

PKM EDUKASI KELOMPOK WANITA TANI KUSUMA DEWI DUSUN SEGAH DESA ASAHDUREN PEKUTATAN JEMBRANA

Ni Made Yudiastari¹, Luh Suariani², Ni Made Darmadi³

^{1,2,3}Universitas Warmadewa

Email : *mdyudiastari@gmail.com*

ABSTRACT

PKM activity on Education for Women Farmer Group Kusuma Dewi Dusun Segah Asahduren Village, Pekutatan Jembrana. The purpose of the service is to increase knowledge and understanding of the entrepreneurial spirit among the Asahduren Village Housewives Group. The method used is by means of interviews, counseling, face-to-face and direct practice. Solutions to the problems encountered, gain knowledge and can improve the quality of the products produced. The activity was carried out in stages: the first stage, namely the PPM team held a socialization preparation including, a meeting with the head of the KWT Kusuma Dewi group, chaired by Mrs. Ni Ketut Sadri, who was accompanied by several members, from this meeting discussed topics that we will provide include: preparation with all members of KWT Kusuma Dewi, the next stage is to provide counseling about the materials provided, such as the benefits of processed products, for health, shelf life, and being able to provide additional benefits for the family economy. Started training on: introduction of fresh chicken meat (no spoilage, because it is very closely related to the final result, from health, shelf life, and taste) training on making chicken meatballs, making chicken shreds, making chicken claw chips (legs), making chicken intestine chips.

Keywords: Chicken meat, by-products, processing.

ABSTRAK

Kegiatan PKM tentang Edukasi Kelompok Wanita Tani Kusuma Dewi Dusun Segah Desa Asahduren Pekutatan Jembrana. Tujuan pengabdian untuk meningkatkan pengetahuan serta pemahaman berjiwa wirausaha dikalangan Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga Desa Asahduren. Metoda yang digunakan yaitu dengan cara wawancara, penyuluhan, tatap muka dan praktek langsung. Solusi dari permasalahan yang dihadapi, mendapatkan pengetahuan serta dapat meningkatkan Kualitas dari Produk yang dihasilkan. Kegiatan dilaksanakan secara bertahap : tahap pertama yaitu tim PPM mengadakan persiapan sosialisasi meliputi, pertemuan dengan ketua kelompok KWT Kusuma Dewi, dengan diketuai oleh ibu Ni Ketut Sadri, yang didampingi oleh beberapa anggota, dari pertemuan ini dibahas tentang topik yang akan kita berikan meliputi :persiapan dengan seluruh anggota KWT Kusuma Dewi, tahap berikutnya memberikan penyuluhan tentang materi yang diberikan seperti manfaat dari hasil olahan, untuk kesehatan, daya simpan, dan mampu memberikan tambahan bagi ekonomi keluarga. Mulai diadakan pelatihan tentang : pengenalan daging ayam segar (tidak mengalami pembusukan , karena sangat erat kaitannya dengan hasil akhir, dari kesehatan, daya simpan, dan cita rasa) pelatihan pembuatan bakso ayam, pembuatan abon ayam, pembuatan keripik cecek (kaki) ayam, pembuatan keripik usus ayam.

Kata Kunci : Daging ayam, hasil ikutan, pengolahan.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan Masyarakat Desa diatur dalam UU RI Nomor 6 Tahun 2014 tentang desa dimana disebutkan dalam BAB I Pasal 1 Nomor 8 yang isinya Pembangunan Desa adalah upaya peningkatan kualitas hidup dan kehidupan sebesar besarnya kesejahteraan masyarakat Desa, selanjutnya dikatakan juga bahwa Pemberdayaan Masyarakat Desa adalah upaya pengembangan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku, kemampuan kesadaran serta memanfaatkan sumberdaya melalui penetapan kebijakan, program, kegiatan dan pendampingan yang sesuai dengan esensi masalah prioritas kebutuhan masyarakat (Martien, 2017).

