



Peran Perempuan dalam Pengolahan Ayam Broiler yang Sehat, Aman dan Bergizi

Yurliasni^{1,2}, Zuraida Hanum^{*1,2}, Elmy Mariana, Nurul Hidayati, Qoryna Khalida¹, Alyea Selfie Yurianisa³, Cantrika Lujingga⁴, Bintang Amalia⁵

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

²Pusat Riset Inovasi dan Teknologi Pangan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

³Mahasiswa Program Studi Magister Ilmu Peternakan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

⁴Mahasiswa Program Studi D3 Budidaya Peternakan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

⁵Mahasiswa Program Studi S1 Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

Email: ^{*}idezuraida@usk.ac.id

Abstract

This community service program aims to strengthen the capacity of women in Lam Permai Village in broiler chicken processing through training on sanitation, marination techniques, and safe storage of poultry products. Women's empowerment was adopted as a strategic approach to enhance household and community economic resilience, considering their central role in food management. The program was implemented using a participatory framework, encompassing hygiene handling training, marination formulation, freezing techniques, proper freezer organization, and the establishment of a women-led microenterprise group. Evaluation results indicate an increase in participants' knowledge by more than 70%, with the highest improvement observed in storage practices (80%). Participants were able to apply appropriate food safety standards and produce several variants of ready-to-cook marinated chicken products. Moreover, the formation of the women's entrepreneurial group represents a significant outcome in promoting independence and program sustainability. Overall, this initiative effectively enhanced technical competencies while creating potential food-based economic opportunities for women in the village.

Keywords: women's empowerment, broiler chicken, food sanitation, food safety

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapasitas perempuan Desa Lam Permai dalam pengolahan ayam broiler melalui pelatihan sanitasi, teknik marinasi, dan penyimpanan produk olahan yang aman. Pemberdayaan perempuan dipilih sebagai strategi penguatan ekonomi keluarga dan komunitas, mengingat peran sentral mereka dalam pengelolaan pangan rumah tangga. Kegiatan dilaksanakan melalui pendekatan partisipatif yang meliputi pelatihan hygiene handling, formulasi marinasi, teknik pembekuan dan penataan freezer, serta pembentukan kelompok usaha perempuan. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta lebih dari 70%, dengan capaian tertinggi pada materi penyimpanan (80%). Peserta juga mampu mempraktikkan teknik pengolahan yang sesuai standar keamanan pangan dan menghasilkan beberapa varian produk marinasi siap masak. Selain itu, terbentuknya kelompok usaha perempuan menjadi capaian penting dalam mendorong kemandirian dan keberlanjutan program. Secara keseluruhan, kegiatan ini efektif meningkatkan keterampilan teknis sekaligus membuka peluang ekonomi berbasis pangan bagi perempuan desa.

Kata Kunci: pemberdayaan perempuan, ayam broiler, sanitasi pangan, keamanan pangan

A. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat desa merupakan strategi penting dalam memperkuat kemandirian ekonomi dan sosial, terutama melalui peningkatan kapasitas sumber daya manusia. Dalam konteks pembangunan desa, perempuan, terutama ibu-ibu, memegang peranan sentral dalam aktivitas ekonomi rumah tangga dan pengelolaan pangan, sehingga pelibatan mereka dalam program pengabdian masyarakat

menjadi sangat relevan. Pemberdayaan perempuan juga terbukti meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga sekaligus memperkuat jejaring sosial dalam komunitas.

Pemberdayaan perempuan menjadi landasan penting dalam memperkuat ekonomi rumah tangga dan komunitas desa. Potensi ayam broiler sebagai komoditas ekonomi desa dapat meningkat apabila proses pengolahan memenuhi standar sanitasi dan keamanan pangan. Risiko kontaminasi mikrobiologis dapat ditekan melalui praktik penanganan yang higienis Huang, *et al.* (2023). Pelatihan teknis yang berkelanjutan berperan penting dalam membuka peluang usaha bagi perempuan desa, sementara pendekatan partisipatif terbukti efektif dalam memperkuat pembangunan sosial masyarakat Sucipto, S., & Fathihin (2024).

Desa Lam Permai, yang terletak di Aceh Besar, memiliki potensi pengembangan usaha berbasis pangan, termasuk pengolahan ayam broiler. Komoditas ini dapat menjadi sumber penghasilan yang baik apabila diolah dengan teknik sanitasi dan penanganan yang benar untuk menjamin keamanan pangan serta kualitas produk. Pengolahan ayam broiler yang tidak menerapkan standar hygiene dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis, yang pada akhirnya membahayakan konsumen (Wyink, *et al.*, 2025).

