

SOSIALISASI TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL TERNAK SEBAGAI ALTERNATIVE PENINGKATAN EKONOMI DAN KESEHATAN MASYARAKAT DIMASA PANDEMI

Ni Made Andry Kartika¹, Yuni Mariani², Ria Harmayani³,
Nevi Andriana Fajri⁴, Muhammad Shohibul Ihsan⁵ dan Lalu Muh. Nazar Fajri⁶

^{1,2,3,4}Dosen Fakultas Peternakan UNW Mataram

⁵Dosen Fakultas MIPA UNW Mataram

⁶Dosen Fakultas Ilmu Administrasi UNW Mataram

*Email: andry.kartika@ymail.com

ABSTRAK

Dampak pandemi Covid-19 yang terjadi mengakibatkan subsector peternakan yang merupakan salah satu penggerak dibidang ekonomi juga terpengaruh. Materi sosialisasi teknologi pengolahan hasil ternak yang dilakukan adalah pembuatan bakso ayam dengan berbagai macam bahan campuran seperti kacang koro pedang (*Canavalia gladiana*) dan jamur tiram (*Pleurotus* sp). Kegiatan dilakukan di Desa Bilebante yang dilakuakn oleh dosen Fakultas Peternakan UNW Mataram bekerjasama dengan UD.Azhari. Penggunaan tepung koro didasarkan dari hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan sangat nyata pada nilai gizi bakso ayam yang telah dicampur tepung koro pada tingkat kepercayaan ($P>0.01$). Sebagai contoh pada level perlakuan 20% terlihat kandungan protein, lemak kasar, dan serat kasarnya menjadi meningkat nilai gizinya yaitu dari 9,65 % menjadi 11,19% untuk protein, 0,64 % menjadi 0,84% lemak kasar dan 0,08% menjadi 0,27% serat kasar (Ni Made Andry Kartika dan Alimuddin 2020). Sementara itu, penambahan jamur tiram bermanfaat meningkatkan nilai serat pada bakso ayam yang telah diolah. kesimpulan dari kegiatan PKM yang dilakukan oleh Dosen Fakultas Peternakan, MIPA dan Ilmu Administrasi UNW bersama UD. Azari di desa Bilebante anatraa lian ; peserta paham dan mampu mengerti terkait materi sosialisasi teknologi pengolahan hasil ternak sebagai alternative peningkatan ekonomi dan kesehatan masyarakat di masa pandemik. Penambahan bahan seperti tepung kacang koro dan jamur tiram ternyata mampu meningkatkan nilai gizi yang sangat baik bagi kesehatan dan pertumbuhan anak – anak. Selain itu, dengan sosilisasi dan praktek langsung ini, peserta mempunyai ide – ide lainnya yang dapat dieksekusi menjadi usaha skala rumah tangga.

Kata kunci ; Pandemi covid-19, Bakso Kacang Koro, bakso Jamur Tiram, Ide Usaha.

SOCIALIZATION OF LIVESTOCK PRODUCT PROCESSING TECHNOLOGY AS AN ALTERNATIVE TO IMPROVE THE ECONOMY AND COMMUNITY HEALTH DURING PANDEMIC

