

Pengolahan Aneka Hasil Ternak Berbahan Dasar Daging Domba bagi Pemberdayaan Perempuan di Paroki St. Kristoforus

Various Processing of Animal Product from Lamb at St. Kristoforus Paroki for Women Empowerment

Geertruida Margareth Sipahelut^{1*}, Heri Armadianto¹,
Maria Rosdiana Deno Ratu^{1*},

¹)Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan,
Universitas Nusa Cendana Kupang NTT
Jln. Adisucipto Penfui Kupang NTT

^{*)}Email koresponden: sipahelutetje@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan pengolahan abon domba dan bakso daging domba dilakukan bagi kaum perempuan pada Seksi pemberdayaan Perempuan di Paroki St. Kristoforus, Baa, Kab. Rote Ndao - Nusa Tenggara Timur (NTT). Sebagian besar ibu-ibu yang mengikuti kegiatan tersebut berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang terbatas dalam pengetahuan tentang pengolahan daging berbahan dasar daging domba. Lokasi kegiatan di Paroki St. Kristoforus Baa, Jl. Bhayangkara Baa-Rote Ndao dengan jarak ke Kota Kupang sekitar 109.4 km, dan waktu tempuh \pm 2 jam. Lokasi kegiatan ini berada di pusat kota Baa, dekat dengan pelabuhan Pelni Rote Ndao dan bandar udara D.C. Saudale, dimana setiap hari banyak kendaraan maupun orang yang berlalu lalang sebab merupakan pusat transportasi udara maupun laut.

Kegiatan ini sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan wawasan ibu-ibu tentang hasil-hasil ternak berbahan dasar daging domba, daging ayam yang istimewa dan variatif untuk pemenuhan gizi keluarga. Target kegiatan ini lebih difokuskan pada kaum perempuan pada Seksi pemberdayaan Perempuan di Paroki St. Kristoforus, Baa, Kab. Rote Ndao - Nusa Tenggara Timur (NTT). Metode yang digunakan adalah melakukan penyuluhan dilanjutkan dengan demonstrasi, pendampingan dan evaluasi. Penyuluhan yang diberikan lewat ceramah dan tanya jawab mengenai pentingnya protein hewani bagi keluarga. Demonstrasi dilakukan dengan praktek secara langsung pembuatan bakso dan abon domba. Setiap aktivitas dilakukan dengan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui target yang dicapai. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi keluarga dan dapat meningkatkan status gizi sebagai bagian dari upaya menurunkan angka stunting terutama anak-anak usia dini dan anak pra sekolah dalam pertumbuhan.

Kata kunci: daging domba, abon, bakso, nilai gizi

ABSTRACT

A training of processing lamb's products namely shredded and meat-balls was held for women of Empowerment Section at St. Kristoforus Parish, Baa, Rote Ndao, Nusa Tenggara Timur (NTT). Most of the women were housewives with

limited knowledge in relation to the meat processing of lamb. The training was located on the Parish of St. Kristoforus's Parish. The distance of the parish to Kupang Town was 109.4 km, and it can be reached about 2 hours. The training activity was located at the center of Baa Town, nearby the Port of Pelni Rote Ndao and airport of D.C. Saudale. Therefore, this area was tend to be a crowded area due to the activities of transportation center either planes or ships. The training was very helpful to increase knowledge and perspective of the women focused on various of lamb product's to fulfil family's nutrition. Participants of the activities were the women of the St. Kristoforus' Parish. Method applied was extension, followed by demonstration, supervision, and evaluation. The extension was include discussion about the important roles of animal's protein. Demonstration was done with practice of processing the lamb's shredded and meat-balls. Each activity was done with supervising and evaluating in order to understand the reached objectives. Hopefully, the activity can increase value-added of lamb and family's economy as well as to increase nutrition status of the family's members. Further, the increasing of the nutrition status will decrease stunting numbers of early childhood and pre-school children in growth period.

Keywords: lamb, jerky, meat-balls, nutrition value.

PENDAHULUAN

Khalayak sasaran adalah kaum perempuan pada Seksi pemberdayaan Perempuan di Paroki St. Kristoforus, Baa, Kab. Rote Ndao - Nusa Tenggara Timur (NTT). Jumlah mitra yang akan mengikuti kegiatan sebanyak 10 orang. Sebagian besar ibu-ibu yang mengikuti kegiatan tersebut berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang terbatas dalam pengetahuan tentang pengolahan daging berbahan dasar daging domba. Lokasi kegiatan di Paroki St. Kristoforus Baa, Jl. Bhayangkara Baa - Rote Ndao dengan jarak ke Kota Kupang sekitar 109.4 km, dan waktu tempuh \pm 2 jam. Lokasi kegiatan ini berada di pusat kota Baa, dekat dengan pelabuhan Pelni Rote Ndao dan bandar udara D.C. Saudale, dimana setiap hari banyak kendaraan maupun orang yang berlalu lalang sebab merupakan

pusat transportasi udara maupun laut.

