

Pelatihan Pengolahan dan Perhitungan Nilai Tambah Se'i Babi bagi Kelompok Ternak Tatuin Tit

Gemini E M Malelak^{1)*}, Elisabeth M Botha¹⁾, Agust R Riwu¹⁾, Johaness G Sogen¹⁾

¹ Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana

^{*)}Korespondensi: geminimalelak@staf. undana.ac.id

ABSTRAK

Se'i babi merupakan produk olahan babi yang sangat terkenal di daratan Pulau Timor. Produk ini dapat memberi nilai tambah yang cukup besar bagi ternak babi. Namun belum semua peternak babi memahami hal tersebut. Pelatihan ini bertujuan untuk melatih salah satu kelompok ternak yang berada di Kabupaten Kupang untuk mengolah se'i babi sehingga bisa memberi nilai tambah pada ternak babi yang dipeliharanya. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah penyuluhan dan praktikum. Hasil pelatihan ini menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dari peserta sehubungan dengan proses pengolahan se'i babi. Hal ini tergambar pada hasil pre-test dan post-test dimana skor untuk peserta meningkat pada saat post test dibandingkan pre-test. Setiap kg daging babi segar kalau diproses menjadi se'i akan meningkatkan nilai tambah sebesar Rp17.800,-/kg. Salah satu faktor yang menentukan besarnya nilai tambah se'i babi adalah kandungan lemak dalam daging babi segar karena memengaruhi rendemen se'i yang dihasilkan.

Kata kunci: Pelatihan, nilai tambah, se'i babi

ABSTRACT

Pork se'i is a favorite culinary product in Kupang around. Se'i can provide a significant added value for pigs livestock. However, pig breeders do not realize that. Thus, through this course the breeders were trained how to process pork se'i so they can add value to the pigs they raise. The method used in this training is counseling and practicum. The results of this training indicated an increase in the knowledge of the participants regarding the se'i pork processing process. This is reflected in the results of the pre-test and post-test where the scores for participants increased at the time of the post-test compared to the pre-test. Every kg of fresh pork if processed into se'i will increase the added value by IDR 17,800/kg. One factor that determines the amount of added value of pork se'i is the fat content in fresh pork because it affects the yield of se'i produced.

Keywords: Training, added value, pork se'i

PENDAHULUAN

Terdapat dua pilar utama dalam pembangunan pertanian yaitu pilar pertanian primer (*on-farm agriculture/agribusiness*) yang menghasilkan produk pertanian primer dan pilar pertanian sekunder (*down-*

stream agriculture/agribusiness) dimana kegiatan ini dapat memberi/meningkatkan nilai tambah produk pertanian primer melalui pengolahan (*agriindustri*) beserta distribusi dan perdagangannya (Napitupulu, 2000). Pada daerah-daerah tertentu kedua pilar berjalan secara

terpisah/belum terintegrasi secara baik, karena berbagai faktor antara lain kurang terampilnya petani/ peternak untuk melakukan proses pengolahan terhadap produk pertanian primer. Salah satu contoh di Kabupaten Kupang banyak masyarakat yang mengandalkan pendapatan keluarga baik secara total maupun parsial sebagai peternak babi, namun umumnya ternak babi dijual dalam bentuk ternak hidup, baik anakan atau sebagai ternak potong (*fase grower* maupun *finishing* atau afkir/ *culling*). Peternak-peternak tersebut belum berpikir untuk memelihara ternak dengan tujuan pengolahan daging baik dalam bentuk siap masak (*ready to cook*) ataupun siap saji (*ready to eat*) yang dapat meningkatkan nilai jual dari ternak-ternak babi yang dipelihara. Pengolahan daging dapat meningkatkan harga jual produk daging tersebut sehingga memberi keuntungan yang lebih tinggi bagi peternak. Industri pengolahan merupakan suatu instrument pemberi nilai tambah bagi komoditi pertanian Darmawan *et al* (2004). Dengan demikian untuk meningkatkan pendapatan, sebaiknya peternak melakukan proses pengolahan daging.

Salah satu produk olahan daging babi yang terkenal adalah *se'i*. *Se'i* dibuat dengan cara daging diiris memanjang (seperti tali), kemudian diberi bumbu, diperam dan diasapi sampai matang. Berbeda dengan *se'i* sapi yang hanya terbuat dari daging/ otot saja, *se'i* babi terdiri dari daging dan kulit. Diantara daging/otot terdapat lapisan lemak yang lasim disebut lemak subkutan atau lemak di bawah kulit yang ketebalannya tergantung jenis ternak. Oleh karena itu jenis ternak menjadi salah satu faktor yang menjadi pertimbangan pemilihan jenis ternak babi yang dipilih untuk diambil dagingnya sebagai bahan baku *se'i*. Peternak harus memiliki

pengetahuan yang baik tentang pemilihan jenis ternak babi yang dipilih untuk dipelihara sesuai tujuan akhir usahanya. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah melatih peternak babi untuk mengolah daging babi menjadi *se'i* babi sehingga dapat menambah nilai jual ternak babi. Pemilihan jenis ternak babi yang akan dipelihara untuk tujuan produksi *se'i* juga akan diberikan dalam pelatihan ini.

