

**Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-36
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
“Transformation of Research and Innovation Oriented Toward Future Techno-Agro-
Maritime Practices”
Makassar, 15 Oktober 2024**

**Pelatihan pembuatan chicken steak ayam kampung unggul balibangtan (KUB) di
Sekolah Alam le cendekia boarding school kabupaten gowa**

***Training on making chicken steak kampung unggul balibangtan (KUB) at le cendekia
Nature school, gowa regency***

Mihrani¹, Anita Sari¹, Aminata Sukriyah¹

¹ Prodi Agribisnis Peternakan, Jurusan Peternakan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

*Korespondensi: anitasari@polipangkep.ac.id

Abstrak

Sekolah alam Le Cendekia adalah sekolah berasrama yang terletak di Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan dengan topografi dataran tinggi. Sekolah Alam Le Cendekia memanfaatkan sumber daya alam melalui bidang perkebunan sebagai salah satu sumber penghasilan tambahan. Dengan mempertimbangkan kondisi geografis dan sumber daya alam yang dimiliki oleh Sekolah Alam Le Cendekia, Dosen jurusan Peternakan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan berinisiatif untuk melakukan kegiatan PkM terpadu tentang manajemen pemeliharaan ayam KUB. Ternak hasil dari kegiatan PkM akan dibuat olahan daging ready to cook dan ready to eat yang tidak hanya memperhatikan penampilan dan rasa tapi juga mempertimbangkan nutrisi dengan substitusi sayuran. Untuk itu salah satu dari kegiatan PkM terpadu yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan chicken steak (kaki naga) ayam kampung Balibangtan (KUB). Kegiatan ini menjadi sarana pemberian edukasi tentang cara pembuatan chicken steak sebagai lahan usaha tambahan dan melatih santri dan santriwati untuk berwirausaha. Kegiatan PkM ini menggunakan metode sosialisasi, pelatihan serta pendampingan secara langsung. Berdasarkan hasil PkM dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan chicken steak ayam KUB di Sekolah Alam Le Cendekia memberikan pemahaman yang sangat bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan santri dan santriwati mengenai inovasi olahan ayam. Hasil evaluasi menunjukkan terdapat peningkatan yang signifikan pemahaman sebelum dan sesudah pemberian pelatihan.

Kata Kunci : Pelatihan, Chicken Steak, Sekolah Alam Le Cendekia

Abstract

Le Cendekia Nature School is a boarding school located in Gowa, South Sulawesi. Gowa has highland topography. Le Cendekia Islamic Boarding School utilizes natural resources through agricultural activities as an additional source of income. Considering the geographical conditions and natural resources of Le Cendekia Islamic Boarding School, lecturers from the Animal Sciences Department at Pangkajene Kepulauan State Agricultural Polytechnic initiated an integrated Community Engagement activity on the management of KUB chicken farming. The livestock resulting from this Community Engagement activity will be processed into ready-to-cook and ready-to-eat chicken products that not only focus on appearance and taste but also consider nutrition by which adding vegetables. Therefore, one of the integrated Community Engagement activities conducted is training on making chicken steak (dragon feet) from Balibangtan (KUB) village chickens. This activity serves community as an educational tool for making chicken steak as an additional business opportunity and training students to become entrepreneurs. Community Engagement activity used methods of socialization, training, and direct assistance. Based on the results of the Community Engagement activity, it can be concluded that the training on making KUB chicken steak at Le Cendekia Islamic Boarding School

provides very beneficial knowledge and skills to enhance the students' understanding and skills in chicken product innovation. Evaluation results show a significant increase in understanding before and after the training.

Keyword: Training, Chicken Steak, Le Cendekia NatureSchool

PENDAHULUAN

Sekolah alam Le Cendekia *Boarding School* merupakan sekolah berasrama yang terletak di Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan. Kabupaten Gowa merupakan wilayah yang kaya akan potensi perkebunan dan peternakan. Lokasi Le Cendekia berada di tengah-tengah perkebunan warga, sehingga mereka memanfaatkan potensi tersebut dengan menggarap lahan perkebunan. Hasil perkebunan menjadi salah satu sumber penghasilan tambahan bagi Sekolah tersebut. Luasnya lahan yang dimiliki oleh Sekolah alam Le Cendekia menjadi salah satu pertimbangan bagi dosen Jurusan Peternakan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan untuk berkolaborasi memberikan penyuluhan terkait manajemen pemeliharaan dan alternatif olahan ayam KUB.

