

INOVASI PENGANEKARAGAMAN PRODUK OLAHAN USUS PADA KELOMPOK WARUNG BAKSO DI KECAMATAN BARUGA KOTA KENDARI

Andi Murlina Tasse¹, Fitrianiingsih², Dedem Sutopo³

^{1,2,3}Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kendari
email n_fitrya@ymail.com

ABSTRAK

Kelompok warung bakso dibentuk pada tahun 2014 dengan nama Kelompok Warung Bakso Indonesia, di Kecamatan Baruga Kota Kendari yang saat ini beranggotakan 15 orang. Jenis usaha yang dijalankan adalah usaha produksi bakso ayam yang terintegrasi dengan warung bakso. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan bakso berasal dari ayam hidup yang diproduksi sendiri oleh kelompok warung bakso Indonesia. Penggunaan ayam hidup sebagai bahan baku produksi bakso guna menjamin ketersediaan dan kesegaran daging ayam yang digunakan. Permasalahan yang dihadapi anggota kelompok yaitu rendahnya pemahaman terhadap pengelolaan dan pemanfaatan limbah khususnya limbah padat seperti usus ayam. Hal ini dikarenakan terbatasnya pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok dalam pengolahan limbah produksi bakso menjadi produk yang bermanfaat. Selain usus, limbah padat berupa jeroan juga menjadi sumber pencemaran di sekitar lokasi warung bakso. Pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan oleh tim pelaksana dengan cara berperan aktif untuk membantu meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat mengenai pemanfaatan limbah usus ayam menjadi aneka ragam jenis olahan melalui penyuluhan, bimbingan teknis, serta demonstrasi. Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dapat diterima dengan baik oleh para peserta yang ditunjukkan dengan tingginya antusias peserta dalam menerima materi yang diberikan. Pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan usus ayam menjadi produk aneka olahan usus merupakan salah satu faktor yang dapat membantu untuk menanggulangi limbah produksi bakso ayam pada kelompok usaha Bakso Indonesia. Selain itu, keterampilan produksi aneka olahan usus diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi kelompok mitra. Produk yang ditransfer dalam kegiatan ini berupa keripik usus (krisus), bakso usus (baksus) dan *nugget* usus (nasus). Produk ini sangat menjanjikan untuk mendorong keberlangsungan usaha warung bakso dalam jangka waktu panjang melalui peningkatan pendapatan usaha dari penganekaragaman produk olahan usus.

Kata Kunci: Usus, Keripik, Bakso, dan *Nugget*

ABSTRACT

Meatballs Stall Group has been formed since 2014 which named is “Bakso Indonesia” stall group, in Baruga sub-district, Kendari city with 15 persons as member. The type of business that is a production chicken meatball integrated with a meatball stall. The raw material used for making meatballs comes from live chickens which are self-produced by “Bakso Indonesia” stall group. The use of live chicken as raw material for meatballs production to ensure the availability and freshness of chicken meat used. The members have not optimally understood the management and utilization of waste, especially solid waste such as chicken intestines. This is due to the minimum understanding and skills of group members in processing waste meatballs production into useful products. In addition to the intestine, solid waste in the form of innards is also a source of pollution around the location of meatball stalls. The community

services program is carried out by the implementing team by actively participating in helping to increase community understanding and skills regarding the utilization of chicken intestine waste into various types of processed products through counseling, technical guidance, and demonstrations. Community service activities can be well received by the participants as indicated by the high enthusiasm of the participants in accepting the material provided. Knowledge and skills in processing chicken intestines into various processed intestinal products is one of the factors that can help to cope with the waste of chicken meatball production in the Bakso Indonesia” stall group. In addition, a variety of processed intestinal production skills are expected to be a source of additional income for partner groups. The products transferred in this activity are intestinal chips (krisus), intestinal meatballs (baksus) and intestinal nuggets (nasus). This product is very promising to encourage the sustainability of the business of meatball stalls in the long term through increasing business income from the diversification of processed intestinal products.

Keywords: Intestine, Chips, Meatballs, Nugget.

PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Kecamatan Baruga adalah salah satu kecamatan yang ada di Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. Kebanyakan masyarakat di Kecamatan Baruga berprofesi sebagai wirausahawan diberbagai macam bidang, salah satunya wirausahawan dibidang kuliner, mengingat kecamatan Baruga merupakan tempat yang sering dilewati wisatawan karena merupakan jalur yang penghubung antara bandara dengan pusat kota.

Kelompok warung bakso dibentuk pada tahun 2014 dengan nama Kelompok Warung Bakso Indonesia, di Kecamatan Baruga Kota Kendari yang saat ini beranggotakan 15 orang. Jenis usaha yang dijalankan adalah usaha produksi bakso ayam yang terintegrasi dengan warung bakso. Sehari-hari kelompok usaha ini menjual bakso ayam siap saji maupun bakso dalam bentuk pentolan yang dibekukan. Bakso ayam yang dijual diproduksi sendiri di warung makan. Kelompok Usaha Bakso Indonesia menyetok ayam hidup sebagai bahan baku produksi bakso, guna menjamin ketersediaan dan kesegaran daging ayam yang digunakan. Proses ini menghasilkan limbah padat terutama jeroan yang tidak biasa dimanfaatkan diantaranya usus ayam.

