

## **PELATIHAN PEMBUATAN SOSIS AYAM DENGAN PENAMBAHAN BAWANG DAYAK (ELEUTHERINE PALMIFOLIA (L) MERR ) DI DESA SUMBER MULYA**

**Monasdir, A Adhityawan Nugroho, Firdaus Husein, Riskayanti,  
Lailatun Nisfimawardah, Erlina Astuti, Eka Agustin  
Hayu Setyowati, Maria Magdalena Nio**

Departemen Pertanian, Teknologi Produksi Ternak, Politeknik Lamandau,  
*Monasdirmonasdir@apps.ipb.ac.id*

### **Abstract**

Food products are generally produced not only to meet nutritional needs, but are starting to be more towards fulfilling health aspects or functional foods. Therefore, it is necessary to diversify processed chicken sausage products with the addition of dayak onions as a functional food high in antioxidants and healthy. Training on making chicken sausages with the addition of Dayak onions is an activity program carried out by making sausages from ingredients such as chicken breast, tapioca flour, oil, pepper powder, skimmed milk powder, salt, broth powder, ice cubes and Dayak onions. The purpose of this training is to increase knowledge on how to make chicken sausages with the addition of healthy home-scale Dayak onions for PKK mothers then to foster an entrepreneurial spirit in supporting family economic income and becoming a means of healthy snacks for children. The addition of Dayak onions to sausage products is expected to produce functional processed meat products, especially chicken sausages. The target of this activity is the Women of the Family Empowerment and Welfare Mobilization Team (TP PKK) in Sumber Mulya Village. The method of this activity was carried out by demonstrating and providing consultation on how to process chicken sausages with the addition of Dayak onions. The results of this training can develop the potential of local plants, namely Dayak onions which are added to chicken sausage products so that they can utilize the antioxidant content as a functional food. Then there is an increase in the knowledge of the Family Empowerment and Welfare Driving Team (TP PKK) in Sumber Mulya Village regarding how to process chicken sausages with the addition of Dayak onions, but assistance is still needed in its development. In addition, this training can also be a typical business and product of Sumber Mulya Village.

*Keywords: Antioxidant, chicken sausage, dayak onion, training.*

### **Abstrak**

Produk pangan umumnya diproduksi tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan nutrisi, tetapi mulai lebih kearah pemenuhan aspek kesehatan atau pangan fungsional. Oleh karena itu dibutuhkan diversifikasi produk olahan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak sebagai pangan fungsional tinggi antioksidan dan sehat. Pelatihan pembuatan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak merupakan program kegiatan yang dilakukan dengan pembuatan sosis dari bahan seperti daging ayam bagian dada, tepung tapioka, minyak, merica bubuk, susu skim bubuk, garam, kaldu bubuk, es batu dan bawang dayak. Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan cara membuat sosis ayam dengan penambahan bawang dayak skala rumahan yang sehat bagi ibu PKK kemudian untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam menunjang pendapatan ekonomi keluarga dan menjadi sarana cemilan sehat untuk anak. Penambahan bawang dayak pada produk sosis diharapkan dapat menghasilkan produk olahan daging fungsional khususnya sosis ayam. Sasaran dari kegiatan ini adalah para Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) di Desa Sumber Mulya. Metode kegiatan ini dilakukan dengan demonstrasi serta memberikan konsultasi tentang cara pengolahan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak. Hasil dengan diadakan pelatihannya ini dapat mengembangkan potensi tumbuhan lokal yaitu bawang dayak yang ditambahkan ke produk sosis ayam sehingga dapat memanfaatkan kandungan antioksidan sebagai pangan fungsional. Kemudian terdapat peningkatan

pengetahuan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) di Desa Sumber Mulya Mengenai cara pengolahan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak namun masih perlu pendampingan dalam pengembangannya. Selain itu juga pelatihan ini dapat menjadi usaha dan produk khas desa sumber mulya.

