

Original Research Paper

Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir

Bulkaini^{1*}, B.R.D Wulandari², Djoko Kisworo³, Sukirno⁴, Wahid Yulianto⁵

^{1,2,3,4,5} Faculty of Animal Husbandry, University of Mataram Jalan Majapahit No.62 Mataram West Nusa Tenggara.

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v3i2.516>

Sitasi: Bulkaini., Wulandari, B. R. D., Kisworo. D., Sukirno., & Yulianto, W. (2020). Diseminasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2)

Article history

Received: 25 Oktober

Revised: 15 Nopember

Accepted: 29 Nopember

*Corresponding Author:

Bulkaini,
Faculty of Animal Husbandry,
University of Mataram Jalan
Majapahit No.62 Mataram
West Nusa Tenggara.

Email:

b_kaini@yahoo.com

Abstrak: Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah terkenal dimasyarakat dengan tingkat penerimaan yang tinggi. Bahan baku utama pembuatan abon adalah daging sapi dan berbagai jenis daging lainnya misalnya daging ayam petelur afkir. Daging ayam petelur afkir tergolong daging yang alot, sehingga untuk meningkatkan keempukannya perlu dilakukan pengolahan menjadi bentuk lain misalnya diolah menjadi abon. Kegiatan pengabdian dilakukan di Desa Bajur Kecamatan Labuapi Lombok Barat dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Bajur dalam membuat abon daging serta menumbuhkan jiwa *entrepreneur* dalam usaha pembuatan abon. Tingkat pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK yang masih rendah serta belum terbentuknya jiwa *entrepreneur* yang dianggap sebagai permasalahan selama ini dapat diatasi melalui kegiatan pelatihan pembuatan abon dengan Metode *action reseach*, metode pendampingan dan diseminasi teknologi yang dilaksanakan secara *persuasive*. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan suatu produk berupa abon yang berbasis daging ayam petelur afkir dengan kandungan nilai gizi yang telah memenuhi ketentuan SNI: kadar air 14,33%, protein 20,34%, lemak 28,98%, dan abu 5,17% dengan nilai protein terlarut 0,11 %, sedangkan menurut SNI nilai gizi abon daging sapi dan daging jenis lainnya yaitu kadar air sebesar 7%, protein 15%, lemak 30%, dan kadar abu sebesar 7%. Secara keseluruhan hasil capaian dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah tingkat pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK dalam membuat abon meningkat sebesar 90%.

Kata Kunci: Abon, Daging Ayam Afkir, Jiwa Entrepreneur

Pendahuluan

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-disayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Abon merupakan daging kering yang telah disayat-sayat menjadi serat-serat yang halus dan umumnya dibuat dari daging sapi. Sebenarnya, semua jenis daging seperti daging ayam bahkan ikan dapat digunakan sebagai bahan baku abon. Semakin

meningkatnya permintaan konsumen terhadap jumlah dan variasi rasa abon maka diperlukan penggunaan jenis bahan baku yang bervariasi. Tidak hanya itu, untuk memenuhi keinginan konsumen, kini abon dibuat dengan rasa yang bervariasi. Beberapa rasa abon yang ada dipasar yaitu manis, asin, dan pedas (Bulkaini, 2018).

Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik karena umumnya terbuat dari

daging ditambah dengan beberapa jenis bumbu (Bulkaini et al., 2019). Pengolahan daging menjadi abon bertujuan untuk menambah keanekaragaman pangan, memperoleh pangan yang berkualitas tinggi, tahan selama penyimpanan, meningkatkan nilai tukar, dan meningkatkan daya guna bahan mentahnya. Abon sebagai salah satu bentuk olahan kering yang sudah dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan lezat (Bulkaini et al, 2017).

