
**Pelatihan Diversifikasi Olahan Daging Ayam Menjadi Dimsum Pada Civitas
Akademika Universitas Islam Kadiri**

Oleh :

Nurina Rahmawati

Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kadiri

Email : nuriena227@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan pelatihan ialah meningkatkan mutu pangan asal daging ayam dengan metode diversifikasi daging ayam menjadi dimsum, meningkatkan keterampilan civitas akademika Universitas Islam Kadiri (UNISKA) sehingga menghasilkan produk yang memiliki harga jual tinggi serta aman dikonsumsi masyarakat segala usia. Pelatihan dilaksanakan pada Tanggal 10 dan 11 Februari 2022 di Laboratorium Pangan Program Studi Peternakan Universitas Islam Kadiri. Hasil dari pelatihan ini ialah berupa peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta selama awal kegiatan sampai dengan selesai, sebanyak 100% peserta telah mengetahui dan memahami tentang proses pembuatan produk olahan daging ayam menjadi dimsum, pengemasan, pelabelan serta peluang pasar. Setelah diadakannya pelatihan ini menambah pengetahuan peserta dalam pembuatan, uji kualitas, pengemasan dan pelabelan produk dimsum serta sebagai inspirasi dalam memulai usaha dibidang olahan daging ayam.

Kata kunci: diversifikasi produk, pelatihan dimsum ayam, UNISKA

1. Pendahuluan

Kebutuhan masyarakat akan protein hewani terus meningkat. Hal ini dibuktikan dengan data konsumsi daging ayam Jawa Timur mulai tahun 2020 ialah 424.942,68 ton, tahun 2021 433.757,08 dan tahun 2022 586.703,35 ton/tahun (BPS, 2022). Data ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia semakin menggemari daging ayam. Kesadaran akan pentingnya konsumsi protein hewani berupa daging ayam hendaknya diimbangi dengan adanya diversifikasi produk olahan daging ayam yang dapat meningkatkan palatabilitas masyarakat. Salah satu produk olahan

daging ayam yang memiliki citarasa yang lezat dan banyak variasi ialah Dimsum.

Dimsum merupakan makanan dari daerah Tiongkok yang cukup populer di Indonesia. Dimsum produk olahan yang biasa disajikan sebagai makanan camilan dan telah dikenal luas oleh masyarakat (Hikmawati dkk, 2017; Basri dkk, 2021). Dimsum biasanya dinikmati dengan saus sambal. Adonan dimsum biasanya di buat dari daging ayam, daging udang, maupun fillet ikan. Salah satu jenis dimsum yang banyak diminati adalah dimsum ayam dengan berbagai macam variasi topping diantaranya keju, jamur kuping, wortel dan daging kepiting.

Penerapan teknologi pengolahan ayam melalui pelatihan yang berorientasi pada kegiatan diversifikasi olahan dimsum untuk memberikan inovasi, maka dilakukan pembuatan dimsum pelangi sehingga diharapkan dapat memberikan variasi produk dimsum dan meningkatkan nilai tambah produk. Olehnya itu tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberdayakan kelompok masyarakat melalui pelatihan pengolahan dimsum ayam.

Tujuan pelatihan ialah meningkatkan mutu pangan asal daging ayam dengan metode diversifikasi daging ayam menjadi dimsum, meningkatkan keterampilan civitas akademika UNISKA yaitu mahasiswa dan karyawan dengan pengolahan yang sederhana namun menghasilkan produk yang luar biasa, memiliki harga jual tinggi serta aman dikonsumsi masyarakat segala usia.

2. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah presentasi (Habibi, 2016) dan demonstrasi (Prastitasari, 2021). Presentasi dilakukan untuk memberikan penjelasan mengenai manfaat daging ayam, kandungan gizi serta cara pengolahannya menjadi dimsum. Selain itu dilakukan demonstrasi untuk menunjukkan bagaimana cara membuat

keripik usus. Diberikan penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatannya dan melakukan proses pembuatan langsung yang dilihat oleh peserta pelatihan

a. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelatihan dilaksanakan pada Tanggal 10 dan 11 Februari 2022 di Laboratorium Pangan Program Studi Peternakan Universitas Islam Kadiri yang diikuti 30 peserta dari kalangan civitas akademik di Lingkungan Universitas Islam Kadiri meliputi mahasiswa dan karyawan

b. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan berupa kompor gas, panci kukusan, pisau, talenan, serutan keju, baskom stainless, plastic thinwall, kertas label dan gunting. Bahan yang digunakan berupa daging ayam sebanyak 5 kilogram, tepung sagu 1 kg, bawang putih bubuk 100 g, daun bawang 500 g, labu siam kukus 500 g, wortel 500 g, daging kepiting 200 g, keju 200 g dan jamur kuping 200 g, 5 butir telur, garam 50 g, lada 50 g dan kulit dimsum.

