

**PENDAMPINGAN USAHA PRODUK MAKANAN BEKU BERBAHAN DAGING AYAM DI KELURAHAN OESAPA KUPANG NTT DI MASA PANDEMI COVID-19**  
***BUSINESS ASSISTANCE FOR FROZEN FOOD PRODUCTS MADE OF CHICKEN MEAT IN OESAPA KUBANG NTT DURING COVID-19 PANDEMIC***

**N.G.A Mulyantini S.S<sup>1)\*</sup>, Ulrikus R Lole<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana. email: ngamulyantini29@gmail.com

<sup>2)</sup>Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana. email: ulrikusromsenlole@gmail.com

**ABSTRAK**

Masa pandemi covid-19 membuat ruang gerak masyarakat terbatas untuk membeli makanan di warung atau di pasar, sehingga produk pangan beku berbahan daging ayam dapat menjadi pilihan, karena praktis, dapat disimpan lama dan bergizi. Namun, permasalahan dari kelompok mitra yaitu: 1) minimnya pengetahuan untuk membuat berbagai variasi produk makanan beku berbahan daging ayam, 2) kurangnya permodalan untuk melakukan usaha kuliner berbahan daging ayam, 3) kurangnya motivasi untuk menjual produk beku berbahan daging ayam. Metode 1) Memberikan bantuan karkas ayam dan paket bantuan alat dan bahan pengolah produk daging ayam, 2) memberikan penyuluhan 3) melakukan pendampingan kegiatan kepada ibu-ibu, dan melakukan evaluasi setiap kegiatan agar ibu-ibu dapat mandiri dan usaha berkelanjutan. Simpulan: 1) Bantuan modal berupa karkas ayam dan peralatan dapat membantu ibu-ibu untuk memproduksi frozen food, 2) Pelatihan wirausaha tentang keuntungan usaha penjualan produk beku berbahan daging ayam, 3) Penyuluhan tentang protein hewani dapat menyadarkan masyarakat untuk meningkatkan konsumsi daging ayam.

**Kata kunci :** *daging ayam, makanan beku, karkas, pandemi*

**ABSTRACT**

*During the COVID-19 pandemic, people have limited space to buy food in stalls or at the market, so frozen food products made from chicken meat can be an option, because they are practical, can be stored for a long time and are nutritious. However, the problems of the partner group are: 1) lack of knowledge to make various variations of frozen food products made from chicken meat, 2) lack of capital to conduct a culinary business made from chicken meat, 3) lack of motivation to sell frozen products made from chicken meat. Methods 1) Provide assistance with chicken carcasses and packages of tools and materials for processing chicken meat products, 2) provide counseling, 3) provide assistance for activities to partners, and evaluate each activity so that partners can be independent and have a sustainable business. Conclusions: 1) Capital assistance in the form of chicken carcasses and equipment can help partner to produce frozen food, 2) Entrepreneurship training on the benefits of selling frozen products made from chicken meat, 3) Counseling on animal protein can make people aware of increasing consumption of chicken meat.*

**Keywords:** *chicken meat, frozen food, carcass, pandemic*

**PENDAHULUAN**

Fakta yang menginspirasi dari kegiatan pengabdian ini yaitu pandemi covid-19 menuntut masyarakat untuk selalu menjaga kesehatan dan meningkatkan imunitas tubuh melalui berbagai asupan makanan bergizi. Salah satunya melalui konsumsi berbagai

produk olahan berbahan baku daging ayam yang memiliki beragam kandungan bernutrisi tinggi dan bermanfaat bagi tubuh [1],[2]. Fakta lain yaitu di era new normal sekarang ini, masyarakat dituntut untuk memasak makanan yang praktis, dan dapat disimpan lebih lama sehingga ibu-ibu tidak

perlu berbelanja ke pasar setiap hari, Mengolah daging ayam menjadi berbagai produk makanan beku disaat pandemi covid 19 merupakan salah satu upaya untuk meminimalisir resiko penularan virus covid-19 [3]. Jenis produk makanan beku seperti nugget, siomay, risoles, dan bakso adalah produk-produk olahan yang umumnya paling banyak dikonsumsi di daerah Pulau Jawa. Namun, di Kupang NTT, siomay belum banyak penjualnya. Masa pandemi covid-19 merubah gaya hidup khususnya masyarakat kota yang mengkonsumsi produk higienis, siap saji, hemat waktu, praktis, dan mudah dimasak, sehingga peluang pasar produk makanan beku terbuka lebar [4].

