



Produksi Nugget dan Sosis Ayam Kampung yang Dicuring Nanokapsul Jus Kunyit Sebagai Pangan Fungsional Pencegah Rawan Stunting

Sundari Sundari ¹, A. Mamilisti Susiati ², Nafiatun Sholihah ³

^{1,2}Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Jl. Wates KM 10, Yogyakarta 55753

³Program Studi Informatika, Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Amikom Yogyakarta, Jl. Ringroad Utara, Condong Catur, Depok, Sleman Yogyakarta 55283

Keywords:

Production of Cured KUB_Chicken Nuggets and Sausages with Turmeric Juice Nanocapsules as Functional Food to Prevent Stunting Prone

Article history:

Received
23 September 2024
Revised
07 October 2024
Accepted
23 October 2024
Published
11 November 2024

Kata Kunci:

Produksi Nugget, Sosis Ayam Kampung, Curing Daging, Nanokapsul Jus Kunyit, Stunting.

ABSTRACT

Stunting prevention is the task of posyandu. The aim of Community_Service_Program(CSP) is to improve posyandu-services: providing healthy-cheap-nutritious and sustainable food types to prevent stunting. The implementation method is rolling-Babonization, training_production and business-management, and post-harvest processing. Activities followed: Target partners namely Poyandu-Sirsak, Student and team_lecturers. Results of activities: There is an increase in partner empowerment, namely previously there was no babonization program until post-harvest-processing, now after CSP partners have been able to improve services to the community by providing additional food menus for the elderly and toddlers with processed addition of turmeric juice nanocapsules to native-chicken-meat in the form of Chicken Nuggets and Sausages meat-functionally. The results of the pre and post-test evaluations showed an increase in knowledge of 124%, skills of 39% and management of 32%. Conclusion: the rolling babonization activity of natve-chickens followed by production and management training is very appropriate to be developed as a stunting prevention program.

ABSTRAK

Pencegahan stunting, berkaitan dengan tugas posyandu yaitu Percepatan Penganekaragaman Pangan dan Peningkatan Perekonomian Keluarga. Tujuan dari PKM adalah untuk peningkatan layanan posyandu: terpenuhi jenis pangan sehat murah bergizi dan berkesinambungan untuk pencegahan stunting. Metode pelaksanaan adalah Babonisasi bergulir, pelatihan produksi dan manajemen usaha terutama kesehatan ternak dan pengolahan pasca panen. Kegiatan diikuti: Mitra sasaran yaitu Poyandu-Sirsak, Mahasiswa MBKM dan tim dosen. Hasil kegiatan: Ada peningkatan keberdayaan mitra yaitu sebelumnya tidak ada program babonisasi sampai pengolahan pasca panennya, kini sesudah PKM mitra sudah mampu meningkatkan pelayanan kepada Masyarakat dengan memberikan menu pemberian makanan tambahan/pmt untuk lansia dan balita dengan telur dan olahan daging ayam kampung dengan dicuring nanokapsul jus kunyit berupa nugget dan sosis fungsional. Hasil evaluasi pre dan post tes menunjukkan ada kenaikan pengetahuan 124%, ketrampilan 39% dan manajemen 32%. Kesimpulan: kegiatan babonisasi bergulir ayam kampung dilanjutkan pelatihan produksi dan manajemen serta pengolahan pasca panen sangat tepat untuk dikembangkan sebagai program penanggulangan stunting.

*Corresponding author: sundari@mercubuana-yogya.ac.id

Peer review under responsibility of Lembaga Penelitian & Pengabdian Masyarakat Univ. Amikom Yogyakarta.

© 2024 Hosting by Universitas Amikom Yogyakarta. All rights reserved.

<http://dx.doi.org/10.24076/swagati.2024v2i3.1694>

1. Pendahuluan

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dilaksanakan khususnya di posyandu sirsak di Padukuhan Gatak-IX Kalurahan Sidoluhur, Kapanewon Godean, Kabupaten Sleman, DIY. Gatak salah satu dari 15 Padukuhan di Sidoluhur, total jumlah penduduk 12.539 jiwa (1). Dilihat dari letak astronomis, Desa Sidoluhur terletak pada 110°16'45"BT-110°20'01"BT dan 7°44'11"LS7°47'16"LS. Desa Sidoluhur sendiri memiliki luas wilayah 489,340 Ha dengan ketinggian tempat 113 mdpl. Adapun jumlah anggota aktif datang ke posyandu adalah: kader 10 orang, lansia 38, dan balita 45 untuk bumil mereka langsung ke bidan puskesmas. Adapun total penduduk padukuhan Gatak adalah 805, sehingga yang aktif ke posyandu hanya 11,55%.

