

**Pengolahan Dendeng Sapi dan Introduksi Pemasarannya secara Digital
untuk Meningkatkan Pendapatan Anggota Dharma Wanita
Persatuan Kabupaten Malaka**

**Beef Jerky Processing and Its Digital Marketing Introduction to
Increase the Income of Malaka Regency Women Union Members**

**Maria Rosdiana Deno Ratu^{1*}, Gemini E.M. Malelak¹, Gusti Ayu
Yudiwati Lestari¹, Elisabeth M. Botha¹; Markus M. Kleden¹**

¹Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana

*Korespondensi: mariadenoratu@staf.undana.ac.id

ABSTRAK

Salah satu visi Dharma Wanita Persatuan (DWP) Kabupaten Malaka adalah mendorong peningkatan ekonomi keluarga misalnya dengan berwirausaha dendeng sapi. Permasalahannya adalah anggota DWP sebagai mitra PPM belum: 1) terampil mengolah dendeng sapi dan memasarkannya secara digital; 2) mampu membaca peluang usaha tersebut; dan 3) mampu menjadikan dendeng sapi sebagai produk unggulan Malaka. Oleh karena itu, suatu PKM Mandiri pengolahan dendeng sapi telah dilaksanakan sebagai solusinya. Tujuan PKM ini untuk meningkatkan: 1) pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah dendeng sapi dan memasarkannya secara digital serta memperkenalkannya sebagai produk unggulan Malaka. Metode pelaksanaan PKM mencakup penyuluhan, pelatihan, demonstrasi, pendampingan, dan evaluasi. Hasil PKM menunjukkan bahwa mitra berpartisipasi aktif selama kegiatan PKM sehingga pengetahuan, keterampilan, dan motivasi mereka bertambah dalam mengolah dan memasarkan dendeng sapi secara digital sehingga meningkatkan pendapatan. Mitra pun menyadari bahwa dendeng sapi berpeluang bagus sebagai usaha maupun produk unggulan Malaka. Kesimpulannya PKM ini dapat meningkatkan: 1) pengetahuan, keterampilan, dan motivasi mitra dalam mengolah dan memasarkan dendeng secara digital sehingga meningkatkan pendapatan; 2) kemampuan mitra membaca peluang usaha tersebut; dan 3) memperkenalkan dendeng sapi sebagai produk unggulan Malaka. Disarankan agar mitra dapat merintis dan mengembangkannya sebagai usaha kecil sehingga membuka lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan.

Kata kunci: dendeng sapi, Dharma Wanita Persatuan, Kabupaten Malaka, kewirausahaan, pemasaran digital.

ABSTRACT

One vision of Malaka Regency Women Union Members was to encourage members' economy such as through beef jerky entrepreneurship. Problems faced were they : 1) have less skill in processing beef jerky and marketing it digitally; 2) have not realize yet about the jerky entrepreneurship opportunity; and 3) have no ability to market the jerky as a competitive product. Therefore, a Self-fund Community Joint Program focused on the

jerky processing was hold as the problems solving. The program objectives were to increase: 1) the members' knowledge and skill in processing and marketing it digitally; 2) the members ability in the jerky entrepreneurship; and 3) the members ability to produce the jerky as the regency competitive product. Methods applied were extension, training, mentoring, and evaluation. The result shows that they were participated actively to the program. In conclusion, the members' knowledge, skill, and motivation in processing and marketing the jerky digitally were increases include their income. They were realized that the jerky has a market prospect. It was suggested that the jerky processing can be developed as a small scale entrepreneurship of the union or the members. The entrepreneurship, then, can employ the unemployment and increase their income.

Key-words: beef jerky, digital marketing, entrepreneurship, Malaka Regency, Women Union Members.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Kabupaten Malaka dengan ibukotanya Betun merupakan kabupaten hasil pemekaran dari Kabupaten Belu Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). Pemekaran tersebut dilakukan Pemerintah Pusat berdasarkan Undang-undang No.3 Tahun 2013 tanggal 11 Januari. Penetapan pemekaran Kabupaten Malaka didasarkan antara lain pada pertimbangan bahwa wilayah Malaka memiliki: 1) posisi strategis sebagai gerbang Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) karena sebagian wilayahnya berbatasan dengan Negara Timor Leste, serta 2) potensi ekonomi terutama di bidang pertanian, peternakan, dan kelautan.