Penanganan limbah usus ayam terbilang sangat minim. Limbah usus yang dihasilkan dalam proses pengolahan bakso kadang-kadang dijual ke peternak lele, namun tidak jarang dibuang begitu saja disekitar lokasi usaha

Usus ayam sesungguhnya merupakan *by product* yang memiliki kandungan gizi yang baik. Kandungan protein usus ayam mencapai 22,93% (Baihaki *et al.*, 2010). Hal ini menunjukkan bahwa usus

potensial dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Sejauh ini usus hanya dimanfaatkan sebagai sate usus, itupun hanya sebatas di daerah Jawa. Nilai tambah untuk hasil sampingan pemotongan ayam ini masih terbatas. Pengolahan usus ayam menjadi berbagai macam produk pangan sangat mungkin untuk dilakukan. Salah satunya adalah dengan melakukan penganekaragaman produk pangan berbahan baku usus, misalnya bakso, nugget, dan keripik usus. Selain mencegah pencemaran lingkungan, hal ini juga akan mendatangkan keuntungan finansial bagi produsen bakso di Kecamatan Baruga.

Usus ayam merupakan salah satu jeroan (*by product*) yang berperan sebagai salah satu organ pencernaan, dimana usus ini menjadi salah satu tempat lewatnya kotoran ayam sebelum dibuang keluar tubuh. Menurut Harimurti dan Rahayu (2009) Di dalam usus terdapat banyak bakteri, oleh karena itu usus sangat mudah rusak apabila tidak ditangani dengan baik. Di samping itu pengolahan usus menjadi produk pangan dijumpai suatu kendala dimana umumnya masyarakat Sulawesi Tenggara kurang tertarik mengkonsumsi usus.

Proses pengolahan usus sebagai produk pangan perlu memperhatikan aspek higienitas, mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap akhir pengolahan, sehingga menghasilkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi. Selain itu penganekaragaman produk usus serta desain kemasan yang menarik akan menimbulkan ketertarikan konsumen. Salah satu upaya untuk mencapai hal tersebut adalah dengan peningkatan pengetahuan dan pemahaman mengenai pemanfaatan usus ayam menjadi aneka olahan usus melalui peran serta tim Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dalam bentuk kegiatan sosialisasi, penyuluhan, dan demonstrasi. Kegiatan PKM yang dilaksanakan bertujuan untuk (1) memotivasi pengusaha bakso untuk melakukan penganekaragaman produk khususnya produk olahan usus sebagai penanggulangan pencemaran lingkungan, (2) meningkatkan pemahaman dan pengetahuan, serta keterampilan kelompok warung bakso untuk mengelola dan memanfaatkan usus ayam.

2. Permasalahan Mitra

Penyediaan ayam hidup sebagai bahan baku produksi bakso selama ini menimbulkan permasalahan limbah akibat tidak dilakukan penanganan secara baik. Pemotongan ayam akan menghasilkan produk sampingan berupa jeroan yang dibuang begitu saja di sekitar lokasi usaha. Hal ini berpotensi sebagai sumber penyakit dan sumber pencemaran udara di lingkungan sekitar. Permasalahan umum yang dirasakan adalah tingkat pengetahuan serta pemahaman mitra yang masih

rendah, terutama dalam pemanfaatan limbah menjadi aneka produk olahan yang tentunya bernilai ekonomis.

METODE

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara non fisik maupun fisik. Kegiatan non fisik dilakukan melalui ceramah/penyuluhan, baik secara massal, kelompok maupun perorangan. Tahapan kegiatan non fisik antara lain: 1) Sosialisasi kegiatan yang melibatkan seluruh komponen masyarakat, 2) Bimbingan teknis terhadap kelompok terkait, 3) Pendampingan lapang kepada anggota mitra, baik perorangan maupun kelompok. Kegiatan fisik dilakukan melalui peragaan dan demonstrasi pengolahan usus ayam menjadi anekaragam produk olahan.

PEMBAHASAN

1. Sosialisasi dan Persiapan

Tahap awal kegiatan dimulai dengan melakukan survey lokasi mitra. Kegiatan survey meliputi kunjungan kepada pemerintah daerah di wilayah kelompok, pengajuan kesediaan menjadi mitra, serta identifikasi potensi limbah usus ayam yang dihasilkan.

2. Kegiatan Penyuluhan dan Bimbingan Teknis

Kegiatan penyuluhan dan bimbingan teknis penganeekaragaman produk olahan usus ayam dilaksanakan dengan melibatkan seluruh anggota kelompok serta masyarakat sekitar lokasi kelompok. Antusiasme para peserta sangat besar dalam mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang diselenggarakan. Jumlah peserta yang hadir adalah 20 orang dengan rentan usia berkisar antara 20-35 tahun.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Pemanfaatan Usus Ayam menjadi Aneka Produk Olahan Pangan

Kegiatan diawali dengan mentransfer pengetahuan kepada peserta tentang pemilihan bahan baku berkualitas untuk produksi olahan usus, pedoman sanitasi dan higiene makanan, produk-produk diversifikasi hasil ternak, serta pedoman produksi yang baik dan benar, selain itu juga dilakukan diskusi antar peserta dengan pemateri untuk lebih meningkatkan pemahaman materi yang disampaikan.