Permasalahan mitra pada Bidang Pemberdayaan Masyarakat di kalurahan Sidoluhur¹ adalah: Kurangnya Pembinaan Kesehatan Masyarakat, antara lain: Pembinaan POSYANDU BALITA dan LANSIA, Kurangnya program pengembangan usaha ekonomi produktif serta pemanfaatan dan pemeliharaan sarana prasarana, seperti: Peternakan (Pembangunan Kandang Kelompok, pelatihan pembuatan Pakan Ternak). Belum adanya pelatihan teknologi tepat guna, seperti: Bank Sampah, Pemanfaatan Lahan Pekarangan, Biogas (2).

Hasil survei pada kelompok masyarakat posyandu sirsak sekarang masih aktif berperan dalam pemberdayaan Masyarakat. Pada kesempatan ini kami mengambil salah satu prioritas permasalahan yaitu pembinaan posyandu untuk pengembangan ekonomi produktif guna pencegahan stunting.

Stunting merupakan kondisi gagal tumbuh yang paling dasar akibat kekurangan gizi pada 1.000 hari pertama kehidupan anak. Penyebab langsung tingginya prevalensi stunting karena kurangnya asupan gizi (energi dan protein) dan penyakit infeksi berulang (3). Kondisi ini berefek jangka panjang hingga anak dewasa dan lanjut usia. Di Kabupaten Sleman, angka kasus stunting masih cukup tinggi dan menjadi prioritas utama penanganan yaitu pada tahun 2020 sebanyak 7,24% (4.014 anak) dan pada tahun 2021 sebanyak 3.445 anak balita (6,92%)(4). Jumlah balita stunting 0-59 bulan di Sleman pada 2022 mencapai 3.499 balita (6,88%). Ada sembilan kapanewon yang angka prevalensinya masih di atas target kabupaten yaitu Minggir (13,16%), Turi (12,75%), Ngemplak I (12,63%), Pakem (11,80 %), Moyudan (9,91%), Godean I (8,73%), Mlati II (8,03%), Depok II (7,57%), dan Seyegan (7,55%) (5). Guna mencapai tumbuh kembang yang optimal bagi anak, maka setidaknya dibutuhkan pemberian gizi yang cukup dan seimbang(6). Upaya kita adalah mengantisipasi supaya tidak ada anak balita, remaja dan ibu hamil yang kurang gizi. Untuk itu perlu keterlibatan semua sektor dan bisa saling mengingatkan kepada masyarakat, tidak hanya di puskesmas saja namun Pemerintah Kalurahan, Sekolah/ perguruan tinggi juga harus aktif jangan sampai menjadi menyumbang generasi yang stunting (4,7).

"Makanan fungsional adalah daftar makanan yang mengandung nutrisi tinggi, serta menyehatkan saat dikonsumsi secara rutin. Makanan tersebut dapat memberikan banyak manfaat, salah satunya melindungi diri dari penyakit dan menyembuhkannya(8). Hasil produksi peternakan (Daging, susu, telur dan turunannya, merupakan makanan super yang kaya zat gizi dan terlengkap komposisi asam lemak esensial dan asam aminonya yang wajib dikonsumsi oleh ibu-ibu hamil-menyusui, anak balita, remaja bahkan lansia (untuk semua umur). Permasalahannya sumber makanan hewani ini relatif lebih mahal dibanding yang nabati dan ada isu mengandung residu antibiotik/hormon yang kurang aman. Untuk ini Pemerintah dan masyarakat perlu membuat strategi kemandirian pangan dengan program babonisasi ayam kampung atau kampung unggul balitbang (KUB) dan pengolahan pasca panennya agar bisa menjadi peluang bagi seluruh masyarakat untuk bisa menyediakan pangan hewani dengan murah dan ASUH (aman, sehat, utuh, halal). Jika ini dikelola bersama semacam kandang kelompok di dasa wisma/PKK atau karang taruna dan organisasi masyarakat lainnya, ini menjadi peluang bisnis kuliner yang menjanjikan prospek kedepan, menjadi sumber pangan hewani bagi keluarga ataupun produk oleh- oleh khas Sleman. Program ini adalah program yang murah, meriah, merakyat dan mudah dilakukan dalam rangka Membangun Wirausaha Pertanian.