Jumlah mitra yang akan mengikuti kegiatan sebanyak 10 orang. Setiap bulan, ibu-ibu rutin melaksanakan pertemuan melalui kegiatan ibadah maupun arisan bersama. Untuk mengisi waktu luang setelah menyelesaikan pekerjaan rumah tangga ibu-ibu perlu diberi peningkatan ketrampilan yang bukan saja menambah gizi keluarga tapi juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan dapat menggugah keinginan berbisnis mereka. Diharapkan dengan adanya pelatihan pembuatan abon domba dan bakso domba yang dapat menambah wawasan kelompok pemberdayaan perempuan di Paroki St. Kristoforus dalam diversifikasi pengolahan pangan hasil ternak yang dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga teristimewa

mengurangi masalah stunting yang dihadapi oleh Nusa Tenggara Timur. Selain itu untuk pengembangan usaha atau bisnis bagi kelompok ibu-ibu sehingga dapat menambah pemasukan bagi kebutuhan mereka membantu ekonomi keluarga.

Produk olahan abon domba dan bakso domba selama ini belum pernah diproduksi dan dipasarkan sehingga produk ini belum populer dimasyarakat. Pada hal Kabupaten Rote Ndao merupakan daerah sentra domba di NTT. Sehingga lewat pelatihan ini kaum perempuan gereja menjadi motor penggerak usaha abon domba dan bakso sebagai ciri khas produk andalan Rote Ndao. Selain itu abon domba dan bakso bisa dikonsumsi oleh siapa saja dari berbagai kalangan umur baik anak-anak, remaja, orang dewasa dan manula. Abon domba maupun bakso juga bisa dikonsumsi sebagai cemilan sambil melakukan aktivitas sehari-hari khususnya bagi anak sekolah yang sedang belajar. Kandungan gizi abon dan bakso domba, kaya akan protein sehingga dapat dikonsumsi oleh anak-anak yang sedang bertumbuh dan berkembang. Pengolahan kedua produk ini merupakan diversifikasi pengolahan pangan hasil ternak

yang memiliki keunggulan produk karena daya simpan abon domba lebih lama sehingga dapat bersaing dengan produk hasil ternak seperti daging sei.

Dari beberapa masalah yang diuraikan di atas maka perlu diberikan informasi, teknologi praktis, dan pendampingan langsung untuk dapat membantu meningkatkan nilai tambah ekonomi, sekaligus dapat membantu meningkatkan pengetahuan tentang perbaikan gizi dari protein hewani.

Sumber inspirasi yang melatarbelakangi kegiatan ini adalah: 1) Banyak waktu luang yang harus dimanfaatkan oleh ibu-ibu rumah tangga, 2) Kurangnya ketrampilan dan pengetahuan Kaum Perempuan Seksi pemberdayaan Perempuan di Paroki St. Kristoforus, Baa, Rote Ndao dalam pengolahan pangan khusus pembuatan abon dan bakso domba, 3) Kurangnya pengetahuan tentang tersedianya beragam pilihan makanan siap saji atau siap konsumsi di tingkat individu maupun keluarga, khususnya daging domba sebagai sentra penghasil ternak domba, dan 4) Perlu menumbuhkan jiwa wirausaha bagi kelompok ibu-ibu rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

1. Tahapan Kegiatan

Tahapan kegiatan Pengolahan Aneka Hasil Ternak Berbahan Dasar Daging Domba bagi Pemberdayaan Perempuan di Paroki St. Kristoforus meliputi: 1) Melaksanakan survey untuk mengetahui permasalahan di lapangan dan penentuan lokasi, khusus untuk pengolahan aneka

produk berbahan dasar daging domba (hasil ternak) untuk menjadi makanan siap olah dan siap saji, 2) Mempersiapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan pada saat pengolahan produk hasil ternak, 3) Melakukan pendampingan sampai mereka terampil dalam pembuatan daging abon dan bakso domba, 4)

Melakukan penyuluhan dalam bentuk penjelasan awal sebelum kegiatan dilakukan sehingga ibu-ibu mengerti dan memahami bahwa teknologi dan manajemen yang diberikan bermanfaat bagi mereka, 5) Membagikan makalah penyuluhan, 6) Melakukan demonstrasi/praktek

langsung cara pengolahan dan pembuatan abon dan bakso daging domba, 7) Melakukan pendampingan untuk tiap tahap pengolahan agar kegiatan dapat dilakukan secara benar dan tepat, dan 8) Mengevaluasi tingkat pencapaian sesuai target.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk utama yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan adalah bakso dan abon daging domba. Seluruh kegiatan diabadikan sebagai dokumentasi baik untuk mitra (kaum perempuan pada Seksi pemberdayaan

Perempuan di Paroki St. Kristoforus, Baa, Kab. Rote Ndao - Nusa Tenggara Timur (NTT), teristimewa bagi kami sebagai fasilitator. Berikut ini adalah gambar-gambar selama kegiatan berlangsung.



