

**Pelatihan Pembuatan Daging Se'i Sapi bagi Mahasiswa
Praktik Kerja Lapang Fakultas Peternakan Undana**

**Geertruida M. Sipahelut^{1*}, Heri Armadianto¹,
St. Y. F.G. Dillak¹, Agustinus K. Malik¹**

¹Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Nusa Cendana

*Korespondensi: sipahelutetje@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan pembuatan daging se'i sapi bagi mahasiswa Praktik Kerja Lapang (PKL) di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak (TPHT) Fapet Undana Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Mahasiswa yang mengikuti PKL adalah mahasiswa Semester VII sebanyak 4 orang (2 laki dan 2 perempuan). Kegiatan dilaksanakan sesuai program yang dirancang oleh Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan untuk memberdayakan laboratorium khususnya Laboratorium TPHT sebagai basis keilmuan untuk pemberdayaan mahasiswa maupun masyarakat. Pelatihan yang diberikan kepada mahasiswa terdiri dari beberapa jenis daging (sapi, babi dan ayam). Kegiatan ini sangat bermanfaat karena menambah pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa dalam mengolah hasil ternak seperti daging sapi, babi dan ayam untuk dijadikan daging sei, abon, dendeng, bakso dan produk lainnya. Selain itu untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan sehingga mahasiswa mampu mengembangkan berbagai bisnis pada saat menyelesaikan pendidikannya di perguruan tinggi. Target kegiatan lebih difokuskan pada pembuatan daging se'i sapi karena merupakan daging asap khas NTT yang sudah populer dan sangat digemari oleh masyarakat maupun para pelancong yang berkunjung ke NTT, khususnya di kota Kupang. Metode yang digunakan adalah melakukan demonstrasi, pendampingan dan evaluasi. Demonstrasi dilakukan dengan praktik secara langsung pembuatan daging se'i sapi. Setiap aktivitas dilakukan dengan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui target yang dicapai.

Kata kunci: daging se'i, sapi, babi, ayam

ABSTRACT

Training activities for smoke beef for Field Work student (PKL) students at the Animal Products Processing Laboratory (TPHT), Faculty of Animal Husbandry, Kupang, East Nusa Tenggara (NTT). Students who take part in this activity are 4th semester student consisting of 2 male and 2 female. This activity is carried out according to the program designed by the Animal Husbandry Study Program, Faculty of Animal Husbandry to empower laboratories, especially the Animal Products Processing Technology Laboratory (TPHT) as a basic scientific laboratory to empower students and society in general. The training given to students consists of several good livestock products that come from several types of livestock such as beef, pig and chicken. This activity is very useful because it can add to their knowledge and skill insight about livestock products which can be used as shredded meat and other products. The target of this activity is more focused on making smoke beef, considering this kind of

product is represent NTT which is very popular here and also to tourists who visit East Nusa Tenggara, especially Kupang city. This activity is very useful for students to master an entrepreneurial spirit so that students are able to develop various businesses when completing their education. The method used is demonstration, mentoring and evaluation. The demonstration was carried out by practicing directly making smoke beef. Each activity is carried out with mentoring and evaluation to determine the targets achieved.

Keywords: *smoke meat, beef, pork, chicken*

PENDAHULUAN

Sasaran kegiatan ini adalah mahasiswa praktik kerja lapang (PKL) semester VII (ganjil/gasal) Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Undana Kupang-Nusa Tenggara Timur (NTT)) sebanyak 4 orang yang terdiri dari 2 mahasiswa laki-laki dan 2 mahasiswa perempuan. Mahasiswa yang mengikuti kegiatan praktik kerja lapang pada umumnya adalah mahasiswa yang telah menyelesaikan teori selama enam semester, namun tidak menutup kemungkinan juga untuk mahasiswa yang masih memprogramkan beberapa mata kuliah sehingga penggunaan laboratorium sebagai tempat praktik kerja dapat mempermudah mahasiswa mengikuti kuliah dan praktik kerja lapang. Kebijakan ini diambil untuk mempercepat proses belajar mahasiswa dalam penyelesaian studi tepat waktu sebagai prasyarat untuk melakukan penelitian dan tugas akhir. Kegiatan ini dilaksanakan sesuai program yang dirancang oleh Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Undana untuk memberdayakan Laboratorium khususnya Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak sebagai basis keilmuan dan kepakaran (profesionalisme) untuk pemberdayaan mahasiswa secara

khusus maupun masyarakat pada umumnya.

