

Peningkatan Kapasitas Produksi Rumah Potong Unggas Tradisional dengan Menggunakan Alat Bubut Bulu di Kecamatan Sapuran Kabupaten Wonosobo

Improvement of Traditional Poultry Housing Production Capacity Using Feather Tool In Sapuran District, Wonosobo District

Dini Cahyandari, M Toni Prasetyo

Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Semarang, Indonesia

**Corresponding author:*

E-mail: dinimutiara16@yahoo.com

Submission August 2018, Revised February 2019, Accepted March 2019

ABSTRAK

Usaha Pemotongan Ayam Ibu Siti telah merintis usaha ini sejak awal tahun 1990-an dan masih bertahan sampai sekarang. Dalam usahanya Ibu Siti membeli ayam pedaging dari peternak ayam yang ada di sekitar lingkungan. Kemudian diolah untuk selanjutnya dijual ke pasar tradisional di Kecamatan Sapuran. Sedangkan usaha pemotongan ayam Ibu Mundri dimulai sekitar awal tahun 2000-an. Setiap harinya sekitar 100 ekor ayam diolah untuk selanjutnya dipasarkan. Yang menjadi salah satu masalah bagi Usaha Pemotongan Ayam termasuk Industri Mitra IbM Usaha pemotongan Ayam Ibu Siti adalah sanitasi proses pemotongan ayam sampai dengan proses pemasaran. Tempat pemotongan ayam kurang higienis, sehingga pada kegiatan pengabdian IbM ini pelaksana akan mengenalkan proses pengolahan ayam potong yang lebih higienis. Kegiatan masalah lain adalah penggunaan tenaga manusia pada proses pembubutan bulu ayam yang berakibat pada tingginya biaya produksi dan besarnya tingkat ketergantungan pada tenaga kerja manusia. Masalah lainnya adalah pengolahan daging ayam menjadi produk olahan yang lebih mempunyai nilai ekonomi tinggi dan lebih awet.

Kata Kunci: *bubut ayam, UKM mitra, nugget ayam*

ABSTRACT

Chicken Slaughtering Business Ms. Siti has been pioneering this business since the early 1990s and still survives until now. In her efforts Ms. Siti bought broilers from chicken farmers around the neighborhood. Then it is processed to continue to be sold to traditional markets in Sapuran District. Whereas Mrs. Mundri's chicken slaughtering business began around the beginning of the 2000s. Every day around 100 chickens are processed to be marketed later. Which is one of the problems for Chicken Slaughter Business including IbM Partner Industry The slaughtering business of Ms. Siti's chicken is the sanitation of the chicken slaughtering process until the marketing process. Chicken slaughterhouse is less hygienic, so that in this IbM service activity the implementer will introduce a more hygienic chicken processing process. Activities another problem is the use of human energy in the process of turning chicken feathers which results in high production costs and a large degree of dependence on human labor. Another problem is processing chicken into processed products that have higher economic value and are more durable.

Keywords: chicken lathe, UKM partner, chicken nuggets

Pendahuluan

Pertumbuhan penduduk di Indonesia sangat cepat. Berdasarkan sensus penduduk pada Tahun 2010 penduduk Indonesia tercatat 237,6 juta jiwa. Hal ini perlu diimbangi dengan ketersediaan pangan yang cukup dan memadai. Pangan yang merupakan kebutuhan hidup manusia adalah segala sesuatu baik itu makanan ataupun minu-

man yang dikonsumsi oleh manusia. Sektor agribisnis pangan memegang peranan penting dalam hal ini karena hampir semua makanan dan minuman berasal dari sektor ini. Produk dari agribisnis pangan sangat beragam meliputi: ikan, ternak, dan tanaman. Kekayaan alam Indonesia yang melimpah serta tingginya keanekaragaman hayati menjadi salah satu faktor pendukung dalam

How to cite:

Cahyandari D, Prasetyo MT (2019) Peningkatan Kapasitas Produksi Rumah Potong Unggas Tradisional dengan Menggunakan Alat Bubut Bulu di Kecamatan Sapuran Kabupaten Wonosobo. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia* 1(3): 135–140. doi: [10.11594/bjpmi.01.03.05](https://doi.org/10.11594/bjpmi.01.03.05).

pengembangan sektor pertanian terutama subsektor peternakan. Sumbangan subsektor peternakan dalam Produk Domestik Bruto sebesar Rp 34.530,7 milyar atau 1,6 persen pada tahun 2007 dan masih menyumbang 1,6 persen pada tahun 2008 membuktikan bahwa subsektor peternakan mempunyai peranan penting dalam pembangunan ekonomi Indonesia. Kebutuhan protein penduduk umumnya dipenuhi dari beberapa ternak diantaranya adalah ayam, sapi, kambing dan lain-lain.

