

DIVERSIFIKASI PRODUK AYAM KAMPUNG DAN PENDAMPINGAN SERTIFIKASI HALAL PRODUK PANGAN DI DESA RANOOHA RAYA, MORAMO UTARA

Restu Libriani¹, Fitrianiingsih², Andini Sulfitriana³, Racmita Dewi S. Toba⁴, Sri Rejeki^{5*}

^{1,2,3,4}Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo

⁵Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo

Email : srirejeki@uho.ac.id

Diterima : 31 Mei 2024

Disetujui : 24 Juni 2024

Diterbitkan : 25 Juni 2024

Abstrak

UU nomor 33 tahun 2014 Pasal 4 menyebutkan bahwa setiap produk masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Kewajiban bersertifikat halal bagi produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia akan diberlakukan mulai 17 Oktober 2024. Diversifikasi produk ayam kampung menjadi berbagai macam produk sangat mungkin untuk dilakukan guna memperbanyak varian produk sehingga daya jual lebih meningkat yang akan mendatangkan keuntungan finansial bagi peternak. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan ditujukan untuk (1) memotivasi pengusaha peternak ayam kampung untuk melakukan penganekaragaman produk, (2) meningkatkan produktivitas para peternak ayam kampung secara optimal, (3) mensosialisasikan serta mendampingi pengajuan sertifikasi halal produk pangan. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan tanya jawab. Hasil dari kegiatan ini adalah antusiasme masyarakat terhadap kegiatan ini sangat tinggi, ditunjukkan oleh kehadiran masyarakat yang tepat waktu, dengan tingkat kehadiran mencapai 90%, serta keikutsertaan dalam menyediakan alat dan bahan penunjang kegiatan. Berdasarkan hasil evaluasi, diketahui bahwa 89% peserta kegiatan telah memahami cara pengolahan daging ayam menjadi bakso, abon, dan abon dan 97% peserta suka dengan hasil tersebut.

Kata kunci: diversifikasi produk ayam kampung, sertifikasi halal

Abstract

Article 4 of Law No. 33 of 2014 states that every product that enters, circulates, and is traded in Indonesia must be certified halal. The obligation for halal certification for products entering, circulating, and being traded in the Indonesian territory will be enforced starting October 17, 2024. Diversification of native chicken products into various products is highly feasible to increase product variants, thereby enhancing their marketability and bringing financial benefits to farmers. The community service activities carried out aim to (1) motivate native chicken farmers to diversify their products, (2) optimize the productivity of native chicken farmers, and (3) socialize and assist in the application for halal certification of food products. The methods used are counseling and Q&A sessions. The results of these activities showed a high level of community enthusiasm, as evidenced by the punctual attendance of community members, with an attendance rate reaching 90%, and their participation in providing tools and materials to support the activities. Based on the evaluation results, it was found that 89% of the participants understood how to process chicken meat into meatballs, shredded chicken, and floss, and 97% of the participants liked the results.

Keywords: free-range chicken product diversification, halal certification.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Jumlah penduduk kota Kendari terus mengalami peningkatan dari waktu ke waktu. Menurut BPS (2023) proyeksi jumlah penduduk Kota Kendari dari tahun 2021-2022 adalah 345.107 juta jiwa menjadi 356.347 juta jiwa. Begitu juga dengan Kabupaten Konawe

Selatan, mengalami peningkatan dari 308.524 jiwa (2021) menjadi 317.826 jiwa (2022). Peningkatan populasi penduduk dan perbaikan taraf hidup masyarakat menyebabkan permintaan terhadap berbagai kebutuhan bahan pangan terus meningkat. Pola konsumsi menu makanan rumah tangga juga secara bertahap mengalami perubahan kearah peningkatan konsumsi protein hewani

(termasuk produk peternakan) (Hadini, *et al.*, 2011).

Desa Ranooha Raya, Kecamatan Moramo Utara memiliki masyarakat yang mayoritas sebagai nelayan, namun, masyarakat di Desa Ranooha Raya juga memiliki pekerjaan sampingan beternak ayam kampung yang berpotensi untuk dikembangkan. Potensi besar yang dimiliki oleh Desa Ranooha Raya adalah pengembangan produk olahan ayam kampung yang dapat dilakukan oleh ibu-ibu sebagai usaha sampingan yang dapat menambah penghasilan keluarga.