Gambar 1. Bersama Pastor Paroki St. Kristoforus



Gambar 2. Pembukaan kegiatan PKM



Gambar 3. Pembukaan dan Doa oleh Pastor Paroki RD Peter Seto Dai



Gambar 4. Foto bersama Pastor, Mitra dan Tim PKM



Gambar 5. Penyerahan alat secara simbolis



Gambar 6. Periapan bahan dan alat



Gambar 7. Demo pembuatan bakso



Gambar 8. Penjelasan materi pemasaran dan packing



Gambar 9 a, b. Demo pembuatan abon sambil diskusi



Gambar 10. Produk bakso dan abon



Gambar 11. Foto bersama selesai kegiatan

Dampak Dan Manfaat Kegiatan

Dampak dan manfaat dari kegiatan ini adalah: 1). UPP Perempuan GMT, Jemaat Kaisarea BTN Kolhua Klasis Kota Kupang Timur sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan produk daging sei babi,

sei ayam dan ayam suwir serta sosialisasi tentang gizi, 2). Mempersiapkan ibu-ibu perempuan Gmit yang sebagian besar sebagai ASN pada saat memasuki usia pensiun menjadikan solusi bisnis untuk menambah ekonomi keluarga. 3). Menghasilkan produk pangan

baru berupa daging sei babi organik yang sehat, bergizi dan menarik baik tampilan, citarasa, serta dapat

diaplikasikan pada berbagai olahan pangan dengan varian baru.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan olahan aneka hasil ternak berbahan dasar daging domba berupa abon dan bakso daging domba bagi kaum perempuan pada Seksi pemberdayaan Perempuan di Paroki St. Kristoforus, Baa, Kab. Rote Ndao - Nusa Tenggara Timur (NTT) sangat pro-aktif dan antusias. Abon domba maupun bakso domba lebih khusus bakso cukup disukai oleh masyarakat dan daya beli terjangkau dibanding abon. Nilai tambah dari kedua produk berbahan dasar domba memiliki kandungan gizi yang lengkap baik dikonsumsi oleh anak-anak untuk pertumbuhan dan untuk memenuhi kebutuhan protein

bagi tubuh. Pembuatan kedua produk menggunakan bahan dan bumbu dapur atau rempah-rempah organik sebagai bahan tambahan pangan. Seksi pemberdayaan Perempuan di Paroki St. Kristoforus, Baa, Kab. Rote Ndao, diharapkan termotivasi untuk dapat melakukan diversifikasi pengolahan daging domba dalam bentuk abon dan bakso sekaligus meningkatkan status gizi keluarga lewat pemenuhan protein hewani untuk mencegah stunting serta menambah pendapatan keluarga melalui usaha pengolahan abon dan bakso daging domba.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3707-1995. Syarat Daging Asap. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Hariyadi, P. 2018. Keamana Pangan: Tantangan Ganda Bagi Pembangunan Kesehatan Masyarakat. Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis.
- Purnomo, H. 2000. Teknologi Hasil Ternak Kaitannya dengan Keamanan Pangan Menjelang Abad 21. Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam
- Teknologi Hasil Ternak pada Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang
- Sabat, D.M., M. Krova, S. M. Makandolu. 2018. Respons produksi agroindustri sei babi terhadap permintaan konsumen (Studi kasus pada usaha agroindustri sei babi Baun). *Jurnal Nukleus Peternakan*, Volume 5, No. 1:7 – 16. ISSN : 2355-99427.
- Sipahelut, G.M., S. Y.F.G. Dillak., D. B. Osa., A Konda Malik. 2022. Pelatihan Pembuatan Aneka Daging Asap (Sei) di Desa Oematnunu, Kecamatan

- Kupang Barat, Kabupaten Kupang. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Pertanian*. Vol 3. No.1. Hal 360-365.
- Sipahelut, G.M., H.J.D. Lalel and D. Darmakusuma. 2023. The use of freeze-dried roselle extract (*Hibiscus sabdariffa* Linn) as food additive in making se'i beef. *EAS. J. Nut. And Food Sci.* 5(3): 1-7. Doi:10.36349/easjnfs.2023.v05i03.00X.
- Soeparno, 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit P.T. Gramedia Jakarta.