Praktik kerja lapang yang diberikan kepada mahasiswa terdiri dari beberapa produk hasil ternak baik yang berasal dari beberapa jenis seperti daging sapi, daging babi dan daging ayam. Praktik kerja lapang ini sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa tentang hasil-hasil ternak yang diolah bukan saja dari daging sapi dan daging babi tetapi juga daging ayam yang dapat dijadikan abon dan berbagai produk lainnya. Selain itu untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan sehingga mahasiswa mampu mengembangkan berbagai bisnis/usaha pada saat menyelesaikan pendidikannya di perguruan tinggi. Target praktik kerja lapang lebih difokuskan pada pembuatan daging se'i sapi mengingat daging se'i merupakan daging asap khas NTT yang sudah populer dan sangat digemari oleh masyarakat maupun para pelancong yang berkunjung ke Nusa Tenggara Timur khususnya kota Kupang sebagai ole-ole kuliner ketika kembali ke daerah asalnya.

Mahasiswa yang mengikuti praktik kerja lapang sangat agresif dan produktif dalam melakukan praktik yang

diberikan selama satu bulan. Metode yang digunakan adalah memberikan kuliah singkat dan diskusi tentang topik pengolahan daging se'i, dan beberapa produk lain serta melakukan demonstrasi, pendampingan dan evaluasi. Demonstrasi dilakukan dengan praktik secara langsung pembuatan daging se'i sapi. Setiap aktivitas dilakukan

dengan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui ketrampilan dan sejauh mana kemampuan mahasiswa dalam memahami dan mendemonstrasikan pembuatan daging se'i secara langsung sesuai target yang dicapai yaitu mampu dan terampil membuat daging se'i secara mandiri.

METODE PELAKSANAAN

- a. Melakukan survey untuk mengetahui minat dan ketertarikan mahasiswa terhadap semua produk hasil ternak, baik yang berasal dari daging sapi, babi, dan daging ayam yang telah direkomendasikan oleh Program Studi Peternakan, Fapet Undana Kupang.
- b. Lokasi kegiatan berada dalam area kampus yaitu Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Ternak (TPHT), Fakultas Peternakan Undana yang berbatasan dengan gedung Perpustakaan Pusat Undana sebelah Selatan dan sebelah Barat (belakang) berbatasan dengan gedung baru Prodi Ilmu Komputer (IKOM) dan Biologi, Fakultas Science dan Teknologi (FST). Praktik kerja lapang berlangsung selama satu bulan sejak 14 September sampai dengan 14 Oktober 2021 di tengah kondisi pandemi covid 19 dengan melalukan protokol kesehatan secara ketat.
- c. Sasaran kegiatan ini adalah mahasiswa praktik kerja lapang (PKL) semester VII (ganjil/gasal) Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Undana Kupang,
- d. sebanyak 4 orang yang terdiri dari 2 mahasiswa laki-laki dan 2 mahasiswa perempuan.
- e. Mempersiapkan semua alat dan bahan baku yang dibutuhkan mahasiswa pada saat pembuatan daging se'i sapi. Bahan baku yang digunakan adalah daging sapi segar sebanyak 10 kg yang diperoleh dari toko daging (*meat shop*) Brussel di kota Kupang. Pengirisan daging secara memanjang dengan ketebalan 3cm, kemudian dicuci dan ditiriskan beberapa saat sampai air berhenti menetes. Selanjutnya daging ditimbang kembali untuk dicampurkan dengan garam dan saltpeter (kuring) kemudian daging dimasukkan ke dalam plastik klip dan dimarinasi di dalam refrigerator selama semalam. Besoknya dilakukan pengasapan daging menggunakan drum pengasap dengan bahan asap dari bara kayu kusambi dan daun kusambi sebagai penutup daging pada waktu pengasapan berlangsung kurang lebih 45-60 menit.
- f. Melakukan pendampingan sampai mahasiswa terampil dalam pembuatan daging se'i

sapi. Memberikan kuliah/ceramah dalam bentuk penjelasan awal sebelum kegiatan dilakukan sehingga mahasiswa mengerti dan memahami tentang teknologi dan manajemen yang diberikan bermanfaat bagi mereka. Membagikan materi yang lengkap kepada mahasiswa mengenai proses dan

prosedur pembuatan daging se'i. f. Melakukan demonstrasi/praktik langsung cara memilih daging yang cocok untuk pembuatan daging se'i sapi. Melakukan pendampingan untuk tiap tahap pengolahan agar kegiatan dapat dikakukan secara benar dan tepat. Mengevaluasi tingkat pencapaian sesuai target.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mahasiswa yang melaksanakan praktik kerja lapang di Laboratorium Tenologi Pengolahan Hasil Ternak, Fapet Undana mampu dan memiliki ketrampilan dalam membuat

daging se'i sapi selain produk lain seperti daging se'i babi, abon ayam, dan ayam asap. Hasil yang di peroleh dari pembuatan daging se'i sapi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Beberapa jenis produk PKL mahasiswa

No.	Bahan baku	Umlah (kg)	Produk (kg)
1.	Daging sapi	10	6
2.	Daging babi	10	8
3.	Daging ayam	24	22
4.	Karkas ayam	10 ekor	10 ekor

Data pada Tabel 1 memperlihatkan beberapa jenis kegiatan, jumlah bahan dan jumlah produk yang dihasilkan oleh mahasiswa praktik kerja lapang yang dilakukan selama mengikuti PKL. Namun untuk beberapa produk seperti produk daging se'i babi, abon ayam dan ayam asap tidak dibahas secara mendetail karena lebih difokuskan pada pembuatan daging se'i sapi. Produk daging se'i sapi yang dihasilkan dari praktik kerja lapang mahasiswa sangat memuaskan sesuai target dan tujuan melakukan praktik kerja lapang.

