KOMUNITAS

Volume 5, Issue 1, June 2025
https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/komunitas

Pemberdayaan Masyarakat Desa Miruk Kecamatan Kreung Barona Jaya Kabupaten Aceh Besar Melalui Pelatihan Pembuatan Sosis Daging Ayam

Chairil Anwar[1], Maghfirah[1], Mulla Kemalawaty[2], Muhammad Amran[3]

[1]Program Studi Agroindustri, Politeknik Indonesia Venezuela
[2]Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Politeknik Indonesia Venezuela
[3]Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Sumatera Utara

Correspondence Email: chairil.anwar@poliven.ac.id

Abstrak

Desa Miruk merupakan salah satu desa yang terletak di kecamatan Kreung Barona di Aceh Besar yang memiliki potensi dan sumber daya manusia yang memadai terutama dalam bidang peternakan sehingga perlu dilaksanakan program kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Tim rombongan pengabdian masyarakat (PkM) yang terdiri dari beberapa orang dosen yang dibantu oleh beberapa mahasiswa melakukan survei dan analisis situasi pada desa tersebut sehingga permasalahan di desa tersebut dapat diidentifikasi. Berdasarkan hasil survei, permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat, yaitu rendahnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan daging ayam serta belum adanya sosialisasi terkait pemanfaatan daging ayam secara optimal. Oleh karena itu diperlukan pemecahan dengan memberikan informasi, pemahaman serta pengetahuan terkait diversifikasi olahan daging ayam menjadi sosis daging ayam sehingga dapat mengoptimalkan segala sumber daya yang dimiliki oleh suatu desa dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk menyosialisasikan kepada masyarakat agar mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan melalui pemanfaatan daging pada pengolahan sosis daging ayam. PkM ini mengadopsi metode layanan seperti survei, observasi, wawancara, serta penyuluhan dan pelatihan. Hasil dari pengabdian yaitu masyarakat telah memahami serta mengetahui pengolahan daging ayam menjadi sosis daging ayam dengan memanfaatkan bahan baku yang tersedia dari lahan ternak ayam serta mampu mengaplikasikannya dalam kebutuhan sehari-hari sehingga diharapkan dapat menambah pengetahuan serta meningkatkan kemampuan/ keahlian masyarakat desa tersebut.

Katakunci: daging ayam, diversifikasi, potensi desa, sosis

Abstract

Miruk Village is one of the villages located in Kreung Barona sub-district in Aceh Besar which has adequate potential and human resources, especially in the field of animal husbandry, so it is necessary to implement a Community Service activity program. The community service group consisting of several lecturers assisted by several students conducted a survey and analysis of the situation in the village so that problems in the village could be identified. Based on the survey, the problems faced by the community are the low public knowledge about the use of chicken meat and the lack of socialization related to the optimal use of chicken meat. Therefore, it is necessary to solve it by providing information, understanding and knowledge related to the diversification of processed chicken meat into chicken sausages so that it can optimize all the resources owned by a village in improving the welfare of its community. This community service activity aims to socialize to the community so that they can improve knowledge and skills through the use of meat in the processing of chicken meat sausages. This activity adopts service methods such as surveys, observations, interviews, as well as counseling and training. The result of the service is that the community has understood and knows the processing of chicken meat into chicken sausages by utilizing the raw materials available from chicken farms and being able to apply them in daily needs so that it is expected to increase knowledge and improve the abilities/expertise of the village community.

Keywords: *chicken meat, diversification, potency of village, sausage processing*

Pendahuluan

Menurut (Surya, 2023) pemberdayaan masyarakat ialah upaya memberikan daya kepada masyarakat agar mau dan mampu melakukan aktifitas positif yang bermanfaat bagi mereka. Sejalan dengan itu, menurut Endah dalam (Mayasari, 2023) bahwa pemberdayaan masyarakat intinya membangkitkan potensi yang ada dalam diri individu atau kelompok dengan memberikan dorongan, memberikan kesadaran akan potensi yang dimiliki orang atau kelompok tersebut dengan tujuan pemberdayaan mengarah kepada keadaan capaian atau yang ingin dihasilkan ke arah perubahan masyarakat yang berdaya guna dan memiliki kemampuan dalam merubah dan memperbaiki kehidupan sosial ekonomi masyarakatnya

