

Pemberdayaan Usaha Ayam Betutu Asap di Desa Melinggih Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar

I. G. A. Oka Sudiadnyani ^{1*}, Putu Indah Ciptayani ², Kadek Adi Parthama ³,
I Made Anom Adiaksa ⁴

¹⁻⁴ Politeknik Negeri Bali

* okasudiadnyani@pnb.ac.id

Abstrak

Ayam Betutu merupakan kuliner khas Bali yang telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda Indonesia. Salah satu usaha yang masih bertahan dalam memproduksi ayam betutu asap adalah Betutu Asap Ibu Agung di Desa Melinggih Payangan. Proses pengasapan ayam di sana melibatkan marinasi dengan bumbu rempah, pengasapan dengan bara sabut kelapa, dan pengungkepan dengan bumbu "base genep." Namun, beberapa masalah dihadapi, seperti durasi pengasapan yang lama, kebutuhan untuk membolak-balik ayam agar matang merata, serta campuran abu sabut kelapa yang kadang mencemari hasil akhir. Selain itu, kapasitas pengasapan terbatas, dan pencatatan keuangan usaha masih sederhana. Mengacu pada permasalahan tersebut tim pengabdian merumuskan solusi berupa rancangan alat pengasapan baru untuk meningkatkan produksi dan pelatihan pembukuan usaha bagi mitra. Tujuan dari kegiatan ini adalah membantu meningkatkan produksi ayam betutu asap Ibu Agung manajemen keuangan usaha. Berdasarkan hasil evaluasi adanya percepatan waktu produksi sampai dengan 50%, 1 orang mitra juga sudah dapat mengoperasikan alat pengasapan otomatis ini serta 1 orang mitra sudah bisa melakukan pembukuan usaha sederhana.

Kata Kunci: kuliner, ayam, betutu, Bali

Pendahuluan

Setiap daerah memiliki makanan khas yang menjadi identitas daerah yang bersangkutan (Purwaning Tyas, 2017). Makanan adalah objek yang selalu ada dalam masyarakat. Makanan merupakan benda umum yang komunal sepanjang sejarah. Dahulu kala, makanan sekadar objek dari suatu simbol yang diartikan untuk mempertahankan hidup. Bahkan makanan menghilangkan hanya untuk rasa lapar atau untuk memenuhi hasrat perut besar (gaster) yang kosong, sehingga ada dua kata yang berhubungan dengan makanan sebelum dan sesudah makan yaitu kata "lapar" dan "kenyang". Tidak ada yang melihat dari segi komposisi gizi, jumlah karbohidrat, maupun kandungan vitamin, protein, alat politik dan lain-lain. Bagi orang yang terbatas penyediaan sumber makanan sering menyampaikan ungkapan "makan apa hari ini agar bisa bekerja (hidup)". Perkembangan selanjutnya, makanan telah memiliki arti lebih, yaitu berfungsi sosial – religius dan menunjukkan identitas budaya. Maka, kata makanan mengalami perkembangan istilah, yaitu menjadi "kuliner" yang artinya "the art of good cooking", yakni seni persiapan, hasil olahan dan presentasi penyajian masakan yang dilakukan oleh chef profesional atau ahli masak otodidak ("pemasak" atau "koki" atau "juru masak") (Purwaning Tyas, 2017). Hal ini menjadikan kuliner mampu menciptakan sebuah karakter sosio-antropologis dan spiritual bagi

masyarakat pendukungnya. Karena kuliner merupakan suatu hasil kebudayaan dan merupakan identitas budaya lokal. Begitu juga dengan daerah Bali yang memiliki makanan khas tersendiri yang menjadi salah satu identitas budaya yang lestari sampai saat ini.