*Keywords: Antioksidan, bawang dayak, pelatihan, sosis ayam.*

## PENDAHULUAN

Pembangunan yang seimbang diberbagai sektor harus dilakukan untuk memastikan kelangsungan hidup dan distribusi kesejahteraan yang adil bagi masyarakat. Terutama terkait pangan pengolahan hasil ternak. Sosis adalah produk dengan daging telah dihaluskan dengan atau tidak ada penambahan bahan pangan lain atau bahan tambahan pangan yang diizinkan serta dimasukkan ke dalam selongsong sosis (BSN 2015). Saat ini produk pangan umumnya diproduksi tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan nutrisi, tetapi mulai lebih kearah pemenuhan aspek kesehatan atau pangan fungsional.

Desa Sumber Mulya adalah sebuah Desa di Kabupaten Lamandau, tepatnya dikecamatan bulik yang mayoritas penduduknya bekerja sebagai peternak dan pekebun sawit. Hampir setengah dari masyarakat yang menggantungkan hidupnya di sektor pertanian khususnya perkebunan kelapa sawit dan peternak kambing. Sedangkan para istrinya sebagai ibu rumah tangga. Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) di Desa Sumber Mulya merupakan salah satu organisasi pemberdayaan perempuan yang berperan untuk mendukung pemerintah desa dan kelurahan dalam meningkatkan kesejahteraan, tujuan utamanya adalah menciptakan keluarga yang berbudaya, maju, mandiri, harmonis serta berperan dalam mengembangkan

potensi untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Sebagian besar mitra ibu PKK ini berperan atau hanya bekerja sebagai ibu rumah tangga, istri peternak, dan buruh (Pemungut buah brondolan sawit). Hampir setengah dari masyarakat yang menggantungkan hidupnya di sektor pertanian khususnya perkebunan kelapa sawit. Sebagaimana menurut Djabar (2018) menyatakan bahwa ibu rumah tangga berperang penting dalam aktivitas mencari nafkah untuk keluarganya. Peranan yang sangat besar ini perlu dikembangkan dengan memberdayakan perempuan sehingga kaum perempuan bisa menjadi motor penggerak yang akan menunjang pendapatan ekonomi keluarga. Pendapatan keluarga dapat diperoleh dari berbagai sumber karena setiap anggota keluarga mempunyai pekerjaan yang berbeda-beda termasuk ibu rumah tangga (Thamrin et al. 2019). Oleh sebab itu melalui pelatihan ini dilakukan tentang pembuatan sosis ayam sehat pada mitra ibu PKK di Desa Sumber Mulya. Bawang dayak merupakan tanaman yang sering di manfaatkan oleh masyarakat kabupaten lamandau sebagai obat dan mewarnai telur untuk kegiatan syukuran bayi. Pendapat Saputra dan Eldha (2007) bahwa bawang Dayak memiliki sifat antioksidan yang kuat karena mengandung berbagai senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid, aldehida, keton, asam karboksilat, glikosida, tannin, fenol, karbohidrat dan protein. Dengan menambahkan bawang

Dayak sebagai sumber antioksidan alami, diharapkan dapat mengurangi oksidasi pada sosis ayam dan meningkatkan minat masyarakat lokal untuk mengkonsumsi sosis ayam dengan kandungan bawang dayak sebagai pangan fungsional. Pangan fungsional adalah jenis makanan yang tidak hanya menyediakan nutrisi yang tidak diproduksi oleh tubuh tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan tambahan. Namun juga memberikan dampak yang baik untuk kesehatan serta dapat dikonsumsi.

