

PENYULUHAN KRITERIA DAGING AYAM YANG SEHAT DAN BERKUALITAS PADA KELOMPOK IBU-IBU PKK RT 02 RW 08 KELURAHAN TLOGOSARI KULON, SEMARANG

C. Hari Wibowo, Sri Budi Wahjuningsih dan Anisa Rachma Sari *)

RINGKASAN

Daging ayam, merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak digemari masyarakat Indonesia, karena harganya yang relatif lebih murah dibandingkan dengan daging sapi, selain itu juga mudah didapat. Pada waktu hewan hidup, faktor penentu kualitas dagingnya adalah cara pemeliharaan, yang meliputi pemberian pakan, tata laksana pemeliharaan dan perawatan kesehatan. Animo masyarakat ini menjadi pemacu para penjual daging ayam untuk mendapatkan/menyediakan daging ayam lebih banyak, namun cara-cara yang digunakan tentu saja tidak semuanya baik, terdapat beberapa pedagang ayam yang kurang memperhatikan aspek ASUH dalam menyajikan produk dagangannya, dan itu akan membahayakan kita sebagai konsumen. Mencermati keadaan ini, perlu kiranya dilakukan kegiatan pengabdian tentang sosialisasi kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan pelatihan cara penanganan daging ayam yang baik, setelah selesai mengikuti pelatihan diharapkan para peserta mampu melakukan proses penanganan daging ayam, diharapkan para peserta mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi sifat dan kualitas daging ayam. Dengan kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran dalam penanganan daging ayam sebelum dikonsumsi sehingga kandungan gizi yang terdapat di dalamnya bisa dipertahankan. Khalayak sasaran adalah Kelompok Ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon Semarang. Metode yang digunakan adalah pelatihan, monitoring penanganan daging ayam dan evaluasi hasil penanganan daging ayam. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi wahana tukar informasi antara perguruan tinggi, lembaga terkait dan Kelompok Ibuibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon Semarang. Hasil kegiatan pengabdian menunjukkan bahwa khalayak sasaran berminat untuk mendapatkan pelatihan tentang penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas karena sebanyak 75% dari jumlah peserta belum pernah mendapatkan pelatihan dengan tema tersebut. Hasil skoring dari jawaban kuesioner peserta setelah kegiatan terhadap pertanyaan-pertanyaan yang berasal dari materi yang disampaikan menunjukkan bahwa sebanyak 75% mendapatkan skor 80 dan 25% mendapatkan skor 70. Hasil ini menunjukkan bahwa kemampuan peserta untuk memahami materi yang diberikan cukup baik. Simpulan yang dapat diambil dari kegiatan ini adalah kemampuan peserta untuk memahami materi yang diberikan cukup baik.

*) Staf pengajar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Analisa Situasi

Daging ayam, merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak digemari masyarakat Indonesia, karena harganya yang relatif lebih murah dibandingkan dengan daging sapi, selain itu juga mudah didapat. Daging ayam adalah salah satu sumber protein hewani yang banyak dipilih untuk dikonsumsi. Selain rasa, keistimewaan daging ayam adalah kadar lemaknya rendah dan asam lemaknya tidak jenuh. Asam lemak yang ditakuti oleh masyarakat adalah asam lemak jenuh yang dapat menyebabkan penyakit darah tinggi dan penyakit jantung. Agar manfaat gizi dari daging ayam dapat kita peroleh, kita harus mengonsumsi daging yang sehat. Ketelitian dalam memilih dan membeli daging ayam sangat penting karena di pasaran banyak sekali dijual daging ayam yang tidak layak konsumsi.

Kualitas daging ayam dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu hewan masih hidup maupun setelah dipotong. Pada waktu hewan hidup, faktor penentu kualitas dagingnya adalah cara pemeliharaan, yang meliputi pemberian pakan, tata laksana pemeliharaan dan perawatan kesehatan. Kualitas daging juga dipengaruhi oleh pengeluaran darah pada waktu hewan dipotong dan kontaminasi sesudah hewan dipotong.

Animo masyarakat ini menjadi pemacu para penjual daging ayam untuk mendapatkan/menyediakan daging ayam lebih banyak, namun, cara-cara yang digunakan tentu saja tidak semuanya baik, terdapat beberapa pedagang ayam yang kurang memperhatikan aspek ASUH dalam menyajikan produk dagangannya, dan itu akan membahayakan kita sebagai konsumen.

