

**Pelatihan Pengolahan Se'i Sapi bagi Siswa SMKN Pertanian  
Kualin di Dusun Binlaka, Kabupaten Kupang**

***A Training about Se'i Processing for Kualin Agricultural High  
School Students in Binlaka, Kupang Regency***

Pieter Rihi Kale<sup>1</sup>, Gemini E M Malelak<sup>1\*</sup>, Sulmiyati Sulmiyati<sup>1</sup>,  
Morin Mediviani Sol'uf<sup>1</sup>

<sup>1</sup>)Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan, dan Perikanan,  
Universitas Nusa Cendana

\*Korespondensi: [geminimalelak@staf.udana.ac.id](mailto:geminimalelak@staf.udana.ac.id)

**ABSTRACT**

*The problem Se'i products is that the quality of the products produced has not been standardized both in terms of physical, chemical, and organoleptic. The purpose of implementing the training is to provide knowledge and skills in processing Se'i beef to SMKN Pertanian Kualin students. The methods used in this training are the preparation stage, the implementation stage, and the activity evaluation stage. The results obtained were that students had skills in processing Se'i beef starting with the process of cutting the meat lengthwise/lalolak and smoking it to produce Se'i beef products. Organoleptic quality, the Se'i beef product produced has a brownish color, has a distinctive aroma and taste of Se'i beef. The conclusion from the results of the implementation of this training, namely that the SMKN Pertanian Kualin students gain knowledge and skills in processing beef into Se'i beef products and have the skills to evaluate the quality of Se'i beef products by using organoleptic test and comparing products which is produced with Se'i beef products in the market.*

*Keywords: Processing, Se'i beef, SMKN Pertanian Kualin, Smoked, Training*

**ABSTRAK**

Permasalahan yang dihadapi oleh terkait produk Se'I yaitu mutu produk yang dihasilkan belum terstandarisasi baik dari segi fisik, kimia, dan organoleptic. Tujuan pelaksanaan pelatihan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan Se'I sapi kepada siswa-siswa SMKN Pertanian Kualin. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi kegiatan. Hasil yang diperoleh, yaitu siswa memiliki keterampilan dalam pengolahan Se'I sapi dimulai dengan proses pemotongan daging memanjang/lalolak serta pengasapan untuk menghasilkan produk Se'i Sapi. Secara organoleptic produk Se'i sapi yang dihasilkan memiliki warna se'i sapi bewarna kecoklatan, memiliki

aroma dan rasa khas Se'i Sapi. Kesimpulan dari hasil pelaksanaan pelatihan ini, yaitu siswa SMKN Pertanian Kualin mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daging sapi menjadi produk Se'i Sapi serta memiliki keterampilan untuk mengevaluasi kualitas produk Se'i Sapi yang dihasilkan dengan menggunakan pengujian organoleptic serta membandingkan produk yang dihasilkan dengan produk Se'i Sapi yang dijual dipasaran.

*Kata kunci: Pengolahan, Se'i Sapi, SMKN Pertanian Kualin, Pengasapan, Pelatihan*

## **PENDAHULUAN**

Se'i adalah produk olahan daging yang merupakan makanan tradisional yang berasal dari Nusa Tenggara Timur. Sunayardi, (2021), Daging se'i adalah daging yang memiliki potongan memanjang dan sudah mengalami proses kuring dan pengasapan. Menurut (Malelak et al., 2014), daging se'i merupakan daging yang diproses dengan diiris berbentuk silinder, dibumbui, diperam dan selanjutnya diasapi dengan menggunakan kayu kusambi dan juga menggunakan jenis kayu lainnya kemudian pada bagian permukaan ditutupi dengan daun kusambi.

Mitra dalam pelatihan ini adalah siswa SMKN Pertanian Kualin yang melaksanakan PKL di AA Agri Pratama Farm. Permasalahan yang dihadapi untuk meningkatkan keterampilan siswa SMKN terkait pengolahan Se'i dimulai terkait pengenalan bahan baku yang digunakan serta fungsi dari bahan tersebut secara ilmiah dan mengukur kualitas dari mutu

produk tersebut. (Sunayardi et al., 2021), Permasalahan yang dihadapi oleh terkait produk Se'i yaitu mutu produk yang dihasilkan belum terstandarisasi baik dari segi fisik, kimia, dan organoleptic.

Peningkatan mutu Se'i sudah banyak dikaji, seperti penggunaan batang *Schleicera oleosa* pada proses pengasapan dalam perbaikan mutu organoleptik (Sio et al., 2022), penggunaan asap cair (Dheko et al., 2017; Mekarsari et al., 2017), penggunaan belimbing wuluh sebagai antioksidan (Epok et al., 2021; Zainal et al., 2021), penggunaan ekstrak rosela (Banamtuan et al., 2018).

Program kegiatan dalam menyelesaikan permasalahan dan tujuan melalui beberapa tahapan pelaksanaan, pembuatan Se'i sapi secara demonstrasi yang dilakukan oleh peserta pelatihan. Tahap evaluasi pengujian organoleptic dari produk Se'i sapi yang dihasilkan. Pengujian organoleptic ini dilakukan oleh

peserta pelatihan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas secara organoleptic dari produk Se'i sapi yang dihasilkan kemudian melakukan perbandingan dengan berbagai produk Se'i yang sudah

ada di pasaran. Tujuan pelaksanaan pelatihan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan Se'i sapi kepada siswa-siswa SMKN Pertanian Kualin.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Tempat dan Waktu**

Pelatihan ini dilaksanakan di AA Agri Pratama Farm, Dusun Binlaka, Desa Oeltua, Kabupaten Kupang pada Tanggal 24-25 Juli 2022.