Produk utama yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan adalah daging se'i sapi yang sudah dikemas dan diberi label yang diproduksi oleh

Laboratorium TPHT Fapet Undana. Produk daging se'i sapi langsung dijual secara on-line maupun off-line dengan harga yang telah disesuaikan di pasaran dan terjual habis pada saat diproduksi. Hal ini menunjukkan bahwa produk daging se'i sapi yang diproduksi di Laboratorium TPHT Fapet Undana sangat dipercaya keamanan pangan dan dijamin kualitas produknya. Keamanan pangan secara jasmani dicirikan dengan terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang “*mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia*”. Dalam hal ini; keamanan secara fisiologis adalah rasa aman yang diperoleh konsumen karena produk pangan yang

dikonsumsinya tidak tercemar oleh bahan-bahan yang dapat mengganggu kesehatan manusia (Hariyadi, 2018)

Kegiatan yang telah dilakukan semuanya diabadikan

sebagai dokumentasi baik untuk mahasiswa, masyarakat teristimewa bagi kami sebagai fasilitator. Berikut ini adalah gambar-gambar selama kegiatan berlangsung.

Gambar-gambar Kegiatan



Gambar 1. Penimbangan garam dan Saltpetter



Gambar 2. Daging sapi yang telah diiris



Gambar 3. Daging se'i



Gambar 4. Aktivitas mahasiswa PKL

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Praktik kerja lapang selama satu bulan yang dilaksanakan di Laboratorium TPHT Fapet Undana Kupang, sangat bermanfaat bagi mahasiswa karena meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan dalam pembuatan daging se'i sapi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Kelebihan daging se'i merupakan daging asap khas NTT yang sudah populer dan sangat digemari oleh masyarakat maupun para pelancong dari luar. Selain itu

para pelancong yang berkunjung ke Nusa Tenggara Timur khususnya kota Kupang sering menjadikan daging se'i sebagai ole-ole kuliner.

Saran

Diharapkan kegiatan Praktik Kerja Lapang berlangsung secara kontinue dan berkesinambungan mengingat minat mahasiswa sangat besar untuk melakukan PKL di dalam Kampus khususnya di Lab. Teknologi Pengolahan Hasil Ternak, Fapet Undana.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pelatihan dan praktik kerja lapang ini boleh berlangsung berkat kerjasama berbagai pihak teristimewa Program Studi Peternakan yang telah melakukan terobosan bagi Fapet Undana untuk memfasilitasi mahasiswa melakukan PKL, walaupun dalam kondisi pandemi covid 19 tetapi

tetap produktif. Kepada bapak Rektor Universitas Nusa Cendana sebagai penyandang Dana melalui Warek 2 yang telah menyalurkan bantuan dana bergulir kepada Lab. TPHT untuk melalukan pelatihan dan praktik kerja lapang kepada para mahasiswa.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2014. Food Review Indonesia. Vol.

VIII/No.2.<https://reseach>

- gate.net/publication.
Diakses 25 Mei 2016.
- Burke, R.M. dan F.J. Monahan. 2003. The tenderisation of shin beef using a citrus juice marinade. *Meat Science* 63: 161-168.
- Hariyadi, P. 2018. **Keamanan Pangan: Tantangan Ganda Bagi Pembangunan Kesehatan Masyarakat.** Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis
- Judge,M., E, Aberle., J.Forrest., H.Hedrick. and R, Merkel. 1989. Principles of Meat Science, Second Edition. Kendall/Hunt Publishing Company.
- Pearson,A.M. dan T.A. Gillett. 1996. "Processed Meats". Third Edition. Chapman dan Hall, USA.
- Ruiz,C,F., D.A. Higginbotham.,
- J.A. Carpenter., A.V.A. Resurreccion. dan T.C. Lanier. 1993. Use of chuck muscles and their acceptability in restructured beef/surimi steaks. *Journal of Animal Science*. 71: 10, 2654-2658
- Sipahelut G.M. dan P.R. Kale. 2018. Metode Pengeringan Beku Bunga Rosella (*Hibiscus sabdarifa Linn*) pada Daging Se'i (daging asap khas Timor) Terhadap Kualitas Fisiko-Kimiawi dan Mikrobiologi. Laporan Penelitian Strategi Nasional Institusi. UNDANA.
- World Health Organization (WHO). 1991. Iradiasi Pangan : Cara Mengawetkan dan Meningkatkan Keamanan Pangan. Penerbit ITB, Bandung.