Kecamatan Sapuran Kabupaten Wonosobo adalah salah satu daerah di Kabupaten Wonosobo yang mempunyai potensi bagi konsumsi ayam potong. Penjual daging ayam potong di pasar Sapuran mencapai 17 orang pedagang. Pedagang tersebut ada yang berasal dari luar daerah atau juga dari kecamatan Sapuran. Diantaranya adalah mitra kegiatan IBM ini yaitu usaha pemotongan ayam Ibu Siti dan Usaha Pemotongan Ayam Ibu Mundri. Setiap harinya mitra ini mampu mengolah ayam potong sedikitnya 100 ekor yang kemudian akan dipasarkan di pasar tradisional Kecamatan Sapuran.

Usaha Pemotongan Ayam Ibu Siti telah merintis usaha ini sejak awal tahun 1990-an dan masih bertahan sampai sekarang. Dalam usahanya Ibu Siti membeli ayam pedaging dari peternak ayam yang ada di sekitar lingkungan. Kemudian diolah untuk selanjutnya dijual ke pasar tradisional di Kecamatan Sapuran. Sedangkan usaha pemotongan ayam Ibu Mundri dimulai sekitar awal tahun 2000-an. Setiap harinya sekitar 100 ekor ayam diolah untuk selanjutnya dipasarkan.

Yang menjadi salah satu masalah bagi Usaha Pemotongan Ayam termasuk Industri Mitra IBM Usaha pemotongan Ayam Ibu Siti adalah sanitasi proses pemotongan ayam sampai dengan proses pemasaran. Tempat pemotongan ayam kurang higienis, sehingga pada kegiatan pengabdian IBM ini pelaksana akan mengenalkan proses pengolahan ayam potong yang lebih higienis. Masalah lain adalah penggunaan tenaga manusia pada proses pembubutan bulu ayam yang berakibat pada tingginya biaya produksi dan besarnya tingkat ketergantungan pada tenaga kerja manusia. Masalah lainnya adalah pengolahan daging ayam menjadi produk olahan yang lebih mempunyai nilai ekonomi tinggi dan lebih awet.

1. Aspek Produksi

Ditinjau dari aspek produksi, usaha pemotongan ayam ini masih menggunakan cara tradi-

sional. Yaitu masih mengandalkan tenaga manusia sehingga kapasitas ayam yang dapat diolah juga sangat terbatas tergantung dengan jumlah tenaga kerja. Di industri mitra ini proses pembubutan bulu ayam masih dilakukan dengan tenaga manusia. Padahal sebenarnya sudah ada teknologi sederhana yang dapat diaplikasikan untuk melakukan proses pembubutan bulu ayam ini yaitu dengan menggunakan mesin bubut bulu ayam. Dengan mesin bubut bulu ayam ini diharapkan ketergantungan dengan tenaga kerja dapat ditekan dan kapasitas jumlah ayam yang dapat diolah juga meningkat.

Pada saat ini mitra mempekerjakan 5 orang untuk dapat mengolah 100 ekor ayam dalam sehari. Dengan mesin bubut ayam ini diharapkan tenaga kerja dapat dihemat dan kapasitas produksi juga dapat ditingkatkan.

Disamping masalah diatas ada masalah lain yang dialami industri mitra, yaitu lingkungan kerja yang belum higienis. Hal ini dikarenakan rumah potong ini dilakukan secara turun-temurun dengan tidak mendapatkan masukan dari dinas terkait mengenai suasana lingkungan kerja yang harus higienis.

2. Aspek Manajemen

Sedangkan manajemen yang diterapkan oleh industri mitra masih sangat sederhana. Manajemen keuangan yang diterapkan masih bercampur dengan rumah tangga, jadi analisa tingkat keuntungan sangat sulit untuk diprediksi. Manajemen pemasaran yang diterapkan juga masih sangat sederhana, yaitu dengan memasarkan daging mentah kiloan di pasar tradisional. Hal ini tentu akan berbenturan dengan masalah pemasaran karena pasar tradisional di kecamatan sapuran hanya buka setiap hari Pahing dan Wage. Jadi di hari selain itu jumlah penjualan juga berkurang.

Permasalahan Mitra

Mitra industri usaha pemotongan ayam mempunyai beberapa masalah yang dapat dikelompokkan ke dalam masalah yang ditinjau dari aspek produksi dan masalah yang ditinjau dari aspek manajemen. Berikut adalah permasalahan mitra industri berdasarkan pengelompokannya.