ABSTRACT

The impact of the Covid-19 pandemic that has occurred has affected the livestock sub-sector, which is one of the drivers in the economy. The material for socialization of livestock product processing technology was the manufacture of chicken meatballs with a variety of mixed ingredients such as sworded koro beans (*Canavalia gladianta*) and oyster mushrooms (*Pleurotus* sp). The activity was carried out in Bilebante Village which was carried out by a lecturer at the Faculty of Animal Science at UNW Mataram in collaboration with UD. Azhari. The use of koro flour based on the results of the study showed that there was a very significant difference in the nutritional value of chicken meatballs that had been mixed with koro flour at the level of confidence ($P > 0.01$). For example, at the 20% treatment level, the nutritional value of protein, crude fat and crude fiber increased from 9.65% to 11.19% for protein, 0.64% to 0.84% crude fat and 0.08 % to 0.27% crude fiber (Ni Made Andry Kartika and Alimuddin 2020). Meanwhile, the addition of oyster mushrooms is useful in increasing the fiber value in processed chicken meatballs. the conclusion of PKM activities carried out by Lecturers of the Faculty of Animal Science, Mathematics and Natural Sciences and Administrative Sciences UNW together with UD. Azari in the village of Bilebante anatraa lian ; participants understand and are able to understand the material related to the socialization of livestock product processing technology as an alternative to improving the economy and public health during the pandemic. The addition of ingredients such as koro bean flour and oyster mushrooms was able to increase the nutritional value which is very good for the health and growth of children. In addition, with this socialization and hands-on practice, participants have other ideas that can be executed into a household-scale business.

Keyword ; covid-19 pandemic, Koro Pedang Meatballs, Oyster Mushroom Meatballs, Business Idea

A. PENDAHULUAN

Kondisi pandemi yang terjadi diseluruh dunia pada awal tahun 2020 ini mengakibatkan dampak yang buruk diseluruh lini kehidupan. Dampak yang paling besar dirasakan terutama pada bidang kesehatan dan ekonomi. Subsector peternakan yang juga merupakan salah satu penggerak dibidang ekonomi tentu juga mengalami dampak dari Covid-19 ini. Pembangunan subsektor peternakan bertujuan untuk menyediakan pangan hewani berupa daging, susu, dan telur yang berkualitas dan sehat untuk dapat dikonsumsi. Selain itu juga dapat meningkatkan pendapatan peternak, meningkatkan devisa dan memperluas kesempatan kerja. Oleh sebab itu pada masa pandemi ini dirasa perlu melakukan aplikasi Teknologi Pengolahan pangan yang akan datang diharapkan memberikan kontribusi yang nyata dalam pembangunan perekonomian masyarakat.

Untuk itu salah satu yang dilakukan Fakultas Peternakan adalah dengan melakukan sosialisasi teknologi yang bisa di contoh masyarakat terutama ibu rumah tangga. Dengan teknologi ini ibu rumah tangga diharapkan dapat membuat produk yang berkualitas dan sehat untuk dikonsumsi dirumah serta dapat menghasilkan uang sehingga mendapatkan nilai ekonomi bagi keluarganya. Seperti yang diketahui akibat pandemik tidak sedikit orang/masyarakat mengalami PHK besar – besaran atau dirumahkan tanpa kejelasan. Bahkan ada beberapa yang tidak mendapatkan tunjangan atau gaji bulanan lagi. Untuk meringankan beban masyarakat pemerintah tentunya melakukan berbagai program bantuan baik itu berupa sembako serta bantuan langsung tunai. Hanya saja merujuk pada kasus pandemik yang semakin hari semakin tinggi bahkan tidak diketahu akhirnya ini. Masyarakat harusnya tidak bias mengandalkan hanya dari bantuan tersebut melainkan harus berani mencoba keluar dari zona nyaman dan mulai melakukan terobosan. Alasan – alasan diatas diserap oleh Fakultas Peternakan, MIPA dan Ilmu Administrasi UNW Mataram dan mulai melakukan program pendampingan kepada masyarakat yang membutuhkan. Selain itu juga, sebagai bentuk aplikasi terhadap hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Dosen UNW Mataram.

Teknologi Pengolahan Hasil Ternak merupakan metode – metode atau cara yang dilakuakn untuk membuat hasil ternak memiliki nilai ekonomi dan gizi lebih meningkat. Salah satu contoh yang akan dilakukan adalah dengan sosialisasi pengolahan daging ayam menjadi bakso atau naget dengan campuran bahan koro pedang(*Canavalia gladiana*) dan jamur tiram(*Pleurotus* sp) yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonominya tetapi nilai gizinya juga. Dini dan Dian (2011) dalam penelitian menunjukkan bahwa sosis yang berbahan dasar tepung kacang koro sebagai pengikat memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan kacang kedelai, perbandingan protein dari kacang koro sebanyak 27,4%. Dan kacang kedelai sebanyak 39,4%. Sementara, kandungan asam amino esensial jamur tiram 46,0 gram per 100 gram, mendekati kandungan asam amino telur ayam 47,1 gram per 100 gram (Thomy, 2004). Kandungan *chitin* pada serat jamur tiram, memperbaiki kinerja metabolisme pencernaan, sedangkan lemak yang rendah mampu mengurangi kolesterol darah,

