

Pelatihan Se'i Babi bagi Mahasiswa PKL Fapet Undana dan Mahasiswa KKN Undana Semester Genap 2020/2021

Training of Sei Pork Processing Last Stage Study Students of Nusa Cendana University

**Geertruida M. Sipahelut^{1*}, Maria Rosdiana De Ratu^{1*},
Heri Armadianto^{1*}, Agus Konda Malik¹**

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Universitas Nusa Cendana

*Korespondensi: sipahelutetje@gmail.com

ABSTRAK

Sasaran kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) ini adalah mahasiswa Prodi Peternakan semester VI (genap) sebanyak 3 orang dan 7 mahasiswa KKN periode I genap 2021/2022 yang dilaksanakan selama satu bulan. Tujuan kegiatan ini adalah menumbuhkan profesionalisme mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja. Materi yang digunakan dalam PKL ini adalah daging babi dan metode pelaksanaa adalah demonstrasi. Pembuatan daging sei babi serta beberapa olahan lainnya termasuk rusuk dan kulit yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Kegiatan ini sangat bermanfaat karena menambah pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa dalam mengolah hasil ternak seperti daging babi dan hasil ikutannya. 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 babi yang merupakan daging asap khas Timor. Simpulan praktik kerja lapang selama satu bulan yang dilaksanakan di Laboratorium THT Fapet Undana Kupang, sangat bermanfaat bagi mahasiswa karena meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan dalam pembuatan daging se'i babi. Daging se'i babi sangat familiar dan sangat digemari oleh masyarakat maupun para pecinta kuliner yang berkunjung ke Nusa Tenggara Timur khususnya kota Kupang, menjadikan daging se'i babi sebagai kuliner terfavorit dan terlaris.

Kata kunci: *daging babi, se'i babi, iga, kulit*

ABSTRACT

Animal products processing activities target were participants comprises three students of a Field Work Practice of Animal Husbandry Faculty on semester six and seven students of Period I Real Work Study on the year of 2021/2022. The activities lasting for a month. The program objectives was to support the students in preparing themselves before entering the real work. Material used was pork. The method applied was a demonstration. There were some processing products produced namely smoked pork locally known as pork se'i include smoked ribs and smoked skin. Those three products have high economic values. This program was very useful since it can increase knowledge and skill of the students in processing animal products like pork and its by-products. Besides, the program can support the students entrepreneur spirit so they can develop any business after graduating. The program focused on processing pork se'i as a special smoked meat of Timor. In conclusion, the program can increase the students knowledge, mind, and skill in processing pork se'i. Actually, pork se'i was a well-known, familiar, and favourite culinary product for most of East Nusa Tenggara community and the region visitors.

Key-words: *pork, ribs, se'i pork, skin, ribs.*

PENDAHULUAN

Sasaran kegiatan ini adalah mahasiswa praktik kerja lapang (PKL) semester VI (genap) Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Undana Kupang-Nusa Tenggara Timur (NTT) sebanyak 3 orang mahasiswa dan 7 orang mahasiswa KKN semester genap gelombang I 2021/2022. 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 yang berasal dari daging babi, lebih difokuskan pada pengolahan daging sei babi, rusuk dan kulit. Daging babi atau *pork* adalah istilah untuk daging yang berasal dari babi. Meskipun kata *pork* juga bisa mengacu pada daging diasinkan, diasap, atau diawetkan pada daging babi segar. Daging babi dapat dimakan dan diolah dengan berbagai cara: diawetkan dengan bahan kimia/dikuring (ham), dibuat sosis,

diasap (sei), dibakar, dipanggang, dikukus, ditumis, direbus, digoreng, dan disemur. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menumbuhkan profesionalisme mahasiswa sebelum memasuki dunia kerja. Sedangkan manfaat dari PKL adalah dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa tentang pengolahan daging babi seperti, pembuatan sei babi dan rusuknya serta kulit babi. 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 sei babi mengingat daging sei babi merupakan daging asap khas NTT yang sudah populer dan sangat digemari oleh mayoritas masyarakat NTT non Muslim maupun para pecinta kuliner yang berkunjung ke Nusa Tenggara Timur khususnya kota Kupang sebagai kuliner khas NTT.

