

## PENGGUNAAN SPINNER UNTUK MENGOPTIMALKAN PROSES PENIRISAN MINYAK DALAM PEMBUATAN ABON PADA KELOMPOK PKK KELURAHAN SAYANG – SAYANG KECAMATAN SELAPARANG, KOTA MATARAM

Djoko Kisworo, Haryanto, Bulkaini, Wahid Yulianto, Baiq Rani DW

*Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan,  
Universitas Mataram*

*Jln. Majapahit No. 62, Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat*

\*korespondensi: [djokokisworo@unram.ac.id](mailto:djokokisworo@unram.ac.id)

<i>Artikel history</i>	<i>Received</i> : 25 Oktober 2022
	<i>Revised</i> : 2 Januari 2023
	<i>Published</i> : 30 Januari 2023

### ABSTRAK

Produk olahan hasil ternak menjadi salah satu faktor pendukung dalam upaya pengembangan berbagai jenis *Home Industri* untuk menopang kemajuan sector pariwisata di Kota Mataram. Aspek pemasaran berbagai hasil olahan daging, sampai saat ini tidak pernah menjadi masalah, karena produk olahan daging dapat dipasarkan mulai dari pasar tradisional, warung/rumah makan, supermarket dan bahkan sudah menembus pasar diluar daerah. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan pemberdayaan Kelompok Penggerak PKK Kelurahan Sayang-sayang Kecamatan Selaparang Kota Mataram melalui kegiatan “Bimbingan Teknis Pembuatan Abon Ayam Petelur Afkir dengan proses spinner untuk memaksimalkan penirisan minyak sehingga dapat memperpanjang masa simpan”. Beberapa hal yang masih perlu mendapat perhatian untuk meningkatkan kualitas produk tersebut adalah: cita-rasa, tekstur, warna, kemasan, dan daya simpan. Daya simpan abon sangat dipengaruhi khususnya oleh kandungan minyak dan bahan tambahan pangan (BTP) yang digunakan. Solusi untuk masalah tersebut antara lain adalah dengan **metode** spinner, sehingga kandungan minyak pada abon dapat diminimalisir semaksimal mungkin, demikian juga dengan teknik pengemasannya. Sehingga mudah dan aman untuk dibawa keluar lombok sebagai oleh-oleh bagi para wisatawan. Metode Demonstrasi dan praktek langsung dilakukan oleh fasilitator dibantu beberapa seorang mahasiswa, dan 2 orang teknisi, Bersama-sama dengan peserta mengenai pembuatan abon ayam petelur afkir. Sedangkan Metode Partisipatif lebih menekankan peran aktif peserta pelatihan dalam melakukan proses pengolahan abon ayam petelur afkir. Seluruh sarana dan prasarana yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dipersiapkan oleh Tim penyelenggara pengabdian, bekerjasama dengan Kelompok penggerak PKK Kelurahan Sayang-sayang Kecamatan Selaparang Kota Mataram. Kegiatan PkM tersebut menghasilkan produk dengan kualitas jauh lebih baik dari sebelumnya, seperti produk lebih mengembang dan tahan lebih lama disimpan. Para peserta berkomitmen untuk menerapkan metode penirisan minyak dengan spinner ini yang dituangkan dalam surat pernyataan oleh ketua penggerak PKK kelurahan Sayang-Sayang, Kecamatan Selaparang, Kota Mataram.

**Kata kunci** : *Abon, daging ayam, entrepreneur, Spinner.*

### PENDAHULUAN

Perkembangan sektor peternakan akan memberikan dampak yang positif bagi kehidupan masyarakat baik kalangan bawah, menengah dan atas, apabila peternakan ditangani secara komprehensif mulai dari pengadaan sarana produksi (bibit, obat-obatan, pakan), penanganan teknik budidayanya, penanganan pasca panen dan penanganan aspek pemasaran serta kelembagaannya. Penanganan pasca panen dan penanganan aspek pemasaran serta kelembagaan, merupakan tiga kegiatan

