

Pemantapan Keterampilan Mahasiswa Peternakan Pada Pengolahan Naget Ayam dengan Penambahan Labu Kuning

Harapin Hafid ^{1*}, Asma Bio Kimestri ², Siti Hadrayanti Ananda ³, Andi Murlina Tasse ¹

¹Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo, Jl. HEA Mokodompit Kendari, Indonesia

²STIKES Karya Kesehatan, Jl. Jend. Ahmad Yani No. G 89 Anduonohu Kendari, Indonesia

* Korespondensi penulis, e-mail: harapin.hafid@uho.ac.id

Abstrak: Kegiatan pemantapan keterampilan kelompok mahasiswa akhir ini bertujuan memberikan pemahaman yang komprehensif bagi kelompok mahasiswa Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo, Kendari tentang tatalaksana pangan sehat dan produk-produk hasil ternak. Kegiatan Bimbingan ipteks ini diharapkan memberikan pengetahuan dan keterampilan terkait daging segar dan pengolahannya untuk mendapatkan diversifikasi pangan, peningkatan nilai gizi, daya simpan yang lebih lama dan nilai tambah secara ekonomi. Metode yang digunakan pada kegiatan Bimbingan ipteks ini berupa penyuluhan dan demonstrasi langsung bersama para sasaran kegiatan terkait pengetahuan daging segar, berpengawet dan busuk serta bimbingan teknis keterampilan pengolahan naget. Materi penyuluhan terkait pentingnya mengkonsumsi daging segar, pentingnya memilih daging yang tidak terkontaminasi dengan bahan pengawet, bimbingan terkait produk-produk olahan hasil ternak berupa pengolahan naget dengan penambahan labu kuning yang bermanfaat bagi kesehatan manusia dan bisa menjadi sumber pendapatan keluarga. Bimbingan teknis yang telah dilaksanakan pada kegiatan Bimbingan ipteks ini memberikan dampak positif terhadap kelompok mahasiswa terutama semangat untuk berkreasi dengan bahan dasar daging serta motivasi peserta untuk menjadikan lapangan usaha.

Kata kunci: Pemantapan keterampilan, naget ayam, labu kuning, mahasiswa peternakan

Strengthening the Skills of Animal Husbandry Students in Processing Chicken Noodles with the Addition of Yellow Pumpkin

Abstract: This final student group skill strengthening activity aims to provide a comprehensive understanding for the student group at Halu Oleo University, Kendari on the management of healthy food and livestock products. This science and technology guidance activity is expected to provide knowledge and skills related to fresh meat and its processing to obtain food diversification, increase in nutritional value, longer shelf life and added economic value. The method used in this science and technology guidance activity is in the form of counseling and direct demonstrations with the activity targets related to knowledge of fresh, preserved and spoiled meat as well as technical guidance on naget processing skills. Counseling materials related to the importance of consuming fresh meat, the importance of choosing meat that is not contaminated with preservatives, guidance regarding processed livestock products in the form of processing nagets with the addition of pumpkin which is beneficial for human health and can be a source of family income. The technical guidance that has been carried out during this science and technology guidance activity has had a positive impact on livestock groups, especially the enthusiasm to be creative with meat-based ingredients and the motivation of the participants to become a business field.

Keywords: Strengthening skills, chicken nagets, pumpkin, animal husbandry students

PENDAHULUAN

Perguruan Tinggi (PT) merupakan suatu lembaga ilmiah yang bertanggung jawab terhadap peningkatan kualitas sumberdaya manusia di Indonesia. Melalui proses pembelajaran berupa kegiatan perkuliahan dan praktikum, diupayakan untuk melakukan proses transfer knowledge berupa materi-materi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) sebagai dasar konsep dan pengembangannya dalam mengisi pembangunan bangsa.

Universitas Halu Oleo, sebagai salah satu Perguruan Tinggi Negeri terkemuka di Indonesia Timur merupakan salah satu contoh pusat pengembangan IPTEK melalui kegiatan tridarma berupa pendidikan dan pengajaran, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Meskipun demikian, salah satu kendala umum yang sering dijumpai adalah terbatasnya sarana dan prasarana dalam mewujudkannya. Seperti halnya

dalam pelaksanaan darma pendidikan dan pengajaran, khususnya kegiatan praktikum kerap sekali terkendala pada sarana dan prasarana yang tidak memadai sehingga, tingkat penguasaan peserta didik (mahasiswa) menjadi tidak optimal.

