



Pelatihan Olah Daging Ayam untuk Tingkatkan Pendapatan Keluarga di Majelling pada Kelompok Wanita Tani Mawar di Kelurahan Majelling, Sidenreng Rappang

**Asma'ul Fitriana Nurhidayah¹, Zulkharnaim², Syamsuddin³, Hasman⁴,
Hasrin⁵, Sri Helda Wulandari⁶, Abdul Alim Yamin⁷, Anggun Permata Sari⁸,
Darmayanti⁹, Tri Anugerah Ananda¹⁰, Indah Andriani¹¹**

Program Studi Teknologi Produksi Ternak, Universitas Hasanuddin

e-mail: asmaulfitriana@unhas.ac.id

Abstrak

Perubahan gaya hidup masyarakat mendorong tren konsumsi makanan praktis, cepat saji, dan bergizi, salah satunya kebab ayam. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan Kelompok Wanita Tani Mawar dalam mengolah daging ayam menjadi kebab sebagai alternatif pangan keluarga sekaligus peluang usaha. Kegiatan dilakukan di Kelurahan Majelling Wattang, Kecamatan Maritenggae, Kabupaten Sidenreng Rappang. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, pelatihan, dan praktik langsung dengan pendekatan demonstratif dan partisipatif. Peserta diperkenalkan teknik marinasi, pemasakan, penyusunan kondimen, hingga pengemasan produk. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta secara signifikan, serta munculnya minat untuk menjadikan kebab ayam sebagai usaha rumahan. Sekitar 80% peserta mampu menghasilkan kebab dengan kualitas baik, dan 10 peserta menyatakan komitmen untuk memproduksi secara mandiri. Kegiatan ini terbukti efektif dalam mendukung ketahanan pangan keluarga, pemberdayaan perempuan, dan pengembangan ekonomi lokal.

Kata Kunci: *Daging Ayam, Kebab, Wanita Tani, Olahan.*

Abstract

Changes in lifestyle have led to a growing trend in the consumption of practical, fast, and nutritious foods, one of which is chicken kebabs. This community service activity aimed to enhance the skills and knowledge of the Mawar Women's Farmer Group in processing chicken meat into kebabs as both a family food alternative and a potential business opportunity. The program was conducted in Majelling Wattang Subdistrict, Maritenggae District, Sidenreng Rappang Regency. The methods employed included counseling, training, and hands-on practice using demonstrative and participatory approaches. Participants were introduced to techniques such as marination, cooking, condiment arrangement, and product packaging. The results showed a significant increase in participants' understanding and technical skills, along with a growing interest in developing homemade kebab businesses. Approximately 80% of participants successfully produced kebabs of acceptable quality, and 10 participants expressed a commitment to start small-scale production. This program effectively contributed to strengthening household food security, empowering women, and promoting local economic development.

Kata Kunci: *Chicken Meat, Kebab, Women's Farmer, Processed.*

PENDAHULUAN

Perkembangan tren kuliner di Indonesia berkembang pesat seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang memilih makanan yang praktis, cepat saji, dan tetap bergizi. Salah satu produk olahan yang dipilih masyarakat yaitu daging ayam. Daging ayam menjadi salah satu bahan pangan favorit masyarakat karena memiliki banyak keunggulan. Daging ayam memiliki keunggulan dari segi rasa, nilai gizi, ketersediaan bahan baku, dan kemudahan dalam pengolahan (Alamsyah, Basuki, Prarudiyanto, & Cicilia, 2019). Pengolahan daging ayam menjadi berbagai olahan tidak hanya menawarkan diversifikasi produk, tetapi juga menciptakan peluang baru dalam pemasaran (Sara & Maharani, 2022). Salah satu bentuk inovasi olahan yang terbuat dari daging ayam yaitu kebab ayam.

Kebab ayam merupakan kuliner yang banyak digemari oleh masyarakat yang merupakan makanan dalam bentuk gulungan roti tortilla berisi daging ayam berbumbu khas yang disajikan bersama sayuran segar (Adhitiowasis et al., 2022). Kebab dapat disajikan dengan berbagai macam cara, seperti dibakar, dipanggang, atau digoreng. Kebab tidak hanya menawarkan cita rasa yang lezat, tetapi juga memberikan kemudahan dalam mengonsumsi (Yusman dkk., 2021). Kebab ayam menawarkan peluang usaha yang menjanjikan karena fleksibilitasnya dalam proses produksi, kepraktisannya dalam konsumsi, serta daya tariknya di berbagai segmen konsumen, terutama anak muda (Kusmayadi & Sundari, 2019).