hilir yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain dalam penanganannya melainkan harus secara terpadu untuk menghasilkan output yang berkualitas. Keterampilan anggota masyarakat dalam pengolahan hasil peternakan (daging, kulit, susu dan telur) masih rendah. Beberapa inovasi dalam mengolah hasil ternak tujuan utamanya adalah untuk meningkatkan nilai tambah produk sekaligus daya simpannya. Berbagai jenis pelatihan yang dapat diterapkan untuk meningkatkan keterampilan dalam menunjang pengembangan pariwisata dan pendapatan anggota masyarakat antara lain pelatihan: pembuatan telur asin dengan berbagai rasa, pembuatan keripik kulit, pembuatan kerupuk ceke ayam, pembuatan keripik paru, pembuatan permen/dodol susu, pembuatan tahu susu, pembuatan es cream, pembuatan dendeng, pembuatan abon, pembuatan sosis, pembuatan chicken nagute, pembuatan ayam goreng ala kentucky dan produk-produk olahan lainnya. Kita ketahui bersama bahwa telur asin dan keripik ceke ayam asal pulau Lombok atau NTB sudah terkenal di daerah lain karena mempunyai rasa yang spesifik. Terkait dengan berkembangnya sektor pariwisata khususnya di Kota Mataram, produk tersebut menjadi salah satu faktor pendukung dalam upaya pengembangan berbagai jenis *Home Industri* di Kota Mataram. Demikian juga hasil olahan daging khususnya **abon** yang tidak hanya disukai anak-anak, tetapi juga merupakan hasil olahan daging yang dapat diintegrasikan dengan produk pangan lainnya seperti: berbagai jenis roti maupun jenis kue lainnya, dapat dikembangkan sebagai produk rumah tangga (*home industri*) di Kota Mataram, karena mudah dan praktis pembuatannya.

Aspek pemasaran berbagai olahan hasil peternakan, sampai saat ini tidak begitu bermasalah, karena produk olahan hasil peternakan dapat dipasarkan mulai dari pasar tradisional, warung/rumah makan, supermarket dan bahkan sudah menembus pasar diluar daerah. Berdasarkan hasil analisis tingkat keuntungan usaha pengolahan hasil peternakan, dapat dikatakan bahwa usaha dalam bidang pengolahan hasil peternakan dapat meningkatkan kesejahteraan para pelaku *home industri* itu sendiri dan dapat menyerap tenaga kerja.

Salah satu bahan baku olahan hasil ternak adalah ayam petelur afkir. Dibandingkan dengan daging unggas lainnya, ayam petelur afkis relative lebih murah karena kualitasnya relative rendah. Untuk meningkatkan nilai tambah daging tersebut, salah satu caranya adalah dibuat produk abon. Berdasarkan uraian-uraian di atas, dan dalam upaya untuk mempercepat pembangunan sektor peternakan dan hasil olahannya, di Kota Mataram dipandang perlu untuk melakukan Pemberdayaan Kelompok wirausaha Wanita (PKK) melalui kegiatan “Bimbingan Teknis Penanganan Pasca Panen dan Pembuatan Berbagai Olahan Daging, Khususnya Pembuatan Abon Daging Ayam Afkir Dengan Penerapan Metode Spinner, Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produk Daging Pada Kelompok PKK Kelurahan Sayang-sayang Kecamatan Selaparang Kota Mataram”.

## METODOLOGI PELAKSANAAN

### Waktu dan Tempat

Pengabdian masyarakat ini merupakan kegiatan rutin tahunan yang didanai dari DIPA BLU unram tahun 2022, yang dilaksanakan pada tanggal 05 s/d 28 September 2022. Kegiatan PKM dilaksanakan berkolaborasi dengan anggota penggerak PKK Kelurahan Sayang-Sayang Kecamatan Selaparang, Kota Mataram.

### Alat dan Bahan

Seluruh sarana dan prasarana yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dipersiapkan oleh Tim penyelenggara pengabdian, bekerjasama dengan Kelompok penggerak PKK di Kelurahan Sayang-sayang, Kecamatan Selaparang Kota Mataram. Pengadaan bahan-bahan habis pakai seperti: daging ayam, minyak goreng, bumbu-bumbu, dan kemasan sepenuhnya disediakan oleh Tim PKM.

### Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan pembuatan abon daging ayam petelur afkir dilakukan dalam dua tahapan, yaitu: (1) Kegiatan Persiapan; (2) Kegiatan proses pembuatan abon.