Kegiatan pelatihan pembuatan naget ayam yang ditambahkan labu kuning kepada mahasiswa semester akhir merupakan salah satu upaya untuk memantapkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa jurusan peternakan. Terlebih mengingat produk naget ayam merupakan salah satu jenis kuliner yang sangat digemari oleh masyarakat baik tua maupun muda (Hafid et al, 2017a,b; Patriani et al, 2020).

Menurut Hafid, (2017) naget ayam merupakan produk hasil peternakan yang dibuat dari campuran daging ayam yang dilumat, dicampur dengan tepung tapioca dan bumbu-bumbu yang kemudian dikukus, diiris bentuk persegi atau memanjang dan ditaburi tepung roti atau tepung panir dan digoreng dalam penyajiannya. Berbagai modifikasi telah dilakukan untuk menghemat bahan daging maupun tepung, seperti telah dilakukan Hafid et al. (2019a,b) yang berhasil membuat nugget menggunakan kombinasi usus ayam dan tepung sukun. Bahkan telah dilakukan percobaan skala praktikum penambahan labu kuning dalam pembuatan naget ayam dan hasilnya sangat baik dan sangat disukai para panelis pencicip.

Program bimbingan ipteks ini diharapkan dapat mentransfer teknologi pengolahan daging berupa pembuatan naget dengan penambahan labu kuning kepada Mahasiswa semester akhir Fakultas Peternakan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mereka secara mandiri untuk menumbuhkembangkan kreativitas dan jiwa entrepreneur mereka kelak jika sudah menyelesaikan studinya.

METODE

Kegiatan dilaksanakan pada minggu pertama bulan Mei 2022. Pelaksanaan kegiatan meliputi bimbingan dan penyuluhan sebagai media transfer informasi pengetahuan dan teknologi pemanfaatan restrukturisasi daging berkualitas rendah kepada peserta kegiatan pemantapan kegiatan mahasiswa semester tujuh serta pengenalan pembuatan produk Naget dengan penambahan labu kuning.

Penyuluhan dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Peternakan Universitas Halu Oleo untuk mendengarkan pemaparan dari pemateri. Pada kegiatan ini terjadi interaksi tanya jawab seputar pengenalan daging dan hasil olahannya khususnya naget ayam.

Demonstrasi pembuatan naget dengan penambahan labu kuning diawali dengan penyiapan bahan baku yaitu daging ayam yang telah dihaluskan dan tepung kanji sebagai bahan pengisi. Bahan lain berupa bumbu-bumbu dan es batu merupakan pelengkap dalam praktek pembuatan naget. Dilakukan tes panel untuk mengetahui citarasa produk yang dibuat.

Cara Kerja Pembuatan Naget: Daging ayam tanpa tulang ditimbang 200 gram, dipotong kecil-kecil kemudian digiling sampai halus, lalu ditambahkan labu kuning yang telah dikukus dan dihaluskan dengan persentase 15%, ditambahkan 4 g bawang putih, 2,4 g bawang merah, 1 g lada, 1,6 g garam, 2 g penyedap rasa, 14 g tepung terigu, 14 g tepung terigu di aduk hingga kompak. Adonan ditempatkan pada sebuah loyang yang dilapisi plastik dan dikukus pada air mendidih selama 20 menit. Setelah dingin, diiris menjadi bentuk yang sesuai selera, kemudian dimasukkan pada kuning telur yang telah diaduk dan selanjutnya pada remahan roti. Penggorengan dilakukan pada suhu 120-140°C selama 2 menit atau sampai berwarna coklat keemasan (Hafid dan Patriani, 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan pelaksanaan bimbingan teknis adalah dengan berkoordinasi dengan Ketua jurusan tentang lokasi pelaksanaan dan menyampaikan mahasiswa yang berminat untuk dibimbing secara khusus untuk belajar membuat nugget ayam yang dikombinasi dengan labu kuning.

Pelaksanaan sosialisasi dilakukan Penyuluhan dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Peternakan Universitas Halu Oleo dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan, menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan sabun sebelum masuk di dalam ruangan, dan tetap memakai masker. Waktu pelaksanaan sosialisasi adalah pada tanggal 4 Februari 2023, dengan metode sosialisasi adalah pemberian materi, praktek naget ayam dengan penambahan labu kuning secara langsung, dan dilanjutkan sesi tanya jawab.