c. Prosedur Pembuatan Dimsum

Menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Mencampur bahan – bahan seperti 5 kg daging ayam dengan 1 kg tepung sagu, 100 g bawang putih bubuk, lada, garam, daun bawang. Dilakukan pengadukan sampai semua

bahan merata. Selanjutnya dilakukan pencetakan dimsum dengan mengambil 1 kulit dimsum diletakkan ditelapak tangan, kemudian mengambil adonan dimsum sebanyak $\frac{1}{2}$ sendok makan. Kemudian dibentuk seperti bunga. Selanjutnya dilakukan pengukusan pada panci kukus selama 30 menit. Dimsum siap didinginkan dan dikemas.

3. Hasil Dan Pembahasan

Industri kecil di bidang pangan membutuhkan pembinaan agar produk pangan yang dihasilkan baik dan aman bagi konsumennya karena telah memenuhi persyaratan mutu dan keamanan (Lestari, 2020). Pangan yang aman, dan bermutu harus tersedia bagi semua lapisan masyarakat Indonesia. Jika tidak dipilih secara hati-hati atau tidak diolah dengan cara-cara yang benar, pangan dapat membahayakan kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya. Sebagian besar kerusakan yang membahayakan konsumen diakibatkan oleh penanganannya kurang baik sehingga memberikan peluang bagi pertumbuhan mikroba pembusuk dan berdampak pada menurunnya kualitas serta daya simpan karkas (Risnajati, 2010).



Gambar 1. Pelaksanaan pre test peserta pelatihan

Bahan baku dalam pembuatan Dimsum adalah tepung daun bangun-bangun. Bahan lainnya terdiri dari ikan Tongkol, bawang putih, daun bawang, minyak wijen, air, telur, kulit pangsit, garam dan tepung sagu. Garam berfungsi untuk memberi rasa, memperkuat tekstur Dimsum dan meningkatkan elastisitas adonan. Gula pasir untuk memberikan rasa manis dan memberi warna pada kulit atau lapisan luar (Charunuch, dkk. 2003)

Untuk mencapai kualitas dimsum ayam yang baik dan sesuai kriteria yang dipersyaratkan. Maka perlu dilakukan pelatihan melalui tahapan persiapan alat dan bahan, pembuatan produk, uji kualitas produk (uji hedonik/ uji tingkat kesukaan produk), pengemasan serta pelabelan. Berdasarkan uji kesukaan dimsum ayam, sebanyak 58% peserta sangat menyukai dimsum ayam, sebanyak 41% peserta menyukai, cukup suka 1%

peserts dan tidak suka 0% peserta. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan tersebut menunjukkan bahwa 99% peserta menyukai dimsum ayam dan sisanya sebanyak 1 % cukup menyukai dimsum ayam hasil pelatihan.



Gambar 2. Penimbangan Bahan – bahan yang dibutuhkan

Tahapan pembuatan dimsum menurut Wulandari, Fahriana dan Malau (2022), adapun proses pembuatannya dapat dijelaskan sebagai berikut : menyiapkan semua bahan dan bumbu, menghaluskan bahan utama bersama dengan bawang putih sampai halus, menambahkan bumbu, putih telur, daun bawang, tepung tapioka dan wortel yang sudah diparut lalu diaduk sampai merata, adonan dicetak kedalam kulit lumpia lalu lipat, selanjutnya menambahkan topping wortel dan mengukus adonan dimsum selama kurang lebih 15 menit. Tanda dimsum yang telah matang ketika ditusuk menggunakan garpu, adonan tidak lengket.



Gambar 3. Pencampuran bahan – bahan

Produk yang berkualitas baik hendaknya didukung dengan jenis kemasan dan suhu penyimpanan yang baik pula karena dapat mempertahankan kualitas dari produk yang dibuat. Afrianto (2005) menjelaskan bahwa jenis kemasan serta suhu penyimpanan harus mendapat perhatian khusus karena kemasan merupakan salah indikator penentu kualitas produk makanan.



