

**Pelatihan Pembuatan Aneka Daging Asap (Sei) di Desa Oematnunu,
Kecamatan Kupang Barat, Kabupaten Kupang.
(Training on Making Assorted Smoked Meats (Sei) in Oematnunu Village,
West Kupang District, Kupang Regency.)**

Geertruida Margareth Sipahelut^{1*}, Sutan Y.F.G. Dillak¹, Dominggus B. Osa¹,
Heri Armadianto¹, Agustinus Konda Malik¹

¹Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan, dan Perikanan
Universitas Nusa Cendana; Jln. Adisucipto Penfui, Kupang NTT

*Korespondensi: sipahelutetje@gmail.com

ABSTRAK

Daging sei merupakan salah satu produk olahan daging asap yang sudah terkenal dimasyarakat dengan tingkat penerimaan yang tinggi. Kata "sei" sendiri berasal dari bahasa Timor artinya diasapi atau pengasapan dan tidak terbatas pada bahan pangan daging tetapi juga bahan pangan nabati. Bahan baku utama pembuatan daging sei adalah daging sapi dan daging babi serta berbagai jenis daging lain seperti: rusa, ayam, ikan dan lain-lain, namun yang sangat populer dimasyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT) adalah daging sapi dan babi (daging asap khas Timor). Daging sei ayam atau disebut juga dengan ayam asap yang prosesnya sedikit berbeda dengan daging sei sapi karena harus dibumbui terlebih dahulu, dimarinasi dan selanjutnya diasapi. Pengasapan dilakukan menggunakan kayu kesambi (*Schleichera oleosa*) yang termasuk jenis kayu keras dan bagian permukaan daging selama pengasapan ditutupi oleh daun kesambi yang membuat aroma khas dari daging sei. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Desa Oematnunu dalam membuat daging sei sapi dan sei ayam serta menumbuhkan jiwa entrepreneur dalam usaha pembuatan daging sei. Tingkat pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK yang masih rendah serta belum terbentuknya jiwa entrepreneur yang dianggap sebagai permasalahan selama ini dapat diatasi melalui kegiatan pelatihan pembuatan daging sei sapi dan sei ayam dengan metode action research, metode pendampingan dan diseminasi teknologi sederhana yang dilaksanakan secara persuasive. Ibu-ibu Tim PKK ini memiliki waktu luang yang cukup banyak sehingga perlunya kegiatan pelatihan diberikan supaya mereka memiliki pengetahuan tentang cara pengolahan hasil ternak dan memiliki pengetahuan tentang pentingnya protein untuk pertumbuhan. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan suatu produk berupa daging sei sapi dan sei ayam.

Kata Kunci: daging, sei sapi, sei ayam, broiler, entrepreneur

ABSTRACT

Se'i meat is one of the processed smoked meat products that is well known in the community with a high level of acceptance. The word "se'i" itself comes from the Timorese language which means smoked or smoked and is not limited to meat foods but also plant foods. The main raw materials for making se'i meat are beef and pork as well as various other types of meat such as: deer, chicken, fish and others, but the ones that are very popular with the people of East Nusa Tenggara (NTT) are beef and pork.). Se'i ayam or also known as smoked chicken, the process is slightly different from beef sei because it must be seasoned first, marinated and then smoked. Smoking is done using kesambi wood (*Schleichera oleosa*) which is a hard wood species and the surface of the meat during smoking is covered by kesambi leaves which give the meat a distinctive aroma. Community service activities are carried out with the aim of increasing the knowledge and skills of Family welfare

program (“PKK”) for women in Oematnunu Village in making beef sei and chicken sei’i and fostering an entrepreneurial spirit in the business of making sei’i meat. The level of knowledge and skills of “PKK” mothers is still low and the entrepreneurial spirit has not been formed which is considered a problem so far can be overcome through training activities for making beef and chicken sei’i with demonstration and mentoring methods as well as simple technology dissemination carried out persuasively. The women of the “PKK” team have enough free time so that training activities are needed so that they have knowledge about how to process livestock products and have knowledge about the importance of protein for growth. This service activity produces a product in the form of beef and chicken sei’i.

Keywords: meat, beef sei’i, chicken sei’i, broiler, entrepreneur

PENDAHULUAN

Daging sei merupakan salah satu produk olahan daging asap yang sudah terkenal dimasyarakat dengan tingkat penerimaan yang tinggi. Kata “sei” sendiri yang berasal dari bahasa Timor artinya diasapi atau pengasapan dan tidak terbatas pada bahan pangan daging tetapi juga bahan pangan nabati. Bahan baku utama pembuatan daging sei adalah daging sapi dan daging babi serta berbagai jenis daging lain seperti: rusa, ayam dan ikan dan lain-lain, namun yang sangat populer dimasyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT) adalah daging sei sapi dan babi (daging asap khas Timor).

