

SOSIALISASI PEMBUATAN ABON HERBAL DALAM RANGKA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT DI KELURAHAN ANAWAI KOTA KENDARI

**Harapin Hafid¹, Nuraini¹, Nur Santy Asminayah¹, Rahim Aka¹, Fitrianiingsih¹, Rachmita Dewi
Subaedi Toba¹, Asma Bio Kimestri¹**

¹Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo, Kendari

email harapin.hafid@uho.ac.id

ABSTRAK

Berkembangnya wabah Corona Virus Disease-19 (Covid-19) di dunia, hingga ke sejumlah wilayah yang ada di Indonesia, tentu sangat menghawatirkan seluruh masyarakat, termasuk penyebarannya telah di temukan di Kecamatan Wua-Wua Kelurahan Anawai Kota Kendari. Tujuan dari kegiatan melakukan kegiatan sosialisasi pembuatan abon herbal kepada masyarakat Kelurahan Anawai Kota Kendari adalah meningkatkan kemandirian masyarakat dengan memanfaatkan potensi, keahlian, dan kemauan dari masyarakat, memberikan informasi tentang keberagaman produk pangan hasil ternak salah satunya abon herbal dan manfaat abon herbal bagi kesehatan tubuh, serta mendukung dan menguatkan ekonomi secara pribadi, kelompok masyarakat ataupun daerah sekitar Kelurahan Anawai Kota Kendari. Metode pelaksanaan sosialisasi yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah kegiatan sosialisasi dan pendampingan kepada masyarakat. Dengan adanya kegiatan sosialisasi tentang pembuatan abon herbal kepada masyarakat di Kelurahan Anawai dan kegiatan pendampingan langsung ke masyarakat, diharapkan masyarakat lebih memahami tentang perlunya asupan protein hewani untuk kesehatan tubuh terutama pada saat masa pandemi seperti saat ini.

Kata Kunci : Sosialisasi, Abon Herbal, Kelurahan Anawai, Covid-19.

ABSTRACT

The development of the Corona Virus Disease-19 (Covid-19) outbreak in the world, to a number of regions in Indonesia, is certainly very worrying for the whole community, including its spread, which has been found in Wua-Wua Sub-District, Anawai Sub-District, Kendari City. The purpose of the activity of conducting socialization activities to make shredded herbs to the people of Anawai Kelurahan of Kendari City is to increase the independence of the community by utilizing the potential, expertise, and will of the community, providing information about the diversity of food products from livestock, one of which is shredded herbs and the benefits of shredded herbs for bodily health, and supporting and strengthening the economy in private, community groups or areas around Anawai Kelurahan, Kendari City. The method of implementing the socialization used in Community Service Activities (PKM) is a socialization activity and assistance to the community. With the socialization of herbal floss making to the community in Anawai Village and direct assistance to the community, it is hoped that the community will understand more about the need for animal protein intake for health, especially during the current pandemic.

Keywords: Socialization, Herbal Abon, Anawai Village, Covid-19

PENDAHULUAN

Berkembangnya wabah Corona Virus Disease-19 (Covid-19) di dunia, hingga ke sejumlah wilayah yang ada di Indonesia, tentu sangat mengawatirkan seluruh masyarakat, termasuk penyebarannya telah ditemukan di Kecamatan Wua-Wua Kelurahan Anawai Kota Kendari. Untuk mewaspadai resiko yang ditimbulkan, salah satu upaya yang kami laksanakan yaitu mengadakan sosialisasi tentang meningkatkan imunitas dan menjaga kesehatan tubuh melalui konsumsi pangan yang kaya akan gizi salah satunya abon herbal yang merupakan pangan hasil ternak. Pangan hasil ternak merupakan salah satu produk pangan hasil peternakan yang banyak digemari oleh masyarakat. Pangan hasil ternak yang kaya akan gizi dan sering digolongkan ke dalam pangan sumber protein, karena mengandung kadar protein tinggi, misalnya protein daging 18-20 %. Konsumsi pangan hasil ternak memberikan berbagai macam keuntungan diantaranya dapat memenuhi kebutuhan protein tubuh manusia. Protein tidak hanya mampu menghilangkan rasa lapar manusia akan tetapi dapat membuat sistem imun tubuh menjadi meningkat, protein juga bertugas untuk membentuk antibodi yang bermanfaat untuk mencegah tubuh terserang penyakit infeksi seperti pada masa pandemi saat ini.

