

## INOVASI PEMBUATAN ABON TELUR DAN NUGGET AYAM SEBAGAI SALAH SATU TEKNOLOGI PENGAWETAN TELUR DAN AYAM

**Hijriah<sup>1)</sup>, I Putu Artawan<sup>2)</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Teknik, Universitas Bosowa

email: hijriah\_civil@ymail.com

<sup>2</sup> Fakultas Teknik, Universitas Bosowa

email: madedwimaharyata@yahoo.co.id

### ***Abstrak***

Kebutuhan masyarakat akan hasil ternak seperti daging, susu dan telur semakin meningkat. Sektor peternakan ayam merupakan sektor unggulan di Kabupaten Sidrap setelah pertanian hal ini dapat dilihat dengan banyaknya peternakan, baik ternak besar maupun ternak kecil. Selain itu, Sidrap juga dikenal sebagai sentra penghasil telur terbanyak ke-6 di Indonesia. Salah satu terobosan baru dalam teknologi pengolahan makanan yang berbahan dasar ayam dan telur adalah pembuatan nugget dan abon telur.

Pengolahan telur dan ayam ini dapat memperpanjang masa simpan serta meningkatkan nilai tambah bagi kedua bahan tersebut. Program Iptek Bagi Masyarakat ini bertujuan untuk memberi dan meningkatkan pengetahuan serta pemahaman berjiwa wirausaha dikalangan Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga Desa Campalagiang. Selain itu diberikan pula tambahan pengetahuan pengemasan produk yang lebih baik sesuai standar ISO. Kemasan yang baik akan memberikan nilai jual lebih tinggi sesuai dengan pangsa pasar yang dituju. Sesuai dengan target dan luaran berupa produk Nugget Ayam dan Abon Telur, hal ini dapat menciptakan usaha baru yang handal dengan memanfaatkan bahan baku dan tenaga kerja lokal yang menggunakan teknologi sederhana dan biaya produksi yang terjangkau.

**Keywords:** *Nugget Ayam, Abon Telur*

### **I. PENDAHULUAN**

Ayam dan telur memberikan kontribusi besar dalam pemenuhan protein hewani masyarakat Indonesia. Sektor peternakan ayam merupakan sektor unggulan di Kabupaten Sidrap setelah pertanian hal ini dapat dilihat dengan banyaknya peternakan, baik ternak besar maupun ternak kecil. Desa Campalagiang merupakan salah satu daerah penghasil telur dan peternakan ayam yang terletak di Kecamatan Maritengngae Kabupaten Sidrap. Dengan

kondisi masyarakat yang mayoritas bekerja sebagai peternak ayam, namun mempunyai tingkat pengetahuan dan keterampilan yang rendah dalam memanfaatkan produksi lokal tersebut, maka ibu-ibu rumah tangga yang ada di desa ini dapat diberdayakan untuk mengolah makanan yang berbahan dasar ayam dan telur. Sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan pendapatan ekonomi keluarga. Oleh karena itu melalui program ipteks bagi masyarakat (IbM), kami mencoba untuk

membuat suatu inovasi teknologi pengolahan makanan berbahan dasar ayam dan telur berupa nugget dan abon untuk dijadikan sebagai bahan industri rumah tangga.

## 2. KAJIAN LITERATUR

### 2.1. Permasalahan Mitra

Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga di Desa Campalagiang ini masih didominasi oleh kelompok masyarakat yang mempunyai modal dan pengetahuan yang terbatas dalam membuat suatu kreatifitas olahan bahan makanan. Diharapkan dengan pelatihan Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) ini bisa mengubah pola pikir para ibu rumah tangga agar lebih kreatif memanfaatkan produksi lokal yang tersedia di desanya.

Berdasarkan uraian analisa situasi di atas, baik potensi maupun permasalahan pada lokasi kegiatan program, maka rumusan permasalahan mitra secara umum adalah sebagai berikut:

1. Rendahnya tingkat keterampilan sehingga masyarakat Desa Campalagiang kurang kreatif dalam memanfaatkan produksi lokal berupa ayam dan telur untuk menghasilkan berbagai aneka olahan makanan berupa nugget ayam dan abon telur.
2. Rendahnya pengetahuan warga tentang kewirausahaan sehingga

pengetahuan masyarakat terbatas mengenai cara produksi, pengolahan dan pengemasan makanan yang higienes dan modern.