Tujuan program pengabdian dalam bentuk pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan cara membuat sosis ayam dengan penambahan bawang dayak skala rumahan yang sehat bagi ibu PKK Desa Sumber Mulya, Kecamatan Bulik, Serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan dalam menunjang pendapatan ekonomi keluarga dan menjadi sarana cemilan sehat untuk anak. Penambahan bawang dayak pada produk sosis diharapkan dapat menghasilkan produk olahan daging fungsional khususnya sosis ayam. maka penulis tertarik untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat mengenai potensi lokal bawang dayak yang ditambahkan kedalam sosis ayam dengan judul “Pelatihan Pembuatan Sosis Ayam dengan tambahan bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia* L Merr) di Desa SumberMulya”

## **MATERI DAN METODE**

Program pengabdian telah dilaksanakan pada tanggal 9 Juni 2024 di Desa Sumber Mulya, Kecamatan Bulik, Kabupaten Lamandau, Kalimantan Tengah.

Program pengabdian ini untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai cara membuat sosis ayam

dengan penambahan bahan alami bawang dayak skala rumahan yang sehat bagi ibu PKK Desa Sumber Mulya, kemudian untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan sebagai langkah penunjang pendapatan ekonomi keluarga serta menjadi makanan sehat untuk keluarga.

Sasaran dari kegiatan ini adalah Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) yang berada di Desa Sumber Mulya, Kecamatan Bulik, Kabupaten Lamandau dengan total peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak sebanyak 20 orang. Adapun diharapkan dari sasaran Kegiatan ini adalah:

- 1) Menjadi peserta aktif selama Kegiatan berlangsung dan mengikuti hingga selesai.
- 2) Peserta akan mengisi lembar soal pre dan post test yang disediakan.
- 3) Peserta dapat mengikuti arahan fasilitator pada saat praktik pembuatan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak.

### **Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat sebagai berikut:

1. Kegiatan Awal (Survei Desa)
  - a) Survei lokasi pengabdian dan melakukan riset tentang potensi sumberdaya alam yang ada di Desa Sumber Mulya.
  - b) Menyusun proposal Kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
  - c) Berkoordinasi dengan pihak Desa Sumber Mulya terkait rencana Kegiatan ini.

- d) Menyiapkan materi yang akan disampaikan dan mekanisme pembuatan produk sosis ayam dengan penambahan bawang dayak.
  - e) Mempersiapkan lembar soal pre-test dan post test yang mencakup pengetahuan peserta tentang pengalaman pengolahan produk hasil ternak.
  - f) Melakukan persiapan materi dan melakukan diskusi bersama.
2. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian
    - a) Pembukaan oleh MC sekaligus perkenalan fasilitator dan peserta Kegiatan.
    - b) Sambutan kepada Desa Sumber mulya sekaligus membuka jalannya pelatihan pembuatan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak.
    - c) Penyampaian mekanisme pelatihan yang akan dikerjakan oleh MC
    - d) Memberikan soal pre-test kepada peserta
    - e) Menggali permasalahan serta potensi yang ada di Desa Sumber Mulya melalui Tanya jawab kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi pengantar oleh fasilitator.
    - f) Melakukan praktek langsung pengolahan hasil ternak sosis ayam dengan penambahan bawang dayak menjadi produk olahan baru dan cemilan sehat.
    - g) Memberikan soal post-test untuk melihat tingkat pemahaman peserta.
    - h) Penutupan
3. Monitoring dan Evaluasi  
Kegiatan Monitoring dan evaluasi (Monev) dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung terhadap peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan sosis ayam dengan tambahan bawang dayak.  
Monev dalam kegiatan ini meliputi empat aspek:
    - 1) **Monev Perencanaan**  
Aspek perencanaan ini akan mencakup evaluasi kondisi mitra, tujuan program, permasalahan dan pemecahan masalah mitra, isi materi dan praktik kegiatan, alat yang digunakan, sasaran kegiatan pengabdian, waktu pelaksanaan pengabdian, serta evaluasi sarana dan prasarana, dan dana yang dibutuhkan.
    - 2) **Monev Pelaksanaan Kegiatan**  
Indikator keberhasilan pada Kegiatan ini adalah:
      - a. Peserta yang menghadiri kegiatan pelatihan pembuatan sosis ayam dengan tambahan bawang dayak mencapai 80%-100%.
      - b. Kemampuan pemateri menyampaikan materi dan praktik.
      - c. Feedback dari peserta pelatihan pembuatan sosis ayam dengan tambahan bawang dayak.
      - d. Praktik pengolahan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Gambaran umum lokasi pengabdian

