PAKDEMAS
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

PENGOLAHAN DAGING AYAM MENJADI NUGGET DI DESA BANYUMAS LAMA, KECAMATAN KERKAP BENGKULU UTARA

CHICKEN MEAT PROCESSING INTO NUGGETS IN BANYUMAS LAMA VILLAGE, KERKAP DISTRICT, REGENCY BENGKULU UTARA

Tatik Raisawati[1*)], Edi Susilo[2)], dan Parwito[3)]

[1)]Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Ratu Samban*
tetasugiarto2@gmail.com
[2)]Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Ratu Samban
susilo_agr@yahoo.com
[3)] Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Ratu Samban
parwito@fdi.or.id

ABSTRAK

Desa Banyumas Lama termasuk wilayah Kecamatan Kerkap Kabupaten Bengkulu Utara. Ketinggian tempat lokasi pengabdian ini berada pada 137 m di atas permukaan laut (dpl). Mata pencaharian penduduk Desa Banyumas Lama sebagian besar penduduk bermata pencaharian sebagai petani. Usaha beternak ayam broiler juga cukup banyak dilakukan oleh masyarakat di Desa Banyumas Lama ini. Pada umumnya permasalahan yang dihadapi peternak ayam khususnya yang beternak ayam broiler adalah hasil panen ayam cukup banyak tetapi petani kurang menguasai teknologi pengolahan hasil dari beternak ayam tersebut. Masyarakat selama ini menjual Banyumas Lama tersebut dengan nilai jual ataupun harga yang kurang menarik. Selain itu permasalahan lain adalah tanpa pengolahan hasil ternak ayam, harga jual ayam di tingkat peternak relatif rendah. Jika dilakukan pengolahan produk olahan ayam menjadi makanan yang bergizi tinggi, maka diharapkan nilai jual dari produk olahan ayam tersebut dapat ditingkatkan. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan dengan memberi alternatif pengolahan daging ayam menjadi produk nugget sehingga menambah penganekaragaman bahan pangan dan dapat menjadi usaha rumah tangga. Hasil yang didapatkan dari kegiatan ini adalah kegiatan berjalan lancar, masyarakat terlihat antusias dan menerima dengan baik materi pengabdian. Respon positif dari masyarakat dapat dilihat pada saat penyuluhan dan praktek, para peserta aktif dan selalu menanggapi dan meminta penjelasan lebih lanjut apabila ada materi yang diberikan tetapi masih kurang dipahami. Hasil evaluasi didapatkan bahwa telah ada yang mempraktekkan untuk konsumsi sendiri namun belum ada yang mencoba membuat nugget untuk dijual.

Kata kunci : pengolahan, penganekaragaman, pengabdian, ayam, nugget

ABSTRACT

Banyumas Lama Village is part of the Kerkap District, North Bengkulu Regency. The altitude of the place is at 137 m above sea level (asl). Most of the residents of Banyumas Lama Village are farmers. Besides, the broiler chicken business is also quite a lot done by the people in the Banyumas Lama Village. In general, a common problem faced in broiler farming is that the yield of chickens is quite large but but farmers are less of knowledge about the processing technology of the chickens. So far, broiler farming sell their chicken products only to the market, to wholesalers or to the community around the Banyumas Lama Village at a price that is less than the normal price.In addition, another problem is that without processing chicken products, the selling price of chicken at the farmer level is relatively low. If processed chicken products are processed into highly nutritious foods, it is hoped that the selling value of these processed chicken products can be increased. The purpose of this activity is to increase the knowledge of the training participants by providing alternatives for processing chicken meat into nuggets so that it can increase the diversity of food ingredients and can become a household business. The results obtained from this activity are that the activity runs smoothly, the community looks enthusiastic and accepts the service material well. The positive response from the community can be seen during counseling and practice, the participants are active and always respond and ask for further explanation if there is material that is given but is still not

understood. The results of the evaluation found that there were those who practiced it for their own consumption but no one had tried to make nuggets for sale.