Pemberdayaan masyarakat ini dilakukan melalui pengabdian kepada masyarakat dalam upaya yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk memberikan kontribusi positif kepada komunitas. Kegiatan ini biasanya bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat, membantu memenuhi kebutuhan dasar, dan memecahkan masalah yang dihadapi oleh komunitas (Aprita *et al*., 2022). Salah satu desa yang menjadi tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah desa Mireuk Kecamatan Kreung Barona, Aceh Besar. Adapun permasalahan yang dihadapi di desa Miruk terutama dibidang peternakan, masyarakat desa Miruk banyak yang memiliki ternak akan tetapi masih belum bisa mengolah hasil dari ternak dengan baik. Sedangkan untuk proses pemasarannya, masyarakat melakukan jual beli langsung dengan pembeli atau pedagang.

Masyarakat Desa Miruk umumnya memiliki ternak ayam, yang pada umumnya hanya mengolah dagingnya saja. Daging merupakan produk terpenting dalam makanan manusia dan sangat dihargai oleh konsumen, terutama karena kandungan nutrisinya yang berharga seperti protein, lemak, vitamin, dan zat gizi mikro, yang semuanya berperan untuk kesehatan manusia (Disha *et al*., 2020). Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan protein hewani yang memiliki nilai gizi tinggi, memiliki cita rasa yang baik, serta mudah diperoleh dalam bentuk segar (Wijayanti *et al*., 2013). Namun, daging ayam cepat rusak karena mudah terkontaminasi dengan mikroba, maka salah satu cara yang ditempuh untuk mencegah kerusakan pada daging ayam. Dengan demikian, diadakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat memiliki tujuan agar dosen ikut terlibat di dalam komunitas masyarakat dengan memberikan ilmu dan pengetahuan kepada masyarakat, khususnya tentang pengolahan hasil ternak agar hasil ternak dapat lama disimpan serta awet, yaitu dengan mengolah daging ayam menjadi sosis ayam.

Sosis ayam merupakan salah satu produk daging paling populer di dunia (Choe & Kim, 2019). Masyarakat Indonesia juga gemar mengkonsumsi olahan produk daging ini dan hampir semua kalangan usia masyarakat menyukainya. Sosis adalah produk emulsi minyak dalam air sehingga perlu emulsifier dan bahan pengisi, berbahan baku daging yang dihaluskan dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis dengan atau tanpa proses pemasakan. Selain rasanya yang enak, sosis juga memiliki kandungan gizi yang tinggi. Pada dasarnya kandungan gizi pada sosis tergantung dari kualitas bahan yang digunakan dan proses pengolahannya. Untuk itu diperlukan pengetahuan dan pemahaman dalam pengolahan sosis sehingga kualitas nutrisi sosis tetap terjaga (Bulan, 2016; 2016SNI 3820:2015).

Program atau kegiatan yang berfokus pada pemberdayaan masyarakat desa, khususnya di Desa Miruk, Kecamatan Kreung Barona Jaya, Kabupaten Aceh Besar, melalui pelatihan pembuatan sosis ayam, bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam bidang pengolahan makanan, khususnya pembuatan sosis ayam, mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa dengan memberikan alternatif usaha kecil menengah (UKM) dalam bidang kuliner dan memperluas peluang usaha melalui keterampilan baru yang didapatkan dari pelatihan ini, yang bisa diaplikasikan sebagai usaha rumahan atau industri kecil serta meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa melalui pengembangan produk pangan yang memiliki potensi pasar.

Pemberdayaan masyarakat Desa Miruk melalui pelatihan pembuatan sosis ayam tidak hanya memberikan keterampilan baru tetapi juga memperkuat ekonomi lokal. Dengan memanfaatkan potensi yang ada, diharapkan masyarakat dapat mencapai kemandirian ekonomi dan meningkatkan kualitas hidup.

Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) tentang pembuatan sosis ini dapat dilakukan dengan berbagai metode seperti metode yang telah dilakukan oleh Anwar *et al*. (2021) dengan tujuan untuk memastikan bahwa masyarakat tidak hanya mendapatkan pengetahuan tetapi juga keterampilan praktis. Kegiatan ini juga bertujuan untuk memberdayakan masyarakat desa dengan memberikan pelatihan yang dapat meningkatkan kemampuan mereka dalam memproduksi dan mungkin menjual produk sosis ayam sebagai salah satu upaya peningkatan ekonomi lokal. Metode pelaksanaan kegiatan yang dilakukan pada pengabdian masyarakat ini meliputi survey dan observasi lokasi serta demonstrasi pembuatan produk yang dilakukan melalui pelatihan. Adapun pelatihan dilakukan dengan metode praktis dan teori yang mencakup:

- **Pengenalan Bahan Baku**
  Pada metode ini tim pengabdian yang terdiri dari dosen memberikan penjelasan mengenai pemilihan dan pengolahan ayam yang baik. Pada tahap ini tim PkM mendeskripsikan bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan sosis daging ayam.
- **Teknik Pembuatan Sosis**
  Pada tahap ini dosen melakukan demonstrasi langkah-langkah pembuatan sosis, mulai dari penggilingan daging, pencampuran bumbu, pengisian selongsong, hingga proses pemasakan. Selain itu juga, dijelaskan beberapa manfaat serta kandungan gizi yang terdapat pada sosis. Pada demonstrasi ini melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahap pelatihan sehingga mereka memiliki rasa memiliki terhadap program yang dilaksanakan

Dengan menerapkan metode ini, masyarakat Desa Miruk diharapkan mampu meningkatkan keterampilan mereka dalam bidang usaha pembuatan sosis ayam, yang nantinya bisa mendukung perekonomian lokal serta memberikan manfaat jangka panjang.

Hasil dan Diskusi

Prosedur Kegiatan

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan proses pembuatan sosis daging ayam di Desa Miruk, Kecamatan Kreung Barona, Kabupaten Aceh Besar merupakan salah satu inisiatif yang dapat memberikan dampak positif bagi masyarakat setempat, terutama dalam peningkatan ekonomi dan keterampilan. Berikut adalah garis besar tahapan proses pelatihan pembuatan sosis daging ayam:

1. Persiapan Bahan dan Peralatan

Pelatihan dimulai dengan mengenalkan peserta pada bahan dan peralatan yang dibutuhkan. Bahan-bahan dasar pembuatan sosis daging ayam biasanya meliputi: daging ayam (dada atau paha ayam), bahan pengikat seperti tepung tapioka, bumbu-bumbu (garam, lada, bawang putih, merica, gula, dan rempah lainnya), es batu atau air dingin (untuk menjaga tekstur daging tetap lembut), selongsong sosis (casing sosis) yang terbuat dari usus hewan atau bahan sintetis. Alat-alat yang diperlukan termasuk:

mesin penggiling daging atau blender, mesin pengisi sosis, kompor dan panci untuk perebusan

2. Proses Pengolahan Daging

Setelah bahan-bahan siap, peserta diajarkan cara mengolah daging ayam untuk dijadikan adonan sosis:

- Penggilingan Daging: Daging ayam digiling menggunakan mesin penggiling atau blender hingga halus.
- Pencampuran Bumbu dan Bahan Pengikat: Setelah digiling, daging ayam dicampur dengan bumbu dan bahan pengikat (tepung tapioka atau sagu). Proses ini bertujuan untuk memberikan rasa dan tekstur yang diinginkan.
- Pencampuran dengan Air Dingin/Es Batu: Untuk menjaga kualitas adonan, campuran tersebut biasanya ditambahkan air dingin atau es batu agar adonan tetap lembut dan elastis.

3. Pengisian Sosis

- Pengisian ke Selongsong: Adonan sosis dimasukkan ke dalam mesin pengisi sosis dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis (casing). Dalam pelatihan ini, peserta juga diajarkan cara mengikat ujung-ujung sosis dan mengatur ukuran sesuai dengan standar atau preferensi lokal.