1. Permasalahan Produksi

Permasalahan produksi yang dihadapi mitra adalah terbatasnya kapasitas produksi karena

masih mengandalkan tenaga manusia. Disamping itu adalah masalah pemasaran yang tidak dapat stabil dikarenakan permintaan pasar yang tidak sama disetiap harinya berakibat kadang ayam yang sudah diolah tidak habis laku terjual. Solusi yang diberikan tim kegiatan IbM ini adalah dengan mengolah ayam menjadi pangan olahan yang mempunyai daya simpan yang lebih lama dan nilai ekonominya juga meningkat. Solusi yang diberikan adalah dengan mengolah ayam menjadi *nugget* ayam untuk kemudian dipasarkan dalam bentuk makanan beku.

2. Permasalahan Managemen

Permasalahan manajemen yang dialami oleh mitra adalah belum adanya pemisahan pengaturan manajemen industri dengan rumah tangga. Selain itu pemasaran yang dilakukan masih sederhana dengan memasarkan ke pasar tradisional.

Target dan Luaran

Program IbM ini mempunyai target luaran perbaikan usaha pematangan ayam dengan penggunaan mesin pencabut bulu ayam dan peningkatan nilai ekonomi ayam dengan mengolah menjadi *nugget* ayam dengan perbaikan manajemen keuangan, manajemen produksi dan manajemen pemasaran.

Target berupa penggunaan alat pencabut bulu, dengan spesifikasi sebagai berikut:



Gambar 1. Alat bubut bulu ayam kapasitas 10 ekor ayam

Spesifikasi alat pencabut bulu diatas adalah:

Motor : 0,5 Hp

Rpm : 250

Kapasitas : 10 ekor ayam

Disamping itu penggunaan mesin pencabut bulu ayam dapat ditularkan ke peternak lain selain petani mitra dengan metode pinjaman dana

bergulir untuk pembuatan mesin pencabut bulu ayam.

Keluaran berikutnya adalah mengolah ayam menjadi makanan olahan yaitu *nugget* ayam. Dari kegiatan ini diharapkan dapat menghasilkan *nugget* ayam yang bergizi dan bernilai ekonomi. Berikut adalah olahan *nugget* yang akan dilaksanakan di Industri mitra.



Gambar 2. *Nugget* daging ayam olahan daging ayam yang siap dipasarkan

Material dan Metode

Permasalahan Prioritas Mitra

Berdasarkan masalah yang dihadapi industri mitra maka berikut adalah prioritas masalah yang akan diupayakan penyelesaiannya selama program IbM ini adalah sebagai berikut:

1. Ketergantungan Industri mitra pada tenaga kerja untuk mengolah ayam.
2. Pengolahan ayam menjadi makanan olahan berbahan dasar ayam sehingga sisa ayam yang tidak terjual dapat ditingkatkan nilai ekonominya.
3. Manajemen pemasaran yang masih tergantung pada pasar tradisional sehingga pemasaran daging ayam sangat terbatas.
4. Manajemen keuangan yang masih bercampur dengan keuangan rumah tangga sangat menghambat perkembangan industri.

Adapun solusi yang ditawarkan kepada mitra disesuaikan dengan keadaan setempat. Berikut adalah pendekatan solusi yang ditawarkan:

1. Pendekatan yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah produksi

Pendekatan yang dilakukan untuk menyelesaikan masalah produksi adalah sebagai berikut:

a. Penggunaan alat bubut bulu ayam

Untuk mengoptimalkan proses pembubutan bulu ayam maka direncanakan untuk menggunakan alat bubut ayam. Berikut adalah

rencana alat bubut ayam yang akan digunakan untuk kegiatan pengabdian IbM, yang terdiri dari:

1. plat stainless steel
2. besi siku
3. motor 1/5 pk
4. besi poros
5. alat las untuk merakit mesin bubut bulu ayam

Dengan alat ini diharapkan proses pembubutan bulu ayam dapat menghemat penggunaan tenaga manusia sehingga peningkatan kapasitas produksi dapat dihasilkan.

b. Pengolahan *Chicken Nugget*

Dari hasil pengamatan diketahui bahwa aras ayam yang dihasilkan mengalami masalah penjualan karena pasar tradisional di daerah industri mitra tidak buka tiap hari sehingga perlu adanya pemikiran untuk mengolah karkas ayam menjadi olahan untuk meningkatkan nilai ekonomi daging ayam. Salah satu solusi yang diberikan adalah dengan mengolah daging ayam menjadi *nugget* ayam. Alasan dari kegiatan ini adalah *nugget* masih mempunyai peluang pasar yang besar sehingga dengan masuk ke pasar *nugget* masih terbuka lebar.