Abon merupakan salah satu produk makanan yang sangat terkenal sebagai makan yang praktis dan tahan lama. Dalam SNI 01-3707-1995 disebut suatu jenis makanan kering bentuk khas dari daging yang disuir, dibumbui, digoreng, dan dipress. Abon biasaya terbuat dari produk hewani seperti sapi dan ayam. Pembuatan abon sendiri menggunakan banyak tambahan rempah-rempah khas Indonesia seperti serai, lengkuas, daun salam, gula merah, dan lain-lain (Hafid, 2017; Rasman *et al.* (2018). Ciri khas dari produk abon yaitu produknya kering dengan kandungan air sedikit dan teksturnya yang agak kasar karena terbentuk dari serat-serat dari daging. Abon sangat digemari berbagai kalangan dari anak-anak sampai dewasa karena memiliki rasa yang gurih yang sering dijadikan sebagai lauk pauk yang mudah disajikan. Produk olahan daging yang diolah dengan rempah-rempah untuk mengikat aroma, citarasa, antimikroba, dan antioksidan (Rahayu, 2002). Rempah-rempah dalam pembuatan abon antara lain lengkuas dan temulawak. *Alpinia galanga Swart* merupakan rempah alami memiliki potensi alami yang sebagai zat gizi, obat tradisional, antioksidan, memperbaiki atribut mutu dari aroma, dan citarasa pangan (Stankevicius *et al.*, 2010). Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*), secara tradisional banyak digunakan untuk tujuan pengobatan atau sebagai minuman untuk menjaga kesehatan. Tanaman ini memiliki berbagai aktivitas hayati seperti antiinflamasi, antikanker, penyembuh luka, dan menurunkan kadar kolesterol serum (Huang, *et al.* 1991).

Bahan utama pembuatan Abon yaitu menggunakan daging ternak. Daging merupakan sumber protein hewani dengan kandungan gizi yang terdiri atas 75% air, 19% protein, vitamin B12, niacid, vitamin B6, besi, seng, dan fosfor (Linfort *et al.*, 2008). Menurut Legowo (2007) bahwa pangan hasil ternak sangat baik diolah sebagai pangan fungsional. Produk daging terkandung senyawa bioaktif yang memiliki antioksidan seperti spermin, karnosin, dan anserin (Williams, 2007). Antioksidan berperan penting dalam mengatasi dampak reaksi oksidasi dalam tubuh (Fukumoto dan Mazza, 2000). Antioksidan memiliki peranan untuk mempertahankan mutu dari produk pangan yang mudah teroksidasi (Antolovich *et al.*, 2002).