Salah satu warga RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon Semarang ada yang bekerja sebagai peternak ayam, sehingga produksi ayam potong di kampung tersebut cukup besar. Adanya kendala dalam rendahnya mutu daging ayam pasca pemotongan sering dirasakan oleh pembeli. Para pembeli mengeluhkan bahwa daging ayam yang mereka beli dari rumah produksi ayam, terkadang mudah mengalami kerusakan seperti perubahan pada warna daging, tekstur daging serta aroma daging, oleh karena itu, setiap keluarga beserta anggotanya harus mengetahui cara membedakan daging ayam yang baik dan yang tidak baik. Mencermati keadaan ini, perlu kiranya dilakukan kegiatan pengabdian tentang sosialisasi kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas terutama pada Kelompok Ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon Semarang.

1.2. Identifikasi Permasalahan

Memperhatikan analisis situasi diatas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi yaitu masih rendahnya pemahaman masyarakat terkait cara penanganan daging ayam setelah penyembelihan hingga pengolahan sebelum konsumsi serta masih rendahnya pemahaman masyarakat terkait teknik pemilihan daging ayam yang sehat dan berkualitas. Seperti kita ketahui bahwa daging ayam merupakan salah satu bahan pangan hewani bergizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Selain itu, produk

pangan hewani ini mudah rusak/busuk, sehingga kemampuan tentang penanganan daging ayam yang benar sebelum dikonsumsi manusia perlu dipahami.

1.3. Tujuan

Tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu memberikan wawasan dan pengetahuan kepada masyarakat khususnya kepada ibu-ibu PKK di RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang mengenai penanganan daging ayam setelah penyembelihan hingga pengolahan sebelum konsumsi dan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas sehingga ketika dikonsumsi aman dan sehat bagi tubuh.

BAB 2. TARGET DAN LUARAN

Target

Untuk membantu menyelesaikan permasalahan mengenai komplain dari pembeli tentang rendahnya kualitas daging ayam yang terjadi di wilayah RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon Semarang, maka perlu diadakan suatu kegiatan “Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat dan Berkualitas pada Kelompok Ibu-Ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang”. Kegiatan “Penyuluhan Kriteria Daging Ayam Yang Sehat dan Berkualitas pada Kelompok Ibu-Ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang” diharapkan mampu memberikan pelatihan cara penanganan daging ayam yang baik dan benar serta memberikan keterampilan kepada ibu-ibu di bidang pengolahan hasil ternak (daging) melalui perbaikan mutu daging ayam yang akan dikonsumsi. Setelah mengikuti penyuluhan tersebut diharapkan para peserta khususnya Kelompok Ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon Semarang mampu melakukan proses penanganan daging ayam sebelum dikonsumsi karena telah memahami faktor-faktor yang mempengaruhi sifat dan kualitas daging ayam.

Luaran yang telah Dicapai

No.	Luaran Yang Direncanakan	Capaian (%)
1.	Laporan Pengabdian	100
2.	Publikasi Media online https://warta.usm.ac.id/dosen-ftp-usm-turutberbagi-pengetahuan-ke-masyarakat-ditengah-pandemi/	100

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan dengan cara sebagai berikut :

a. Pengantar dan Pembagian Kuesioner

Untuk mengawali acara pengabdian kepada masyarakat dilakukan perkenalan anggota tim pengabdian yang dibuka oleh ketua Tim pengabdian. Selanjutnya salah satu anggota tim, memberikan penjelasan singkat mengenai judul pengabdian yang akan disampaikan. Sebelum penjelasan materi dari pembicara, peserta dibagikan kuisisioner yang harus diisi. Tujuan dari pembagian kuisisioner di awal kegiatan untuk melakukan penajakan pada peserta sejauh mana mereka mengetahui tentang teknologi penanganan daging ayam yang benar dan juga untuk mengetahui tingkat antusias peserta terhadap acara tersebut.

b. Penyuluhan dan Praktek

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam satu waktu dengan pembagian tugas yang jelas. Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan penyuluhan hingga praktek. Masing-masing anggota memiliki tugas sebagai berikut : penyuluhan mengenai kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas diberikan oleh Prof. Dr. Ir. Sri Budi Wahjuningsih, M.P, kemudian penyuluhan dan praktek mengenai proses penanganan daging ayam yang benar diberikan oleh C. Hari Wibowo, S.Pt, M.P, dan yang terakhir penjelasan tentang Pengolahan daging ayam yang sehat dan bergizi diberikan oleh Anisa Rachma Sari, S.Si, M.Si.

c. Evaluasi

1. Monitoring penanganan daging ayam

Dalam kegiatan ini, khalayak sasaran diminta mempraktekkan proses penanganan daging ayam dan tutor akan melakukan pendampingan serta monitoring pada peserta.