Kabupaten Malaka memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut: sebelah Utara dengan Kabupaten Belu, sebelah Selatan dengan Laut Timor, sebelah Timur dengan Negara Timor Leste, dan sebelah Barat dengan Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) dan Timor Tengah Selatan (TTS). Luas Kabupaten Malaka mencapai 1.160,63 km² meliputi 12 kecamatan dan 127 desa dengan 28 desanya adalah desa pesisir. Jumlah penduduk Kabupaten Malaka adalah 191.891 jiwa dengan kepadatan penduduknya mencapai 79,86 jiwa/km² yang umumnya bekerja pada sektor primer yakni

pertanian dan peternakan (Badan Pusat Statistik Kabupaten Malaka, 2018).

Jenis ternak utama yang terdapat di Kabupaten Malaka adalah sapi dengan populasi sebanyak 78.884 ekor, babi 91.812 ekor, kambing 25.729 ekor, dan ayam kampung 579.395 ekor (BPS NTT, 2019). Sistem pemeliharaan ternak tersebut umumnya masih bersifat tradisional.

Wilayah Kabupaten Malaka mudah diakses karena didukung sarana dan prasarana transportasi yang relatif baik dan lancar. Keberadaan sarana dan prasarana transportasi tersebut juga turut menggerakkan roda perekonomian di wilayah tersebut.

Salah satu komponen masyarakat potensial yang dapat berperan dalam pembangunan ekonomi warga setempat adalah anggota Dharma Wanita Persatuan (DWP) Kabupaten Malaka. Hal ini karena visi DWP adalah mensejahterakan anggota melalui bidang pendidikan, ekonomi, dan sosial budaya secara demokratis. Visi di bidang ekonomi tersebut dapat terwujud bila para anggota DWP memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai serta mampu menjadi penggerak dan

perintis aneka usaha kecil berbasis potensi daerahnya.

Salah satu potensi usaha kecil dimaksud adalah kewirausahaan pengolahan daging sapi menjadi dendeng. Realisasi kewirausahaan dendeng sapi dapat dimulai dengan melatih para anggota DWP tersebut agar terampil mengolah dendeng sapi. Pelatihan tersebut dibarengi dengan mengintroduksi teknik pemasaran dendeng secara digital (*digital marketing*) atau pemasaran secara *online*. Dendeng sapi yang diproduksi dapat dipasarkan dan digunakan untuk konsumsi keluarga. Pemasaran dendeng menjadi tujuan utama produksi karena harga dendeng sapi relatif tinggi yakni mencapai Rp.240.000,-/kg sehingga hasil pemasaran dendeng dapat meningkatkan pendapatan mereka.

Permasalahannya adalah: 1) pengetahuan dan keterampilan anggota DWP Kabupaten Malaka sebagai mitra masih terbatas tentang cara mengolah dendeng sapi dan memasarkannya secara *online*; 2) mitra belum menyadari bahwa dendeng sapi hasil olahannya memiliki peluang pasar sehingga dapat dijual untuk meningkatkan pendapatan, dan 3) mitra belum mengetahui tentang prospek dendeng sapi sebagai produk oleh-oleh dari Kabupaten Malaka.

Dengan demikian dibutuhkan kegiatan introduksi dan transfer teknologi berupa Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Mandiri tentang pengolahan daging sapi menjadi dendeng dan memperkenalkan kepada mitra tentang pemasaran dendeng secara digital. Kegiatan PKM ini mencakup penyuluhan, pelatihan, praktek, demonstrasi, pendampingan, serta evaluasi sebagai suatu strategi untuk meningkatkan kemampuan mitra dalam mengolah daging sapi

menjadi dendeng dan memasarkannya secara konvensional maupun digital sehingga meningkatkan pendapatan.

Keunggulan dendeng sapi adalah proses pengolahannya mudah, harga daging sapi sebagai bahan baku dan harga bahan penunjangnya di Malaka relatif terjangkau yakni Rp. 80.000,-/kg, serta dendeng cepat dipanen yakni setelah dijemur selama beberapa jam dalam 1-2 hari tergantung intensitas cahaya matahari. Dendeng sapi yang diproduksi dapat dijual untuk meningkatkan pendapatan dan sebagiannya dikonsumsi keluarga dalam rangka pemenuhan kebutuhan protein hewani.

Tujuan dan Manfaat PKM

Tujuan PKM ini adalah untuk : 1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra tentang teknik pengolahan dendeng sapi dan memasarkannya secara digital untuk meningkatkan pendapatan; serta 2) meningkatkan kemampuan mitra dalam membaca peluang usaha dendeng sapi; dan 3) memperkenalkan dendeng sapi sebagai produk oleh-oleh unggulan dari Malaka sebagai wilayah perbatasan NKRI dengan Timor Leste.