Keywords: processing, diversification, service, chicken, nugget

PENDAHULUAN

Desa Banyumas Lama termasuk wilayah Kecamatan Kerkap Kabupaten Bengkulu Utara, terletak sekitar 20 km dari kampus Universitas Ratu Samban Arga Makmur. Ketinggian tempat lokasi pengabdian ini berada pada 137 m di atas permukaan laut (dpl). Berdasarkan data GPS Desa Banyumas Lama terletak pada Lintang Selatan 03o31.765', dan Lintang Utara 102o16.294'. Jumlah penduduk 654 jiwa dengan total kepala keluarga berjumlah 83 KK. Mata pencaharian penduduk Desa Banyumas Lama sebagai petani 45 orang, PNS 18 orang dan sisanya sebagai pedagang, buruh, tukang bangunan, kuli, ataupun karyawan swasta dan lain-lain. Namun sebagian besar penduduk bermata pencaharian sebagai petani. Tingkat pendidikan penduduk Desa Banyumas Lama sebagian besar adalah tamatan SD/sederajat (75 orang), SMP (40 orang), SLTA (40 orang), Perguruan tinggi (7 orang) dan sebagian kecil tidak tamat sekolah. Desa Banyumas Lama mempunyai satu Karang Taruna yaitu bernama Tirta Kencana yang beranggotakan 32 orang.

Luas Desa Banyumas Lama 82 ha, dengan 24 ha lahan persawahan irigasi, perkebunan 50 ha dan sisanya pekarangan rumah ataupun semak belukar dekat perbatasan dengan wilayah Kabupaten Bengkulu Tengah. Desa Banyumas Lama di wilayah utara berbatasan dengan Desa Selumbung, wilayah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Bengkulu Tengah, wilayah Barat berbatasan dengan Desa Dalang Curup, dan di wilayah Timur berbatasan dengan Desa Salan Haga. Selain menanam tanaman perkebunan (kakao, salak, sawit dan karet), petani di Desa Banyumas Lama juga mengusahakan tanaman pangan lain seperti padi, jagung, ubi jalar dan ubi kayu baik yang diusahakan secara khusus maupun sebagai tanaman pekarangan. Usaha beternak ayam broiler juga cukup banyak dilakukan oleh masyarakat di Desa Banyumas Lama ini.

Pada umumnya permasalahan yang dihadapi peternak ayam khususnya yang beternak ayam broiler maupun ayam kampung adalah hasil panen ayam cukup banyak tetapi petani kurang menguasai teknologi pengolahan hasil dari beternak ayam tersebut. Sedangkan yang dilakukan masyarakat selama ini adalah menjual hasil ternak ayamnya hanya ke pasar, ke pemborong ataupun ke masyarakat sekitar Desa Banyumas Lama tersebut dengan nilai jual ataupun harga yang kurang menarik. Selain itu permasalahan lain adalah tanpa pengolahan hasil ternak ayam, harga jual ayam di tingkat peternak relatif rendah. Jika dilakukan pengolahan produk olahan ayam, menjadi bahan yang dapat dikonsumsi setengah jadi (memerlukan proses masak langsung menjadi makanan yang bergizi tinggi), maka diharapkan nilai jual dari produk olahan ayam tersebut dapat ditingkatkan.

Selain itu kondisi harga ayam broiler sedang mengalami penurunan yang cukup signifikan. Hal ini bisa membuat bagi peternak ayam khususnya ayam broiler kurang meraup keuntungan dari usahanya. Menurut berita Antara (2012), harga daging ayam broiler pada tingkat pedagang pengecer di Kota Bengkulu turun dari Rp 24.000 menjadi Rp 22.000/kg. Ditambahkan lagi turunnya harga daging ayam broiler tersebut, karena permintaan masih seperti biasa sedangkan pasokan dari peternak lokal meningkat. Salah satu solusi untuk mempertahankan nilai jual daging ayam adalah dengan mengubah produk asli menjadi berbagai olahan yang berbahan dasar ayam tersebut. Salah satu produk olahan yang memungkinkan untuk dilaksanakan dan dikembangkan adalah membuat olahan daging ayam menjadi nugget ayam. Nugget merupakan pengolahan daging ayam dengan cara digiling dan dicampur bumbu-bumbu .