Tamu Ina dkk (2016) melaporkan bahwa peternak babi bisa mendapat nilai tambah dari hasil jualan produk ikutan/ nonkarkas seperti; kepala, darah, jeroan, tulang, serta kaki dan jika diolah menjadi *se'i*. Nilai tambah yang didapat jika daging babi yang diolah menjadi *se'i* babi kontribusinya sebesar 74,02% dan kontribusi tersebut lebih besar dari nilai tambah yang didapat dari kepala, darah, jeroan, tulang dan kaki.

Kelompok tani Tatuin Tit berlokasi di Desa Oelnasi, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang. Anggota kelompok ini terdiri dari 9 orang perempuan dan 3 orang laki-laki. Tingkat pendidikan mereka bervariasi dari tamatan Sekolah Dasar (SD) sampai tamatan Sekolah menengah Atas (SMA). Pekerjaan sehari-hari adalah beternak babi, menanam jagung, berjualan kue, jagung goreng dan menjadi buruh tani sawah pada musin tanam padi di sawah di desa-desa yang berdekatan.

Kelompok tani ini sedang dibina oleh Yayasan Alfa Omega dalam proses pengolahan kelor menjadi teh dan pilus kelor. Kelompok tani ini sedang dipersiapkan untuk mengelola rumah produksi Pemda Kabupaten Kupang untuk pengolahan daging yaitu: abon, *se'i*, sosis dan bakso. Namun sampai saat ini belum ada pelatihan untuk kegiatan tersebut. Oleh karena itu melalui kegiatan pengabdian masyarakat anggota kelompok tani diajarkan /dilatih tentang pengolahan *se'i* babi bagi anggota

kelompok tani ini, agar mereka terampil melakukan proses pengolahan sehingga dapat memberi nilai tambah pada daging babi.

METODE PELAKSANAAN

3.1. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Pelatihan ini dilaksanakan di balai Pelatuihan Yayasan Alfa Omega di Desa Tarus, Kecamatan KUpang Tengah, Kabupaten Kupang. Pelatihan berlangsung 2 hari yaitu tanggal 27 dan 28 Juli 2020.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini dimulai dengan metode kegiatan penyuluhan dan praktikum. Pada saat penyuluhan peserta diberi informasi kepada peserta tentang keuntungan yang akan diraih jika mereka melakukan kegiatan pengolahan, dengan memperhatikan jenis daging yang sesuai untuk jenis olahan tertentu. Materi penyuluhan meliputi: pemilihan jenis daging yang baik untuk pengolahan *se'i*, serta. penerapan higienitas yang berhubungan dengan standar higienitas untuk dapat menekan cemaran mikroba selama proses pengolahan, pada saat penyimpanan dan pada saat penyajian. Berdasarkan laporan Cruz dkk (2018) 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 higienitas selama proses pengolahan sampai pada penjualan belum diterapkan secara benar. Adu (2017) melaporkan bahwa tingkat pencemaran *se'i* dapat terjadi mulai dari pemilihan daging segar, saat pemberian bumbu bahkan setelah pengasapan. Oleh karena faktor higienitas perlu diperhatikan selama proses pengolahan *se'i*.

Praktikum

Sebelum kegiatan penyuluhan dilakukan *pre-test* yang memuat soal-soal tentang jenis- jenis olahan babi dan langkah-langkah pengolahan *se'i* babi, tujuan pemeraman, menghitung rendeme dan menentukan harga jual. Total soal yang diberikan sebanyak 15 soal.

Kegiatan praktikum dilakukan segera setelah kegiatan penyuluhan, untuk meningkatkan pemahaman mereka tentang langkah- langkah yang harus mereka tempuh untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

Kegiatan dimulai dengan memilih daging, memisahkan kulit dan daging, persiapan dan pengukuran bumbu", lalolak"/ mengiris daging, pemeraman. Kegiatan dilanjutkan keesokan harinya karena irisan daging perlu diperam beberapa jam \pm 12 jam, pengasapan, pengemasan vakum.