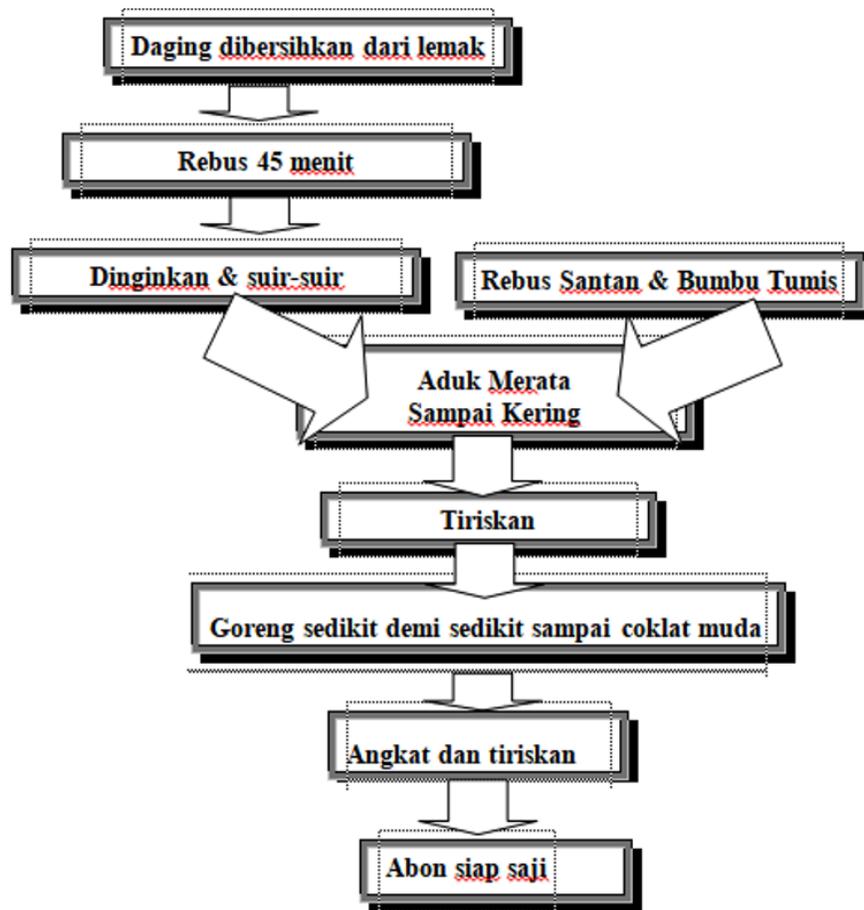
Tujuan dari kegiatan melakukan kegiatan sosialisasi pembuatan abon herbal kepada masyarakat Kelurahan Anawai Kota Kendari adalah meningkatkan kemandirian masyarakat dengan memanfaatkan potensi, keahlian, dan kemauan dari masyarakat, memberikan informasi tentang keberagaman produk pangan hasil ternak salah satunya abon herbal dan manfaat abon herbal bagi kesehatan tubuh, serta mendukung dan menguatkan ekonomi secara pribadi, kelompok masyarakat ataupun daerah sekitar Kelurahan Anawai Kota Kendari.

METODE

Berdasarkan latar belakang, tujuan dari kegiatan melakukan kegiatan sosialisasi pembuatan abon herbal kepada masyarakat Kelurahan Anawai Kota Kendari adalah meningkatkan kemandirian masyarakat dengan memanfaatkan potensi, keahlian, dan kemauan dari masyarakat, memberikan informasi tentang keberagaman produk pangan hasil ternak salah satunya abon herbal dan manfaat abon herbal bagi kesehatan tubuh, serta mendukung dan menguatkan ekonomi secara pribadi, kelompok masyarakat ataupun daerah sekitar Kelurahan Anawai Kota Kendari.

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Terintegrasi KKN Tematik adalah sebagai berikut:

- a. **Sosialisasi program.** Tujuan dilaksanakan adalah untuk memberikan informasi dan pengetahuan yang dibutuhkan oleh masyarakat mengenai solusi yang ditawarkan.
- b. **Pelatihan/penyuluhan.** Tujuan dilaksanakan program pelatihan dan penyuluhan adalah untuk memberikan pencerahan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang berbagai persoalan teknis yang dihadapi peternak dengan solusi yang ditawarkan, kegiatan serupa telah dilaksanakan Hafid *et al.* (2019). Adapun proses pembuatan abon mengikuti prosedur pada diagram alir berikut.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Abon (Rasman, *et al.*, 2018)

- c. **Pendampingan.** Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan, maka program selanjutnya adalah pendampingan teknis dan praktek pelaksanaan semua aspek yang menjadi program PKM Terintegrasi KKN Tematik, baik fisik maupun non fisik. Kegiatan ini ditujukan kepada masyarakat atau kelompok peternak agar pelaksanaan kegiatan, nilai tambah hasil usaha, melalui kegiatan monitoring dan evaluasi, agar target dan sasaran program tercapai sesuai tujuan yang diharapkan.

PEMBAHASAN

1. Tahap Pelaksanaan

Persiapan pelaksanaan sosialisasi adalah dengan berkoordinasi dengan Lurah Anawai tentang lokasi pelaksanaan sosialisasi dan kemudian persiapan acara seperti persiapan soundsystem, persiapan alat cuci tangan, konsumsi, dan pemasangan poster kegiatan.



