

PELATIHAN PEMBUATAN SATE TAICHAN KREMES DI OMK PITAK DALAM MENGASAH INOVASI PENGOLAHAN DAGING AYAM

Puspita Cahya Achmadi^{1*}, Nikolas Karan Maku², Benediktus Trysan Perry³

¹Dosen Peternakan, Prodi Peternakan, Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng, Indonesia
^{2,3}Mahasiswa Peternakan, Prodi Peternakan, Universitas Katolik Indonesia Santu Paulus Ruteng, Indonesia
Puspitacahya81@gmail.com

ABSTRAK

Abstrak: Masa remaja merupakan fase emas untuk mengembangkan potensi diri dan mengambil banyak resiko. Dimana pada masa remaja banyak ide kreatif dan inovatif yang harus dituangkan. Salah satunya adalah mengembangkan suatu olahan pangan untuk menjadi produk yang memiliki nilai jual. Sasaran kegiatan pengabdian dilakukan pada remaja di OMK Pitak sebanyak 15 orang, Manggarai pada Tanggal 23 Maret 2024. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini pemberdayaan remaja untuk mengasah inovasi pengolahan daging ayam untuk memulai sebuah usaha kuliner. Adanya kegiatan dalam mengasaha inovasi pengolahan suatu produk diharapkan mampu menambah keahlian hard skill dan soft skill serta memberikan sentuhan nilai jual lebih sehingga dapat meningkatkan daya jual suatu produk terutama produk hewani yang menjadi salah satu protein hewani. Pembuatan sate taichan merupakan salah satu inovasi unik dalam pengolahan daging ayam menjadi produk kuliner karena memiliki ciri, rasa dan pengolahan khas yang berbeda dengan sate tradisional. Sebelum dilakukan demonstrasi pelatihan dan pendampingan 7% remaja di OMK Pitak pernah mengolah produk sate taichan dan 93% remaja di OMK Pitak tidak pernah mengolah produk sate taichan. Setelah diberikan demonstrasi pelatihan dan pendampingan bahwa remaja di OMK Pitak yang bisa mengolah sate taichan kremes sebanyak 87% dan sebanyak 13% remaja di OMK Pitak belum bisa mengolah sate taichan kremes. Hasil evaluasi memberikan presentasi 80% Remaja di OMK Pitak mendapatkan peningkatan hard skill dan soft skill.

Kata Kunci: Sate Taichan; Daging Ayam; Inovasi; Wirausaha.

Abstract: Adolescence is a golden phase to develop your potential and take many risks. During adolescence, there are many creative and innovative ideas that must be poured. One of them is developing a processed food to become a product that has selling value. The target of community service activities was carried out on teenagers in OMK Pitak as many as 15 people, Manggarai on March 23, 2024. The purpose of this community service is to empower teenagers to hone chicken processing innovations to start a culinary business. The existence of activities in developing innovative processing of a product is expected to be able to add hard skills and soft skills and provide a touch of more selling value so that it can increase the marketability of a product, especially animal products which are one of the animal proteins. Making satay taichan is one of the unique innovations in processing chicken meat into culinary products because it has distinctive characteristics, flavors and processing that are different from traditional satay. Before the training and mentoring demonstration, 7% of teenagers in OMK Pitak had processed taichan satay products and 93% of teenagers in OMK Pitak had never processed taichan satay products. After the training and mentoring demonstration, 87% of teenagers in OMK Pitak can process crispy taichan satay and 13% of teenagers in OMK Pitak cannot process crispy taichan satay. The evaluation results gave a presentation of 80% of teenagers in OMK Pitak getting an increase in hard skills and soft skills.

Keywords: Taichan Satay; Chicken Meat; Innovation; Entrepreneur.