Program pengabdian diadakan pada sebuah Desa bernama Sumber Mulya yang memiliki Luas wilayah 8,44 km<sup>2</sup>. Desa ini sebagian besar adalah daerah dataran tinggi dan perbukitan dengan ketinggian 700-800 meter di atas permukaan laut. Sebagian besar masyarakatnya adalah petani dan pekebun. Jarak antara Desa sumber mulya ke pusat pemerintahan kabupaten lamandau berjarak sekitar 10 km.

### 2. Pelaksanaan Kegiatan

Sasaran dalam kegiatan ini adalah Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) di Desa Sumber Mulya. Adapun jumlah peserta yang hadir total berjumlah 20 orang yang sebelumnya telah dilakukan koordinasi dengan pihak desa mengenai kriteria dan sasaran Kegiatan ini.. Pada pelaksanaannya semua ibu-ibu Pemberdayaan kesejahteraan keluarga (PKK) dan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan keluarga (TP PKK) hadir dan antusias mengikuti pelatihan pengolahan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak.

Sebelum dilakukan praktek pembuatan produk olahan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak diberikan materi mengenai mekanisme pelatihan dan pentingnya melakukan pengolahan pangan. Kemudian, peserta diberikan soal pre-test untuk mengukur pengetahuan awal mereka sebelum mengikuti pelatihan pembuatan sosis ayam dengan tambahan bawang dayak. Setelah dilakukan penyampaian materi kemudian dilanjutkan praktek pembuatan produk sosis ayam dengan penambahan bawang dayak. Pemberian

soal post-test untuk mengukur pengetahuan sasaran setelah diberikan pelatihan pembuatan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak.

Berdasarkan hasil pelatihan baik dari segi praktik dan materi para peserta memahami pentingnya pengolahan pangan dan belum mengetahui cara pembuatan olahan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak. Saat proses penyampaian materi dengan meningkatkan teknologi pengolahan, infrastruktur, pengolahan, pengemasan produk, pelabelan produk dan mengatur porsi konsumsi sesuai kebutuhan. Umur simpan sosis ayam berkisar antara 15-16 hari. (Salim 2014)

Implementasi Kegiatan terlihat dari partisipasi peserta pelatihan pembuatan sosis ayam dengan tambahan bawang dayak. Partisipasi dalam diskusi dan berbagi pengalaman ditunjukkan oleh para peserta pelatihan yang dibuktikan dengan dokumentasi foto kegiatan pelatihan, (Gambar 1) Hasil produk pelatihan sosis ayam dengan penambahan bawang dayak dapat dilihat pada (Gambar 2).



Gambar 1 Kegiatan Penyampaian Materi



**Gambar 2 Produk sosis ayam dengan penambahan bawang dayak**

Persepsi masyarakat mengenai makanan sehat dan kaya manfaat perlu disosialisasikan secara terus-menerus. Mengingat masih adanya kasus stunting di kabupaten lamandau. Berdasarkan pre-test diketahui bahwa sebanyak 5 peserta (31,25%) menjawab salah pertanyaan mengenai pengolahan pangan hasil ternak sosis ayam dan sebanyak 15 peserta (68,75%) menjawab benar. Namun berdasarkan hasil setelah diberikan penyuluhan sebanyak 80% sasaran dapat menjawab lembar pertanyaan post test dengan benar. Pre test perlu dilakukan pada saat melakukan pelatihan atau pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk mengetahui pemahaman awal masyarakat sebelum dilakukan pelatihan. Hal yang menyebabkan masih terdapat kesalahan peserta saat post test yaitu sebanyak 5 orang adalah dikarenakan minimnya pengetahuan ibu rumah tangga terkait pengolahan hasil peternakan terutama pembuatan sosis ayam. Sosis ayam dengan penambahan bawang dayak dapat menjadi salah satu pangan fungsional yang kaya kandungan antioksidan dan dapat mencegah oksidasi dalam tubuh dengan pangan yang mengandung tinggi antioksidan.

