
Pengembangan Wirausaha Makanan Sehat di Masa Pandemi Covid 19 Melalui Produk Olahan Daging

Healthy Food Entrepreneurs Development In The Pandemic Covid 19 Through Processed Meat Products

Jajang Gumilar^{1*}, Alifia Bintang Azzahra², Matthew Satria³, Nasyabila Hamdani⁴, Raden Yasyva Farahdewi R⁵, Zirly Yusriani Kamilah², Khansa Alifa Nurhaliza⁶

*** Korespondensi Penulis:**

Jajang Gumilar

E-mail: j.gumilar@unpad.ac.id

¹Dosen Fakultas Peternakan
Universitas Padjadjaran,

²Mahasiswa Fakultas Farmasi
Universitas Padjadjaran ,

³Mahasiswa Fakultas Hukum
Universitas Padjadjaran,

⁴ Mahasiswa Fakultas Ilmu Budaya
Universitas Padjadjaran,

⁵Mahasiswa Fakultas Teknik Geologi
Universitas Padjadjaran,

⁶Mahasiswa Fakultas Perikanan dan
Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran

Submitted March 5, 2021.

Revised June 14, 2021.

Accepted June 14, 2021.

Abstract

The Covid 19 pandemic has been going on for almost a year in Indonesia. Indonesian people are affected directly or indirectly. The direct impact is felt by small and micro businesses engaged in the processing and selling of food products. Their business income has decreased during the Covid 19 pandemic, because many people are worried about buying food from outside the home, even though food is not a transmission route for the virus. The purpose of this PPM is to provide education for small and micro businesses about the importance of producing healthy food by paying attention to hygiene and sanitation aspects properly, as well as understanding the process of processing food products, especially processed meat products. The method used is counseling using Webinars method with micro small businesses engaged in food processing. The PPM results show that participants have increased knowledge in healthy food, how to produce healthy food hygienically, and how to process meat-based products properly.

Keywords: *entrepreneurs, healthy food, covid pandemic, processed meat*

Abstrak

Pandemi Covid 19 telah berlangsung hampir satu tahun di Negara ²Mahasiswa Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran Republik Indonesia. Indonesia. Masyarakat terdampak secara langsung maupun tidak langsung. Dampak langsung dirasakan oleh usaha kecil dan mikro yang bergerak dibidang pengolahan dan penjualan produk makanan. Pendapatan usaha mereka mengalami penurunan selama pandemi Covid 19 ini, karena saat ini banyak masyarakat yang khawatir apabila membeli makanan dari luar rumah, padahal makanan bukan jalur penularan virus. Tujuan PPM ini adalah untuk membrikan edukasi bagi usaha kecil dan mikro mengenai pentingnya memproduksi makanan sehat dengan memperhatikan aspek higienitas dan sanitasi dengan baik, serta memahami proses pengolahan produk pangan khususnya produk olahan dari daging. Metode yang dilakukan adalah penyuluhan dengan cara Webinar dengan pelaku usaha kecil mikro yang bergerak dalam pegolahan pangan. Hasil PPM menunjukkan bahwa peserta memperoleh peningkatan pengetahuan mengenai makanan sehat, cara memproduksi makanan sehat secara higiene, dan cara mengolah produk berbahan baku daging dengan benar.

Kata Kunci: *wirausaha, makanan sehat, pandemi covid, olahan daging.*

Pendahuluan

Pandemi Covid 19 telah berlangsung hampir satu tahun di Negara Republik Indonesia. Pandemi Covid 19 mempengaruhi tatanan kehidupan masyarakat Indonesia. Masyarakat terdampak secara langsung maupun tidak langsung. Dampak langsung dirasakan oleh usaha kecil dan mikro yang bergerak di bidang pengolahan dan penjualan

produk makanan. Pendapatan usaha mereka mengalami penurunan selama pandemi Covid 19 ini, karena saat ini banyak masyarakat yang khawatir apabila membeli makanan dari luar rumah, padahal makanan bukan jalur penularan virus (Han *et al.*, 2020) karena untuk kehidupannya virus tersebut memerlukan host berupa manusia atau hewan (Olimat *et al.*, 2020).

Covid 19 tidak ditularkan melalui pangan maupun kemasan pangan. Walaupun demikian berbagai lembaga yang bergerak dalam keamanan pangan tetap menekankan perlunya melakukan praktik bersih dan higiene yang baik dalam proses penanganan, pengolahan dan penyiapan. Praktik bersih dan higiene yang dilakukan diantaranya sering mencuci tangan, mendisinfeksi permukaan, memisahkan pangan mentah dari pangan yang sudah diolah, melakukan proses pemanasan dengan waktu dan suhu yang tepat, segera mendinginkan makanan (Hariyadi and Dewanti, 2020).

Sistem keamanan pangan bertujuan untuk menghasilkan produk pangan yang sehat dan aman. Makanan sehat merupakan makanan yang mengandung bermacam-macam nutrisi yang diperlukan oleh tubuh. Tubuh membutuhkan nutrisi seperti karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan komponen lainnya agar tetap sehat serta dapat tumbuh dengan optimal. Makanan yang sehat tentu harus bersih, memiliki gizi yang baik dan seimbang, dan juga mengenyangkan.

