
Pendampingan Pembuatan Abon Ayam pada Mahasiswa STIM Sukma

Tri Utari Ismayuni, Riandani Rezki Prana
Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma
e-mail correspondent: riandanirezki@gmail.com

Abstrak

Menjadi seorang wirausahawan adalah hal yang mudah saat ini, memiliki keinginan yang kuat, dan mau mencari referensi, itulah yang dibutuhkan agar ide dapat terwujud. Abon Ayam merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal dan disukai oleh semua kalangan masyarakat Indonesia. Namun tidak semua orang bisa membuatnya dengan mudah dan rasanya cocok untuk lidah banyak orang. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai salah satu cara untuk meningkatkan minat berwirausaha di kalangan mahasiswa, sehingga nantinya mampu mandiri. Pelaksanaan kegiatan ini dengan sebelumnya memberikan penjelasan kepada mahasiswa Ilmu Manajemen Sekolah Tinggi Sukma tentang bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan suwiran ayam, cara mengolah bahan-bahan untuk membuat suwiran ayam dan cara mengemas suwiran ayam agar terlihat estetik dan awet. Sehingga nantinya mereka bisa berlatih secara mandiri dengan membuat abon dengan bahan baku varian lainnya.

Kata kunci: Abon, Wirausaha, Mahasiswa

Abstract

Being an entrepreneur is an easy thing nowadays, having a strong desire, and looking for references, that's what is needed so that ideas can be realized. Shredded Chicken is one of the processed meat products that is well known and liked by all Indonesian people. But not everyone can make it easily and the taste is suitable for the tongue of many people. The purpose of this community service activity is as a way to increase interest in entrepreneurship among students, so that later they are able to be independent. The implementation of this activity previously explained to Sukma High School Management Science students about the ingredients needed in making shredded chicken, how to process ingredients to make shredded chicken and how to package shredded chicken to make it look aesthetically pleasing and durable. So that later they can practice independently by making shredded with other variant raw materials.

Keywords: Shredded, Entrepreneurship, college student

1. PENDAHULUAN

Abon merupakan salah satu produk olahan daging yang sudah dikenal dan digemari oleh semua golongan masyarakat Indonesia. Abon biasa dikonsumsi sebagai makanan pendamping beserta nasi dan lauk lainnya. Abon termasuk dalam produk Intermediate Moisture Food (IMF), yaitu produk yang memiliki water activity (aw) diatas 0,5 dan dapat dikonsumsi secara langsung serta stabil selama penyimpanan tanpa membutuhkan perlakuan panas, pembekuan, ataupun pendinginan (Gould, 1995; DeMan, 1997).

Abon terbuat dari daging yang disuwir-suwir atau dipisahkan seratnya, kemudian ditambahkan bumbu-bumbu dan digoreng. Daging yang umum digunakan untuk pembuatan abon adalah daging sapi, ayam, dan kerbau (Koswara, 2009).

Secara umum, abon memiliki karakteristik berwarna coklat, berserat, ringan, memiliki bau yang khas dan memiliki umur simpan yang lama karena bersifat kering dengan kadar air maksimal 7% dan kadar gula maksimal 30% (Badan Standardisasi Nasional, 1995). Daging ayam merupakan salah satu sumber bahan pangan hewani yang memiliki kandungan nilai gizi yang tinggi, serta memiliki nilai ekonomis yang rendah dibanding jenis daging lainnya.

Daging ayam mengandung 18% protein dan 25% lemak (Cahyono, 2011). Jenis ayam yang digunakan dalam penelitian ini adalah ayam broiler. Ayam broiler memiliki rasa khas, empuk,

dagingnya lebih tebal, serta harganya relatif lebih murah dibandingkan dengan ayam kampung (Sutomo, 2006).

Bagian daging ayam yang digunakan adalah bagian dada. Daging pada dada ayam berwarna lebih terang sedangkan daging paha berwarna lebih gelap, 2 disebabkan ayam lebih banyak berjalan daripada terbang, sehingga menyebabkan pigmen mioglobin terdapat lebih banyak pada otot paha (Koswara, 2009).

Daging ayam bagian dada juga memiliki serat yang lebih panjang daripada bagian paha, oleh karena itu daging bagian dada lebih cocok untuk diolah menjadi abon.

Persoalan yang dihadapi mitra saat ini adalah produk makanan yang dihasilkan masih belum memperoleh perizinan dari pemerintah khususnya dinas kesehatan. Hal ini dinilai penting karena dengan adanya perizinan akan menambah kepercayaan konsumen terhadap produk yang dipasarkan dan hal ini juga pada gilirannya akan meningkatkan penghasilan usaha.