Guna mewujudkannya, kami tawarkan pengabdian ini yaitu babonisasi bergulir dilanjutkan penyuluhan dan pelatihan (produksi dan manajemen Kesehatan) serta Pengolahan pasca panen daging ayam dengan penambahan nanokunyit 2% w/w (hasil riset pengusul paten IDP000067179 menjadi nugget dan sosis fungsional /tinggi zat antioksidan) yang dapat dilakukan baik pada tingkat keluarga / kelompok masyarakat (Posyandu)(9). Jika kebutuhan keluarga sudah terpenuhi maka produk olahan ini sangat berpotensi sebagai lahan bisnis produksi pangan fungsional, untuk ditambahkan ke menu posyandu atau dipasarkan baik offline / online ke konsumen lainnya.

Partisipasi mitra, Mitra disini adalah warga Padukuhan Gatak lebih khusus yang aktif tergabung pada kelompok Posyandu Sirsak, untuk menjamin kehadiran mereka secara aktif dalam setiap kegiatan adalah dengan undangan resmi dari ketua posyandu untuk acara di luar jadwal rutin pelayanan. Sesuai surat kesepakatan mitra mereka juga menyediakan dana inkind sebesar Rp. 1.000.000, - untuk kelancaran program. Masyarakat kampung jika ada undangan resmi dan ada hadiah / snack / uang transport maka akan banyak yang menyempatkan hadir. Di posyandu sirsak ada 10 personil pengurus aktif, maka inilah yang jadi mitra sasaran (sebagai pengurus orang-orang ini memang sudah terpilih dan biasanya aktif di berbagai kegiatan social kemasyarakatan, seperti ini). Untuk peserta posyandu lansia aktif 38 orang dan balita 45 anak (ini usia tidak produktif dan tidak bisa diajak kerjasama, mereka sekedar penerima manfaat). Dana ini telah diwujudkan dengan penyediaan tempat praktek serta sarana-prasarana untuk pelatihan pemeliharaan ayam dan praktek pengolahan bakso dan abon hingga penyajian untuk

pelayanan posyandu (pmt/ pemberian makanan tambahan, setiap tanggal 20).

Perguruan tinggi sebagai fasilitator mengatasi masalah tersebut dengan cara memberikan : Difusi ipteks meliputi program penyuluhan dan pelatihan produksi / babonisasi ayam kampung (pembuatan nanokapsul_kunyit sebagai *feed* aditif, perkandangan, pakan, kesehatan ternak) serta pengolahan pasca panen / pengolahan daging menjadi bakso dan abon fungsional hingga siap saji/ pemasarannya. Oleh karena itu, kegiatan ini akan meningkatkan jumlah produksi/kualitas produk dan mengurangi biaya yang dikeluarkan/efisien untuk pakan ternak yang bisa menekan pengeluaran serta pada akhirnya meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Adapun maksud dan tujuan program ini diharapkan akan membantu tersedianya pangan bergizi protein hewani yang beraneka ragam, mudah, meriah, murah & merakyat secara berkesinambungan dalam keluarga guna meningkatkan perekonomian keluarga/ekonomi produktif sekaligus pencegahan prevalensi stunting.

2. Metode

Dari permasalahan yang telah diuraikan, maka solusi yang ditawarkan adalah dengan memotivasi dan mendorong anggota kelompok Posyandu Sirsak di Padukuhan Gatak-IX, Kalurahan Sidoluhur, Kapanewon Godean, Kabupaten Sleman, DIY, untuk semangat dan berusaha sungguh-sungguh meningkatkan kemampuannya untuk memperbaiki proses produksi ayam kampung dari hulu sampai hilir guna meningkatkan pelayanan / pendapatannya. Adapun metode/cara yang digunakan pada kegiatan ini untuk mengatasi semua permasalahan (Gambar 1) adalah sesuai dengan keahlian dari seluruh tim kami yaitu: dari bidang ilmu makanan/nutrisi ternak (Dr. Ir. Sundari, M.P.), manajemen kesehatan ternak (drh. A. Mamilisti S., M.P.) dan pengolahan pasca panen sampai pemasaran (Nafiatun Sholihah, S.Kom., M.Cs.) dan di dukung tenaga muda penuh potensi (3 mahasiswa MBKM dari UMBY prodi peternakan yang sekaligus tenaga bantu administrator / sekretaris dan bendahara sekaligus membantu secara teknis semua kegiatan lapangan untuk praktek peternakan) dengan cara:

