

**Pelatihan Pengolahan Daging pada Kelompok
Peternak Babi di Maumere**

Gemini E.M. Malelak^{1*)}, Wilmientje Marlene Nalley¹⁾,
I Gusti Ngurah Jelantik¹⁾, dan Thomas Mata Hine¹⁾

¹⁾Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana

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

ABSTRACT

Pigs have a fairly high sale value on Flores Island. The purpose of this training was to increase farmer's knowledge about how to upgrade their business through meat processing so they can get added value to their business, then farmer's income can increase. The target of this training was pig farmers who get help from HIVOS NGOs and HIVOS NGO employees who work on the Flores Island. This training activity was carried out at the Maumere. The method used was extension activities and practical activities. Preceded extension activities pre-test was conducted to check the farmer's knowledge about the materials. There were 15 multiple choices questions were given and range values: if true 0-4= less, if true 5-9= medium and if true > 9 = high knowledge. Material covered included: smoked meat / meat *se'i*, skin *se'i* and ribs *se'i*, processing of skin / pork fat into tum, use of saltpeter and rosella (*Hibiscus sabdariffa*) in *se'i* processing. After extension activities and demonstration, post-test was given to compare the answers between pre-test and post-test. From the results of the post-test it can be seen that the knowledge of participants increased from a low level of knowledge by 9 down to one participant while those with high knowledge increased from one to 10 participants. The results of the evaluation during this training showed that the participants were very enthusiastic about the training materials because the products produced directly benefited to them, because *se'i* products are food products that are the main need, so the training materials are easier to understand. Meat processing training activities pig farmers' knowledge about various types of processed pork.

Keywords: training, processing, pork

ABSTRAK

Ternak babi mempunyai nilai jual yang cukup tinggi di daratan Pulau Flores. Tujuan pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan peternak tentang bagaimana memberi nilai tambah bagi usaha ternak babi melalui proses pengolahan daging, sehingga pendapatan peternak dapat meningkat. Sasaran pelatihan ini adalah para peternak babi yang mendapat bantuan dari LSM HIVOS dan pegawai LSM HIVOS yang bekerja di daratan Pulau Flores. Kegiatan pelatihan ini dilakukan di susteran Maumere. Metode yang digunakan adalah kegiatan penyuluhan, kegiatan praktek atau kegiatan percontohan. Mendahului kegiatan penyuluhan dilakukan *pre-test*. Terdapat 15 soal yang diberikan dan nilai rentang :jika benar 0-4 nomor berarti kurang, jika benar 5-9 nomor berarti sedang dan jika benar >9 nomor berarti mempunyai pengetahuan yang tinggi. Materi- materi yang disuluhkan meliputi: pengolahan daging asap/*se'i* daging, *se'i* kulit dan *se'i* rusuk, pengolahan kulit/lemak babi menjadi tum, penggunaan saltpeter dan rosela (*Hibiscus sabdariffa*) dalam pengolahan *se'i*. Setelah penyuluhan dan demonstrasi diberikan *post-test*. Dari hasil *post-test* terlihat bahwa pengetahuan peserta meningkat dari yang pengetahuannya rendah sebanyak 9 peserta turun menjadi seorang peserta

sedangkan yang berpengetahuan tinggi meningkat dari seorang peserta menjadi 10 peserta. Hasil evaluasi selama pelatihan ini menunjukkan bahwa peserta sangat antusias dengan materi pelatihan ini disebabkan produk yang dihasilkan memberi manfaat secara langsung bagi mereka, karena produk *se'i* adalah produk pangan yang merupakan kebutuhan utama, maka materi-materi pelatihan ini lebih mudah dicerna. Kegiatan pelatihan pengolahan daging bagi anggota kelompok beternak babi di Maumere yang mendapat bantuan dari LSM HIVOS, dapat meningkatkan pengetahuan peternak tentang berbagai jenis olahan daging babi.

Kata kunci: pelatihan, pengolahan, daging babi

PENDAHULUAN

Usaha peternakan yang komersil, dimana peternak mengandalkan hidupnya dari usaha ini, maka peternak harus mempunyai tujuan yang pasti dengan beberapa rencana yang sudah harus dirancang dengan baik. Usaha peternakan merupakan usaha yang menuntut pengetahuan dan ketrampilan yang luas yang hubungan dengan cara memilih bibit untuk tujuan usaha, bagaimana pengelolaan kesehatan, ternaknya, pengelolaan pakan serta pengelolaan pemasarannya. Masalah peternakan umumnya tidak selalu stabil karena tergantung berbagai faktor seperti fluktuasi harga bibit, vaksin dan obat-obatan, pakan, maupun harga jual di pasaran. Oleh karena itu peternak harus mempunyai beberapa rencana alternatif yang dapat diambil pada saat situasi pasar tidak stabil. Sebagai contoh jika tujuan beternak hanya untuk menjual ternak hidup atau ternak bibit, maka jika harga dipasaran menurun akibat wabah penyakit atau karena daya beli menurun, maka peternak harus mengambil alternatif lain sehingga keuntungan masih bisa diperoleh.