Gambar 1. Proses pembuatan ayam betutu,
(a) ayam dibakar, (b) pembuatan bumbu, (c) proses pemberian bumbu pada ayam

Ayam Betutu adalah salah satu kuliner khas dari Daerah Bali yang telah banyak dikenal. Betutu sudah mendapat penetapan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia (Purna & Dwikayana, 2019). Karena itu, kuliner betutu perlu ditingkatkan fungsinya sebagai sarana diplomasi. Sebagai sarana diplomasi dapat dimaklumi karena kuliner ini dianggap sebagai kuliner yang paling netral dan halal (bukan haram bagi kelompok agama tertentu), untuk mewujudkan persaudaraan, kerukunan antarumat beragama. Asal usul kata betutu yaitu, be artinya daging, atau ikan. Sedangkan kata tutu dari kata tunu, yang artinya dibakar atau dipanggang. Seperti juga kata tunon dari kata tunu khusus untuk pembakaran mayat pada upacara ngaben. Tempat pembakaran mayat (setra) di Bali, juga disebut tunon. Betutu dimasak memakai bumbu lengkap (genep/jangkep) yang terdiri atas, bawang merah, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, kemiri, kencur, lengkuas, jahe, kunyit, daun jeruk purut, ketumbar, pala, merica, gula aren, garam, terasi ditumis dan dihaluskan, dan base wange, serta minyak kelapa. Teknik pembuatan betutu adalah langsung ditunu (dibakar) di atas atau dipendam dalam api sekam dan ada pula di beberapa tempat di Bali terlebih dahulu dimasak dengan air yang dilengkapi dengan bumbu jangkep, kemudian ditunu (dibakar) di atas bara api. Daging yang dipakai bahan yaitu daging ayam, baik ayam kampung maupun ayam petelur (ras) dan boiler serta bebek. Pada awalnya jenis kuliner betutu dikenal di daerah Gianyar. Namun saat ini semua etnis Bali yang beragama Hindu

mengenalnya. Bahkan sekarang hampir semua etnis, agama maupun bangsa yang tinggal di Bali sudah mengenal dan merasakan betutu. Betutu sekarang merupakan kuliner andalan di seluruh Bali.

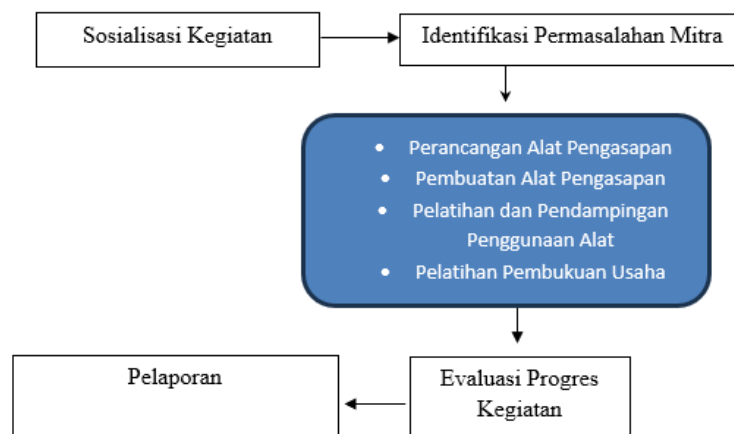
Teknik pembuatan ayam betutu selain dengan dibakar/ dipanggang, dipendam dalam bara api maupun dimasak dalam air yang dibumbui dengan bumbu jangkep seperti yang diuraikan pada paragraph diatas, ada pula pengembangan dalam proses memasak ayam betutu dengan cara diasap. Pengasapan merupakan salah satu cara dalam pengolahan dan pengawetan suatu bahan pangan (Zahratul Idamy, 2020). Pengasapan memanfaatkan perlakuan pengeringan dan juga pemberian senyawa alami yang dihasilkan dari pembakaran bahan bakar. Asap yang dihasilkan bahan bakar berguna untuk membunuh bakteri, mengurangi kadar air, menyerap senyawa kimia, dan merusak aktivitas enzim [3].