Potensi pemberdayaan perempuan dalam sektor ekonomi, khususnya melalui kelompok wanita tani, menjadi perhatian penting dalam pembangunan masyarakat desa (Andaluzi et al., 2024). Kelompok Wanita Tani (KWT) memiliki peran strategis dalam mendukung ketahanan pangan dan peningkatan pendapatan rumah tangga (Alfiyani et al., 2024). Kelompok Wanita Tani Mawar Kelurahan Majelling Kecamatan Maritange Kabupaten Sidenreng Rappang telah menunjukkan antusiasme dalam kegiatan produksi pangan, akan tetapi menghadapi keterbatasan dari segi keterampilan teknis, penguasaan teknologi pengolahan dan akses terhadap pelatihan yang memadai. Pelatihan pengolahan daging ayam menjadi kebab menjadi sangat relevan untuk menjawab kebutuhan tersebut sekaligus sebagai langkah pemberdayaan ekonomi perempuan (Hafsani et al., 2021). Program pelatihan yang dirancang dengan pendekatan partisipatif dan berbasis potensi lokal dapat mendorong kemandirian kelompok dan keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, pelatihan pengolahan daging ayam menjadi kebab bagi Kelompok Wanita Tani Mawar merupakan langkah strategis yang memberikan dampak langsung terhadap peningkatan pendapatan keluarga, pemberdayaan perempuan, serta pengembangan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian ini berada di kelompok Wanita Tani Mawar Kelurahan Majelling Wattang Kecamatan Maritenggae, Kabupaten Sidenreng Rappang. Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah ibu Kelompok Wanita Tani Mawar. Ibu-ibu Kelompok Wanita Tani diberdayakan untuk terampil dalam mengolah daging ayam menjadi kebab guna meningkatkan perekonomian keluarga. Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan memberikan penyuluhan dengan metode demonstrasi dan diskusi yaitu memaparkan bahan, alat dan teknik dalam pemfilletan daging ayam serta penjelasan dalam tahapan yang dilakukan hingga menjadi kebab. Pelatihan dan praktek pengolahan daging ayam menjadi isian kebab dengan metode demonstrasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyuluhan Tentang Olahan Daging Ayam

Kegiatan penyuluhan terkait dengan pengolahan daging ayam sebagai isian kebab dilaksanakan dengan pendekatan yang sistematis dan aplikatif. Pada tahap awal peserta diperkenalkan langsung terkait dengan bagian-bagian ayam yang dapat dijadikan sebagai isian kebab seperti dada ayam. Dada ayam memiliki tekstur lembut dan kandungan protein yang tinggi (Mahmudah et al., 2022). Selama kegiatan berlangsung, peserta tidak hanya diberikan secara teori, tetapi diajarkan teknik dasar marinase daging ayam. Marinase dilakukan dengan merendam daging ayam dengan bumbu alami (Mangalisu & Permatasari, 2019). Hal ini bertujuan agar dapat meningkatkan rasa dan menjaga kelembutan daging (Fitria et al., 2024).

Penyampaian dilakukan dengan metode demonstrasi langsung agar peserta dapat dengan mudah memahami setiap langkah. Metode demonstrasi yang diberikan yaitu terkait teknik memasak daging yang optimal untuk memastikan kualitas kebab yang dihasilkan, baik dari segi tekstur maupun rasa. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan wawasan baru kepada peserta mengenai cara pengolahan daging ayam yang tepat dan higienis, yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan keluarga. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini. Peserta aktif bertanya selama sesi penyuluhan, dan mampu mengikuti tahapan praktik dengan baik. Beberapa peserta bahkan menyampaikan keinginan untuk menjadikan kebab ayam sebagai produk usaha rumahan guna membantu meningkatkan ekonomi keluarga. Kegiatan ini juga menyediakan sesi diskusi dan tanya jawab, sehingga peserta dapat menyampaikan kendala maupun ide-ide kreatif terkait pengolahan daging ayam. Melalui pendekatan partisipatif, diharapkan peserta tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga mampu mengembangkannya secara mandiri di kemudian hari.



Gambar 1. Penyuluhan dan pemaparan materi

2. Pelatihan dan Praktek Pembuatan Kebab dari Olah Daging Ayam

Setelah pemaparan materi, dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan dan praktek pembuatan kebab dari olahan daging ayam. Kegiatan ini bertujuan agar peserta mampu melakukan sendiri dalam mengolah daging ayam menjadi kebab. Pada sesi ini, peserta dipandu dalam memilih bagian daging ayam, mengenali jenis kulit kebab (roti tortila) dan menentukan komposisi kondimen seperti keju, sayuran serta saus. Setiap peserta diberi kesempatan untuk memanggang kulit kebab, menyusun isian dan membentuk kebab siap saji serta pengemasan yang menarik.

Kegiatan ini dirancang secara partisipatif dan menekankan kebersihan, estetika penyajian dan potensi ekonomi produk yang dihasilkan. Berdasarkan pengamatan, sebagian besar peserta mampu mengikuti tahap praktik dengan baik. Produk kebab yang dihasilkan peserta menunjukkan kualitas yang layak dari segi rasa, bentuk dan komposisi isian. Sekitar 80% peserta berhasil menyusun kebab yang sesuai dengan standar yang ditunjukkan dalam demonstrasi. Bahkan 10 dari 33 peserta menyatakan minat untuk mencoba memproduksi kebab skala rumahan sebagai usaha mikro. Selain praktik langsung, sesi pelatihan ini membuka ruang diskusi bebas dimana peserta menyampaikan pengalaman, kendala, dan ide pengembangan olahan ayam lainnya. Pendekatan ini dinilai efektif dalam meningkatkan keterlibatan peserta dan membangun semangat kemandirian dan kewirausahaan berbasis pangan.