Manfaat PKM ini bagi: 1) mitra adalah mampu memproduksi dan memasarkan dendeng sapi secara *online*, 2) narasumber dari Undana adalah menjalin kerjasama dengan para anggota DWP Kabupaten Malaka untuk berbagai kegiatan ke depan berkaitan dengan pengabdian kepada masyarakat (PPM) maupun penelitian; dan 3) para staf pengajar Universitas Nusa Cendana (Undana) maupun mahasiswa adalah untuk menerapkan teknologi tepat guna di bidang pengolahan hasil ternak berupa dendeng sapi guna menghasilkan luaran berupa artikel publikasi ilmiah di bidang pengabdian masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu

Tempat kegiatan PKM Mandiri ini adalah di Desa Litamali Kecamatan Kobalima Kabupaten Malaka. Waktu pelaksanaan kegiatan PKM tersebut adalah tanggal 5 September 2020.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran (mitra) kegiatan PKM Mandiri ini adalah anggota DWP Kabupaten Malaka. Penentuan mitra dilakukan secara purposif berdasarkan pertimbangan bahwa peserta mitra memiliki: 1) keterampilan dalam hal memasak atau kuliner berbahan baku daging untuk kebutuhan keluarga maupun pesta-pesta, 2) pengetahuan dan keterampilan mitra relatif terbatas dalam mengolah dendeng sapi, mengemas, dan memasarkannya secara konvensional maupun digital, 3) kemampuan terbatas dalam membaca peluang usaha dendeng sapi, dan 4) kesediaan untuk menjadi mitra PKM Mandiri.

Peserta mitra yang berpartisipasi dalam kegiatan PKM ini berjumlah 30 orang, terdiri dari 12 anggota DWP Kabupaten Malaka, 6 peserta kaum bapak yang adalah suami dari anggota DWP, dan 12 pemudi. Para bapak dan pemudi tersebut adalah peserta mitra yang terlibat dalam PKM ini karena berminat dengan manfaat kegiatan pengolahan dendeng sapi dan pemasarannya secara digital sebagai suatu modal dasar untuk berwirausaha.

Metode Pengabdian

Tahap Kegiatan

Persiapan PKM Mandiri

Persiapan pelaksanaan PKM Mandiri diawali dengan pendekatan kepada kelompok mitra yakni melalui Ketua DWP Kabupaten Malaka untuk memperoleh kesediaan para anggota dan pengurus DWP tersebut menjadi mitra PKM. Ketika mitra telah bersedia maka dilakukan pengurusan izin kepada Ketua DWP Kabupaten Malaka dan persiapan materi penyuluhan, media kegiatan serta alat bantu

lainnya untuk kebutuhan penyuluhan. Alat bantu dimaksud berupa LCD, *sound system*, dsb., serta pengadaan materi penyuluhan, bahan dan peralatan pendukung PKM berupa daging sapi, bumbu-bumbu, gula pasir, baskom, pisau, timbangan, media penjemuran, dan kemasan dendeng.

Pelaksanaan PKM

Pelaksanaan PKM dilakukan oleh Tim Pelaksana sebanyak empat orang yang juga berperan sebagai narasumber serta seorang narasumber lainnya di luar anggota Tim Pelaksana. Tim Pelaksana dan narasumber adalah staf pengajar Fakultas Peternakan Undana, sehingga jumlah narasumber kegiatan PKM ini adalah lima orang. Jumlah peserta PKM sebanyak 30 orang. Pelaksanaan PKM mencakup kegiatan penyuluhan dan pelatihan yang dilaksanakan pada tanggal 5 September 2020, dilanjutkan dengan pendampingan dan evaluasi. Kegiatan pendampingan dilakukan selama dua minggu setelah pelatihan. Pendampingan dilakukan oleh para pengurus dan anggota DWP yang telah mahir mengolah dendeng dengan selalu berkomunikasi dengan para narasumber. Eva

luasi dilakukan terhadap produk olahan dendeng berkaitan dengan kualitas (cita rasa, aroma, warna, dan tekstur), kuantitas (jumlah produksi), serta kemasannya.

