

MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DUKUH PANGGUNGSAARI KELURAHAN GEDONGOMBO KECAMATAN SEMANDING KABUPATEN TUBAN MELALUI PEMBUATAN *CHICKEN WINGS SWEET AND SPICY* SEBAGAI PRODUK OLAHAN

Novialita Angga Wiratama¹, Iis Daniati Fatimah², Putra Johan Bahagia³

^{1,2,3} Universitas PGRI Ronggolawe Tuban

¹Novialita3@gmail.com, ²iisdaniati@gmail.com, ³johanjojo33@yahoo.co.id

ABSTRAK

Ayam merupakan sumber protein hewani paling populer di dunia. Ayam memiliki kandungan protein yang sangat tinggi namun rendah lemak sehingga banyak disantap oleh orang yang sedang diet. Selain itu, ayam juga mengandung sumber vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. Dukuh Panggungsari merupakan berada di Kelurahan Gedongombo Kecamatan Semanding. Secara geografis rumah penduduk yang ada di dukuh tersebut memiliki pekarangan yang cukup luas. Beberapa warga memanfaatkan pekarangan untuk peternakan ayam broiler. Pelatihan pembuatan produk olahan ayam broiler menjadi *chicken wings sweet and spacy* merupakan kegiatan memberikan pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan kepada peserta pelatihan yang meliputi ibu-ibu anggota PKK di Dukuh Panggungsari Lingkungan Dondong, Kelurahan Gedongombo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban. Tujuan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah 1) memberikan sosialisasi tentang pemanfaatan ayam broiler menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi. 2) Melakukan pelatihan pembuatan *chicken wings sweet and spacy* yang bernilai jual untuk memenuhi kebutuhan mitra dan sebagai alternatif penghasilan tambahan bagi anggota mitra. 3) Pendampingan kegiatan produksi sampai pengemasan produk dan membantu memetakan pasar bagi produk yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan lapangan pekerjaan bagi anggota mitra. Metode pelaksanaan yang akan dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu metode observasi dan wawancara. Setelah dilaksanakan Program Pengabdian Masyarakat, dapat disimpulkan sebagai berikut. Anggota PKK memperoleh pengetahuan tentang pemanfaatan ayam broiler menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi, dengan kegiatan sosialisasi diikuti dengan seluruh anggota PKK dengan sangat antusias terlihat dari banyaknya pertanyaan yang disampaikan oleh anggota PKK.

Kata Kunci: Ayam Broiler; *Chikens Wings sweet and spicy*;

PENDAHULUAN

Ayam merupakan sumber protein hewani paling populer di dunia. Ayam memiliki kandungan protein yang sangat tinggi namun rendah lemak sehingga banyak disantap oleh orang yang sedang diet. Selain itu, ayam juga mengandung sumber vitamin dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh. Ayam juga menjadi salah satu rujukan kuliner yang paling banyak digemari. Harga daging ayam cenderung lebih murah jika dibandingkan dengan sumber protein hewani yang lainnya misalnya daging sapi ataupun daging kambing. Olahan makanan yang terbuat dari ayampun dapat dengan mudah kita jumpai di sekitar kita. Biasanya ayam dimasak dengan cara digoreng atau dijadikan campuran pada sup dan tumisan. Ayam belakangan ini mengalami berbagai macam inovasi dengan dipadukan aneka bahan makanan sehingga citarasanya menjadi lebih beragam.

Masyarakat Indonesia pada umumnya mengenal beberapa jenis ayam diantaranya ayam kampung dan ayam broiler. Ayam broiler merupakan hasil teknologi yaitu persilangan antara ayam *Cornish* dengan *Plymouth Rock*. Daging ayam broiler banyak diminati masyarakat disebabkan oleh teksturnya yang elastis, artinya jika ditekan dengan jari, daging dengan cepat akan kembali seperti semula. Jika ditekan daging tidak terlalu lembek dan tidak berair. Warna daging ayam segar adalah kekuning-kuningan dengan aroma khas daging ayam broiler tidak amis tidak berlendir dan tidak menimbulkan bau busuk (Kasih et al. 2012). Karakteristik ayam broiler ekonomis, pertumbuhan yang cepat sebagai penghasil daging, konversi pakan rendah, dipanen cepat karena pertumbuhannya yang cepat, dan sebagai penghasil daging dengan serat lunak (Matulesy, 2010). Menurut Northe (1984) penambahan berat

badan yang ideal 400 gram per minggu untuk jantan dan untuk betina 300 gram per minggu. Menurut Suprayitno *et al.* (2010) Ayam broiler adalah ayam yang mempunyai sifat tenang, bentuk tubuh besar, pertumbuhan cepat, bulu rapat ke tubuh, kulit putih dan produksi telur rendah.

