

PELATIHAN PEMILIHAN DAGING AYAM SEHAT LAYAK KONSUMSI SEBAGAI UPAYA PENCAPAIAN SDGS DI DESA BALUMBANG JAYA

Gilang Ayuningtyas¹⁾, Danang Priyambodo²⁾, Intani Dewi³⁾, Khoirul Aziz Husyairi⁴⁾

^{1,2,3,4}Sekolah Vokasi IPB, Institut Pertanian Bogor (IPB), Bogor

email: gilang_a@apps.ipb.ac.id

Submit :15/12/2021| Accept : 05/02/2022| Publish: 30/03/2022|

Abstract

SDGs Desa is a sustainable development role that would be included in the priority program for using the Village Fund in 2021. Based on the results of the mapping of SDGs in 12 villages around the IPB University, especially in Balumbang Jaya, Bogor, the goals of ending hunger or eliminating hunger, achieving food security, and good nutrition, and increasing sustainable agriculture (the SDGs No 2), are still lacking. Based on this situation, it is necessary to make efforts to alleviate these problems and encourage the achievement of SDG Goal No 2. Community service program, Pelatihan Pemilihan Daging Ayam Sehat Layak Konsumsi sebagai Upaya Pencapaian SDGs di Desa Balumbang Jaya, aims to provide solutions based on academic studies, challenges, or problems that people in Balumbang Jaya Village face, with a focus on the SDGs No 2 through counseling and training. The method used is a direct presentation, discussions, filling out surveys, and participatory activities through the practice of making dishes from fresh and frozen chicken meat. This community service program concludes that there is an increase in knowledge about the selection of Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) chicken meat, as well as changes in participants' perceptions about frozen chicken meat.

Keywords: ASUH Chicken, Frozen Chicken, Food Security, Village SDGs

Abstrak

SDGs Desa merupakan role pembangunan berkelanjutan yang akan masuk dalam program prioritas penggunaan Dana Desa Tahun 2021. Berdasarkan hasil pemetaan / pengukuran SDGs 12 Desa dilingkar kampus, goals di Desa Balumbang jaya adalah mengakhiri kelaparan atau menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik serta meningkatkan pertanian berkelanjutan (SDGs No.2), masih kurang. Berkaitan hal tersebut, maka perlu adanya upaya pengentasan permasalahan tersebut dan mendorong agar goals SDGs No.2 dapat dicapai. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul Pelatihan Pemilihan Daging Ayam Sehat Layak Konsumsi sebagai Upaya Pencapaian SDGs di Desa Balumbang Jaya, bertujuan memberikan solusi berdasarkan kajian akademik, tantangan, atau persoalan yang dihadapi masyarakat di Desa Balumbang Jaya terutama pada indikator SDGs : menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik serta meningkatkan pertanian berkelanjutan melalui proses penyuluhan dan pelatihan. Metode yang digunakan adalah pemaparan materi pelatihan, diskusi, pengisian survey, serta kegiatan partisipatif dari peserta melalui praktik dan lomba membuat olahan dari daging ayam segar beku. Kesimpulan dari program ini adalah adanya peningkatan wawasan tentang pemilihan daging ayam yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), serta perubahan persepsi peserta tentang daging ayam beku, hal ini untuk upaya menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik.

Kata Kunci: Daging ayam ASUH, Ayam Beku, Ketahanan Pangan, SDGs Desa

PENDAHULUAN

SDGs Desa adalah upaya terpadu mewujudkan Desa tanpa kemiskinan dan kelaparan, Desa ekonomi tumbuh merata, Desa peduli kesehatan, Desa peduli lingkungan, Desa peduli pendidikan, Desa ramah perempuan, Desa berjejaring, dan Desa tanggap budaya untuk percepatan pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (Kemendes, 2021). Desa Balumbang Jaya Kecamatan Bogor Barat Kota Bogor merupakan salah satu desa yang masuk desa di lingkaran Kampus IPB. Berdasarkan hasil pemetaan / pengukuran SDGs 12 Desa di lingkaran kampus, goals di Desa Balumbang Jaya adalah mengakhiri kelaparan atau menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik serta meningkatkan pertanian berkelanjutan, masih kurang.