Materi penyuluhan difokuskan pada pangan fungsional bagi kesehatan tubuh, diversifikasi bahan baku lokal untuk menekan harga bahan tanpa mengorbankan kualitas dan berbagai variasi komposisi bahan yang muran dan bisa diterapkan dalam pembuatan produk naget ayam. Demikian pula disampaikan prospek usaha pembuatan naget lagu kuning apabila dikembangkan secara industri rumah tangga dan dijual online. Penyampaian materi dan sekaligus demonstrasi produk naget ayam dapat dilihat gambar 1 berikut.



Gambar 1. Penyampaian materi dan sekaligus demonstrasi produk nugget ayam

Bahan utama pembuatan daging ayam tanpa tulang ditimbang 200 gram, dipotong kecil-kecil kemudian digiling sampai halus, lalu ditambahkan labu kuning yang telah dikukus dan dihaluskan dengan persentase 15%, ditambahkan 4 g bawang putih, 2,4 g bawang merah, 1 g lada, 1,6 g garam, 2 g penyedap rasa, 14 g tepung tapioka, 14 g tepung terigu di aduk hingga kompak. Adonan ditempatkan pada sebuah loyang yang dilapisi plastik dan dikukus pada air mendidih selama 20 menit. Setelah dingin, diiris menjadi bentuk yang sesuai selera, kemudian dimasukkan pada kuning telur yang telah diaduk dan selanjutnya pada remahan roti. Penggorengan dilakukan pada suhu 120-140⁰C selama 2 menit atau sampai berwarna coklat keemasan (Hafid dan Patriani, 2021).

Adapun peralatan yang digunakan berupa Timbangan, Baskom, Kompor gas, Panci, Sendok, *Grinder*, *Chopper*, Pisau, Talenan, Plastik, piring.

Tabel 1. Komposisi bahan nugget ayam yang ditambahkan labu kuning

No	Bahan	Jumlah bahan
1.	Daging ayam tanpa tulang	1000 g
2.	Labu kuning	150 g
3.	Bawang putih	4 kg
4.	Bawang merah	2,4 g
5.	Garam	1,6 g
6.	Lada	1 g
7.	Masako (penyedap rasa)	2 g
8.	Tepung tapioka	14 g
9.	Tepung terigu	14 g
10.	Tepung instan (tepung roti)	30 g
11.	Telur	3 biji
12.	Minyak goreng	1000 cc

Sumber: Hafid (2017); Hafid et al. (2017, 2018, 2019^{a,b})



Gambar 2. Bahan-bahan pembuatan nugget ayam



Gambar 3. Adonan nugget yang siap dikukus

Pada kegiatan ini dilakukan pendampingan dengan terlibat langsung ke kelompok mahasiswa yang sedang praktik membuat naget ayam berbahan baku labu kuning yang dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Pada kegiatan pendampingan yang merupakan tindak lanjut dari kegiatan penyuluhan, tim menjelaskan secara langsung tentang bahan yang digunakan, fungsi bahan yang digunakan, proses pembuatan dan praktik pembuatan naget ayam berbahan baku labu kuning, dan cara pengemasan produk untuk menjaga kualitas dan kebersihan dari produk yang dipasarkan.



(a) (b) (c)
Gambar 4. (a) Naget sudah tercetak; (b) Penggorengan naget; (c) Nuget siap saji

Pada tahap terakhir tim bimbingan teknis pengabdian masyarakat dari Fakultas Peternakan bersama ketua jurusan melakukan evaluasi tentang proses jalannya sosialisasi dan akan dijadikan bahan pertimbangan pada kegiatan-kegiatan berikutnya di Jurusan Peternakan.

PEMBAHASAN

Memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan kepada calon sarjana khususnya di Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan menjadi suatu upaya yang harus terus menerus digalakkan. Kegiatan bimbingan pembuatan naget ayam dengan bahan baku labu kuning kepada mahasiswa semester akhir (semester tujuh) di Jurusan Peternakan diharapkan dapat memberi penguatan keterampilan dan motivasi wirausaha setelah menyelesaikan studi melalui usaha-usaha produktif sejenis usaha skala rumah tangga maupun usaha kecil menengah (UKM). Terlebih di era pasca pandemi Covid 19 ini, sistem pemasaran produk sudah beralih kepada sistem online sehingga lebih praktis, instan dan cepat dengan mensyaratkan higienitas dan kualitas.

