

Penguatan UMKM Rumah Potong Ayam (RPA) Bungur Melalui Perbaikan Manajemen RPA dan Pengolahan Karkas Sisa Produksi

Strengthening UMKM's Bungur Chicken Slaughterhouse (RPA) through Improvement of RPA Management and Processing of Carcass Leftovers

Reikha Rahmasari¹, Rosa Tri Hertamawati^{2*}, Anang Febri Prasetyo²

¹ Program Studi Teknologi Pakan Ternak, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember

² Program Studi Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember

*rosa_trihertamawati@polije.ac.id

ABSTRAK

UMKM Rumah Potong Ayam (RPA) Bungur merupakan usaha penyedia ayam potong yang ada di Jl. Bungur Gang IV/17, Darwo Timur, Gebang, Jember. Usaha RPA Bapak Syamsul ini mempunyai kapasitas produksi 400-500 kg sebelum covid-19, akan tetapi sekarang hanya menyediakan 100-150 kg karkas dan kadang masih terdapat sisa karkas. Selain adanya sisa produksi juga adanya masalah prosesing karkas yang dilakukan secara manual, pemisahan ayam non karkas dan karkas dilakukan di lantai atau meja kayu sehingga dikhawatirkan adanya kontaminasi silang. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk mengedukasi manajemen prosesing karkas yang baik dan pengolahan karkas sisa produksi untuk penguatan ekonomi. Kegiatan pengabdian ini menggunakan metode ceramah dan praktik pembuatan produk olahan karkas sisa produksi. Hasil kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan kesadaran pemilik usaha tentang perlunya kebersihan dalam prosesing karkas, sehingga adanya hibah meja *carcassing* dari stainless. Selain itu peningkatan pengetahuan dan keterampilan pemilik dan masyarakat sekitar dalam mengolah karkas sisa produksi menjadi produk olahan berupa nugget ayam.

Kata kunci — biosekuriti, broiler, nugget, karkas, rumah potong ayam

ABSTRACT

UMKM's Chicken Slaughterhouse (RPA) Bungur is a chicken slaughtering business on Jl. Bungur Gang IV/17, East Darwo, Gebang, Jember. Mr. Syamsul's RPA business had a production capacity of 400-500 kg before covid-19, but now only provides 100-150 kg of carcass and sometimes there are still carcasses left. In addition to residual production, there is also a problem with manual carcass processing, the separation of non-carcass and carcass chickens is carried out on the floor or wooden table so that cross contamination is feared. The purpose of this service activity is to educate on good carcass processing management and processing of leftover carcass production for economic strengthening. This service activity uses the lecture method and the practice of making processed carcass products left over from production. The result of this activity is the increasing knowledge and awareness of business owners about the need for cleanliness in carcass processing, so that there is a stainless carcassing table grant. In addition, increasing the knowledge and skills of the owner and the surrounding community in processing the remaining carcass production into processed products in the form of chicken nuggets.

Keywords — biosecurity, broiler, nugget, carcass, chicken slaughterhouse

1. Pendahuluan

Rumah Potong Ayam (RPA) merupakan salah satu komponen hilir dari usaha peternakan ayam. Keberadaan RPA mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, karena pentingnya kontribusi RPA dalam menyediakan kebutuhan ayam dalam negeri, yaitu dari 5% menjadi 15% [1]. Hasil produksi berupa ayam potong (karkas) tidak selamanya terjual habis. Kondisi tersebut mendorong para pelaku usaha RPA untuk melakukan penyimpanan karkas *frozen* dan olahan daging ayam agar penyediaan daging ayam atau olahan daging yang berkualitas secara kontinyu dapat terjaga disaat produksi daging ayam menurun.

Usaha RPA yang menjadi target kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah RPA Bungur milik bapak Samsul Arifin. Usaha RPA tersebut merupakan usaha turun temurun dari orang tuanya sejak tahun 2017. Meskipun usaha telah dilakukan sejak lama, hingga saat ini usaha yang dilakukan belum mendapat sentuhan teknologi yang memadai. Selain itu, manajemen *biosecurity* juga belum diterapkan secara sempurna dan syarat bangunan RPA juga belum terpenuhi. Hal tersebut tercermin dari belum terpisahnya area kotor dengan area bersih, pertukaran udara dalam bangunan belum baik, kusen pintu dan jendela, serta meja karkasing yang masih terbuat dari kayu. Syarat bangunan RPA yang baik adalah terpisahnya bangunan area kotor dengan area bersih, permukaan lantai rata (tidak bergelombang), kusen dan bahan daun pintu serta jendela tidak terbuat dari kayu, tidak korosif dan syarat lainnya [2]. Syarat bangunan dan penerapan manajemen biosekuriti yang belum baik dapat menimbulkan peluang kontaminasi silang untuk karkas yang dihasilkan.