Dalam usaha pembuatan abon, tidak hanya menggunakan daging yang berasal dari ternak daging sapi, kambing, domba, ayam yang masih berproduksi, tetapi bisa menggunakan daging yang bersumber dari ternak yang sudah afkir, misal ayam petelur afkir. Ayam petelur afkir adalah ayam betina petelur dengan produksi telur yang rendah sekitar 20 sampai 25% pada umur pemeliharaan sekitar 96 minggu atau 2 tahun (Yuwanto, 2004). Daging ayam petelur afkir memiliki tekstur yang kasar, alot. Tekstur merupakan ukuran ikatan-ikatan serabut otot yang dibatasi oleh septum-septum perimiseal jaringan ikat yang membagi otot secara longitudinal. 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 (Soeparno, 2011). Daging ayam petelur afkir mengandung air 56%, protein 25,4% sampai 31,5% dan lemak 1,3 sampai 7,3%. Kandungan nutrisi daging petelur afkir tidak jauh berbeda dengan daging broiler, namun demikian ayam petelur afkir memiliki kelemahan yaitu dagingnya keras dan alot karena dipotong pada umur yang tua (Mountney dan Parkhurst, 1995). Dengan pertimbangan nilai gizi yang terkandung dalam daging ayam petelur afkir, maka dilakukan pelatihan pembuatan abon berbasis daging ayam petelur afkir melalui program pengabdian kepada masyarakat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan: 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu-ibu PKK Desa Bajur

Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat dalam membuat abon daging ayam petelur afkir dan 2) Menumbuhkan jiwa *Entrepreneur* Ibu-ibu PKK dalam usaha pembuatan abon daging ayam petelur afkir

Metode

2.1. Pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat melibatkan unsur-unsur dari pemerintahan desa yaitu Kadus dan Ketua RT, Desa Bajur Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat dan Ibu-Ibu PKK desa setempat.

2.2. Metode dan tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

a. Identifikasi kebutuhan masyarakat

Kegiatan yang dilakukan dalam identifikasi kebutuhan teknologi adalah melakukan wawancara dengan masyarakat calon peserta pelatihan. Hasil wawancara tersebut dicocokkan dengan data sekunder yang ada di Kantor Desa setempat yang terkait dengan data SDM.

b. Metode Perancangan dan pembuatan paket teknologi

Kegiatan perancangan dan pembuatan paket teknologi yang akan di diterapkan dilakukan dengan *metode pendekatan PRA (Participatory Research Appraisal)* yaitu dirancang secara bersama-sama antara pihak tim pelaksana dengan calon peserta yaitu paket teknologi pembuatan abon daging ayam petelur afkir yang higienis dan mendesain kemasan produk.

c. Penerapan teknologi kepada peserta

Metode penerapan teknologi kepada peserta pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan metode demonstrasi. Penerapan teknologi dilaksanakan secara **persuasif** yaitu: 1) praktik pembuatan pembuatan abon yang higienis dan 2) praktik pembuatan berbagai bentuk kemasan abon. Diagram alir pembuatan abon daging ayam petelur afkir disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir pembuatan abon daging ayam petelur afkir

Hasil dan Pembahasan

3.1. Kegiatan pelatihan pembuatan abon daging ayam petelur afkir

Dalam upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu anggota PKK “MAVILA” Desa Bajur Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat telah dilakukan pelatihan pembuatan abon berbasis daging ayam petelur afkir yang dilaksanakan pada 17 September 2020. Materi penyuluhan yang disampaikan oleh tim pengabdian terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Materi Pelatihan Pembuatan Abon Daging Ayam Petelur Afkir

No.	Materi Pelatihan	Durasi waktu
1.	Bahan-bahan dan tahapan dalam pembuatan abon daging ayam petelur afkir	30 menit
2.	Praktek pembuatan abon daging ayam petelur afkir dan teknik pengemasannya	90 menit

Dalam kegiatan pelatihan tersebut dihadiri oleh 17 orang, 2 diantaranya adalah Kadus dan Ketua RT Desa Bajur. Tingkat persentase kehadiran peserta adalah 85 %, karena jumlah peserta yang diundang 20 orang dan yang hadir juga sebanyak 17 orang. Peserta pelatihan terlihat sangat serius mendengar dan memperhatikan materi yang disampaikan oleh nara sumber. Hal ini terlihat bahwa pada waktu diskusi terdapat 3 orang yang bertanya terkait materi yang disampaikan. Dalam pelaksanaan pelatihan tersebut dihadiri oleh Bapak Kepala Dusun dan Bapak Ketua RT Desa Bajur. Kehadiran unsur pemerintah desa ini menjadi salah satu motivator untuk lebih meningkatkan semangat ibu-ibu anggota PKK untuk membuka usaha baru yaitu pembuatan abon. Adapun suasana pelatihan terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Suasana pelatihan pembuatan abon berbasis daging ayam petelur afkir