Dengan terobosan produk olahan yang tepat maka akan membantu petani pada saat harga jual daging ayam mengalami penurunuan. Berdasarkan alasan-alasan tersebut di atas, maka permasalahan yang teridentifikasi adalah fluktuatifnya harga daging ayam menyebabkan perlu dicari teknologi pengolahan daging ayam yang menambah nilai jual. Dan petani belum

tahu teknologi pengolahan produk berbahan daging ayam menjadi produk olahan siap saji yang mempunyai nilai jual tinggi.

Tujuaan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan dengan memberi alternatif pengolahan daging ayam menjadi produk nugget sehingga menambah penganekaragaman bahan pangan dan dapat menjadi usaha rumah tangga.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan adalah : 400 gram daging ayam, 60 ml air es, 80 gram sagu (tepung tapioka), 3 butir telur (1 butir untuk lumuran), 4 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, merica bubuk, garam dan tepung panir secukupnya (modifikasi dari Amertaningtyas, 2000 dan Fatriani, 2003). Tepung panir bisa diganti dengan cracker yang diremukkan.

Cara membuat nugget Ayam: a) Lumatkan daging ayam (digiling), b) Gerus bawang merah, bawang putih dan garam, c) Campurkan bumbu dan daging, diaduk sehingga terbentuk adonan yang homogen dan lengket, d) Kukus dalam loyang, e) Cetak dengan ukuran 4 cm x 3 cm x 1 cm, f) Lumuri dengan tepung panir, masukkan dalam telur kocok, lumuri kembali dengan tepung panir kemudian simpan dalam suhu beku dalam freezer, g) Siap diolah sesuai kebutuhan dan selera.

Metode penerapan pengetahuan ini diberikan dalam bentuk penyuluhan dan demonstrasi atau praktek.

a. Kegiatan penyuluhan

Kegiatan penyuluhan ini diberikan kepada ibu-ibu PKK di Desa Banyumas Lama. Peserta diberi pengetahuan tentang olahan daging ayam menjadi nugget. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 24 November 2012.

b. Demonstrasi atau praktek

Pelaksanaan demonstrasi atau praktek di lapangan merupakan satu rangkaian pelaksanaannya dengan kegiatan penyuluhan untuk mempraktekkan pengolahan nugget ayam. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 24 November 2012.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nugget ayam adalah produk olahan ayam yang dicetak, dimasak, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan (BSN, 2002). Komposisi gizi yang terkandung pada nugget ayam yang ada di pasaran sangat bervariasi antara satu merek dengan merek lainnya. Hal tersebut sangat tergantung pada jenis dan komposisi (*ingredient*) bahan yang digunakan (Alamsyah, 2008; Afrisanti, 2010).

Berdasarkan bahan baku utama yang digunakan, yaitu daging ayam tanpa kulit, kandungan utama nugget ayam sudah dapat dipastikan berupa protein. Oleh karena proses pembuatan nugget melibatkan proses penggorengan, kandungan lain yang cukup berarti dari nugget adalah lemak. Walaupun komposisi gizi nugget yang ada di pasaran sangat beragam, total energi yang diperoleh dari satu ukuran saji nugget ayam dengan berat 140 gram adalah 307 kkal. Sumbangan energi terbesar berasal dari protein, yaitu mencapai 60 persen, disusul lemak sebanyak 38 persen dan karbohidrat sebanyak 2 persen. Komponen protein berasal dari daging ayam, lemak dari daging dan minyak yang terserap pada saat penggorengan, sedangkan karbohidrat dari tepung roti yang digunakan sebagai pelapis (Amertaningtyas, 2000; Astawan 2011).