Usaha Betutu Asap Ibu Agung yang beralamat di Desa Melinggih Payangan merupakan salah satu usaha betutu asap yang masih bertahan hingga saat ini. Proses pembuatan Ayam Betutu asap Ibu Agung mempunyai Teknik tersendiri, ayam dimarinasi dengan bumbu rempah dan dibiarkan semalaman, kemudian ayam diasap menggunakan asap dari bara api sabut kelapa, setelah itu ayam diungkep dengan bumbu (base genep) didalam wajan. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Usaha Betutu Asap Ibu Agung di Desa Melinggih Payangan yaitu pengasapan membutuhkan waktu yg cukup lama; pengasapan harus di tunggu karena harus bolak balik ayam (agar matang merata) dan menjaga api tetap hidup (mengganggu proses pengasapan karena ayam harus diangkat); hasil pengasapan kadang bercampur abu dari sabut kelapa serta jumlah ayam yg diasap dalam 1 kali pengasapan terbatas.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu Ayam Betutu Asap Ibu Agung, tim Pengabdian merumuskan solusi yang ditawarkan untuk dapat membantu mitra dalam mengatasi permasalahannya dengan membuat rancangan alat pengasapan dan mewujudkannya menjadi alat pengasapan yang dapat membantu meningkatkan produksi ayam betutu asap Ibu Agung.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pemberdayaan Usaha Betutu Asap Ibu Agung dilakukan dengan melalui beberapa tahapan kegiatan agar dapat tercapainya luaran kegiatan yaitu meningkatnya kapasitas dan produktifitas mitra kegiatan. Adapun metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dapat dilihat dari Gambar 2.



Gambar 2. Metode Pelaksanaan

Program pengabdian masyarakat ini akan dibagi menjadi beberapa tahapan sesuai dengan langkah-langkah seperti berikut ini.

Focus Group Discution (FGD)

Metode dan cara penggunaan FGD untuk program ini diselenggarakan di komunitas mitra dan kegiatan tim serta mitra didiskusikan. Informasi mengenai kemitraan, sosialisasi dan permasalahan mutu serta tujuan program ini tentang cara mengatur jadwal, kapasitas dan sumber daya ekonomi, model pembiayaan dan tata cara perencanaan program kelompok (Linawati, 2020). Fokus diskusi tentang permasalahan yang dihadapi oleh mitra di kelompokkan menurut permasalahan yang ditemukan. Solusi ditawarkan melalui proses FGD demi terarahnya tujuan, diikuti dengan penyusunan jadwal kegiatan program yang disepakati bersama.

Partisipatory Research Action (PRA)

Partisipasi aktif dari semua komponen pengabdian untuk melibatkan peran serta pelaksanaan merupakan metode PRA (Lestari et al., 2020). Semua komponen pelaksana program pengabdian termasuk didalamnya mahasiswa, para teknisi dan instruktur serta akan melibatkan semua anggota kelompok/mitra. Hasil metode PRA adalah pelaporan pelaksanaan secara ilmiah dari seluruh pelaksanaan program dan dapat memberikan informasi melalui publikasi tentang adanya alih teknologi yang bermanfaat dari dunia kampus untuk kemajuan masyarakat di Desa Melinggih.

Metode Pendampingan

Pendampingan sesuai dengan jadwal yang telah ada untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh mitra (Suripan et al., 2017). Pelaksanaan pendampingan dilakukan secara rutin untuk melihat perkembangan mitra dalam pelaksanaan program.

Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program merupakan salah satu bagian dari pelaksanaan program pengabdian dengan tujuan menumbuhkan kemandirian dari mitra sehingga tujuan utama untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dapat tercapai (Suprpto et al., 2023). Melalui program ini akan dilaksanakan upaya untuk meningkatkan perekonomian khususnya masyarakat di Desa Melinggih. Pengolahan dilakukan dengan melakukan proses pembakaran ayam. Proses ini sebelum dilaksanakan program pengabdian dilakukan sangat lama serta dengan tempat yang terbatas. Adanya metode pemanggangan menggunakan alat khusus yang dirancang dapat mempercepat waktu proses serta menambah kapasitasnya.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan program dapat dilihat dari beberapa hal yaitu:

1. Alat yang diberikan mampu untuk mempercepat proses pemanggangan serta meningkatkan kapasitas produksi.
2. Peningkatan jumlah produksi sangat berpengaruh pada peningkatan pendapatan.

