

## **Penyuluhan dan Demonstrasi Pengolahan Bakso dan Nugget Ayam Petelur Afkir pada Kelompok WKI GMIM Jemaat Betlehem Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado**

**Sofi M. Sembor dan Youdhie H.S. Kowel**

Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado – Indonesia

Email korespondensi : semborsofi@yahoo.com

### **Abstrak**

Pola hidup yang semakin berkembang dan serba cepat mengakibatkan konsumsi masyarakat berubah pada penyajian makanan dengan serba siap saji. Optimalisasi pemanfaatan daging ayam dalam pengolahan daging menjadi salah satu alternatif. Peningkatan konsumsi daging dan keinginan pemerintah untuk meningkatkan konsumsi protein hewani asal ternak perlu mendapatkan dukungan dari berbagai pihak. Hal ini ditunjukkan dengan besarnya animo masyarakat untuk membeli produk olahan daging seperti sosis, dan lain-lain yang siap untuk dikonsumsi. Namun peningkatan animo masyarakat tersebut diikuti pula oleh kesadaran masyarakat untuk mendapatkan daging dengan mutu yang baik diantaranya memiliki penampakan, warna, aroma, rasa bahkan kandungan protein yang tinggi. Oleh karena itu kedua produk tersebut perlu dikembangkan terutama kepada ibu-ibu rumah tangga sehingga dapat menunjang perekonomian keluarga. Permasalahannya, daging ayam petelur afkir kurang disukai oleh konsumen karena memiliki daging yang keras dan alot. Berdasarkan permasalahan tersebut maka dilakukan kegiatan Kemitraan Masyarakat dengan tujuan untuk memberdayakan anggota kelompok nugget, WKI agar produktifitas daging ayam petelur afkir dapat diolah menjadi suatu produk berupa bakso ayam dan nugget yang memiliki rasa dan aroma yang enak sekaligus sebagai sumber pendapatan alternatif. Program ini dimaksudkan untuk menggerakkan ketrampilan ibu-ibu Kelompok WKI GMIM Betlehem Kolom 1 dan Kolom 12 Kelurahan Singkil dalam menunjang perekonomian keluarga melalui pendampingan dan penyuluhan tentang ilmu dan teknologi pengolahan bakso dan nugget ayam. sehingga diharapkan akan berdampak pada peningkatan pendapatan keluarga dan pemenuhan gizi masyarakat.

*Kata Kunci: Bakso, nugget ayam, ayam petelur afkir*

### **1. PENDAHULUAN**

Kelurahan Singkil I merupakan salah satu kelurahan yang terdapat di Kecamatan Singkil Kota Manado. Luas wilayah Kecamatan Singkil adalah 587,13 Ha dengan 9 kelurahan . Data tahun 2012 jumlah penduduknya 47.069 jiwa (11,369% dari jumlah penduduk kota Manado). Di Kelurahan Singkil I memiliki beberapa kelompok masyarakat yang berkelompok berdasarkan status domisili membentuk suatu persekutuan Gerejawi, diantaranya adalah Kelompok wanita kaum ibu Betlehem kolom 1 dan 12 rata-rata terdiri dari 20 ibu dengan rata-rata terbanyak berada pada usia produktif yaitu 30 – 45 tahun. Diantara jumlah anggota di kedua kelompok kaum ibu tersebut sekitar 60% adalah berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang tidak bekerja. Memanfaatkan waktu luang yang ada dan intensitas berada di rumah dapat diisi dengan kegiatan yang bermanfaat yang dapat mendatangkan manfaat bagi kehidupan keluarga. Kelompok Wanita kaum Ibu yang ada di Betlehem adalah juga merupakan bagian dari kelompok PKK yang ada di Lingkungan V Kelurahan Singkil I Kecamatan Singkil Kota Manado. Program Kegiatan Wanita Kaum Ibu Betlehem sebagian besar bertujuan untuk membangun spriritual yaitu kecintaan kepada keluarga, sesama dan kepada Tuhan yang Maha Esa. Kegiatan yang

berupa pembekalan/pelatihan masih sangat kurang sehingga didapati banyak waktu luang yang terbuang sia-sia karena tidak dimanfaatkan.