Penyuluhan

Penyuluhan merupakan suatu proses komunikasi dan penyampaian informasi dari narasumber kepada kelompok sasaran (Rendra, Jamaludin, dan Sativa, 2019). Dikemukakan pula bahwa dalam proses komunikasi terdapat proses belajar dengan menggunakan media agar pesan inovasi dan teknologi yang disampaikan dapat diserap dan diterima dengan baik oleh kelompok sasaran. Penyuluhan dalam kaitan dengan pengolahan dendeng adalah aktifitas untuk memberikan informasi kepada mitra mengenai teknik

pengolahan dendeng sapi dan introduksi pemasarannya secara digital, persiapan serta pengenalan bahan dan alat dalam pengolahan dendeng sapi dan pengemasannya. Pelaksanaan penyuluhan didasarkan pada materi yang berkaitan dengan PKM Mandiri ini dan mencakup lima materi, yakni: 1) Teknik Pengolahan Dendeng Sapi, 2) Introduksi Teknik Pemasaran Dendeng secara Digital, 3) Pengemasan dan Pelabelan Dendeng Sapi; 4) Manfaat Rempah sebagai Bahan Penunjang dalam Pengolahan Dendeng; dan 5) Teknik Pemilihan Daging Sapi untuk Bahan Baku Dendeng. Para peserta mitra memperoleh makalah sesuai materi penyuluhan dari para narasumber.

Pelatihan

Pelatihan merupakan suatu kegiatan yang bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kelompok sasaran tentang suatu aspek sehingga dapat menghasilkan suatu produk atau menerapkan suatu teknologi secara inovatif dan kreatif serta dapat dimanfaatkan oleh kelompok sasaran tersebut (Yulida, Rosnita, Andriani, dan Kurnia, 2018). Pelatihan pengolahan dendeng bertujuan meningkatkan kemampuan dan keterampilan mitra agar mampu dan terampil mengolah daging sapi menjadi dendeng, lalu mengemas dan memasarkannya secara konvensional maupun digital. Dendeng yang diproduksi mitra sebagiannya dapat pula digunakan untuk dikonsumsi dalam rangka memenuhi kebutuhan protein hewani bagi keluarga.

Percontohan/Demonstrasi

Metode percontohan atau demonstrasi dilaksanakan dengan cara memberikan contoh kepada mitra untuk mengidentifikasi dan menyiapkan bahan baku maupun bahan penunjang serta peralatan pendukung untuk mengolah daging sapi menjadi dendeng. Tahap ke dua adalah mitra menyiapkan daging sapi, menimbang, mencucinya, lalu mengeluarkan jaringan lemak dan

jaringan ikat yang ada pada daging sapi. Tahap ke tiga adalah menimbang ulang daging, menyiapkan bumbu dan mencampur daging sapi dengan bumbu sesuai porsi yang ditentukan, lalu memaramnya selama 12 jam agar bumbu terserap secara merata. Wasabiti, Kale dan Malelak (2016) mengemukakan bahwa penggunaan bumbu sebagai bahan tambahan alami dalam pengolahan daging telah banyak dilakukan karena konsumen merasa lebih aman mengonsumsi pangan olahan dengan bahan tambahan alami. Tahap ke empat adalah penjemuran daging yang telah diperam untuk mencapai tingkat kekeringan tertentu dengan konsistensi kenyal. Dendeng sapi yang telah jadi lalu ditimbang dan dikemas dalam kemasan berukuran 0,50 kg dan 0,25 kg untuk dijual maupun dikonsumsi.

Pendampingan dan Evaluasi

Pendampingan mitra dilaksanakan selama dua minggu setelah kegiatan pelatihan. Pendampingan dilakukan pengurus dan anggota DWP yang telah mahir mengolah dendeng sapi. Tim pendamping DWP selalu berkomunikasi aktif dengan narasumber dari Fapet Undana selama kegiatan pendampingan. Komunikasi tersebut terutama berkaitan dengan teknik pengolahan dan pemasaran dendeng secara digital.

Evaluasi dilakukan terhadap keaktifan dan partisipasi mitra dalam mengikuti penyuluhan, pelatihan, menyediakan bahan dan mengolah dendeng sapi, mengemas dan memasarkannya secara konvensional dan digital. Evaluasi dilaksanakan pula terhadap kualitas dan kuantitas produk dendeng yang dihasilkan oleh PKM ini. Evaluasi kualitas dendeng didasarkan pada aspek citarasa, aroma, warna, tekstur, tingkat kekeringan, serta kebersihannya; sedangkan evaluasi kuantitas didasarkan pada jumlah produksi dan rasio daging dengan produk dendeng yang dihasilkan.

Gambaran Penerapan Ipteks yang Ditransfer

Gambaran teknologi yang ditransfer dan diterapkan oleh anggota DWP Kabupaten Malaka adalah bahwa dendeng sapi yang dihasilkan bermutu baik karena citarasanya enak, warnanya adalah warna merah dendeng, aromanya harum khas dendeng dan rempahnya, teksturnya lembut, kadar airnya rendah dengan konsistensi yang kenyal. Adanya transfer teknologi tentang pengolahan dendeng dapat menjadi motivasi bagi mitra untuk merintis usaha kecil (UMKM) atau bisnis dendeng sapi.

Dendeng merupakan salah satu produk awetan daging tradisional yang sangat populer di Indonesia. Dendeng berbentuk lembaran daging yang diolah dengan cara dicampur dengan gula dan garam serta bumbu-bumbu tertentu lalu dikeringkan dengan sinar matahari atau dikering oven (Sudjatinah, Wibowo, Iswoyo, 2017). Sumber tersebut juga menyatakan bahwa jenis bumbu yang ditambahkan dalam pengolahan dendeng adalah lengkuas, merica, ketumbar, bawang merah dan bawang putih. Daging yang digunakan untuk pengolahan dendeng hendaknya daging yang berkualitas baik. Suparno (1994) yang dikutip Timung dan Awo (2020) menegaskan bahwa daging yang berkualitas baik adalah daging yang memiliki sayatan melintang penuh, konsistensinya agak kenyal, tekstur halus, warna terang, mempunyai lemak yang terdapat di antara otot-otot dan tampak dari luar seperti marmer (*marbling*) yang cukup dan memiliki aroma yang baik.

Dendeng sapi adalah produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging sapi segar berasal dari sapi yang sehat yang telah diberi bumbu dan dikeringkan (Wasabiti, Kale, dan Malelak, 2016). Berdasarkan sumber tersebut, cara pengolahan dendeng adalah sebagai berikut:

7.

Cara pengolahan dendeng:

Bahan utama: Daging sapi 1 kg

Bahan tambahan: Gula merah 2 ons (Gula cair 250 ml), lada dan ketumbar sangrai masing-masing 5 sendok teh, lengkuas parut 1 sendok makan, air asam 2 sendok makan, bawang merah 5 siung, bawang putih 3 siung, garam 1 sendok makan.

Peralatan: Baskom, blender, cobek, pisau, papan iris, tampah, kemasan plastik.

Cara Membuat (I):

1. Daging dibersihkan dari lemak dan jaringan ikat.
2. Daging diiris tipis dengan tebal \pm 3 mm tetapi melebar, cuci bersih dan tiriskan.
3. Daging dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan, biarkan satu malam dan simpan di kulkas.
4. Dendeng diatur di atas tampah, lalu dijemur hingga kering atau dikering oven.
5. Dendeng ditimbang dalam ukuran tertentu (0,50 kg atau 0,25 kg) lalu dikemas dalam kemasan plastik berlabel.

Cara Membuat (II):

1. Daging dibersihkan dari lemak dan jaringan ikat
2. Daging digiling kemudian dicampur dengan semua bumbu yang telah halus.
3. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu ratakan hingga ketebalannya \pm 3 mm.
4. Adonan ditoreh dengan pisau sehingga membentuk potongan-potongan segi empat seperti membuat potongan kue wajik.
5. Panggang adonan dendeng dalam oven hingga kering atau jemur di bawah sinar matahari.
6. Keluarkan dendeng, dinginkan lalu ditimbang dan dikemas dalam kemasan plastik berlabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan dan Demonstrasi

Kegiatan penyuluhan dilakukan oleh Tim PKM Mandiri dari Fakultas Peternakan Universitas Nusa Cendana (Gambar 1). Hasil penyuluhan, pelatihan, dan demonstrasi yang telah dilaksanakan oleh Tim PKM Mandiri untuk mentransfer IPTEKS telah berhasil hingga mencapai 100% ditinjau dari kehadiran para peserta dan produk dendeng sapi yang dihasilkan. Selain 12 anggota mitra, hadir pula peserta lainnya yakni para bapak sebanyak 6 orang, dan pemuda 12 orang yang berminat dalam pengolahan dendeng sehingga total kehadiran peserta adalah 30 orang.