Ayam broiler mempunyai kelebihan dalam pertumbuhan dibandingkan dengan jenis ayam piaraan dalam klasifikasinya, karena ayam broiler mempunyai kecepatan yang sangat tinggi dalam pertumbuhannya. Hanya dalam tujuh atau delapan minggu saja, ayam tersebut sudah dapat dikonsumsi dan dipasarkan padahal ayam jenis lainnya masih sangat kecil, bahkan apabila ayam broiler dikelola secara intensif sudah dapat diproduksi hasilnya pada umur enam minggu dengan berat badan mencapai 2 kilogram per ekor (Anonimus, 1994). Untuk mendapatkan bobot badan yang sesuai dengan yang dikehendaki pada waktu yang tepat, maka perlu diperhatikan pakan yang tepat. Kandungan energi pakan yang tepat dengan kebutuhan ayam dapat mempengaruhi konsumsi pakannya, dan ayam jantan memerlukan energy yang lebih banyak daripada betina, sehingga ayam jantan mengkonsumsi pakan lebih banyak, (Mubin, 2013). Hal-hal yang terus diperhatikan dalam pemeliharaan ayam broiler antara lain perkandangan, pemilihan bibit, manajemen pakan, sanitasi dan kesehatan, *recording* dan pemasaran. Banyak kendala yang akan muncul apabila kebutuhan ayam tidak terpenuhi, antara lain penyakit yang dapat menimbulkan kematian, dan bila ayam dipanen lebih dari 8 minggu akan menimbulkan kerugian karena pemberian pakan sudah tidak efisien dibandingkan kenaikan/penambahan berat badan, sehingga akan menambah biaya produksi (Anonimus, 2011).

Berdasarkan pernyataan di atas maka sangat mudah beternak ayam broiler oleh karena itu, banyak dijumpai peternak ayam broiler di Indonesia. Demikian halnya di kabupaten Tuban, banyak peternakan ayam broiler karena kondisi iklim dan alamnya mendukung kehidupan tersebut. Dari uraian diatas, maka ayam broiler selain dijual dagingnya, kita juga membuatnya menjadi lebih ekonomis. Yaitu dengan mengemasnya menjadi suatu produk olahan yang bernilai ekonomis. Hasil pengamatan dan wawancara yang dilakukan di desa Panggungsari

Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban hampir setiap hari para ibu membeli dan mengonsumsi ayam broiler untuk keluarga mereka. Berdasarkan analisis hasil pengamatan di desa tersebut, didapatkan ayam broiler yang olahan produksinya masih terbilang rendah. Berdasarkan hal tersebut dapat diasumsikan bahwa adanya peluang usaha bisnis olahan makanan baru yang dapat diciptakan di Dukuh Panggungsari Kelurahan Gedongombo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.

Daging ayam merupakan salah satu daging yang memegang peran penting dalam pemenuhan gizi masyarakat. Kebutuhan gizi masyarakat akan terpenuhi apabila mengkonsumsi daging karena mengandung gizi dan nutrisi yang lengkap. Jumlah daging yang dikonsumsi dapat mengindikasikan nilai kalori daging yang diperoleh tubuh. Kandungan gizi dan nutrisi pada daging dari ikan dan ternak secara relatif berbeda-beda. Dalam satu hari, kebutuhan gizi seorang dewasa dapat terpenuhi apabila mengkonsumsi daging setidaknya 100 gram daging (Afrianti dkk, 2013). Ayam broiler merupakan salah satu ternak penghasil daging yang cukup potensial untuk memenuhi kebutuhan protein hewani, karena banyak mengandung protein dan zat lainnya seperti lemak, mineral vitamin yang penting untuk kelancaran proses metabolisme tubuh manusia. Berikut kandungan gizi daging ayam broiler. Komposisi kimia daging ayam per 100 gram bahan menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia (1996), dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Ayam dalam 100g Bahan

Komponen	Jumlah
Kalori (g)	30,20
Protein (g)	18,20
Lemak (g)	25,00
Karbohidrat (g)	0,00
Kalsium (mg)	14,00
Fosfor (mg)	200,00
Besi (mg)	1,50
Vitamin A (SI)	810,10
Vitamin B1 (mg)	0,08
Vitamin C (mg)	0,00
Air (g)	55,90
Bdd (%)	58,00

Sumber : Departemen Kesehatan RI, 1996).