Kendala lain yang dihadapi pemilik RPA adalah adanya karkas sisa produksi. Produksi normal yang dihasilkan oleh RPA Bungur sekitar 500 kg per hari, akan tetapi dengan adanya pandemi covid-19 maka produksi mengalami penurunan hingga 20%. Selama pandemi dan masa pemulihan pasca pandemi, RPA Bungur menurunkan produksi menjadi 100-200 ekor per hari atau 200-300 ekor per hari. Meskipun telah menurunkan jumlah produksi, nyatanya masih ada sisa karkas yang

tidak terbeli oleh konsumen. Ayam yang tidak laku pada hari penjualan akan dimasukkan ke lemari pembeku tanpa ada perlakuan khusus sehingga membuat kualitas karkas turun dan berakibat pada kepuasan konsumen apabila dipasarkan lagi keesokan harinya. Hal ini dikarenakan pengusaha RPA belum memahami prosedur penyimpanan daging secara benar dan belum memahami tentang pengolahan daging ayam sebagai diversifikasi produk olahan daging ayam. Serta diperlukan tambahan pengetahuan tentang daging ayam yang merupakan bahan makanan yang mudah mengalami kerusakan biologis oleh enzim dan mikroorganisme pembusuk, sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya[3].

Bermula dari permasalahan-permasalahan tersebut, maka dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat di RPA Bungur dengan tujuan meningkatkan wawasan pemilik RPA dalam manajemen *biosecurity* dan pengolahan karkas sisa produksi yang tidak terjual menjadi olahan nugget.

2. Target dan Luaran

Target dari kegiatan pengabdian masyarakat ini diantaranya adalah:

- Adanya perbaikan manajemen prosesing di RPA (*biosecurity* RPA)
- Mitra dapat membuat olahan ayam (nugget) untuk menambah pendapatan
- Mitra dapat melakukan pemasaran karkas ayam beku dan hasil olahannya

Luaran yang dihasilkan dalam kegiatan pengabdian ini antara lain adalah:

- Peningkatan pemahaman pemilik usaha dan penerapan *biosecurity* selama prosesing
- Artikel ilmiah yang dipresentasikan di seminar nasional dan dipublikasikan melalui prosiding ber-ISBN
- Artikel yang dipublikasikan di media massa elektronik
- Dokumentasi kegiatan berupa video yang dipublikasikan di youtube



3. Metodologi

Pengabdian ini dilaksanakan di RPA Bungur milik bapak Samsul Arifin. RPA beralamat di Jl. Bungur Gang IV/7 Darwo Timur, Gebang, Jember. Kegiatan pengabdian dilakukan melalui beberapa pendekatan, diantaranya:

3.1. Survei Lokasi

Kegiatan ini dilakukan untuk menggali informasi masalah-masalah yang dihadapi oleh mitra. Setelah masalah-masalah teridentifikasi, maka disusun rencana-rencana kegiatan yang disesuaikan dengan kebutuhan mitra untuk menangani masalah yang ada.

3.2. Koordinasi dan Konsolidasi

Tim dosen melakukan koordinasi dengan mitra untuk membahas kegiatan apa saja yang akan dilakukan, sekaligus menentukan waktu dan lokasi kegiatan, sehingga kegiatan pengabdian berjalan lancar.

3.3. Penyuluhan dan Praktik

Penyuluhan dilakukan dengan pemaparan singkat dan diskusi dengan peserta. Selanjutnya dilakukan pelatihan berupa pembuatan olahan daging ayam berupa nugget. Komposisi bahan yang digunakan dan prosedur pembuatan nugget ayam adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Komposisi bahan

Bahan	Jumlah
Daging ayam	500 g
Tepung terigu	60 g
Tepung tapioka	60 g
Bawang putih	3 siung
Bawang bombay	½ buah
Telur	1 butir
Es batu	secukupnya
Lada bubuk	½ sendok teh
Garam	1 ½ sendok teh
Gula	1 ½ sendok teh
Kaldu bubuk	sesuai selera

Bahan baluran luar:

Bahan	Jumlah
Tepung terigu	secukupnya
Telur	1 butir
Lada bubuk	secukupnya
Air	secukupnya
Tepung roti	secukupnya

Prosedur pembuatan nugget:

