantaranya karena protein hewani umumnya memiliki harga yang relative mahal. Protein hewani memiliki beberapa keunggulan salah satunya yang terpenting dalam protein adalah dalam proses perkembangan kecerdasan manusia. Pengolahan abon dengan penambahan keluwih dapat mengurangi penggunaan daging ayam namun tetap memperoleh protein hewani serta tetap mempertahankan mutu dan palatabilitasnya. Variasi produk olahan daging ayam sangat penting untuk memenuhi permintaan konsumen sehingga tidak bosan dengan produk yang udah ada sebelumnya.

KESIMPULAN

Abon sangat banyak diminati oleh masyarakat termasuk di kalangan dewasa dan anak-anak tetapi banyak yang belum mengetahui cara pembuatannya, dengan kegiatan pengabdian ini masyarakat sudah dapat mengolah daging ayam afkir dengan penambahan keluwih menjadi

produk abon yang di olahan sendiri tentunya lebih aman dan sehat untuk mencukupi kebutuhan gizi keluarga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat memotivasi masyarakat untuk terus menciptakan kemandirian, kesejahteraan dan peningkatan produktivitas masyarakat desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Danang B, Sugiarti, Abrani S (2018). Variasi lama perendaman dengan Larutan ekstrak nanas (*Ananas comosus l Merr*) terhadap susut masak dan uji organoleptik daging ayam bertelur afkir. *J. Al Ulum Sains dan Teknologi*. 4(1).
- Mountney dan Parkhurst, 1995. *Poultry Products Tecnology 2nd E*. The Evil Publishing Co., Inc. Westpes
- Rosida, A.Y.T.Putra (2019). Pemberdayaan Kelompok PKK “Putri Ayu” Desa Terung Wetan, Kecamatan Krian, Sidoarjo Melalui Implementasi Pengolahan Abon dan Dendeng Kluwih. *Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat*. 3 (2). ISSN: 2550-0821
- Soeparno, 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gajah Mada University press.Yogyakarta
- Standarisasi Nasional Indonesia (1995). Standar Nasional Indonesia No. 01-3707-1995 tentang Abon.