Penerapan cara produksi pangan yang baik akan berimplementasi pada kualitas produk yang dihasilkan. Menurut Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (2012) cara produksi pangan yang baik dapat menjamin keberlangsungan hidup industri pangan, karena dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Selain penerapan cara produksi pangan yang baik, teknologi pengemasan juga berperan penting untuk menghasilkan produk yang menarik sehingga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan juga sebagai media promosi melalui pelabelan yang ada pada produk serta sertifikasi halal. UU nomor 33 tahun 2014 Pasal 4 menyebutkan bahwa setiap produk masuk, beredar dan diperdagangkan di Indonesia wajib bersertifikat halal. Kewajiban bersertifikat halal bagi produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia akan diberlakukan mulai 17 Oktober 2024.

Diversifikasi produk ayam kampung menjadi berbagai macam produk sangat mungkin untuk dilakukan guna memperbanyak varian produk sehingga daya jual lebih meningkat yang akan mendatangkan keuntungan finansial bagi peternak. Dengan adanya kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini, tim pelaksana kegiatan akan berperan serta aktif dalam membantu meningkatkan pemahaman dan keterampilan

masyarakat mengenai penganekaragaman produk ayam kampung berbasis keamanan pangan.

Tujuan

Kegiatan PKM yang dilaksanakan ditujukan untuk (1) memotivasi pengusaha produk ayam kampung untuk melakukan penganekaragaman produk (2) meningkatkan produktivitas para pengusaha ayam kampung secara optimal, (3) dan mensosialisasikan serta mendampingi pengajuan sertifikasi halal produk pangan.

Kajian Pustaka

Diversifikasi Produk Ayam Kampung

Diversifikasi produk ayam kampung merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan peternak dan nilai tambah produk ternak ayam kampung. Diversifikasi ini melibatkan berbagai cara pengolahan daging ayam kampung menjadi produk-produk olahan seperti bakso, nugget, sosis, dan berbagai produk kuliner lainnya yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi dibandingkan penjualan ayam dalam bentuk mentah. Penelitian menunjukkan bahwa intensifikasi kualitas pemotongan ayam kampung super serta diversifikasi produk olahan ayam di Desa Alebo berhasil meningkatkan pendapatan masyarakat setempat dan kesejahteraan peternak (Kurniawan *et al.*, 2022). Diversifikasi ini juga didukung oleh berbagai program bina desa yang bertujuan mengembangkan usaha peternakan ayam kampung dengan pendekatan yang lebih intensif dan profesional (Kurniawan *et al.*, 2022).

Produk olahan daging ayam, seperti bakso dan nugget, telah menjadi tren dalam industri kuliner dan menawarkan peluang pasar yang luas bagi peternak ayam kampung (Alamsyah *et al.*, 2019). Selain itu, diversifikasi produk juga mencakup inovasi dalam pola pemasaran ayam kampung yang lebih beragam dan efektif, membantu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing

produk ayam kampung di pasar yang lebih luas (Hadi *et al.*, 2021).

Diversifikasi produk ayam kampung tidak hanya meningkatkan pendapatan peternak, tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomi yang signifikan dan berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal. Oleh karena itu, pengembangan diversifikasi produk ayam kampung harus terus didorong melalui penelitian, inovasi, dan dukungan dari berbagai pihak terkait untuk mencapai kesejahteraan yang lebih baik bagi para peternak dan komunitas mereka.

Sertifikasi Halal

Sertifikasi halal pada produk olahan ayam kampung merupakan langkah penting yang tidak hanya memastikan kepatuhan terhadap hukum Islam, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing produk di pasar lokal maupun global. Proses sertifikasi halal ini mencakup berbagai aspek, mulai dari pemotongan, pengolahan, hingga distribusi, yang semuanya harus memenuhi standar halal yang ketat.