Olahan makanan berbahan dasar ayam broilerpun banyak sekali kita temukan di Indonesia. Tidak usah pergi ke restoran ternama untuk bisa menikmati olahan makanan ayam broiler. Kita bisa membuat berbagai olahan makanan terbuat dari daging ayam baik tradisional maupun kekinian tentunya dengan khas rempah Indonesia. Pada umumnya orang menyukai bagian tubuh ayam dada ataupun paha. Harga daging dada dan paha biasanya berbeda dengan bagian tubuh yang lainnya. Sayap ayam kerap disepelkan karena dagingnya tidak banyak sehingga di pasaran harga sayapayam jauh lebih murah dibandingkan dengan dada dan paha. Padahal jika diolah dengan tepat dan bumbu khas, cita rasanya tidak kalah enak dengan bagian tubuh ayam lainnya.

Chicken wings--atau yang mulanya disebut sebagai *buffalo wings*--merupakan menu makanan ringan yang populer bagi sebagian besar orang Amerika. Bentuknya yang kecil; cita rasa yang kayal hingga tekstur daging yang *juicy* menjadi beberapa kelebihan camilan yang kerap disantap sembari *nongkrong bareng*. Bahkan, terdapat tiga aturan menu *chicken wings* ala Amerika Serikat yang selama ini harus dipatuhi; di antaranya: tidak menggunakan tepung roti, selalu digoreng, dan saus yang harus menggunakan mentega dengan rasa pedas. Seiring berjalannya waktu, *chicken wings* tidak hanya digemari di negara asalnya saja melainkan juga di Indonesia. Setiap daerah memiliki caranya tersendiri mengolah bahan sayap ayam menjadi camilan yang lezat. Di Peru misalnya; menu sayap ayam biasa diberi bumbu perasan jeruk nipis, daun salam, cabai merah bubuk, bawang putih, jinten, paprika, *sauvignon blanc*, serta minyak zaitun. Nah, tidak seperti di Amerika Serikat sayap ayam di Peru juga tidak digoreng. Melainkan dipanggang di atas arang, lalu ditaburi tangkai *thyme* segar, garam laut, dan lada hitam. Di Indonesia kita bisa membuat olahan chicken wings dengan menggunakan rempah khas Indonesia.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan yang akan dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu:

1. Observasi dan Wawancara

Kegiatan wawancara langsung dilakukan terhadap mitra yaitu PKK

desa Panggungsari untuk mendapatkan data dan permasalahan akurat yang dialami oleh mitra sebagai bahan refleksi. Observasi dilakukan untuk menentukan solusi yang akurat dalam memecahkan permasalahan yang dihadapi mitra.

2. Tahap Persiapan

Tahap persiapan ini difokuskan untuk menyiapkan semua peralatan yang dibutuhkan, studi literatur dan koordinasi dengan mitra untuk melaksanakan Pelatihan pembuatan *chicken wings sweet and spacy* di dukuh Panggungsari Kelurahan Gedongombo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.

3. Penyuluhan dan Pelatihan

Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan yang telah dirumuskan di depan adalah metode penyuluhan dan pelatihan, diskusi dan praktek langsung (*learning by doing*). Penggunaan metode tersebut diharapkan mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan mitra berkaitan dengan teknik pembuatan produk olahan makanan *chicken wings sweet and spicy* dari ayam broiler. Dalam realisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan penyampaian materi tentang beternak ayam broiler, keuntungan beternak ayam broiler. Selanjutnya alat dan bahan dipersiapkan oleh tim pengusul dan dibantu dengan mitra. Setelah semua alat dan bahan telah dipersiapkan dengan lengkap.