- Pendidikan Masyarakat, berupa penyuluhan dan pemberian makalah/leaflet yang bertujuan meningkatkan pemahaman serta kesadaran, tentang pencegahan stunting dan pentingnya produksi nanokapsul jus-kunyit (NK), manajemen kesehatan dan vaksinasi ternak, serta pengolahan pasca panen.
- Difusi Ipteks, berupa kegiatan yang menghasilkan produk bagi kelompok sasaran (nanokapsul jus kunyit dan pengolahan daging ayam dicuring nanokapsul jus-kunyit menjadi nugget dan sosis sehat fungsional, Gambar 3),
- Pelatihan, berupa kegiatan yang disertai dengan demonstrasi atau percontohan untuk menghasilkan keterampilan dalam: formulasi feed additive NK, vaksinasi dan pengolahan pangan menjadi nugget dan sosis fungsional.

Metode pembuatan **nanokapsul jus kunyit** sebagai berikut:

Rimpang kunyit 4 kg dikupas dan diblanching dengan larutan asam sitrat 0,05% (0,25g/5L air) dan di masukkan kedalam air mendidih selama 5 menit.

Masukkan rimpang kunyit dan 5 L aquades ke dalam blender-mixer selama 30 menit, dihasilkan jus kunyit.

Kapsulasikan jus kunyit dengan cara mencampurkan kitosan 50 g yang telah dilarutkan dalam 4 L asam sitrat 2,5% ke dalam blender-mixer kemudian di campur/diputar selama 30 menit, cross link-kanlah kulit kapsul kitosan dengan cara ditambahkan STPP 25g yang telah dilarutkan dalam 1 L aquades dicampur kedalam mixer besar (alat TTG) kapasitas 20 L selama 30 menit, hasil PRODUK-1 nanokapsul jus kunyit sediaan cair (Gambar2b).

Pelatihan pembuatan **nugget fungsional** sebagai berikut: a) Campurkan jus nanokapsul kunyit ke dalam daging sehat yang sudah dicincang halus sebanyak 3% (3g/100g daging) secara merata (modifikasi Dewi, 2017), curing/ diamkan adonan tersebut selama 10-15 menit (agar kunyit meresap ke dalam daging). b) Timbang daging 300g, lalu digiling halus. c) Haluskan 2 siung bawang putih dan campurkan ke dalam 2 butir telur yang sudah dikocok, tambahkan kaldu bubuk 1 sdt, garam 1 sdt, gula 1 sdt dan merica 1 sdt. Kocoklah sampai merata. d) 100 g tepung terigu masukkan dalam wadah kemudian campurkanlah kocokan telur berbumbu diatas. Masukkanlah daging yang sudah dicuring dan digiling halus. e) Masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi minyak atau alasi dengan plastik tahan panas, lalu kukus selama 15 menit atau sampai matang. f)Sambil menunggu nugget dikukus, siapkanlah tepung roti dalam wadah dan siapkan nampan kosong dan Kocoklah satu butir telur. g) Nugget yang sudah dikukus didiamkan selama 10 menit. Setelah dingin potong-potonglah sesuai selera (jangan mencetak adonan terlalu besar agar ketika digoreng dapat masak dengan sempurna). h) Masukkan nugget ke dalam kocokan telur lalu masukkan ke tepung roti 1 00g. i) Masukkan nugget yang telah dibalur tepung roti kedalam kulkas selama 20 menit, agar tepung roti menempel dengan sempurna. j) Setelah selesai, panaskan minyak goreng dan goreng nugget hingga berwarna kuning keemasan. (Disini akan dihasilkan **PRODUK-3 Nugget fungsional daging ayam kampung** (Gambar 3).

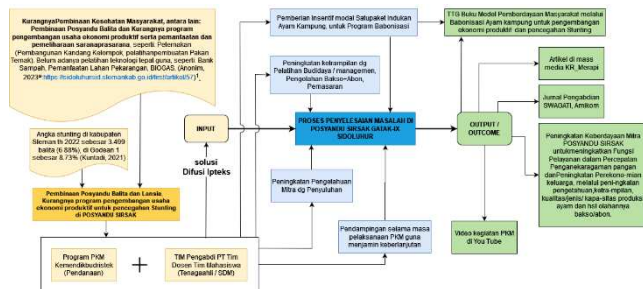
Pelatihan pembuatan **Sosis daging ayam kampung** (13). Adapun metode pengolahan sosis daging ayam fungsional dilakukan sebagai berikut:

a) Campurkan jus nanokapsul kunyit ke dalam daging sehat yang sudah dicincang halus sebanyak 3% (3g/100g daging) secara merata (modifikasi Dewi, 2017), curing/ diamkan adonan tersebut selama 10-15 menit (agar kunyit meresap ke dalam daging), dinginkan adonan dalam kulkas 1-2 jam. B) Cara Membuatnya : Pertama kali anda harus menggiling daging (200 g) pada gilingan kacang/meat grinder hingga berbentuk potongan butiran/pellet, lalu masukkan daging dan bumbu (50 g wortel parut, 4

sdm maizena; 0,5 sachet kaldu bubuk, 1 butir telur, 1 sdm bawang Bombay cincang, 100 ml susu segar; 0,5 sachet mrica bubuk; 0,5 sdt garam, 1 sdm bawang putih cincang, 1 sdt kecap manis). & 64ebagian es batu (secukupnya) kedalam mixer/meat processor dan giling daging ayam hingga tercampur rata. Jika hendak dibuat sosis tingga dicetak adonan ke dalam selongsong sosis lk 55 cm. Ikat ujung satunya dan masukkan adonan dari ujung yang terbuka isikan dengan pipng bag atau pencetak sosis lk 75% saja danjangan ditekan keras, ikat tiap 10 cm, kemudian panaskan kukusan hingga mendidih, lalu kecilkan api ke paling kecil, masukkan sosis tanpa ditutup. Angkat jika sudah padat dan matang merata (lk 60 menit). Setelah matang, sosis sebenarnya bisa langsung dinikmati, untuk campuran masakan sup dsb. (PRODUK-3 **Sosis fungsional** Daging ayam kampung sehat, Gambar 3).

- d) Advokasi, kegiatan yang berupa pendampingan terhadap kelompok sasaran dalam pelatihan mandiri dilakukan tanggal 13 juli 2024, sementara produk masih dikonsumsi untuk kalangan posyandu, jika produk sudah berlebih akan dicarikan link investor dan saluran pemasaran produk.

Semua kegiatan diatas sesuai pengalaman pengabdian dalam 10 tahun terakhir pengusul konsisten dalam menghasilkan produk *feed additive* nanokapsul (hingga diawal 2020 sudah grandted 2 paten yaitu produk nanokapsul kunyit bubuk(10) dan produk nanokapsul cair(9). Khususnya produk nanokapsul kunyit cair telah pula digunakan untuk mencuring (memeram) daging sebelum diolah lebih lanjut, agar lebih empuk dan bernutrisi mengandung zat antioksidan sehingga produk diharapkan memiliki kualitas yang lebih baik, bisa menjaga imun / Kesehatan dari serangan virus/bakteri dan meringankan penyakit *degenerative* (jantung coroner, diabetes, darah tinggi, dll). Di tahun 2019 telah dilakukan penelitian dan pengabdian masyarakat penggunaan nanokapsul kunyit untuk mencuring daging itik dalam produksi nugget fungsional (11). Di tahun 2020 telah pula dilakukan penelitian dan pengabdian masyarakat penggunaan nanokapsul kunyit untuk mencuring daging itik dalam produksi bakso (11) dan sosis fungsional (12). Di tahun 2021 dilakukan penelitian dan pengabdian masyarakat penggunaan nanokapsul kunyit untuk mencuring daging itik dalam produksi abon fungsional(13). Dan di tahun 2022 dilakukan penelitian dan pengabdian masyarakat penggunaan nanokapsul kunyit untuk mencuring daging ayam KUB dalam produksi ayam tulang lunak fungsional(14). Dan di tahun 2023 kami lakukan pengabdian masyarakat untuk mengolah daging ayam kampung menjadi produk bakso dan abon fungsional. Besar harapan kami produksi nugget dan sosis ayam kampung fungsional ini akan bermanfaat baik untuk meningkatkan pendapatan ataupun menjaga Kesehatan / mencegah prevalensi stunting.



Gambar 1. Diagram alir pelaksanaan PKM.

3. Hasil dan Pembahasan

Adapun hasil kegiatan program PKM ini adalah : 1. Metode pemberdayaan Masyarakat (posyandu) untuk kemandirian pangan melalui babonisasi bergulir. Disini diberikan insentif modal, pelatihan produksi dan manajemen pemeliharaan sampai pengolahan pasca panen, sehingga diharapkan Masyarakat akan mampu menghasilkan produk pangan sumber protein hewani sendiri seperti : telur, daging dan turunannya (makanan siap saji seperti nugget dan sosis).

- a) Program babonisasi bergulir, luaran yang dihasilkan merupakan metode pemberdayaan masyarakat yang mudah dan murah tetapi hasil bisa mengatasi berbagai masalah dalam masyarakat seperti sifat pemalas dan kurang disiplin (masyarakat dengan model babonisasi bergulir, karena punya kewajiban mengembalikan maka akan secara hati-hati dan bersungguh-sungguh dalam mengelola peternakannya agar bisa tetap memproduksi secara baik dan bisa segera mengembalikan pinjaman, sehingga dilatih berjiwa wirausaha). Setelah dari peminjam pertama berhasil mengembalikan modal awal maka modal tersebut oleh kelompok posyandu akan digulirkan ke warga lain, begitu seterusnya sehingga seluruh warga bisa merata dan bahkan bisa dikelola bersama-sama dalam UMKM / KWT (Kelompok Wanita Tani)/koperasi sehingga lebih efisien dan bisa dikembangkan menjadi usaha bisnis yang besar. Sistem ini bisa dijalankan secara perlahan tetapi hasil pasti berkembang. Bedanya dengan pemberian bantuan cuma-cuma maka akan habis dikonsumsi dan tidak akan berkelanjutan. Dengan metode pemberdayaan masyarakat "babonisasi bergulir" maka akan dapat menanggulangi / mengurangi/ mencegah bertambahnya jumlah warga miskin/ prasejahtera dan kurang gizi (stunting), konsumsi protein hewani tercukupi baik secara kuantitas maupun kualitasnya serta beraneka ragam sehingga menjadi insan generasi yang sehat dan cerdas sehingga mampu berkreasi mendukung kelancaran pembangunan di masa depan. Untuk program ini sudah dimulai dengan pemberian insentif buku logbook kegiatan babonisasi, babon / induk ayam betina 9 ekor dan induk ayam Jantan dewasa 1 ekor, dilengkapi tempat pakan dan minum serta pakan (Gambarb 2a). Sementara ayam dipelihara bapak kadus dan warga yang bersedia mengelola. Sejak tgl 20 Agustus 2023 (telah berumur 20 minggu), ayam sudah mulai bertelur (2c). Untuk hasil ayam yang dewasa menunggu 8-10 bulan kedepan, agar sudah bisa

bertelur dan berkembang biak, untuk siap digulirkan lagi. (Kendalanya ayam KUB sudah berkurang sifat mengeramnya, sehingga untuk program kedepannya pelatihan penetasan dengan mesin tetas).



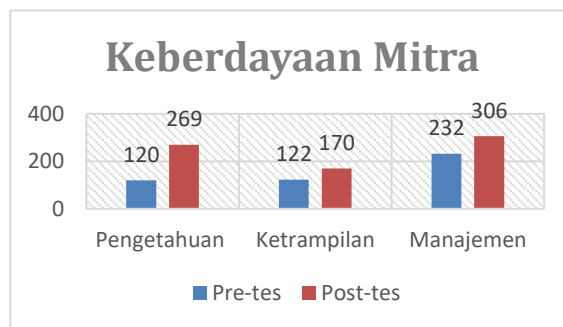
Gambar 2. a. Foto bersama Tim Pengabdian dan Mitra pada acara Penyerahan induk Ayam (Babonisasi), b. Produk NK, dan c. telur ayam kampung.

- b) Produk berupa: telur, anak ayam, ayam dara, ayam dewasa pedaging, induk jantan (Jago), induk betina (Babon), Pupuk organik.
 Modal awal program babonisasi bergulir adalah: 9 ekor induk betina dan 1 ekor pejantan, dalam waktu 6-8 bulan akan berkembang menghasilkan telur ±90 butir jika ditetaskan dengan angka kematian 5-10% dihasilkan anak ayam ±81 ekor, akan siap bertelur 50% yang betina (±40 ekor) ketika berumur 5-6 bulan, dan seterusnya terjadi siklus. Sedang anak jantan bisa dikonsumsi/dijual atau diolah menjadi berbagai produk yang dibutuhkan seperti Nugget dan Sosis.
- c) Produk turunan / olahan daging ayam kampung berupa: Bakso dan Abon fungsional siap saji sudah berhasil disajikan pada acara pemberian makanan tambahan/pmt posyandu sirsak yang dijalankan rutin tiap tanggal 20 tiap bulannya (Gambar 3). Pada hari Kamis 20 Juli 2023 dengan dihadiri bapak Kepala Dukuh Gatak-IX, Petugas Linmas, Petugas Puskesmas Godean-1, dan diliput oleh Wartawan Harian Merapi kegiatan posyandu yang meliputi Penimbangan, pengukuran tinggi badan, lingkaran kepala, lingkaran lengan, pemeriksaan Kesehatan (tensi, gula darah, kolesterol dan asam urat) serta konsultasi gratis dari petugas Kesehatan puskesmas. Liputan berita telah dimuat di harian Merapi versi online pada 7 Juli 2024 dan versi offline pada tgl 8 Juli 2024 halaman 4. <https://www.harianmerapi.com/news/4013077229/pen-gurus-dan-anggota-posyandu-sirsak-di-gatak-godean-antusias-ikuti-pelatihan-pembuatan-nugget-dan-sosis-ayam-kampung>



