



## Penyuluhan Teknologi Pengolahan Hasil Ternak

**Zulfanita<sup>1\*</sup>, Ahmad Fauzi<sup>2</sup>, Ahmad Khafidh Muharir<sup>3</sup>, Arif Zubair<sup>4</sup>, Nuraeni Ayu Sukma<sup>5</sup>, Ronal Kurnianto<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Universitas Muhammadiyah Purworejo, Jawa Tengah, Indonesia

\*email: [tatazulfanita@yahoo.com](mailto:tatazulfanita@yahoo.com)

*Submitted: April 2025*

*Revised: Mei 2025*

*Accepted: Mei 2025*

### ABSTRAK

Penyuluhan teknologi pengolahan hasil ternak bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk ternak, memperpanjang masa simpan, serta menciptakan produk bernutrisi dan bervariasi. Kegiatan ini dilaksanakan pada 25 Desember 2024 di Desa Karang Sari, Kecamatan Bener, Kabupaten Purworejo, dengan melibatkan 16 ibu kader posyandu sebagai peserta. Materi penyuluhan mencakup pembuatan telur asin, nugget, dan bakso daging ayam. Metode yang digunakan meliputi presentasi, demonstrasi, serta diskusi interaktif. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari peserta yang aktif bertanya dan memahami manfaat teknologi pengolahan hasil ternak, baik dari segi gizi maupun peluang ekonomi. Penyuluhan ini diharapkan mampu mendorong peserta untuk menerapkan pengetahuan tersebut dalam kehidupan sehari-hari, memenuhi kebutuhan protein keluarga, serta membuka peluang usaha melalui pengolahan dan pemasaran produk hasil ternak.

**Kata Kunci:** *Teknologi; Pengolahan; Hasil Ternak.*

### ABSTRACT

*Extension of livestock product processing technology aims to increase the added value of livestock products, extend shelf life, and create nutritious and varied products. This activity was carried out on 25 December 2024 in Karang Sari Village, Bener Subdistrict, Purworejo Regency, involving 16 women posyandu cadres as participants. The counselling materials included making salted eggs, nuggets, and chicken meatballs. The methods used included presentations, demonstrations, and interactive discussions. The results showed high enthusiasm from participants who actively asked questions and understood the benefits of livestock product processing technology, both in terms of nutrition and economic opportunities. This counselling is expected to encourage participants to apply this knowledge in their daily lives, fulfil family protein needs, and open business opportunities through processing and marketing of livestock products.*

**Keywords:** *Technology; Processing; Livestock Products*

### PENDAHULUAN

Teknologi pengolahan hasil ternak merupakan salah satu inovasi penting dalam bidang peternakan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk ternak, memperpanjang umur simpan, serta menciptakan produk dengan kualitas yang lebih baik dan lebih bervariasi. Penyuluhan teknologi ini menjadi langkah

strategis untuk memberdayakan peternak, pelaku usaha kecil, dan masyarakat agar mampu mengoptimalkan potensi hasil ternak mereka melalui penerapan teknologi yang tepat guna. Hasil ternak seperti daging, susu, telur, dan kulit memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Namun, tanpa pengolahan yang tepat, produk-produk ini rentan terhadap kerusakan dan penurunan mutu. Dengan adanya pengolahan yang baik, produk hasil ternak tidak hanya menjadi lebih aman untuk dikonsumsi tetapi juga dapat dipasarkan dalam berbagai bentuk inovatif, seperti telur asin, nugget, bakso.

Desa Karangsari, Kecamatan Bener, Kabupaten Purworejo merupakan wilayah dengan warga yang mayoritas sadar akan kualitas pangan yang tinggi. Warga Karangsari khususnya kalangan ibu-ibu, dalam memenuhi kebutuhan protein hewani keluarga, mereka memanfaatkan pangan segar maupun pangan olahan yang bersumber dari ikan maupun dari ternak (susu, telur, daging ayam, daging sapi, daging kambing). Pangan olahan yang mereka konsumsi seperti nugget, telur asin, bakso, sosis, yoghurt. Ibu-ibu khususnya kader posyandu desa karangsari yang terdiri dari 4 dusun yaitu celep, kandri, katisnan, krandon selama ini hanya membeli produk pangan olahan tersebut belum pernah mencoba untuk membuat olahan tersebut bahkan belum mengetahui untuk cara pembuatannya.

Berdasarkan hal tersebut, kami melakukan penyuluhan dan pelatihan tentang teknologi pangan olahan hasil ternak berbasis telur dan daging ayam. Pangan olahan berbasis telur yang kita beri penyuluhan berupa pelatihan pembuatan telur asin. Pangan olahan berbasis daging ayam yang kita beri penyuluhan berupa nugget dan bakso daging ayam. Sasaran kegiatan penyuluhan ini yaitu ibu-ibu kader posyandu Desa Karangsari.