Namun, berdasarkan observasi yang telah dilakukan di lokasi mitra diketahui terdapat beberapa permasalahan diantaranya, yaitu kurangnya ketrampilan dan pengetahuan untuk membuat berbagai variasi produk makanan beku berbahan daging ayam. Selain itu kurangnya pengetahuan tentang tersedianya beragam pilihan makanan siap saji atau siap konsumsi di tingkat individu. Motivasi kelompok mitra untuk melakukan usaha kuliner berbahan daging ayam juga sangat kurang. Hal ini karena, minimnya teknologi dan tersedianya modal usaha. Prospek wirausaha frozen food diharapkan dapat membantu ekonomi bagi kelompok mitra yaitu ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Oesapa Kupang NTT.

Oleh karena itu, kelompok mitra perlu diberikan informasi, teknologi praktis, dan

pendampingan langsung untuk dapat membantu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mulai dari penanganan dan pengolahan karkas ayam, sampai dengan pengolahan berbagai produk berbahan baku daging ayam. Selain itu, perlu adanya pemberian motivasi kearah usaha yang bernilai ekonomis untuk peningkatan pendapatan keluarga. Untuk mencapai keberhasilan tersebut maka perlu dilakukan suatu program penyuluhan dan pembinaan untuk meningkatkan pengetahuan dalam melakukan wirausaha makanan jadi. Dengan demikian, tujuan program kemitraan masyarakat ini adalah memberikan pelatihan kepada kelompok mitra untuk dapat mengolah daging ayam menjadi berbagai produk makanan beku, dan melakukan pendampingan usaha produk makanan beku berbahan daging ayam.

## **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN**

Khalayak sasaran program pengabdian ini adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga sebanyak 15 orang di kelurahan Oesapa Kupang NTT. Mitra pada saat kegiatan harus mengisi daftar hadir, dan harus aktif mengikuti kegiatan mulai dari persiapan bahan sampai pelaksanaan kegiatan.

Metode untuk melaksanakan solusi atas permasalahan spesifik yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut :

1. **Penyuluhan.** Pada tahap ini diberikan teori dan penjelasan oleh beberapa narasumber tentang pemotongan karkas, penanganan dan pengolahan daging

ayam, serta kandungan nutrisi yang terdapat pada daging ayam.

2. **Konsultasi** dan tanya jawab mengenai materi yang telah diberikan.
3. **Difusi Iptek.** Pelatihan dan pembimbingan tentang penggunaan alat-alat mengolah karkas, memasak, dan mengepak menggunakan vacum seal. Proses dari karkas menjadi karkas beku dan makanan beku dapat dilihat pada diagram 1.

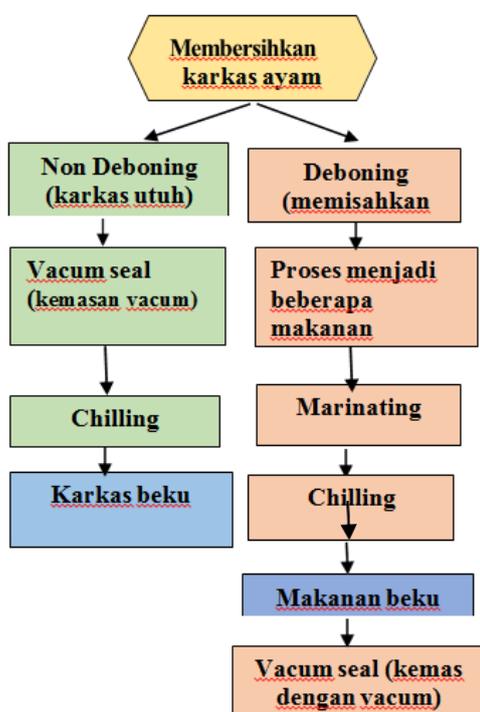


Diagram 1. Proses pengolahan karkas menjadi frozen food

Selama dalam proses pembekukan sangat memungkinkan terjadinya berbagai perubahan pada daging ayam yang dibekukan, seperti halnya ketengikan. Hal ini disebabkan karena daging ayam alami kontak dengan udara [5]. Oleh karena itu, kemasan daging ayam harus sangat rapat. Caranya yaitu dengan menggunakan sistem vakum/vacuum seal yang dapat menyedot udara dari dalam kemasan tersebut. Lemak

daging ayam dapat menjadi pemicu ketengikan [6], [7], [8].