2. Evaluasi secara keseluruhan

Setelah pelaksanaan penyuluhan dan praktek selesai, dilakukan post test dengan memberikan kuisisioner baru kepada peserta. Hal ini bertujuan untuk mengukur seberapa besar peningkatan pengetahuan responden setelah mengikuti acara tersebut. Daftar kuisisioner dan presensi kehadiran peserta pada kegiatan dapat dilihat pada lampiran.

BAB 4. KELAYAKAN TIM PELAKSANA

Pelaksanaan kegiatan ini didukung oleh sumber daya dosen dari lingkungan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang dengan kepakaran di bidang Produksi Ternak, Teknologi Pertanian dan Biologi.

BAB 5. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “Penyuluhan Kriteria Daging Ayam yang Sehat dan Berkualitas pada Kelompok Ibu-Ibu PKK RT 02 RW

08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang” dilaksanakan pada Hari Senin Tanggal 30 November 2020. Sebelum penyampaian materi dari pembicara, peserta diberi kuisisioner dan harus diisi. Hasil penilaian dari pengisian kuisisioner awal peserta menunjukkan ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon berminat untuk mendapatkan pelatihan tentang penyuluhan kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas karena sebanyak 75% dari jumlah peserta belum pernah mendapatkan pelatihan dengan tema tersebut. Faktor pendukung yang meningkatkan antusias peserta untuk mengikuti acara pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan kemampuan ibu-ibu dalam proses penanganan daging ayam sehingga didapatkan daging yang sehat dan berkualitas.

Dalam kegiatan ini terdapat 3 pembicara dengan materi menarik yang disampaikan yaitu: kriteria daging ayam yang sehat dan berkualitas, proses penanganan daging ayam yang benar serta pengolahan daging ayam yang sehat dan bergizi. Kriteria daging ayam yang memiliki kualitas baik dapat diketahui dari keempukan atau kelunakan daging, warna daging, aroma, serta rasa daging setelah diolah. Daging yang sehat jika ditekan menggunakan jari memiliki tekstur yang kenyal (padat). Hal ini dikarenakan adanya jaringan ikat yang tersusun oleh lemak. Daging ayam yang layak dikonsumsi memiliki warna daging putih-kekuningan cerah (tidak pucat dan tidak kebiruan). Daging yang berkualitas tidak memberikan bau yang menyengat seperti berbau amis atau berbau busuk) dan memiliki rasa yang relatif gurih. Kualitas daging ayam dipengaruhi oleh beberapa faktor, baik pada waktu hewan masih hidup, proses penyembelihan hewan maupun setelah hewan dipotong. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas daging pada waktu hewan masih hidup adalah cara pemeliharaan (ketersediaan pakan dan minum cukup, kondisi kandang yang nyaman dan aman, terbebas dari luka dan penyakit, serta mendapatkan ruang gerak yang cukup) dan perawatan kesehatan. Faktor-faktor yang harus diperhatikan pada waktu penyembelihan hewan yaitu : permukaan kulit hewan harus bersih, hewan dalam kondisi sehat, tidak lelah, tidak kelaparan dan tenang, pengeluaran darah harus berlangsung dengan cepat, perlakuan yang menyebabkan terjadinya memar dan luka pada jaringan otot harus dihindari, kontaminasi mikroorganisme harus dihindari. Setelah proses pemotongan, daging yang dihasilkan disimpan untuk menunggu pemasaran atau pengolahan. Pembekuan adalah metode yang baik untuk mengawetkan daging. Pengolahan daging ayam benar akan memperlambatkan umur simpan produk. Alternatif pengolahan daging ayam dalam bentuk kering bernilai ekonomis sehingga dapat meningkatkan daya jual di masyarakat. Terdapat 2 cara pengolahan daging ayam dalam bentuk kering yaitu pembuatan abon dan dendeng. Selain memberikan materi juga dilakukan pendampingan praktek kepada peserta. Setelah akhir dari proses penyampaian materi, dibuka sesi diskusi. Pada sesi ini, peserta banyak memberikan pertanyaan kepada pembicara. Setelah sesi diskusi berakhir, peserta diberikan kuisisioner lagi untuk diisi. Tujuan pembagian kuisisioner setelah penyampaian materi adalah untuk mengevaluasi tingkat pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan penyuluhan. Kuisisioner yang dibagikan setelah mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat terdiri dari 2 aspek penilaian yaitu aspek

untuk menilai kepuasan dan aspek untuk menilai kemampuan dalam memahami materi yang diberikan.

Tingkat pemahaman responden (yang diwakili oleh 4 peserta) tentang pengolahan daging ayam yang sehat dan bergizi dapat dilihat pada Tabel 1. Dari tabel tersebut dapat diuraikan sebagai berikut : pengetahuan responden terhadap ayam sebagai sumber protein hewani, pengetahuan responden terhadap jenis daging unggas yang beredar di masyarakat, daging ayam sebagai produk pangan bergizi serta kelebihan dari daging ayam sangat baik (100%) akan tetapi tingkat pengetahuan responden terhadap pelatihan penanganan daging ayam yang baik masih rendah (25%).