Proses sertifikasi halal dimulai dari pemilihan ayam kampung yang akan dipotong. Ayam yang digunakan harus sehat dan dipelihara dalam kondisi yang baik, tanpa diberikan makanan atau obat-obatan yang mengandung bahan haram. Pemotongan ayam harus dilakukan dengan menyebut nama Allah dan memastikan bahwa ayam mati dengan cara yang cepat dan tanpa rasa sakit yang berlebihan. Selain itu, alat yang digunakan untuk pemotongan harus tajam dan bersih untuk memastikan proses yang efektif dan higienis.

Setelah pemotongan, tahap selanjutnya adalah pengolahan daging ayam kampung menjadi produk olahan seperti nugget, sosis, dan bakso. Diversifikasi produk olahan ini penting untuk meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk di pasar. Menurut penelitian Alamsyah *et al.*, (2019), pemanfaatan daging ayam menjadi berbagai

produk olahan seperti bakso dan nugget sedang menjadi tren dalam industri kuliner karena memberikan variasi kepada konsumen dan meningkatkan pendapatan peternak.

Dalam pengurusan untuk mendapatkan sertifikasi halal, semua bahan tambahan yang digunakan dalam proses pengolahan, seperti bumbu, pengawet, dan bahan pengisi, juga harus bebas dari bahan haram. Pabrik atau tempat pengolahan juga harus terpisah dari produk non-halal untuk mencegah kontaminasi silang. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Lubis (2022), penerapan sertifikasi halal pada produk pangan bagi pelaku UMKM di Kabupaten Labuhanbatu Selatan menunjukkan bahwa sertifikasi ini dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar produk mereka.

Sertifikasi halal pada produk olahan ayam kampung tidak hanya penting untuk pasar domestik tetapi juga untuk pasar internasional. Banyak negara, terutama yang mayoritas penduduknya Muslim, mengharuskan produk impor memiliki sertifikasi halal. Oleh karena itu, produsen yang memiliki sertifikasi halal dapat lebih mudah menembus pasar internasional. Penelitian Ridho (2023) menunjukkan bahwa UMKM yang memiliki sertifikasi halal cenderung mengalami peningkatan dalam penjualan dan ekspansi pasar.

Selain itu, sertifikasi halal juga memiliki dampak positif terhadap peningkatan kualitas produk. Proses sertifikasi ini mengharuskan produsen untuk menerapkan standar kebersihan dan kualitas yang tinggi dalam seluruh proses produksi. Hal ini berdampak pada peningkatan kualitas produk dan kepuasan konsumen. Penelitian Ridho (2023) juga menemukan bahwa penerapan sertifikasi halal dapat meningkatkan kualitas produk olahan ayam kampung yang dihasilkan oleh UMKM. Beberapa tantangan yang dihadapi dalam proses sertifikasi halal, salah satunya adalah biaya yang relatif tinggi, terutama bagi UMKM. Biaya sertifikasi, termasuk audit dan

pemeliharaan sertifikat, dapat menjadi beban finansial yang signifikan bagi pelaku usaha kecil. Selain itu, kurangnya pengetahuan dan pemahaman tentang proses sertifikasi halal juga menjadi hambatan. Banyak pelaku usaha yang belum sepenuhnya memahami manfaat dan pentingnya sertifikasi halal bagi bisnis mereka. Untuk mengatasi tantangan ini, pemerintah dan lembaga terkait perlu memberikan dukungan yang lebih besar kepada UMKM.

Program pelatihan dan sosialisasi tentang pentingnya sertifikasi halal serta bantuan subsidi untuk biaya sertifikasi dapat membantu UMKM dalam memenuhi persyaratan sertifikasi halal. Selain itu, kerjasama antara pemerintah, lembaga sertifikasi, dan pelaku usaha diperlukan untuk menciptakan sistem sertifikasi halal yang lebih efektif dan efisien.

Secara keseluruhan, sertifikasi halal pada produk olahan ayam kampung memiliki peran yang sangat penting dalam meningkatkan kepercayaan konsumen, kualitas produk, dan daya saing di pasar. Meskipun terdapat beberapa tantangan dalam prosesnya, dengan dukungan yang tepat dari pemerintah dan lembaga terkait, sertifikasi halal dapat menjadi alat yang efektif untuk memajukan industri olahan ayam kampung di Indonesia.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di Balai Desa di Desa Rahoona Raya, Kecamatan Moramo Utara, Provinsi Sulawesi Tenggara pada tanggal 09 Desember 2023.