4. **Demonstrasi.** mulai dari memotong ayam, membersihkan karkas ayam, mengolah dan masak berbagai produk makanan beku.
5. **Pendampingan.** Kegiatan ini untuk memonitor kemampuan ibu-ibu dalam membuat berbagai olahan daging ayam.
6. **Promosi** pada masyarakat sekitar.
7. **Evaluasi;** dilakukan untuk: a) mengetahui tingkat pencapaian target semula agar ibu-ibudapat mandiri dan usaha berkelanjutan, b)mengobservasi tingkat pemahaman mitra, c) membuktikan manfaat kegiatan PKM bagi kelompok mitra, d) mengidentifikasi hambatan yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Luaran yang dicapai secara umum dari kegiatan pengabdian ini yaitu pengetahuan dan ketrampilan mitra meningkat dalam mengolah daging ayam menjadi produk olahan beku. dan peningkatan ketrampilan dalam membuat makanan siap saji yang praktis. Adapun peserta kegiatan sebagai mitra berjumlah 30 orang, yang dibagi menjadi 3 kelompok. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM) yang diterapkan oleh pemerintah, sehingga setiap kelompok hanya dibatasi 10 orang. Untuk melakukan evaluasi keberhasilan kegiatan ini, maka dilakukan pengisian

kuesioner oleh peserta, dan hasil kuesioner dirangkum pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Hasil pengisian kuesioner tentang pelaksanaan kegiatan

Indikator	%	Keterangan
Pengetahuan mitra meningkat	100	sangat baik
Ketrampilan mitra meningkat	80	Baik
Memahami materi penyuluhan	100	sangat baik
Motivasi untuk melakukan usaha	5	sangat kurang
Potensi Keberlanjutan kegiatan PKM	100	sangat baik
Pernah memperoleh materi serupa	20	Kurang

Pada Tabel 1 tampak, bahwa 100% peserta yang berjumlah 30 orang meningkat pengetahuannya tentang produk makanan beku asal daging ayam. Meningkatnya pengetahuan ini diperoleh dari hasil kegiatan penyuluhan yang diberikan dapat dipahami 100% oleh peserta. Tampak dari motivasi, semangat dan antusiasme dari kelompok mitra sangat tinggi dan selalu hadir pada acara penyuluhan. Penyuluhan yang diberikan membuat kelompok mitra dapat memahami pentingnya protein hewani asal daging ayam. Selain itu mitra dapat memahami cara penanganan, dan pengolahan karkas. Kelompok mitra memperhatikan pelatihan yang diberikan, dan mengikuti dengan aktif demonstrasi mulai dari penanganan karkas sampai dengan membuat berbagai olahan daging ayam. Namun, hanya 5% saja yang mempunyai motivasi untuk mulai melakukan usaha penjualan produk makanan beku. Hal

ini disebabkan karena kurangnya modal yang dimiliki oleh peserta. Walaupun keinginan untuk melakukan usaha hanya 5% namun, potensi untuk mengikuti kegiatan PKM sangatlah besar, terbukti 100% peserta ingin melanjutkan kegiatan dengan sangat antusias. Hal ini karena peserta yang pernah mendapatkan materi serupa hanya sekitar 20% saja.

Luaran yang dicapai secara khusus yaitu:

1. Pengetahuan mitra 100% (30 orang) meningkat tentang kandungan nutrisi daging ayam.
2. Seratus persen mitra (30 orang) trampil membuat siomay, nugget, risoles dan baso ayam.
3. Demonstrasi yang dilakukan dapat dipahami dengan baik oleh 30 orang peserta karena bahan mudah didapat, harga relatif tidak mahal, dan mudah membuatnya, namun sesuai dengan standar baku kesehatan dan kebersihan.
4. Mitra mampu mempromosikan produk dengan beriklan di media sosial, dan menjual ke masyarakat sekitar saja.
5. Sebanyak 5% peserta dapat menjual produk pada kegiatan bazar atau kegiatan lainnya, dari beberapa produk olahan yang dilatih, mitra memilih produk siomay untuk dijual sehingga dapat menambah pendapatannya untuk memenuhi kebutuhan keluarga.
6. Mitra mulai usaha pertama dengan modal kecil untuk mengurangi resiko kegagalan.