4. Proses Perebusan atau Pengukusan

Setelah sosis diisi, peserta pelatihan diajarkan cara memasaknya dengan benar:

- Perebusan/Pengukusan: Sosis direbus atau dikukus dengan api kecil hingga matang. Proses ini biasanya berlangsung selama 30-40 menit.
- Pendinginan: Setelah dimasak, sosis harus didinginkan terlebih dahulu sebelum siap untuk dikemas atau dijual.

5. Pengemasan dan Penyimpanan

Bagian akhir pelatihan melibatkan pengemasan dan penyimpanan produk. Peserta diajarkan cara mengemas sosis secara higienis dan metode penyimpanan yang tepat (misalnya, pembekuan atau pendinginan) agar sosis tetap awet dan aman untuk dikonsumsi.

Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan

Saat ini, daging dan produk olahannya tidak dapat disembunyikan dari siapa pun. Daging merah dikonsumsi oleh jutaan orang setiap hari karena mengandung zat besi, seng, protein, natrium, magnesium, kalium, kalsium, asam amino esensial, seperti histidin, triptofan, fenilalanin, treonin, valin, leusin, isoleusin, dan lisin, serta rasanya yang lezat. Di sisi lain, seiring dengan meningkatnya pengetahuan manusia, konsumsi daging dan produk olahan daging menjadi lebih umum daripada sebelumnya . Pemberdayaan Masyarakat melalui Pembuatan Sosis Daging Ayam di Desa Miruk, Kecamatan Kreung Barona, Kabupaten Aceh Besar" merupakan salah satu bentuk usaha yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakat melalui pengembangan produk olahan makanan, dalam hal ini sosis ayam. Selain proses teknis, pelatihan juga dapat mencakup sesi mengenai peluang usaha, harga pasar, dan strategi

pemasaran produk. Peserta diberi pemahaman tentang bagaimana memanfaatkan produk olahan sosis sebagai peluang usaha lokal yang berkelanjutan. Pelatihan ini juga memiliki beberapa manfaat, diantaranya: masyarakat setempat dapat memperoleh keterampilan baru yang dapat meningkatkan taraf hidup mereka, produk sosis ayam dapat menjadi salah satu alternatif usaha yang mudah diakses, terutama dengan bahan dasar yang mudah didapatkan.

Gambar 1. Tim PkM serta masyarakat mengikuti jalannya kegiatan

Pada pengabdian ini, tim PkM yang dibantu oleh beberapa anggota mensosialisasi serta memberikan pelatihan untuk membuat sosis ayam, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pembuatan, hingga pengemasan. Pelatihan ini melibatkan beberapa dosen yang memiliki bidang pengolahan daging sehingga kualitas produk yang dihasilkan terjamin kesehatannnya dengan aman dikonsumsi. Peserta dan masyarakat juga diajarkan *skill* (keterampilan) keterampilan baru sehingga masyarakat diharapkan mampu mengembangkan usaha kecil atau home industry yang dapat memberikan tambahan pendapatan.

Disamping itu, tim PkM memilih pelatihan pembuatan sosis dengan bahan bakunya berupa daging ayam ini dikarenakan bahan bakunya mudah didapatkan dan proses pembuatannya tidak terlalu rumit, sehingga cocok untuk dikembangkan di desa. Desa Miruk, sebagai daerah dengan potensi sumber daya unggas, dapat memanfaatkan ayam lokal sebagai bahan utama. Ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah pada produk lokal, tetapi juga mengurangi ketergantungan pada produk dari luar daerah. Dengan menguasai keterampilan ini, masyarakat juga diharapkan bisa lebih mandiri secara ekonomi tanpa terlalu bergantung pada bantuan eksternal. Pemberdayaan ini juga mendukung ketahanan pangan lokal karena produk yang dihasilkan dapat dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar lokal.