mencegah penyakit jantung koroner, sehingga sangat cocok untuk dikonsumsi sebagai diet sehat (Stamets, 2005).

Dengan alasan tersebut diharapkan akan tercapai tujuan yaitu para peserta yang kebanyakan Ibu Rumah Tangga akan mempunyai membuat dan mekaplikasikannya sehingga bisa dijadikan usaha alternatif di masa Pandemi Covid-19.

B. METODE

Adapun materi sosialisasi teknologi pengolahan hasil ternak yang dilakukan adalah pembuatan bakso ayam dengan berbagai macam bahan campuran seperti kacang koro pedang dan jamur tiram. Kegiatan dilakukan di Desa Bilebante yang dilakukan oleh Dosen Fakultas Peternakan, MIPA Dan Ilmu Administrasi bekerjasama dengan UD.Azhari sebagai tempat pengolahan hasil ternak menjadi produk seperti bakso yang telah ditambah tepung kacang koro dan juga jamur tiram. Metode yang dilakukan anatra lain dengan cara ceramah dan praktek langsung. Adapun kegiatan yang dilakuakn diantaranya;

1. Melakukan persiapan pebuatan tepung kacang koro dan jamur tiram yang digunakan sebagai bahan baku tambahan pada daging ayam sehingga menjadikan bakso ayam yang memiliki nilai gizi yang baik.
2. Persiapan peserta dan tim PKM yang berkerjasama dengan UD. Azari desa Bilabante.
3. Pelaksanaan PKM diawali dengan pemberian materi terkait manfaat berbisnis yang dilakukan oleh Dosen Ilmu Adminstrasi UNW mataram serta dilanjutkan dengan praktek langsung yang dipandu oleh Dosen Peternakan UNW Mataram.
4. Tindak lanjut kegiatan dilakukan evaluasi pada peserta terkait materi yang telah diberikan serta hasil dari praktek pembuatan bakso daging ayam dengan penambahan tepung kacang kora dan jamur tiram.
5. Evalausi akhir adalahan dengan melakukan diskusi kekurangan dan kelebihan dari hasil produk yang telah dibuat untuk dapat dicarikan solusinya.

C. Hasil Kegiatan

Hasil Kegiatan PKM yang telah dilakukan di Desa Bilabante yang berkerjasama dengan UD.Azahri dengan judul PKM 'Sosialisasi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak

Sebagai Alternative Peningkatan Ekonomi Dan Kesehatan Masyarakat Di Masa Pandem' diperoleh hasil bahwa masyarakat khususnya ibu – ibu yang menjadi peserta merasa sangat senang karena memperoleh informasi dan praktek langsung yang sanat bermanfaat. Dengan teknologi yang dilakukan nilai gizi pada bakso daging ayam dapat ditingkatkan sehingga sangat baik dikosnsumsi oleh semua kalangan terutama anak – anak dalam masa pertumbuhannya. Ni Made Andry Kartika dan Alimuddin (2020) mengungkapkan bahwa tepung kacang koro memiliki 29.03% protein 27.40% lemak, 37.25% serat kasar. Sehingga jika ditambahkan mengakibatkan peningkatan nilai gizi pada daging ayam yang akan dijadikan bakso.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan sangat nyata pada nilai gizi bakso ayam yang telah dicampur tepung koro pada tingkat kepercayaan ($P>0.01$). sebagai contoh pada level perlakuan 20% terlihat kandungan protein, lemak kasar, dan serat kasarnya menjadi meningkat nilai gizinya yaitu dari 9,65 % menjadi 11,19% untuk protein, 0,64 % menjadi 0,84% lemak kasar dan 0,08% menjadi 0,27% serat kasar (Ni Made Andry Kartika dan Alimuddin 2020). Sementara itu, penambahan jamur tiram bermanfaat meningkatkan nilai serat pada bakso ayam yang telah diolah.