HASIL YANG DICAPAI

Mitra dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah anggota PKK Dukuh Panggungsari Kelurahan Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban yang merupakan ibu-ibu dari kelompok keluarga Pra Sejahtera dan Sejahtera I. Untuk meningkatkan taraf hidup mereka perlu diberikan bekal keterampilan yang memiliki nilai ekonomi. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan kepada Ibu Sumarti sebagai ketua PKK Panggungsari Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban menyatakan bahwa: 1) anggota PKK di Panggung Sari Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban adalah ibu-ibu

yang kebanyakan bekerja sebagai ibu rumah tangga. Kegiatan yang dilakukan ibu-ibu setiap hari adalah menunggu anak-anak mereka yang belajar di KB ataupun TK, selain itu yang tidak memiliki anak usia tersebut kegiatan yang dilakukan adalah hanya memasak, menonton TV dan menyelesaikan pekerjaan rumah lainnya. 2) kegiatan rutin yang dilakukan oleh anggota PPK adalah kegiatan tahlilan dan arisan. 3) anggota PKK belum pernah mendapatkan pelatihan peningkatan keterampilan dari suatu lembaga tertentu. Adapun beberapa bentuk kegiatan yang biasanya bersamaan dengan kegiatan rutin arisan adalah promo dari berbagai produk.

Dukuh Panggungsari merupakan dukuh yang berada Kelurahan Gedongombo kecamatan Semanding. Secara geografis rumah penduduk yang ada di desa tersebut memiliki pekarangan yang cukup luas. Beberapa warga memanfaatkan pekarangan untuk peternakan ayam broiler. Maka mudah sekali di dukuh Panggungsari ini untuk menemukan ayam broiler. Oleh karena itu, perlu dilakukan pelatihan pembuatan produk olahan makanan dari ayam broiler yang memiliki nilai jual tinggi. Supaya dapat menyejahterakan ekonomi warga. Pelatihan pembuatan produk olahan ayam broiler menjadi *chicken wings sweet and spacy* merupakan kegiatan memberikan pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan kepada peserta pelatihan yang meliputi ibu-ibu anggota PKK di dukuh Panggungsari. Dengan asumsi bahwa 1) banyaknya warga yang beternak ayam broiler, sedangkan pengolahannya masih minim; 2) anggota PKK Panggungsari Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban masih belum memiliki pengetahuan dalam memanfaatkan ayam broiler menjadi olahan makanan yang memiliki nilai jual tinggi; 3) Setelah peserta terampil diharapkan dapat memenuhi kebutuhan pribadi dan dikembangkan menjadi usaha sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian mereka. Program pengabdian kepada masyarakat ini akan difokuskan pada pemecahan masalah tentang, bagaimana memberikan pelatihan tentang cara pengolahan ayam broiler menjadi *chicken wings sweet and spacy* dan memiliki nilai ekonomis di Desa Panggungsari Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.

Pembuatan *chicken wings sweet and spacy* di dukuh Panggungsari Kelurahan Gedongombo Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban menjadi produk olahan makanan merupakan IPTEK yang akan disampaikan kepada mitra. Dalam kegiatan pelatihan ini menggunakan alat dan bahan yang sederhana, murah, dan mudah didapatkan sehingga mempermudah mitra untuk melakukan proses pembuatan *chicken wings sweet and spacy*. Target atau sasaran dari program pengabdian masyarakat ini adalah anggota PKK berjumlah 25 orang. Luaran yang diharapkan dari program pengabdian masyarakat ini sebagai berikut.

1. Anggota PKK memperoleh informasi terkait nilai gizi daging ayam
2. Anggota PKK memperoleh pengetahuan tentang peningkatan ekonomi melalui pengolahan daging ayam terutama bagian sayap
3. Anggota PKK mampu mengolah sayap ayam menjadi makanan kekinian sehingga bernilai jual tinggi
4. Anggota PKK mampu mengembangkan dan memasarkan berbagai olahan sayap ayam

Dalam realisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan penyampaian materi tentang beternak ayam broiler, keuntungan beternak ayam broiler. Selanjutnya alat dan bahan dipersiapkan oleh tim pengusul dan dibantu dengan mitra. Setelah semua alat dan bahan telah dipersiapkan dengan lengkap, maka langkah selanjutnya adalah praktik pembuatan produk olahan makanan brownies dari tanaman buah naga. Adapun langkah pembuatan produk olahan makanan *chicken wings sweet and spicy* dari ayam broiler, sebagai berikut:

1. Campurkan semua bahan yang telah dipilih.
2. Lumuri sayap ayam dan diamkan selama satu jam
3. Panaskan minyak pada wajan
4. Tuangkan semua bahan, gunakan api kecil
5. Tambah sedikit air, unkep dan biarkan matang.
6. Angkat dan sajikan.
7. Opsional, bias juga dibakar untuk menambah kesan seperti setelah dibakar

Agar kegiatan ini terlaksana dengan baik maka perlu partisipasi dari mitra berupa:

1. Mitra mengikuti pemaparan tentang cara beternak ayam broiler dan pemanfaatan ayam broiler.
2. Mitra mengikuti pemaparan tentang nilai gizi daging dan nilai jual serta pemasaran olahan ayam broiler
3. Mitra mengikuti pelatihan pembuatan produk olahan makanan *chicken wings sweet and spicy* dari ayam broiler.