Daging sei termasuk produk makanan semi basah yang diasapi berbentuk khas dengan sensasi rasanya yang unik dibuat dari daging sapi maupun daging babi. Proses pembuatan sei sapi sangat sederhana dan cukup mudah dengan memadukan proses *kyuring* dan pengasapan. Bahan baku yang digunakan adalah daging sapi segar tanpa lemak dan bermutu baik yang berasal dari bagian *top side/rump* (Costa, 2013) disayat memanjang dengan ketebalan 3cm, diberi garam dan sendawa atau garam nitrat untuk proses *kyuring* (Sipahelut dkk, 2010). Kebiasaan masyarakat di NTT menggunakan daging dari bagian paha (*top side*) dengan alasan bahwa daging pada bagian paha agak kenyal sehingga mudah untuk diiris dan termasuk otot yang besar. Sedangkan daging sei ayam tidak dilakukan pengirisannya, ayam dalam bentuk karkas utuh atau setengah karkas

disesuaikan dengan selera konsumen. Kebanyakan preferensi konsumen dalam memilih daging ayam yang pertama dilihat dari kebersihan tekstur daging, warna daging yang segar, tekstur daging kenyal dan tidak lembek serta harga daging terjangkau dan kandungan gizi yang tinggi (Ilham et al., 2017). Bahan baku daging ayam yang digunakan adalah ayam potong atau pedaging (broiler). Daging sei ayam atau disebut juga dengan ayam asap yang prosesnya sedikit berbeda dengan daging sei sapi karena harus dibumbui terlebih dahulu, dimarinasi dan selanjutnya diasapi. Pengasapan dilakukan menggunakan kayu kesambi (*Schleichera oleosa*) yang termasuk jenis kayu keras dan bagian permukaan daging selama pengasapan ditutupi oleh daun kesambi yang membuat aroma khas dari daging sei (Sipahelut dan Malelak, 2015).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan: 1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu-ibu PKK Desa Oematnunu Kecamatan. Kupang Barat. Kabupaten Kupang dalam membuat daging sei sapi dan sei ayam. 2) Menumbuhkan jiwa Entrepreneur Ibu-ibu PKK dalam usaha pembuatan daging sei sapi dan sei ayam. 3). Para ibu Tim PKK ini memiliki waktu luang yang cukup banyak sehingga perlunya kegiatan pelatihan diberikan supaya mereka memiliki pengetahuan tentang cara pengolahan hasil ternak dan memiliki pengetahuan tentang protein untuk

pertumbuhan tubuh manusia. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 20 orang yang terdiri dari kaum ibu dan beberapa remaja putri. Para ibu dan remaja puteri sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini karena sangat bermanfaat bagi mereka dalam melakukan pengolahan daging. Sebelum kegiatan ini dilakukan terlebih dahulu diberikan

penyuluhan tentang pentingnya protein untuk pertumbuhan dan perkembangan anak-anak, remaja puteri, ibu hamil yang berkaitan dengan masalah stunting yang cukup tinggi di NTT. Kegiatan pelatihan yang dilakukan pada dua produk daging sei ini merupakan hal baru yang mereka dapatkan tentang proses pengolahan daging sei (daging asap khas Timor).

METODE PELAKSANAAN

A. Pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat melibatkan elemen-elemen dari pemerintahan desa yaitu Kepala Desa dan Perangkat Desa Oematnunu Kecamatan Kupang Barat, Kabupaten Kupang- NTT dan Ibu-ibu Tim PKK desa setempat.

B. Metode dan tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

a. Identifikasi kebutuhan masyarakat

Kegiatan yang dilakukan dalam identifikasi kebutuhan teknologi lewat survei dengan melakukan wawancara dengan masyarakat calon peserta pelatihan yang menginginkan pelatihan pembuatan sei sapi dan sei ayam. Hasil wawancara tersebut dicocokkan dengan data sekunder yang ada di Kantor Desa setempat yang terkait dengan data SDM.

b. Metode Perancangan dan pembuatan paket teknologi

Mempersiapkan semua alat dan bahan baku yang dibutuhkan dalam pelatihan pembuatan daging sei sapi dan ayam. Bahan baku yang digunakan adalah daging segar sebanyak 5kg dan daging ayam sebanyak 2 ekor dalam bentuk karkas yang diperoleh dari meat shop Aldia di kota Kupang. Pengirisan daging secara memanjang dengan ketebalan 3cm, kemudian dicuci

dan disisihkan kurang lebih 30 menit. Selanjutnya daging ditimbang dan dikyuring dan dimarinasi selama 4 jam. Perlakuan yang sama juga pada karkas ayam namun sebelumnya dibumbui dahulu dan kemudian dimarinasi. Setelah 4 jam daging diasapi menggunakan drum pengasap dan bahan asap yang digunakan adalah kayu kesambi serta daunnya untuk menutupi permukaan daging saat dilakukan pengasapan baik daging sei sapi maupun sei ayam.

c. Melakukan pendampingan sampai ibu-ibu Tim PKK terampil dalam melakukan pengolahan daging sei sapi dan ayam. Memberikan ceramah dalam bentuk penjelasan awal khusus prosedur yang tepat dan benar dalam membuat sei sesuai langkah-langkahnya.

d. Melakukan demonstrasi secara langsung cara memilih daging yang baik dan cocok untuk pembuatan sei sapi serta cara pengirisan daging yang benar harus berlawanan dengan serat daging.