Berbagai teknologi yang dilakukan dalam pengolahan hasil peternakan ini diharapkan menjadi solusi disaat pandemik ini untuk menambah pendapatan dalam rumah tangga. Menurut Pudjiwati Sajogya (1980), ibu rumah tangga memiliki 2 tipe peranan anantara lain ; 1. Peranan ibu rumah tangga seutuhnya hanya dalam pekerjaan rumah tangga atau pekerjaan pemeliharaan hidup kebutuhan semua anggota keluarga, seperti masak, mendidik anak-anak dan melayani suami. 2. Peranan ibu rumah tangga mempunyai peran ganda, yaitu perubahan dalam pekerjaan mencari nafkah.

Dengan sosialisasi dan praktek yang dilakukan oleh Tim Fakultas Peternakan UNW Mataram diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi Ibu rumah tangga dalam membuat usaha – usaha rumahan yang dapat dilakukan disela kesibukannya menjadi ibu rumah tangga.

Selama jalannya sosialisasi para peserta sangat antusias dalam mendengarkan dan memperhatikan proses pembuatan bakso daging ayam dengan tambahan kacang koro dan jamur tiram. Berbagai trik dan tips untuk membuat usaha lainnya yang terkait olahan peternakan juga menjadi diskusi pada pertemuan tersebut. Harapnya mendapat ide – ide yang bias segera dieksekusi menjadi usaha berskala rumah tangga bagi para ibu – ibu yang menjadi peserta.

D. KESIMPULAN

Adapun kesimpulan dari kegiatan PKM yang dilakukan oleh Dosen Fakultas Peternakan UNW bersama UD. Azari di desa Bilebante anatraa lian ; peserta paham dan mampu mengerti terkait materi “sosialisasi teknologi pengolahan hasil ternak sebagai alternative peningkatan ekonomi dan kesehatan masyarakat di masa pandemik”. Penambahan bahan seperti tepung kacang koro dan jamur tiram ternyata mampu meningkatkan nilai gizi yang sangat baik bagi kesehatan dan pertumbuhan anak – anak. Selain itu, dengan sosilisasi dan praktek langsung ini, ibu – ibu peserta mempunyai ide – ide lainnya yang dapat dieksekusi menjadi usaha skala rumah tangga.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Dini, G. dan Dian, A. 2011. Potensi Koro Pedang (*Canavalia gladiate*) Dan Saga pohon (*Adhenanthera povonia*) Sebagai alternative Substitusi Bahan Baku Tempe. Program ktifitas Mahasiswa. Bogor
- Kartika, Ni Made Andry Kartika dan Alimuddin. 2020. Nilai Gizi Dan Organoleptik Bakso Daging Ayam Yang Ditambahkan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Gladiana*). Jurnal Sain Teknologi dan Lingkungan(JSTL) UNRAM Vol.6 No 2.
<http://jstl.unram.ac.id/index.php/jstl/article/view/174>
- Pudjiwati, Sajogya. 1980. Peran Wanita Dalam Rumah Tangga Dan Masyarakat Pedesaan Jawa. Jakarta :Gramedia .
- Stamets, P. 2005. Mycelium Running: How Mushrooms Can Help Save The World. Ten Speed Press, Barkeley, California, USA.
- Thomy, Zairin. 2004. Industri Budidaya Jamur Konsumsi di Indonesia. Prosiding Pra Workshop Pengembangan Produk dan Industri Jamur Pangan Indonesia BPP Teknologi. Jakarta, 1-2 Agustus 2005. Tim BPPT.