



Produksi Bakso dan Abon Daging Ayam-Kampung Yang Dicuring Nanokapsul-Jus-Kunyit Pencegah Stunting

Sundari Sundari¹, Nafiatun Sholihah², A. Mamilisti Susiati³

^{1,3}Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Jl. Wates KM 10, Yogyakarta 55753

²Program Studi Informatika, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Amikom Yogyakarta, Jl. Ringroad Utara, Condong Catur, Depok, Sleman Yogyakarta 55283

Keywords:

Meatball_Production,
Shredded-Native-
Chicken,
Meat-Curing,
Turmeric-Juice-
Nanocapsule,
Stunting.

Article history:

Received
03 September 2023
Revised
05 Oktober 2023
Accepted
20 Oktober 2023
Published
15 November 2023

Kata Kunci:

Produksi Bakso,
Abon Ayam Kampung,
Curing Daging,
Nanokapsul Jus Kunyit,
Stunting.

ABSTRACT

Stunting prevention is the task of posyandu. The aim of Community_Service_Program(CSP) is to improve posyandu-services: providing healthy-cheap-nutritious and sustainable food types to prevent stunting. The implementation method is rolling-Babonization, training_production and business-management, and post-harvest processing. Activities followed: Target partners namely Poyandu-Sirsak, Student and team_lecturers. Results of activities: There is an increase in partner empowerment, namely previously there was no babonization program until post-harvest-processing, now after CSP partners have been able to improve services to the community by providing additional food menus for the elderly and toddlers with processed addition of turmeric juice nanocapsules to native-chicken-meat in the form of meatballs and shredded meat-functionally. The results of the pre and post-test evaluations showed an increase in knowledge of 124%, skills of 39% and management of 32%. Conclusion: the rolling babonization activity of natve-chickens followed by production and management training is very appropriate to be developed as a stunting prevention program.

ABSTRAK

Pencegahan stunting, berkaitan dengan tugas posyandu yaitu Percepatan Penganekaragaman Pangan dan Peningkatan Perekonomian Keluarga. Tujuan dari PKM adalah untuk peningkatan layanan posyandu: terpenuhi jenis pangan sehat_murah_bergizi dan berkesinambungan untuk pencegahan stunting. Metode pelaksanaan adalah Babonisasi bergulir, pelatihan_produksi dan manajemen usaha terutama kesehatan ternak dan pengolahan pasca panen. Kegiatan diikuti: Mitra sasaran yaitu Poyandu-Sirsak, Mahasiswa_MBKM dan tim_dosen. Hasil kegiatan: Ada peningkatan keberdayaan mitra yaitu sebelumnya tidak ada program babonisasi sampai pengolahan pasca panennya, kini sesudah PKM mitra sudah mampu meningkatkan pelayanan kepada Masyarakat dengan memberikan menu pemberian makanan tambahan/pmt untuk lansia dan balita dengan olahan daging ayam kampung dengan dicuring nanokapsul jus kunyit berupa bakso dan abon fungsional. Hasil evaluasi pre dan post tes menunjukkan ada kenaikan pengetahuan 124%, ketrampilan 39% dan manajemen 32%. Kesimpulan: kegiatan babonisasi bergulir ayam kampung dilanjutkan pelatihan produksi dan manajemen sangat tepat untuk dikembangkan sebagai program penanggulangan stunting.

*Corresponding author: sundari@mercubuana-yogya.ac.id

Peer review under responsibility of Lembaga Penelitian & Pengabdian Masyarakat Univ. Amikom Yogyakarta.

© 2023 Hosting by Universitas Amikom Yogyakarta. All rights reserved.

<http://dx.doi.org/10.24076/swagati.2023v1i3.1307>

1. Pendahuluan

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dilaksanakan khususnya di posyandu sirsak di Padukuhan Gatak-IX Kalurahan Sidoluhur, Kapanewon Godean, Kabupaten Sleman, DIY. Gatak salah satu dari 15 Padukuhan di Sidoluhur, total jumlah penduduk 12.539 jiwa (1). Dilihat dari letak astronomis, Desa Sidoluhur terletak pada 110°16'45"BT-110°20'01"BT dan 7°44'11"LS7°47'16"LS. Desa Sidoluhur sendiri memiliki luas wilayah 489,340 Ha dengan ketinggian tempat 113 mdpl. Adapun jumlah anggota aktif datang ke posyandu adalah: kader 10 orang, lansia 38, dan balita 45 untuk bumil mereka langsung ke bidan puskesmas. Adapun total penduduk padukuhan Gatak adalah 805, sehingga yang aktif ke posyandu hanya 11,55%.