- Masukkan daging ayam yang sudah difillet, bawang putih, bawang bombay dan es batu ke dalam chopper
- Setelah halus masukkan tepung terigu, tapioka, garam, gula, lada, kaldu bubuk, dan telur, kemudian haluskan kembali
- Setelah adonan rata. Siapkan loyang yang sudah dioles minyak, kemudian masukkan dan ratakan
- Masukkan loyang berisi adonan ke dalam dandang yang sudah disiapkan dengan air sudah mendidih
- Kukus selama ±30 menit
- Angkat loyang dan keluarkan adonan yang telah dikukus. Kemudian dinginkan selama 30 menit - 1 jam lalu potong setelah dingin
- Siapkan baluran. Campurkan tepung terigu dan air. Jangan terlalu kental. Kemudian masukkan lada, garam dan telur. Kocok hingga rata
- Ambil potongan daging nugget kemudian dibalurkan di bumbu baluran, lalu di gulingkan ke tepung roti. Ulangi 2 kali agar nugget tertutup sempurna
- Goreng dengan api kecil hingga kuning keemasan.

Kegiatan penyuluhan dan praktik pembuatan nugget ini melibatkan tim pengabdian yang terdiri dari tiga orang dosen, satu teknisi dan tiga orang mahasiswa Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember untuk membantu pelaksanaan kegiatan.

4. Pembahasan

Kegiatan pengabdian di RPA Bungur telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan



program kegiatan yang sudah direncanakan. Tahapan pertama dari kegiatan pengabdian adalah melakukan survei ke lokasi. Kegiatan survey dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan survey ke RPA Bungur

Hasil survei menunjukkan bahwa kondisi bangunan RPA termasuk dalam kondisi yang tidak standar untuk bangunan RPA serta masih terlihat tradisional/manual (Gambar 2). Bangunan RPA belum ada penyekatan antar area kotor dengan area bersih, area basah dengan area kering. Kegiatan memotong ternak masih berdekatan dengan area karkas. Kegiatan karkasing hanya dilakukan di lantai atau di meja kayu. Proses seperti ini, dikhawatirkan menimbulkan *cross contamination* saat prosesing dan perecahan karkas.

Selain masalah kondisi RPA, masalah lain yang dihadapi adalah adanya sisa karkas produksi. Bapak Samsul selaku pemilik RPA Bungur menyampaikan bahwa tidak semua karkas habis terjual disetiap harinya. Ada hari dimana terdapat karkas sisa yang tidak terjual. Karkas sisa produksi hanya disimpan di *freezer* tanpa ada perlakuan khusus (Gambar 3).



Gambar 2. Ruangan dan mesin pencabut bulu



Gambar 3. Penyimpanan karkas sisa produksi

Tahapan selanjutnya adalah koordinasi dan konsolidasi. Tahapan ini penting dilakukan untuk mendiskusikan masalah yang dialami mitra lebih mendalam dan menentukan rencana program yang dapat dilaksanakan. Selain itu, kegiatan ini dilakukan untuk mendapatkan kesepakatan kapan dan di mana kegiatan selanjutnya (penyuluhan) akan dilaksanakan.

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan pada Sabtu, 20 Agustus 2022 di kediaman rumah bapak Samsul. Kegiatan ini, selain dihadiri oleh bapak Samsul dan keluarga, juga dihadiri oleh tetangga sekitar. Kegiatan dibuka oleh ketua tim pengabdian, kemudian dilakukan serah terima meja stainless untuk meja karkasing dan *chopper* untuk pembuatan olahan daging ayam. Meja stainless diberikan kepada pemilik RPA agar kegiatan karkasing tidak lagi dilakukan di lantai atau meja kayu yang sulit dibersihkan. [4] memberikan saran kepada Rumah Potong Hewan (RPH) untuk menyediakan alat penggantung karkas agar kegiatan pemotongan daging tidak dilakukan di lantai, sehingga daging yang dihasilkan lebih terjamin dari kontaminasi silang.



Gambar 4. Kegiatan pengabdian

Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan singkat mengenai pentingnya menerapkan *biosecurity* dalam prosesing karkas di RPA. Disampaikan bahwa *biosecurity* sangatlah penting untuk diterapkan karena berkaitan dengan kebersihan produk yang dihasilkan yang berpengaruh pada keamanan pangan. Sanitasi RPA juga harus diperhatikan agar tidak terjadi cemaran pada produk maupun pada lingkungan sekitar. [5] usaha RPA sangat potensial dikembangkan, akan tetapi juga menimbulkan dampak pencemaran bagi lingkungan sekitar karena menghasilkan polusi udara, limbah cair dan vektor lalat. Oleh karena itu perlu diperhatikan kebersihan proses dan lingkungan RPA.

Karkas sisa produksi yang hanya disimpan di *freeze* tanpa mendapatkan perlakuan khusus, dapat menurunkan kualitas daging. Kondisi tersebut yang menyebabkan karkas ayam kurang diminati oleh masyarakat. Karkas perlu mendapatkan perlakuan khusus dalam penyimpanan. Penerapan HACCP pada sistem rantai dingin yang menggunakan drum chiller sebagai media pencucian dan pendinginan karkas ayam mampu menjaga kualitas daging ayam, sehingga dapat menjamin ketersediaan karkas jika terjadi kendala produksi [6]. Selain menerapkan teknologi rantai dingin, cara lain yang dapat dilakukan untuk mengatasi sisa karkas adalah dengan melakukan pengolahan.

Nugget merupakan salah satu olahan daging ayam yang populer di kalangan masyarakat. Nugget terbuat dari daging giling yang ditambah dengan tepung terigu, tepung tapioka, telur dan bumbu-bumbu yang bersifat *ready to cook* dan biasa dikemas dalam bentuk beku. Pengolahan karkas sisa produksi menjadi nugget selain bertujuan mengatasi masalah

karkas sisa juga untuk menguatkan ekonomi RPA, selain itu juga meningkatkan nilai gizi, mutu, memperpanjang masa simpan serta lebih menarik bagi masyarakat [3].

Diversifikasi produk yang dijual oleh pemilih RPA dapat meningkatkan nominal pendapatan yang diterima. Jika dalam satu hari RPA memotong 200 kg karkas yang menghasilkan 238 kg karkas, dengan estimasi karkas yang terjual dalam satu hari adalah 218 kg, maka sisa karkas dalam satu hari adalah 20 kg. Pendapatan yang diperoleh pemilih RPA adalah sekitar Rp 6.540.000,- (laba yang diperoleh sekitar Rp 930.000,-). Sisa karkas sebanyak 20 kg yang diolah menjadi nugget estimasi biaya produksi yang dikeluarkan adalah Rp 1.200.000,-. Nugget yang dihasilkan dari pengolahan sebanyak 100 box dengan harga jual Rp. 20.000,-/box. Jika dalam satu hari terjual 15 box maka pendapatan tambahan dari penjualan nugget adalah sebesar Rp 300.000, atau mengalami peningkatan sebesar 4,5% dalam satu hari.



Gambar 5. Nugget hasil olahan karkas sisa dan sticker kemasan

Peserta kegiatan pengabdian sangat antusias mengikuti kegiatan. Hal tersebut terlihat dengan keaktifan bagi peserta dalam bertanya dan mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan nugget.

Kegiatan pengabdian ini telah dipublikasikan melalui media massa online di infoakademia.id dan *channel* youtube Pusat

5. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat dirasa memberikan dampak positif bagi pemilik RPA dan peserta lainnya. Pengetahuan pemilik RPA mengenai *biosecurity* RPA lebih baik, serta bertambahnya pengetahuan peserta mengenai diversifikasi olahan karkas ayam agar lebih bernilai secara ekonomi.

Saran untuk kegiatan pengabdian masyarakat selanjutnya adalah pelatihan olahan daging lainnya dan pelatihan pemasaran produk olahan agar lebih dikenal oleh masyarakat sekitar.

6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Politeknik Negeri Jember yang telah memberikan pendanaan pengabdian melalui sumber dana PNBK skema Penerapan Ipteks Masyarakat (PIM) Tahun Anggaran 2022 Nomor: 639/PL17.4/PM/2022.

Daftar Pustaka

- [1] Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian, Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2021/ Livestock and Animal Health Statistics 2021. 2021.
- [2] M. D. Rudyanto, "Persyaratan Mendirikan Rumah Pematangan Hewan," *J. Ilm. Peternak.*, vol. 2, no. 1, pp. 01–21, 2009.
- [3] A. Alamsyah, E. Basuki, A. Prarudiyanto, and S. Cicilia, "Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam," *J. Ilm. Abdi Mas TPB Unram*, vol. 1, no. 1, 2019, doi: 10.29303/amtph.v1i1.12.
- [4] M. Mursidin, J. Syam, A. Astaty, and A. Suarda, "Evaluasi Biosecurity Terhadap Kelengkapan Rumah Potong Hewan Tamangapa Kota Makassar Berdasarkan Standar Operasional Prosedur Kesehatan Masyarakat Veteriner," *J. Ilmu dan Ind. Peternak. (Journal Anim. Husb. Sci. Ind.)*, vol. 4, no. 1, p. 50, 2019, doi: 10.24252/jiip.v4i1.9807.
- [5] Radillah, A. Alim, and Hidayat, "Sanitation of chicken slaughtering bussiness with critical disorders," *Promotif*, vol. 7, no. 1, pp. 36–51, 2017.
- [6] I. Sari and S. Sabil, "Proses Produksi Karkas Ayam pada Sistem Rantai Dingin," *J. Peternak. Lokal*, vol. 3, no. 2, pp. 48–53, 2021.