Di era globalisasi ini, seiring dengan perkembangan teknologi, semakin meningkat pula kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi. Hal ini juga harus diimbangi dengan peningkatan kualitas sumberdaya manusia, yang tidak lagi mempunyai mindset harus bekerja tetapi bagaimana bisa menciptakan lapangan pekerjaan sendiri. Salah satu tuntutan dalam menciptakan lapangan kerja adalah mempunyai skill atau kemampuan dibidang usaha tertentu, pandai melihat peluang pasar dan pandai melihat kemampuan masyarakat sekitarnya. Seiring dengan berkembangnya zaman, manusia dituntut untuk menjadi lebih praktis dan lebih efisien dalam menjalankan kehidupannya. Salah satu akibatnya adalah terjadinya perubahan pola konsumsi pangan. Perubahan gaya konsumsi menjadikan makanan siap masak (ready to cook) dan siap makan (ready to eat) menjadi alternatif pilihan masyarakat. Konsumsi fast food mulai menjadi kebiasaan di masyarakat karena jenis makanan tersebut mudah diperoleh dan dapat disajikan dengan cepat. Salah satu produk fast food adalah produk olahan daging, termasuk daging ayam (Nurmadia, 2011).

Ayam merupakan salah satu jenis unggas yang paling banyak dipelihara dan dibudidayakan untuk dimanfaatkan oleh manusia. Jenis ayam yang paling banyak dternakkan adalah ayam petelur dan ayam pedaging. Pemanfaatan daging ayam sudah banyak dilakukan menjadi beberapa produk olahan (Alamsyah, 2018). Bakso, abon, keripik ceke, keripik usus ayam menjadi salah satu pilihan masyarakat sebagai produk pangan yang praktis. Pengolahan daging menjadi bakso merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai nutrisi, meningkatkan cita rasa dan dapat memperpanjang masa simpan (Irnawaty 2016).

Kandungan lemak pada daging menentukan kualitas daging, karena lemak menentukan cita rasa dan aroma daging dan menjadikan alternatif untuk membuat produk olahan daging ayam petelur afkir dengan cara dibuat abon, karena abon dapat meningkatkan kualitas cita rasa, daya simpan, nutrisi dan fisik dari daging mentah (Soeparno, 2005).

Kerupuk kulit atau rambak merupakan makanan ringan yang khas dan memiliki nilai gizi yang hampir sama dengan daging ayam, karena kaki ayam terdiri atas daging dan kulit. Komposisi nilai gizi kulit kaki ayam, terdiri dari air sebanyak 66%, protein 22%, lemak 5,5%, abu 3,5%, dan substansi lain (kalori, fosfor, kalsium, zat besi, vitamin A dan vitamin B1) \pm 3% (Purnomo, 1992). Ceker ayam memiliki kandungan protein dalam jumlah yang lebih besar dibandingkan dengan kandungan lemak dan karbohidrat, masing –masing sebanyak 19,8 per 100 gram ceker. Kemudian protein yang cukup tinggi tersebut dapat memberikan zat gizi yang sangat bagus untuk dikonsumsi oleh anak- anak yang sedang mengalami proses tumbuh kembang. Selain rasanya gurih ternyata ceker ayam sangat kaya dengan kandungan omega 3 dan omega 6, masing-masing 187 mg dan 2,571 mg per 100 gram. Omega 3 dan omega 6 merupakan asam lemak tak jenuh yang sangat penting bagi kesehatan tubuh (Purwatiwidiastuti, 2011).