Gambar 1. Penyediaan alat cuci tangan



Gambar 2. Sosialisasi Pembuatan Abon Herbal di Kelurahan Anawai

Pelaksanaan sosialisasi dilakukan di aula Kelurahan Anawai Kota Kendari dengan tetap memperhatikan *social distancing*, menjaga kebersihan tangan dengan mencuci tangan menggunakan sabun sebelum masuk di dalam ruangan, dan tetap memakai masker.

Waktu pelaksanaan sosialisasi adalah pada tanggal 30 Juni 2020, dengan metode sosialisasi adalah pemberian materi, praktek pembuatan abon herbal secara langsung, dan dilanjutkan sesi tanya jawab.

Materi sosialisasi terfokus pada pangan fungsional, manfaat abon herbal bagi kesehatan tubuh, pentingnya menjaga kesehatan tubuh pada saat pandemi Covid-19, bahan yang digunakan dan cara pembuatan abon herbal, serta prospek usaha pembuatan abon herbal apabila dikembangkan secara industri rumah tangga.

Bahan utama pembuatan abon dalam sosialisasi ini yaitu menggunakan daging ayam broiler. Daging merupakan sumber protein hewani dengan kandungan gizi yang terdiri atas 75% air, 19%

protein, vitamin B12, niacid, vitamin B6, besi, seng, dan fosfor (Linfort *et al*, 2008). Selain itu bahan yang digunakan yaitu santan, gula merah, gula pasir, bawang merah, bawang putih, garam, jintan, ketumbar, jahe, lengkuas, dan temulawak.

Pemberian lengkuas dan temulawak diharapkan mampu menambah fungsi pangan selain memberikan asupan protein asal daging juga dapat memberikan manfaat sebagai antimikroba dan antioksidan yang mampu menjaga kesehatan tubuh. Komponen aktif yang bertanggung jawab sebagai antioksidan dalam rimpang temulawak adalah kurkumin, demetoksikurkumin dan bisdemetoksi kurkumin (Masuda, 1992). Sedangkan pada lengkuas yang berfungsi sebagai antimikroba adalah minyak atsiri (Udjiana, 2008).

2. Kegiatan Pendampingan

Pada kegiatan ini dilakukan pendampingan dengan terlibat langsung ke masyarakat yang sedang praktek membuat abon herbal di Kelurahan Anawai.



Gambar 3. Proses pembuatan abon herbal



Gambar 4. Pendampingan dan penjelasan pembuatan abon herbal

Pada kegiatan pendampingan yang merupakan tindak lanjut dari kegiatan sosialisasi, tim menjelaskan secara langsung tentang bahan yang digunakan, fungsi bahan yang digunakan, proses pembuatan abon herbal, praktik secara langsung pembuatan abon herbal, cara pengemasan produk untuk menjaga kualitas dan kebersihan dari produk yang dipasarkan.

3. Tahap Evaluasi

Pada tahap terakhir tim PKM dari Fakultas Peternakan bersama staff kelurahan melakukan evaluasi tentang proses jalannya sosialisasi dan akan dijadikan bahan pertimbangan pada kegiatan-kegiatan berikutnya di Kelurahan Anawai.

SIMPULAN

Masyarakat Kelurahan Anawai Kota Kendari sangat antusias mengikuti kegiatan sosialisasi pembuatan abon herbal yang ditandai dengan banyaknya peserta yang hadir, banyaknya respon berupa pertanyaan terkait materi sosialisasi yang terkait dengan cara pembuatan, kemungkinan penggunaan bahan baku lain seperti jenis daging dan herbal yang bisa membantu meningkatkan imun tubuh di era pandemi Covid 19.