Persentase kehadiran mitra dan peserta lainnya mencapai 100% dalam kegiatan penyuluhan, pelatihan dan demonstrasi karena disadari bahwa ternyata usaha pengolahan dendeng sapi dapat meningkatkan pendapatan dan dapat dirintis menjadi usaha kecil. Mitra menyatakan bahwa pengetahuan dan keterampilan mereka dalam mengolah dendeng sapi meningkat setelah berpartisipasi aktif dalam PKM ini dibandingkan dengan sebelumnya (Gambar 2). Mitra pun terus mengasah keterampilannya dalam mengolah dendeng sapi dengan berupaya untuk memproduksi dan memasarkannya secara rutin



Gambar 1. Para Narasumber



Gambar 2. Sebagian Peserta dan Narasumber

Praktek

Praktek Mengolah Dendeng Sapi

Praktek pengolahan dendeng sapi berhasil dilakukan dan berhasil pula meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah dendeng sapi. Hal ini karena sebelumnya mitra belum pernah melakukan pengolahan dendeng sapi dengan teknik penjemuran. Olahan dendeng yang sering dibuat beberapa anggota mitra khususnya untuk menu acara pesta adalah dendeng goreng lapis wijen yang langsung diolah dari

daging segar, dibumbui, dilapisi wijen, dan digoreng (tanpa dijemur terlebih dahulu). Gambar 3 menunjukkan persiapan bahan berupa daging sapi, irisan dendeng, dan bumbu-bumbu untuk mengolah dendeng. Gambar 4 menunjukkan proses pemisahan lemak dan jaringan ikat dari daging sapi untuk pembuatan dendeng, sedangkan proses pencampuran bumbu dan penjemuran produk dendeng sapi dapat dilihat pada Gambar 5 dan 6.



Gambar 3. Persiapan Daging Sapi dan Bumbu untuk Mengolah Dendeng.



Gambar 4. Pemisahan Lemak dan Jaringan Ikat dari Daging Sapi untuk Pembuatan Dendeng.



Gambar 5. Pencampuran Dendeng dengan Bumbu.



Gambar 6. Dendeng Sapi.

Kegiatan praktek tersebut menggunakan daging sapi sebanyak 8 kg seharga Rp. 80.000,-/kg sesuai harga daging di Pasar Betun-Malaka. Setelah dikeluarkan jaringan ikat dan jaringan lemaknya, diperoleh daging untuk bahan dendeng sebanyak 6,8 kg dan sesudah dikeringkan diperoleh dendeng sebanyak 4,7 kg. Dendeng tersebut dikemas dalam kemasan 0,5 kg sebanyak enam bungkus, dan dalam kemasan 0,25 kg sebanyak enam bungkus, sedangkan sisanya sebanyak 200 g digunakan untuk tester oleh peserta pelatihan.

Adapun harga dendeng sapi sebesar Rp.240.000,-/kg, sehingga total nilai dendeng yang diperoleh dari hasil praktek tersebut sebanyak 4,7 kg atau senilai Rp. 1.128.000,-.

Praktek Pemasaran Dendeng secara Digital

Pemasaran digital saat ini sangat dibutuhkan karena pengguna internet semakin meningkat ditambah adanya situasi pandemi Covid-19 yang menyebabkan diberlakukannya pembatasan pertemuan fisik (jaga jarak). Penerapan pemasaran digital dapat

dilakukan pula pada produk dendeng sapi hasil olahan anggota DWP Kabupaten Malaka. Hal ini karena umumnya para anggota DWP tersebut telah memiliki *smart phone/android* dan telah mampu menggunakannya sehari-hari untuk membaca informasi dari internet maupun berkomunikasi di media sosial melalui aplikasi *What's App* dan *Facebook*. Oleh karena itu, pemasaran dendeng tersebut telah dilakukan dengan menggunakan *What's App* dan *Facebook*.

Teknik pemasaran dendeng dilakukan dengan mengunggah foto dan keterangan harga produk dendeng serta informasi jasa layan antar produk dengan sistem pembayaran saat produk diterima (*cash on delivery/COD*). Target konsumen adalah para anggota dari *What's App Group* dan *group facebook* di mana penjual juga menjadi anggotanya. Cara penggunaan yang mudah dari kedua media sosial tersebut serta adanya jasa layan antar memudahkan konsumen untuk mendapatkan dendeng yang dipesannya secara *online*. Adanya pemasaran dendeng secara digital ini menyebabkan dendeng sapi cepat terjual. Teknik pemasaran digital ini dapat lebih meningkatkan omzet pemasaran produk dibandingkan teknik pemasaran konvensional (Santoro, Widowati, Kurniawati, dan Ariefiantoro, 2020; Hartono, 2020).

