

Making Chicken Nuggets And Chicken Shredded Training For Bukit Manekat Farmer Group Members

Pelatihan Membuat Naget dan Abon Ayam untuk Anggota Kelompok Tani Bukit Manekat

Gemini EM.Malelak, Franky MS. Telupere, IGN Jelantik, Imanuel Benu, Heri Armadianto

**Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan
Universitas Nusa Cendana, Kupang, Indonesia**

Email : geminimalelak@staf.undana.ac.id

Abstract - With many people working in remote places and long working hours, it has an impact on people's consumption patterns. In East Nusa Tenggara (NTT), ready-to-eat food is relatively expensive. The purpose of this activity is to train members of the Bukit Manekat Farmers Group to have the skills to process chicken nuggets and shredded meat, as ready-to-cook/ready-to-eat food for provisions, so that they can save daily cash expenses. Another goal is to diversify family food and it is hoped that in the end this can be used as a family business. The activity methods include socialization, counseling and training. In this activity, chicken nuggets and shredded meat are added with Luan bananas, which are typical of Timor Island. Luan bananas are commonly consumed as a substitute for rice. The results of the activity showed an increase in the skills of participants, who previously knew about shredded meat and chicken nuggets products without knowing how to process them, to being able to process them independently. The resulting chicken nuggets and shredded meat have a delicious taste, the physical shape of the nuggets is soft and sandy, while the shredded meat has a fairly smooth texture. The color of the nuggets and shredded meat becomes slightly pale due to the addition of luan bananas.

Keywords: Training, Luan Banana, Chicken Nagget, Chicken Shredded

Abstrak – Dengan banyaknya orang yang bekerja di tempat yang jauh dan jam kerja yang panjang berdampak pada pola konsumsi masyarakat. Di Nusa Tenggara Timur (NTT) jenis pangan siap saji relatif mahal. Tujuan kegiatan ini adalah melatih anggota Kelompok Tani Bukit Manekat agar memiliki ketrampilan mengolah naget dan abon ayam, sebagai pangan siap masak/siap saji untuk bekal, sehingga dapat menghemat pengeluaran tunai harian. Tujuan lainnya adalah untuk diversifikasi pangan keluarga dan diharapkan pada akhirnya dapat menjadikan olahan ini sebagai usaha keluarga. Metode kegiatan meliputi sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan. Pada kegiatan ini, naget dan abon ayam ditambah pisang Luan yang khas tumbuhan Pulau Timor. Pisang Luan lazim dikonsumsi sebagai pengganti nasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta, yang sebelumnya telah mengenal produk abon dan naget ayam tanpa tahu cara pengolahannya, menjadi bisa mengolahnya secara mandiri. Naget dan abon ayam yang dihasilkan mempunyai rasa yang lezat, bentuk fisik naget lembut dan berpasir, sedangkan abon mempunyai tekstur cukup halus. Warna naget dan abonnya menjadi agak pucat karena tambahan pisang Luan.

Kata Kunci: Pelatihan, Pisang Luan, Naget Ayam, Abon Ayam

1. PENDAHULUAN

Kelompok Tani Bukit Manekat berada di Desa Oefafi, Kecamatan Kupang Timur, Kabupaten Kupang. Kelompok tani ini terbentuk sejak tahun 2013, namun baru didaftarkan Ke Dinas Pertanian pada tahun 2019. Tingkat pendidikan anggota kelompok tani ini bervariasi dari tamatan Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Sarjana. Anggota kelompok tani umumnya beternak sapi. Beberapa anggota juga beternak babi, ayam kampung, ayam broiler, menanam jagung, berjualan kue, jagung goreng dan menjadi buruh tani sawah. Ternak sapi umumnya dipelihara untuk memenuhi kebutuhan dana jangka panjang seperti kebutuhan pendidikan, pernikahan dan upacara adat. Ternak

babi dan ayam dipelihara untuk keperluan sehari-hari dan keperluan yang bersifat mendadak.