Peserta berencana menerapkan keterampilan yang diperoleh melalui sosialisasi untuk kebutuhan rumah tangga dan pengembangan bisnis untuk dijual di lapak online. Mereka juga sangat mengharapkan adanya kegiatan sejenis pada masa yang akan datang dari Tim Abdimas Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo di wilayah mereka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan terima kasih kepada Rektor Universitas Halu Oleo dan Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah mendanai Pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Terintegrasi Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik Penanggulangan Covid-19 Universitas Halu Oleo 2020, melalui dana DIPA Universitas Halu Oleo Tahun Anggaran 2020 dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Pekerjaan Nomor: 770F/UN29.20/AM/2020. Terima kasih kepada Bapak Camat Wua Wua, Lurah Anawai, Lurah Bonggoeya, Lurah Mataiwoi dan Lurah Wua Wua beserta jajaran atas penerimaan yang baik, serta semua mahasiswa KKN Tematik UHO 2020 serta semua pihak yang tidak bisa disebut satu persatu, atas bantuannya selama kegiatan sehingga bisa berjalan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Antolovich, M., Prenzler, P.D., Patsalides, E., McDonald, S., and Robards, K. 2002. Methods for Testing Antioxidant Activity. *Analyst*, 127: 183-198.
- Fukumoto, L.R. and Mazza, G.2000. Assessing Antioksidant and Prooksidant Activities of Phenolic Compounds. *Journal Agriculture of Food Chemistry*, 48: 3597-3604.

- Hafid, H. 2017. Pengantar Pengolahan Daging: Teori dan Praktik. Cetakan Pertama. Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Hafid H, P. Patriani, S.H. Ananda, L.M. Aslan, Nuraini. 2019. The implementation of intensification native chicken to increase the fisherman income. *Journal of Saintech Transfer (JST)* Vol. II, No. 2, 2019 : 195-203.
- Hafid H., Nuraini, Inderawati, S.H. Ananda, LOA Sani. 2020. Technical guidance on shredded cattle meat for strengthening the entrepreneurship for new graduates. *Journal of Saintech Transfer (JST)* Vol. III, No. 1, 2020 : 33-42.
- Hafid H., Nuraini, L.O Ba'a, La Malesi, S. H.Ananda. 2019. Bimbingan teknis beternak kambing intensif untuk meningkatkan produktivitas kelompok peternak di kecamatan konda. *Jurnal Pengamas*, 2 (2) : 104 – 114.
- Huang MT, Lysz T, Ferraro T, Abidi TF, Laskin JD, Conney AH. 1991. Inhibitory effects of curcumin on in vitro lipoxygenase and cyclooxygenase activities in mouse epidermis. *Cancer Res.* 51(3): 813-819.
- Legowo, A.M. 2007. Pemanfaatan Teknologi Pangan dalam Pengembangan Produk Olahan Hasil Ternak Ditengah Kompetisi Global. Fakultas Peternakan Diponegoro, Semarang.
- Linforth, R., Taylor, A.J.and Modi, V.K. 2008. Effect of pH and water activity in generation of selected meaty aroma compounds in a meat model system. *American Journal of Food Technology*, 3: 68-78.
- Masuda T, Isobe J, Jitoe A, Naktani, Nobuji. 1992. Antioxidative curcuminoids from rhizomes of *Curcuma xanthorrhiza*. *Phytochemistry*. 31(10): 36453647.
- Rahayu, W.P. 2000. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Buletin dan Industri Pangan*, XI (2): 42-48.
- Rasman, H. Hafid, Nuraini. 2018. Pengaruh penambahan buah nangka muda terhadap sifat fisik dan organoleptik abon daging itik afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* 5 (3): 95-101.
- Stankevicius, M., Akuneca, J., Jakobson, I., and Maruska, A. 2010. Analysis of Phenolic Compounds and Radical Scavenging Activities of Spece Plants Extracts. *Maisto Chemija Ir Technologij*, 44(2): 85-91.

Udjiana, S 2008, Upaya Pengawetan Makanan Menggunakan Ekstrak Lengkuas, Distilat-Jurnal Teknologi Separasi, Volume I Nomor 2.

Williams, P.G. 2007. Nutritional composition of red meat. Faculty of Health and Behavioural Sciences Faculty of Health and Behavioural Sciences Papers, Universitas of Wollongong, Sydney.