

Pelatihan Pengolahan Dendeng Sapi Bagi Kelompok Tani Tatuin Tit Desa Oelamasi, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang
(*Training on Beef Jerky Processing for Tatuin Tit Farmer Group in Oelamasi Village, Central Kupang District, Kupang Regency*)

**Heri Armadianto^{1*}, Yakob R Noach¹,
Maria Y Luruk¹, Gemini E.M. Malelak¹**

¹Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana

**Korespondensi: heriarmadianto261@gmail.com*

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan pengolahan dendeng berbahan baku daging sapi dilakukan bagi kelompok Tani Tatuin Tit desa Oelamasi, yang bertempat di yayasan Alfa Omega, Kupang. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh Tim dari Fakultas Peternakan yang bertujuan meningkatkan ketrampilan peserta tentang pengolahan daging sapi menjadi dendeng. Jumlah peserta sebanyak 20 orang. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah melakukan survey, kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan praktek langsung, pendampingan dan evaluasi. Penyuluhan yang diberikan lewat ceramah dan diskusi mengenai pengolahan dendeng. Praktek langsung dilakukan dengan cara mengolah daging sapi menjadi dendeng. Setiap aktivitas dilakukan dengan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui target yang dicapai. Pada kegiatan ini diharapkan dapat menumbuhkan jiwa berwirausaha dan dapat meningkatkan ekonomi keluarga .

Kata kunci: **pelatihan, dendeng sapi, berwirausaha**

ABSTRACT

Training activity for the processing of beef jerky made from beef was carried out for e Tatuin Tit farmer group in Oelamasi village, which took place at the Alfa Omega foundation, in Kupang. This activity was carried out by a team from the Faculty of Animal Science, Nusa Cendana University. The aim of this activity was to increase the skill of the participants in processing beef jerky. There was 20 of the participants involed in this training. The method used in this activity was survey, community services followed by direct practice, mentoring and evaluation. Counseling was given through lectures and discussions about the processing of beef jerky. Direct practice was done by processing beef jerky. Each activity was carried out with mentoring and evaluation to determine the targets achieved. In this activity, it is hoped that it can foster an entrepreneurial spirit and can improve the family economy

Kywords: **training activity, beef jerky, entrepreneurship**

PENDAHULUAN

Kelompok tani Tatuin Tit dan sasaran yang dilaksanakan berlokasi di Desa Oelamasi , oleh Tim dari Fakultas Peternakan Kecamatan Kupang Tengah, Undana. Anggota kelompok ini Kabupaten Kupang adalah peserta berjumlah 12 orang 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. Namun sampai saat ini belum ada pelatihan untuk kegiatan tersebut. Oleh karena itu melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, akan dilakukan pelatihan pengolahan khususnya pengolahan dendeng sapi bagi anggota kelompok tani ini, agar mereka terampil melakukan proses pengolahan.

Pengetahuan yang baik tentang proses pengolahan dendeng akan berdampak pada output yang dihasilkan sehingga konsumen yang mengkonsumsinya merasa puas. Bagaimana memilih jenis daging yang sesuai untuk tujuan pengolahan dendeng, kemudian komposisi bumbu serta jumlahnya harus sesuai selera pasar sehingga produk ini bisa disukai oleh konsumen, bagaimana teknik pengeringan atau penjemuran yang baik, pengemasan, semua tahapan ini harus betul-betul diperhatikan sehingga produk yang dihasilkan akan menjadi baik, terutama dalam pemilihan

bahan tambahan pangan (BTP) yang tepat juga harus diketahui, baik mengenai jenis BTP, fungsi BTP maupun tentang batas penggunaan sesuai peraturan Balai Pengobatan Obat dan Makanan (BPOM), supaya produk yang dihasilkan memenuhi syarat sesuai aturan pemerintah tentang pangan. Diharapkan produk yang dihasilkan nanti mempunyai nilai gizi yang tinggi karena diolah secara higienis dengan memperhatikan standar pengolahan sesuai ketentuan Standar Nasional Indonesia (SNI) sehingga sangat aman dikonsumsi. Dendeng adalah produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari daging sapi segar atau daging sapi beku, yang diiris atau digiling, ditambah bumbu dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan (BSN, 2013).

Diidentifikasi beberapa masalah yang terdapat dalam pengembangan suatu kelompok tani: adanya waktu yang cukup tapi tidak dimanfaatkan untuk sesuatu yang produktif. Masalah lainnya adalah belum adanya pelatihan ketrampilan dalam pengolahan daging khususnya pengolahan dendeng bagi kelompok tani Tatuin Tit serta perlu menumbuhkan jiwa wirausaha bagi kelompok tersebut agar kesejahteraan mereka bisa meningkat.

Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan peserta dalam mengolah dendeng sapi agar timbul keinginan mereka untuk berwirausaha.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan dilakukan di ruang pelatihan Yayasan Alfa Omega di Desa Tarus, Kabupaten Kupang. Dilaksanakan pada tanggal 20-21 Juli 2020. Peserta pelatihan terdiri dari 12 anggota Kkelompok Tani serta pegawai yayasan pada bagian produksi sebanyak 8 orang sehingga total peserta sebanyak 20 orang.

Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah: melaksanakan survey untuk mengetahui permasalahan di lapangan, khusus untuk pengolahan dendeng sapi untuk menjadi makanan siap olah dan siap saji. Mempersiapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan pada saat pengolahan dendeng. Kegiatan selanjutnya adalah penyuluhan dan pelatihan.

Penyuluhan dalam bentuk penjelasan awalsebelum kegiatan

dilakukan sehingga kelompok tani tersebut mengerti dan memahami tahapan tahapan pengolahan dendeng sapi. Pada kegiatan penyuluhan semua peserta dibagikan modul tentang pengolahan dendeng sapi.

Setelah kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan melakukan demonstrasi/praktek langsung cara pengolahan dendeng sapi. Pada kegiatan ini para peserta melakukan proses pengolahan secara langsung sedangkan narasumber hanya menjadi pengarah/ pendamping untuk memastikan agar tiap tahap pengolahan dilakukan secara benar dan tepat. Kegiatan mengevaluasi tingkat pencapaian sesuai target yang dilakukan setelah kegiatan pelatihan dilakukan bersama Yayasan Alfa Omega

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil pelatihan terlihat bahwa peserta telah memahami tentang proses pengolahan dendeng, namun masih kesulitan dalam mengiris daging (tebal/ tipis) karena berhubungan dengan lama penjemuran. Hal ini perlu dilatih/ dilakukan secara berulang-ulang, dengan menggunakan pisau yang tajam, agar peserta terampil untuk mengiris daging.



Gambar 1. Suasana kegiatan penyuluhan

Masalah berikutnya adalah menentukan kapan dendeng dapat diangkat setelah proses penjemuran, dan mengatasi masalah penjemuran pada saat musim hujan. Berat akhir dendeng akan mempengaruhi harga jual yang akan ditetapkan. Umumnya rendemen dendeng adalah 60-70%. Ketika dendeng yang

dijemur dipegang, maka tidak terasa lengket ditangan menandakan sudah berkurangnya air atau dendeng tersebut sudah dapat dikemas. Untuk menentukan harga sebaiknya peserta selalu mengecek harga di pasaran, namun umumnya harga produk daging olahan semi kering seperti dendeng, harga jualnya dua kali harga bahan baku/ harga daging mentah. Elia dkk (2016) melaporkan bahwa skala usaha usaha industri rumah tangga dendeng sapi di Kota Kupang dan sekitarnya mampu memberi keuntungan sebesar Rp. 47.522.526/ tahun.



Gambar 2. Pengirisan daging dendeng

Faktor lain yang menjadi perhatian peserta adalah menggunakan gula, dimana di Kabupaten Kupang dan sekitarnya terdapat banyak jenis gula seperti gula pasir, gula lontar (cair, padat atau Kristal). Penggunaan gula dapat mempengaruhi keempukan dendeng semakin tinggi gula aren yang ditambahkan pada dendeng maka akan semakin empuk dendeng (Mardiana, 2011), namun dan penggunaan gula aren yang paling baik adalah 20% (Febrianingsih dkk, 2016). Mahemba dkk (2014) melaporkan bahwa penggunaan gula padat lontar menghasilkan dendeng dengan kandungan air yang lebih rendah dan kandungan protein yang lebih tinggi dibanding penggunaan gula pasir, sedangkan penggunaan gula cairat lontar menghasilkan dendeng dengan kandungan air yang lebih tinggi dan

kandungan protein yang lebih rendah dibanding penggunaan gula pasir. Baik gula cair maupun gula padat maupun gula cair lontar menghasilkan dendeng dengan kualitas organoleptik (rasa, warna dan aroma) yang lebih rendah dibanding penggunaan gula pasir. Perlu dilakukan berbagai kajian untuk mendapatkan formula yang tepat untuk menggunakan gula cair maupun gula padat lontar pada pengolahan dendeng sapi.



Gambar 3. Dendeng setelah dijemur

KESIMPULAN DAN SARAN

Peserta pelatihan telah paham tentang proses pengolahan dendeng, namun perlu dilatih ketrampilan khususnya dalam pengirisan daging.

Dari kegiatan ini dapat disarankan bahwa diperlukan pendampingan untuk

meningkatkan ketrampilan peserta. Untuk mendorong peserta berwirausaha sehingga dapat menambah pendapatan keluarga perlu dicari solusi untuk pemasaran produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada Pimpinan FAPET UNDANA melalui dana DIPA FAPET tahun 2020 sehingga

terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BSN (Badan Standar Nasional) 2013. Dendeng sapi. SNI: 2908:2013
- Elia, J., Sogen, J dan Tenang. 2016. Analisis biaya produksi dan keuntungan pada usaha dendeng dan abon sapi di kota kupang. Jurnal nukleus peternakan. 3(1):41-52.
- Febrianingsih, F ., Hafid, H dan Indi A. 2016. Kualitas organoleptik dendeng sapi yang diberi gula merah dengan level berbeda. JITRO 3(2): 10-15.
- Mahemba, M. L., Sipahelut, G. M dan Malelak, G.E.M. 2014. Kandungan air, kandungan protein dan sifat organoleptik dendeng ayam kampung jantan tua yang diberi berbagai jenis gula. Jurnal Nukleus Peternakan 1 (2); 135-142.
- Mardiana. 2011. Pengaruh ketebalan yang berbeda dan tingkat penambahan nanas (Ananas comosus) terhadap kualitas dendeng giling daging sapi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.