Gambar 2. Rangkaian proses pembuatan sosis daging ayam

Melalui program ini, harapannya adalah tercipta peningkatan taraf hidup masyarakat Desa Miruk secara berkelanjutan dengan produk olahan sosis ayam yang memiliki daya saing di pasar lokal maupun luar daerah. Pelatihan ini dapat bekerja sama dengan dinas terkait, lembaga pelatihan, atau kelompok usaha di tingkat desa untuk memastikan keberlangsungan dan manfaat jangka panjang bagi masyarakat di Desa Miruk, Kecamatan Kreung Barona, Aceh Besar.

Kesimpulan

Pemberdayaan masyarakat di Desa Miruk, Kecamatan Kreung Barona Jaya, Kabupaten Aceh Besar melalui pelatihan pembuatan sosis ayam merupakan langkah yang sangat positif untuk meningkatkan ekonomi lokal dan kemandirian masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya memberikan keterampilan baru kepada warga, tetapi juga memberikan kesempatan untuk memanfaatkan sumber daya lokal, seperti daging ayam yang diolah menjadi produk olahan daging ayam (sosis daging).

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan semacam ini membutuhkan dukungan baik dari pemerintah daerah maupun pihak-pihak lain, termasuk lembaga swadaya masyarakat atau perusahaan swasta yang peduli dengan pengembangan ekonomi lokal. Kunci keberhasilannya adalah keberlanjutan dari pelatihan dan pendampingan bagi peserta setelah program selesai.

Ucapan Terimakasih

Tim pengabdian masyarakat menyampaikan penghargaan serta ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Politekniik Indonesia Venezuela. Selain itu, ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak desa yang telah ikut membantu terlaksananya kegiatan pengabdian ini.

Referensi

Alaei, F., Hojjatoleslamy, M., & Hashemi Dehkordi, S. M. (2018). The effect of inulin as a fat substitute on the physicochemical and sensory properties of chicken sausages. *Food science & nutrition*, *6*(2), 512-519. https://doi.org/10.1002/fsn3.585

Anwar, C., Aprita, I. R., Kemalawaty, M., & Ambartiasari, G. (2021). Sosialisasi penggunaan ubi jalar kuning (ipomoea batatas) sebagai bahan tambahan pada pembuatan bakso ayam di desa paya ue kecamatan blang bintang, kabupaten aceh besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, *4*(3), 676-681. https://doi.org/10.36085/jpmbr.v4i3.1664

Aprita, I. R., Anwar, C. K. M., & Kemalawaty, M. (2022). Inovasi nugget ayam menggunakan ubi jalar ungu di desa reudeup, montasik kabupaten aceh besar. *Randang Tana*, *2*(5), 66-73. https://doi.org/10.36928/jrt.v5i2.1019

Bulan, T. P. L. (2016). Pengaruh labelisasi halal terhadap keputusan pembelian sosis di Kuala Simpang kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*, *5*(1), 431-439.

Badan Standarisasi Nasional, 2015. Sosis Daging. SNI 3820:2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Choe, J., & Kim, H. Y. (2019). Quality characteristics of reduced fat emulsion-type chicken sausages using chicken skin and wheat fiber mixture as fat replacer. *Poultry science*, *98*(6), 2662-2669. https://doi.org/10.3382/ps/pez016

Disha MNA, Hossain MA, Kamal MT, Rahman MM, Hashem MA. 2020. Effect of different level of lemon extract on quality and shelf life of chicken meatballs during frozen storage. *SAARC Journal of Agriculture*, 18(2), 139-156. : https://doi.org/10.3329/sja.v18i2.51115

Mayasari, A. (2023). Penerapan Model Pembelajaran Nilai Melalui Pendidikan Agama Islam Dalam Membentuk Karakter Siswa.Antologi Kajian Multidisiplin Ilmu (Al-Kamil), 1(1), 47–59.

Surya, C. M. (2023). Upaya Meningkatkan Kreativitas Anak Melalui Kegiatan Bermain inger Painting. Jurnal Bakti Tahsinia, 1(1), 9–14.

Wijayanti, D. A., Hintono, A., & Pramono, Y. B. (2013). Kadar protein dan keempukan nugget ayam dengan berbagai level substitusi hati ayam broiler. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 295–300. : http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj