

APLIKASI HIDROKOLOID PADA PRODUK OLAHAN DAGING AYAM SEBAGAI PELUANG USAHA DI KELOMPOK PURBASARI

Title	APLIKASI HIDROKOLOID PADA PRODUK OLAHAN DAGING AYAM SEBAGAI PELUANG USAHA DI KELOMPOK PURBASARI
Author Order	4 of 5
Accreditation	4
Abstract	Penambahan hidrokoloid merupakan inovasi pada pengolahan daging ayam, yaitu produk nugget dan sosis yang mampu meningkatkan kualitas produk. Peserta pengolahan adalah istri Kelompok Tani Ternak (KWT) sebanyak 20 orang. Kegiatan pelatihan terdiri dari 3 kegiatan yaitu pembekalan secara teori, praktik produksi nugget dan sosis ayam dengan penambahan hidrokoloid. Peserta dibagi menjadi 4 kelompok dengan menambahkan 3 jenis hidrokoloid yang berbeda (gelatin, karagenan, glukomanan) dan satu produk tanpa penambahan. Hasil produk berupa nugget dan sosis diujikan secara sensori pada 20 panelis semi terlatih. Hasil evaluasi kegiatan, terjadi peningkatan pengetahuan teori tentang produk olahan daging ayam sebanyak 64,7%; peningkatan keterampilan membuat nugget ayam dengan penambahan hidrokoloid sebesar 42,94% dan sosis sebesar 89,5%. Kesimpulan kegiatan yang sudah dilakukan adalah terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu peserta pelatihan sebesar 65,71%.
Publisher Name	Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan
Publish Date	2024-01-27
Publish Year	2024
Doi	DOI: 10.31604/jpm.v7i1.83-90
Citation	
Source	Martabe : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Source Issue	Vol 7, No 1 (2024): MARTABE : JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Source Page	83-90
Url	http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/martabe/article/view/13367/pdf
Author	Ir JUNI SUMARMONO, S.Pt, Master of Science,