Pendampingan Pengolahan Dendeng

Kegiatan pendampingan pengolahan dendeng sapi terus dilanjutkan setelah pelatihan tanggal 5

September 2020 hingga dua minggu sesudahnya. Pendampingan dilakukan tim pengurus DWP dan anggota yang telah mahir membuat dendeng dengan selalu berkomunikasi aktif dengan narasumber dari Fapet Undana. Dendeng sapi yang telah diproduksi selanjutnya dikemas dalam kemasan plastik berukuran 0,50 kg dan 0,25 kg. Harga jual dendeng sapi adalah Rp. 240.000,-/kg, sehingga dendeng dengan kemasan 0,50 kg memiliki harga jual Rp. 120.000,- dan 0,25 kg dengan harga jual Rp. 60.000,-kg. Dendeng dengan kemasan 0,25 kg diproduksi untuk target pasar konsumen ekonomi menengah ke bawah atau keluarga kecil. Pengemasan bertujuan untuk memudahkan distribusi, sedangkan pelabelan bertujuan untuk memudahkan konsumen mengidentifikasi produk (Kotler dan Armstrong, 1994). Pengemasan juga bertujuan melindungi produk sehingga tidak mudah terkontaminasi dengan mikroorganisme atau bahan berbahaya lainnya. Produk dendeng yang dibeli konsumen dalam jumlah banyak untuk konsumsi maupun oleh-oleh diisi dalam kantong ramah lingkungan berlabel DWP Kabupaten Malaka (Gambar 7). Tujuan lain penggunaan kantong tersebut dalam pemasaran dendeng ini adalah turut mempromosi DWP Kabupaten Malaka sebagai organisasi perempuan yang mampu merealisasikan visinya di bidang ekonomi melalui pemasaran aneka produk olahan hasil pertanian maupun peternakan.



Gambar 7. Kantong Belanja Ramah Lingkungan dengan Logo DWP Malaka.

Evaluasi

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa proses pengolahan dendeng sapi telah berhasil pelaksanaannya sehingga semua dendeng (100%) dapat diproduksi dengan kualitas yang memenuhi syarat untuk dendeng, sehingga hasil olahannya dapat dipanen (Gambar 6). Pada tahap pelatihan dan demonstrasi dihasilkan 4,7 kg dendeng. Jika diperhitungkan dalam nilai uang dan harga dendeng mencapai Rp. 240.000,-/kg, maka total nilai dendeng yang diperoleh pada tahap pelatihan mencapai Rp. 1.128.000,-. Hal ini berarti jika produksi dendeng meningkat, maka pendapatan mitra meningkat pula. Dengan demikian diharapkan mitra dapat memproduksi dendeng secara rutin dan merintisnya sebagai suatu UMKM. Keberadaan UMKM dendeng sapi akan mampu menyerap tenaga kerja, memproduksi dendeng sebagai oleh-oleh dari Kabupaten Malaka, dan meningkatkan pendapatan.

Produksi Dendeng

Produksi dendeng sapi yang diperoleh dalam pelatihan ini adalah 4,7 kg. Kegiatan produksi dendeng tetap dilakukan dalam masa pendampingan selama dua minggu setelah pelatihan. Hasil produksi dendeng dalam masa pendampingan pada minggu pertama adalah 5,2 kg atau senilai Rp. 1.248.000,- ; sedangkan pada periode pendampingan minggu ke dua mencapai 6 kg atau senilai Rp. 1.440.000,-.

Berdasarkan hasil produksi dendeng dan nilai jualnya dapat

diketahui bahwa usaha dendeng dapat meningkatkan pendapatan mitra. Pelaksanaan usaha dendeng sapi tersebut dapat direalisasikan baik oleh organisasi DWP Kabupaten Malaka maupun secara mandiri oleh anggotanya.

Pada saat pelatihan, untuk memproduksi dendeng sebanyak 4,7 kg dibutuhkan waktu 2,5 jam oleh dua anggota mitra. Durasi waktu tersebut dibutuhkan untuk kegiatan pengolahan yang dimulai dengan pencucian daging, pembersihan jaringan ikat dan lemak, penyayatan daging berupa lembaran-lembaran untuk dendeng, persiapan bumbu dan pencampuran bumbu, serta pengemasan ketika dendeng sudah dikeringkan. Jika diasumsikan bahwa pengolahan dendeng dilakukan seminggu sekali dengan produksi rata-rata mencapai 5 kg/minggu atau senilai Rp. 1.200.000,- dengan jumlah jam kerja efektif (JKE) 2,5 jam/minggu oleh dua tenaga kerja perempuan dewasa maka dapat diketahui bahwa nilai tersebut setara dengan UMP (Upah Minimum Provinsi) NTT sebesar Rp. 1,2 juta/bulan. Nilai UMP tersebut diperoleh tenaga kerja dengan jumlah jam kerja rata-rata 208 jam/bulan dihitung berdasarkan 8 jam kerja/orang/hari atau setara 1 HKP (1 Hari Kerja Pria) dengan jumlah hari kerja 26 hari. Hal ini menunjukkan bahwa usaha dendeng dapat meningkatkan pendapatan dan pemanfaatan waktu luang anggota mitra dengan kegiatan ekonomi produktif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