Daging merupakan bahan makanan yang sangat penting karena merupakan sumber protein hewani yang berkualitas tinggi dan mengandung asam amino esensial. Proses pengolahan dapat dikembangkan untuk meningkatkan penerimaan masyarakat. Berbagai produk olahan daging antara lain bakso, nugget, dendeng, sosis, abon dan lain-lain. Bahan pangan hewani memiliki karakteristik yang membedakan dengan bahan pangan nabati. Salah satu bentuk olahan yang dapat dikembangkan dan mudah diterima oleh masyarakat adalah bakso dan nugget. Bakso merupakan produk olahan daging yang sudah dikenal luas dan disukai oleh masyarakat Indonesia sebagai makanan yang dianggap murah dan disukai oleh semua lapisan masyarakat baik anak-anak, remaja maupun orang tua. Dengan mengolah daging tersebut menjadi bakso ataupun nugget konsumen mau menerimanya karena penampakan dan rasanya yang telah mengalami modifikasi yaitu lebih menarik dengan citarasa yang lebih disukai. Salah satu karakteristik bakso yang baik adalah memiliki sifat kenyal sehingga diperlukan adanya penambahan tepung dan es batu. Penambahan es batu atau air es pada saat pembuatan bakso dapat membantu memperbaiki stabilitas emulsi yang terbentuk. Es batu yang ditambahkan pada saat pembuatan bakso dapat menurunkan suhu adonan akibat panas yang ditimbulkan oleh alat penggiling. Pembuatan bakso dapat dilakukan dengan mencampurkan seluruh bahan kemudian menghancurkannya atau dengan cara menghancurkan daging terlebih dahulu kemudian mencampurkannya dengan seluruh bahan lainnya. Menurut (Pearson, 1984), kenaikan suhu akibat panas yang dihasilkan selama proses penggilingan daging perlu diperhatikan dalam pembuatan bakso. Stabilitas emulsi perlu dijaga dengan cara mempertahankan suhu dibawah 20°C karena suhu diatas 20°C pada saat penggilingan daging akan menyebabkan terjadinya denaturasi protein sehingga sebagian emulsi akan pecah. Pencetakan bakso umumnya dilakukan dengan cara membentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar kelereng atau lebih besar dengan menggunakan tangan atau alat pencetak bakso (Wibowo, 1997).

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi dan dilapisi dengan tepung berbumbu (battered dan braded). Nugget merupakan salah satu bahan olahan pangan yang bersifat ready to cook (siap untuk dimasak) dan biasanya dikemas dalam bentuk beku. Nugget adalah bentuk produk daging giling yang dibumbui kemudian diselimuti oleh perekat tepung, pelumuran tepung roti setelah itu digoreng. Nugget ayam umumnya bentuknya pipih, bulat, kotak atau bentuk lain yang menarik perhatian anak-anak (seperti bentuk hewan atau huruf), sehingga produk ini semakin digemari dan harga jual yang terjangkau (Amertaningtyas,2000).Badan Standarisasi Nasional (BSN) (2002) pada SNI.01-6638-2002 mendefinisikan nugget ayam sebagai 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 diizinkan. Permasalahannya, daging ayam petelur afkir kurang disukai oleh konsumen karena memiliki daging yang keras dan alot.

Kelompok WKI GMIM Betlehem Kolom 1 dan Kolom 12 Kelurahan Singkil belum mempunyai pemahaman dan pengetahuan bagaimana teknologi pengolahan daging yang berkualitas rendah menjadi suatu produk yang enak dan disukai oleh hamper seluruh masyarakat.

## **2. METODE PENELITIAN**

Pelaksanaan kegiatan ini agar dapat mencapai sasarannya diawali dengan metode penyampaian ilmu dan pengetahuan dan teknologi melalui penyuluhan berupa penyampaian materi dari narasumber dan dilanjutkan dengan diskusi / tanya jawab dari anggota kelompok kemudian dilanjutkan dengan pendalaman materi melalui pemberian pelatihan tentang tahap-tahap pengolahan sekaligus praktek yang dilakukan oleh anggota WKI agar mereka dapat membuat sendiri dikeluarganya yang selanjutnya dapat dijadikan usaha skala kecil sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga.

## **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian kemitraan masyarakat ini telah dilaksanakan pada tanggal 8 Juni 2018 dan pelaksanaan pengabdian ini mendapat respons positif dari seluruh WKI Jemaat Betlehem karena mereka mendapatkan ilmu pengetahuan serta teknologi dalam mengolah produk hasil ternak dalam hal ini pembuatan bakso dan nugget ayam petelur afkir. Ternak tersebut memiliki potensi sebagai ternak penghasil daging, karena dagingnya tetap bernilai gizi yang cukup tinggi sehingga ayam petelur afkir dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif ternak penghasil daging, walaupun mengandung kelemahan yaitu kualitas dagingnya telah menurun karena menjadi keras dan alot. Dengan teknologi pengolahan maka daging ayam petelur afkir yang berkualitas rendah dapat menjadi bakso ayam dan nugget yang enak dan dapat diterima oleh konsumen. Dengan pengetahuan yang diperoleh lewat penyuluhan dan pelatihan maka kelompok WKI dapat mengetahui cara membuat bakso dan nugget yang benar sesuai dengan kreasi mereka dan dapat menjadikan bakso atau nugget sebagai salah satu usaha yang dapat menunjang pendapatan keluarga karena produk-produk tersebut mudah dibuat dan sangat digemari.

## **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Dengan adanya kegiatan ini para ibu-ibu keompok WKI Jemaat Betlehem mendapatkan ilmu pengetahuan dan teknologi tentang pengolahan daging ayam petelur afkir yang berkualitas

rendah menjadi produk bakso dan nugget dengan tepat sehingga diharapkan dapat menunjang pendapatan atau penghasilan keluarga.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, 2000. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir Dengan Menggunakan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. Tesis. Program Pasca Sarjana. Universitas Brawijaya. Malang.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818-1995. *Bakso Daging*. Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Pearson, A. M. dan F. W. Tauber. 1984. *Processed Meat*. The AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Gading*. Penebar Swadaya, Jakarta.