

Pelatihan Pengolahan Daging Unggas menjadi Produk yang Bernilai Tinggi dalam Rangka Meningkatkan Ketahanan Keluarga

(Training on Poultry Meat Processing into High Value Products in the Context of Increasing Family Resilience)

Cut Aida Fitri^{1*}, Zikri Maulina Gaznur¹, Amhar Abubakar¹, Yasser Armia¹, Dzarnisa¹, Herawati Latief¹

¹Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Email korespondensi: cutaifitri@usk.ac.id

ABSTRAK. Tujuan program pengabdian masyarakat ini antara lain adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di bidang pengolahan bahan pangan hasil ternak sehingga dapat memberi alternatif makanan sehat sumber protein hewani dan menciptakan rasa cinta para peserta terhadap produk buatan sendiri. Target yang didapat dalam program dapat memberi alternatif makanan sehat sumber protein hewani dan menciptakan peluang usaha mandiri. Target yang dicapai dalam program pengabdian masyarakat ini adalah lahirnya pemahaman akan produk yang aman, sehat, utuh dan halal. Metode pendekatan yang dilakukan adalah penyuluhan tentang manfaat daging unggas dan cara pengolahannya, serta proses pengemasan produk secara sehat dan higienis. Rencana kegiatan adalah memberikan penyuluhan kepada masyarakat Gampong Durung Kecamatan Mesjid Raya Kabupaten Aceh Besar tentang manfaat protein hewani bagi kesehatan tubuh, cara penanganan yang higienis dan cara pengolahannya menjadi produk yang disukai masyarakat terutama anak-anak.

Kata kunci: Produk hasil ternak, makanan olahan, unggas

ABSTRACT. The aim of this community service program is to increase knowledge and skills in the field of processing animal-based food ingredients so that they can provide healthy food alternatives with animal protein sources and create a love for the participants for homemade products. The targets obtained in the program can provide alternative healthy food sources of animal protein and create independent business opportunities. The target achieved in this community service program is the birth of an understanding of products that are safe, healthy, intact and halal. The approach used is counseling about the benefits of poultry meat and how to process it, as well as the process of packaging products in a healthy and hygienic manner. The activity plan is to provide counseling to the people of Gampong Durung, Mesjid Raya District, Aceh Besar District about the benefits of animal protein for body health, hygienic handling methods and how to process it into products that are liked by the community, especially children.

Keywords: Livestock products, processed food, poultry

PENDAHULUAN

Daging merupakan komoditi pangan hasil ternak yang bersifat mudah rusak, karena daging merupakan sumber protein dengan kandungan asam-asam amino esensial yang lengkap, sumber lemak, vitamin dan mineral. Semua kompoen tersebut merupakan zat nutrisi yang dibutuhkan oleh mikroba perusak. Dikarenakan sifatnya yang demikian, maka daging tidak dapat disimpan lama dalam bentuk segar.

Pengolahan daging menjadi berbagai produk merupakan usaha penganekaragaman sumber pangan. Sumber pangan seperti ini mempunyai beberapa kelebihan, antara lain cepat saji, lezat dan dapat digunakan kapan saja jika diperlukan karena daya simpannya yang lama. Dewasa ini,

tidaklah mengherankan apabila di supermarket-supermarket tersedia produk-produk cepat saji buatan industri. Namun demikian, karena harganya mahal, maka produk-produk olahan tersebut hanya terjangkau oleh kalangan menengah ke atas. Padahal, untuk mengolah sendiri produk-produk cepat saji tersebut sebenarnya tidaklah terlalu sulit.

Salah satu bentuk pengolahan daging tersebut adalah *nugget*. Produk *nugget* sangat digemari karena rasanya yang gurih dan aromanya yang khas, juga dapat dibuat dengan berbagai macam bentuk yang menarik. Daging yang digunakan dalam pembuatan *nugget* adalah daging yang masih segar, digiling, kemudian dicampur dengan bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu-bumbunya.

Selama ini untuk membuat *nugget* sering digunakan daging ayam, mengingat harga daging sapi yang sangat tinggi dibandingkan digunakan daging ayam. Untuk pembuatan *nugget* yang murah, maka selain menggunakan daging ayam maka perlu dilakukan kombinasi dengan bahan-bahan lain yang harganya murah tetapi mengandung protein yang tinggi pula, antara lain tempe. *Nugget* semacam ini sangat cocok untuk dibuat oleh masyarakat desa yang ekonominya masih pas-pasan. Dengan dapat membuat *nugget* sendiri, masyarakat desa tidak perlu membeli *nugget* yang ada di supermarket yang harganya sangat mahal. Dengan demikian diharapkan masyarakat desa mampu melakukan diversifikasi pangan dalam rangka meningkatkan konsumsi protein di dalam rumah tangganya sendiri.

