

Program PPM	KOMPETITIF
Sumber Dana	DIPA Universitas Andalas
Besar Anggaran	Rp 4.500.000
Tim Pelaksana	Ade Rakhmadi, Sri Melia, Indri Juliyarsi dan Deni Novia
Fakultas	Peternakan
Lokasi	Kota Padang, Sumatera Barat

## **PENYULUHAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAN DIVERSIFIKASI PRODUK UNGGAS UNTUK MENINGKATKAN GIZI ANAK USIA SEKOLAH DAN EKONOMI MASYARAKAT DI JORONG PADANG JAPANG, KAB. 50 KOTA**

### **ABSTRAK**

Jorong Padang Japang terletak lebih kurang 20 Km dari Kota Payakumbuh. Rata-rata setiap keluarga memiliki anak dengan usia sekolah yang mengikuti Pendidikan Taman Kanak-Kanak, Sekolah Dasar dan Madrasah. Umumnya penduduk bermata pencarian sebagai petani dan peternak. Ternak yang dikelola adalah ternak unggas. Masing-masing Kepala Keluarga rata-rata mempunyai 10-20 ekor itik dan ayam. Selain mengkosumsinya, biasanya mereka hanya menjual telur itik dan ayam dalam bentuk segar. Padahal, telur dan daging unggas tersebut dapat diolah lebih lanjut melalui proses teknologi pengolahan yang sederhana menjadi makanan dengan cita rasa yang lebih tinggi dan dapat dijual untuk menambah pendapatan keluarga. Tujuan Kegiatan adalah memberikan pengetahuan kepada masyarakat peternak unggas (ayam dan itik) bagaimana penerapan teknologi proses pengolahan telur dan daging unggas sehingga meningkatkan kualitas gizi dan cita rasanya. Permasalahan yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan masyarakat tentang informasi kandungan gizi dalam produk telur dan unggas serta cara pengolahan produk unggas dan telur yang beranekaragam. Penyuluhan ini mendapat tanggapan dan antusias dari masyarakat kanagarian Padang Japang. Sebelumnya mereka tidak paham akan nilai gizi yang dikandung dari daging ayam, daging itik, telur ayam dan telur itik. Mereka hanya berternak dengan tujuan untuk menambah pendapatan keluarga, tanpa mengetahui manfaat lebih lanjut jika produk yang sudah diolah menjadi nugget, telur asin, acar, dan bakso dapat dikosumsi oleh anak-anak mereka sehingga dapat meningkatkan nilai gizi yang berguna bagi pertumbuhan dan perkembangan anak di usia sekolah.

Kata Kunci : Produk Unggas, Telur dan gizi

### **PENDAHULUAN**

#### **Analisis Situasi**

Produk Unggas diantaranya telur, daging ayam dan itik merupakan hasil ternak yang mempunyai andil besar dalam mengatasi masalah gizi yang terjadi di masyarakat. Hal ini dimungkinkan karena produk unggas sarat akan zat gizi yang diperlukan untuk kehidupan yang sehat. Zat-zat gizi yang ada pada produk unggas sangat mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh. Itulah sebabnya dianjurkan untuk dikonsumsi oleh anak-anak yang sedang tumbuh kembang yaitu anak-anak pra-sekolah.

Produk unggas yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat, umumnya dalam bentuk langsung tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut. Pengolahan dan diversifikasi produk unggas tersebut dapat lebih menarik keinginan masyarakat khususnya anak usia sekolah dalam masa pertumbuhan untuk mengkosumsinya, yang pada umumnya mengalami kesulitan dalam mengkosumsi makanan yang mengandung protein tinggi tersebut karena rasa amis pada telur yang tidak disukai, dan daging ayam yang di kosumsi hanya dalam bentuk ayam goreng saja.

Jorong Padang Japang terletak lebih kurang 20 Km dari Kota Payakumbuh. Rata-rata setiap keluarga memiliki anak dengan usia sekolah yang mengikuti Pendidikan Taman Kanak-Kanak, Sekolah Dasar dan Madrasah. Umumnya penduduk bermata pencarian sebagai petani dan peternak. Ternak yang umum dikelola adalah ternak unggas. Masing-masing Kepala Keluarga rata-rata mempunyai 10-20 ekor itik dan ayam.

Selain mengkosumsinya, biasanya mereka hanya menjual telur itik dan ayam dalam bentuk segar. Padahal, telur dan daging unggas tersebut dapat diolah lebih lanjut melalui proses teknologi pengolahan yang sederhana menjadi makanan dengan cita rasa yang lebih tinggi dan dapat dijual untuk menambah pendapatan keluarga.