Article History:

Received: 27-08-2024
Revised : 17-09-2024
Accepted: 24-09-2024
Online : 05-10-2024



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Meningkatnya populasi masyarakat Indonesia menyebabkan peningkatan konsumsi pangan terutama produk peternakan salah satunya adalah daging. Peningkatan konsumsi produk peternakan tersebut disebabkan oleh Tingkat kesadaran Masyarakat akan pemenuhan nutrisi khususnya protein hewani semakin tinggi. Daging memiliki rasa gurih, banyak disukai oleh Masyarakat dan kandungan protein tinggi. Daging yang dihasilkan oleh ayam pedaging (broiler) memiliki rasa dan aroma yang cenderung enak dengan struktur yang lunak dan harga murah (Ramadani et al., 2021).

Daging konsumsi dapat diperoleh dari hewan ternak terutama daging unggas. Daging unggas menjadi salah satu pilihan dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani. Beberapa alasan yang mendasari daging unggas banyak digemari oleh masyarakat yaitu banyak digemari, murah dan mudah didapat. Konsumsi pangan hewani memiliki efek positif terhadap Kesehatan, karena daya cerna protein dapat berpengaruh lebih baik dengan protein nabati dan dapat berpengaruh pada tumbuh kembang manusia (Parawanti Opier et al., 2023).

Pengolahan daging unggas menjadi suatu olahan dapat meningkatkan selera konsumsi. Olahan daging ayam banyak diolah menjadi bakso, nugget, sosis dan sate. Seiring bertambahnya populasi Masyarakat, perlu adanya sentuhan inovasi pada produk tersebut untuk meningkatkan daya tarik konsumen. Dilihat dari populasi Masyarakat menjadikan konsumsi daging ayam menjadi meningkat dan menjadi indikator dalam status gizi Masyarakat Indonesia, sehingga pengolahan lanjut untuk meningkatkan nilai produk daging ayam diperlukan. Membuat menu variative dan inovatif dapat meningkatkan nilai gizi dari suatu produk makanan (Susanti, 2023).

Sate taichan merupakan bentuk variasi daging ayam yang proses pengolahannya dibakar tanpa bersentuhan dengan arang dan tidak memakai bumbu kacang. Sate taichan mempunyai ciri khas disajikan dengan sambal dan perasan jeruk nipis serta tampilan sate taichan berwarna putih karena proses pembakaran tidak bersentuhan dengan arang (Permatasari & Anggraeni, 2023). Sate taichan yang di buat berbahan dasar dari karkas ayam bagian dada, daging ayam broiler pada bagian dada mengandung protein sebesar 35,24% g/100 g, bagian paha 31,04 g/100 g dan sayap sebesar 33,95 g/ 100 g (Afiyah, 2022).

Pengolahan sate taichan kremes berbeda dengan pengolahan sate tradisional yang banyak ditemukan. Proses pengolahan sate taichan tidak bersentuhan dengan bakaran arang atau kayu, hal ini dilakukan untuk menjaga higienitas dan kualitas produk. *Food and environmental hygiene department* (FEHD) menemukan beberapa molekul karsinogenik dengan cara pengolahan pemanggangan dengan kayu atau arang jika dibandingkan dengan pengolahan lainnya. Sehingga proses pengolahan bakar atau panggang akan dikaitkan dengan penyakit kanker (Pratiwi et al., 2023).

Remaja OMK Pitak merupakan suatu organisasi di lingkungan katolik yang beranggotakan anak-anak remaja. Kebanyakan remaja ini duduk di bangku sekolah yang memiliki semangat yang tinggi. Remaja OMK pitak juga memiliki semangat dan cita-cita tinggi dalam berwirausaha. Ada beberapa hal yang menjadi hambatan bagi remaja OMK Pitak dalam memulai dalam berwirausaha yaitu inovasi pembuatan produk dan modal. Masa remaja merupakan fase emas untuk mengembangkan potensi diri dengan berbagai resiko. Fase remaja merupakan fase untuk bebas bereksprosi dan menuangkan ide kreatif dan inovatif. Pada fase remaja memiliki fisik kuat dan keberanian serta cepat tanggap dalam menerima soft skill dan hard skill baru untuk diterapkan (Faridatussalam et al., 2023).

