

Bimbingan Pengolahan Abon Itik dengan Penambahan Buah Nangka Bagi Kelompok PKK di Kelurahan Kambu Kota Kendari

Harapin Hafid^{1*}, Rachmita Dewi Sibaidi Toba¹, Arby'in Pratiwi¹, Siti Hadrayanti Ananda²

¹ Universitas Halu Oleo Kendari, Indonesia

² STIKES Karya Kesehatan Kendari, Indonesia

*Corresponding author: e-mail: harapin.hafid@uho.ac.id

Abstrak- Berbagai upaya dilakukan untuk melakukan penghematan bahan dalam usaha kuliner, termasuk kuliner hasil peternakan. Tujuan dari kegiatan ini adalah melakukan diversifikasi hasil olahan peternakan berupa abon yang terbuat dari bahan dasar daging itik afkir dan buah nangka muda kepada kelompok PKK Kelurahan Kambu Kota Kendari. Metode pelaksanaan sosialisasi yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah kegiatan penyuluhan dan bimbingan kepada masyarakat. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan masyarakat lebih memahami tentang cara pengolahan abon daging itik dan buah nangka muda serta terbentuknya produk baru yang lebih murah dan berkualitas.

Kata kunci: Sosialisasi, abon itik, buah nangka, kelompok PKK, Kelurahan Kambu

Guidance on Processing Shredded Duck with the Addition of Jackfruit for PKK Groups in Kambu Village, Kendari City

Abstract- Various efforts have been made to save ingredients in the culinary business, including the culinary products of livestock. This activity aims to diversify livestock processed products in the form of shredded meat made from rejected duck meat and young jackfruit to the PKK group in Kambu Village, Kendari City. The method of implementing the socialization used in this Community Service (PKM) activity were counselling and guidance to the community. With this activity, it is hoped that the public will understand more about how to process shredded duck meat and young jackfruit as well as the formation of new and cheaper product that have higher quality.

Keywords: Socialization, shredded ducks, jackfruit, PKK group, Kambu Village

PENDAHULUAN

Diversifikasi bahan pangan sangat dituntut untuk memperkaya nilai gizi, memanfaatkan bahan local dan menekan harga serta membantu penyediaan bahan pangan yang mendukung kesehatan. Untuk mencegah timbulnya kesalahpahaman terhadap konsumsi produk peternakan, yang terkadang masyarakat menganggap sebagai sumber penyakit akibat kolesterol, asam urat dsb, maka, salah satu upaya yang dilaksanakan berupa sosialisasi bimbingan pengolahan abon itik yang ditambahkan buah nangka muda.

Daging itik merupakan salah satu sumber protein hewani asal unggas yang dapat dijadikan sebagai sumber alternatif untuk memenuhi gizi masyarakat. Daging itik mengandung protein 19,8% dan lemak 1,8% (Damayanti, 2006), tetapi belum banyak digemari oleh masyarakat karena daging itik memiliki bau anyir dan alot (Randa *et al.* 2002). Oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan lanjutan menjadi suatu produk pangan berupa abon yang dapat menambah cita

rasa dan memperpanjang daya simpan sehingga tidak mudah rusak (Hafid, 2017; Hafid & Patriani, 2021).

Abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, ringan, renyah, dan gurih.

Abon merupakan salah satu produk makanan yang sangat terkenal sebagai makan yang praktis dan tahan lama. Dalam SNI 01-3707-1995 disebut suatu jenis makanan kering bentuk khas dari daging yang disuir, dibumbui, digoreng, dan dipress. Abon biasaya terbuat dari produk hewani seperti sapi dan ayam. Pembuatan abon sendiri menggunakan banyak tambahan rempah-rempah khas indonesia seperti serai, lengkuas, daun salam, gula merah, dan lain-lain. Ciri khas dari produk abon yaitu produknya kering dengan kandungan air sedikit dan teksturnya yang agak kasar karena terbentuk dari serat-serat dari daging. Abon sangat digemari berbagai kalangan dari anak-anak sampai dewasa karena memiki rasa yang gurih yang sering

dijadikan sebagai lauk pauk yang mudah disajikan. Produk adalah produk olahan daging yang diolah dengan rempah-rempah untuk mengikat aroma, citarasa, antimikroba, dan antioksidan (Rahayu, 2002; Rasman et al, 2018). Rempah-rempah dalam pembuatan abon antara lain lengkuas dan temulawak merupakan rempah alami memiliki potensi alami yang sebagai zat gizi, obat tradisional, antioksidan, memperbaiki atribut mutu dari aroma, dan citarasa pangan (Stankevicius *et al.*, 2010).