Untuk meningkatkan minat konsumsi anak-anak usia sekolah dalam mengkonsumsi produk unggas yang merupakan salah satu sumber makanan berprotein tinggi yang berguna untuk tumbuh kembangnya dan meningkatkan pendapatan keluarga maka kami bermaksud mengadakan pengabdian masyarakat dengan judul : Penyuluhan Teknologi Pengolahan dan Diversifikasi Produk Unggas Untuk Meningkatkan Gizi Anak Usia Sekolah dan Ekonomi Masyarakat di Jorong Padang Japang, Kab.50 Kota.

### **Perumusan Masalah**

- a. Permasalahan gizi sering tidak mendapat perhatian dari masyarakat, padahal bisa dengan mudah didapatkan dari mengkonsumsi produk unggas, yang tinggi kandungan proteinnya.
- b. Bau khas amis telur yang tidak disukai anak-anak dapat dihilangkan dengan cara pengasinan dan dibuat menjadi telur asin aneka rasa dan telur acar.
- c. Diversifikasi daging ayam menjadi nugget dan bakso ayam dapat lebih meningkatkan gizi dan minat anak usia sekolah untuk mengkosumsinya.
- d. Produk unggas yang diolah lebih lanjut menjadi telur asin aneka rasa, telur acar nugget, dan bakso ayam dapat menjadi salah satu alternative bagi ibu rumah tangga untuk menambah pendapatan keluarga.

### **Tujuan Kegiatan**

- a. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat peternak unggas (ayam dan itik) bagaimana penerapan teknologi proses pengolahan telur dan daging unggas sehingga meningkatkan kualitas gizi dan cita rasanya.
- b. Memberikan penyuluhan kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi produk unggas bagi anak-anak usia sekolah sebagai salah satu sumber makanan yang berprotein tinggi.

### **Manfaat Kegiatan**

- a. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi produk unggas dan kandungan gizi yang dikandungnya untuk anak-anak usia sekolah.
- b. Menambah pengetahuan kepada masyarakat peternak untuk mengenal proses pengolahan produk unggas (telur asin aneka rasa, telur acar, nugget dan bakso ayam), sehingga dapat dipasarkan untuk menambah pendapatan keluarga.
- c. Menyediakan lapangan kerja bagi tenaga kerja keluarga sehingga menambah pendapatan dan mengurangi pengangguran di daerah tersebut.
- d. Alih teknologi oleh Perguruan Tinggi kepada masyarakat sebagai wujud Tri Darma Perguruan tinggi.

## **METODE PENGABDIAN**

### **Kerangka Pemecahan Masalah**

1. Memberikan penyuluhan
2. Melakukan demonstrasi

### **Realisasi Pemecahan Masalah**

1. Sebelum penyuluhan dibagikan brosur tentang kandungan gizi telur dan produk unggas
2. Telah dilakukan demonstrasi atau peragaan tentang cara proses pengolahan produk unggas dan telur sehingga masyarakat mendapatkan pengetahuan baru dan dapat mengolahnya di rumah serta meningkatkan minat anak-anak untuk mengkosumsinya.

### **Khalayak Sasaran**

Sasaran utama kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat peternak unggas di Jorong Padang Japang, Kab.50 Kota. Khalayak sasaran selanjutnya adalah masyarakat daerah tersebut yang berminat dalam pengolahan produk unggas, selain itu ibu-ibu anggota PKK yang memiliki anak-anak usia sekolah dan pemuda-pemudi, yang nantinya berguna untuk peluang berwirausaha.

## **Metode Kegiatan**

- a. Penyuluhan
- b. Pelatihan dan Percontohan
- c. Penerapan Teknologi bagi Peserta
- d. Diskusi dan Evaluasi

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Potensi Peternakan itik dan ayam**

Berternak ayam dan itik dalam skala rumah tangga sudah umum di masyarakat kanagarian Padang Japang, Kabupaten 50 Kota. Rata-rata jumlah ternak yang dimiliki bisa mencapai 10 – 20 ekor per kepala rumah tangga. Ternak ayam dan itik yang dipelihara menghasilkan telur yang langsung di jual untuk menambah pendapatan keluarga. Rata-rata harga telur itik Rp. 1300 sedangkan telur ayam Rp.800 – Rp.900.