Selama kegiatan bimbingan pembuatan naget, para peserta sangat antusias mengikuti penjelasan materi dan demo yang dilaksanakan. Hal ini disebabkan naget ayam termasuk produk peternakan yang cukup praktis dan mudah dibuat (Hafid & Patriani, 2022). Diskusi tentang bahan baku dan eksplorasi bahan baku lokal khas Sulawesi Tenggara menjadi topik yang hangat. Demikian pula peluang mendesain bentuk naget dan kemasan juga banyak ditanyakan oleh peserta. Tak kalah menarik adalah diskusi tentang sistem pemasaran online yang dikoneksikan dengan ojek online seperti Graf Food, Gojek, Maxim dan lainnya.

Diakhir sesi, semua peserta menyatakan keinginan untuk mencoba membuat naget berbahan baku labu kuning untuk memahirkannya, serta ingin membuat usaha kecil online melalui produksi naget ayam dan produk hasil ternak lainnya dengan berbagai macam variasi bahan baku lokal dan konvensional.

KESIMPULAN DAN SARAN

Bimbingan pemantapan keterampilan pembuatan naget ayam berbahan baku labu kuning memberikan pengetahuan dan keterampilan pengolahan bahan pangan hasil peternakan yang bergizi, menyehatkan dan murah kepada kelompok mahasiswa semester akhir di jurusan peternakan. Para peserta sangat aktif bertanya untuk mendapatkan pengetahuan lebih banyak termasuk peluang bisnis jika diproduksi dengan tujuan dipasarkan online maupun offline. Para peserta juga berharap lebih sering diberikan kegiatan sosialisasi terkait produk pangan hasil peternakan lainnya dengan tujuan untuk diterapkan dalam rumah tangga dan menjadi pencaharian sampingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, E.L. (2004). Sifat Fisik Kimia dan Palatabilitas Naget Daging Kelinci Dengan Penambahan Berbagai Jenis Bahan Pengisi. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Departemen Produksi Ternak Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Hafid, H. (2017). Pengantar Pengolahan Daging: Teori dan Praktik. Cetakan Pertama Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Hafid, H., Nuraini, D.Agustina, Fitriainingsih, dan Inderawati. (2017a). Karakteristik organoleptic naget yang disubstitusi usus ayam. Prosiding Seminar Nasional Industri Peternakan I. Hal 72-77.
- Hafid, H., Nuraini, D.Agustina, Fitriainingsih, and Inderawati. (2017b). Effect of chicken intestine substitution to chemical quality of naget International Journal of Animal Production. 19(3): 207-213.
- Hafid,H., Nuraini, D.Agustina, Fitriainingsih, Inderawati, SH. Ananda and F Nurhidayati. (2019a). Characteristics of chicken nagets with breadfruit Substitution.IOP Conf. Series: Journal of Physics: Conf. Series 1360 (2019) 012020.
- Hafid, H., Nuraini, D.Agustina, Fitriainingsih, Inderawati, S H Ananda, D U Anggraini and F Nurhidayati. (2019b). Chicken naget nutrition composition with an additional variation of breadfruit flour. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 382 (2019) 012004.
- Hafid, H., RDS. Toba, A. Pratiwi, SH. Ananda. (2022). Bimbingan pengolahan abon itik dengan penambahan buah nangka bagi kelompok PKK di Kelurahan Kambu Kota Kendari. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JAPIMAS). 1(2) : 37 - 40.
- Hafid, H, dan P. Patriani. (2022). Teknologi Pasca Panen Peternakan. Cetakan Pertama. Penerbit Widina Bhakti Persada, Bandung.
- Patriani P., H. Hafid, RE. Mirwandono dan TH. Wahyuni. (2020). Teknologi Pengolahan Daging. Penerbit. CV. Anugrah Pangeran Jaya Press, Medan.
- Rossuartini. (2005). Proses Pengolahan Daging Kelinci Menjadi Naget. Proseding temu teknis nasional tenaga fungsional pertanian. Hal 151-155.
- Soeparno. (2007). Pengelolaan hasil Ternak. Penerbit Universitas Terbuka. Jakarta.
- Winarno, F.G. (1992). Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.