Se'i Babi dapat dibuat dalam 3 bentuk yaitu *se'i* daging (makalah terpisah), *se'i* rusuk dan *se'i* kulit (Malelak dkk, 2019). Ketiga jenis *se'i* ini mempunyai segment pasar sendiri-sendiri dan dijual dengan harga yang berbeda. Pada prinsipnya proses pengolahan ketiga jenis *se'i* ini adalah sama. Untuk pengusaha *se'i* Babi sebaiknya diatur rendemen untuk memperoleh keuntungan yang layak. Berikut ini adalah proses pengolahan *se'i* Babi.

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

Rendemen dihitung untuk menentukan nilai jual dan nilai tambah dari produk *se'i*. Setelah kegiatan praktikum dilakukan *post-test*. Hasil test diukur sebagai peningkatan pengetahuan peserta pelatihan.. Rentang nilai yang adalah sebgasai berikut: jika benar 0-4 nomor berarti kurang, jika benar 5-9

nomor berarti sedang dan jika benar >9 nomor berarti mempunyai pengetahuan yang tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada kegiatan penyuluhan peserta yang hadir sebanyak 12 orang dari anggota kelompok taniTatuin Tit, 5 orang staf yayasan bagian produksi dan 3 orang peserta dari kelompok tani lainnya.

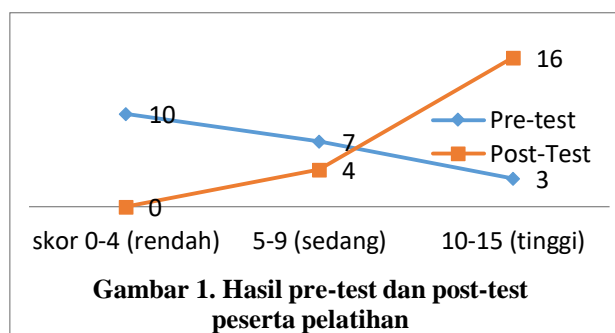
Semua peserta mengikuti kegiatan penyuluhan dan praktikum sampai selesai (proses pengolahan sampai pengemasan vakum). Pengemasan vakum merupakan materi yang sangat menarik disebabkan selama ini pengemasan tidak mendapat perhatian yang serius terutama kemasan menggunakan alat vakum. Salah satu faktor penghambat adalah karena mahalnya alat vakum tersebut (> Rp. 5 juta) serta memerlukan kemasan plastic yang spesifik untuk vakum, sehingga modalnya sulit dijangkau oleh industry rumah tangga.

Mengolah daging dan kulit babi secara terpisah juga merupakan pengetahuan yang baru diketahui oleh peserta sehubungan dengan kandungan lemak yang subkutan/ lemak bawah kulit yang tinggi pada daging babi, tergantung jenis ternak babi yang dipilih. Peserta harus tepat memilih jenis ternak babi jika ingin dagingnya diolah menjadi *se'i*.

Penggunaan saltpeter (KNO_3) sebagai bahan pengawet dengan takaran tertentu juga merupakan hal yang baru diketahui oleh peserta, sehubungan dengan batas penggunaan yang terbatas sesuai dengan aturan yang dikeluarkan oleh pemerintah.

Hasil pelatihan ini menggambarkan adanya peningkatan pengetahuan dari peserta sehubungan dengan proses pengolahan *se'i* babi. Hal ini tergambar pada hasil pre-test dan post-test dimana skor untuk peserta meningkat pada saat post test di banding pre-test (Gamb 1)

Daging babi yang disiapkan sebanyak 25 kg dan setelah dipisahkan tulang, isi dan kulit maka terdapat 5 Kg tulang, 5 kg kulit dan lemak tang melekat pada kulit dan sisanya daging dengan lemak diantara serabut daging sebanyak 15 Kg. Setelah menjadi *se'i* daging matang menjadi 7,8 Kg dan *se'i* kulit menjadi 3,2 Kg. Berarti rendemen *se'i* daging sebesar 52% dan 64% untuk *se'i* kulit.



Daging babi yang disiapkan sebanyak 25 kg dan setelah dipisahkan tulang, isi dan kulit maka terdapat 5 Kg tulang, 5 kg kulit dan lemak tang melekat pada kulit Pada pengolahan *se'i* dengan bahan dasar daging dan kulit tersebut dihasilkan *se'i* daging matang sebanyak 7,8 Kg dan *se'i* kulit menjadi 3,2 Kg. Berarti rendemen *se'i* daging sebesar 52% dan 64%. Rendemen *se'i* babi 50-55 % merupakan produk *se'i* yang siap disantap (*welldone*), sedangkan jika rendemennya melebihi 55% menghasilkan *se'i* siap masak (*rare*).