Berkaitan hal tersebut, maka perlu adanya upaya pengentasan pada permasalahan tersebut dan mendorong agar goals dari SDGs tersebut dapat dicapai di desa Balumbang Jaya. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan kegiatan dosen mengabdikan yang berjudul Pelatihan Pengenalan Daging Ayam Sehat Layak Konsumsi di Desa Balumbang Jaya, Bogor. Ayam broiler merupakan komoditas ternak yang mengandung protein hewani yang sangat baik untuk memenuhi gizi masyarakat Indonesia. Daging ayam broiler merupakan sumber gizi protein hewani yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Harga terjangkau dan mudah didapatkan merupakan beberapa alasan ayam broiler sangat diminati masyarakat. Daging beku dijual relatif lebih murah dibandingkan daging segar. Meskipun memiliki harga yang relatif lebih murah, daging ayam beku memiliki nilai gizi yang sama seperti daging ayam segar. Namun demikian, beberapa masyarakat tetap ada yang memilih daging ayam segar untuk

dikonsumsi dengan beberapa alasan salah satu diantaranya masih baru (hangat).

Berdasarkan hal tersebut, maka program pengabdian ini bertujuan untuk membuka wawasan masyarakat mengenai potensi kelebihan dari daging ayam beku dari segi kualitas dan juga harga. Harga yang relatif lebih murah dan stabil diharapkan mampu meningkatkan daya beli masyarakat terhadap produk ayam ini dan pada akhirnya akan tercipta pola konsumsi protein hewani yang konsisten yang dapat menyehatkan. Dengan demikian mampu untuk mendukung pencapaian goals dalam SDGs, yaitu goals No 2 yaitu mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik.

METODE KEGIATAN

Kegiatan dosen mengabdikan dilakukan mulai tanggal 29 Oktober hingga 1 November 2021, kegiatan berpusat di RW 04, Kelurahan Balumbang Jaya, Bogor Barat. Peserta pelatihan ini sebanyak 30 orang yang berasal dari masyarakat / warga RW 4 desa Balumbang Jaya, Dramaga, Bogor, dengan segmen ibu rumah tangga yang tergabung dalam ibu-ibu PKK, serta perwakilan dari kader POSYANDU desa Balumbang Jaya.

Program dosen mengabdikan ini dikemas dalam bentuk pelatihan (tatap muka) berupa pemaparan teori oleh dosen fasilitator kemudian diikuti dengan kegiatan partisipatif dari peserta melalui praktek langsung. Untuk mengukur pemahaman peserta, maka dilakukan pre test dan post test dengan menggunakan kuesioner. Soal yang dicantumkan dalam pre test dan post test adalah sama, hal ini untuk dapat mengukur keberhasilan dan efektivitas program pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jenis daging ayam yang biasanya tersedia di pasar adalah karkas hangat,

karkas dingin atau beku, bahkan karkas tiren. Karkas sendiri memiliki pengertian bagian yang dipisahkan dari darah, bulu, kaki, kepala, dan organ dalam kecuali ginjal, jantung, hati dan gizzard (Widiyawati et al., 2020). Pengetahuan masyarakat terkait pemilihan daging ayam yang baik sangat diperlukan terlebih lagi hal ini menjadi dasar pertimbangan bagi masyarakat dan juga konsumen untuk memilih dan membeli daging ayam. Konsumen daging ayam di Indonesia memandang bahwa kesegaran daging ayam sebagai atribut terpenting yang berkaitan dengan kualitas daging ayam tersebut (Indrawan et al. 2021)

Konsumen mempunyai karakteristik berbeda-beda yang membuat pengambilan keputusan untuk melakukan pembelian daging ayam menjadi bervariasi. Konsumen memperhatikan berbagai macam atribut yang melekat pada daging ayam yang dijadikan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan untuk membeli (Fauzi dan Wijaya 2021). Wahyono dan Utami (2018) menyatakan, konsumsi daging unggas dengan keamanan yang memadai sangat penting untuk kesehatan dan kesejahteraan. Sehingga dengan memberikan dasar informasi terkait pemilihan daging ayam sehat dengan pilihan opsi daging ayam segar (hangat), dingin, ataupun beku dapat meningkatkan kepedulian masyarakat terkait pangan yang akan dikonsumsi.