Kegiatan ini mendapatkan respon positif yang ditandai dengan antusiasme para peserta terutama tahap diskusi dengan pemateri. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan kesadaran peserta tentang potensi pengolahan limbah pemotongan ayam khususnya usus menjadi aneka ragam produk olahan. Seluruh peserta bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan oleh tim pelaksana.

3. Demo Pengolahan Usus Ayam menjadi Aneka Produk Olahan

Kegiatan ini dilakukan di Laboratorium Unit Teknologi Hasil Ternak UHO karena keterbatasan tempat pada lokasi usaha. Selain anggota kelompok mitra, kegiatan ini juga melibatkan beberapa mahasiswa Fakultas Peternakan UHO. Mahasiswa turut serta berperan aktif mendampingi peserta kegiatan.

Produk olahan usus yang ditransfer pada peserta adalah keripik, bakso, dan *nugget* usus. Kegiatan diawali dengan memberikan teori singkat tentang cara pengolahan usus yang tepat agar menghasilkan olahan pangan yang higienis. Tim pelaksana memberikan demonstrasi singkat tentang pembuatan aneka macam olahan usus. Selanjutnya mitra sasaran diarahkan untuk melakukan praktek pembuatan aneka olahan usus secara mandiri.

Para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini karena sebelumnya usus ayam hanya dibuang begitu saja disekitar lokasi usaha bakso sehingga sangat berpotensi sebagai media tumbuh kembang lalat dan polusi bau di lingkungan sekitar. Setelah kegiatan ini para peserta diharapkan mampu mengolah usus ayam secara optimal sehingga pencemaran lingkungan di sekitar lokasi usaha dapat dihindari, selain itu diharapkan peserta dapat termotivasi untuk terus mengembangkan produk diversifikasi usus yang bercita rasa enak dan bernilai gizi baik, sehingga dapat membantu meningkatkan pendapatan para peserta.



Usus Ayam yang Akan diolah



Peragaan Pengolahan Usus Ayam



Latihan Pembuatan Keripik Usus



Produk Bakso dan Keripik Usus yang dihasilkan

Gambar 2. Peragaan dan Demonstrasi Pembuatan Bakso dan Keripik Usus

Produk olahan usus yang ditransfer pada peserta adalah keripik, bakso, dan *nugget* usus. Awalnya terdapat keraguan para peserta dalam mengolah usus ayam menjadi produk pangan, karena selama ini usus ayam sangat jarang dikonsumsi oleh manusia. Berbekal pedoman dan pengalaman dari tim pelaksana dalam mengolah usus, para peserta berhasil memproduksi aneka olahan usus yang bercita rasa lezat. Setelah praktek selesai, dilakukan pengemasan produk dengan pengemas sederhana.



Gambar 3. Tim Pelaksana Kegiatan Bersama Anggota Kelompok Usaha

SIMPULAN

Pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan usus ayam menjadi produk aneka olahan usus merupakan salah satu faktor yang dapat membantu untuk menanggulangi limbah produksi bakso ayam pada kelompok usaha Bakso Indonesia. Selain itu, keterampilan produksi aneka olahan usus diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan bagi kelompok mitra.

Saran kegiatan pengabdian ini agar pemanfaatan limbah pemotongan ayam tidak hanya sebatas pada usus. Pemanfaatan jeroan lain sebagai produk bernilai ekonomis misalkan pupuk, juga perlu untuk dilakukan.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih disampaikan kepada LPPM Universitas Halu Oleo yang telah memberikan bantuan hibah pengabdian, Dekan Fakultas Peternakan UHO, serta Kelompok Usaha Bakso Inonesia yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Baihaki, M. Ramadhanti, Resta, N. K. Sari, I. M. Areopagus. 2010. Pemanfaatan Usus Ayam sebagai Upaya Pemulihan Terhadap Akibat Flu Burung. Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Lampung. Lampung.

BPS Kecamatan Baruga, 2014. Kecamatan Baruga dalam Angka. Badan Pusat Statistik, Baruga.

-
- Harimurti dan E.S. Rahayu. 2009. Morfologi Usus Ayam Broiler yang disuplementasi dengan Probiotik Strain Tunggal dan Campuran. *Jurnal Agritect*. Vol. 29. No.3
- Owens, C. M. 2001. Coated Poultry Products. Didalam: Sam, A. R. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. London.
- Susetyarsih. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan Pembelian Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*. Vol. 4, No3, Edisi Oktober (ISSN: 2252- 7826)
- Tabinda, A. B., R. Ghazala, A. Yasar, and M. Ashraf. 2013. Utilization OF Chicken Intestine as an Alternative Protein Source in the Diet For Fingerlings Of *Cirrhinus Mirigala*. *The Journal of Animal & Plant Sciences*, 23(6): 1603-1608.