Gambar 2. Peserta melakukan praktek pembuatan kebab ayam

3. Keberhasilan Kegiatan

Kegiatan penyuluhan ini diakhiri dengan sesi demonstrasi pembuatan kebab secara langsung. Seluruh peserta sangat antusias mengikuti setiap rangkaian kegiatan mulai dari penyuluhan materi, pelatihan teknis dan praktik pembuatan kebab. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan terhadap pemahaman mengenai proses pengolahan daging ayam, mulai dari teknik pemilihan daging, teknik marinasi, pemasakan sampai penyusunan kondimen. Peserta juga memahami prinsip kebersihan, penataan bahan dan pengemasan makanan yang menarik. Tujuan dari kegiatan ini adalah peserta mampu dan bersedia melakukan mengolah daging ayam menjadi kebab sebagai makanan keluargasekaligus produk yang bisa berpotensi meningkatkan ekonomi keluarga.

Keberhasilan kegiatan ini tidak hanya diukur dari keterampilan teknis yang dikuasai peserta, akan tetapi perubahan sikap dan munculnya motivasi untuk berwirausaha. Kegiatan ini diharapkan dapat berkontribusi pada penguatan ketahanan pangan sekaligus peningkatan ekonomi keluarga.



Gambar 3. Kegiatan Foto Bersama

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan daging ayam menjadi isian kebab berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah produk pada Kelompok Wanita Tani Mawar. Metode penyuluhan dan pelatihan berbasis demonstrasi terbukti efektif dalam memberikan pemahaman praktis dan aplikatif kepada peserta. Peserta mampu memahami dan mempraktikkan teknik marinasi, pemasakan, penyusunan kondimen, dan pengemasan produk. Program ini mendorong munculnya minat berwirausaha serta memperkuat ketahanan pangan keluarga.

DAFTAR PUSTAKA

Adhitiowasis, A., Andriansyah, M., Tugarini, D., & Ningsih, C. (2022). "KEBAB NUSANTARA" Kebab Kaya Rasa Nusantara: Inovasi Pangan Lokal Sebagai Alternatif Menu Praktis Berenergi. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 10(1), 20–27. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i1.797>

Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi

- produk olahan daging ayam. *Jurnal Abdi Mas TPB*, 1 (1), 63-69.
- Alfiyani, N. A., Kustiari, T., & Kurniawati, D. (2024). Keberdayaan Kelompok Wanita Tani dalam Mengolah Produk Unggulan Lokal. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 24 (1), 65-73. <https://doi.org/10.25047/jii.v24i1.4530>
- Andaluzi, F., Atikah, I., Syifa, D. S., Sa'dataen, Y., & Al Kalam, S. (2024). Kontribusi Perempuan Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Melalui Kelompok Wanita Tani. *As-Sidannah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 438-452. <https://doi.org/10.35316/assidannah.v6i2.438-452>.
- Fitria, D., Chasanah, K., Anggita, E., Novitasari, D., Margaretha, Y., & Putri, K. (2024). Pengaruh Penambahan Bahan-Bahan Lokal Terhadap Fisikokimia Daging Ayam Kampung: Sebuah Review. *Journal of Livestock Science and Production*, 8 (1), 42-52.
- Hafsan, H., Devi Armita, Ar. Syarif Hidayat, St. Aisyah Sijid, Hajrah, Zulkarnain, & Irwan Misbach. (2021). Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Pangan Hewani Lokal yang ASUH di Desa Benteng Gajah. *Jurnal SOLMA*, 10 (1), 52-60. <https://doi.org/10.22236/solma.v10i1.5491>
- Kusmayadi, A., & Sundari, R. S. (2019). Program Diversifikasi dan Uji Organoleptik Produk Olahan Daging dan Telur Itik Cihateup di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(2), 131-136. Retrieved from <http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas>
- Mahmudah, K., Fitriyaningsih, F., & Bain, A. (2022). Susut Masak, Daya Ikat Air dan Kadar Protein Daging Ayam Broiler yang Diberi Pakan Mengandung Tepung Ikan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 4(3), 214-219. <https://doi.org/10.56625/jipho.v4i3.27022>.
- Mangalisu, A., & Permatasari, A. (2019). Optimalisasi Antioksidan Daging Ayam Kampung Unggul Sinjai (Akusi) Dengan marinasi Bubuk Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr). *AGROVITAL: Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(2), 81-87.
- Sara, D. V., & Maharani, M. D. D. (2022). Opportunities and Challenges of Halal Chicken Processed Products in Improving the Creative Economy. *AKSES: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 17 (2), 104-109
- Yusman, D. F., Suryanto, E., & Jamhari. (2021). Pengaruh Penambahan Angkak dan Lama Penyimpanan Terhadap Total Bakteri, Kualitas Kimia dan Sensoris Kebab Daging Ayam Broiler. In *BAAR, Bulletin of Applied Animal Research*, 3(2), 61-66. Retrieved from <https://www.ejournal.unper.ac.id/index.php/>.