Ayam kampung unggul Balitbangtan (KUB) merupakan salah satu nama ayam kampung hasil pemuliaan yang dilakukan oleh Badan Litbang Pertanian, Ciawi Bogor yang memiliki keunggulan genetik yang dapat meningkatkan kualitas dan produktivitas ayam kampung. (Sari & Asikin, 2023). Ayam tersebut memiliki pertumbuhan yang baik, daya adaptasi yang tinggi, tingkat mortalitas dan konversi pakan yang rendah, dan keunggulan nutrisi dalam dagingnya (Desa *et al.*, 2023). Usaha ayam KUB mempunyai prospek yang menjanjikan dan relatif mudah karena dalam pemeliharaannya menggunakan teknologi yang sederhana dan mudah untuk dipasarkan atau dijual (Erwan *et al.*, 2023).

Berkolaborasi dengan tim PkM yang memberikan penyuluhan tentang manajemen pemeliharaan ayam KUB. Kami bersama tim berinisiatif memberikan pelatihan pembuatan salah satu jenis olahan ayam sebagai alternatif usaha bagi Sekolah Alam Le Cedekia Boarding School. Sehingga, daging ayam yang dihasilkan dari usaha pemeliharaan ayam KUB, tidak hanya dijual dalam bentuk daging ayam utuh tapi juga dapat dijual sebagai makanan *ready to cook* dan *ready to eat* untuk menambah nilai jual. Salah satu olahan ayam yang banyak diminati oleh konsumen adalah *chicken steak* (kaki naga) karena rasanya yang gurih, praktis dan cepat saji (Ludang, 2020).

Produk *Chicken steak* (kaki naga) merupakan salah satu diversifikasi produk hasil peternakan. Sama seperti *nugget*, kaki naga juga adalah hasil restrukturisasi daging yang memiliki cita rasa tinggi dan digemari masyarakat (Rokhayati *et al.*, 2023). Kaki naga dapat menjadi makanan penunjang atau pelengkap dari makanan pokok yang digemari anak kecil hingga orang dewasa. Berdasarkan pertimbangan tersebut tim PkM tertarik untuk memberikan pelatihan pembuatan *chicken steak* (kaki naga) di Sekolah Alam Le Cendekia Boarding School Kabupaten Gowa.

Inovasi yang kami tawarkan adalah substitusi sayuran pada olahan daging ayam, seperti wortel dan daun seledri, sehingga kaki naga yang dihasilkan tidak hanya menarik dari segi tampilan dan rasa tapi juga kandungan gizinya. Penambahan sayuran juga dimaksudkan sebagai integrasi antara peternakan dan perkebunan. Mengingat sebelum kegiatan ini Le Cendekia sudah terlebih dahulu memanfaatkan lahan untuk perkebunan sayuran. Melalui pengabdian masyarakat ini di Sekolah Alam Le Cendekia *Boarding School* Kabupaten Gowa diharapkan berupaya aktif terlibat dalam mendukung program pemerintah untuk meningkatkan ketahanan pangan dan

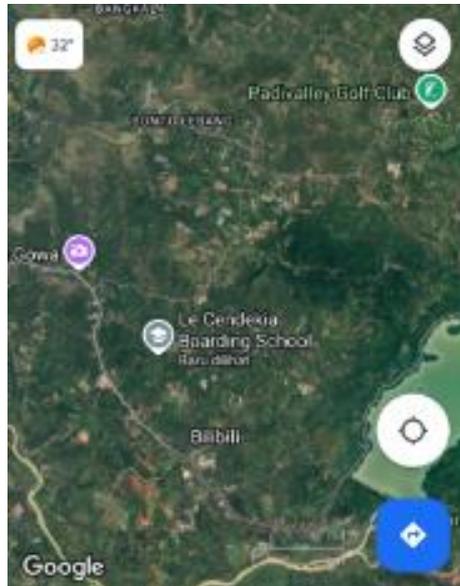
mengoptimalkan potensi lokal. Dengan demikian, diharapkan kegiatan ini dapat memberikan dampak positif baik dari segi ekonomi maupun pendidikan di wilayah Kabupaten Gowa khususnya di Sekolah Alam Le Cendekia Boarding School.