Nugget ayam merupakan makanan kaya protein. Kadar proteinnya mencapai 43 g/140 gram bahan, yaitu memenuhi 86 persen dari kebutuhan protein tubuh sehari-hari. Protein nugget ayam tersusun dari sejumlah asam amino esensial dan nonesensial, Nugget ayam sangat kaya akan asam amino lisin, yaitu suatu asam amino esensial yang kadarnya sangat

rendah pada bahan pangan pokok, seperti beras, jagung, ubi, sagu, dan lain-lain. Mengkonsumsi nasi dengan menggunakan nugget ayam sebagai lauknya, merupakan hal yang sangat tepat ditinjau dari segi gizi. Nugget ayam sesekali juga baik untuk dijadikan sumber protein untuk mendukung proses tumbuh kembang anak-anak balita. Nugget ayam juga merupakan bahan pangan sumber niasin (vitamin B3), vitamin B6, asam pantotenat dan riboflavin (vitamin B2), dengan sumbangan masing-masing terhadap kebutuhan per hari mencapai 68, 34, 16, dan 16 persen (Astawan, 2011).

Selain itu nugget ayam juga sumber mineral selenium, fosfor, dan zinc, dengan sumbangan terhadap kebutuhan tubuh per hari masing-masing mencapai 49, 29, dan 21 persen. Selenium dan zinc merupakan mineral penting sebagai komponen antioksidan untuk menangkal serangan radikal bebas, penyebab timbulnya berbagai kanker dan penyakit degeratif. Keunggulan lain dari nugget ayam adalah kadar sodiumnya yang rendah, yaitu per takaran saji hanya mencapai 5 persen dari kebutuhan sehari (Astawan 2011).

Kelemahan nugget ayam adalah kadar lemak dan kolesterolnya yang cukup tinggi. Kadar lemak total per takaran saji nugget ayam adalah 13 gram, setara dengan 20 persen dari kebutuhan tubuh. Sebagian dari lemak tersebut berupa lemak jenuh dengan kadar 3 g per takaran saji, setara dengan 17 persen dari kebutuhan tubuh sehari. Kadar kolesterol mencapai 132 mg per takaran saji, setara dengan 44 persen dari kebutuhan tubuh sehari. Walaupun lemak dan kolesterol tidak selalu berdampak buruk terhadap kesehatan, kewaspadaan harus tetap dijaga. Upaya yang harus dipegang teguh adalah mengendalikan agar kadarnya di dalam tubuh selalu dalam batas-batas kewajaran. (Chykoemoo.com. 2011).

Peserta Pengabdian Paham Tentang Pengolahan Daging Ayam Menjadi Nugget

Hasil wawancara yang dilakukan terhadap masyarakat Desa Banyumas Lama Kecamatan Kerkap menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat belum mengetahui dan memanfaatkan secara optimal daging ayam untuk diolah menjadi berbagai macam olahan. Selama ini daging ayam hanya digoreng, dimasak pedas dan dibuat sayur dengan santan. Oleh karena itu perlu diberikan pengetahuan tentang pentingnya aneka olahan daging ayam sehingga menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi dengan teknologi yang mudah dipahami dan diterapkan oleh masyarakat yaitu diolah menjadi nugget.



Gambar 1. Tim pengabdian pada masyarakat (a) dan pengarahan umum sebelum demontrasi/praktek (b)

Kegiatan tentang pengolahan daging ayam menjadi nugget berjalan dengan lancar dan diikuti oleh peserta pelatihan dengan sungguh-sungguh dan mendapatkan tanggapan yang positif. Masyarakat terlihat antusias dan menerima dengan baik materi pengabdian. Hal ini terlihat selama kegiatan berlangsung, baik pada waktu pemberian materi secara teori (penyuluhan) (Gambar 2) maupun pada saat praktek (demontrasi) (Gambar 3). Para peserta aktif dan selalu menanggapi dan meminta penjelasan lebih lanjut apabila ada materi yang diberikan tetapi masih kurang dipahami. Para peserta pelatihan juga diberikan materi tentang analisis usaha, sehingga dapat menghitung berapa modal yang dibutuhkan serta berapa keuntungan yang akan diperoleh apabila peserta akan melakukan usaha olahan daging ayam menjadi nugget.