Gambar 2. Pengasapan *se'i*

Pada proses pengolahan *se'i* daging dengan bahan utama daging babi segar 25 kg dibutuhkan biaya besar

Rp1.568.000,- yang terdiri dari biaya daging segar sebanyak Rp 1.500.000,- ; biayab umbu Rp18.000,- dan kayukusambi sebesar Rp50.000,-. Sementara itu untuk se'i kulit, dibutuhkan biaya bumbu sebesar Rp18.000,- dan kayu kusambi sebesar Rp50.000,-. Dengandemikian total biaya yang dibutuhkan untuk proses pembuatan se'i babi yang menghasilkan dua jenis produk se'i masing-masing se'i daging dan se'i kulit adalah sebesar Rp1.636.000

Kedua produk olahan ini dijual dengan harga yang berbeda masing-masing untuk sei daging dijual dengan harga Rp180.000,-/kg sedangkan se'i kulit dijual dengan harga Rp120.000/kg. Penerimaan yang diperoleh dari hasil pengolahan ini adalah :se'i daging sebesar Rp1.820.000,- yang terdiri dari se'i daging sebesar Rp1.404.000,-(77%) dan se'i kulit sebesar Rp416.000,- (23%). Dengan demikian, keuntungan dari hasil pengolahan se'i adalah Rp184.000,-

Salah satu sumber penerimaan lain dari proses pembuatan se,i ini adalah penjualan tulang sebanyak 5 kg dengan harga Rp.25.000,-/kg sehingga diperoleh penerimaan sebesar Rp.125.000,-. Dengandemikian maka total keuntungan yang diperoleh adalah Rp. 309.000,-.



Gambar 3. Peserta dan pelatih dalam kegiatan pengasapan se'i

Berdasarkan uraian diatas dapat dilihat bahwa pengolahan se'i babi dengan bahan baku utama daging bab isebanyak 25kg dengan harga Rp1.500.000,- , telah menghasilkan penerimaan sebesar

Rp1.945.000,- yang terdiri dari se'i daging senilai Rp1404.000,- (72%); se'i kulit senilai Rp416.000,- (21%) dan nilai tulang sebesar Rp125.000,- (7%). Dengan demikian maka nilai tambah yang diperoleh akibat proses pengolahan menjadi se'i (gunabentuk) adalah Rp445.000,-. Dengan perkataan lain, tiap kg daging babi segar kalau diproses menjadi se'i akan meningkatkan nilai tambah sebesar Rp17.800,-/kg

Keuntungan yang didapat dari hasilolahan ini terbilang rendah disebabkan oleh beberapa hal. Faktor pertama adalah kandungan lemak yang terlalu banyak pada daging, sehingga proporsi daging rendah. Pada saat pengasapan banyak lemak yang meleleh sehingga rendemen menjadi rendah.



Gambar 4. Kemasan vakum se'i babi

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Peningkatan pengetahuan peserta tentang proses pengolahan se'i babi, mengalami peningkatan setelah kegiatan pelatihan.

Besarnya nilai tambah dari olahan se'i babi yang dihasilkan masih rendah, disebabkan karena kualitas daging yang digunakan sebagai bahan baku rendak(terlalu banyak lemak).

Saran

Dalam pengolahan se'i babi, sebaiknya dipilih daging dari ternak babi hybrid , karena proporsi daging lebih banyak dibanding lemak untuk mendapat nilai tambah yang memadai.

Ucapan Terima Kasih (jika ada)

Terimakasih untuk pimpinan FAPET-UNDANA yang telah menyediakan dana melalui DIPA FAPET tahun 2020 sehingga terlaksananya kegiatan pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adu, A. 2017. Perbedaan jumlah mikroba yang mencemari daging se'i selama proses pengolahan antara perusahaan pengolahan daging se'i sapi moderen dan tradisional di kota kupang. Media Kesehatan Masyarakat 2(2): 96-107
- Cruz, E.S.D.C., Lalel, H.J.D, dan Rihi Kale, P. 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
- Darmawan, T., dan Masroh, A.H., 2004. Pentingnya Nilai Tambah Produk Pangan. Dalam Buku Pertanian Mandiri. Penyunting Masroh, Antuji H. Penebar Swadaya, Jakarta
- Malelak, G.E.M., Sipahelut, G.M., Lestari, G.A Y., dan Raga Lay, M. 2019. Pelatihan Pengolahan Se'i Babi Pada Kelompok Darma Wanita Di Lingkungan Pemda Sabu Raijua. Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan 4(1):21-31
- Napitupulu, 2000. Analisis Nilai Tambah dan Distribusi kripik Nangka. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang
- Tamu Ina, A.A., M.Y. Luruk, dan A. Keban. 2016. Analisis Nilai Tambah Daging Babi Segar menjadi Se'i Siap Saji (*Studi Kasus Se'i Babi di Baun*). Jurnal NukleusPeternakan 3(2):128-135.