## KESIMPULAN

Pelatihan pembuat produk sosis ayam dengan tambahan bawang dayak meningkatkan pengetahuan kelompok Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) di Desa Sumber Mulya, tepatnya di kecamatan bulik, Kabupaten Lamandau sasaran tentang pentingnya pengolahan pangan dan pelatihan pengolahan daging ayam menjadi sosis ayam dengan penambahan bawang dayak namun belum dapat dipastikan di terapkan lebih lanjut. Sehingga perlu dilakukan pemantauan dalam impelementasinya. Sosis ayam dengan penambahan bawang dayak sangat potensial dikembangkan di Desa Sumber Mulya sebagai usaha dan oleh-oleh khas Desa Sumber Mulya.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Pelaksanaan pogram pengabdian kepada masyarakat ini merupakan bagian dari Hibah Internal Pemerataan Politeknik Lamandau pada tahun 2024, Kami ucapkan terima kasih kepada P3M Politeknik Lamandau dan pemerintah kabupaten lamandau atas dukungan dana yangmemungkinkan terlaksananya kegiatan pengabdian ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada Pemerintah Desa Sumber Mulya dan Tim Penggerak Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (TP PKK) atas izin, bantuan dna keterlibatan dalam pelatihan pembuatan sosis dengan tambahan bawang dayak.

## DAFTAR PUSTAKA

BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI No: 01-3820-2015: Sosis Daging. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.

- Djabar. M. 2018. Partisipasi wanita dalam rehabilitasi hutan mangrove Di Desa Inalatan Kecamatan Bonubogu kabupaten Buol, Gorontalo. *Journal of Forestry Research*. 1 (1). 24-35.
- Koswara S.2009. Teknologi praktis pengolahan daging. Ebook pangan. Jakarta.
- Nurul Hidayat, Rusman, Edi Suryanto, Ajat S. 2022. Pemanfaatan bawang dayak (*Eleutherine palmofilia* L merr) sebagai sumber antioksidan alami pada nugget itik afkir. *J. Agritech*. 42(1) :30-38.
- Rosida DF, Sarofa U, Dewi RC. 2015. Karakteristik fisiko kimia sosis ayam dengan penggunaan konsentrat protein biji lamtoro gung (*Leucaena leucocephala*) sebagai emulsifier. *J. Rekapangan* 9(1):19-27.
- Roman Y, Fatimah F, Nurrohmi S. 2020. Pengaruh penambahan ekstrak bawang dayak (*Eleutherine Americana mer*) pada senyawa flavonoid dan aktivitas antioksidan nugget ikan lele. *Darussalam Nutrition Journal*. 4(1). 1-6.
- Saputra, H.S. dan Eldha E. 2007. Analisa kandungan kimia dan pemanfaatan bawai tiwai (*Eleutherine Americana Merr*) untuk bahan baku industry. *Jurnal riset dan teknologi Industri*. 1(1).25-33. <http://dx/doi.org/10.26578/jrti.v1.1338>.
- Salim R. 2014. Aplikasi model Arrhenius untuk pendugaan masa simpan sosis ayam pada penyimpanan dengan suhu yang berbeda berdasarkan nilai tyb dan pH. Thesis. Universitas Pasundan Bandung.
- Thamrin, M. Novita, Hasanah, U. 2019. Kontribusi pendapatan pengupas bawang merah terhadap pendapatan keluarga. *JASc (Journal of Agribusiness Sciences)*. 2 (1). 26-31.
- Yulianti T. 2003. Memelajari pengaruh karakteristik isolate soy protein terhadap mutu sosis. Fakultas teknologi pertanian. Institut Pertanian Bogor..