3. Kemampuan untuk memasarkan produk terbatas
4. Kurang/tidak mempunyai modal
5. Kurangnya pemanfaatan waktu luang ibu-ibu rumah tangga didalam memanajemen waktu melakukan hal-hal yang lebih produktif yang dapat memberi nilai tambah ekonomi bagi keluarga.

### 2.2. Solusi yang Ditawarkan

1. Untuk menambah pendapatan usaha, mitra perlu melakukan diversifikasi produk makanan olahan dari daging dan telur ayam berupa nugget ayam dan abon telur. Dengan memberikan pelatihan/praktek kepada ibu-ibu rumah tangga mengenai pembuatan. Agar dapat meningkatkan pendapatan usaha.
2. Perlunya melakukan sosialisasi teknik pengemasan/pengepakan sesuai standar ISO yang lebih higienes, modern dan bernilai jual dari segi penampilan. Agar dapat memenuhi kebutuhan pangsa pasar yang akan dituju.
3. Perlunya melakukan strategi produksi yang berorientasi pada kemampuan

pemasaran dengan memperhatikan unsur efisiensi dan efektifitas.

### **2.3. Rencana Kegiatan**

Sebelum kegiatan ini dilaksanakan, kami terlebih dahulu mengadakan survei ke lokasi tempat pengadaan program. Kemudian membentuk kelompok ibu-bu rumah tangga untuk diberikan pelatihan/praktek pembuatan nugget ayam dan abon telur. Adapun langkah-langkah kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Melakukan koordinasi dengan kepala desa setempat.
2. Mengundang ibu-bu rumah tangga yang ada di Desa Campalagiang untuk menghadiri pertemuan agar dapat dilakukan pembentukan kelompok
3. Mengadakan kerjasama dengan beberapa kelompok ibu-bu rumah tangga dari beberapa dusun di Desa Campalagiang dalam rangka sosialisasi pra pelaksanaan program.
4. Melaksanakan pelatihan pembuatan nugget ayam dan abon telur yang akan dipraktekan langsung oleh kelompok ibu-bu rumah tangga
5. Memberikan pengenalan beberapa contoh pengemasan yang sesuai dengan standar ISO.
6. Memberikan materi mengenai cara pembentukan dinamika kelompok dan kewirausahaan

7. Memberikan materi mengenai cara pemasaran hasil produksi yang efisien dan efektif sesuai dengan kebutuhan pangsa pasar yang dituju.

### **2.4. Target Program Iptek bagi Masyarakat**

Target yang dicapai setelah pelaksanaan IbM adalah:

1. Terbentuknya 2 kelompok usaha industry rumahan pengolahan abon telur dan nugget ayam.
2. Kelompok yang telah terbentuk konsen melakukan pembuatan abon telur dan nugget ayam untuk menunjang terbentuknya home industri yang baru.Untuk pemula bisa ditempatkan di salah satu rumah anggota kelompok.
3. Meningkatkan pendapatan masyarakat dengan membangun usaha pembuatan abon telur dan nugget ayam.
4. Mengurangi pengangguran bagi ibu-ibu rumah tangga dengan menciptakan usaha baru pembuatan abon telur dan nugget ayam.
5. Peningkatan kualitas produksi dengan cara memberikan pelatihan dan pendampingan.
6. Peningkatkan volume penjualan dengan cara memperluas jaringan usaha, baik dari aspek pemasok bahan baku, maupun kepada lembaga pemasaran.

### **2.5. Luaran yang Dicapai**

Berdasarkan target yang ingin dicapai di atas, maka luaran dari kegiatan program ini adalah terciptanya produk berupa abon telur dan nugget ayam yang dapat dijadikan wira usaha industri rumahan dari kelompok ibu-ibu rumah tangga di Desa Campalagiang Kabupaten Sidrap. Dimana usaha industri rumahan tersebut berorientasi pada kebutuhan pasar yakni; kualitas produk yang lebih baik dan harga produk yang terjangkau maka kontiunitas usaha berjalan dengan baik sehingga tercipta suatu model tatakelola usaha yang efektif dan efisien.