Kegiatan ini bertujuan untuk (1) meningkatkan pengetahuan cara membuat *chicken steak* (kaki naga) dengan substitusi sayuran di Sekolah Alam Le Cendekia Boarding School, (2) meningkatkan pemahaman dan keterampilan mitra PkM tentang cara membuat *chicken steak* (kaki naga) dengan substitusi sayuran.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan selama lima bulan, mulai dari tahap persiapan sampai pelaporan pelaksanaan kegiatan. Tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah Sekolah Alam Le Cendekia Boarding School yang terletak di Jl. Poros Malino Desa Pakatto Caddi, Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan.



Gambar 1 Peta Lokasi Kegiatan PkM (Sekolah Alam Le Cendekia Kabupaten Gowa)
Tahapan-tahapan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Observasi dan Koordinasi dengan Pihak Sekolah Alam Le Cendekia Boarding School Kabupaten Gowa
2. Penyusunan Proposal kegiatan PkM
3. Koordinasi dengan pihak kampus dalam pemberian tugas untuk melakukan kegiatan di luar kampus dan peminjaman kendaraan ke lokasi kegiatan.
4. Koordinasi dengan tim pelaksana dan mahasiswa dalam rangka pembagian tugas dalam pelaksanaan kegiatan PkM.
5. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan
6. Pelaksanaan kegiatan pendampingan
7. Pelaksanaan Evaluasi
8. Penyusunan Laporan Kegiatan PkM

Kelompok Sasaran/Mitra

Mitra pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah Siswa menengah pertama dan menengah atas pada Le Cendekia Boarding School Kabupaten Gowa. Berkonsep Sekolah alam, Le Cendekia terletak di tengah-tengah perkebunan warga. Siswa/Siswi tinggal di Asrama Sekolah. Mereka belajar bersama alam dan meneguhkan tekad untuk menjadi generasi pemakmur bumi, yang memberi manfaat sebesar-besarnya kepada alam semesta dan seluruh makhluk penghuninya.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan serta evaluasi. Pada kegiatan penyuluhan peserta PkM diberikan pengetahuan melalui metode ceramah dan diskusi. Materi yang disampaikan berupa informasi tentang kandungan gizi, alat dan bahan, teknologi pembuatan *chicken steak* (kaki naga) serta umur simpan.

Metode selanjutnya adalah pelatihan dan pendampingan, pada kegiatan ini peserta diberikan pelatihan dan pendampingan cara pembuatan *chicken steak* (kaki naga). Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok dan masing-masing kelompok membuat *chicken steak* dengan didampingi oleh tim PkM. Diakhir kegiatan dilakukan evaluasi untuk mengetahui apakah ada perbedaan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mitra PkM sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan dan pelatihan. Kegiatan evaluasi ini juga menjadi refleksi keberhasilan dari kegiatan PkM yang dilakukan. Pada kegiatan evaluasi mitra PkM diberikan pre test dan post test.

Analisis Data

Kegiatan PkM dengan metode penyuluhan, pelatihan dan pendampingan dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan tingkat pengetahuan, pemahaman dan keterampilan peserta kegiatan tentang pembuatan *chicken steak* dengan menggunakan indikator keberhasilan. Sedangkan untuk metode evaluasi dianalisis secara inferensial dengan analisis *paired sampel t test* yaitu membandingkan tingkat pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mitra PkM dalam pembuatan *chicken steak* sebelum dan sesudah diberikan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Data yang diperoleh (nilai hasil *pre test* dan *post test*) dianalisis menggunakan bantuan *SPSS 25 for windows*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Penyuluhan

Pada tahapan ini peserta diberikan pengetahuan tentang *chicken steak* (kaki naga). Bahan dan alat yang digunakan, kandungan gizi, umur simpan dan teknologi pembuatan. Bahan yang digunakan adalah daging ayam fillet, tepung tapioka, tepung panir, minyak goreng, bawang merah, bawang putih, penyedap rasa, gula pasir, lada bubuk, stik kayu eskrim, keju atau butter, wortel, telur ayam, es batu, daun seledri, tepung terigu, saos sambal.