Produk dari teknologi hasil olahan hasil ternak yang diajarkan ibu-ibu kader posyandu yang berbasis telur yaitu telur asin. Telur dapat diolah dengan berbagai macam cara. Salah satu cara pengolahan telur yaitu dengan diasinkan, telur yang biasa digunakan yaitu telur bebek. Cara pengolahannya sendiri cukup mudah dengan cara merendam telur selama kurang lebih 2 minggu dengan larutan garam, abu, dan bata dengan takaran yang sesuai. Telur yang sudah melalui pengolahan dengan cara diasinkan memiliki kelebihan dibanding telur biasa yaitu telur lebih tahan lama dalam masa penyimpanan dan memiliki cita rasa yang khas.

Produk dari teknologi olahan hasil ternak yang diajarkan selanjutnya yaitu bakso dan nugget. Bakso adalah bola daging yang umumnya terbuat dari daging sapi yang digiling halus, dicampur dengan tepung tapioka, bumbu, dan air. Bakso populer di Indonesia dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat dari anak-anak, remaja maupun orang dewasa dan sering dijadikan makanan utama atau camilan (Natari dan Mutaqin 2021). Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging yang terbuat dari daging giling yang dicetak dalam bentuk bervariasi dan ditambahkan tepung panir. Produk dari olahan nugget dan bakso yang diajarkan kepada ibu kader posyandu menggunakan daging ayam sebagai bahan utamanya.

Tujuan dari kegiatan ini memberikan penyuluhan dan pelatihan tentang teknologi pengolahan hasil ternak berupa telur asin, nugget dan bakso daging ayam. Kegiatan ini diharapkan agar memenuhi protein hewani bagi masyarakat dan peluang mendapatkan keuntungan ekonomi jika produk tersebut dipasarkan. Manfaat kegiatan penyuluhan ini adalah Masyarakat dalam hal ini ibu-ibu kader posyandu dapat membuat pangan olahan hasil ternak berupa telur asin, bakso, nugget daging ayam dan berpeluang sebagai pendapatan tambahan.

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan penyuluhan telah dilaksanakan pada tanggal 25 Desember 2024 berlokasi di Desa Karang Sari, Kecamatan Bener, Kabupaten Purworejo. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan menggunakan metode: (1) Presentasi (2) Demo pembuatan telur asin, nugget ayam, bakso ayam. (3) Diskusi dan tanya jawab.

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 25 Desember 2024 berlokasi di Desa Karang Sari, Kecamatan Bener, Kabupaten Purworejo. Kegiatan ini dilaksanakan oleh 5 mahasiswa Program Studi Peternakan Universitas Muhammadiyah Purworejo. Sasaran utama penyuluhan ini adalah ibu-ibu kader posyandu Desa Karang Sari, Kecamatan Bener, Kabupaten Purworejo. Metode Kegiatan yang dilakukan melalui tahapan sebagai berikut : Penyuluhan dilakukan dengan pemaparan dan diskusi dengan ibu-ibu kader posyandu yang terlibat, bertujuan untuk menjelaskan tentang cara pengolahan hasil ternak berupa cara pembuatan telur asin, nugget dan bakso daging ayam. Pemaparan materi juga menjelaskan tentang manfaat dari teknologi pengolahan hasil ternak dari segi keawetan olahan pangan, kemandirian pangan agar masyarakat tidak bergantung pada pembelian olahan karena dapat membuat sendiri, peluang usaha. Demonstrasi pembuatan telur asin, bakso dan nugget juga dilakukan agar ibu-ibu mengetahui secara langsung bagaimana proses pembuatan dari olahan tersebut. Untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari kegiatan penyuluhan ini dilakukan evaluasi terhadap kegiatan yang terbagi dalam 2 (dua) tahap yaitu :

- a. Evaluasi pra kegiatan : untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dari ibu-ibu kader posyandu dalam pembuatan teknologi olahan hasil ternak terutama dari olahan berupa telur asin, nugget dan bakso daging ayam.
- b. Evaluasi saat pelaksanaan penyuluhan : evaluasi ini dilakukan dengan metode tanya jawab dengan khalayak sasaran tentang hal-hal yang berkaitan dengan teknologi olahan hasil ternak berupa telur asin, nugget dan bakso daging ayam.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan penyuluhan kepada masyarakat diikuti oleh masyarakat (ibu-ibu kader posyandu) berjumlah 16 orang. Sebelum dilakukan pemaparan materi mengenai teknologi olahan hasil ternak ke peserta, terlebih dahulu dilakukan

evaluasi pra kegiatan dengan menanyakan kepada peserta sejauh mana pengetahuan tentang berbagai olahan hasil ternak dan cara pembuatannya. Hasilnya mayoritas para peserta sudah pernah mencoba hasil dari teknologi olahan tetapi belum mengetahui untuk cara pembuatannya.