### **3. METODE PENELITIAN**

Proses produksi pada pembuatan abon telur dan nugget ayam masih menggunakan teknologi yang sederhana. Pelaksanaan program IbM dilakukan dengan beberapa pentahapan berdasarkan permasalahan utama yang dialami. Ada tiga pendekatan yang dilakukan dalam program ini yaitu:

1. Pertama, orientasi secara simultan lingkungan usaha yang meliputi internal lokasi usaha, fasilitas produksi, bahan baku, tenaga kerja, teknologi dan proses produksi serta mengidentifikasi kebutuhan mitra kerja untuk menyelesaikan masalah
2. Kedua, melakukan pengembangan sumber daya manusia secara terpadu yang meliputi pensosialisasian

pembuatan aneka produk olahan daging dan telur ayam dengan memberikan pendidikan dan pelatihan sambil praktik langsung cara memproduksi abon telur dan nugget ayam, kemudian memberikan pengenalan cara pengemasan modern sesuai standar.

3. Ketiga, pendampingan pemasaran yang meliputi strategi promosi dan distribusi produk.

Peserta pada kegiatan IbM ini berjumlah 20 orang peserta berasal dari warga warga pra sejahtera di Desa Campalagiang. Metode pelaksanaan kegiatan IbM adalah melalui pemberian materi dengan ceramah dan praktik langsung serta pembagian peserta menjadi beberapa kelompok. Dari kelompok tersebut dituntut untuk mampu membuat abon telur dan nugget ayam secara bekerja sama dengan anggota kelompoknya. Dalam kegiatan ini tidak dilakukan desain peralatan karena pengabdian berbentuk penyuluhan dan pelatihan serta pemberian bantuan peralatan berupa alat pengemas.

### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan kegiatan IbM ini dilakukan di Desa Campalagiang Kec. Maritengngae Kab.Sidrap mulai bulan Agustus-September 2016. Langkah awal kegiatan yaitu dengan melakukan survey

kepada mitra, mencari permasalahan mitra, menawarkan solusi berupa kegiatan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan dengan beberapa kali tatap muka. Kegiatan yang dilakukan mencapai keberhasilan karena dukungan dan kerjasama yang baik dari berbagai pihak yang terkait, yaitu pihak pemerintah setempat, peserta dan dukungan penuh dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Bosowa. Adapun tahapan kegiatannya adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan tentang cara produksi yang efektif dan efisien.

Sebelum kegiatan sosialisasi, terlebih dahulu dilakukan observasi untuk mengetahui tingkat pengetahuan yang dimiliki oleh para peserta tentang manfaat telur dan ayam, baik itu kandungan nutrisi maupun cara pengolahannya menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi yang mempunyai daya simpan lebih lama. Metode yang dilakukan adalah tanya jawab

Setelah itu, pelatihan dilakukan dengan cara mempraktekkan langsung proses pembuatan abon telur dan nugget ayam. Evaluasi dilakukan pada hasil kerja para peserta pelatihan baik secara individual maupun secara kelompok. Berdasarkan hasil evaluasi tim pengabdian, dapat dilihat bahwa para

peserta pelatihan dapat memahami cara melakukan proses produksi yang efektif, efisien dan bernilai ekonomis dalam menghasilkan produk yang berkualitas. Peserta sudah dapat mempraktekkan cara-cara penyiapan bahan baku ayam dan telur untuk pembuatan produk abon dan nugget serta memahami langkah-langkah kerja pengolahannya yang dimulai dari pengadaan bahan baku, disortir, dimasak sesuai standar waktu, dicetak sesuai adonan yang disiapkan, produk jadi berupa abon telur dan nugget ayam, disimpan pada tempat yang steril, dikemas, dilabel dan dipasarkan.

Berdasarkan hasil pelatihan praktek, kapasitas produksi yang dapat dihasilkan oleh kelompok ibu-ibu rumah tangga dalam memproduksi abon telur dan nugget ayam adalah rata-rata 20 kg/hari. Tindak lanjut dari kegiatan ini adalah pembentukan usaha industri rumahan yang beranggotakan ibu-ibu rumah tangga yang konsen melakukan produksi abon telur dan nugget ayam, agar dapat membantu meningkatkan penghasilan/pendapatan keluarga.