METODE

Berdasarkan latar belakang, tujuan kegiatan ini adalah meningkatkan kemandirian masyarakat dengan memanfaatkan potensi, keahlian, dan kemauan dari masyarakat, memberikan informasi tentang keberagaman produk pangan hasil ternak salah satunya abon buah Nangka muda untuk mendukung dan menguatkan kelompok PKK Kelurahan Kambu Kota Kendari.

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Terintegrasi KKN Tematik adalah sebagai berikut:

- a. **Sosialisasi program.** Tujuan sosialisasi program adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan yang dibutuhkan oleh masyarakat khususnya kelompok PKK mengenai solusi yang ditawarkan.
- b. **Pelatihan/penyuluhan.** Tujuan dilaksanakan program pelatihan dan penyuluhan adalah untuk memberikan pencerahan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang berbagai persoalan teknis yang dihadapi peternak dengan solusi yang ditawarkan.
- c. **Pendampingan.** Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan, maka program selanjutnya adalah pendampingan teknis tentang cara pembuatan abon itik buah nangka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Tahap Pelaksanaan

Persiapan pelaksanaan sosialisasi adalah dengan berkoordinasi dengan Lurah Kambu tentang lokasi pelaksanaan sosialisasi dan kemudian persiapan acara seperti : persiapan soundsystem, persiapan alat cuci tangan, konsumsi, dan pemasangan poster kegiatan.



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Abon Itik Buah Nangka di Kelurahan Kambu

Pelaksanaan sosialisasi dilakukan di aula Kelurahan Kambu Kota Kendari 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 23 Juli 2022, dengan metode sosialisasi adalah pemberian materi, praktek pembuatan abon itik buah nangka secara langsung, dan dilanjutkan sesi tanya jawab.

Materi sosialisasi terfokus pada pangan fungsional, manfaat abon itik buah nangka bagi

kehatan tubuh, pentingnya menjaga kesehatan tubuh dengan mengkonsumsi pangan sumber protein, bahan yang digunakan dan cara pembuatan abon itik buah nangka, serta prospek usaha pembuatan abon itik buah nangka apabila dikembangkan secara industri rumah tangga.

Bahan utama pembuatan abon buah nangka dalam sosialisasi ini menggunakan bahan dasar daging itik afkir dan buah Nangka muda. Daging merupakan sumber protein hewani dengan kandungan gizi yang terdiri atas 75% air, 19% protein, vitamin B12, niacid, vitamin B6, besi, seng, dan fosfor (Linfort et al, 2008). Sementara itu buah Nangka muda mengandung nilai

gizi protein 2,0 g, lemak 0,4 g, dan air 85,4 g serta memiliki serat yang mirip serat daging (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2009). Selain itu disiapkan

bumbu berupa rempah-rempah seperti tercantum pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Komposisi bahan abon daging

No	Bahan	Jumlah bahan
1.	Daging (bagian paha)	5 kg
2.	Buah Nangka Muda	1,5 kg
3.	Ketumbar	25 g
4.	Kemiri	125 g
5.	Gula merah	350 g
6.	Bawang merah	150 g
7.	Bawang putih	50 g
8.	Garam dapur	200 g
9.	Daging kelapa unuk santan	3 kg
10.	Minyak goreng	0,5 kg

Sumber: Fateta IPB, Tekno Pangan & Agroindustri, (2005); Rasman et al. (2018)

Daging itik merupakan salah satu pangan yang asal ternak yang banyak mengandung protein (Hidayati *et al.* 2016). Vitamin C dalam buah nangka berperan sebagai antibakteri, serta memperkuat sistem imunitas tubuh dan meningkatkan fungsinya. Kandungan antioksidan dalam buah nangka mampu memperlambat aktivitas radikal bebas dalam tubuh yang menjadi penyebab dari penuaan dini. Buah ini juga baik dikonsumsi oleh seseorang yang banyak melakukan aktivitas di luar ruangan dan sering terpapar sinar

ultraviolet (UV), polusi, dan asap kendaraan. Selain itu bahan yang digunakan yaitu gula merah, santan, bawang merah, bawang putih, garam, jintan, dan ketumbar.