Dalam pelatihan pembuatan abon telah diterapkan formula pembuatan abon untuk menghasilkan abon sesuai standar SNI seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Formula Pembuatan Abon Ayam Petelur Afkir Dalam 1000 gram

Nama Bahan	Jumlah Bahan	Satuan
Daging	1000	Gram
Santan	725	ml
Air Kaldu	5	liter
Minyak goreng	250	ml
Lengkuas	5	gram
Laos	50	gram
Ketumbar	5	sendok
Daun salam	5	lembar
Bawang merah	125	gram
Bawang putih	75	gram
Gula pasir	50	gram
Penyedap	10	gram
Garam	50	gram

3.2. Bentuk kemasan dan kandungan nilai gizi abon daging ayam petelur afkir.

Bentuk kemasan dari abon daging ayam petelur afkir telah didesain sedemikian rupa sehingga bisa menarik konsumen. Ukuran kemasan yang dibuat bervariasi yaitu mulai dari ukuran 250 gram, 500 gram, 750 gram dan paling besar berukuran 1000 gram. Dalam kemasan dicantumkan beberapa informasi antara lain: Merk abon yang dihasilkan, kandungan nutrisi abon dan bahan-bahan pembuatan abon. Adapun bentuk kemasan yang dihasilkan terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Bentuk Kemasan Abon Berbasis Daging Ayam Petelur Afkir

Hasil uji laboratorium Ilmu Nutrisi dan Makanan Ternak (INMT) Fakultas Peternakan Universitas Mataram diperoleh bahwa abon daging ayam petelur afkir mempunyai nilai gizi yaitu kadar air 14,33%, kadar protein 20,34%, kadar lemak 28,98%, kadar abu 5,17% dan protein terlarut 0,11 %. Standar SNI: kadar air sebesar 7%, kadar protein 15%, kadar lemak 30%, dan kadar abu 7%. Berdasarkan hasil analisa laboratorium menunjukkan bahwa nilai gizi abon yang dibuat oleh Ibu-ibu anggota PKK "Mavila" telah memenuhi SNI.

Kesimpulan

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat meningkatkan keterampilan Ibu-ibu anggota PKK "MAVILA" Desa Bajur Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat serta dapat menumbuhkan semangat untuk membuka usaha dibidang pembuatan abon berbasis daging ayam petelur afkir.
2. Nilai gizi abon daging ayam petelur yang dihasilkan dalam kegiatan pengabdian ini telah memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI.

Daftar Pustaka

- Bulkaini, Hosin, Burhan dan A. Multazam., 2017. Pengaruh Penambahan Berbagai Bahan Pangan Fungsional Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Abon Yang Berbasis Daging Sapi Kualitas Rendah. Laporan Penelitian Program Vokasi UNRAM Kampus Bima.
- Bulkaini. 2018. Wawancara Langsung dengan Pelaku Hom Industri Pembuatan Abon se Kota Mataram.
- Bulkaini, Dj. Kisworo, B.R.D. Wulandari, Sukirno dan Wahid Yulianto. 2019. Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Kimia Abon Daging Ayam Petelur Afkir Dengan Perendaman Larutan Kulit Nanas. Laporan Penelitian.

Fakultas Peternakan Universitas
Mataram.

Soeparno, 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gajah mada University press.
Yogyakarta

Yuwanta. T, 2004. *Ilmu Ternak Unggas*.
Kanisius. Yogyakarta.

Mountney dan Parkhust, 1995. *Poultry Products Technology 2ndE*. The Evil
Publishing Co.,Inc. Westpas.