Permasalahan mitra pada Bidang Pemberdayaan Masyarakat di kalurahan Sidoluhur¹ adalah: Kurangnya Pembinaan Kesehatan Masyarakat, antara lain: Pembinaan POSYANDU BALITA dan LANSIA, Kurangnya program pengembangan usaha ekonomi produktif serta pemanfaatan dan pemeliharaan sarana prasarana, seperti: Peternakan (Pembangunan Kandang Kelompok, pelatihan pembuatan Pakan Ternak). Belum adanya pelatihan teknologi tepat guna, seperti: Bank Sampah, Pemanfaatan Lahan Pekarangan, Biogas (2).

Hasil survei pada kelompok masyarakat posyandu sirsak sekarang masih aktif berperan dalam pemberdayaan Masyarakat. Pada kesempatan ini kami mengambil salah satu prioritas permasalahan yaitu pembinaan posyandu untuk pengembangan ekonomi produktif guna pencegahan stunting.

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh yang paling dasar akibat kekurangan gizi pada 1.000 hari pertama kehidupan anak. Penyebab langsung tingginya prevalensi stunting karena kurangnya asupan gizi (energi dan protein) dan penyakit infeksi berulang (3). Kondisi ini berefek jangka panjang hingga anak dewasa dan lanjut usia. Di Kabupaten Sleman, angka kasus stunting masih cukup tinggi dan menjadi prioritas utama penanganan yaitu pada tahun 2020 sebanyak 7,24% (4.014 anak) dan pada tahun 2021 sebanyak 3.445 anak balita (6,92%)(4). Jumlah balita stunting 0-59 bulan di Sleman pada 2022 mencapai 3.499 balita (6,88%). Ada sembilan kapanewon yang angka prevalensinya masih di atas target kabupaten yaitu Minggir (13,16%), Turi (12,75%), Ngemplak I (12,63%), Pakem (11,80 %), Moyudan (9,91%), Godean I (8,73%), Mlati II (8,03%), Depok II (7,57%), dan Seyegan (7,55%) (5). Guna mencapai tumbuh kembang yang optimal bagi anak, maka setidaknya dibutuhkan pemberian gizi yang cukup dan seimbang(6). Upaya kita adalah mengantisipasi supaya tidak ada anak balita, remaja dan ibu hamil yang kurang gizi. Untuk itu perlu keterlibatan semua sektor dan bisa saling mengingatkan kepada masyarakat, tidak hanya di puskesmas saja namun Pemerintah Kalurahan, Sekolah/ perguruan tinggi juga harus aktif jangan sampai menjadi menyumbang generasi yang stunting (4,7).

"Makanan fungsional adalah daftar makanan yang mengandung nutrisi tinggi, serta menyehatkan saat dikonsumsi secara rutin. Makanan tersebut dapat memberikan banyak manfaat, salah satunya melindungi diri dari penyakit dan menyembuhkannya(8). Hasil produksi peternakan (Daging, susu, telur dan turunannya, merupakan makanan super yang kaya zat gizi dan terlengkap komposisi asam lemak esensial dan asam aminonya yang wajib dikonsumsi oleh ibu-ibu hamil-menyusui, anak balita, remaja bahkan lansia (untuk semua umur). Permasalahannya sumber makanan hewani ini relatif lebih mahal dibanding yang nabati dan ada isu mengandung residu antibiotik/hormon yang kurang aman. Untuk ini Pemerintah dan masyarakat perlu membuat strategi kemandirian pangan dengan program babonisasi ayam kampung atau kampung unggul balitbang (KUB) dan pengolahan pasca panennya agar bisa menjadi peluang bagi seluruh masyarakat untuk bisa menyediakan pangan hewani dengan murah dan ASUH (aman, sehat, utuh, halal). Jika ini dikelola bersama semacam kandang kelompok di dasa wisma/PKK atau karang taruna dan organisasi masyarakat lainnya, ini menjadi peluang bisnis kuliner yang menjanjikan prospek kedepan, menjadi sumber pangan hewani bagi keluarga ataupun produk oleh- oleh khas Sleman. Program ini adalah program yang murah, meriah, merakyat dan mudah dilakukan dalam rangka Membangun Wirausaha Pertanian.