Program pengabdian kepada masyarakat ini yang dilakukan di desa Balumbang Jaya diisi dengan kegiatan pelatihan, pengisian evaluasi (pre dan pos test) dan praktik pengolahan makanan asal ayam segar dan beku. Adapun kegiatan ini diikuti oleh 30 peserta, dengan profil awal peserta terkait pola konsumsi dan pembelian daging ayam dapat dilihat pada Tabel 1.

Materi pertama yang disampaikan dalam pelatihan ini adalah cara memilih daging ayam yang baik, melalui penjelasan dan demonstrasi langsung. Pemilihan daging ayam yang baik dapat dilihat dari berbagai aspek diantaranya adalah bentuk karkas, warna daging, warna kulit, aroma atau bau, tekstur atau kekenyalan daging, dan bagian dalam karkas (Disnakeswan, 2018).

Pemberian materi pertama membuka wawasan peserta terkait pemilihan daging yang baik. Berdasarkan hasil pada Tabel 1 diketahui bahwa frekuensi pembelian daging ayam cukup rendah per bulannya yaitu 83.3% kurang dari 5 kali membeli dalam satu bulan, serta banyaknya daging yang dibeli berkisar antara ¼ kg- 1 Kg. Salah satu faktor dari rendahnya angka konsumsi ini diantaranya adalah harga daging ayam dirasa cukup mahal oleh masyarakat disana, sehingga masyarakat hanya membeli daging ayam pada waktu-waktu tertentu saja dan memilih alternatif pangan hewani lainnya yang lebih terjangkau untuk konsumsi sehari-hari. Priyambodo et al (2020) menyatakan yang menjadi pertimbangan utama konsumen sebelum membeli daging ayam broiler adalah 65% menjawab karena faktor harga.

Hal ini dapat dilihat dari respon atas peubah ke 7, sebanyak 56,7% menjawab akan beralih ke jenis bahan makanan lain apabila harga daging ayam segar lebih mahal. Angka ini lebih tinggi dibandingkan persentase jawaban akan beralih membeli daging ayam beku. Hal ini diperkuat dengan hasil jawaban mayoritas peserta tidak pernah membeli daging ayam beku untuk dimasak. Apabila kondisi ini tetap dibiarkan, maka pencapaian SDGS nomor 2 di desa Balumbang Jaya akan lebih sulit tercapai. Sehingga proses pemberian materi selanjutnya adalah memberikan informasi

mengenai perbedaan karkas segar (hangat) dan beku.

Karkas segar atau hangat adalah karkas yang diperoleh tidak lebih dari 4 jam setelah proses pemotongan dan tidak mengalami perlakuan lebih lanjut. Sedangkan, karkas beku adalah karkas segar yang telah mengalami proses pembekuan di dalam blast freezer dengan temperatur bagian dalam daging minimum -12 °C (BSN 2009). Indrawan et al. (2021) menyatakan bahwa preferensi dan keinginan untuk membeli (*willing to pay*) produk daging ayam dari konsumen masih terkonsentrasi pada jenis daging hangat baik pada pasar tradisional maupun pada pasar modern. Walaupun daging ayam hangat ini dianggap memenuhi persyaratan kualitas daging yang dianggap segar, namun demikian sasi segi keamanan pangan kurang memenuhi aspek keamanan pangan (Indrawan et al. 2018). Selain itu umumnya harga daging ayam hangat ini cenderung fluktuatif dibandingkan daging ayam beku.