Indonesia memiliki berbagai macam makanan mulai dari makanan pokok hingga jajanan yang biasa dijajakan di pinggir jalan. Banyaknya variasi makanan juga terdiri dari berbagai bahan pokok. Ada yang berbahan dasar tepung, telur, bahkan hingga daging. Pengolahan makanan hingga harga yang dipasarkan pun beragam.

Makanan yang sehat sangat didukung oleh lingkungan produksi yang bersih dan sehat pula. Biasanya para pengusaha besar dan menengah memiliki standar tersendiri bahkan karyawan yang bertanggung jawab atas hal tersebut. Akan tetapi berbeda dengan pengusaha kecil dan mikro yang memproduksi produk makanan yang didagangkan dengan ala kadarnya. Berdasarkan uraian tersebut, Kami tertarik untuk membuat program pengabdian masyarakat dengan judul “Pengembangan Wirausaha Makanan Sehat di Masa Pandemi Covid 19 Melalui Produk Olahan Daging.” Program tersebut dibuat dengan harapan dapat memberi pemahaman kepada para pengusaha kecil dan mikro mengenai pentingnya memproduksi makanan sehat

dengan memperhatikan aspek higienitas dan sanitasi dengan baik, serta memahami proses pengolahan produk dari daging.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat Integratif dengan kegiatan KKN Mahasiswa mengambil tema Pengembangan Wirausaha Makanan Sehat di Masa Pandemi Covid-19 melalui Produk Olahan Daging dilakukan secara daring dengan melakukan koordinasi serta berdiskusi antara anggota kelompok agar tercapainya maksud serta tujuan program ini. Anggota kelompok Pengabdian pada Masyarakat (PPM) adalah mahasiswa KKN sebanyak 15 orang.

Subjek kegiatan PPM adalah mitra masing-masing anggota PPM berjumlah 2 (dua) orang per anggota yang bergerak dalam kegiatan usaha kecil mikro (UKM) dalam pengolahan/penjualan produk pangan khususnya yang menggunakan daging sebagai bahan utama komoditas dagangannya. Jumlah peserta/mitra dalam program PPM ini sebanyak 30 orang. Lokasi mitra berada di daerah tempat tinggal masing-masing anggota PPM. Sehingga dalam pelaksanaan serta pengumpulan data maupun bahan informasi mitra dilakukan oleh anggota dari tempat tinggal masing-masing. Pelaksanaan program dilakukan melalui penyuluhan secara virtual menggunakan aplikasi *Zoom Meeting* dan pendampingan baik secara langsung maupun secara daring menggunakan *wach up*. Seluruh kegiatan dan proses yang dijalani masing-masing anggota kelompok beserta mitranya dilakukan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan di kala masa pandemi Covid-19 tahun 2021.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan penyuluhan dengan tema “Pengembangan Wirausaha Makanan Sehat di Masa Pandemi Covid 19 Melalui Produk Olahan Daging” dilakukan pada hari Rabu, 03 Februari 2021. Penyuluhan dilaksanakan dengan cara Webinar bersama para Mitra dan anggota PPM. Jumlah peserta yang hadir pada saat Webinar ini adalah sebanyak 42 orang.

Materi yang diberikan pada saat penyuluhan ini adalah produk makanan yang sehat, sistem higiene dalam memproduksi makanan sehat, pengolahan daging menjadi burger, sosis, bakso,

dan naget. Makanan sehat adalah makanan dimana terdapat nutrisi lengkap di dalamnya. Makanan sehat mengandung protein, karbohidrat, lemak, air, vitamin, dan mineral. Makanan sehat adalah makanan yang memberikan energi dan mengenyangkan ketika dikonsumsi oleh tubuh. Beberapa jenis makanan sehat diantaranya adalah sereal (berupa beras, biji-bijian dan gandum), buah-buahan, sayur, protein nabati maupun protein nabati, daging, telur dan susu serta olahannya (Hanifa dan Luthfeni, 2006).

Konsumsi makanan sehat merupakan hal yang penting untuk menjaga stabilitas kesehatan tubuh dan menjaga kondisi fisik. Berikut ini adalah beberapa keuntungan dalam memakan makanan sehat: menjaga kesehatan suara, menurunkan berat badan, memperbaiki kondisi hati dan fungsi organ hati dalam menyaring darah dari racun yang masuk melalui saluran pencernaan, kulit, dan sistem pernafasan, meningkatkan kinerja otak, dan mengatasi stress saat tidur.