Peserta

Peserta yang terlibat dalam kegiatan ini sebanyak 38 orang yang terdiri dari Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), Pemilik dan Pengelola Rumah Pemotongan Ayam, Individu yang Bertanggung Jawab pada Kependudukan Penyelia Halal dan Pelaku Industri Makanan Olahan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pembuatan bakso dan nuget

Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso adalah daging ayam kampung, lada bubuk, bawang merah dan bawang putih goreng, garam, kaldu bubuk, dan es batu. Prosedur kerja pembuatan bakso adalah :

- a. Daging ayam dipisahkan terlebih dahulu dari tulangnya, selanjutnya digiling dengan *chopper* untuk menghaluskan daging ayam
- b. Daging ayam yang telah halus, dicampur es batu, bumbu-bumbu (garam, kaldu bubuk, bawang merah dan bawang putih goreng) serta bahan pengisi berupa tepung tapioka, lalu digiling kembali hingga homogen.
- c. Adonan dibagi menjadi dua bagian. Bagian pertama untuk membuat bakso. Adonan bakso yang telah homogen dibentuk menjadi bola-bola bakso secara manual menggunakan tangan yang dibungkus sarung tangan plastik, kemudian direbus dalam air panas hingga matang.
- d. Bakso yang telah matang ditandai dengan bakso telah mengapung di dasar air. Bakso kemudian diangkat dan dimasukkan ke dalam es batu agar bakso tetap kenyal. Selanjutnya ditiriskan dan diletakkan dalam wadah tertutup.
- e. Adonan kedua digunakan untuk membuat nuget. Adonan tersebut dimasukkan ke dalam loyang berukuran 15 x 15 cm , lalu dikukus selama 30 menit. Kemudian didinginkan lalu dikeluarkan dari dalam cetakan
- f. Nuget dipotong-potong berbentuk persegi panjang dengan ukuran 1 x 2 cm. Selanjutnya nuget dimasukkan dalam kocokan telur dan dibaluri tepung roti, lalu digoreng dalam minyak panas.

2. Pembuatan Abon

Abon termasuk makanan ringan atau

lauk yang siap saji. Produk tersebut sudah dikenal oleh masyarakat umum sejak dulu. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, ringan, renyah, dan gurih (Hafid *et al*, 2022). Selain mudah diolah dan tahan lama, produksi abon juga dapat berperan dalam peningkatan perekonomian masyarakat petani peternak sebagai hasil pendapatan sampingan (Fitrianingsih, *et al*, 2022). Cara pembuatan abon adalah :

- a. Bumbu-bumbu berupa bawang putih, bawang merah, ketumbar, jintan, lada, dihaluskan
- b. Daging ayam direbus hingga empuk, kemudian di suwir-suwir
- c. Bumbu halus ditumis, setelah matang ditambahkan daun salam, serai, dan santan kental. Kemudian suwiran daging dimasukkan dalam bumbu-bumbu, lalu diaduk hingga adonan abon mengering
- d. Selanjutnya abon digoreng hingga kecoklatan, kemudian ditiriskan, dan siap untuk dikemas.



Gambar 1. Praktek Pembuatan Abon dan Bakso Ayam



Gambar 2 Bakso dan Abon Ayam

Sosialisasi dan Penyuluhan tentang Sertifikasi Halal Produk Pangan

Sosialisasi dan Pendampingan masyarakat untuk memperoleh sertifikasi halal telah dilaksanakan. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman sertifikasi halal kepada para peserta, serta memberikan pengetahuan tentang urgensi sertifikat halal terhadap keputusan konsumen dalam membeli produk pangan sehingga dapat meningkatkan

penjualan. Jaminan produk halal dari MUI ini akan memberikan perlindungan dan kepastian hukum bagi masyarakat bahwa setiap produk berlabel halal dari MUI dijamin halal sesuai dengan syariat agama Islam (Moerad, 2021).