2. METODE

(a) Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan meliputi:

- (1) Penyiapan bahan
- (2) Resep pembuatan abon
- (3) Penyusunan bahan/materi pengabdian, yang meliputi :
pembuatan abon ayam

(b) Tahap Pelaksanaan Pengabdian

Tahapan dalam pelaksanaan pengabdian dilakukan mempersiapkan antara lain:

- (1) Penjelasan tentang cara membuat abon ayam
- (2) Sesi pengolahan ayam menjadi abon
- (3) Melakukan packaging.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Abon Ayam

Dari pelaksanaan kegiatan yaitu pembuatan abon dari daging ayam sebanyak 2 kg menghasilkan abon sekitar 800gr lebih.

Hasil pembuatan abon ayam

- Warna : Coklat
Rasa : Gurih, Manis, Enak
Tekstur : Kriuk dan kasar

2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan abon ayam yaitu

1. Ayam 2 kg (dada ayam)

2. Kelapa 1 butir
3. Kunyit $\frac{1}{4}$
4. Jahe $\frac{1}{2}$ ons
5. Lengkuas $\frac{1}{2}$ ons
6. Kemiri 1 ons
7. Ketumbar 1 ons
8. Bawang putih 1 $\frac{1}{2}$ ons
9. Daun salam
10. Daun jeruk
11. Serai
12. Garam
13. Gula
14. Kaldu jamur
15. Minyak makan

3. peralatan

1. kuai
2. sendok pengaduk
3. blender
4. saringan
5. panci
6. pisau
7. mangkok
8. timbangan
9. perasan abon
10. alu

4. Cara membuat

A) ayam dicuci dengan bersih lalu direbus dengan daun salam, daunjeruk, dan serai yg sudah digeprek sampai ayam empuk

B) sesudah ayam empuk lalu daging ayam dipisahkan dengan tulangnya

C) daging ayam yang sudah dipisahkan dengan tulangnya kemudian digiling/digeprek menggunakan alu

D) semua bumbu dihaluskan seperti bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, kemiri, ketumbar

E) kelapa diblender dengan air yang sedikit untuk menghasilkan santan yang kental

- F) tumis bumbu halus dengan minyak makan lalu masukkan daging ayam dan santan
- G) aduk rata semua bahan dengan api sedang sampai benar-benar kering
- H) setelah itu goreng ayam yg sudah dibumbui ke minyak goreng sampai kering dan warna menjadi coklat
- I) peras abon yg sudah digoreng menggunakan perasan abon
- J) packing abon yg sudah dingin kedalam toples agar lebih tahan lama

Berdasarkan hasil kegiatan yang dilaksanakan pada tanggal 28 Januari 2022 lalu pada Mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma “Pembuatan Abon Ayam”, maka diharapkan kegiatan pendampingan ini dapat berkesinambungan dengan mengukur aspek-aspek lainnya sesuai kebutuhan para peserta kegiatan.

Kegiatan evaluasi ini bertujuan untuk melihat seberapa jauh pengetahuan peserta pengabdian kepada masyarakat ini memahami tentang materi yang diberikan.

Kronologi pelaksanaan kegiatan ini yakni dengan sebelumnya memberikan penjelasan kepada Mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma tentang bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon ayam, cara pengolahan bahan untuk dijadikan abon ayam dan cara pengemasan abon ayam agar terlihat estetik dan tahan lama.

Setelah itu dilakukan praktek secara langsung dalam pembuatan dan pengolahan bahan-bahan yang sudah disediakan untuk dijadikan abon ayam.

1. Luaran yang dicapai

Dari hasil pengabdian yang dilakukan dengan menilai keberhasilan sebelum dan sesudah anggota kelompok mendapatkan materi tentang Pembuatan Abon Ayam antara lain:

- a. Pengetahuan tentang bahan – bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan abon ayam
- b. Pengetahuan cara pengolahan bahan – bahan
- c. Pengetahuan tentang manfaat abon ayam
- d. Menjadikan abon ayam sebagai salah satu ide wirausaha
- e. Menstimulus minat mahasiswa untuk berwirausaha
- f. Menginovasi pembuatan abon menggunakan bahan lain selain ayam.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan luaran yang dicapai, dapat ditarik beberapa kesimpulan bahwa tingkat keberhasilan pemahaman mahasiswa terhadap pembuatan abon ayam dinilai berhasil dari praktek langsung yang diujalakan sehingga menghasilkan abon yang berkualitas baik

UCAPAN TERIMA KASIH (Bila Perlu)

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberi dukungan **financial** terhadap pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- (1) Cahyono, B. (2011). *Ayam Buras Pedaging*. Penebar Swadaya. Jakarta
- (2) Deman, M. J. (1997). *Kimia Makanan*. Penerbit : ITB. Bandung.
- (3) Greenwood, Gould. (1995). *New Method of Food Preservation*. Blackie academic and Professional Pub., London
- (4) Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com