Gambar 2. Kegiatan Penyuluhan

Pada tahap penyuluhan, dijelaskan bahwa dengan diversifikasi olahan ayam contoh dengan membuat *chicken steak* bisa meningkatkan selera karena rasanya lebih gurih dibandingkan dengan daging ayam utuh. Selain itu, dengan substitusi sayuran berupa wortel dan daun seledri pada *chicken steak* akan menambah nilai gizi pada makanan. Sehingga *chicken steak* dapat menjadi salah satu pilihan makanan *ready to cook* dan *ready to eat* yang tidak hanya menarik dari tampilan atau bentuk dan rasa saja tapi juga memiliki nilai gizi. Dengan mengolah daging ayam menjadi *chicken steak* (kaki naga) maka dapat memperpanjang umur simpan dan menambah nilai jual (Ludang, 2020).

b. Pelatihan dan Pendampingan

Pelatihan diawali dengan penjelasan dari tim PkM tentang apa itu *chicken steak* (kaki naga). Kaki naga ayam adalah jenis olahan ayam yang dibentuk bulat lonjong dan ditusuk dengan steak eskrim, dikukus kemudian dilumuri tepung panir kemudian digoreng. Pelatihan diberikan kepada peserta PkM tentang bahan yang digunakan dan tim PkM meragakan cara pembuatan kaki naga.

Tahapan pembuatan *chicken steak* (kaki naga) yaitu daging fillet ayam ayam dipotong kecil-kecil lalu digiling bersama bumbu halus selama ± 1 menit dan ditambahkan air es secukupnya. Selanjutnya tambahkan telur dan biarkan digiling selama ± 1 menit, tambahkan bawang merah dan bawang putih, digiling sampai halus dan merata. Tambahkan tepung tapioka kemudian aduk sampai rata. Tambahkan parutan wortel dan daun seledri aduk sampai tercampur. Selanjutnya, adonan dibentuk bulat lonjong pada stik kayu (sesuai selera), lalu taburi tepung terigu. Celup kedalam larutan parutan keju, lalu lumuri dengan tepung panir. Kukus selama ± 30 menit kemudian dinginkan. Kaki naga siap dikemas dan dimasukkan dalam freezer, atau langsung digoreng dan disajikan dengan saos sambal.



Gambar 3. Kegiatan pelatihan dan pendampingan

Selanjutnya mitra PkM membuat *chicken steak* (kaki naga) sesuai dengan yang diajarkan oleh tim PkM menggunakan bahan-bahan yang sudah disiapkan. Dalam kegiatan ini, mitra PkM dibagi menjadi beberapa kelompok dan didampingi oleh tim PkM. Pendampingan dilakukan hingga mitra PkM benar-benar mengerti dan mampu membuat sendiri produk kaki naga yang diajarkan oleh tim PkM.

c. Evaluasi

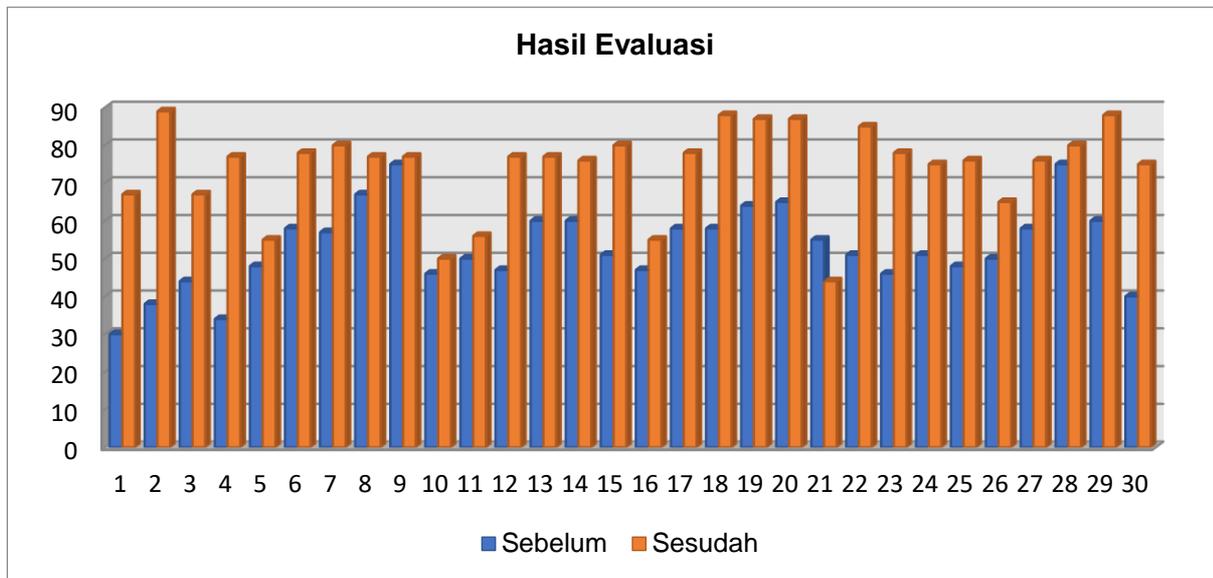
Evaluasi hasil kegiatan PkM dilakukan melalui penilaian perbandingan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mitra PkM sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Berdasarkan hasil pengolahan data *pre test* dan *post test* dengan metode *compare means paired sample t-test* dengan bantuan aplikasi *SPSS 25 for windows* diperoleh hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Perbandingan Pengetahuan, Pemahaman dan Keterampilan Mitra PkM sebelum dan sesudah kegiatan