Tabel 1. Hasil Olahan Kuesioner sebelum Kegiatan Pengabdian

No.	Pertanyaan	Tahu	Ragu-Ragu	Tidak Tahu
1	Ayam sebagai sumber protein hewani	100%	-	-
2	Jenis daging unggas yang beredar di masyarakat	100%	-	-
3	Daging ayam merupakan produk pangan bergizi	100%	-	-
4	Daging ayam mudah didapat dan harga terjangkau	100%	-	-
5	Kelebihan daging ayam dibandingkan daging lainnya	25%	-	50%
6	Pelatihan penanganan daging ayam yang baik	25%	-	50%
	Rata-Rata	75%	-	25%

Setelah diberikan materi pengabdian, terjadi peningkatan pengetahuan dari responde apabila dibandingkan sebelum sosialisasi (Tabel 2.) Hal tersebut dibuktikan dari kemampuan responde untuk menjawab sebagian besar pertanyaan dengan benar. Hasil penilaian tingkat kepuasan peserta dari kuesioner yang dibagikan menggambarkan semua peserta merasa puas dari kegiatan pengabdian tersebut karena materi yang disampaikan mudah untuk dipahami dan tema yang diberikan aplikatif sesuai dengan persoalan sehari-hari. Hasil skoring dari jawaban kuisisioner peserta terhadap pertanyaan-pertanyaan yang berasal dari materi yang disampaikan menunjukkan bahwa sebanyak 75% mendapatkan score 80 dan 25% mendapatkan score 70. Hasil ini menunjukkan bahwa kemampuan peserta untuk memahami materi yang diberikan baik.

Tabel 2. Hasil Olahan Kuesioner setelah Kegiatan Pengabdian

No.	Pertanyaan	Tahu	Ragu-Ragu	Tidak Tahu
1	Dapat menentukan daging ayam dengan kualitas bagus	100%	-	-
2	Dapat membedakan daging ayam yang layak konsumsi dengan yang tidak layak konsumsi	100%	-	-
3	Pengolahan daging dengan cara ASUH	75%	-	25%
4	Faktor yang mempengaruhi kualitas daging ayam	75%	-	25%
5	Istilah daging kaku setelah pemotongan	75%	-	25%
6	Cara penyimpanan daging ayam tanpa merusak zat gizi	100%	-	-
7	Ciri daging kualitas buruk	50%	-	50%
8	Ciri kualitas daging yang baik	50%	-	50%
9	Ide untuk mengolah daging ayam	100%	-	-
	Rata-Rata	80,5%	-	19,5%

BAB 6. LUARAN YANG DICAPAI

Luaran yang dicapai dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah laporan pengabdian yang berjudul "...Penyuluhan Penyuluhan Kriteria Daging Ayam yang Sehat dan Berkualitas pada Kelompok Ibu-Ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon, Semarang dan sudah dipublikasikan pada media massa online. (<https://warta.usm.ac.id/dosen-ftp-usm-turut-berbagi-pengetahuanke-masyarakat-di-tengah-pandemi/>).

BAB 7. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Ibu-ibu PKK RT 02 RW 08 Kelurahan Tlogosari Kulon Semarang sangat antusias terhadap acara kegiatan penyuluhan tersebut. Berdasarkan hasil penilaian kuesioner setelah mengikuti kegiatan penyuluhan kemampuan peserta untuk memahami materi yang diberikan cukup baik.

Saran

Koordinasi terhadap peserta perlu lebih ditingkatkan supaya pelaksanaan pengabdian berjalan sesuai jadwal. Perlu waktu pelatihan yang lebih lama supaya peserta lebih memahami materi dan prakteknya.

DAFTAR PUSTAKA

[forumhalal.wordpress.com/2008/09/.../memilih-**daging-ayam-yang-baik**/](http://forumhalal.wordpress.com/2008/09/.../memilih-daging-ayam-yang-baik/)

www.disnak-jatim.go.id. dapurnardinedua.blogspot.com/p/memilih-daging-ayamberkualitas.html

Rahman, F. 2010. indovet.wordpress.com . Memilih dan Membedakan Karkas Daging Ayam Sehat.

[www.poskotanews.com/2013/09/.../pilih-**daging-ayam**-sesuai-**kriteria**-asuh](http://www.poskotanews.com/2013/09/.../pilih-daging-ayam-sesuai-kriteria-asuh)