Gambar 2. Penyuluhan dan pembagian kelompok untuk praktek pembuatan nugget ayam (a, b)

Peserta Pengabdian Dapat Mempraktekkan Membuat Nugget Ayam

Membuat nugget ayam dapat dengan mudah dipraktekkan oleh peserata pengabdian karena resep yang digunakan, bahan baku, alat-alat dan cara memasaknya sangat sederhana dan sudah biasa dilakukan oleh masyarakat. Bahan baku dan bumbu ada di rumah (bumbu dapur), begitu juga alat-alat yang digunakan tersedia di dapur para peserta. Dengan arahan dari tim pengabdian pada masyarakat dan dibantu petunjuk (leaflet) yang disediakan tim, maka waktu yang digunakan untuk praktek sesuai dengan perkiraan. Begitu juga dengan bahan-bahan yang disediakan berdasarkan resep dan sangat membantu efisiensi waktu. Situasi kegiatan praktek yang telah dilaksanakan di desa Banyu Mas Lama dan hasil olahan disajikan pada Gambar 3, 4 dan 5.



Gambar 3. Pembagian kelompok (a dan b)



Gambar 4. Kegiatan praktek pembuatan nugget ayam pada masing-masing kelompok (a-d)



Gambar 5. Hasil praktek pembuatan nugget ayam yang bisa dijadikan usaha rumah tangga

Usaha Rumah Tangga

Dampak nyata dari hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan adalah diharapkan terciptanya usaha rumah tangga. Dalam pengolahan nugget ayam ini peserta baru dalam taraf mempraktekkan untuk konsumsi keluarga sendiri belum memulai usaha membuat nugget untuk komersial. Untuk itu masih perlu dilakukan monitoring dan motivasi pembuatan nugget ayam untuk usaha rumah tangga, sehingga manfaat yang diperoleh dari keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat bukan saja dirasakan oleh tim pengabdian dari perguruan tinggi tetapi juga dirasakan secara langsung oleh masyarakat sasaran.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian pada masyaratkat yang dilakukan mulai dari penyuluhan sampai ke praktek membuat nugget dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Peserta pengabdian paham perlunya pengolahan ayam manjadi produk dengan nilai jual tinggi.
2. Peserta pengabdian paham dan dapat mempraktekkan membuat nugget ayam.

Saran

1. Adanya pembinaan yang intensif bagi masyarakat untuk kepentingan pengembangan usaha dari sisi pemasaran.
2. Diperlukan pembentukan kelompok usaha bersama guna memudahkan dalam pengembangan usaha dan bantuan permodalan, sehingga dapat mengembangkan usaha yang lebih komersial dan pembuatan nugget dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat di desa Banyumas Lama.

DAFTAR PUSTAKA

Afrisanti. 2010. *Produk Makanan Nugget*. Agro Media. Surabaya.

Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Amertaningtyas. 2000, Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Thesis. Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw. Malang.

Antara. 2012. http://sigapbencana-bansos.info/bencana/77-info-pasar/841-harga-daging-broiler-turun-di-bengkulu.html.

Astawan M. 2011. kandungan-gizi-dalam-nugget .Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi-IPB. http://nagetsihatinlampung.blogspotcom/ 2011/06/kandungan-gizi-dalam-nugget.html. Diakses 20 September 2012.

Badan Standarisasi Nasional. 2002. SNI Nugget Ayam. SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.

Chykoemoo. 2011. http://www.chykoemoo.com/2011/05/nugget-laporan. html. Diakses 20 September 2012.

Fatriani, Y. 2003. Evaluasi Penambahan Tepung Tapioka dan Es Batu pada Berbagai Tingkat yang Berbeda terhadap Kualitas Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian. Bogor.