Tentu hal ini dapat ditingkatkan dengan mendiversifikasikan dari bahan baku telur menjadi produk dengan cita rasa yang lebih tinggi dan dapat meningkatkan nilai jualnya. Oleh karena itu, penyuluhan ini dapat membantu meningkatkan Gizi Anak Usia Sekolah dan Ekonomi Masyarakat Di Kanagarian Padang Japang, Kab. 50 Kota

Produk unggas yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat, umumnya dalam bentuk langsung tanpa melalui proses pengolahan lebih lanjut. Seperti telur ayam, telur itik yang hanya di rebus dan ayam goreng, sehingga menimbulkan kebosanan bagi anak-anak. Oleh karena itu diperlukan teknologi dan penganekaragaman (diversifikasi) pengolahan produk unggas menjadi makanan yang memiliki nilai gizi yang lebih tinggi, sehat dan enak. Diantaranya adalah Pengolahan telur menjadi telur asin aneka rasa, acar telur, nugget ayam dan bakso ayam.

Pengolahan dan diversifikasi produk unggas tersebut dapat lebih menarik keinginan masyarakat khususnya anak usia sekolah dalam masa pertumbuhan untuk mengkonsumsinya, yang pada umumnya mengalami kesulitan dalam mengonsumsi makanan yang mengandung protein tinggi tersebut karena rasa amis pada telur yang tidak disukai, dan daging ayam yang di konsumsi hanya dalam bentuk ayam goreng saja.

Penyuluhan ini mendapat tanggapan dan antusias dari masyarakat kanagarian Padang Japang. Sebelumnya mereka tidak paham akan nilai gizi yang dikandung dari daging ayam, daging itik, telur ayam dan telur itik. Mereka hanya berternak dengan tujuan untuk menambah pendapatan keluarga, tanpa mengetahui manfaat lebih lanjut jika produk yang sudah diolah menjadi nugget, telur asin, acar, dan bakso dapat dikonsumsi oleh anak-anak mereka sehingga dapat meningkatkan nilai gizi yang berguna bagi pertumbuhan dan perkembangan anak di usia sekolah.

Para ibu rumah tangga yang biasanya mengelola ternak di rumah sangat tertarik dengan jenis produk yang diperkenalkan. Karena sebelumnya mereka hanya mendengar dan membeli dari produk yang ada di pasar, tetapi terkendala dengan harga jual yang tinggi dipasaran. Sehingga dengan adanya penyuluhan ini, mereka pun mampu mengolah di rumah sendiri dengan tersedianya bahan baku dari telur dan unggas menjadi produk dengan cita rasa yang lebih enak, bergizi, sehat dan disukai anak-anak.

## **KESIMPULAN**

Penyuluhan ini mendapat tanggapan dan antusias dari masyarakat kanagarian Padang Japang Kabupaten 50 Kota. Sebelumnya mereka tidak paham akan nilai gizi yang dikandung dari daging ayam, daging itik, telur ayam dan telur itik. Mereka hanya berternak dengan tujuan untuk menambah pendapatan keluarga, tanpa mengetahui manfaat lebih lanjut jika produk yang sudah diolah menjadi nugget, telur asin, acar, dan bakso dapat dikonsumsi oleh anak-anak mereka sehingga dapat meningkatkan nilai gizi yang berguna bagi pertumbuhan dan perkembangan anak di usia sekolah.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Abbas, H. Dan Elsa Martinelly. 1991. Penuntun Praktikum Ilmu Ternak Unggas Khusus. Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Astawan, M. 2006. Telur Asin, aman dan Penuh Gizi. Departemen Kesehatan Indonesia.

- Azis, I. 1999. Pengaruh Penundaan Waktu Olah dan Penambahan Air Sisa Penirisan terhadap Mutu dan Rendemen Gambir. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Aisman, M. Djalal, N. Nazir dan Yonariza. 2003. Pengembangan Agribisnis Gambir. Universitas Andalas.
- Balai Informasi Pertanian Sumatera Barat. 1996. Pemupukan dan Pengolahan Gambir. BIP Sumbar.
- Pisula. 1984. Meat Processing. Food Agricultural Organization Press. Rome
- Suherdi dan Thamsin. 1996. Panen dan Pengolahan Gambir di Sumatera Barat serta Usaha Perbaikannya. Makalah pada Seminar Nasional Kontribusi Teknik Pertanian untuk Memacu Pembangunan dalam Era Globalisasi, Padang 22 – 23 Juli 1996.
- Syarief, R dan H. Halid. 1990. Buku dan Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, FG dan S. Koswara. 2002 Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Wibowo, 2000. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penerbit PT Penebar Swadaya. Jakarta