Gambar 3. Pengemasan Dimsum Ayam

Tingkat keberhasilan kegiatan ini berupa peningkatan pengetahuan dan ketrampilan penerimaan materi yang diperoleh peserta selama awal kegiatan sampai dengan selesai menggunakan kuisioner sederhana. Pengetahuan dan ketrampilan tentang olahan diversifikasi

daging ayam sebelum dan setelah kegiatan

dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini

Tabel 1. Angket pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Dimsum Ayam

No	Pertanyaan	Pre test		Post test	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak
1	Saya mengetahui olahan ayam menjadi dimsum	40%	60%	100%	0
2	Saya pernah mengkonsumsi dimsum	50%	50%	100%	0%
3	Saya mengetahui alat dan bahan dalam pembuatan dimsum ayam	30%	70%	90%	10%
4	Saya mengetahui prosedur pembuatan dimsum	25%	75%	100%	0%
5	Saya memiliki ide kreasi dalam pembuatan dimsum	35%	65%	95%	5%
6	Saya akan mempraktekkan pembuatan dimsum dirumah	40%	60%	90%	10%
7	Saya akan mulai berwirausaha dimsum ayam	30%	70%	75%	25%

Kesimpulan keseluruhan dari angket di atas yaitu dari sebelum dilaksanakannya pelatihan dan pendampingan terdapat 60% peserta tidak mengetahui mengenai pengolahan daging ayam menjadi dimsum dan sisanya sebanyak 40% telah paham. Sedangkan, persentase tersebut jauh berbeda setelah adanya pelatihan dan pendampingan pada civitas akademika di lingkungan Universitas Islam kadiri dimana sebanyak 100% peserta telah mengetahui dan memahami tentang proses pembuatan produk olahan daging ayam menjadi dimsum, pengemasan, pelabelan serta peluang pasar.

Adanya pelatihan ini diharapkan menambah pengetahuan peserta dalam

pembuatan, uji kualitas, pengemasan dan pelabelan produk dimsum serta sebagai inspirasi dalam memulai usaha dibidang olahan daging ayam.

4. Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil pelatihan diversifikasi daging ayam menjadi dimsum membuat peserta memiliki pengetahuan yang baik dalam pembuatan dimsum ayam.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada laboratorium Prodi Peternakan Universitas Islam Kadiri atas fasilitas yang diberikan dan para peserta pelatihan yang semangat mengikuti pelatihan sampai selesai.

6. Daftar Pustaka

- Afrianto E dan Liviawaty E. 2005. Pengawetan pangan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Konsumsi Daging Ayam Menurut Provinsi Tahun 2020 – 2022. <https://www.bps.go.id/indicator/24/488/1/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>.
- Basri, B., Harahap, K. S., & Yelofeva, A. (2021). Pengolahan Dimsum Cumi (Loligo sp.) Dengan Penggunaan Konsentrasi Kecap Asin Yang Berbeda. *Aurelia Journal*, 2(2), 111-115.
- Charunuch, C., Boonyasirikool, P., and Tiengpook, C. (2003). Using of extrusion process for preparation of instant cereal beverage powders based on corn and soybean. *Agriculture and Natural Resources*, 37(1), 72-83.
- Habibi, H. (2016). Pengembangan Strategi Pembelajaran IPA Kontekstual Berbasis Ekosistem Mangrove. *LENSA (Lentera Sains): Jurnal Pendidikan IPA*, 6(2).
- Hikmawati, L., Kurniawati, N., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2017). Pemanfaatan surimi ikan lele dalam pembuatan dim sum terhadap tingkat kesukaan. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 8(1).
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan hak masyarakat sebagai konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57-72.
- Prastitasari, H., Prasetyo, A. R., & Jannah, F. (2021). Pelatihan Pengembangan Perangkat Pembelajaran Berbasis Pendekatan Kontekstual Lahan Basah Bagi Guru Sd Negeri Pemurus 2 Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Elementary School Journal PGSD FIP UNIMED*, 11(3), 266-274.
- Risnajati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap pH, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Ayam Broiler yang Dikemas Plastik Polyethhylen. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. Vol XIII No 6.
- Wulandari, Fahriana dan Malau. 2022. Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Alternatif Pengolahan Hasil Tambak Melalui Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Desa Matang Pineung, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*. Vol. 2, No. 2 Maret 2022, Hal. 525-528.