Pemanfaatan usus ayam sebagai bahan makanan saat ini banyak diminati. Peningkatan nilai tambah bahan makanan usus ayam dilakukan dengan membuat produk makanan olahan salah satunya berupa keripik usus ayam. Pembuatan produk makanan olahan dari usus ayam menjadi usaha yang cukup menjanjikan karena bahan baku mudah didapat, harga bahan baku rendah, dapat diproduksi di rumah, serta mudah dipelajari dan diaplikasikan. Akan tetapi, masalah yang dihadapi dalam pembuatan keripik usus ayam ini adalah bau (flavor) khasnya masih menyengat sebelum diolah dan masih terasa ketika dikonsumsi. Flavor yang tidak diinginkan konsumen ini dapat diatasi dengan perendaman dan pengeringan. Sedangkan rasa khas usus ayam ini dapat diatasi dengan penambahan tepung bumbu dan cita rasa yang tepat (Baihaki, 2005)

Disisi lain meningkatnya kesadaran masyarakat tentang gizi dan kesehatan mendorong masyarakat untuk hidup lebih sehat dengan mengkonsumsi makanan yang bergizi dan mempunyai efek menyehatkan. Kondisi ini harus disadari dan segera direspon oleh produsen. Salah satu upaya untuk memenuhi keinginan konsumen adalah upaya pengembangan produk baru dan inovasi teknologi (Soeparno, 2005)

Desa Asahduren adalah desa yang terletak di Kecamatan Pekutatan yang berjarak 75 km dari Ibukota Propinsi Bali. Mata pencaharian pokok dari masyarakat Desa asahduren adalah bertani. Jumlah penduduk di desa Asahduren terdiri dari 892 KK, terdiri dari 1882 orang laki laki dan 1830 wanita. Desa Asahduren dibagi menjadi 4 Dusun yaitu Dusun lebih, Dusun Asahduren, Dusun temukus dan Dusun Segah. Luas Desa Asahduren adalah 6.641,85 M². Salah satu tempek yang ada di Desa Asah duren adalah Tempek Tri Karya Utama yang berlokasi di Dusun Segah dimana ibu ibu PKK di tempek tersebut tergabung dalam Kelompok

Wanita Tani (KWT) yaitu KWT Kusuma Dewi. Dusun Segah yang terletak di desa Asahduren berbatasan langsung dengan hutan Negara dan perkebunan (perusda). Lokasinya yang agak jauh dari keramaian sehingga kegiatan hanya masyarakat sekitar daerah tersebut yang terlibat. Kegiatan yang dilakukan oleh ibu-ibu KWT tersebut mulai dari arisan, latihan menari, latihan membuat bahan upakara, dan lain-lain.

Dari kunjungan awal diperoleh bahwa keinginan ibu-ibu sangat besar untuk kegiatan pendampingan atau pelatihan yang dapat bermanfaat di kegiatan suka duka masyarakat. Juga ada keinginan untuk memiliki kemampuan untuk memiliki usaha sendiri (wirausaha). Keinginan tersebut didukung dengan dekatnya pasar yang terletak di Kecamatan Pekutatan. Adapun yang menjadi minat utama dari Ibu-ibu KWT di daerah tersebut adalah mengenai pemuatan berbagai jenis olahan yang berbahan dasar ayam.

Olahan yang berasal dari ayam seperti bakso, abon, keripik ceker, dan keripik usus ayam memang menjadi pilihan favorit bagi setiap orang untuk mendapatkan makanan yang enak sekaligus cepat, karena olahan ini mampu mempertahankan daya simpan dan meningkatkan kualitas citarasa. Cara pembuatan yang mudah dan daya simpan yang lama membuat para anggota KWT tertarik untuk berlatih membuat berbagai olahan dari ayam baik untuk konsumsi sendiri maupun sebagai usaha sampingan.

Dari keadaan tersebut ketua kelompok mendorong kami untuk mengadakan pelatihan dan pendampingan dimana dalam kegiatan tersebut diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan para anggota KWT sehingga tujuan awalnya adalah selain untuk memenuhi kebutuhan keluarga juga dapat dijadikan usaha sampingan.