Bertambahnya jumlah masyarakat di Desa Oefafi yang menamatkan sekolah pada jenjang pendidikan yang lebih tinggi, membuka peluang untuk mencari jenis pekerjaan lainnya seperti menjadi pegawai negeri sipil, pegawai koperasi, pegawai perusahaan, dimana lokasinya berada di luar Desa Oefafi. Keadaan tersebut menyebabkan mereka bekerja dari pagi sampai sore bahkan malam hari, sehingga tidak sempat makan siang atau bahkan sarapan pagi di rumah. Keadaan ini menyebabkan para ibu rumah tangga harus mempersiapkan bekal, agar pengeluaran rumah

tangga bisa ditekan, karena di daerah ini harga pangan siap santap relatif mahal.

Disadari bahwa tidak semua jenis menu rumahan nyaman untuk dibawa sebagai bekal, seperti makanan berkuah atau yang agak basah, karena kesulitan memilih wadah dan kemungkinan cepat basi. Ketersediaan pangan yang siap santap maupun siap saji menjadi penting. Produk-produk olahan daging menjadi alternatif pilihan menu. Dengan demikian, ketrampilan dalam pengolahan pangan umumnya ataupun pengolahan daging khususnya, menjadi pangan siap santap maupun siap saji, merupakan kebutuhan.

Pengetahuan dan ketrampilan mengolah daging dirasa perlu oleh anggota kelompok tani, khususnya kaum perempuan. Makanan olahan dapat menjadi variasi/diversifikasi pangan untuk keluarga, sebagai bekal, dan jika memungkinkan, bisa untuk produk pangan yang dijual. Saat ini beberapa istri anggota kelompok tani sudah menjajakan kue ataupun jagung goreng. Abon, naget, se'i ataupun produk olahan lainnya, bisa menjadi tambahan alternatif produk, atau dapat juga ditawarkan secara *online* dengan memanfaatkan media sosial. Hal itu akan memberikan potensi bertambahnya pendapatan.

Adanya pengolahan daging juga dapat memberi alternatif pilihan bagi produsen ayam, apabila pasaran ayam hidup menemui kendala. Jika harga jual menurun, ayam tidak perlu dijual hidup, tapi dapat diolah terlebih dahulu, kemudian dijual dalam bentuk daging olahan. Dalam kasus yang tak terduga, seperti saat terjadi wabah penyakit, atau harga pangan meningkat, ternak-ternak ayam dapat disembelih dan diolah dagingnya sehingga dapat dikonsumsi atau dijual. Kelebihan produk olahan adalah pada variasi dalam citarasa dan bentuk fisiknya, dan dapat disimpan dalam jangka waktu lebih lama. Rasa dan bentuk daging olahan dapat disesuaikan selera produsen.

Pengolahan daging adalah kegiatan yang memerlukan ketrampilan. Memilih bahan baku maupun bahan tambahan yang berkualitas, perlu disesuaikan dengan tujuan dan prinsip-prinsip pengolahannya. Pengetahuan ini dapat diperoleh dari buku-buku, media cetak lainnya atau dari media sosial. Pada cara belajar ini tidak terjalin komunikasi dua arah, sehingga pada saat ditemukan masalah, diperlukan waktu yang cukup lama untuk mencari jawabannya. Jika melalui pelatihan, masalah-masalah yang ditemui dapat langsung didiskusikan, dicobakan, atau langsung dipraktikkan untuk mendapatkan solusinya. Hal ini menjadi latar belakang perencanaan kegiatan pengabdian.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk melatih anggota kelompok tani agar terampil/mempunyai *skill* untuk membuat olahan daging ayam yaitu naget dan abon. Dengan pengetahuan yang diperoleh diharapkan anggota kelompok tani mampu menentukan harga jual produk yang layak apabila termotivasi untuk menjadikannya sebagai usaha kelompok ataupun individu. Hal ini dapat dijadikan sumber pendapatan tambahan untuk meningkatkan ekonomi keluarga. Tujuan berikutnya adalah untuk memperkenalkan pisang Luan sebagai bahan tambahan pangan baik untuk naget maupun abon ayam. Penggunaan pisang Luan dapat mengurangi proporsi daging ayam dalam produk-produk tersebut, sehingga jika dijadikan bisnis, harga jual dapat ditekan. Pisang Luan merupakan jenis pisang yang spesifik tumbuh di Pulau Timor. Pisang Luan mentah biasanya dikonsumsi dengan cara direbus sebagai pengganti nasi. Sebagai bahan isian naget dan abon, pisang Luan nantinya direbus dan dihaluskan untuk campuran naget, atau diiris-iris untuk campuran abon.