KESIMPULAN

Setelah dilaksanakan Program Pengabdian Masyarakat, dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Anggota PKK memperoleh pengetahuan tentang pemanfaatan ayam broiler menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis tinggi, dengan kegiatan sosialisasi diikuti dengan seluruh anggota PKK dengan sangat antusias terlihat dari banyaknya pertanyaan yang disampaikan oleh anggota PKK.
2. Anggota PKK mampu mengolah sayap ayam secara kekinian *chicken wings sweet and spicy* yang bernilai jual untuk memenuhi kebutuhan mitra dan sebagai alternatif penghasilan tambahan bagi anggota mitra. Praktek pembuatan *chicken wings sweet and spicy* dilakukan setelah kegiatan sosialisasi. Kegiatan praktek pembuatan *chicken wings sweet and spicy* didemonstrasikan oleh beberapa anggota Pengmas dan selanjutnya diikuti oleh anggota PKK.
3. Anggota PKK mampu mengembangkan olahan daging ayam bagian sayap menjadi tambahan penghasilan masyarakat sehingga dapat meningkatkan lapangan pekerjaan bagi anggota mitra ataupun untuk pemenuhan gizi keluarga.

Saran

Setelah dilaksanakan Program Pengabdian Masyarakat, terdapat beberapa saran untuk kegiatan Pengabdian Masyarakat selanjutnya, yaitu:

1. Pelaksanaan pengabdian masyarakat yang kurang lama dan hendaknya ada tindak lanjut untuk kegiatan pengmas yang telah dilakukan sehingga hasil dari kegiatan pengmas lebih terlihat.

2. Kegiatan pengmas tidak dilaksanakan di satu tempat

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Afrianti, Dwiloka dan Setiani. 2013. *Perubahan Warna, Profil Protein, Dan Mutu Organoleptik Daging Ayam Broiler*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol 2 No3 hal 116- 120.
- [2] [1] Anonimous. 2011. *Pendahuluan*. <http://micksihite.blogspot.com/p/laporan-semester-praktikum-produksi.html>.
- [3] [1] Cahyono dan Bambang, 1995. *Cara Meningkatkan Budidaya Ayam Ras Pedaging (broiler)*. Penerbit Pustaka Nusatama: Yogyakarta.
- [4] [1] Depkes RI. 1996. *Komposisi Kimia Daging Ayam*. Jakarta.
- [5] Fadillah. R, 2007. *Sukses Berternak Ayam Broiler*. PT.Agromedia Pustaka:. Ciganjur.
- [6] Kartini. 2011. *Kandungan Zat Pakan Jagung*.
- [7] <http://putramegatawang.com/kandungan-zat-pakan-jagung.html>.
- [8] Kasih,dkk. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Ayam Segar Dalam Refrigerator Terhadap pH, Susut Masak Dan Argonolepik*. Media Sins, Volume 4 Nomor 2.
- [9] Matulesy,dkk. 2010. *Evaluasi Karakteristik Fisik,Komposisi Kimia dan Kulit Mikrobiologi Karkas Broiler Beku yang Beredar Di Pasar Tradisional*. Buletin Peternakan Vol 34.hal 178-185.
- [10] Mubin. 2013. *Profil Biokimia Daging Ayam Broiler*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- [11] Rasyaf. M, 1994. *Beternak Ayam Petelur*. Penebar Swadaya: Jakarta
- [12] Sugandi, 1978. *Tatalaksana Pemeliharaan Ayam Pedaging Strain MB 202-p Periode Starter-Finisher*. PT. Janu Putro Sentosa: Bogor.
- [13] Suprayitno, dkk. 2010. *Kualitas Fisik dan Sensoris Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan dengan Penambahan Ampas Virgin Coconut Oil*. Buletin Peternakan Vol 34 hal 55-63.