Konsekuensi kepuasan / ketidakpuasan pelanggan sangat krusial bagi kalangan bisnis, karena pelanggan dipandang sebagai salah satu dimensi kinerja pasar (Priscilia, 2018).



Gambar 5. Sosialisasi dan Penyuluhan Sertifikasi Produk Halal

Survey awal menunjukkan bahwa, masyarakat selama ini belum pernah mendapatkan informasi mengenai sertifikasi halal, sehingga masyarakat sangat antusias mengikuti kegiatan ini. Kegiatan ini diikuti oleh 38 peserta. Materi yang diberikan antara lain : a) Sertifikasi Jaminan Halal (SJH), b) Dasar Hukum Jaminan Produk Halal, c) Kriteria Jaminan Keamanan dan Kehalalan Pangan, serta d). Proses untuk mendaftarkan sertifikasi halal.

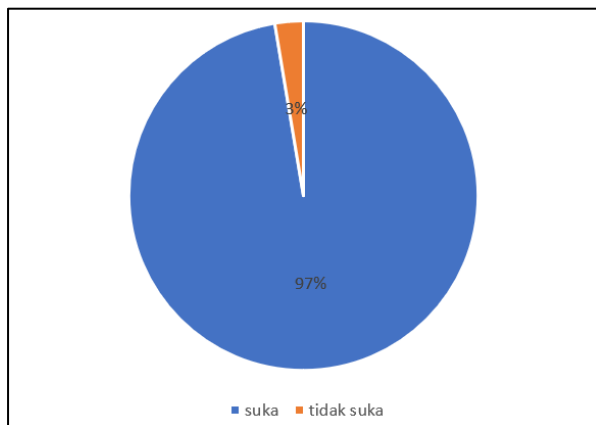
Berikut tatacara untuk memperoleh sertifikat halal :

- 1) Pengisian data lengkap pada 2 orang UMKM sebagai obyek pendampingan untuk pengajuan sertifikasi halal
- 2) Pendokumentasian dan kunjungan ke lokasi UMKM sebagai obyek
- 3) Pendampingan ke Balai POM Balai Jaminan Produk Halal Majelis Islam

Persyaratan yang harus dipenuhi oleh tempat usaha agar dapat memperoleh sertifikat halal adalah lingkungan usaha tidak boleh berada pada tempat pemukiman/perumahan padat dan kumuh serta tidak dekat dengan tempat pembuangan sampah Akhir (TPA), dan tidak berdekatan dengan sungai yang tercemar (Moerad, *et al.* 2021). Demikian pula tempat sampah rumah produksi tertutup bersih. Ruang produksi permukaan dinding bersih, lantai kedap air, mudah dibersihkan dan tidak licin. Peralatan produksi terlihat bersih baik tidak berkarat, dengan tempat/ lemari tempat bahan produksi sudah cukup baik. Bahan-bahan produksi setelah dimasukan dalam daftar persyaratan sudah memenuhi dan tidak ada bahan yang tidak berlogo halal. Semua persyaratan untuk mendapatkan sertifikasi halal sudah terpenuhi, tinggal didaftarkan secara daring ke Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Evaluasi Kegiatan

Keefektifan kegiatan ini diukur melalui jawaban quisioner yang dibagikan kepada masyarakat serta pengujian organoleptik produk yang dihasilkan. Pengujian organoleptik meliputi uji hedonik yaitu “suka dan tidak suka”. Berdasarkan uji hedonik tersebut terdapat 37 peserta suka dan 1 peserta yang tidak suka, seperti disajikan pada Gambar 3.



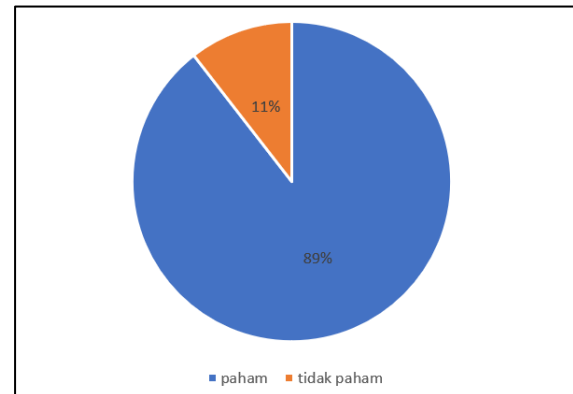
Gambar 3. Organoleptik Peserta

Antusiasme masyarakat dalam kegiatan ini sangat tinggi yang terlihat dari kehadiran masyarakat lokasi kegiatan dengan tepat waktu, tingkat kehadiran masyarakat yang mencapai 90% serta keikutsertaan dalam menyediakan alat dan bahan penunjang