Guna mewujudkannya, kami tawarkan pengabdian ini yaitu babonisasi bergulir dilanjutkan penyuluhan dan pelatihan (produksi dan manajemen Kesehatan) serta Pengolahan pasca panen daging ayam dengan penambahan nanokunyit 2% w/w (hasil riset pengusul paten IDP000067179 menjadi bakso dan abon fungsional /tinggi zat antioksidan) yang dapat dilakukan baik pada tingkat keluarga / kelompok masyarakat (Posyandu)(9). Jika kebutuhan keluarga sudah terpenuhi maka produk olahan ini sangat berpotensi sebagai lahan bisnis produksi pangan fungsional, untuk ditambahkan ke menu posyandu atau dipasarkan baik offline / online ke konsumen lainnya.

Partisipasi mitra, Mitra disini adalah warga Padukuhan Gatak lebih khusus yang aktif tergabung pada kelompok Posyandu Sirsak, untuk menjamin kehadiran mereka secara aktif dalam setiap kegiatan adalah dengan undangan resmi dari ketua posyandu untuk acara di luar jadwal rutin pelayanan. Sesuai surat kesepakatan mitra mereka juga menyediakan dana inkind sebesar Rp. 1.000.000, - untuk kelancaran program. Masyarakat kampung jika ada undangan resmi dan ada hadiah / snack / uang transport maka akan banyak yang menyempatkan hadir. Di posyandu sirsak ada 10 personil pengurus aktif, maka inilah yang jadi mitra sasaran (sebagai pengurus orang-orang ini memang sudah terpilih dan biasanya aktif di berbagai kegiatan social kemasyarakatan, seperti ini). Untuk peserta posyandu lansia aktif 38 orang dan balita 45 anak (ini usia tidak produktif dan tidak bisa diajak kerjasama, mereka sekedar penerima manfaat). Dana ini telah diwujudkan dengan penyediaan tempat praktek serta sarana-prasarana untuk pelatihan pemeliharaan ayam dan praktek pengolahan bakso dan abon hingga penyajian untuk

pelayanan posyandu (pmt/ pemberian makanan tambahan, setiap tanggal 20).

Perguruan tinggi sebagai fasilitator mengatasi masalah tersebut dengan cara memberikan : Difusi ipteks meliputi program penyuluhan dan pelatihan produksi / babonisasi ayam kampung (pembuatan nanokapsul_kunyit sebagai *feed* aditif, perkandangan, pakan, kesehatan ternak) serta pengolahan pasca panen / pengolahan daging menjadi bakso dan abon fungsional hingga siap saji/ pemasarannya. Oleh karena itu, kegiatan ini akan meningkatkan jumlah produksi/kualitas produk dan mengurangi biaya yang dikeluarkan/efisien untuk pakan ternak yang bisa menekan pengeluaran serta pada akhirnya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Adapun maksud dan tujuan program ini diharapkan akan membantu tersedianya pangan bergizi protein hewani yang beraneka ragam, mudah, meriah, murah & merakyat secara berkesinambungan dalam keluarga guna meningkatkan perekonomian keluarga/ekonomi produktif sekaligus pencegahan prevalensi stunting.

2. Metode

Dari permasalahan yang telah diuraikan, maka solusi yang ditawarkan adalah dengan memotivasi dan mendorong anggota kelompok Posyandu Sirsak di Padukuhan Gatak-IX, Kalurahan Sidoluhur, Kapanewon Godean, Kabupaten Sleman, DIY, untuk semangat dan berusaha sungguh-sungguh meningkatkan kemampuannya untuk memperbaiki proses produksi ayam kampung dari hulu sampai hilir guna meningkatkan pelayanan / pendapatannya. Adapun metode/cara yang digunakan pada kegiatan ini untuk mengatasi semua permasalahan (Gambar 1) adalah sesuai dengan keahlian dari seluruh tim kami yaitu: dari bidang ilmu makanan/nutrisi ternak (Dr. Ir. Sundari, M.P.), manajemen kesehatan ternak (drh. A. Mamilisti S., M.P.) dan pengolahan pasca panen sampai pemasaran (Nafiatun Sholihah, S.Kom., M.Cs.) dan di dukung tenaga muda penuh potensi (3 mahasiswa MBKM dari UMBY prodi peternakan yang sekaligus tenaga bantu administrator / sekretaris dan bendahara sekaligus membantu secara teknis semua kegiatan lapangan untuk praktek peternakan) dengan cara:

- Pendidikan Masyarakat, berupa penyuluhan dan pemberian makalah/leaflet yang bertujuan meningkatkan pemahaman serta kesadaran, tentang pencegahan stunting dan pentingnya produksi nanokapsul jus-kunyit (NK), manajemen kesehatan dan vaksinasi ternak, serta pengolahan pasca panen.
- Difusi Ipteks, berupa kegiatan yang menghasilkan produk bagi kelompok sasaran (nanokapsul jus kunyit dan pengolahan daging ayam dicuring nanokapsul jus-kunyit menjadi bakso dan abon sehat fungsional, Gambar 3),
- Pelatihan, berupa kegiatan yang disertai dengan demonstrasi atau percontohan untuk menghasilkan keterampilan dalam: formulasi feed additive NK, vaksinasi dan pengolahan pangan menjadi bakso dan abon fungsional.