Gambar 3. Nugget dan Sosis fungsional daging ayam kampung sebagai pmt pada posyandu.

- d) Peningkatan keberdayaan mitra : Pengetahuan, ketrampilan, dan management. Hasil evaluasi kegiatan dengan diadakannya pre dan post tes disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Peningkatan Keberdayaan Mitra

Keberdayaan mitra, diukur secara kuantitatif menggunakan quisioner sebelum dan setelah penyuluhan / pelatihan. Hasil evaluasi pre-tes sebelum pelaksanaan dan post-tes setelah kegiatan penyuluhan / pelatihan menunjukkan ada kenaikan pengetahuan 124%, ketrampilan 39% dan manajemen 32% (Gambar 4). Secara kualitatif kasat mata terlihat ada peningkatan keberdayaan mitra yaitu sebelumnya tidak ada program babonisasi sampai pengolahan pasca panennya, kini sesudah PKM mitra sudah mampu meningkatkan pelayanan kepada Masyarakat dengan memberikan menu pemberian makanan tambahan/pmt untuk lansia dan balita dengan olahan daging ayam kampung dengan dicuring nanokapsul jus kunyit berupa nugget dan sosis fungsional (Gambar 3). Disamping itu dari program PKM di sumbangkan bahan dan peralatan pengolahan pasca panen seperti alat memasak, blender, food processor juga pengaduk abon, design kemasan produk dan diajari pemasaran offline/online. Dengan demikian mitra sudah difasilitasi semua sarana dan prasarana dari hulu (bibit) sampai hilir (pemasaran produk dari telur/bibit anak ayam, ayam dewasa hidup, karkas, olahan pangan (bakso, nugget, sosis, abon fungsional). Pada acara pendampingan praktek pembuatan Nugget fungsional Sabtu 7 Juli 2024 di rumah salah satu kader pengurus posyandu, menggunakan peralatan food processor yang dibantukan, pembuatan nugget daging ayam kampung 300 g setelah jadi Nugget menjadi 30 potong. Jumlah pieces tergantung besar kecilnya irisan nugget yang dibuat. Dan dari 200 g daging ayam kampung bisa menjadi 20 pieces kemasan sosis.

4. Kesimpulan

PKM telah dilaksanakan, Kegiatan sangat bermanfaat bagi masyarakat sasaran yaitu Pengurus Posyandu Sirsak dalam Peningkatan Pelayanan Kesehatan terutama kelompok lansia dan balita, dengan program babonisasi bergulir, pelatihan produksi dan manajemen sampai pengolahan pasca panen daging ayam kampung dicuring nanokapsul jus kunyit menjadi Nugget dan Sosis fungsional. Peningkatan layanan posyandu terpenuhi jenis pangan sehat_murah_bergizi dan berkesinambungan untuk pencegahan stunting (menu pemberian makanan tambahan) sebagai pelaksanaan tugas posyandu yaitu Percepatan Penganekaragaman Pangan dan Peningkatan Perekonomian Keluarga.

Acknowledgements

Ucapan terima kasih dan apresiasi setinggi-tingginya diberikan kepada Rektor Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Ketua P3MK dan seluruh staff atas kepercayaannya mendanai PKM ini dengan kontrak No. 217/B.01/H.2/V/2024, Tanggal: 24 Mei 2024. Posyandu Sirsak dan Pemerintahan Sidoluhur. Mahasiswa MBKM yang terlibat serta seluruh Tim Pengabdian / semua pihak yang telah berperan dalam kegiatan PKM ini.