Dari uraian permasalahan di atas maka dibuatlah program pengabdian kepada masyarakat di OMK Pitak. Untuk menumbuhkan jiwa berwirausaha dengan cara mengasah inovasi produk makanan dari olahan daging ayam berupa sate taichan kremes yang baik dan sehat. Dimana produk olahan ini masih tidak diketahui oleh masyarakat Pitak, Manggarai. Hal ini menjadi sebuah peluang untuk mengembangkan sate taichan berbahan dasar daging ayam menjadi sebuah usaha kuliner.

B. METODE PELAKSANAAN

1. Sasaran Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan pada remaja di OMK Pitak berupa memberi pendampingan dan demonstrasi pelatihan secara langsung untuk mengasah inovasi pembuatan produk peternakan berupa daging ayam menjadi sate taichan. Sasasarn peserta di OMK Pitak sebanyak 15 orang.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan pelatihan dan demonstrasi pelatihan pembuatan sate taichan melibatkan dosen dan mahasiswa dari Prodi Peternakan, ada beberapa tahapan yang digunakan yaitu:

- a. Focus Group Discussion (FGD). Pada tahap *focus group discussion* bersama remaja di OMK Pitak melakukan pemetaan permasalahan dan memberikan solusi. Dalam hal ini remaja di OMK Pitak diberikan ide dalam membuat suatu inovasi pengolahan produk peternakan dari komoditi ayam menjadi sate taichan untuk ide berwirausaha.
- b. Sosialisasi. Pada tahap ini seluruh remaja di OMK Pitak sebanyak 15 orang diberikan pemaparan materi secara tatap muka. Sebelum materi diberikan peserta diberikan pretest untuk mengetahui tingkat pengetahuan pengolahan daging ayam.
- c. Demosntrasi Pelatihan Pembuatan Produk. Pada tahap ini peserta didampingi secara langsung dalam menginovasi produk peternakan

berupa daging ayam untuk diolah menjadi produk makanan kekinian yaitu sate taichan.

- d. Diskusi Evaluasi. Pada tahap ini peserta melakukan posttest dan melihat tingkat kesukaan remaja di OMK Pitak pada produk sate taichan, hal ini dilakukan untuk melihat tingkat pemahaman dan keterampilan serta menjadi tolak ukur program pengabdian kepada masyarakat dalam mendampingi remaja di OMK Pitak dalam membuat produk sate taichan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Focus Group Discussion

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahap *focus group discussion* (FGD) dengan remaja di OMK Pitak bertujuan untuk mengetahui permasalahan yang dialami dan menemukan solusi untuk pengembangan suatu bisnis wirausaha. Metode FGD bertujuan untuk mengidentifikasi potensi ataupun permasalahan yang terdapat pada suatu desa dengan suatu pengembangan (Pratama, 2021). Hasil *focus group discussion* yang dilakukan bahwa 7% remaja di OMK Pitak pernah mengolah produk sate taichan dan 93% remaja di OMK Pitak tidak pernah mengolah produk sate taichan. Dari hasil tersebut Solusi yang ditawarkan adalah pendampingan dan demonstrasi pelatihan secara langsung produk peternakan daging ayam menjadi sate taichan untuk mengasah inovasi remaja di OMK Pitak. Pelatihan yang bertujuan untuk mengembangkan inovasi untuk memberi nilai jual pada suatu produk sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dan mampu mengurangi angka kemiskinan dan pengangguran serta memberikan motivasi (Dewi et al., 2019).

2. Sosialisasi

Kegiatan remaja di OMK Pitak berupa sosialisasi sebelum itu pretest dilakukan untuk mengukur tingkat pengetahuan dan pemahaman remaja di OMK Pitak. Setelah itu diberikan pemaparan tentang sate taichan, kandungan, manfaat dan cara pengolahan sate taichan. Setelah sosialisasi remaja di OMK Pitak diberi pendampingan dan pelatihan demonstrasi secara langsung dalam pengolahan daging ayam menjadi sate taichan. Pelatihan dan demonstrasi pelatihan pembuatan produk merupakan Solusi untuk permasalahan Ketika kurangnya keterampilan individu atau kelompok untuk membantu perekonomian (Kristiandi et al., 2022).