Metode pembuatan **nanokapsul jus kunyit** sebagai berikut:

Rimpang kunyit 4 kg dikupas dan diblanching dengan larutan asam sitrat 0,05% (0,25g/5L air) dan di masukkan kedalam air mendidih selama 5 menit.

Masukkan rimpang kunyit dan 5 L aquades ke dalam blender-mixer selama 30 menit, dihasilkan jus kunyit.

Kapsulasikan jus kunyit dengan cara mencampurkan kitosan 50 g yang telah dilarutkan dalam 4 L asam sitrat 2,5% ke dalam blender-mixer kemudian di campur/diputar selama 30 menit, cross link-kanlah kulit kapsul kitosan dengan cara ditambahkan STPP 25g yang telah dilarutkan dalam 1 L aquades dicampur kedalam mixer besar (alat TTG) kapasitas 20 L selama 30 menit, hasil PRODUK-1 nanokapsul jus kunyit sediaan cair (Gambar2b).

Pelatihan pembuatan **bakso sehat** rendah kolesterol sebagai berikut:

- Campurkan jus nanokapsul kunyit ke dalam daging ayam sehat yang sudah dicincang halus sebanyak 2% (2g/100g daging) secara merata (11), curing/ diperam adonan tersebut selama 5 menit (agar nanokunyit meresap ke dalam daging).
- Cara Membuatnya: masukkan daging curing 500g bersama bumbu (1 butir putih telur, 1 sdt lada bubuk, 2 sdt garam/kaldu bubuk 1 sdm, 6 siung bawang putih goreng, 6 siung bawang merah goreng) dan sebagian es batu (total 200 g) kedalam meat processor dan giling daging hingga tercampur rata. Kemudian tambahkan 100g tepung kanji/sagu sedikit demi sedikit dengan cara disebar sambil dilihat kekentalannya. Jika dirasa terlalu kental tambahkan es batu dan jika terlalu encer tambahkan sagu. Jika hendak dibuat bakso tinggal dibentuk adonan dengan tangan kiri dan bulatkan dengan sendok yang telah dicelupkan air panas ditangan kanan kemudian diceburkan kedalam air mendidih. Bisa juga dilakukan pembulatan adonan dengan alat pencetak. Adonan daging giling diatas kira-kira dapat dibuat menjadi ±100 butir bakso. PRODUK-2 bakso Daging Ayam Kampung sehat fungsional (Gambar 3).

Pelatihan pembuatan **Abon daging ayam kampung** (13). Adapun metode pengolahan abon daging ayam fungsional dilakukan sebagai berikut:

Pembuatan abon daging ayam hasil budidaya (10 kg daging), untuk memperkaya rasa dan meningkatkan fungsi abon telah diberikan pelatihan pengolahan daging ayam yang dicuring nanokapsul jus kunyit sehingga menjadi abon sehat, bebas residu antibiotik dan rendah kolesterol. Metode pembuatan abon fungsional sehat rendah kolesterol sebagai berikut: Campurkan larutan garam halus 4% dan nanokapsul jus kunyit sebanyak (3g/100g daging) secara merata ke dalam 10 kg daging yang sudah dicincang halus atau di iris 1x1x1 cm (10), curing/ diperam adonan tersebut selama 15 menit dalam kulkas (agar garam dan kunyit meresap ke dalam daging). Selama penyimpanan daging diaduk-aduk sesering mungkin, ditiriskan kemudian dikukus selama 1 jam, dalam keadaan panas,

daging dipres sampai cairannya keluar kemudian ditumbuk pelan-pelan sehingga berupa serat-serat halus.