Berikut adalah cara pengolahan *nugget* ayam:

- a. Kulit ayam ditimbang 80 gram blender sampai agak halus + bawang bombai 50 gram blender lagi sampai halus, tepung protein kedelai dimasukkan sebanyak 13,5 gram dan SMF 7,2 gram, blender sampai rata kemudian masukkan minyak goreng 40 gram. Blender lagi sampai halus dan rata sisihkan.
- b. Ditimbang daging ayam 160 gram + *Phosmix* Mp 0,8 gram dan es batu 36 gram, blender sampai halus dan rata.
- c. Memasukkan (a) dan (b). Blender sampai halus dan rata.
- d. Memasukkan bumbu-bumbu seperti merica, pala, garam, gula, dan bumbu masak. Blender sampai rata.
- e. Ratakan campuran daging dalam loyang dengan ketebalan 1 cm. Bekukan dalam *freezer* sampai beku.
- f. Setelah beku keluarkan dan dipotong dengan ukuran 4x3x1 cm atau dicetak sesuai selera.
- g. Membuat larutan pencelup / *butter mix* dengan mencampur tepung *butter mix* 25 gram dengan air 100cc, aduk sampai rata.

- h. Masukkan potongan *nugget* (f) ke tepung terigu rendah protein lumuri sampai semua permukaan tertutup dengan tepung.
- i. Celupkan potongan *nugget* (h) ke larutan *butter mix* (g) hingga seluruh permukaan *nugget* tertutup. Angkat dan pindahkan dalam suatu wadah yang telah terisi tepung *bread crumb*. Lumuri dengan *bread crumb* sampai rata.

Hasil dan Pembahasan

1. Pembuatan alat bubut bulu ayam

Bahan yang dibutuhkan adalah:

1. plat stainless steel
2. besi siku
3. motor 5.5 pk
4. besi poros
5. alat las untuk merakit mesin bubut bulu ayam
6. karet
7. sekher

Berikut adalah proses pembuatan alat bubut ayam yang sudah dilakukan.



Gambar 3. Kerangka alat bubut ayam



Gambar 4. Pemasangan poros, sekher, dan puli pada kerangka



Gambar 5. Tabung penampung ayam



Gambar 6. Motor bensin 5,5 PK



Gambar 7. Ayam potong



Gambar 8. Peletakan alat bubut ayam

2. Pengolahan Nugget Ayam

Untuk meningkatkan penjualan daging ayam maka dilakukan diversifikasi produk dengan mengolah menjadi makanan olahan *nugget* ayam.



Gambar 9. Pengolahan *nugget* oleh mitra



Gambar 10. Produk *nugget* curah

Sedangkan produk *nugget* yang sudah dikemas adalah sebagai berikut:



Gambar 11. *Nugget* yang sudah dikemas

Kesimpulan

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian bagi masyarakat (IbM) ini adalah:

1. Penggunaan alat bubut bulu ayam mampu meningkatkan produktivitas rumah potong ayam tradisional.
2. Ayam yang diproduksi oleh industri mitra dapat diolah menjadi *nugget* ayam.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih pertama kepada Dirjen DIKTI atas kegiatan IbM melalui DIPA KOPERTIS Wilayah VI No. 015/K6/KL/SP/PPM_MONO/2014, tanggal 8 Mei 2014. Kemudian kepada Industri mitra atas kesediaannya menjadi mitra pada kegiatan pengabdian ini. Selanjutnya ucapan terima kasih kami berikan kepada semua pihak yang telah membantu kelancaran kegiatan pengabdian ini.

Referensi

- Burhanuddin, 2010, Studi kelayakan Pendirian Rumah Potong Hewan di Kab. Kutai Timur, Deputi Bidang Pengkajian Sumber daya UKMK
- Asmah Hidayati, 2011, Aplikasi Teknik Pembuatan *Chicken Nugget* dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Wilayah Kelurahan Diyono Malang
- Dila Cahya Erlita, 2011, Pengelolaan Dampak Limbah Pemotongan Ayam dan Dampaknya terhadap Masyarakat Sekitar
- Nusa Idaman Said, 2006, Rancang Bangun Instalasi Pengolahan Air Limbah Rumah Potong Hewan (RPH) Ayam Dengan Proses Biofilter, JAI Vol 2, No 1
- Wahyu Supartono, Analisa Kelayakan Finansial Usaha Pemotongan Ayam Tradisional Di Dae-

rah Istimewa Yogyakarta, Jurusan Teknologi
Industri Pertanian UGM