Peserta mendapatkan penjelasan tentang teknologi pengolahan hasil ternak yang berupa teknologi modern untuk mengolah jenis produk pangan yang berasal dari ternak. Hasil ternak yang berupa daging, susu dan telur dapat diolah menjadi beberapa macam produk pangan, yaitu: yoghurt, nugget, bakso dan telur asin. Penyampaian materi pertama yaitu mengenai olahan hasil ternak berupa susu yang dibuat menjadi yoghurt. Yoghurt merupakan produk susu fermentasi yang dihasilkan melalui proses fermentasi susu oleh bakteri asam laktat, terutama *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophiles* (Ruswanto et al., 2022). Proses fermentasi ini tidak hanya memberikan rasa yang khas, tetapi juga meningkatkan nilai gizi dan daya simpan produk susu. Materi yang disampaikan meliputi pengertian yoghurt, cara pembuatannya, serta alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan yoghurt.

Teknologi olahan hasil ternak yang selanjutnya berasal dari daging. Daging merupakan salah satu sumber utama protein hewani yang penting dalam diet manusia. Daging dapat berasal dari berbagai jenis hewan, termasuk sapi, kambing, domba, babi, dan unggas seperti ayam dan bebek. Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dikonsumsi di seluruh dunia. Kandungan protein dan vitamin dari daging ayam sangat bermanfaat jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup dan seimbang (Sukaryaniet al., 2021). Selain karena rasanya yang lezat dan teksturnya yang mudah diolah, daging ayam juga memiliki nilai gizi yang tinggi, termasuk kandungan protein, vitamin, dan mineral yang penting bagi kesehatan. Salah satu olahan yang disampaikan pada saat penyuluhan yaitu pembuatan nugget dan bakso daging ayam, serta penyimpanan dalam bentuk frozen akan lebih awet.

Kondisi tersebut menjadi latar belakang untuk turun langsung berbagi ilmu kepada para peserta mengenai kandungan gizi daging ayam dan praktik pengolahannya menjadi nugget dan bakso yang dapat dibuat sendiri di rumah, tidak hanya lebih ekonomis namun terhindar dari pengawet serta lebih terjamin kebersihannya. Olahan bakso dan nugget juga diinovasi menggunakan tambahan bayam dan wortel. Penambahan daun bayam pada olahan bakso ditujukan untuk penambahan manfaat yang terkandung didalam daun bayam. Bayam hijau memiliki banyak manfaat yang sangat baik karena merupakan sumber kalsium, vitamin A, Vitamin C, dan Vitamin E, serat dan juga betakaroten (Sari et al., 2021). Penambahan wortel pada nugget ditujukan sebagai sumber vitamin A yang baik bagi kesehatan mata (Lidyawati et al., 2013). Olahan daging ayam menjadi nugget dan bakso ini dipilih karena dapat disimpan dalam jangka waktu tertentu sehingga lebih ekonomis dan rasanya juga disukai segala umur (Susilowati et al., 2020).

Teknologi pengolahan hasil ternak yang terakhir yaitu telur asin. Telur asin yaitu produk olahan telur yang telah diawetkan dengan cara pengasinan menggunakan campuran garam dan air. Telur yang umum digunakan untuk membuat telur asin adalah telur bebek. Peserta diberikan penjelasan mengenai olahan telur asin, cara pembuatannya, alat dan bahan yang diperlukan. Peserta juga diberikan inovasi terbaru pada olahan telur asin bebek yaitu dengan menambahkan cairan asap cair pada proses pembuatannya. Penambahan asap cair adalah cara memperpanjang masa simpan produk olahan hasil ternak selain itu juga memberikan rasa yang khas (Novia et al., 2012).

Pengetahuan yang diperoleh diharapkan dapat diaplikasikan dan disebarluaskan pada anggota masyarakat pada umumnya. Ibu-ibu kader posyandu dan sekaligus KWT merupakan kader atau influencer, yang dapat menyampaikan pengetahuan yang diperoleh selama mengikuti kegiatan penyuluhan, pengetahuan tersebut bersifat menunjang pembangunan dan selaras dengan program kader diantaranya pendidikan dan ketrampilan, penyediaan pangan, kesehatan, sehingga kegiatan penyuluhan tersebut sangat bermanfaat dan juga memiliki pengetahuan teknologi terapan yang mudah dan murah untuk mereka lakukan sendiri nantinya.