Pada tahap persiapan dilakukan dengan menyiapkan bahan yang diperlukan sesuai formula produk seperti terlihat pada Tabel 1 berikut.

**Tabel 1. Formula Abon Daging Ayam.**

No	Bahan - Bahan	Jumlah / Volume
----	---------------	-----------------

1	Daging ayam petelur afkir	1 kg
2	Santan kelapa kental	150 ml
3	Bawang putih	20 siung
4	Bawang merah	30 g
5	Ketumbar bubuk	10 g
6	Gula merah	200 g
7	Daun Salam	5 lembar
8	Daun Jeruk	5 lembar
9	Lengkuas	40 g
10	Garam	30 g
11	Penyedap rasa	7 g
12	Serai	20 g

Tahap kedua proses pembuatan abon ayam, dimulai dengan perebusan daging ayam selama kurang-lebih 30 menit dilanjutkan dengan pemisahan daging dan tulangnya kemudian diiris tipis dan disuwir-suwir. Setelah bumbu-bumbu dihaluskan kemudian dicampurkan kedalam daging yang telah disuwir-suwir dan ditambahkan santan kelapa. Adonan dipanaskan sampai matang/kesat kemudian dilanjutkan dengan penggorengan sampai warna kuning-kecoklatan. Setelah agak dingin kemudian dilakukan penirisan minyak menggunakan spinner sampai tuntas. Abon yang telah jadi kemudian dikemas dalam kantong plastic yang telah diberi label kemasan. Untuk lebih jelasnya proses pembuatan abon daging ayam, dapat dilihat pada Gambar 1 berikut:



Gambar 1. Diagram Proses Pembuatan Abon Daging Ayam

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses penirisan minyak menggunakan spinner dalam pembuatan abon daging ayam menghasilkan produk yang lebih mengembang seperti kapas (tidak mengempal). Hal tersebut dikarenakan minyak dapat dipisahkan/ditiriskan dengan tuntas (Gambar 3).



Gambar 2. Praktik Pembuatan Abon

Setelah dilakukan pengamatan selama kurang lebih 1 bulan, ternyata produk abon ayam yang dikemas dalam plastik masih layak untuk dikonsumsi (tidak timbul cita-sara tengik). Peserta pelatihan menyatakan puas dan mengadopsi teknik penirisan minyak menggunakan spinner untuk pengembangan produk Rumah Tanga yang diusahakan. Dengan demikian sebenarnya Tim Fakultas dapat mengambil alih pembinaan kelompok penggerak PKK Kelurahan Sayang-Sayang, Kecamatan Selaparang, Kota Mataram tersebut sebagai Kelurahan binaan, sehingga dimasa mendatang akan dapat diambil manfaat bagi kedua belah pihak.

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tentang “Bimbingan Teknis Pembuatan Abon Ayam Petelur Afkir dengan proses spinner untuk memaksimalkan penirisan minyak sehingga dapat memperpanjang masa simpan” di Kelurahan Sayang-sayang Kecamatan Selaparang Kota Mataram telah selesai dilaksanakan dan hasil dari monitoring memperlihatkan bahwa pengetahuan dan keterampilan peserta yang terbagi dalam 3 kelompok ada peningkatan yang nyata

### KESIMPULAN

Kegiatan PKM tentang “Bimbingan Teknis Pembuatan Abon Ayam Petelur Afkir dengan proses spinner menghasilkan produk dengan kualitas jauh lebih baik dari sebelumnya, seperti produk lebih mengembang dan tahan lebih lama disimpan. Para peserta berkomitmen untuk menerapkan metode penirisan minyak dengan spinner ini yang dituangkan dalam surat pernyataan oleh ketua penggerak PKK kelurahan Sayang-Sayang, Kecamatan Selaparang, Kota Mataram.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adnan. 1982. *Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan*. Agritech. Yogyakarta.
- Buck DF. 1991. Antioxidant. In: M.J. Smith (Ed). *Food Additive User's Handbook*. Blackie Academic and Professional. Glasgow.
- Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wisena, M. 1988. *Evaluasi Nilai Gizi Abon Sapi Menggunakan Metode Invitro dan Evaluasi Mutu Abon Komersil yang Beredar di Kota Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Winarno FG. 1981. *Kimia Pangan*. Food Technology Development Centre (FTDC), IPB. Bogor.