Referensi

1. Tabel Data Kependudukan berdasar Populasi Per Wilayah [Internet]. SIDOLUHUR SID. 2023 [cited 2023 Feb 14]. Available from: <https://sidoluhursid.slemankab.go.id/first/wilayah>
2. Administrator. Masalah dan Isu Strategis Kalurahan [Internet]. Jun 14. 2022. Available from: <https://sidoluhursid.slemankab.go.id/first/artikel/57>
3. Mugianti S, Mulyadi A, Anam AK, Najah ZL. Faktor Penyebab Anak Stunting Usia 25-60 Bulan di Kecamatan Sukorejo Kota Blitar. *J Ners dan Kebidanan (Journal Ners Midwifery)* [Internet]. 2018 Dec 28;5(3):268–78. Available from: <http://jnk.phb.ac.id/index.php/jnk/article/view/374>
4. Percepatan Penanggulangan Stunting di Kapanewon Godean [Internet]. 2021 [cited 2023 Feb 13]. Available from: <https://godean.slemankab.go.id/percepatan-penanggulangan-balita-stunting-di-kapanewon-godean/>
5. Kuntadi. 3.445 Anak di Sleman Alami Stunting, Begini Kondisinya [Internet]. *Inews.id*. 2021 [cited 2023 Feb 15]. Available from: <https://yogya.inews.id/berita/3445-anak-di-sleman-alami-stunting-begini-kondisinya>
6. Saputro FA. Tren Prevalensi Balita Stunting di Kabupaten Sleman Alami Penurunan [Internet]. *Republika.co.id*. 2022 [cited 2022 Nov 28]. Available from: <https://rejogja.co.id/berita/rm1tto399/tren-prevalensi-balita-stunting-di-kabupaten-sleman-alami-penurunan>
7. Angka Stunting Di Kabupaten Sleman Menurun [Internet]. 2022 [cited 2022 Apr 13]. Available from: <http://www.slemankab.go.id/18186/angka-stunting-di-kabupaten-sleman-menurun.slm>
8. Makarim FR. Perlu Tahu, Ini Contoh Makanan Fungsional yang Baik untuk Tubuh [Internet]. *halodoc*. 2022. Available from: <https://www.halodoc.com/artikel/perlu-tahu-ini-contoh-makanan-fungsional-yang-baik-untuk-tubuh>
9. Sundari, Zuprizal, Yuwanta T, Martien R. METODE PEMBUATAN NANOPARTIKEL KUNYIT CAIR SEBAGAI BAHAN ADITIF PAKAN AYAM BROILER [Internet]. Yogyakarta: Pangkalan Data Kekayaan Intelektual; IDP000067179, 2020. Available from: <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/f3f58d045f326ed399b1cb42e25c5c1c7b6aa7d6a4375375e252812bad982cd2%3Fnomor=P00201508176?type=patent&keyword=IDP000067179>
10. Sundari, Zuprizal, Yuwanta T, Martien R. NANOKAPSUL EKSTRAK KUNYIT (*Curcuma domestica* Val.) DAN PENGGUNAANNYA UNTUK ADITIF PAKAN AYAM BROILER [Internet]. Yogyakarta: Pangkalan Data Kekayaan Intelektual; IDP000066541, 2020. Available from: <https://pdki-indonesia.dgip.go.id/detail/9a26c72c3c6ed43e6ad5886a86b6307a995b6b9591cd1eecfe98bc06894872d6%3Fnomor=P00201406452?type=patent&keyword=IDP000066541>
11. Setiyoko A, Sundari S, Susiati AM, Setiawan AA. Karakteristik Organoleptik Nugget Daging Itik Jantan Dengan Perlakuan Curing Nanokapsul Jus Kunyit. *J Ilm Fill Cendekia* [Internet]. 2019;4(2):61–5. Available from: <https://ejournal.uniska-kediri.ac.id/index.php/FilliaCendekia/article/view/619>
12. Sundari S, Susiati AM, Setiyoko A. Laporan Akhir Pengabdian Pada Masyarakat: PKM Desa Argomulyo: Produksi dan Pemasaran Sosis Fungsional Daging Itik yang Dicuring Nanokapsul Jus Kunyit [Internet]. Yogyakarta; 2021. Available from: <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/11233>
13. Sundari, Susiati AM. Produksi Dan Pemasaran Abon Daging Itik Yang Di Curing Nanokapsul Jus Kunyit Sebagai Pangan Fungsional [Internet]. Yogyakarta; 2021. Available from: <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/19233>
14. Sulistyanto. Tim dosen UMBY, latih ibu-ibu bikin olahan ayam KUB tulang lunak sebagai pangan fungsional. *Harian Merapi* [Internet]. 2022; Available from: <https://www.harianmerapi.com/news/pr-404129348/tim-dosen-umby-latih-ibu-ibu-bikin-olahan-ayam-kub-tulang-lunak-sebagai-pangan-fungsional?page=2>