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 sei babi, dan hasil ikutannya serta melakukan demonstrasi, pendampingan dan evaluasi. Demonstrasi dilakukan dengan praktik secara langsung pembuatan daging sei babi. Setiap aktivitas dilakukan dengan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui ketrampilan dan sejauh mana kemampuan mahasiswa dalam memahami dan mendemonstrasikan pembuatan daging sei babi secara langsung sesuai target yang dicapai yaitu mampu dan terampil membuat daging sei secara mandiri

METODE PELAKSANAAN

- a. Mahasiswa yang berminat pada pengolahan hasil ternak langsung melakukan pendaftaran ke program studi untuk dinventarisasi dan dibuat jadual pelaksanaannya. Materi PKL yang sangat disukai adalah adalah pengolahan daging babi (sei babi, rusuk/iga dan kulit).
- b. Lokasi kegiatan berada dalam area kampus yaitu Laboratorium Teknologi Hasil Ternak (THT), 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 2 Mei sampai dengan 2 Juni 2021 di tengah kondisi pandemi covid 19 dengan melalukan protokol kesehatan secara ketat.
- c. Sasaran kegiatan ini adalah mahasiswa praktik kerja lapang (PKL) semester VI (genap) Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Undana Kupang, sebanyak 3 orang mahasiswi dan 7 mahasiswa KKN Undana periode I genap 2021/2022
- d. Mempersiapkan semua alat dan bahan baku yang dibutuhkan mahasiswa pada saat pembuatan daging se'i babi. Bahan baku yang digunakan adalah daging babi segar sebanyak 30 kg yang diperoleh dari rumah potong hewan (RPH) Oeba, di kota Kupang. Pengiirisan 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 bumbu-bumbu lainnya (marinasi) 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 kayu kusambi dan daun kusambi sebagai penutup daging. Pengasan berlangsung kurang kurang lebih 30 menit.
- e. Melakukan pendampingan sampai mahasiswa terampil dalam pembuatan daging se'i babi. Memberikan kuliah dan 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 babi. Melakukan pendampingan untuk tiap tahap pengolahan agar kegiatan dapat dikakukan secara benar dan tepat. Mengevaluasi tingkat pencapaian sesuai target

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh selama melaksanakan praktik kerja lapang di Labotatorium Tenologi Hasil Ternak, Fapet Undana mahasiswa mampu dan memiliki ketrampilan dalam membuat daging se'i babi selain produk lain

seperti daging iga (rusuk) asap dan sei kulit babi. Berikut ini hasil praktik yang di peroleh dari pengolahan daging babi dan olahan lainnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Beberapa Produk Daging Babi

| No. | Bahan baku | Jumlah (kg) | Produk (kg) |
|-----|-------------------|-------------|-------------|
| 1. | Daging babi (sei) | 30 | 25 |
| 2. | Rusuk babi | 3.0 | 2 |
| 3. | Sei kulit babi | 15 | 11 |

Data pada Tabel 1 memperlihatkan beberapa jenis olahan, jumlah bahan dan jumlah produk yang dihasilkan oleh mahasiswa praktik kerja lapang yang dilakukan selama mengikuti PKL. Produk yang dihasilkan dari pengolahan daging babi berupa sei babi, iga, dan sei kulit. Hasil yang diperoleh dari praktik kerja lapang sangat memuaskan sesuai target dan tujuan melakukan praktik kerja lapang.

Produk utama yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan adalah daging sei' babi yang sudah dikemas dan diberi label yang diproduksi oleh Laboratorium THT Fapet Undana. Produk daging sei' babi 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 sei' babi yang

diproduksi di Laboratorium THT 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 dan bagi unit kerja Lab. THT. Berikut ini adalah gambar-gambar selama kegiatan berlangsung.

Gambar-gambar Kegiatan



Gambar 1. Pesiapan bumbu dan pengiris daging



Gambar 2. Irisan daging babi dan kulitnya



Gambar 3. Daging se'i dan iga babi



Gambar 4. Pengemasan daging se'i

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Praktik kerja lapang selama satu bulan yang dilaksanakan di Laboratorium THT Fapet Undana Kupang, sangat bermanfaat bagi mahasiswa karena meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan dalam pembuatan daging se'i babi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Daging se'i babi sangat familiar dan sangat digemari oleh masyarakat maupun para pecinta kuliner yang berkunjung ke Nusa Tenggara Timur khususnya kota

Kupang yang menjadikan daging se'i babi sebagai kuliner terfavorit dan terlaris.

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 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 melalukan PKL, walaupun

melalukan pelatihan dan praktik kerja lapang kepada para mahasiswa

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. THT untuk

DAFTAR PUSTAKA

- 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.