Dalam kondisi demikian, penguatan kapasitas ibu-ibu melalui pelatihan teknis mengenai sanitasi, penanganan karkas, teknik marinasi, dan penyimpanan daging menjadi kebutuhan mendesak. Pelatihan ini bukan hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membuka peluang usaha melalui produk olahan ayam yang aman dan bernilai jual lebih tinggi (Hermawan, *et al.*, 2025). Lebih jauh, program pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat membentuk kelompok usaha perempuan yang mandiri, berkelanjutan, dan mampu berkontribusi terhadap penguatan ekonomi desa. Pendekatan berbasis partisipasi ini sejalan dengan prinsip pembangunan inklusif di tingkat komunitas.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

kegiatan pengabdian ini menawarkan beberapa solusi utama:

1. **Pelatihan Sanitasi dan Hygiene Handling Ayam Broiler**

Pelatihan difokuskan pada teknik pembersihan peralatan, penanganan karkas, pengurangan kontaminasi silang, dan standar keamanan pangan. Upaya ini penting untuk menekan risiko kontaminasi mikrobiologis yang dapat terjadi akibat penanganan yang tidak tepat Huang, *et al.* (2023).

2. **Pelatihan Teknik Marinasi yang Tepat dan Aman**

Materi mencakup pemilihan bahan marinasi, konsentrasi bumbu, durasi marinasi, serta pemanfaatan bahan alami sebagai peningkat cita rasa dan umur simpan. Pelatihan ini bertujuan menghasilkan produk olahan yang berkualitas, aman, dan memiliki nilai jual lebih tinggi.

3. **Pelatihan Penyimpanan Daging dan Produk Olahan**

Fokus pada teknik pendinginan dan pembekuan, penataan bahan di freezer, dan estimasi *shelf life* produk. Penyimpanan yang benar menjadi salah satu aspek penting untuk mempertahankan mutu produk, khususnya pada usaha berbasis pangan.

4. **Pembentukan Kelompok Usaha Perempuan**

Sebagai upaya keberlanjutan, kegiatan ini akan mendorong terbentuknya kelompok usaha perempuan yang mampu mengelola produksi secara mandiri dan berkelanjutan. Pendekatan ini sejalan dengan strategi pemberdayaan partisipatif dalam pembangunan komunitas Sucipto & Fathihin (2024).

Adapun target kegiatan

1. **Target Pengetahuan**

Meningkatnya pemahaman ibu-ibu mengenai aspek sanitasi, teknik marinasi, dan penyimpanan minimal **70%** berdasarkan evaluasi pre-post test.

2. **Target Keterampilan**

Peserta mampu mempraktikkan penanganan ayam broiler dengan benar, melakukan proses marinasi standar, serta menerapkan penyimpanan yang aman.

3. **Target Ekonomi dan Sosial**

Terbentuknya kelompok usaha perempuan yang mandiri dan berkelanjutan sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga serta memperkuat ekonomi lokal desa.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang mencakup pelatihan sanitasi, teknik marinasi, penyimpanan produk olahan, serta pembentukan kelompok usaha perempuan telah menghasilkan beberapa capaian yang signifikan. Secara umum, kegiatan berjalan lancar dan mendapat respons positif dari peserta, khususnya ibu-ibu rumah tangga yang menjadi sasaran program.

C.1 Hasil Pelatihan Sanitasi dan Hygiene Handling Ayam Broiler

Pelatihan sanitasi berlangsung secara teoritis dan praktis. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta mengenai prosedur pembersihan peralatan, teknik penanganan karkas, serta upaya pencegahan kontaminasi silang.

Pada pre-test, sebagian besar peserta belum memahami pentingnya sanitasi dan belum terbiasa menggunakan air mengalir atau desinfektan ringan dalam pembersihan peralatan. Setelah pelatihan, hasil post-test menunjukkan peningkatan rata-rata sebesar **78%**, yang berarti target minimal 70% telah tercapai. Dalam sesi praktik, peserta mampu melakukan proses penanganan ayam broiler secara lebih higienis, seperti memisahkan area kotor dan bersih, mencuci peralatan dengan benar, dan menjaga kebersihan ruang kerja. Hasil ini sejalan dengan temuan Huang, *et al.* (2023), bahwa pelatihan hygiene dapat menurunkan risiko kontaminasi mikrobiologis secara signifikan.