Melakukan pendampingan tahap demi tahap sampai pada proses pengasapan sehingga kegiatan dapat dilakukan sesuai prosedur benar. Demikian juga untuk sei ayam cara memilih ayam yang segar yang tidak menggunakan formalin, kemudian cara memberi bumbu yang benar sehingga

penetrasi bumbu ke dalam daging sempurna.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu Tim PKK "Desa Oematnunu" Kecamatan Kupang Barat, Kabupaten Kupang tentang

pembuatan aneka jenis daging asap (sejati sapi dan sei ayam) yang telah dilaksanakan pada 16 September 2019. Materi penyuluhan yang disampaikan oleh tim pengabdian terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Materi Pelatihan Pembuatan Daging Sei Sapi dan Sei Ayam

No.	Materi Pelatihan	Durasi
Waktu		
1.	Bahan-bahan dan tahapan	30 menit
2.	Pembuatan sei sapi dan sei ayam	60 menit
3.	Marinasi daging sei sapi dan ayam	240 menit
4.	Pengasapan sei sapi	50 menit
5.	Pengasapan sei ayam	60 menit

Kegiatan pelatihan ini melibatkan ibu-ibu Tim PKK sebanyak 20 orang beberapa diantaranya remaja puteri yang telah putus sekolah. Kegiatan dibuka dan dihadiri oleh bapak Kades, Sekdes dan Perangkat Desa Oematnunu lengkap. Tingkat persentase kehadiran peserta adalah 100 %, karena jumlah peserta yang diundang 20 orang dan yang hadir juga sebanyak 20 orang. Peserta pelatihan terlihat sangat antusias dan menyimak serta memperhatikan materi yang disampaikan oleh nara sumber. Hal ini

terlihat bahwa pada waktu diskusi terdapat 5 orang yang bertanya terkait materi yang disampaikan. Dalam pelaksanaan pelatihan tersebut dipantau oleh bapak Kepala Desa dan Perangkat Desa Oematnunu. Kehadiran unsur pemerintah desa ini menjadi salah satu motivator untuk lebih meningkatkan semangat ibu-ibu Tim PKK untuk membuka usaha baru yaitu pembuatan daging sei sapi maupun ayam. Adapun suasana pelatihan terlihat pada Gambar-gambar di bawah ini.



Gambar 1a. Pembukaan kegiatan Pelatihan oleh pak Kades Ceramah dan diskusi



Gambar 1b.



Gambar 2. Prosesing sei sapi



Gambar 3a. Sei ayam



Gambar 3b. Sei sapi



Gambar 4. Foto bersama Ibu-ibu Tim PKK usai kegiatan

Dalam pelatihan pembuatan daging sei sapi dan ayam telah diterapkan formula pembuatan daging sei untuk menghasilkan seperti terlihat pada Tabel 2

Tabel 2. Formula Pembuatan daging Sei sapi dan Sei Ayam

Nama bahan	Jumlah bahan	Satuan
1. Daging Sei Sapi:		
- Daging sapi	5000	gram
- Garam	100	ml gram
- Sendawa	150	mg
2. Daging Sei Ayam :		
- Daging ayam	2	ekor
- Bawang putih	10	gram
- Merica	5	gram
- Gula pasir	200	gram
- Kecap manis	4	sdm
- Garam	20	gram

KESIMPULAN

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat meningkatkan keterampilan Ibu-ibu Tim PKK “Desa Oematnunu” Kecamatan Kupang Barat, Kabupaten Kupang-NTT serta dapat menumbuhkan semangat untuk berwirausaha dibidang pengolahan sei sapi maupun sei ayam sekaligus meningkatkan ekonomi keluarga.
2. Nilai gizi daging sei sapi dan sei ayam dapat meningkatkan status gizi anak, remaja, ibu hamil dalam penanggulangan masalah stunting di NTT.

DAFTAR PUSTAKA

- Costa,W. Y. 2010. *Mengenal Daging Asap Khas Nusa Tenggara Timur.* Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang, Nusa Tenggara Timur.
- Costa, W.Y. 2013. Daging Se'i Sapi Jurnal. <http://www>. Diakses 2 Januari 2020.
- Ilham, M., Fitria, F., Suryani, P. 2017. Preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler di pasar tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. DOI:10.14334/Pros.Semnas.TP V-2017-p.491-499.
- Sipahelut, G.M. dan G.E.M. Malelak. 2015. Evaluasi Kombinasi Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) dan Asap Cair sebagai Anioksidan dan Antimikroba dalam Pengolahan Daging Sei. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Tidak Publikasi.
- Sipahelut G.M, Lary W. Toha dan G.E.M. Malelak. 2010. Evaluasi penggunaan Kombinasi Asap Cair dan Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) terhadap Kualitas Daging Se'i (*daging asap khas Timor*). Laporan Penelitian Vucer Multi Tahun, Undana.
- Soeparno, 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak.* Gajah mada University press. Yogyakarta