b. Kegiatan Pendampingan

Pada kegiatan ini dilakukan pendampingan dengan terlibat langsung ke masyarakat yang sedang praktek membuat abon itik buah nangka di Kelurahan Kambu



Gambar 2. Pendampingan dan hasil abon itik buah nangka



Pada kegiatan pendampingan yang merupakan tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi, tim menjelaskan secara langsung tentang bahan yang digunakan, fungsi bahan yang digunakan, proses pembuatan dan praktik pembuatan abon itik buah nangka, dan cara pengemasan produk untuk menjaga kualitas dan kebersihan dari produk yang dipasarkan.

c. Tahap Evaluasi

Pada tahap terakhir tim PKM dari Fakultas Peternakan bersama staff kelurahan melakukan evaluasi tentang proses jalannya sosialisasi dan akan

dijadikan bahan pertimbangan pada kegiatan-kegiatan berikutnya di Kelurahan Kambu.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan sosialisasi tentang pembuatan abon itik buah nangka telah memberikan pengetahuan dan keterampilan diversifikasi bahan pangan hasil peternakan yang bergizi, menyehatkan, dan murah kepada kelompok PKK di Kelurahan Kambu. Para peserta sangat aktif bertanya untuk mendapatkan pengetahuan lebih banyak termasuk peluang bisnis jika diproduksi dengan tujuan dipasarkan. 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 sambilan.

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, A.P. (2006). Kandungan protein, lemak daging, dan kulit itik, entog dan mandalung umur 8 minggu. *Jurnal Agroland* 13 (3): 313-317.
<http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/agrolandnasional/article/view/243/236>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. (2009). Kandungan Nutrisi Biji Nangka. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Fateta IPB, (2005). Tekno Pangan & Agroindustri, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bpgor.
- Hafid, H. (2017). Pengantar Pengolahan Daging: Teori dan Praktik. Cetak Pertama. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Hafid, H & P. Patriani. (2021). Teknologi Pasca Panen Peternakan. Cetakan Pertama. Penerbit Widina Bhakti Persada, Bandung.
- Hidayati, N.H., E. Yusuf, Yuniwati, dan S. Isdadiyanto. (2016). Perbandingan kualitas daging itik Magelang, itik Pengging, dan itik Tegal. *Bioma*, 18 (1): 56-63.
DOI: <https://doi.org/10.14710/bioma.18.2.56-63>
- Linforth, R., Taylor, A.J. and Modi, V.K. (2008). Effect of pH and water activity in generation of selected meaty aroma compounds in a meat model system. *American Journal of Food Technology*, 3: 68-78.
- Rahayu, W.P. (2000). Aktivitas antimikroba bumbu masakan tradisional hasil olahan industri terhadap bakteri patogen dan perusak. *Buletin dan Industri Pangan*, XI (2): 42-48.
<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/41871/1/BULETIN%20TEKNOLOGI%20%26%20INDUSTRI%20PANGAN%20XI%28f%29.pdf>
- Randa, S.Y., I. Wahyuni, G. Joseph, H.T.Uhi, Rukmiasih, H. Hafid, & A. Parakkasi. (2002). Efek pemberian serat tinggi dan vitamin c terhadap produksi karkas dan non karkas itik mandalung. *Prosiding Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner 2002*. Ciawi Bogor 28-29 September 2002. Puslitbang Peternakan, Bogor. Hlm. 261-264.
- Rasman, H. Hafid & Nuraini. (2018). Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi*
- Peternakan Tropis 5(3):95-101.
DOI: <http://dx.doi.org/10.33772/jitro.v5i3>
- Stankevicus, M., Akuneca, J., Jakobsone, I., and Maruska, A. (2010). Analysis of Phenolic Compounds and Radical Scavenging Activities of Spece Plants Extracts. *Maisto Chemija Ir Technologij*, 44(2): 85-91.