PKM tersebut mampu: 1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah dendeng dan memasarkannya secara konvensional dan digital sehingga meningkatkan pendapatan mitra; 2) meningkatkan kemampuan mitra dalam membaca peluang usaha

dendeng sapi; dan 3) meningkatkan kemampuan mitra dalam memperkenalkan dendeng sapi sebagai produk oleh-oleh unggulan dari Malaka sebagai wilayah perbatasan NKRI dengan Timor Leste.

Saran

Disarankan agar kegiatan pengolahan dendeng dapat dirintis dan

dikembangkan sebagai usaha kecil dari DWP Kabupaten Malaka maupun para anggotanya secara mandiri sehingga menyerap tenaga kerja,

memperluas kesempatan kerja dan meningkatkan pendapatan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Pengurus dan Anggota DWP

Malaka serta Pemerintah Daerah Kabupaten Malaka.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik Kabupaten Malaka, 2018. Kabupaten Malaka dalam Angka. Malaka.

Badan Pusat Statistik NTT, 2019. Provinsi Nusa Tenggara Timur dalam Angka. Kupang.

Hartono, B., 2020. Pasar Digital di Era New Normal. Materi Kuliah Umum Tanggal 29 September 2020 pada Program Pasca Sarjana Tingkat Doktoral, Program Studi Manajemen Sumberdaya Peternakan, Universitas Nusa Cendana, Kupang.

Kotler, Ph., and G. Armstrong, 1994. Principle of Marketing. Sixth Edition. Prentice Hall International Editions. Prentice Hall, Inc. A Paramount Communications Company Englewood Cliffs, NJ 071632.

Rendra, Jamaludin, dan F. Sativa, 2019. Pelatihan Penggunaan Media Aplikasi Penyuluhan berbasis Android bagi PPL dan Ketua Kelompok Tani di Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) Kecamatan Hamparan Rawang Kota Sungai Penuh. Jurnal Karya Abdi Masyarakat, Volume 3 Nomor 2, Desember 2019:278-285, p-ISSN: 2580-1120, e-ISSN: 2580-2178, Fakultas Pertanian Universitas Jambi.

Santoro, A., S.Y. Widowati, E. Kurniawati, dan T. Ariefiantoro, 2020. Pemasaran Online bagi UKM menuju Kesuksesan Usaha di Era Digital. Jurnal Graha Pengabdian. Volume 2, Edisi 3 tanggal 30 Oktober 2020: 233-241.

Sudjatinah, Wibowo, C. H. Iswoyo, 2017. IbM Pengrajin Abon dan Dendeng Sapi. Jurnal Dinamika Sosial Budaya Volume 18 Nomor 2, Agustus 2017:239-. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.

Timung, M. A. dan Y. Awo, 2020. Proses Pengolahan Dendeng dan Abon Sapi di CV. Tambers Kupang. Laporan Pelaksanaan Praktek kerja Lapangan (*Tidak Dipublikasikan*). Program Studi Ilmu Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Nusa Cendana Kupang.

Wasabiti, A.L.Y., P.R. Kale, dan G.E.M. Malelak, 2016. Pengaruh Pemberian Tomat (*Solanum lycopersicum*), Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dan Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Kualitas Dendeng Sapi. Jurnal Nukleus Peternakan, Volume 3 Nomor 1:77-85. ISSN: 2355-9942.

Yulida, R., Rosnita, Y. Andriani, dan D. Kurnia, 2018. Peningkatan Keterampilan Penyuluh dan

Petani Sagu melalui Pelatihan
Pembuatan Media Video
Penyuluhan. Jurnal Pengabdian
dan Pemberdayaan Masyarakat
Volume 2 Nomor 1, Maret 2018

:91-98. ISSN: 2549-8347
(online), ISSN: 2579-9216
(print), LPIP Universitas
Muhammadiyah Purwokerto.