Adapun hasil analisa penjualannya adalah sebagai berikut :

### Analisa Usaha Siomay

#### Asumsi :

#### Masa pemakaian :

- etalase selama 5 tahun
- kompor serta tabung gas selama 5 tahun
- wajan serta spatula selama 5 tahun
- dandang selama 5 tahun

#### Investasi

Gerobak atau etalase	Rp. 2.500.000
Kompor gas	Rp. 350.000
Wajan dan spatula	Rp. 200.000
Dandang dan panci	<u>Rp. 250.000</u>
Total investasi	Rp. 3.300.000

#### Biaya Operasional

##### Biaya Tetap :

- 1 Penyusutan gerobak  
 $1/60 \times \text{Rp } 2.500.000 = \text{Rp. } 41.667$
- 2 Penyusutan kompor gas  
 $1/60 \times \text{Rp } 350.000 = \text{Rp. } 5.833$
- 3 Penyusutan wajan  
 $1/60 \times \text{Rp } 200.000 = \text{Rp. } 3.333$
- 4 Penyusutan dandang  
 $1/60 \times \text{Rp. } 150.000 = \text{Rp. } 2.500$
- 5 Penyusutan panci  
 $1/60 \times \text{Rp. } 100.000 = \text{Rp. } 1.667$

**Total Biaya Tetap = Rp. 55.000**

##### Biaya Variabel :

1. Bahan baku  
(Rp. 400.000/hari x 30 hari)  
= Rp. 12.000.000
2. Plastik bungkus  
(Rp. 6.500/hari x 30 hari)  
= Rp. 195.000
3. Gas/30 hari = Rp. 200.000

Total Biaya Variabel = Rp. 12.395.000

Biaya operasional = Biaya tetap + biaya variabel = Rp. 12.395.000

Penjualan Siomay per bulan :

50 porsi x Rp. 10.000/porsi x 30 hari  
= Rp. 15.000.000

#### Keuntungan per-bulan

Laba = Total pemasukan – Total biaya operasional

= Rp. 15.000.000 – Rp. 12.395.000

= **Rp. 2.605.000**

7. Kegiatan bimbingan masih terus dilakukan untuk saling memotivasi diantara peserta kegiatan pengabdian. Beberapa kegiatan yang telah dilakukan dapat dilihat pada gambar-gambar berikut.



Gambar 1. Peserta pelatihan sedang mempelajari materi yang diberikan



Gambar 2. Peserta membuat siomay ayam



Gambar 3. Persiapan bahan-bahan untuk demonstrasi masak



Gambar 4. Produk nugget ayam



Gambar. Produk siomay ayam



Gambar. Produk risoles ayam

## KESIMPULAN

Bantuan modal berupa karkas ayam dan peralatan dapat membantu ibu-ibu untuk memproduksi frozen food, 2) Penyuluhan tentang protein hewani dapat menyadarkan masyarakat untuk meningkatkan konsumsi daging ayam.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terimakasih kepada LP2M Universitas Nusa Cendana Kupang NTT yang telah memberikan dana PNBPN kegiatan Pengabdian Masyarakat Tahun anggaran 2021.

## REFERENSI

- [1] Bailey, J.S., B.G Lyon, C.E Lyon, W.R Windham. 2000. The Microbiological Profile of Chilled and Frozen Chicken. *J Food Prot.* 63 (9): 1228–1230.
- [2] Yulianis, R Dewi, Indri M., Jelly P., Armini H. 2021. Sosialisasi tentang sehat dengan obat tradisional dan suomen kesehatan di masa new normal covid 19. *Jurnal ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat Logista.* Vol 5 (1)
- [3] Shabilla R.A., Asrul B., Suhartiningsih, Rahayu D.S. 2021. Faktor penentu pemilihan produk pangan beku (Frozen food) pada generasi Y dan Z di masa pandemi covid-19. *Jurnal Tata Boga.* Vol. 1 no. 1: 213-222
- [4] Santoso, Imam. 2018. Keakraban produk dan minat beli Frozen food: Peran pengetahuan produk, kemasan, dan lingkungan sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen.* Vol. 11 (2) : 133-144
- [5] Sabikun, N. Bakhs, A., I Islamil, YH Hwang. 2019. Changes in physicochemical and characteristics and oxidative stability of pre- and post rigor frozen chicken muscles during cold storage. *Journal of Food Science and Technology*
- [6] Prastiwi W.D. 2017. Preferensi dan persepsi konsumsi produk nugget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di Kecamatan Secang

- Kabupaten Magelang. *Agromedia*. Vol. 35 (1).
- [7] Xi H., Dong U.A. Lipid oxidation and its implications to meat quality and human health. June 2019. *Food Science and Biotechnology* 28(4):1-11
- [8] Procula, R.M., dan Suryana. 2010. Karakteristik daging itik dan permasalahannya serta upaya pencegahan off-flavor akibat kondisi lipida. *Wartazoa*. Vol. 20 (3)