Perlu diketahui bahwa secara umum naget ayam adalah produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan/tanpa penambahan bahan pangan lain, yang diizinkan, dicetak (kukus cetak atau beku cetak), diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng, dan dibekukan. Yang dimaksud dengan daging ayam dalam pengolahan naget ini adalah daging ayam beserta kulit yang menempel, yang dilepas dari tulangnya, termasuk *mechanically deboned meat* (MDM), dan tidak termasuk jeroan (isi perut).

Kadar air maksimum naget daging ayam adalah 50%, sedangkan untuk naget daging ayam kombinasi adalah 60% [1]. Umumnya pangan semi basah memiliki kadar air 20-50% dengan aktivitas air (*aw*) antara 0,6-0,85 [2]. Pangan semi basah juga didefinisikan sebagai jenis pangan yang mengandung kadar air 10-40% dengan aktivitas air (*aw*) 0,65 - 0,85, mempunyai tekstur lunak dan plastis (mudah dibentuk) [3].

Penggunaan tepung dalam pengolahan naget berfungsi sebagai bahan pengisi/*filler*. Tepung berfungsi membentuk sol atau gel yang bersifat kental dan dapat mengikat bahan campuran lain dalam adonan. Tepung juga untuk memperbaiki stabilitas emulsi, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, meningkatkan elastisitas, dan membuat adonan menjadi lebih kering [4]. Produk olahan daging ayam lainnya adalah abon. Abon adalah jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging direbus dan disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres [5].

2. METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah ibu-ibu kelompok tani, remaja putri serta bapak-bapak yang tertarik untuk terlibat dalam kegiatan. Peralatan yang digunakan antara lain pisau dapur, blender merek Philip, press abon manual ukuran mini, kompor, tungku kayu api, panci, dandang serta peralatan dapur lainnya. Peralatan dapur disiapkan oleh peserta di tempat pelatihan. Bahan yang digunakan untuk membuat naget dan abon ayam adalah filet/daging ayam tanpa tulang. Bumbu-bumbunya meliputi bawang putih, bawang merah, bawang bombai, kunyit, lengkuas, jahe, sereh wangi, daun salam, garam, merica, pala, ketumbar, minyak goreng, gula pasir, mentega, tepung tapioka, tepung maizena, susu bubuk, telur ayam, buah pisang luan dan tepung panir atau tepung roti/remahan roti. Kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan.

Sosialisasi

Tujuan sosialisasi ini adalah untuk menyamakan persepsi tentang waktu, tempat pelatihan dan materi-materi yang diperlukan untuk kegiatan pelatihan. Pada tahap ini, ketua pelaksana dan tim, menjalin komunikasi dengan ketua Kelompok Tani Bukit Manekat.

Penyuluhan

Penyuluhan diarahkan untuk memberi informasi tentang materi pengolahan daging. Materi tentang pengemasan juga diberikan, untuk memberi informasi tentang fungsi, keuntungan dan kerugian memilih beberapa cara dan bahan pengemasan. Hal ini berhubungan dengan keadaan fisik produk yang akan dihasilkan.

Materi tentang pengolahan naget dan abon diberikan dalam bentuk modul kepada peserta. Tujuannya adalah peserta dapat membaca serta memahami langkah-langkah yang dilakukan secara berurutan. Dengan adanya modul, peserta bisa melakukan proses pengolahan secara mandiri pascakegiatan.

Pelatihan

Kegiatan pelatihan dilakukan setelah kegiatan penyuluhan. Tujuan kegiatan pelatihan adalah untuk meningkatkan pemahaman peserta tentang langkah-langkah yang harus ditempuh untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Pada sesi ini narasumber bertindak sebagai instruktur. Peserta mengerjakan proses pengolahan di bawah arahan para instruktur.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan pada hari Selasa 16 Juli 2024, bertempat di rumah ketua kelompok

tani, di Desa Oefafi, Dusun III, RW 07 RT 13, Kecamatan Kupang Timur, Kabupaten Kupang. Pada kegiatan pelatihan ini anggota kelompok yang hadir sebanyak 20 orang perempuan dan 4 orang laki-laki (Gambar 1).



Gambar 1. Foto bersama Tim Pelaksana dan Peserta

Kegiatan Penyuluhan

Penyuluhan diawali tentang materi pengemasan. Materi penyuluhan meliputi pentingnya pengemasan, cara memilih, fungsi, keuntungan dan kerugian kemasan yang sesuai dengan keadaan fisik produk serta pertimbangan dari segi ekonomi. Memilih material kemasan yang tepat membantu menjaga kualitas produk dan juga sebagai sarana promosi dan ekuitas merek jika dipadukan dengan bentuk kemasan yang baik [6]. Tujuan utama pengemasan adalah untuk memperlambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk maupun bakteri patogen serta menjaga kualitas produk dan penampilan produk [7]. Penggunaan kemasan akan berhubungan dengan penambahan biaya produksi, yang akhirnya berhubungan dengan harga produk yang akan ditawarkan.

Penyuluhan tentang cara memilih daging yang baik untuk olahan abon dan naget dilakukan secara bersamaan dengan tahap pelatihan, termasuk menentukan bahan tambahan yang digunakan sesuai pertimbangan ekonomis dan mudah didapat. Memilih bahan baku dan bahan tambahan yang tepat dapat mempengaruhi kualitas produk olahan [8]. Materi lain berhubungan dengan potensi abon dan naget ayam untuk dikembangkan sebagai industri rumah tangga. Kebutuhan konsumen terhadap jenis pangan olahan yang siap saji (*ready to eat*/RTE) ataupun siap masak (*ready to cook*/RTC) merupakan peluang pasar yang dapat dimanfaatkan.

Kegiatan Pelatihan

Pada pelatihan, peserta dibagi dalam 4 kelompok terdiri dari 6 orang peserta, yaitu 5 orang perempuan dan satu peserta laki-laki.

Pembagian kelompok ini didasarkan pada permintaan peserta agar memudahkan dalam mengikuti proses pengolahan secara detail.

a. Pelatihan Naget Ayam

Dilakukan pembagian tugas secara berurutan. Kelompok 1 bertugas memisahkan daging/fillet dan tulang dari karkas ayam, dan merebus pisang Luan. Kemudian dilanjut dengan kelompok 2 mencincang daging dan pisang Luan untuk dihaluskan menggunakan *blender*. Pada proses ini ditambahkan tepung tapioka, maizena, telur, dan susu bubuk secara bergantian. Juga ditambahkan bawang putih dan bawang merah yang telah dihaluskan, bawang bombai yang dicincang kasar, garam, merica bubuk, pala bubuk, ketumbar bubuk, gula pasir dan mentega. Sambil digiling adonan diberi es batu untuk menjaga suhu adonan agar tidak membentul jel (Gambar 2). Setelah semua adonan dihaluskan, dituang ke dalam wadah untuk dikukus. Kelompok 3, mengukus adonan naget, mencetak dan menggoreng. Setelah dingin, Kelompok 4 bertugas menimbang, *plating* (Gambar 3), mengemas naget dan menentukan harga jual, dilanjut dengan uji organoleptik.



Gambar 2. Menggiling adonan dan bumbu naget



Gambar 3. *Plating* naget ayam

Selain jenis tepung-tepung yang disebut di atas pembuatan naget ayam juga dapat

ditambahkan berbagai jenis sumber karbohidrat yang berasal dari umbi-umbian, atau buah-buahan. Penambahan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) menghasilkan naget ayam yang berwarna ungu, bertekstur halus, namun tidak merubah rasa dan aroma naget tersebut. Warna ungu naget yang diberi tepung ubi jalar ungu disebabkan tepung tersebut mengandung pigmen antosianin [9]. Jika digunakan tepung pisang Kepok sebagai *filler* alternatif pada naget ayam, aroma dan warna naget tidak berubah, namun naget semakin keras dengan citarasa semakin menurun seiring dengan meningkatnya level penambahan tepung pisang Kepok hingga 10-25% [10]. Penelitian lain melaporkan bahwa pemberian tepung kulit pisang Kepok (*Musa Acuminata*) menyebabkan warna naget ayam menjadi lebih coklat, nilai rasa menurun, dengan tekstur semakin keras [11]. Menurunnya citarasa naget yang diberi tepung pisang dapat disebabkan kandungan tannin yang terdapat dalam tepung pisang buah maupun kulitnya.

Selain sumber karbohidrat, pengolahan naget juga dapat ditambahkan jenis sayur-sayuran. Umumnya tujuan utama pemberian sayuran pada naget adalah untuk menambah serat makan (*dietary fiber*). Naget ayam yang ditambah 10% daun kelor dan 4% tulang ayam (dalam bentuk bubuk) dapat meningkatkan kandungan gizi kalsium, fosfor, serat, vitamin, protein dan menurunkan kandungan lemak ayam [12]. Warna naget yang dihasilkan semakin hijau pekat, semakin kuat beraroma, dan berasa kelor. Tekstur naget semakin berkurang kehalusannya, namun kekenyalan tidak berubah.

Naget ayam yang ditambahkan wortel (*Daucus Carota L*) sampai 20% dalam nugget ayam dapat meningkatkan nilai gizi dan serat makanan, warna naget lebih kuning, tekstur dan rasa ayam juga lebih baik [13]. Naget ayam yang diberi tepung wortel 20-60%, kandungan β -karotennya meningkat dari 1,44% menjadi 529,08%, lemak meningkat dari 0,68% menjadi 1,19%, sedangkan protein menurun dari 18,70% menjadi 17,38% [14]. Penambahan sayuran wortel sampai 25% mampu meningkatkan Magnesium dari 0,021 mg/100 g menjadi 0,307 mg/100 g, menurunkan kolesterol dari 38,230 mg/100 g menjadi 37,830 mg/100 g [15].

Naget ayam dengan penambahan bayam (*Amaranthus Tricolor*) 16%, menghasilkan zat besi 56,97 mg/kg dan serat 49,43 % [16]. Peneliti lain melaporkan bahwa penggunaan tepung bayam 0,5%, 1%, 1,5%, 2% dan 2,5% tidak merubah kadar protein, kadar lemak, kadar air dan kadar abu naget ayam, namun nilai- nilai

tersebut masih memenuhi standar SNI 01-6683:2014 untuk naget ayam [17].

Hasil-hasil penelitian tersebut dapat dijadikan pertimbangan bahan-bahan yang dipilih untuk ditambahkan dalam pengolahan naget ayam. Umbi-umbian ditambahkan sebagai *filler* dan pembentukan tekstur. Sayuran ditambahkan untuk mendapatkan sumber serat pangan dan juga dapat menurunkan kolesterol. Pada pelatihan ini penambahan pisang Luan sebanyak 5% dari berat daging ayam tidak merubah rasa naget maupun nilai sensoris lainnya. Hal ini kemungkinan disebabkan kandungan tanin yang terdapat dalam pisang Luan lebih rendah dibanding pada pisang Kepok. Bisa juga karena pisang Luan yang ditambahkan telah direbus terlebih dahulu.

b. Pelatihan Abon ayam

Pada pengolahan abon ayam, kelompok 1, mempersiapkan peralatan untuk merebus karkas ayam dan pisang Luan. Karkas ayam direbus sampai lunak, dengan menambah daun salam dan sereh. Sambil menunggu ayam dan pisang lunak, secara bersama-sama kelompok 2, 3, dan 4 mempersiapkan bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, kunyit, lengkuas, jahe, merica, pala, ketumbar, dan mencincang pisang Luan. Semua bumbu dihaluskan secara terpisah-pisah. Setelah ayam dan pisang lunak, kelompok 1, 2, dan 4 memisahkan daging dari tulang kemudian disuir-suir. Pisang diiris tipis-tipis seperti stik (Gambar 4). Kelompok 3 mempersiapkan alat dan bahan untuk proses selanjutnya.

Proses pengolahan dimulai dengan penumisan bawang merah, bawang putih sampai coklat kemudian ditambahkan kunyit, lengkuas, jahe, dan beri santan kental sebanyak 2 gelas. Setelah mendidih, dimasukkan daging suir bersama sereh dan daun salam, dimasak sambil diaduk-aduk. Jika santan sudah berkurang sebagian, dimasukkan irisan pisang Luan, diaduk sampai kering dan diangkat. Campuran adonan kemudian digoreng dan di-press untuk mengurangi minyak. Kegiatan ini dikordinir oleh kelompok 3. Sambil merebus dan menggoreng, kelompok 4 mempersiapkan kemasan serta alat timbang, sehingga dapat ditentukan harga jualnya. Proses dilanjutkan dengan *plating* (Gambar 5), pengemasan dan uji organoleptik.



Gambar 4. Kegiatan mensuir-suir daging untuk abon



Gambar 5. Plating abon

Dalam pembuatan abon ayam, daging ayam dapat diganti dengan jantung pisang Kepok. Dilaporkan bahwa substitusi jantung pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) hingga 62,5%, tidak memberi perbedaan pada nilai organoleptik (rasa, aroma, warna dan tekstur) abon tersebut, menurunkan lemak sebanyak 3,6%, protein sebanyak 17,9%, serat 0,4%, nilai energi 86,3 (Kkal) serta meningkatkan karbohidrat sebanyak 7,5 (Kkal), abu sebanyak 0,7%, dan air 14,4% [18].

Substitusi buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*) sebanyak 60% dalam abon ayam, dapat menurunkan kadar air (10,37% menjadi 9,25%), meningkatkan kadar abu 6,61% menjadi 7,73%, dan protein 12,58%-22,12% tanpa merubah karakteristik organoleptik [19].

Hasil-hasil penelitian ini menggambarkan bahwa jantung pisang, dan nangka dapat dijadikan pilihan untuk mensubstitusi daging dalam pengolahan abon ayam, agar dapat menurunkan harga jual abon ayam. Bahan-bahan tersebut tidak merubah nilai organoleptik abon ayam yang dihasilkan. Dalam pelatihan ini penambahan pisang Luan sebanyak 5% dari berat daging tidak mempengaruhi rasa maupun tekstur abon. Yang perlu diperhatikan adalah irisan pisang harus setipis mungkin agar bentuknya sama dengan suir daging.

Evaluasi

Dari semua tahap *processing* yang telah dilakukan, diketahui bahwa peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan ketrampilan tentang proses pengolahan serta bumbu-bumbu yang digunakan untuk naget maupun abon ayam.

Penambahan pisang Luan dalam naget dan abon juga baru diketahui oleh peserta pelatihan. Peningkatan ketrampilan terbukti dari naget yang dihasilkan mempunyai nilai rasa yang enak, demikian juga dengan abon. Bentuk fisik, naget yang lembut dan berpasir dan abon mempunyai tekstur cukup.

Kualitas organoleptik (aroma, warna dan rasa) abon maupun naget dapat diterima oleh peserta. Kualitas organoleptik dipengaruhi oleh bahan baku maupun bahan tambahan yang diberikan. Karkas ayam yang digunakan adalah karkas segar dari ternak hidup, bukan karkas beku. Proses pengolahan ini tidak menggunakan *monosodium glutamate*, sehingga rasa naget maupun abon murni berasal dari daging dan bahan tambahan pangan yang digunakan.

Jika dibandingkan dengan naget yang dijual di mini market, warna naget yang dihasilkan agak pucat, sedangkan yang dijual di mini market lebih kuning. Hal ini disebabkan karena naget yang diolah dalam pelatihan ini tidak menggunakan bahan pewarna, dan warna daging ayam pucat. Penambahan pisang Luan 5% tidak merubah penampilan naget dan abon ayam. Daging pisang Luan berwarna putih keabu-abuan, tidak berbeda jauh dengan warna daging ayam. Warna abon ayam sama dengan warna abon yang di jual di mini market.

Penggunaan bahan tambahan pangan yang alami yaitu pisang Luan, dimaksudkan agar produk yang dihasilkan cukup sehat. Dalam pengolahan naget bisa ditambahkan wortel [13, 14] atau jenis sayuran lainnya, agar anggota keluarga yang tidak senang mengkonsumsi sayur, kebutuhan nutrisi dari sayuran dapat dipenuhi, demikian juga dengan kebutuhan serat [20]. Harga wortel di daerah ini cukup mahal, maka dapat dicari jenis sayur lainnya yang lazim berada di daerah ini seperti marungga atau bayam. Selain itu, penambahan gula merah 10% pada abon ayam dapat meningkatkan nilai aroma, rasa, dan tekstur [21]. Gula merah, jantung pisang dan Nangka merupakan bahan yang lazim ada di daerah ini, sehingga dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pengolahan abon.

Dari aspek teknologi, peserta juga mengetahui cara mengeluarkan minyak dari abon. Alat yang digunakan adalah alat *press* manual mini. Jika tidak tersedia, maka dapat menggunakan alat *press* minyak kelapa, yang sering digunakan saat membuat minyak kelapa.

Dari hasil pelatihan terbentuk beberapa ide untuk pengolahan lanjutan/mandiri dari anggota kelompok yaitu memproduksi abon sebagai bahan pengisi kue lampar, dan memproduksi naget atau

abon dengan tambahan sayuran (marungga, bayam, kacang-kacangan).

4. PENUTUP

Melalui kegiatan ini terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan anggota Kelompok Tani Bukit Manekat tentang pengolahan naget dan abon. Penambahan pisang Luan 5% dari berat daging tidak merubah rasa dan tekstur naget dan abon ayam. Peserta juga mampu menghitung harga jual produk berdasarkan berat. Peserta termotivasi untuk membuat produk olahan ini sebagai produk diversifikasi menu keluarga. Untuk menjadikannya sebagai kegiatan usaha dalam kelompok ataupun secara individu, yang dapat dijadikan sumber pendapatan tambahan untuk meningkatkan ekonomi keluarga, masih dalam perencanaan kelompok.

PENGHARGAAN

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Bapak Dekan Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan Universitas Nusa Cendana yang telah memberikan dana DIPA untuk kegiatan PKM dengan no kontrak 2658/UN15.20.3/KU/2024.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Badan Standarisasi Nasional (BSN), "SNI 6683:2014, Naget ayam (chiken nugget)", BSN Jakarta. 2014
- [2]. Qiu Liqing, Zhang Min, Tang Juming, Adhikar Benu and Cao Ping, "Innovative technologies for producing and preserving intermediate moisture foods: A review", Food Research International, Vol. 116, pp. 90–102, 2019.
- [3]. Anni Faridah, "Teknologi_Pangan", Edisi pertama. Padang: CV BERKAH PRIM. 2018.
- [4]. Bagas Dwi Nugraha. "Sifat fisiokimia dan organoleptik nugget ayam dengan jenis tepung yang berbeda". Skripsi. Universitas Semarang, 27 Februari. 2019.
- [5]. Badan Standar Nasional (BSN). SNI 01-3707-1995, Abon. BSN, 1995
- [6]. GEM Malelak dan IGN Jelantik. "Effect of Addition of Different Citrus Juice on the Quality of Se'i Made from Meat of Cull Bali Cows with Different Body Condition Scores". Journal of the Indonesian Tropical Animal Agriculture, Vol.47, No.2, pp.128-137, 2022.
- [7]. Maya Putri Utami. "Penggunaan Material pada Kemasan Olahan Makanan Produk UMKM di Semarang". Jurnal Desain Komunikasi Visual dan Media Baru, Vol.3, No.1, pp. 22-27, Agustus. 2020.
- [8]. Naveena B. Maheswarappa, Kiran Mohan and Deepak S. Jagadeesh, "Meat Products