Proses intervensi pemberian informasi mengenai daging ayam beku melalui pelatihan ini, diperlukan untuk memberikan pemahaman dasar dan harapannya mampu merubah persepsi peserta dalam proses pemilihan daging ayam untuk dikonsumsi. Perubahan persepsi peserta sebelum dan setelah pelatihan ini terlihat pada hasil kuesioner pre test (sebelum pemberian pelatihan) dan post test yang dilakukan setelah peserta mengikuti pelatihan ini. Perubahan

pemahaman peserta pelatihan terhadap persepsi daging ayam beku dapat dilihat pada Tabel 2. Berdasarkan hasil pada Tabel 2, peserta menyatakan bahwa materi pelatihan memberikan pemahaman terkait daging ayam beku dan daging ayam segar atau hangat. Selain itu ada perubahan persepsi terhadap daging ayam beku dari peserta setelah mengikuti pelatihan ini. Hal ini dapat dilihat pada hasil *post test* pada kuesioner nomor 2-5.

Seluruh peserta memahami bahwa daging beku adalah daging yang aman, halal, serta sehat untuk dikonsumsi. Peserta juga tidak lagi berasumsi bahwa daging ayam beku mengandung bahan pengawet. Namun demikian, masih terdapat 9% peserta yang beranggapan bahwa penanganan dan pengolahan daging ayam beku merepotkan. Hal ini berkaitan dengan proses penyimpanan dan *thawing* yang harus dilakukan sebelum mengolah daging ayam beku.

Keamanan akan pangan yang dikonsumsi memang merupakan faktor penting bagi konsumen dalam menentukan pemilihan produk pangan hewani yang akan dibeli, termasuk ayam broiler. Sebelum peserta mengikuti pelatihan ini, umumnya peserta berasumsi bahwa ayam beku merupakan produk pangan yang tidak aman, sebanyak 83.3% menyatakan tidak aman. Hadi et al (2013) menyatakan bahwa keamanan pangan merupakan atribut yang paling penting bagi konsumen dalam pemilihan daging ayam broiler

Tabel 1. Pola konsumsi dan pembelian daging ayam peserta pelatihan

No	Peubah	Persentase (%)
1	Frekuensi Pembelian daging ayam	
	< 5 Kali	83,3
	5-10 kali	10,0
	>10 kali	6,7
2	Alasan membeli	

	Sebagai lauk-pauk	83,3
	Acara keluarga	16,7
3	Rata-rata berat ayam yang dibeli	
	<1/4 kg	3,3
	1/4-1/2 Kg	40,0
	1/2-1 Kg	46,7
	>1 Kg	10,0
4	Tempat membeli daging ayam	
	Pasar tradisional	13,3
	Warung	13,3
	Tukang sayur	73,3
5	Pembelian daging ayam beku	
	Pernah	23,3
	Tidak Pernah	76,7
6	Persepsi daging ayam segar lebih enak dibandingkan dengan ayam beku	
	Ya	90
	Tidak	10
7	Perubahan pemilihan daging ayam segar ke beku jika terjadi kenaikan harga daging ayam segar	
	Membeli daging ayam beku	10
	Tidak membeli daging ayam	33,3
	Membeli telur, iakan, atau sumber protein lainnya	56,7

Tabel 2. Perubahan pemahaman peserta pelatihan terhadap persepsi daging ayam beku

No	Peubahan	Pre Test		Post Test	
		Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
1	Materi pengabdian yang diberikan memberikan pemahaman terkait dengan daging ayam beku dan segar				
	a. Ya	-	-	30,0	100,0
	b. Tidak	-	-	0,0	0,0
2	Apakah menurut anda daging ayam beku aman				
	a. Ya	5	16,7	30,0	100,0
	b. Tidak	25	83,3	0,0	0,0
3	Apakah menurut anda daging ayam beku halal				
	a. Ya	25	83,3	30,0	100,0
	b. Tidak	3	10,0	0,0	0,0
	c. Ragu	2	6,7	0,0	0,0
4	Apakah menurut anda daging ayam beku sehat untuk dikonsumsi?				
	a. Ya	9	30,0	30,0	100,0