Gambar 1. Anggota Kelompok KWT Kusuma Dewi



Berdasarkan analisis situasi diatas, maka beberapa temuan yang telah diidentifikasi sebagai permasalahan mitra antara lain adalah :

1. Sebagian besar /hampir semua kaum wanita /perempuan bekerja sebagai ibu rumah tangga sambil membantu kegiatan suami dikebunnya.
2. Rendahnya industry kecil rumahan
3. Kurangnya pengetahuan mitra dalam hal membuat hasil olah olahan
4. Rendahnya kemauan ibu ibu rumah tangga untuk mulai berwirausaha.

Berdasarkan permasalahan mitra di atas, maka prioritas yang disepakati untuk diselesaikan selama pelaksanaan program PKM adalah mengadakan pelatihan produk yang dapat memotivasi untuk mulai berwirausaha dengan memanfaatkan bahan yang mudah didapat dan harga terjangkau, yaitu olahan berbasis daging ayam, kaki ayam dan jeroan (usus) ayam.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat diselenggarakan di Kelompok Wanita Tani Kusuma Dewi Banjar Segah Asahduren Kecamatan Pekutatan Kabupaten Jembrana. Waktu pelaksanaan dimulai pada bulan Maret sampai Nopember 2021.

Dalam Kegiatan PKM ini menggunakan :

1. Metode wawancara dan diskusi untuk mengetahui masalah yang dihadapi oleh mitra.
2. Metode penyuluhan melalui tatap muka secara langsung agar mitra mendapatkan pengetahuan mengenai, produk yang berasal dari ternak ayam (daging, kaki/ ceker dan usus) tentang produk yang segar (belum mengalami proses pembusukan) cara pengolahan yang higienis dan pengemasan produk. .
3. Metode Praktek langsung dengan memberikan teknologi tepat guna dalam pembuatan produk yang berasal dari ternak ayam yang aman dan sehat untuk dikonsumsi.
4. Berpartisipasi membantu mitra mendisainkan pengemasan yang menarik, sehingga hasil dari olahan menjadi lebih bernilai

Untuk melancarkan pelaksanaan PKM di lapangan maka dilakukan kegiatan meliputi:

1. Membagikan leaflet dan memberikan penyuluhan-penyuluhan :
 - a. Penyuluhan ciri daging ayam dan hasil ikutannya yang masih segar
 - b. Penyuluhan tentang cara membersihkan ceker/kaki dan usus ayam.
 - c. Penyuluhan Sanitasi dan Higiene selama proses produksi
 - d. Penyuluhan mengenai pengemasan produk
 - e. Penyuluhan mengenai materi diberikan oleh Tim PKM serta Dosen Fakultas Pertanian yang berkompeten dibidangnya (Ir. Ni Made Yudiastari , M.Si memiliki keahlian di bidang Teknologi Pengolahan Hasil Peternakan , Ir. Luh Suariani , M..Si memiliki Keahlian di Bidang Produksi Ternak dan Ir. Ni Made darmadi, M.Si memiliki Keahlian di bidang Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan).
2. Melaksanakan pelatihan teknologi tepat guna dalam pembuatan olahan yang berbahan dasar ternak ayam secara berulang (sebanyak 2 kali) sampai mitra dapat membuat bakso ayam, abon ayam, keripik ceker/kaki ayam dan keripik usus ayam yang baik dan aman dikonsumsi.
3. Melaksanakan monitoring evaluasi dan pendampingan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dampak secara ekonomi terlihat, mitra mampu dan bersemangat dalam memproduksi olahan yang berbahan dasar ternak ayam, dengan memproduksi secara kontinu maka mitra akan lebih banyak memproduksi sehingga sangat berdampak pada pendapatan dari mitra. Di dukung juga dengan penyuluhan , praktek, dan alat-alat yang dipergunakan dalam pembuatan olahan tersebut. Selanjutnya tim PKM melakukan evaluasi kembali mengenai pengolahan dan mempraktekkan kembali cara menggunakan alat produksi seperti mesin penyaringan minyak (spiner) dalam pembuatan abon dan juga teknik pengemasan yang menggunakan alat yang disebut vood vacuum.