Selanjutnya suiran ini diolah dengan bumbu:

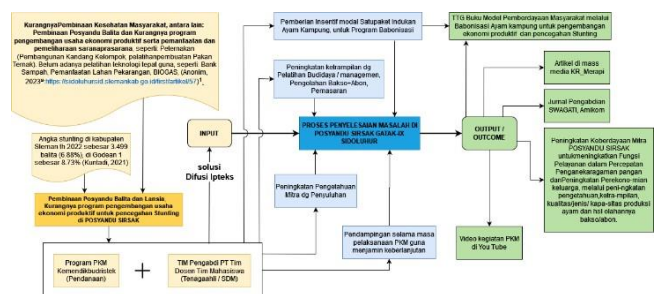
Bawang merah 250g, bawang putih 400g dan ketumbar 50g digiling halus, kemudian ditumis. Setelah agak harum, ditambahkan santan kental 2L (bisa di skip, sesuai selera), lengkuas 50g, asam jawa 50g, gula pasir 750g, daun salam 15 lembar, daun jeruk 10 lembar dan sereh 7 batang.

Pemanasan diteruskan sampai mendidih dan volume santan tinggal setengahnya. Kemudian Suiran daging dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam santan mendidih. Sementara itu, api dikecilkan sekedar menjaga santan tetap mendidih. Pemanasan yang disertai pengadukan dilakukan sampai suiran daging ayam menjadi setengah kering. Hasil yang diperoleh disebut dengan abon lembab, diangkat, dan digoreng di dalam minyak panas (suhu 170°C) sampai garing (bila diremas berkemersik). Abon panas yang baru diangkat dari minyak harus segera ditiriskan dengan spiner, kemudian abon dipisah-pisahkan sambil dicampur bawang goreng (750g). Abon yang telah ditiriskan dicampur dengan bawang goreng. Hasil yang diperoleh disebut dengan abon ayam kampung. Abon siap dikemas di dalam kemasan yang tertutup rapat dan dipasarkan / dikonsumsi. (PRODUK-3 Abon Daging ayam kampung sehat fungsional, Gambar 3).

- d) Advokasi, kegiatan yang berupa pendampingan terhadap kelompok sasaran dalam pelatihan mandiri telah dilakukan tanggal 30 Agustus 2023, sementara produk masih dikonsumsi untuk kalangan posyandu, jika produk sudah berlebih akan dicari link investor dan saluran pemasaran produk.

Semua kegiatan diatas sesuai pengalaman pengabdian dalam 10 tahun terakhir pengusul konsisten dalam menghasilkan produk *feed additive* nanokapsul (hingga diawal 2020 sudah grandted 2 paten yaitu produk nanokapsul kunyit bubuk(10) dan produk nanokapsul cair(9). Khususnya produk nanokapsul kunyit cair telah pula digunakan untuk mencuring (memeram) daging sebelum diolah lebih lanjut, agar lebih empuk dan bernutrisi mengandung zat antioksidan sehingga produk diharapkan memiliki kualitas yang lebih baik, bisa menjaga imun / Kesehatan dari serangan virus/bakteri dan meringankan penyakit *degenerative* (jantung coroner, diabetes, darah tinggi, dll). Di tahun 2019 telah dilakukan penelitian dan pengabdian masyarakat penggunaan nanokapsul kunyit untuk mencuring daging itik dalam produksi nuget fungsional (11). Di tahun 2020 telah pula dilakukan penelitian dan pengabdian masyarakat penggunaan nanokapsul kunyit untuk mencuring daging itik dalam produksi bakso (11) dan sosis fungsional (12). Di tahun 2021 dilakukan penelitian dan pengabdian masyarakat penggunaan nanokapsul kunyit untuk mencuring daging itik dalam produksi abon fungsional(13). Dan di tahun 2022 dilakukan penelitian dan pengabdian masyarakat penggunaan nanokapsul kunyit untuk mencuring daging ayam KUB dalam produksi ayam tulang lunak fungsional(14). Dan di tahun 2023 ini kami usulkan pengabdian masyarakat untuk mengolah daging

ayam kampung menjadi produk bakso dan abon fungsional. Besar harapan kami produksi bakso dan abon ayam kampung fungsional ini akan bermanfaat baik untuk meningkatkan pendapatan ataupun menjaga Kesehatan / mencegah prevalensi stunting.



Gambar 1. Diagram alir pelaksanaan PKM.

3. Hasil dan Pembahasan

Bagian Jenis luaran yang telah dihasilkan dari masing-masing solusi/ solusi spesifik atas permasalahan yang dihadapi mitra dari kelompok masyarakat yang tidak produktif secara ekonomi / sosial (sedapat mungkin terukur atau dapat dikuantitatifkan).