Gambar 1. Peserta Webinar Penyuluhan “Pengembangan Wirausaha Makanan Sehat di Masa Pandemi Covid 19 Melalui Produk Olahan Daging”

Makanan sehat diperoleh apabila diproduksi dengan sistem higiene dan sanitasi yang

baik. Prinsip higiene dan sanitasi yang baik mengacu kepada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011:

1. Pemilihan bahan makanan. Harus diperhatikan batas kadaluarsa, terdaftar pada Depkes, dan bahan tersebut diizinkan pemakaiannya untuk makanan.
2. Penyimpanan bahan makanan.
3. Pengolahan makanan. Pengolahan makanan meliputi peralatan, penjamah makanan, dan tempat pengolahan
4. Penyimpanan makanan matang.
5. Pengangkutan makanan. Penyajian makanan. Pengangkutan dan penyajian makanan harus ditutup

Teknik membersihkan alat-alat masak sesuai dengan ketentuan yang berlaku adalah dengan cara sebagai berikut:

1. Stainless steel yang telah berkerak dapat dibersihkan menggunakan lap yang telah diberi cuka
2. Panci yang berkerak dan terkena gosong dapat dibersihkan dengan menambah larutan baking soda, didiamkan beberapa menit, lalu dibilas
3. Talenan yang digunakan untuk memotong bahan-bahan berbau amis segera dibilas dan bisa diberi jeruk nipis setelah pemakaian
4. Alat makan dari plastik karena biasanya baunya menempel, bisa direndam dulu dalam air berisi baking soda dan dibilas
5. Noda kehitaman bekas bumbu pada panci bisa ditaburkan garam dan digosok perlahan hingga hilang

Dengan cara menjaga kebersihan seperti ini, kesehatan makanan tetap terjaga dan alat masak dapat awet dan bertahan lama dalam penggunaannya (Kumaran, 2019).

Produk olahan daging merupakan bahan makanan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi, selain mutu proteinnya yang tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang (Lawrie, 1995). Karena kandungan gizi yang cukup kompleks, maka daging merupakan sumber makanan bagi bakteri, dimana bakteri pada daging dapat mengakibatkan perubahan fisik dan kimia yang tidak diinginkan, sehingga daging tidak dapat disimpan lebih lama. Dalam hal ini untuk meningkatkan nilai manfaatnya, daging dapat dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap, atau

diolah menjadi produk lain yang menarik antara lain burger, bakso, sosis, dan naget. Burger menggunakan produk olahan daging sebagai pengisi roti burger. Produk olahan daging pengisi burger disebut patty burger. Patty burger merupakan sejenis daging yang bentuknya pipih yang tebalnya sekitar 1-2 cm dengan lebar yang hampir sama dengan rotinya. Petty burger merupakan produk olahan dari daging. Produk ini telah dikenal khas dan disukai masyarakat, karena (1) rasanya yang nikmat dan gurih, (2) dapat meningkatkan dan memperbaiki kualitas gizi dan (3) kaya akan protein. Pada dasarnya produk patty burger ini memiliki kendala pada masa simpan, masa simpan patty burger ini termasuk pendek dikarenakan patty burger mengandung kadar air dan protein yang sangat tinggi.

Bakso adalah produk olahan daging giling yang dicampur dengan tepung dan bumbu-bumbu serta bahan lain yang dihaluskan, kemudian dibentuk bulatan - bulatan dan kemudian direbus hingga matang (Astawan, 2008). Pembuatan bakso dimulai dengan penimbangan daging kemudian digiling, pada saat penggilingan ditambahkan es batu, kemudian dihaluskan bersama dengan tepung tapioka beserta bumbu-bumbu yang terdiri dari garam halus, merica halus, penyedap, bawang putih, dan es batu untuk memudahkan pencampuran serta menjaga suhu adonan. Setelah adonan jadi, kemudian dilakukan pencetakan dan perebusan. Pencetakan dilakukan dengan tangan dibantu menggunakan sendok sehingga adonan terbentuk menjadi bulatan kecil. Bulatan kecil ini kemudian dimasukkan ke dalam panci yang berisi air hangat, kemudian dipindahkan ke dalam air mendidih. Bakso yang telah matang ditandai dengan munculnya bakso ke permukaan air. Setelah 5-10 menit, bakso yang telah matang, kemudian ditiriskan dan dimasukkan ke dalam wadah.

Sosis adalah suatu produk makanan yang dibuat dari daging yang sudah digiling dan dihaluskan, ditambahkan dengan bumbu-bumbu, dan dimasukkan ke dalam selongsong (*casing*) untuk diolah lebih lanjut (Martin dan Garden, 2004). Pembuatan sosis dimulai dengan memotong daging sapi kecil kecil dan membersihkan jaringan ikat yang menempel pada daging, kemudian digiling halus dengan menggunakan grinder. Daging yang telah digiling sebesar 62,5% dari total adonan, kemudian ditambahkan bahan pengikat (*binder*) yaitu susu skim (15%). Adonan ditambahkan tepung tapioka sebagai bahan pengisi

(*filler*). Adonan ditambahkan garam (1,5%), merica (0,5%), dan bawang putih (1,5%) sedikit demi sedikit sampai semua bahan tercampur merata. Adonan ditambahkan es (6%) dan dihaluskan menggunakan *chopper* selama 5 menit, kemudian dimasukkan ke dalam *casing* (selongsong) sosis. