

PENGANEKARAGAMAN PANGAN MELALUI PEMBUATAN BEBERAPA PRODUK OLAHAN HASIL TERNAK

Yoshi Lia Anggrayni, Mahrani, Infitria, Jiyanto, Gusparia

Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian
Universitas Islam Kuantan Singingi
liyoshi.yla@gmail.com

Abstract

Developments in the livestock sector will affect a positive for the community better among lower, middle and upper, when farm tackled comprehensive starting from procurement (seeds of cattle, medicine, feed), handling farming technique, post harvest handling of crops and handling the marketing and institutional. Post harvest handling of crops and handling the marketing as well as institutional affairs, the three downstream activities that cannot be separated one another in handling but must be integrated to produce quality output. People's skills in farming processing are still low. Some innovations in processing the produce of livestock its primary goal is to increase the value of both the product plus and the power it saves. Processing various products of livestock is a form of food diversity to increase the consumption of animal protein and consumer tastes. The purpose of those devotion to the public was the improvement of skills students in making all sorts of the processed products from animal livestock, and improve insight students in making all sorts of the processed products from animal livestock. The event was held in SMKN 1 Logas Tanah Darat, Logas Tanah Darat District. The method of activity is counseling and training with the title of "food diversity through the manufacture of some of the products that produce livestock". The results of devotion to the community received a positive and enthusiastic response from teachers and students. Activities begin from the activity of presenting material to students with the method of lectures and discussions. Then proceed with the chicken meatball training. During the training of chicken meatballs, students participate in making chicken meatballs and discussion. At the end of the activity, students can generate the processed products from animal livestock of chicken meatballs.

Keywords: food diversity, animal products.

Abstrak

Perkembangan sektor peternakan akan memberikan dampak yang positif bagi kehidupan masyarakat baik kalangan bawah, menengah dan atas, apabila peternakan ditangani secara komprehensif mulai dari pengadaan sarana produksi (bibit ternak, obat-obatan, pakan), penanganan teknik budidayanya, penanganan pascapanen dan penanganan aspek pemasaran serta kelembagaan. Penanganan pascapanen dan penanganan aspek pemasaran serta kelembagaan, merupakan tiga kegiatan hilir yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain dalam penanganannya melainkan harus secara terpadu untuk menghasilkan output yang berkualitas. Keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil peternakan masih rendah. Beberapa inovasi dalam mengolah hasil ternak tujuan utamanya adalah untuk meningkatkan nilai tambah produk sekaligus daya simpannya. Pengolahan berbagai produk hasil ternak merupakan bentuk penganeekaragaman pangan untuk meningkatkan konsumsi protein hewani dan selera konsumen. Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu meningkatkan keterampilan murid dalam membuat berbagai produk olahan hasil ternak, dan meningkatkan wawasan murid dalam membuat berbagai produk olahan hasil ternak. Kegiatan ini dilaksanakan di SMKN 1 Logas Tanah Darat, Kecamatan Logas Tanah Darat. Metode kegiatan yang dilaksanakan adalah penyuluhan dan pelatihan dengan judul kegiatan "Penganeekaragaman Pangan Melalui Pembuatan Beberapa Produk Olahan Hasil Ternak". Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan mendapat respon yang positif dan antusias dari guru dan murid. Kegiatan dimulai dari kegiatan penyampaian materi kepada murid dengan metode ceramah dan diskusi. Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan bakso ayam. Pada saat pelatihan pembuatan bakso ayam, murid berpartisipasi dalam membuat bakso ayam sambil diskusi. Pada akhir kegiatan, murid telah mampu menghasilkan produk olahan hasil ternak berupa bakso ayam.

Keywords: Penganekaragaman Pangan, Hasil Ternak.

PENDAHULUAN

Bahan pangan merupakan bahan yang bersifat fisik dan kimia dari komponen-komponen yang tersusun didalam bahan makanan hewani maupun nabati, termasuk nilai gizi dari bahan makanan tersebut. Secara garis besar bahan pangan dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan pangan asal hewani dan bahan pangan asal nabati. Bahan pangan asal nabati merupakan bahan - bahan yang berasal dari tanaman atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman. Sedangkan bahan pangan asal hewani merupakan bahan – bahan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan (Suharyanto, 2009).

Bahan pangan hewani memiliki karakteristik yang berbeda dengan bahan pangan nabati. Karakteristik bahan pangan hewani yaitu bahan pangan hewani memiliki daya simpan yang rendah atau masa simpannya pendek kecuali telur; bahan pangan hewani bersifat lunak dan lembek sehingga mudah terpenetrasi oleh faktor tekanan dari luar; dan karakteristik masing-masing bahan pangan hewani sangat spesifik sehingga tidak bisa digeneralisasi (Suharyanto, 2009). Karakteristik yang dimiliki oleh bahan pangan hewani menyebabkan bahan pangan tersebut harus dilakukan penanganan dan pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpannya, baik dalam bentuk makanan setengah jadi atau makanan siap santap.

Perkembangan sektor peternakan akan memberikan dampak yang positif bagi kehidupan masyarakat

baik kalangan bawah, menengah dan atas, apabila peternakan ditangani secara komprehensif mulai dari pengadaan sarana produksi (bibit, obat-obatan, pakan), penanganan teknik budidayanya, penanganan pasca panen dan penanganan aspek pemasaran serta kelembagaannya. Penanganan pasca panen dan penanganan aspek pemasaran serta kelembagaan, merupakan tiga kegiatan hilir yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain dalam penanganannya melainkan harus secara terpadu untuk menghasilkan output yang berkualitas. Keterampilan anggota masyarakat dalam pengolahan hasil peternakan (daging, kulit, susu dan telur) masih rendah. Beberapa inovasi dalam mengolah hasil ternak tujuan utamanya adalah untuk meningkatkan nilai tambah produk sekaligus daya simpannya (Kisworo *et al.*, 2023).

Perubahan era revolusi industri 4.0 menjadi era revolusi industri 5.0 telah mengubah tatanan dunia bisnis dan mempengaruhi pola konsumsi masyarakat yang berbasis pada teknologi digital. Perkembangan teknologi digital yang semakin pesat mendorong penduduk untuk mengkonsumsi makanan siap santap (Mangisah *et al.*, 2020). Makanan siap santap disajikan dalam berbagai olahan berupa olahan rebusan, gorengan, bakar, asap, dan fermentasi, dan menurut sumbernya seperti sayuran, umbi-umbian, ikan, daging, susu, dan telur.

Pola konsumsi yang berubah menjadi makanan setengah jadi (*ready to cook*) dan makanan siap santap (*ready to eat*) menjadi alternatif masyarakat dalam memenuhi kebutuhan pangannya (Mangisah *et al.*, 2020).

Salah satu produk makanan siap santap atau makanan setengah jadi adalah produk olahan hasil ternak. Produk olahan hasil ternak merupakan produk olahan yang digunakan oleh masyarakat dalam pemenuhan kebutuhan gizi terutama kandungan protein hewani.

Produk olahan hasil ternak berasal dari daging, susu, dan telur. Produk olahan yang berasal dari daging berupa nugget, bakso, sosis, daging asap, abon, dendeng, kornet, dan kerupuk daging. Produk olahan yang berasal dari susu berupa yoghurt, susu UHT, susu pasteurisasi, susu sterilisasi, susu kefir, es krim, tahu susu, permen susu, dodol susu, mentega, dan keju. Sedangkan produk olahan yang berasal dari telur berupa telur asin, telur pindang, telur asin asap, tepung telur, dan kue-kue.

Pengolahan berbagai produk hasil ternak merupakan bentuk penganekaragaman pangan untuk meningkatkan konsumsi protein hewani dan selera konsumen. Menurut data pada tahun 2022, konsumsi protein per kapita sehari di Kabupaten Kuantan Singingi yaitu untuk daging 5,78 gram, untuk susu dan telur 3,50 gram (BPS Kabupaten Kuantan Singingi, 2022).

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan keterampilan guru dan murid dalam membuat berbagai produk olahan hasil ternak, dan meningkatkan wawasan/pengetahuan murid dalam membuat berbagai produk olahan hasil ternak.

METODE PELAKSANAAN

Model kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan cara penyuluhan dan pelatihan kepada guru dan murid SMKN 1 Logas Tanah Darat untuk mengembangkan keterampilan murid dalam pengolahan

hasil ternak. Metode pelaksanaan kegiatan ini berupa penyuluhan dengan menyampaikan materi dan pelatihan secara langsung untuk membuat produk olahan hasil ternak sebagai upaya untuk meningkatkan keterampilan murid SMKN 1 Logas Tanah Darat dalam mengolah olahan hasil ternak. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri dari beberapa tahap yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi.

1. Tahap Persiapan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebelumnya berkoordinasi dengan ketua jurusan Agribisnis Ternak Unggas dan Kepala Sekolah SMKN 1 Logas Tanah Darat. Kegiatan ini bertujuan untuk menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan dan peralatan yang harus disiapkan.

2. Tahap Pelaksanaan

Penyuluhan diberikan kepada murid SMKN 1 Logas Tanah Darat bertujuan untuk menambah wawasan murid mengenai tujuan dilakukannya pengolahan dan aneka ragam produk olahan hasil ternak, sedangkan pelatihan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan membuat produk olahan hasil ternak berupa bakso ayam.

3. Tahap Evaluasi

Tim kegiatan melakukan diskusi kepada murid sasaran mengenai materi yang disampaikan dan kegiatan pelatihan pembuatan olahan hasil ternak. Pada tahapan ini, tim pengabdian akan melakukan identifikasi mengenai hambatan dan

kendala yang dihadapi oleh murid sasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai penganekaragaman pangan melalui pembuatan beberapa produk olahan hasil ternak didapatkan hasil sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tim telah berkoordinasi dengan pihak sekolah untuk menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan, peserta yang terlibat, dan tempat kegiatan. Hasil koordinasi, dengan pihak sekolah bahwa kegiatan dilaksanakan pada tanggal 02 November 2023, dengan sasarannya adalah murid jurusan Agribisnis Ternak Unggas SMKN 1 Logas Tanah Darat sebanyak 25 orang beserta guru pengajar dan kegiatan dilaksanakan di ruang praktek jurusan ATU.

2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini mengenai penganekaragaman pangan melalui pembuatan beberapa produk olahan hasil ternak. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi tambahan mengenai produk olahan hasil ternak, menambah wawasan, dan meningkatkan keterampilan murid dalam mengolah olahan hasil ternak. Penyampaian materi kegiatan diberikan oleh dosen Program Studi Peternakan dengan disiplin ilmu Teknologi Hasil Ternak yang memberikan informasi dan transfer ilmu mengenai produk olahan hasil ternak, sekaligus melakukan pelatihan pembuatan produk olahan hasil ternak berupa bakso ayam.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini memberikan informasi

yang sangat berguna bagi peserta sasaran yaitu murid jurusan Agribisnis Ternak Unggas SMKN 1 Logas Tanah Darat dan guru pengajar mengenai macam-macam produk olahan hasil ternak yang telah berkembang seiring berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi. Produk olahan hasil ternak merupakan produk yang proses pengolahannya menggunakan metode tertentu, dengan mengubah hasil ternak menjadi produk yang baru. Produk tersebut diolah dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan produk, menambah nilai jual produk, dan meningkatkan nilai gizi, meningkatkan palatabilitas produk, memberikan tampilan baru pada produk dan menambah kesan produk.

Pelaksanaan kegiatan ini diharapkan mitra sasaran dapat menerapkan proses pengolahan hasil ternak dengan metode yang benar. Kemudian produk tersebut dapat digunakan untuk menjadi usaha, selain untuk memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari.

Kegiatan yang dilakukan mendapatkan respon yang baik dan antusias dari mitra sasaran untuk meningkatkan keterampilan. Mitra sasaran sangat senang dengan adanya kegiatan pelatihan ini, karena disadari keterampilan mitra sasaran yang sangat terbatas dan pengetahuan yang terbatas yang dimiliki.