Gambar 2. Para peserta Pengabdian

C.2. Hasil Pelatihan Teknik Marinasi yang Tepat

keterampilan dalam mengolah produk ayam menjadi lebih variatif dan memiliki nilai tambah. Peserta memahami komposisi bumbu, penggunaan bahan alami, serta durasi marinasi yang sesuai untuk menghasilkan flavor yang optimal.

Selama praktik, peserta berhasil menghasilkan beberapa varian produk seperti ayam marinasi pedas, original, dan herbal. Keterampilan ini memperkuat potensi usaha rumahan karena produk marinasi siap masak memiliki daya tarik konsumen lebih tinggi. Peserta juga mengakui bahwa teknik marinasi yang tepat dapat memperpanjang umur simpan produk tanpa harus menggunakan bahan tambahan sintetis. Peningkatan pemahaman materi marinasi mencapai **75%** berdasarkan penilaian pre-post test, menunjukkan bahwa pelatihan berlangsung efektif dan diterima dengan baik.

C.33. Hasil Pelatihan Penyimpanan Daging dan Produk Olahan

Pada sesi penyimpanan, peserta dilatih mengenai teknik pendinginan, pembekuan, dan penataan bahan dalam freezer. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta masih menyimpan produk langsung tanpa pengemasan standar dan tanpa pengaturan posisi bahan.

Setelah pelatihan, para ibu mampu:

- melakukan pengemasan produk dengan plastik food grade,

- memberi label tanggal produksi dan kedaluwarsa,
- menata produk berdasarkan jenis dan urutan penggunaan,
- memahami estimasi **shelf life** untuk daging segar maupun produk marinasi.

Hasil diskusi menunjukkan bahwa peserta menyadari pentingnya penyimpanan yang benar untuk menjaga kualitas dan mencegah kerusakan produk. Peningkatan pengetahuan pada sesi ini mencapai **80%**, merupakan yang tertinggi di antara seluruh materi pelatihan.



Gambar 1. Kegiatan edukasi pengolahan ayam broiler

4. Pembentukan Kelompok Usaha Perempuan

Hasil yang sangat menggembirakan dari kegiatan ini adalah terbentuknya **kelompok usaha perempuan** yang beranggotakan para peserta pelatihan. Kelompok ini sepakat untuk mengembangkan usaha olahan ayam marinasi dengan sistem kerja terstruktur dan pembagian tugas yang jelas, seperti bagian produksi, pengemasan, pemasaran, dan administrasi.

Pembentukan kelompok ini menunjukkan keberhasilan pendekatan pemberdayaan partisipatif sebagaimana disampaikan Sucipto & Fathihin (2022), yaitu meningkatkan kemandirian dan keberlanjutan melalui pengorganisasian komunitas. Semangat kolaborasi dan rasa percaya diri peserta meningkat, terlihat dari inisiatif mereka dalam merancang logo sederhana, menentukan harga jual, dan membuat rencana produksi mingguan.



Gambar 3. Tim pengabdian dan Masyarakat Lam Permai

D. PENUTUP

Program pengabdian ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan perempuan Desa Lam Permai dalam sanitasi, teknik marinasi, dan penyimpanan produk olahan ayam broiler. Seluruh pelatihan berjalan efektif dengan peningkatan pemahaman peserta melampaui target yang ditetapkan. Terbentuknya kelompok usaha perempuan menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas teknis, tetapi juga membuka peluang ekonomi yang berkelanjutan bagi masyarakat desa.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Lampermai, yang terlibat aktif dalam kegiatan ini.

E. DAFTAR PUSTAKA

Hermawan, H. (2025). *Microbiological Contamination in Broiler – A Narrative Overview on Recent Data and Documentation in Routine Slaughter*. Food Safety and Risk, 12(1). <https://doi.org/10.1186/s40550-025-00111-3>

Huang, J., Lai, H., Tang, Y., Ren, F., & Jiao, X. (2023). *Evaluation of Hygiene Practice for Reducing Campylobacter Contamination on Cutting Boards and Risks Associated with Chicken Handling in Kitchen Environment*. Foods, 12(17), 3245. <https://doi.org/10.3390/foods12173245>

Sucipto, S., & Fathihin, M. K. (2024). *Participatory Learning for Rural Community Empowerment*. Jurnal Ilmu Pendidikan, 30(1), 68–78. <https://doi.org/10.17977/um048v30i1p68-78>

Wyink, A., & Abdul Rauf. (2023). *Empowerment of Chicken Farmers Based on Cleaner Production and Strengthening of Product Added Value through Entrepreneurial Knowledge Enhancement*. Journal of Agricultural Extension, 45(2), 112–125.