Sate taichan merupakan produk inovasi yang banyak ditemukan bahwa sate di bakar dengan baluran sate kacang tetapi sate taichan tidak dibakar dan tidak dibalur dengan bumbu kacang melainkan hanya dengan sambal dan perasan jeruk nipis yang terpisah. Sate taichan salah satu makanan favorit semua kalangan terutama kalangan remaja, keunikan sate taichan menggunakan sambal sebagai pendamping daging ayam. Sate taichan dari segi rasa dapat dijadikan peluang usaha karena sesuai dengan selera

konsumen Indonesia (Qadri et al., 2023). Sate taichan termasuk dalam varian unik karena berbeda dengan sate tradisional, sate taichan terbuat dari daging ayam yang di bakar tanpa menggunakan kecap dan bumbu kacang, melainkan di sajikan dengan sambal, penyedap rasa dan jeruk nipis sehingga menimbulkan rasa pedas dan gurih sesuai dengan selera konsumen di Indonesia (Walagustiani et al., 2024).

3. Demosntrasi Pelatihan Pembuatan Produk

Tahap selanjutnya demonstrasi pelatihan pembuatan produk dengan memperkenalkan alat, bahan, takaran komposisi produk saji dan proses pembuatan sate taichan, alat dan bahan dapat dilihat pada Gambar 2. 3 dada ayam, garam, merica, jeruk nipis, tepung terigu, minyak wijen, margarin dan minyak goreng. Sebelum di proses daging ayam bagian dada di potong kecil dadu dan di marinasi menggunakan garam, merica dan minyak wijen selama 30 menit. Kemudian dada ayam di tusuk setelah di marinasi dan di bakar sampai kecokelatan di teflon yang sudah di olesi margarin. Larutkan tepung terigu sebanyak 500 gr yang sudah di campurkan dengan garam dan air kemudian goreng untuk membuat kremes sate taichan. Selanjutnya untuk membuat sambal menggunakan 5 siung bawang putih, 15 cabai rawit dan 10 cabai keriting dan garam.

Pada pembuatan sate taichan bahan utamanya adalah daging ayam, diketahui ayam merupakan protein hewani dan tinggi akan protein. Kandungan gizi ayam broiler umur 5 minggu rata-rata kandungan air 73,13%, protein 21,28%, lemak 2,61%, abu 1,66% dan karbohidrat 1,55% (Rukmini et al., 2019). Protein berfungsi sebagai sumber energi jika karbohidrat dan lemak tidak tersedia, protein hewani memiliki keistimewaan bila dibandingkan dengan protein nabati karena memiliki susunan asam amino kompleks (Herliyana et al., 2022) . Proses pembakaran sate taichan di atas teflon tanpa bersentuhan dengan arang mengurangi konsekuensi karsiogenik dan lebih menjaga higienis suatu produk makanan. Pembakaran pada suatu produk akan lebih beresiko tampilan makanan tidak menarik, sehingga proses pemanggangan menjadi alternatif sebagai pengolahan makanan yang efisien dan higienis, sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup sehat (Siswandi et al., 2022). Pangan tradisonal misalnya sate, bakso, sosis yang menggunakan pembakaran dalam prosesnya dapat menimbulkan konsekuensi karsiogenik *heteorocyclic aromatic amines* (HAA) dan *polycyclic aromatic hydrocarbons* (PAH) yang berbahaya bagi kesehatan dalam jangka panjang (Saputro et al., 2021).