Salah satu alternatif yang dapat dipilih adalah ternak tidak dijual hidup tetapi bisa dijual dalam bentuk daging segar dalam bentuk produk olahan. Daging yang diolah dapat memberi nilai tambah, karena harga daging olahan

pada umumnya lebih tinggi dibanding harga daging segar, disamping itu produk olahan dapat disimpan lebih lama, lebih awet, lebih bervariasi dalam bentuk fisik dan rasa dan lebih praktis pada saat penyajian. Ternak babi mempunyai nilai jual yang cukup tinggi di daratan Pulau Flores. Oleh karena itu pengetahuan yang luas tentang beternak babi sangat diperlukan. Pengolahan daging babi dapat memberi nilai tambah bagi usaha ternak babi, sehingga pendapatan peternak dapat meningkat.

Berdasarkan latar belakang di atas Lembaga swadaya masyarakat (LSM) Hivos melalui program kerjanya yaitu kewirausahaan berbasis lingkungan berkelanjutan dimana salah satu tujuan program kerja tersebut adalah meningkatkan pendapatan peternak babi di daerah Flores. Untuk mencapai tujuan tersebut maka dilakukan pelatihan –pelatihan, salah satu diantaranya adalah pelatihan pengolahan hasil ternak, dimana dosen Fakultas Peternakan (FAPET) menjadi fasilitator. Adapun sasaran pelatihan ini adalah para peternak babi yang mendapat bantuan dari LSM HIVOS. Sasaran lainnya adalah pegawai LSM HIVOS yang bekerja di daratan Pulau Flores .

METODE

Kegiatan pelatihan ini dilakukan di susteran Maumere. Metode yang digunakan untuk mencapai tujuan pelatihan ini adalah kegiatan penyuluhan, kegiatan praktek atau kegiatan percontohan. Kegiatan pendampingan dan evaluasi dilakukan oleh pegawai HIVOS yang bertugas di daratan Flores.

Kegiatan penyuluhan

Jumlah peserta sebanyak 15 orang. Pelatihan ini dilakukan dalam dua bagian yaitu penyuluhan atau ceramah. Setelah penyuluhan dilanjutkan dengan kegiatan demonstrasi atau praktikum. Sebelum kegiatan penyuluhan dilakukan *pre-test* yang memuat soal-soal tentang jenis-jenis olahan babi dan jenis-jenis bahan tambahan pangan (BTP) yang diperbolehkan digunakan dalam pengolahan pangan pada umumnya. Setelah kegiatan demonstrasi dilakukan *post-test*. Terdapat 15 soal yang diberikan dan nilai rentang : jika benar 0-4 nomor berarti kurang, jika benar 5-9 nomor berarti sedang dan jika benar >9 nomor berarti mempunyai pengetahuan yang tinggi.

Materi- materi yang disuluhkan meliputi: pengolahan daging asap/ *se'i* daging, *se'i* kulit dan *se'i* rusuk, pengolahan kulit/lemak babi menjadi tum, penggunaan saltpeter dalam pengolahan pangan, dan penggunaan rosela (*Hibiscus sabdariffa*) dalam pengolahan *se'i*.

Kegiatan demonstrasi atau praktikum

Pada kegiatan demonstrasi ini peserta diberi kesempatan untuk melaksanakan sendiri kegiatan dengan pengarahan pelatih. Kegiatan ini dimulai dengan pemilihan bahan baku

yang cocok untuk jenis olahan *se'i* daging, *se'i* kulit dan *se'i* rusuk, cara pengirisan daging, takaran bahan tambahan yang dibutuhkan dan cara pengasapan. Peserta telah diberi modul pelatihan sehingga dapat digunakan sebagai acuan.

Pada saat pengolahan *se'i* kulit babi hal yang perlu diperhatikan adalah kandungan lemak pada kulit babi, karena pada saat pengasapan lemak akan jatuh ke bara yang menyebabkan bara menjadi lebih panas dan lebih berasap, sehingga pengontrolan selama pengasapan harus lebih teliti dibanding pada saat pengasapan *se'i* daging atau *se'i* rusuk. Sedangkan pada pengolahan *se'i* rusuk, rusuk yang besar dan agak mnelengkung, sehingga pada saat pengasapan harus lebih sering di bolak-balik agar tingkat kematangan merata. Selain panas bara, pada pengolahan *se'i* isi yang perlu diperhatikan adalah ukuran daging harus seragam, sehingga pada saat pengasapan dapat mencapai tingkat kematangan yang seragam.