Penyuluhan ini merupakan upaya untuk menimbulkan kesadaran bagi para ibu-ibu rumah tangga, bahwa menjadi seorang ibu rumah tangga itu harus cerdas, termasuk cerdas dalam menyediakan pangan dalam hal ini pemenuhan gizi keluarga dan dapat menjadi salah satu alternatif cemilan keluarga.

Kegiatan berjalan lancar dan para peserta penyuluhan sangat antusias dalam memperhatikan kegiatan penyuluhan ini. Selain itu, peserta juga aktif bertanya yang ada kaitannya dengan pengolahan produk ternak yang disampaikan dalam kegiatan tersebut. Kegiatan ditutup dengan membaca doa dan sesi foto bersama dengan ibu-ibu kader PKK (gambar 1). Harapannya, peserta dapat memproduksi dan menjual olahan dari produk hasil ternak tersebut secara berkelanjutan.



**Gambar 1.** Penutupan Kegiatan Dengan Foto Bersama

## KESIMPULAN

Kegiatan penyuluhan yang diikuti oleh 16 ibu-ibu kader posyandu berhasil memberikan pemahaman mengenai teknologi pengolahan hasil ternak, meliputi pengolahan daging, susu, dan telur menjadi produk pangan bernilai tambah seperti yoghurt, nugget, bakso, dan telur asin. Penyuluhan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan peserta tentang kandungan gizi produk ternak tetapi juga memberikan keterampilan praktis yang mudah diterapkan di rumah. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi, aktif bertanya, dan terlibat dalam kegiatan ini. Harapannya, ilmu yang didapat dapat diaplikasikan oleh peserta untuk meningkatkan gizi keluarga, menciptakan alternatif cemilan sehat, serta menjadi peluang usaha dengan memproduksi dan menjual olahan hasil ternak secara berkelanjutan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Lidyawati, R., Dwijayanti, F., Yuwita, N., & Pradigdo, S. F. (2013). MENTEL (Permen Wortel) sebagai Solusi Penambah Vitamin A. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 3(1), 11–14.  
<https://www.google.com/search?safe=strict&sxsrf=ACYBGNQnwoG1p2Mw89DrCUtVW1c97fbyqQ%3A1582087804409&ei=fL5MXrvHGKrAz7sP3ayp8AQ&q=Lidyawati%2C+R.%2C+Dwijayanti%2C+F.%2C+Yuwita+S%2C+N.%2C+Pradigdo%2C+SF.%2C+2013.+MENTEL+%28Permen+Wortel%29+sebagai+Solusi+Pen>
- Natari, S. U., & Mutaqin, B. K. (2021). Kajian Umur Simpan Bakso Ayam pada Suhu Pendinginanyang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 24.  
<https://doi.org/10.24198/jthp.v2i1.33080>
- Novia, D., Melia, S., & Ayuza, N. . (2012). Studi Suhu Pengovenan terhadap Umur Simpan Telur Asin. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 14(1), 263. <https://doi.org/10.25077/jpi.14.1.263-269.2012>
- Ruswanto, R., Wardani, G. A., Lestari, T., Utami, D. R. A., & Putri, A. R. (2022). Sosialisasi Dan Workshop Yoghurt Dalam Rangka Peningkatan Derajat Kesehatan Masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 6(5), 6–9.  
<https://doi.org/10.31764/jmm.v6i5.9743>
- Sari, Y. O., Darmayanti, D., & Ulfah, M. (2021). Pengaruh Pemberian Zat Besi Dan Sayur Bayam Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil Dengan Anemia Di Wilayah Kerja Puskesmas Martapura I. *Jurnal Keperawatan Suaka Insan (Jksi)*, 6(1), 19–26. <https://doi.org/10.51143/jksi.v6i1.265>
- Sukaryani, S., Yakin, E. A., & Purwati, C. S. (2021). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Nugget, Bakso Daging Ayam Petelur Afkir Kombinasi Rumput Laut Pada Kelompok Ibu-Ibu Kader Posyandu “Mawar” Perumahan Barat Dusun Karangduren Desa Jati. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(6), 385–391.  
<https://doi.org/10.52436/1.jpmi.80>
- Susilowati, D., Diana, M. S. C., Bahri, A. P. M., & ... (2020). Peningkatan Kapasitas Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Nugget Sawi Putih Dan Wortel. *Prosiding Seminar Nasional Abdimas Ma Chung*, 170–178.  
<https://jacips.machung.ac.id/index.php/senam/article/view/43>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

---