4. Diskusi Evaluasi

Tabel 1. Tingkat Pemahaman Pengolahan Sate Taichan Kremes

| | |
|---|-----|
| Bisa Mengolah Sate Taichan Kremes | 87% |
| Tidak Bisa Mengolah Sate Taichan Kremes | 13% |

Hasil dari demonstrasi pelatihan dan pembuatan produk sate taichan kremes yang dilakukan pada 23 Maret 2023 di rumah salah satu remaja di OMK Pitak, Manggarai dapat dilihat pada Tabel 1 hasil dari posttest didapat bahwa remaja di OMK Pitak yang bisa mengolah sate taichan kremes sebanyak 87% dan sebanyak 13% remaja di OMK Pitak belum bisa mengolah sate taichan kremes. Hasil produk sate taichan kremes bisa dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil dan peserta pelatihan pembuatan sate taichan kremes

Diskusi evaluasi yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada Masyarakat pada remaja di OMK Pitak berdasarkan Gambar 1 bahwa pelatihan pembuatan sate taichan sangat membantu untuk meningkatkan pengetahuan inovasi dalam mengolah produk hewani menjadi makanan kekinian yang hampir tidak diketahui oleh remaja di OMK Pitak. Evaluasi ini dilakukan untuk mengukur keberhasilan dalam suatu kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan. Dalam evaluasi dapat dilihat dari sukses atau tidaknya suatu program pada hakikatnya turut menentukan baik tidaknya suatu perencanaan (Suardipa & Primayana, 2023). Beberapa remaja di OMK Pitak juga memberi penilaian baik terhadap produk inovasi sate taichan rasa sate taichan lebih gurih dan lembut. Masyarakat Indonesia lebih menyukai produk makanan sate yang lembut, manis, gurih dan pedas (Izzuddin & Muhsin, 2020).

D. SIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian kepada masyarakat pada remaja di OMK Pitak sebelum diadakan pelatihan sebanyak 7% pernah mengolah sate taichan kremes dan 93 % tidak pernah mengolah sate taichan kremes. Setelah demonstrasi pelatihan pendampingan pembuatan sate taichan Tingkat

pemahaman dan inovatif remaja di OMK Pitak meningkat sebanyak 87 % remaja di OMK Pitak dapat mengolah daging ayam menjadi sate taichan kremes dan 13% masih belum bisa mengolah daging ayam menjadi sate taichan kremes. Hal ini masih perlu adanya pendampingan serta pemantauan dalam pemesanan produk sate taichan kremes pada konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terimakasih kepada remaja di OMK Pitak yang telah memberikan kesempatan dan menyediakan sarana dan prasarana kepada tim kami untuk melakukan kegiatan tersebut berupa demonstrasi pelatihan dan pendampingan pembuatan sate taichan kremes.