	Paired Samples Test							
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig.(2-tailed)
				Lower	Upper			
Pair 1 Sebelum Pelatihan- Sesudah Pelatihan	-20,967	13,392	2,445	-25,967	-15,966	-8,575	29	0,000

Sumber: Hasil pengolahan data, 2024

Dari hasil pengolahan data pada tabel 1 dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang signifikan antara pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mitra PkM sebelum dan sesudah kegiatan ($\alpha < 0,05$). Deskripsi perbandingan rata-rata pengetahuan mitra PkM sebelum dan sesudah kegiatan dapat dilihat pada grafik berikut:



Gambar 4. Deskripsi perbandingan rata-rata pengetahuan dan keterampilan mitra PkM sebelum dan sesudah kegiatan

Grafik perbandingan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mitra PkM sebelum dan sesudah kegiatan pada gambar 4 diatas menunjukkan perbedaan yang signifikan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kegiatan PkM ini memberikan dampak positif.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan pelatihan pembuatan *chicken steak* (kaki naga) berbahan dasar ayam KUB dengan substitusi sayuran di Sekolah alam Le Cendekia Boarding School menambah pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mitra PkM tentang olahan ayam. Selanjutnya diharapkan mitra membiasakan diri sambil belajar menggunakan keterampilan yang diperoleh untuk berwirausaha. Rekomendasi kegiatan PkM yang serupa tentang pengolahan ayam sebaiknya dilakukan evaluasi uji kesukaan atau uji organoleptik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan terkhusus P3M yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada tim kami sehingga kegiatan PkM ini dapat terlaksana. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Mitra PkM yaitu Keluarga besar Sekolah Alam Le Cendekia Boarding school yang telah bekerja sama dengan baik sehingga kegiatan PkM ini berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Desa, D. I., Kecamatan, L., & Bone, T. (2023). *Pelatihan Usaha Ternak Ayam Kub Pada Petani Ternak*. 2(1), 98–102.

Erwan, E., Juliantoni, J., Rizky, A., & Fati, N. (2023). *Performa Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) Yang Diberi Sapuring Sebagai Substitusi Ransum Komersial Performance of KUB Chicken Feed Sapuring as Substitution of Commercial Feed*. 6(1), 51–

56.

Ludang, Y. (2020). *PKM Pengolahan Kaki Naga Ikan Air Tawar untuk Meningkatkan Gizi Keluarga*. 7(2), 42–47.

Rokhayati, U. A., Peternakan, J., Pertanian, F., & Gorontalo, U. N. (2023). *Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam Di Desa Wongkaditi Timur Gorontalo Training On Chicken Nugget Making In Wongkaditi Timur Village, Gorontalo*. 6(1), 20–25.

Sari, A., & Asikin, N. (2023). *Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-35 Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan . “ Smart Agriculture in Providing Food to Prevent Stunting ” Pkm Manajemen Pemeliharaan dan Perkandangan Ayam Kub Di Pulau Sabutung , Kab . Pangka*. 435–440.