Gambar 1. Persiapan Alat dan Bahan Pelatihan untuk membuat bakso ayam

Kegiatan pelatihan ini memberikan materi yang sangat dibutuhkan oleh mitra sasaran karena keterbatasan pengetahuan dan guru yang ahli dibidang teknologi hasil ternak. Pemateri merupakan salah satu dosen prodi dengan bidang keahlian teknologi hasil ternak, sehingga mitra sasaran mendapatkan pengetahuan tambahan dan pelatihan dari pemateri yang sesuai bidang ilmunya.



Gambar 2. Keterlibatan mitra sasaran dalam pelatihan

Hasil dari kegiatan ini adalah mitra sasaran mengetahui jenis-jenis produk olahan hasil ternak dan cara membuat salah satu produk olahan hasil ternak yaitu bakso ayam. Pengetahuan dan keterampilan yang bertambah oleh

mitra sasaran dapat menjadi bekal untuk melakukan pembuatan produk olahan hasil ternak lainnya sebagai menambah nilai jual produk. Selanjutnya pengolahan hasil ternak bertujuan untuk memperpanjang masa simpan produk, mengubah produk mentah menjadi produk setengah jadi atau produk masak, dan penganekaragaman pangan asal ternak.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Hasil Ternak

Hasil kegiatan ini adalah pihak sekolah sebagai mitra sasaran menyambut dengan baik kegiatan pelatihan ini. Pihak sekolah, khususnya murid dan guru dari Jurusan Agribisnis Ternak Unggas SMKN 1 Logas Tanah Darat akan melanjutkan proses pengolahan hasil ternak dengan membuat produk olahan lainnya selain bakso ayam. Mitra sasaran pada kegiatan ini sangat antusias dan aktif dalam mengikuti pelatihan. Tim pengabdian dari prodi peternakan bersama mitra saling mendukung demi kelancaran pelatihan ini.

3. Tahap Evaluasi

Pada kegiatan ini tim pengabdian melakukan diskusi dengan mitra sasaran terkait pemahaman materi pelatihan yang disampaikan. Didapatkan bahwa mitra sasaran dapat memahami materi pelatihan yang disampaikan dan cara pembuatan bakso ayam tersebut. Diharapkan mitra

sasaran dapat terus melakukan praktek pengolahan hasil ternak dengan membuat jadwal khusus bagi murid jurusan Agribisnis Ternak Unggas SMKN 1 Logas Tanah Darat.

SIMPULAN

Tim pengabdian kepada masyarakat dan mitra sasaran pada kegiatan ini merupakan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk olahan hasil ternak. Pada kegiatan ini mitra sasaran mendapatkan informasi dan pengetahuan tambahan mengenai jenis-jenis produk olahan hasil ternak. Selain itu juga, mitra mendapatkan keterampilan tambahan dalam membuat olahan hasil ternak berupa bakso ayam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih banyak kepada Lembaga Penelitian, Pengabdian kepada Masyarakat, dan Dakwah Islamiyah (LPPMDI) Universitas Islam Kuantan Singingi yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini melalui Hibah Penelitian dan PkM UNIKS tahun 2023. Terima kasih kepada pihak sekolah yang telah menjadi mitra sasaran dalam kegiatan ini, dan terima kasih banyak kepada dosen-dosen prodi peternakan FAPERTA UNIKS sebagai tim kegiatan pengabdian yang telah membantu mensukseskan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Kuantan Singingi. 2022. *Statistik Kesejahteraan Rakyat*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingi.
- Kisworo, Djoko., Haryanto, Bulkaini, Wahid Yulianto, Baiq Rani WD. 2023. *Penggunaan Spinner Untuk Mengoptimalkan Proses*

Penirisan Minyak Dalam Pembuatan Abon pada Kelompok PKK Kelurahan Sayang – Sayang Kecamatan Selaparang, Kota Mataram. *Jurnal PEPADU*. Vol. 4 (1): 29 – 32.

- Mangisah, Istna., Anis Muktiani, Bambang Sukamto, Mulyono, N. Suthama, V.D.Y.B. Ismadi, dan Lilik Krismiyo. 2020. *Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak dan Peluang Bisnis Makanan Jadi di Era Digital di Kelurahan Mangunharjo Tembalang Kota Semarang*. *Jurnal Pengabdian Vokasi*. No. 01 (03): 191 – 196
- Suharyanto. 2009. *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak*. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.