DAFTAR RUJUKAN

- Afiah, D. N. (2022). Pengaruh Perbedaan Bagian Daging Ayam Broiler terhadap Kandungan Protein dan Sifat Organoleptik Nugget Ayam. *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 1(2), 81–87. <https://doi.org/10.24252/anoa.v1i2.30875>
- Dewi, S. R., Agustin, M., & Nurcahyo, F. A. (2019). Inovasi Dan Peningkatan Nilai Jual Produk Hasil Umkm Melalui Pelatihan Pembuatan Bolu Kukus Berkarakter. *Kaibon Abhinaya : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 35. <https://doi.org/10.30656/ka.v1i1.1003>
- Faridatussalam, S. R., Abid, A. H., & Hasan, N. (2023). Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Kalangan Anak Muda Melalui Program Wirausaha Merdeka. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 4(1), 74–80. <https://doi.org/10.35870/jpni.v4i1.117>
- Herliyana, Salmahaminati, & Wismono, B. A. (2022). Analisis Kadar Air dan Protein Pada Produk Sosis di PT. Jakarana Tama Bogor. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 6(2), 111–117. <https://doi.org/10.20885/ijcr.vol6.iss2.art7>
- Izzuddin, A., & Muhsin, M. (2020). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Layanan Dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*, 6(1), 72–78. <https://doi.org/10.32528/jmbi.v6i1.3536>
- Kristiandi, K., Mahmuda, D., Yunita, N. F., & Maryono, M. (2022). Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan Frozen Food Pada Ibu Rumah Tangga. *To Maega : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 216. <https://doi.org/10.35914/tomaega.v5i2.1037>
- Parawanti Opier, I. M., Joris, L., & Liur, I. J. (2023). Studi Kasus Pola Konsumsi Pangan Sumber Protein Hewani Pada Masyarakat Suku Buton Di Kecamatan Kairatu Kabupaten Seram Bagian Barat. *JAGO TOLIS : Jurnal Agrokompleks Tolis*, 4(1), 21. <https://doi.org/10.56630/jago.v4i1.399>
- Permatasari, D. A., & Anggraeni, P. D. (2023). Eksperimen Pembuatan Sate Taichan Kuah Tongseng. *Journal of Hospitality and Tourism*, 1(2), 65–75.
- Pratama, D. (2021). Gerakan Desa Sadar Wisata Pengabdian Pada Masyarakat Desa Penyak Kabupaten Bangka Tengah Dinar Pratama Submission : Revised : Abstrak A . Pendahuluan Secara geografis , Indonesia terletak di wilayah strategis yaitu diantara dua benua dan dua samudera . Po. *Al QUWWAH: Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol.*, 1(2), 67–77.
- Pratiwi, D., Rasydy, L. O. A., & Ardian, T. (2023). Analisis Senyawa Akrilamida pada Sate Ayam di Sepatan Kabupaten Tangerang Menggunakan Metode HPLC. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 20(1), 01. <https://doi.org/10.31942/jiffk.v20i1.8179>

- Qadri, R. A., Sinambela, F. A., Tyana, Huang, F., Winson, & Frentyo. (2023). Analisis Pelanggan Dan Perancangan Pemasaran Sosial Media Terhadap Umkm Sahabat Taichan Batam. *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, 2(5), 1751–1760. <https://doi.org/10.53625/jcijurnalcakrawalailmiah.v2i5.4588>
- Ramadani, D. N., Maimunah, A. H., Abdilah, F. F., Dinnar, A., & Purnamasari, L. (2021). Efektivitas Pemberian Bawang Putih untuk Pengawetan Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(3), 230. <https://doi.org/10.25077/jpi.23.3.230-234.2021>
- Rukmini, N. K. S., Mardewi, N. K., & Rejeki, I. G. A. D. S. (2019). Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler Umur 5 Minggu yang Dipelihara pada Kepadatan Kandang yang Berbeda. *J. Lingkungan Dan Pembangunan*, 3(1), 31–37.
- Saputro, E., Rosidi, D., Radiati, L. E., & Warsito, W. (2021). Kajian Pustaka: Pemicu Kanker Dalam Sate, Ayam/Bebek/Ikan Bakar/Goreng Dan Abon. *Jurnal Litbang Sukowati: Media Penelitian Dan Pengembangan*, 4(2), 60–78. <https://doi.org/10.32630/sukowati.v4i2.187>
- Siswandi, G., Perkasa, P., Debora, D., Pijai, P., & Prajoga, A. W. (2022). Analisa Perancangan Chicken Roaster. *Jurnal Ilmiah Kanderang Tingang*, 13(2), 276–286. <https://doi.org/10.37304/jikt.v13i2.181>
- Suardipa, I. P., & Primayana, K. H. (2023). Peran Penggunaan Desain Evaluasi Untuk Meningkatkan Kualitas Pembelajaran. *Ilma Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 158–171. <https://doi.org/10.58569/ilma.v1i2.587>
- Susanti, H. I. (2023). Pengolahan Daging Ayam menjadi Nugget Sebagai Upaya Peningkatan Gizi Keluarga. *BARAKATI: Journal of Community Service*, 02(1), 7–12.
- Walagustiani, D. A., Zahrani, T., & Agistiyani, N. (2024). *Strategi Marketing Penjual Sate Taichan*. 2(3), 153–162.