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan waktu pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan pengolahan daging unggas ini dilakukan di Desa Durung Kecamatan Masjid Raya Kabupaten Aceh Besar pada tanggal 1 Juni 2023.

Khalayak sasaran/mitra kegiatan

Khalayak sasaran kegiatan ini adalah para ibu rumah tangga dan remaja putri di Desa Durung Kabupaten Aceh Besar Nanggroe Aceh.

Tahapan kegiatan

Beberapa tahapan dilalui dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini yaitu mencakup:

1. Sosialisasi kegiatan

Kegiatan sosialisasi pelatihan dilakukan dengan komunikasi intensif antara tim pengabdian dengan khalayak sasaran. Komunikasi dilakukan dengan membahas beberapa aspek menyangkut waktu dan tempat pelatihan, kehadiran peserta latih, penyediaan bahan pelatihan, penyewaan alat pengolah, serta pelaksanaan serta berbagai aspek pasca pelatihan.

2. Penyiapan bahan pelatihan

Sehari sebelum pelaksanaan pelatihan, bahan baku dan peralatan yang digunakan dipersiapkan di lokasi pelatihan.

3. Kegiatan pelatihan

- a. Penyampaian materi: penyampaian materi tentang keuntungan pengolahan daging ayam menjadi makanan atau jajanan sehat kesukaan keluarga, terutama anak-anak. Di samping itu juga disampaikan cara mudah dalam pembuatan dan pengolahan *nugget* agar kualitas *nugget* yang dihasilkan aman, sehat, utuh dan halal. Selanjutnya disampaikan materi teknik/cara membuat dan pengolahan *nugget* yang baik dan benar.
- b. Demonstrasi: pemateri mendemonstrasikan cara membuat dan mengolah dilakukan secara langsung dihadapan khalayak sasaran.

4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan selama kegiatan berlangsung mulai penyampaian materi penyuluhan dan kegiatan praktek pembuatan dan pengolahan *nugget* dari daging ayam. Evaluasi mencakup antusiasme peserta dan peningkatan keterampilan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dimulai dengan tahap sosialisasi. Kegiatan sosialisasi bertujuan untuk menyamakan persepsi antara kegiatan program pengabdian dengan masyarakat, sehingga dapat tercapai tujuan pelaksanaan program yang telah direncanakan. Kegiatan sosialisasi ini dihadiri oleh aparatur desa, ibu –ibu dan remaja putri Desa Durung Kecamatan Masjid Raya Kabupaten Aceh Besar.



Gambar 1. Proses Pembuatan Nugget



Gambar 2. Proses Pengemasan Nugget

Hasil sosialisasi menunjukkan antusiasme yang begitu tinggi hal ini terlihat dari keinginan mereka untuk ikut serta dalam melakukan pengolahan daging. Pelaksanaan pengabdian dilakukan di Desa Durung Kabupaten Aceh Besar. Pelatihan ini mengajarkan cara-cara pengolahan sederhana yang dapat dilakukan dalam skala rumah tangga dan industri kecil. Pengolahan secara sederhana ini menggunakan alat yang sederhana tapi masih tetap steril dan higienis. Pengolahan daging dengan menggunakan alat sederhana dapat dilakukan dimana saja.. Keterampilan mengolah produk hasil ternak dapat bermanfaat bagi keluarga baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dipasarkan. Usaha pengolahan produk hasil ternak merupakan usaha yang menjanjikan karena jumlahnya masih terbatas di kota Aceh Besar.

Animo peserta pelatihan untuk meneruskan kegiatan ini setelah pengabdian sangat tinggi. Hampir semua berminat untuk mempraktekan di rumah dan berencana untuk membuka usaha di bidang pengolahan bahan pangan asal ternak ini.

KESIMPULAN

Pelatihan yang dilakukan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan di Desa Durung Kabupaten Aceh Besar terhadap manfaat dan teknik pembuatan dan pengolahan nugget serta pemanfaatannya sebagai makanan bergizi tinggi yang aman, sehat, utuh dan halal.

DAFTAR PUSTAKA

- Keeton, J.T. 2001. Formed and Emulsion Product. Ed.: A.R. Sams. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Owens, C.M. 2001. Coated Poultry Product. In: A.R. Sams. Poultry Meat Processing. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Ostlund, R.E., S.B. Racette, A. Okeke and W.F. Stenson. 2002. Phytosterol That are Naturally Present in Human. American J. Clinical Nutrition. 75 (6): 1000 – 1004.