- Packaging “ Reference Module in Food Science, Elsevier.2016.
- [9]. F.S. Ratulangi dan S.C. Rimbing. “Mutu Sensoris Dan Sifat Fisik Nugget Ayam Yang Ditambahkan Tepung Ubi Jalar Ungu(*Ipomoea batatas L*)” *Zootec*, Vol. 41, No. 1. Pp. 230–239, Januari. 2021
- [10]. M.D.Rotinsulu, E.S. Tangkera dan F.S. Ratulangi, “Kualitas organoleptik naget ayam menggunakan tepung pisang kepok (*Musa paradisiacal formatypica*)”, *Zootec*, Vol. 42 No. 1, PP. 124–130, Januari. 2022.
- [11]. Ersa Kasumi, Retno Budi Lestari dan Dela Heraini, “Kualitas Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam Broiler dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata*)”, *Jurnal Peternakan Borneo*, Vol. 2, No.1, pp. 31-37, Februari. 2023
- [12]. Balqis Al Mardiyah dan Nugrahani Astuti, “Pengaruh penambahan daun kelor (*Moringa oleifera lam*) dan tulang ayam terhadap sifat organoleptik dan tingkat kesukaan nugget ayam” *e-Jurnal Tata Boga*, Volume. 8, No. 2, pp. 364-371, Juni. 2019.
- [13]. Evacuree S Tangkera, Friets S. Ratulangia dan Merri Rotinsulu, “Penambahan Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Naget Ayam -Uji Sensori Pada Wanita Gmim Eben Haezer Winangun Dua”, *Jurnal Mipa*, No.8, Vol.3, PP. 212-216, Oktober. 2019.
- [14]. Yolanda Luksi, “Uji Kualitas Kimia Nugget Ayam dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi (S1) , Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. 2020.
- [15]. Jumaida Lestari, Zalnati Fonna Rozali dan Zaidiyah, “Kajian Penambahan Bayam (*Amaranthus sp.*) terhadap Nilai Sensori Nugget Ayam. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, Vol. 8, No, 4, November. 2023
- [16]. Khoirun Nisa Ma’rifatullaila dan Agus Susilo, “Pengaruh Penambahan Tepung Bayam (*Amaranthus tricolor*) terhadap Kualitas Kimia Nugget Ayam”. Skripsi Sarjana, Universitas Brawijaya.
- [17]. Sugiarto, N M Toana, Nova Rugayah, Haerani, Marhaeni dan Sri Sarjuni. “Penambahan beberapa sayuran pada nugget ayam” *Semnas Persepsi III Manado*. 6-7 September. Graha Gubernur Bumber Manado. 2018.
- [18]. Mohamad Fakhri Ma’arif dan Natalia Desy Putriningtyas. “Karakteristik fisikokimia dan sensori abon ayam Cemani dengan substitusi jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*)”. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, Vol. 3, No.1. pp.27-35, Agustus. 2022
- [19]. Andi Lisnawati. “Karakteristik Kimia dan Sensori Abon Nangka Muda dengan Penambahan Daging Ayam pada Rasio yang Berbeda”. *Buletin Loupe*, Vol.17, No.01, pp.28–34. Juli. 2021
- [20]. Rujiah, Retty Ninsix dan Zinatal Hayati. “Pengolahan nugget sayur”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 2, No.1, pp. 35-47, Mei. 2013
- [21]. Noeril Umamah dan Joko Purdiyanto. “Pengaruh penambahan gula merah terhadap kualitas sensoris abon ayam”. *Maduranch*, Vol. 7, No. 2, pp.67-73, Agustus. 2022

Ruang kosong ini untuk menggenapi jumlah halaman sehingga jika dicetak dalam bentuk buku, setiap judul baru akan menempati halaman sisi kanan buku.