Setelah pengolahan akan dihitung rendemen untuk mengetahui penyusutan berat

Berat *se'i*

$$= \frac{\text{Rendemen}}{\text{Berat daging segar}} \times 100\%$$

Analisis Hasil Kegiatan

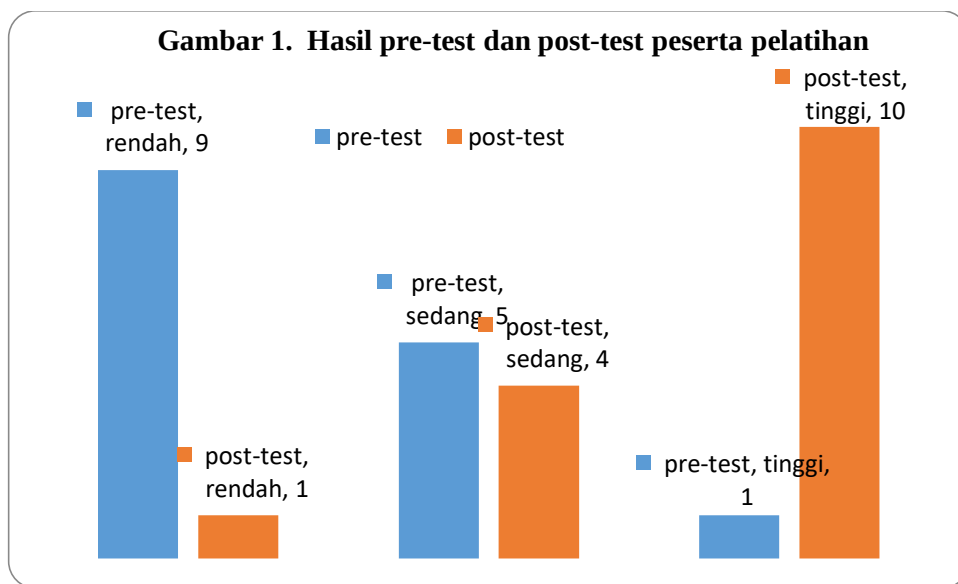
Kegiatan *pre-test* dan *post-test* dengan menggunakan soal yang sama untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari pelatihan yang diberikan. Peningkatan pemahaman baik secara teori maupun praktek dianalisis berdasarkan hasil dari *pre-test* dan *post-test* dan observasi selama kegiatan demonstrasi/ praktikum.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan

Peserta pelatihan telah mengetahui tentang daging *se'i* yang merupakan jenis olahan yang cukup populer di daratan Pulau Timor, namun belum mengetahui cara pengolahannya. Salah satu ciri dalam proses pengasapan *se'i* adalah menggunakan kayu kusambi (*Schleichera oleosa*) sebagai sumber panas untuk mendapatkan rasa dan

aroma yang khas. Menurut Simamora (2013) rasa dan aroma yang khas dari *se'i* disebabkan karena pada kayu kusambi terkandung fenol, formaldehid dan asam-asam organik. Hal ini juga belum diketahui oleh peserta pelatihan terlihat dari hasil *pre-test*



Peningkatan pengetahuan peserta pelatihan terlihat dari hasil *pre test* dan *post test* seperti terlihat pada Gambar 1. Setelah penyuluhan dan demonstrasi pengetahuan peserta pelatihan meningkat dari yang pengetahuannya rendah sebanyak 9 peserta turun menjadi seorang peserta sedangkan yang berpengetahuan tinggi meningkat dari seorang peserta menjadi 10 peserta. Hal ini menggambarkan bahwa pengetahuan peserta tentang pengolahan daging babi serta penggunaan berbagai jenis bahan tambahan pangan sesuai aturan yang telah ditentukan dan jenis bahan tambahan pangan alamiah yang dapat digunakan dalam pengolahan daging babi masih rendah, namun setelah

pelatihan pengetahuan tersebut meningkat.

Kegiatan penyuluhan yang berkesinambungan diperlukan terutama menyangkut penggunaan bahan tambahan pangan yang sesuai aturan pemerintah. Karena saat ini banyak beredar berbagai informasi tentang penggunaan bahan-bahan sintetik dalam pengolahan pangan seperti formalin dan boraks. Siata (2016) melaporkan bahwa penyuluh pertanian berfungsi sebagai sebagai jembatan dan sekaligus penghantar inovasi teknologi. Menurut Hamrat (2018) pengetahuan dan sikap dari petani mempengaruhi tingkat adopsi suatu teknologi dibanding aspek ketrampilan

Hasil evaluasi selama pelatihan ini menunjukkan bahwa peserta sangat antusias dengan materi pelatihan ini disebabkan produk yang dihasilkan memberi manfaat secara langsung bagi mereka, karena produk *se'i* adalah produk pangan yang merupakan kebutuhan utama, maka materi-materi pelatihan ini lebih mudah dicerna.