Metode Evaluasi

Evaluasi merupakan proses yang harus dilaksanakan pada program pengabdian untuk melihat hasil yang telah dicapai terhadap perkembangan mitra selama pelaksanaan (Adiaksa et al., 2023). Evaluasi terhadap pelaksanaan program dilakukan dengan observasi langsung proses pengolahan tebu yang dilaksanakan oleh mitra. Observasi langsung dilakukan pada saat program pelatihan penggunaan atau operasional alat maupun pembinaan serta pendampingan dengan metode wawancara.

Hasil dan Pembahasan

Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi merupakan kegiatan pertama yang dilakukan oleh tim pengabdian sebelum melakukan kegiatan lanjutan yang sudah dirancang. Sosialisasi ini dilakukan untuk memberikan informasi terkait dengan kegiatan apa saja yang akan dilakukan kemudian waktu pelaksanaan kegiatan serta persiapan alat dan bahan yang diperlukan juga untuk setiap kegiatan. Dokumentasi kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Sosialisasi Kegiatan

Pembuatan Alat Pengasapan

Dalam proses pembuatan ayam betutu asap mitra masih menggunakan alat manual seadanya diasapkan pada api disebut kelapa. Pengasapan harus di tunggu karena harus bolak balik ayam (agar matang merata) dan menjaga api tetap hidup (mengganggu proses pengasapan karena ayam harus diangkat). Hal ini berpengaruh kepada kualitas rasa dan juga waktu produksi yang sangat lama. Mengacu pada hal tersebut maka tim pengabdian membuat alat pengasapan otomatis yang dapat membantu permasalahan

mitra tersebut. Alat yang dibuat berbentuk sebuah kotak sehingga dapat mengurangi kehilangan panas. Alat dilengkapi dengan motor penggerak DC untuk melakukan proses bolak-balik ayam saat dipanggang secara terus menerus. Kecepatan putaran dapat diatur sesuai dengan kebutuhan. Alat juga dilengkapi dengan blower udara untuk mempertahankan nyala api serta panas dalam kotak pemanggang.

Pemberian Alat dan Pendampingan Penggunaan Alat Produksi

Setelah pembuatan desain alat pengasapan, maka langkah selanjutnya tim pengabdian memberikan alat pengasapan otomatis tersebut kepada mitra dengan tujuan agar proses produksi betutu asap ini bisa lebih cepat dan menghasilkan cita rasa yang lebih baik. Pemberian dan pendampingan penggunaan alat produksi dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pemberian dan Pendampingan Penggunaan Alat Penunjang Produksi

Pelatihan Pembukuan Usaha

Keterbatasan pengetahuan serta sumber daya manusia juga membuat usaha mitra belum memiliki pembukuan usaha karena selama ini hanya mengandalkan ingatan mitra terhadap pesanan yang ada. Hal ini tentunya sangat riskan karena mitra tidak tau pasti pendapatan yang dihasilkan. Mengacu pada hal tersebut maka dilakukan kegiatan pelatihan pembukuan usaha dengan tujuan mitra dapat mengetahui secara pasti pemasukan dan pengeluarannya. Pelatihan pembukuan usaha dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. *Pelatihan Pembukuan Usaha*

Evaluasi Kegiatan

Pada tahapan ini dilakukan evaluasi kegiatan untuk mengetahui kesesuaian antara kegiatan yang dilakukan dengan rencana yang ditetapkan pada tahapan kegiatan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini. Metode yang digunakan pada tahapan evaluasi ini adalah wawancara secara langsung terhadap mitra agar dapat mengetahui pasti hasil setiap kegiatan. Hasil evaluasi untuk kegiatan pertama yaitu pemberian bantuan alat dan pendampingan penggunaan alat produksi yaitu mitra merasa terbantu dengan adanya alat pengasapan otomatis ini karena dapat mempercepat waktu produksi sampai dengan 50%, sejalan dengan waktu produksi yang dipersingkat maka produk yang dihasil bisa lebih banyak dengan waktu yang sama ketika masih menggunakan alat manual. Selain itu

1 orang mitra juga sudah dapat mengoperasikan alat pengasapan otomatis ini. Hasil evaluasi untuk kegiatan pembukuan usaha yakni 1 orang mitra sudah bisa membuat nota setiap ada pesanan maupun pembelian dan sudah melakukan pencatatan pada buku kas.

Kesimpulan

Kegiatan yang telah dilakukan sampai saat ini oleh Tim Pengabdian bersama-sama dengan mitra antara lain: kegiatan sosialisasi, pembuatan alat pengasapan, pemberian alat dan pendampingan penggunaan alat produksi, pelatihan pembukuan usaha serta evaluasi kegiatan. Berdasarkan hasil evaluasi terdapat beberapa capaian dari kegiatan pengabdian ini yaitu mitra merasa terbantu dengan adanya alat pengasapan otomatis ini karena dapat mempercepat waktu produksi sampai dengan 50%, sejalan dengan waktu produksi yang dipersingkat maka produk yang dihasil bisa lebih banyak dengan waktu yang sama ketika masih menggunakan alat manual. Selain itu 1 orang mitra juga sudah dapat mengoperasikan alat pengasapan otomatis ini. Hasil evaluasi untuk kegiatan pembukuan usaha yakni 1 orang mitra sudah bisa membuat nota setiap ada pesanan maupun pembelian dan sudah melakukan pencatatan pada buku kas.

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kepada Politeknik Negeri Bali yang telah membiayai mendukung dan memfasilitasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini sehingga kegiatan berjalan dengan baik dan lancar. Terimakasih juga kepada mitra pengabdian atas waktu dan kerjasamanya.

Referensi

- Adiaksa, I. M. A., Wayan, N., & Ayuni, D. (2023). Optimalisasi Produksi Alkohol Organik di Dusun Pesangkan Anyar Karangasem. *Madaniya*, 4(1), 1–12.
- Lestari, M. A., Santoso, M. B., & Mulyana, N. (2020). Penerapan Teknik Participatory Rural Appraisal (Pra) Dalam Menangani Permasalahan Sampah. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat (JPPM)*, 1(1), 55–61. <https://doi.org/10.24198/JPPM.V1i1.30953>
- Linawati. (2020). Bank Sampah Penguat Kesehatan Dan Ekonomi Keluarga. *Journal of Community Engagement and Employment*, 2(1), 71–77. <https://ojs.iik.ac.id/index.php/JCEE/article/download/321/182>
- Purna, I. M., & Dwikayana, K. (2019). Betutu Bali : Menuju Kuliner Diplomasi Budaya Indonesia. *Patanjala : Jurnal Penelitian Sejarah dan Budaya*, 11(2), 265. <https://doi.org/10.30959/patanjala.v11i2.478>
- Purwaning Tyas, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), 38. <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Suprpto, P. A., Saputra, M. D., & Adiaksa, I. M. A. (2023). Pemberdayaan UMKM Gula Bali di Desa Les Tejakula Buleleng. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 516–524. <https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1373>

- Suripan, S., Sucipto, S., Nurhadi, N., & Sopingi, S. (2017). Pendampingan Penyusunan Program Pengembangan Desa Laboratorium. *Abdimas Pedagogi: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1). <https://doi.org/10.17977/UMo5oV1l1P%P>
- Zahratul Idamy, A. H. (2020). Pengaruh Waktu Pengasapan Ikan Gabus dengan Sumber Asap Sabut Kelapa terhadap Jumlah Mikroorganisme dan Sifat Organoleptik. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 76–84.
<http://ejournal.poltekkessmg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/6273/2008>