Secara Sosial, kegiatan ini melibatkan anggota KWT Kusuma Dewi, sehingga secara tidak langsung juga memberikan pengetahuan dan pemerdayaan pada anggota dan keluarganya. Dengan memberi bantuan pada mitra untuk olahan ini, akan membuat hasil produksi olahan (bakso ayam, abon ayam, keripik ceker/kaki ayam, dan keripik usus ayam) akan membuat hasil olahan menjadi lebih higienis, mempunyai daya simpan yang lebih lama, bergizi dan menarik. Sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomi keluarga.

Hasil evaluasi setelah diadakan pelatihan dengan menggunakan peralatan yang sudah diserahkan Gambar di bawah ini :

Gambar 2. Anggota KWT Kusuma Dewi Awal Pelatihan (15 Mei 2021)



Gambar 3. Evaluasi Kelompok KWT Kusuma Dewi (30 Mei 2021)



Kontribusi Mitra

Mitra dalam Kegiatan ini yaitu KWT Kusuma Dewi dengan ketua kelompok Ni Ketut Sadri beserta anggotanya sangat berpartisipasi aktif, menyediakan tempat, melaksanakan pelatihan, disiplin, bersemangat dan serius setiap diberikan sara-saran untuk kemajuan kelompok. Dan mampu melaksanakan setiap petunjuk dari Tim PKM.

KESIMPULAN DAN SARAN

PKM di KWT Kusuma Dewi Banjar Segah Asahduren Kecamatan Pekutatan Kabupaten Jembrana, sudah berjalan dengan baik. Mitra harus tetap diberi pendampingan karena memiliki potensi yang cukup besar untuk memajukan anggotanya, peralatan yang lebih berkualitas dan berkuantitas, pendampingan dalam pembuatan pembukuan yang sederhana, dan pemasaran produk dengan memanfaatkan media social secara online Mitra harus didampingi, secara berkala diberikan penyuluhan, pelatihan dan dijadikan mitra binaan, perlu adanya tindak lanjut dari kegiatan PKM dengan perbaikan sarana yang lebih menunjang dan variasi produk yang lebih banyak guna memberikan pengetahuan yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah A., Eko Basuki, Agustuno Prarudiyanto dan Sisca Cilia (2018) Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Jurnal Abdi Mas TPB ISSN 2655-7533. Volume 1 nomor 1 Januari 2019.
- Anonimus, 2005. Profil Desa Asahduren Kecamatan Pekutatan Kabupaten Jembrana.
- Baihaki, Meirizky Ramadhanti, Resta, Nove Kartika Sari, I made Areopagus (2005) Pemanfaatan Usus Ayam Sebagai Upaya Pemulihan Terhadap Akibat Flu Burung. Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Lampung, Lampung (Pkmk).
- Eka Wulandari, Lilis Suryaningsih, Andry Pratama, Denna Surahman Putra, Nonong Runtini. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan Nugget Ayam Dengan Penambahan Pasta Tomat. Jurnal Ilmu ternak . Desember 2016. Vol.16 No.2.
- Irnowaty. 2016. Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan. Vol. 3 No. 1 Desember 2016
- Martien H. S. 2017. Peran Pendampingan Desa Dalam Mendorong Prakarsa dan Partisipasi Masyarakat Menuju Desa Mandiri di Desa Gonoharjo Kecamatan Limbongan kabupaten Kendal. Integralistik No.1/ th. XXVIII/ 2017. Januari – Juni 2017.
- Palupi, R. 2015. Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Pertanian , Universitas Sriwijaya.
- Purnomo, E. 1992. Penyamakan Kulit Kaki Ayam. Kanisius, Yogyakarta
- Purwatiwidiastuti. (2011). Komposisi gizi ceker ayam. Retrieved September 20 , 2018. From <https://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2011/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam>.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.