No	Peubahan	Pre Test		Post Test	
		Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
	b. Tidak	16	53,3	0,0	0,0
	c. Ragu	5	16,7	0,0	0,0
5	Apakah ada pengawet dalam daging ayam beku				
	a. Ya	17	56,7	0,0	0,0
	b. Tidak	13	43,3	30,0	100,0
6	Menurut anda pengawet dalam daging ayam beku:				
	a. Tidak ada	13	43,3	25,0	83,3
	b. Sedikit	13	43,3	5,0	16,7
	c. Agak banyak	4	13,3	0,0	0,0
7	Penanganan dan pengolahan daging ayam beku merepotkan				
	a. Ya	19	63,3	9,0	30,0
	b. Tidak	11	36,7	21,0	70,0
8	Kemudahan dalam membeli ayam beku				
	a. Ya	14	46,7	28,0	93,3
	b. Tidak	16	53,3	2,0	6,7
	Tempat membeli daging ayam beku				
	a. Pasar tradisional	1	3,3	1,0	3,3
	b. Pasar modern	21	70,0	27,0	90,0
	c. Tempat lain (tetangga, teman)	3	10,0	0,0	0,0
	d. Online	5	16,7	2,0	6,7

SIMPULAN

Kesimpulan dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah adanya peningkatan wawasan tentang pemilihan daging ayam yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH), serta perubahan persepsi peserta tentang daging ayam beku, hal ini untuk upaya menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan gizi yang baik (pencapaian SDGS No. 2).

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada LPPM Institut Pertanian Bogor yang telah memberikan hibah pengabdian kepada masyarakat (PPM) melalui kegiatan dosen mengabdikan 2021. Serta kepada Sekolah

Vokasi IPB dan masyarakat di Desa Balumbang Jaya, Bogor atas support-nya pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2009). Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI 3924:2009, Jakarta.
- Disnakeswan Lebak. (2018). Cerdas Memilih Daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Tersedia: <https://disnakeswan.lebakkab.go.id/ayo-cerdas-memilih-daging-yang-asuh-aman-sehat-utuh-dan-halal/>
- Fauzi, N.A., & Wijaya (2021). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku

- Konsumen dalam Pembelian Daging Ayam Broiler di Pasar Cilencang. *Jurnal Agrijati*, 34(1), 69-72.
- Hadi, A,H,I,A., Shamsudin, M,N., Radam, A., Selamat, J. 2013. Consumer Preference for Food Attributes in Malaysia: Case Studies on Broiler and Beef. *Journal of International Food & Agribusiness Marketing*, Vol. 25, 137-153, doi: 10.1080/08974438.2013.805453
- Indrawan, D., Christy, A., Hogeveen, H. 2021. Improving poultry meat and sales channels to address food safety concerns: consumers' preferences on poultry meat attributes. *British Food Journal*. 123 (13), 529-546, doi: 10.1108/BFJ-04-2021-0362
- Indrawan, D., Rich, K.M., van Horne, P., Daryanto, A. and Hogeveen, H. (2018a), "Linking supply chain governance and biosecurity in the context of HPAI control in Western Java: a value chain perspective", *Frontiers in Veterinary Science*, Vol. 5, 94, doi: 10.3389/fvets.2018.00094
- Kemendesa. (2021). 5 Desa Sosialisasi Aplikasi SDGs Tahun 2021. Tersedia: <https://sdgdesa.kemendesa.go.id/5-deso-sosialisasi-aplikasi-sdgs-tahun-2021/>.
- Priyambodo, D., Dewi, I., & Ayuningtyas, G (2020). Preferensi Konsumen terhadap Daging Ayam Broiler di Era New Normal. *Jurnal Sains Terapan*, 10 (2), 83-97.
- Wahyono, N.D., Utami, M.M.D. 2018. A Review of the poultry meat production industry for food safety in Indonesia. *Journal of Physics: Conference Series* 953, doi :10.1088/1742-6596/953/1/012125
- Widiyawati, I., O. Sjojfan, dan D.N. Adli. (2020). Peningkatan Kualitas dan Persentase Karkas Broiler dengan Substitusi Bungkil Kedelai Menggunakan Tepung Biji Asam (*Tamarindus indica* L) fermentasi. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis*. 3(1), 35-40.