Adapun hasil kegiatan program PKM ini adalah : 1. Metode pemberdayaan Masyarakat (posyandu) untuk kemandirian pangan melalui babonisasi bergulir. Disini diberikan insentif modal, pelatihan produksi dan manajemen pemeliharaan sampai pengolahan pasca panen, sehingga diharapkan Masyarakat akan mampu menghasilkan produk pangan sumber protein hewani sendiri seperti : telur, daging dan turunannya (makanan siap saji seperti bakso dan abon).

- a) Program babonisasi bergulir, luaran yang dihasilkan merupakan metode pemberdayaan masyarakat yang mudah dan murah tetapi hasil bisa mengatasi berbagai masalah dalam masyarakat seperti sifat pemalas dan kurang disiplin (masyarakat dengan model babonisasi bergulir, karena punya kewajiban mengembalikan maka akan secara hati-hati dan bersungguh-sungguh dalam mengelola peternakannya agar bisa tetap berproduksi secara baik dan bisa segera mengembalikan pinjaman, sehingga dilatih berjiwa wirausaha). Setelah dari peminjam pertama berhasil mengembalikan modal awal maka modal tersebut oleh kelompok posyandu akan digulirkan ke warga lain, begitu seterusnya sehingga seluruh warga bisa merata dan bahkan bisa dikelola bersama-sama dalam UMKM / KWT (Kelompok Wanita Tani)/koperasi sehingga lebih efisien dan bisa dikembangkan menjadi usaha bisnis yang besar. Sistem ini bisa dijalankan secara perlahan tetapi hasil pasti berkembang. Bedanya dengan pemberian bantuan cuma-cuma maka akan habis dikonsumsi dan tidak akan berkelanjutan. Dengan metode pemberdayaan masyarakat “babonisasi bergulir” maka akan dapat menanggulangi / mengurangi/ mencegah bertambahnya jumlah warga miskin/ prasejahtera dan kurang gizi (stunting), konsumsi protein hewani tercukupi baik secara kuantitas maupun kualitasnya

serta beraneka ragam sehingga menjadi insan generasi yang sehat dan cerdas sehingga mampu berkreasi mendukung kelancaran pembangunan di masa depan. Untuk program ini sudah dimulai dengan pemberian insentif buku logbook kegiatan babonisasi, babon / induk ayam betina 9 ekor dan induk ayam Jantan dewasa 1 ekor, dilengkapi tempat pakan dan minum serta pakan (Gambar 2a). Sementara ayam dipelihara bapak kadus dan warga yang bersedia mengelola. Sejak tgl 20 Agustus 2023 (telah berumur 20 minggu), ayam sudah mulai bertelur (2c). Untuk hasil ayam yang dewasa menunggu 8-10 bulan kedepan, agar sudah bisa bertelur dan berkembang biak, untuk siap digulirkan lagi.



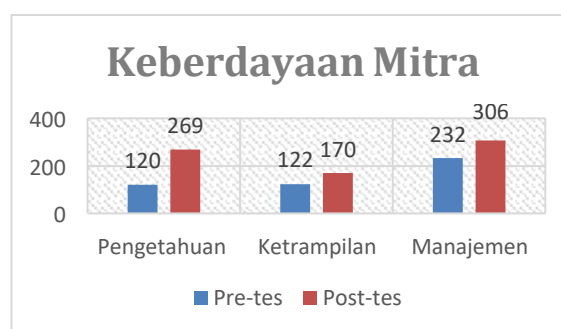
Gambar 2. a. Foto bersama Tim Pengabdian dan Mitra pada acara Penyerahan induk Ayam (Babonisasi), b. Produk NK, dan c. telur ayam kampung.

- b) Produk berupa: telur, anak ayam, ayam dara, ayam dewasa pedaging, induk jantan (Jago), induk betina (Babon), Pupuk organik.
- Modal awal program babonisasi bergulir adalah: 9 ekor induk betina dan 1 ekor pejantan, dalam waktu 6-8 bulan akan berkembang menghasilkan telur ± 90 butir jika ditetaskan dengan angka kematian 5-10% dihasilkan anak ayam ± 81 ekor, akan siap bertelur 50% yang betina (± 40 ekor) ketika berumur 5-6 bulan, dan seterusnya terjadi siklus. Sedang anak jantan bisa dikonsumsi/dijual atau diolah menjadi berbagai produk yang dibutuhkan seperti bakso dan abon.
- c) Produk turunan / olahan daging ayam kampung berupa: Bakso dan Abon fungsional siap saji sudah berhasil disajikan pada acara pemberian makanan tambahan/pmt posyandu sirsak yang dijalankan rutin tiap tanggal 20 tiap bulannya (Gambar 3). Pada hari Kamis 20 Juli 2023 dengan dihadiri bapak Kepala Dukuh Gatak-IX, Petugas Linmas, Petugas Puskesmas Godean-1, dan diliput oleh Wartawan Harian Merapi kegiatan posyandu yang meliputi Penimbangan, pengukuran tinggi badan, lingkaran kepala, lingkaran lengan, pemeriksaan Kesehatan (tensi, gula darah, kolesterol dan asam urat) serta konsultasi gratis dari petugas Kesehatan puskesmas. Liputan berita telah dimuat di harian Merapi versi online pada 26 Juli 2023 dan versi offline pada tgl 28 Juli 2023 halaman 4. <https://www.harianmerapi.com/news/409595945/pelatihan-pembuatan-bakso-dan-abon-ayam-kampung-di-posyandu-sirsak-godean-bagian-dari-pencegahan-stunting>.