### **Mitra Kegiatan**

Sasaran kegiatan ini pada siswa SMKN Pertanian Kualin yang sebanyak 12 orang yang sedang melaksanakan PKL di AA Agri Pratama Farm (Gambar 1).

### **Metode Pelatihan**

Metode Pelatihan terdiri atas tiga tahap, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi kegiatan. Tahap persiapan dimulai dengan pengenalan bahan dan fungsi

bahan yang digunakan dalam pembuatan Se'i Sapi, kemudian dilanjutkan dengan pemaparan prosedur kerja pembuatan se'i sapi dan sekaligus bagaimana cara melaksanakan uji organoleptik. Tahap pelaksanaan, pembuatan Se'i sapi secara demonstrasi yang dilakukan oleh peserta pelatihan. Tahap evaluasi pengujian organoleptic dari produk Se'i sapi yang dihasilkan. Pengujian organoleptic ini dilakukan oleh peserta pelatihan dengan tujuan untuk mengetahui kualitas secara organoleptic dari produk Se'i sapi yang dihasilkan kemudian melakukan perbandingan dengan berbagai produk Se'i yang sudah ada di pasaran.



Gambar 1. Peserta Pelatihan Pengolahan Se'i di AA Agri Pratama Farm, 24-25 Juli 2022

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembuatan Se'i sapi terlebih dahulu daging dipotong memanjang/lalolak (Gambar 2a) kemudian diasapi dibawah bara api kayu bakar (Gambar 2b). Pelatihan ini menghasilkan produk Se'i sapi (Gambar 2c) yang memiliki warna kecoklatan.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Epok et al., (2021), penambahan belimbing wuluh dalam pengolahan se'i sapi menghasilkan warna merah gelap, aroma cukup disukai, dan rasa disukai. Hasil yang sama Mekarsari et al., (2017), penggunaan asap cair menghasilkan warna Se'i

berwarna merah gelap, aroma cukup disukai, dan rasa disukai. Hal ini memperlihatkan faktor warna se'i yang dihasilkan dipengaruhi oleh proses pengasapan. Menurut (Ledesma et al., 2017), bahwa terjadi reaksi *maillard* dengan karbonil dan gugus amino yang terdapat dalam daging serta terjadi reaksi tannin yang bereaksi antara fenol dan protein daging dengan terhadap produk yang mengalami pengasapan sehingga terbentuk warna coklat pada produk yang diasapi.



Gambar 2. Proses Pembuatan Se'i Sapi (Keterangan: a. Daging sapi yang dipotong lalolak, b. Pembuatan Bara Kayu, c. Produk Se'i Sapi

### **SIMPULAN**

siswa SMKN Pertanian Kualin mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah daging sapi menjadi produk Se'i Sapi serta memiliki keterampilan untuk mengevaluasi kualitas produk

Se'i Sapi yang dihasilkan dengan menggunakan pengujian organoleptic serta membandingkan produk Se'i Sapi yang dihasilkan dengan produk Se'i Sapi yang dijual dipasaran.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Banamtuan, A. N., Sipahelut, G. M., & Malelak, G. E. M. (2018). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa* linn) terhadap Kualitas Kimia Se'i Sapi. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 64–70.
- Dheko, L. K., Darmakusuma, D., & Kale, P. R. (2017). Aplikasi Asap Cair Tempurung Kelapa Rendah Benzo[a] Pyrene untuk Meningkatkan Kualitas Se'i Sapi Bali. *Sains Peternakan*, 15(1), 8–15. <https://doi.org/10.20961/sainspet.v15i1.5052>
- Epok, M. A., Malelak, G. E. M., & Sabtu, B. (2021). Kualitas Se'i Sapi yang Ditambahkan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) dengan Level Berbeda. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 8(2), 136–142. <https://doi.org/10.35508/nukleus.v8i2.4328>
- Ledesma, E., Rendueles, M., & Díaz, M. (2017). Smoked Food. In *Current Developments in Biotechnology and Bioengineering: Food and Beverages Industry*. Elsevier B.V. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-444->

63666-9.00008-X

- Malelak, G. E. M., Klau, N. H. G., & Toha, L. R. W. (2014). Pengaruh Pemberian Asap Cair Dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Se'i ( Daging Asap Khas Timor). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 1(1), 1-7.
- Mekarsari, M. D., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2017). Pengaruh Penggunaan Asap Cair Kayu dan Daun Kusambi (*Schleichera oleosa*) terhadap Kandungan Air, Lemak, Protein, Aroma, dan Warna Se'i Sapi. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 4(2), 178-184.
- Sio, A. K., Arief, I. I., & Suryati, T. (2022). Kualitas Organoleptik Se'i Sapi yang Diberi Ekstrak Kulit Batang *Schleichera oleosa* pada Volume Berbeda. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 4(2), 82-89.
- Sunayardi, Z., Balia, R. L., & Suryaningsih, L. (2021). Karakteristik Mutu Sei Sapi yang Diolah Secara Tradisional terhadap Berbagai Kombinasi Waktu dan Suhu Pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(1), 58-65. <https://doi.org/10.24198/jit.v21i1.34544>
- Zainal, T. R., Kale, P. R., & Malelak, G. E. M. (2021). Kualitas Daging Se'i Sapi yang Diproses Menggunakan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn) Kering Matahari. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2), 194-201. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.16.2.194-201>