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A, Basuki, E, Prarudiyanto, A, dan Cicilia, S. 2019. Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. Jurnal Abdi Mas TPB. Vol 1 (1) : 63-69.
- Fitrianingsih, A. M. Tasse, D. Sutopo, F. Astuti, Nurhayu, L. O. A. Sani, M. Abadi. 2022. Teknologi Pembuatan Abon Daging Sapi untuk Meningkatkan Pendapatan Hasil Ternak Pasca Covid-19 di Desa Kiaea Kabupaten Konawe Selatan. Prosiding Seminar Nasional. Inovasi dan Teknologi Peternakan II.

kegiatan. Berdasarkan hasil evaluasi diketahui bahwa 89% peserta kegiatan telah memahami cara pengolahan daging ayam menjadi bakso, abon, dan abon, seperti disajikan pada Gambar 4 berikut



Gambar 4. Tingkat Pengetahuan Peserta

KESIMPULAN

Berdasarkan rangkaian kegiatan yang dilakukan dan hasil uji organoleptik, maka dapat disimpulkan bahwa 37 peserta menyukai hasil suka dan 1 peserta yang tidak menyukai produk yang dihasilkan, sedangkan hasil evaluasi terhadap pengetahuan pengolahan produk daging ayam disimpulkan bahwa sebagian besar peserta kegiatan telah mengetahui cara pengolahan daging ayam menjadi bakso, abon, dan abon.

- Hadi, R.F, Suprayogi, W.R.A, Handayanta, E, Sudiyono, Hanifa, A, Widyawati, S.D. 2021. Peningkatan Produktivitas Usaha Budidaya Ayam Kampung UKM Putra Budi Kecamatan Mojolaban Kabupaten Sukoharjo. Journal of Community Empowering and Services. 5(2), 118-126.
- Hafid. H, R. D. S Toba, A. Pratiwi, S. Ananda. 2022. Bimbingan Pengolahan Abon Itik dengan Penambahan Buah Nangka Bagi Kelompok PKK di Kelurahan Kambu Kota Kendari. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JAPIMAS), 1(2): 37 – 40.

- Lubis, M.F, Saidin, O.K, Agusmidah, Sukarja, D. 2022. Kesadaran Hukum Pelaku UMKM di Kabupaten Labuhanbatu Selatan terhadap Sertifikasi Halal Pasca Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja. *Locus Journal of Academic Literature Review*. Volume 1 Issue 5: 322-332.
- Moerad. S.K., S. P. Wulandari, M. S.Chamid, E. D. Savitri, N. M. R. Rai, E. Susilowati. 2021. Sosialisasi Serta Pendampingan Sertifikasi Halal UMKM di Kabupaten Sidoarjo. *SEWAGATI, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1): 12 – 25.
- Priscilia I. 2018. Pengaruh Produk Dan Label Halal Terhadap Kepuasan Konsumen Muslim Pada Bakso Granat Mas Azis Palembang. PhD thesis, UIN Raden Fatah Palembang.
- Ridho, M, Maulana, A.A, Herliyani, R, Palah, N.N dan Marlina, L. 2023. Persepsi UMKM Produk Olahan Ayam Tentang Sertifikasi Halal. *Jurnal Ekonomi Industri Halal*. Vol 3 (2): 44-55.
- Widhi Kurniawan, W, Bain, A, Malesi, L, Kimestri, A.B, Isnaeni, P.D. 2022. Intensifikasi Kualitas Pemotongan Ayam Kampung Super dan Diversifikasi Produk Ayam Kampungdi Desaalebo untuk Meningkatkan Kesejahteraan Peternak. *Jurnal Pengabdian NUSANTARA*. Vol 2 (1) pp. 17-23.