Gambar 3. Bakso dan abon fungsional daging ayam kampung sebagai pmt pada posyandu.

- d) Peningkatan keberdayaan mitra : Pengetahuan, ketrampilan, dan management. Hasil evaluasi kegiatan dengan diadakannya pre dan post tes disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Peningkatan Keberdayaan Mitra

Keberdayaan mitra, diukur secara kuantitatif menggunakan kuisioner sebelum dan setelah penyuluhan / pelatihan. Hasil evaluasi pre-tes sebelum pelaksanaan dan post-tes setelah kegiatan penyuluhan / pelatihan menunjukkan ada kenaikan pengetahuan 124%, ketrampilan 39% dan manajemen 32% (Gambar 4). Secara kualitatif kasat mata terlihat ada peningkatan keberdayaan mitra yaitu sebelumnya tidak ada program babonisasi sampai pengolahan pasca panennya, kini sesudah PKM mitra sudah mampu meningkatkan pelayanan kepada Masyarakat dengan memberikan menu pemberian makanan tambahan/pmt untuk lansia dan balita dengan olahan daging ayam kampung dengan dicuring nanokapsul jus kunyit berupa bakso dan abon fungsional (Gambar 3). Disamping itu dari program PKM di sumbangkan bahan dan peralatan pengolahan pasca panen seperti alat memasak, blender, food processor juga pengaduk abon, design kemasan produk dan diajari pemasaran offline/online. Dengan demikian mitra sudah difasilitasi semua sarana dan prasarana dari hulu (bibit) sampai hilir (pemasaran produk dari telur/bibit anak ayam, ayam dewasa hidup, karkas, olahan pangan (bakso, nugget, sosis, abon fungsional). Pada acara pendampingan praktek pembuatan bakso fungsional Rabu 30 Agustus 2023 di rumah salah satu kader pengurus posyandu, menggunakan peralatan food processor yang dibantukan, pembuatan bakso daging ayam kampung 300 g setelah jadi bakso menjadi 45 butir. Jumlah butiran tergantung besar kecilnya bulatan bakso yang dibuat.

4. Kesimpulan

PKM telah dilaksanakan, Kegiatan sangat bermanfaat bagi masyarakat sasaran yaitu Pengurus Posyandu Sirsak dalam

Peningkatan Pelayanan Kesehatan terutama kelompok lansia dan balita, dengan program babonisasi bergulir, pelatihan produksi dan manajemen sampai pengolahan pasca panen daging ayam kampung dicuring nanokapsul jus kunyit menjadi bakso dan abon fungsional. Peningkatan layanan posyandu terpenuhi jenis pangan sehat_murah_bergizi dan berkesinambungan untuk pencegahan stunting (menu pemberian makanan tambahan) sebagai pelaksanaan tugas posyandu yaitu Percepatan Penganekaragaman Pangan dan Peningkatan Perekonomian Keluarga.

Acknowledgements

Ucapan terima kasih dan apresiasi setinggi-tingginya diberikan kepada DRTPM/Ildikti5 dan P3MK-UMBY atas dana PKM ini dengan nomor kontrak dengan LPPM: 307/C.06/H2/VII/2023 tanggal 26 Juli 2023; LLDIKTI: 0546.10/LL5-INT/AL.04/2023 tanggal 26 Juli 2023; DRTPM dengan LLDIKTI: 131/E5/PG.02.00.PM/2023 tanggal 24 Juli 2023. Serta semua pihak yang telah berperan dalam kegiatan PKM ini.