2. Pendampingan pemasaran dan pengembangan usaha

Dalam proses pendampingan, kami memberikan pelatihan singkat tentang motivasi berwira usaha dan materi mengenai cara pembentukan dinamika

kelompok. Kami juga mengundang narasumber yang berpengalaman di bidang marketing. Narasumber memberikan materi tentang cara memanajemen proses produksi serta strategi promosi dan distribusi produk.

## **5. KESIMPULAN**

### **Kesimpulan:**

1. Pendampingan kelompok ibu-ibu rumah tangga di Desa Campalagiang melalui program IbM menjadi dasar terbentuknya usahaindustrirumah tangga yang memproduksi abon telur dan nugget ayam.
2. Usaha ini berbahan baku murah dan mudah diperoleh karena merupakan bahan baku lokal, sehingga dapat membantu meningkatkan ekonomi daerah dan pendapatan keluarga
3. Peserta pelatihan program IbMmenjadi termotivasi untuk berwira usaha dan terus meningkatkan kualitas produksinya karna telah mengetahui cara memanajemen proses produksi serta strategi promosi dan distribusi produk yang baik.

### **Saran:**

Dengan adanya program pelatihan dan pembentukan wira usaha indusrtri rumahan dari kelompok ibu-ibu rumah tangga di Desa Campalagiang Kabupaten Sidrap, maka disarankan kepada pemerintah setempat agar dapat

memberikan perhatian dan pendampingan terpadu untuk mendukung terbentuknya industri rumahan tersebut, termasuk kepada pihak perbankan dalam memberikan bantuan permodalan dan juga kepada dinas perdagangan dan industri di Kabupaten Sidrap.

## **REFERENSI**

- Assauri,S.1987. *Manajemen Pemasaran, Konsep dan Strategis*, Rajawali Press, Jakarta.
- Astawan Made, 2005. *Nugget Ayam, Bukan Makanan Sampah*. <http://www.mail-archive.com/e-ketawa@yahoogroups.com/msg33187.html>. Tanggal akses 23April 2015.
- B.F.Hoselita, *Entrepreneurship and Economic Grow*. American Journal of Economic and Sociology, dalam Salim Siagian; “Kewirausahaan Indonesia, Jakarta, 1995.
- Costa WiwiekYuniarti, 2012, *Teknologi Hasil Peternakan : Pembuatan Abon Telur*, Balai Besar Pelatihan Peternakan Widyaishwara, Kupang.
- Djamin, Zulkarnain, 1984, *Perencanaan dan Analisis Proyek*. Jakarta Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Downey,W.D dan Steven P.Ericson, 1989. *Manajemen Agribisnis*,Gloria Aksara Pratama,Jakarta.
- Kartasaputra,A.G.1989.*Ekonomi Produksi*.Bina Aksara,Jakarta.
- Kusumayanti Heny, 2011, *Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan*

- Ikan*, Gema Teknologi Vol. 16 No. 3 Periode April 2011 – Oktober. Universitas Negeri Semarang.
- Meredith,G.G.1996. *Kewirausahaan Teori dan Praktek*.Jakarta: Pustaka Binaman Presindo.Maslow Abraham,1970, Motivation and Personality,New York : Harper & Row.
- Merrill,Mike.2005.*Dare to Lead: Strategi Kreatif 50 Top CEO untuk Meraih Kesuksesan*.Jakarta Bhuana ilmu Populer.
- Perdana Angga, 2009. *Proses Pembuatan Abon dan Nugget*. <http://perdanaangga.wordpress.com/2009/06/04/proses-pembuatan-abon-dan-nugget/>. Tanggal akses 23April 2015.
- Peterson W. Marvin,at .all, *Planning and Management for a Changing Environment*.San Francisco: Jossey-Bass Punisher.1997.
- Rahim Abdul, 2015, *Cara Membuat Abon Telur Ktt.Azna Jaya Terara*, <http://bhavyasoft.com>. Tanggal akses 23April 2015.
- Reksohadiprojo Sukanto. 1995,*Manajemen Produksi dan Operasional*, Yogyakarta.
- Rohmah Kiki Kholifatur, 2014, *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Nugget*, Universitas Juanda Bogor.