Cruz dkk (2018) melaporkan bahwa *se'i* babi yang dijual di depot-dpot makanan di kota Kupang dan sekitarnya terdapat cemaran

mikrobiologis yaitu bakteri *Escherichia coli* (*E. coli*) dan *Staphylococcus aureus* yang tinggi. Hal ini disebabkan karena depot-depot tersebut belum menerapkan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) pada proses pengolahan daging *se'i*. Penerapan HACCP yang berhubungan dengan standar higienitas selama proses pengolahan juga diberikan dalam pelatihan ini untuk menekan cemaran selama proses pengolahan, pada saat penyimpanan dan pada saat penyajian



Gambar 2. Kegiatan praktikum

Peserta memberi respons yang sangat baik, terlihat dari hasil *post- test* yang dilakukan dan komunikasi yang terjadi selama kegiatan pelatihan. Pengetahuan tentang penggunaan bahan tambahan pangan alami dalam pengolahan daging *se'i* yaitu rosela (*Hibiscus sabdarifa*) memberi pengetahuan baru bagi peserta pelatihan tentang penggunaan bahan-bahan alami yang ada dilingkungan sekitar untuk memberi variasi rasa pada produk-produk olahan. Widarti dkk (2012) melaporkan bahwa dari beberapa sampel

rumah makan mempunyai perbedaan warna dan rasa yang berbeda-beda. Hal ini memberi peluang untuk peserta untuk dapat berinovasi dengan produk mereka jika ingin dijadikan usaha komersial. Selain rosela, penggunaan perasan air jeruk nipis (Malelak dkk, 2017) dan jeruk purut (Malelak dkk, 2018) dalam pengolahan *se'i* sapi, dapat juga digunakan dalam pengolahan *se'i* babi.

Se'i yang dihasilkan mempunyai nilai rendemen antara 50-60%. Pengetahuan ini diperlukan untuk

menentukan harga jual se'i. Selama proses pengasapan kandungan air berkurang sehingga se'i menjadi lebih kering. Peserta dapat menentukan saat yang tepat pengasapan se'i berakhir untuk mendapatkan kisaran rendemen yang diinginkan, namun kandungan air

yang tinggi akan menyebabkan se'i mudah rusak. Oleh karena itu peserta dianjurkan untuk mengetahui tujuan pengolahan, apakah langsung dikonsumsi atau se'i yang dihasilkan disimpan untuk jangka waktu tertentu.



Gambar 3. Pemeraman se'i



Gambar 4. Pengasapan se'i

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pengolahan daging bagi anggota kelompok beternak babi di Maumere yang mendapat bantuan dari

LSM HIVOS, dapat meningkatkan pengetahuan peternak tentang berbagai jenis olahan babi

DAFTAR PUSTAKA

Cruz, E. S. D. C. Lalel H. J. D., dan Rihi Kale. 2018. Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Mutu Daging Se'i Babi di Kota Kupang. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 20 (3): 201-210

Hamrat, M.B. 2018. Pengaruh Pengetahuan, Keterampilan Dan Sikaterhadap Tingkat Penerimaan Teknologi Budidaya Organik (Studi Kasus Petani Sayuran Organik Di Kecamatan (*Ma'rang Kabupaten Pangkep) . Tesis. Program Studi

Agribisnis Sekolah Pascasarjana Universitas Hasanuddin Makassar . *digilib.unhas.ac.id*

Malelak, G.E.M., Lalel, H.J.D., Kale, P.R., & Jelantik, I.G.N.(2017). *The Sensory Properties, Color, Microbial, Lipid Oxidation, and Residual Nitrite of Se'i Marinated with Lime and Roselle Calyces Extracts*. *Media Peternakan*. 40(3):194-201. <http://medpet.journal.ipb.ac.id/>

- Malelak, G.E.M., Kale, P.R., & Armadio H. (2018). *Kandungan air, protein dan lemak pada se'i sapi yang diberi ekstrak jeruk purut (Cytrus hystrix)*. Prosiding Seminar Nasional FAPET IV. <http://docrepository.undana.ac.id/index.php?p=showdetail&id=14125&keywords=malelak>
- penerapan benih padi Varietas Ciherang di Desa Pudak Kecamatan Kumpeh Ulu. *Sosiohumaniora*. 18(3): 240-247.
- Simamora, A.K. 2013. kualitas daging se'i babi di kota madya kupang ditinjau dari total coliform dan pH. *indonesia medicus veterinus* 2 (3) : 296-309.
- Siata R. 2016. Faktor-faktor yang memengaruhi petani dalam