Referensi

- Tabel Data Kependudukan berdasar Populasi Per Wilayah [Internet]. SIDOLUHUR SID. 2023 [cited 2023 Feb 14]. Available from: <https://sidoluhursid.slemankab.go.id/first/wilayah>
- Administrator. Masalah dan Isu Strategis Kalurahan [Internet]. Jun 14. 2022. Available from: <https://sidoluhursid.slemankab.go.id/first/artikel/57>
- Mugianti S, Mulyadi A, Anam AK, Najah ZL. Faktor Penyebab Anak Stunting Usia 25-60 Bulan di Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. J Ners dan Kebidanan (Journal Ners Midwifery) [Internet]. 2018 Dec 28;5(3):268–78. Available from: <http://jnk.phb.ac.id/index.php/jnk/article/view/374>
- Percepatan Penanggulangan Stunting di Kapanewon Godean [Internet]. 2021 [cited 2023 Feb 13]. Available from: <https://godean.slemankab.go.id/percepatan-penanggulangan-balita-stunting-di-kapanewon-godean/>
- Kuntadi. 3.445 Anak di Sleman Alami Stunting, Begini Kondisinya [Internet]. Inews.id. 2021 [cited 2023 Feb 15]. Available from: <https://yogya.inews.id/berita/3445-anak-di-sleman-alami-stunting-begini-kondisinya>
- Saputro FA. Tren Prevalensi Balita Stunting di Kabupaten Sleman Alami Penurunan [Internet]. Republika.co.id. 2022 [cited 2022 Nov 28]. Available from: <https://rejogja.co.id/berita/rm1tto399/tren-prevalensi-balita-stunting-di-kabupaten-sleman-alami-penurunan>
- Angka Stunting Di Kabupaten Sleman Menurun [Internet]. 2022 [cited 2022 Apr 13]. Available from: <http://www.slemankab.go.id/18186/angka-stunting-di-kabupaten-sleman-menurun.slm>
- Makarim FR. Perlu Tahu, Ini Contoh Makanan Fungsional yang Baik untuk Tubuh [Internet]. halodoc. 2022. Available from: <https://www.halodoc.com/artikel/perlu-tahu-ini-contoh-makanan-fungsional-yang-baik-untuk-tubuh>
- Sundari, Zuprizal, Yuwanta T, Martien R. METODE PEMBUATAN NANOPARTIKEL KUNYIT CAIR SEBAGAI BAHAN ADITIF PAKAN AYAM BROILER [Internet]. Yogyakarta: Pangkalan Data Kekayaan Intelektual; IDP000067179, 2020. Available from: <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/f3f58d045f326ed399b1cb42e25c5c1c7b6aa7d6a4375375e252812bad982cd2%3Fnomor=P00201508176?type=patent&keyword=IDP000067179>
- Sundari, Zuprizal, Yuwanta T, Martien R. NANOKAPSUL EKSTRAK KUNYIT (Curcuma domestica Val.) DAN PENGGUNAANNYA UNTUK ADITIF PAKAN AYAM BROILER [Internet]. Yogyakarta: Pangkalan Data Kekayaan Intelektual; IDP000066541, 2020. Available from: <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/9a26c72c3c6ed43e6ad5886a86b6307a995b6b9591cd1eecfe98bc06894872d6%3Fnomor=P00201406452?type=patent&keyword=IDP000066541>
- Setiyoko A, Sundari S, Susiati AM, Setiawan AA. Karakteristik Organoleptik Nugget Daging Itik Jantan Dengan Perlakuan Curing Nanokapsul Jus Kunyit. J Ilm Fill Cendekia [Internet]. 2019;4(2):61–5. Available from: <https://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/FilliaCendekia/article/view/619>
- Sundari S, Susiati AM, Setiyoko A. Laporan Akhir Pengabdian Pada Masyarakat: PKM Desa Argomulyo: Produksi dan Pemasaran Sosis Fungsional Daging Itik yang Dicuring Nanokapsul Jus Kunyit [Internet]. Yogyakarta; 2021. Available from: <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/11233>
- Sundari, Susiati AM. Produksi Dan Pemasaran Abon Daging Itik Yang Di Curing Nanokapsul Jus Kunyit Sebagai Pangan Fungsional [Internet]. Yogyakarta; 2021. Available from: <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/19233>
- Sulistyanto. Tim dosen UMBY, latih ibu-ibu bikin olahan ayam KUB tulang lunak sebagai pangan fungsional. Harian Merapi [Internet]. 2022; Available from: <https://www.harianmerapi.com/news/pr-404129348/tim-dosen-umby-latih-ibu-ibu-bikin-olahan-ayam-kub-tulang-lunak-sebagai-pangan-fungsional?page=2>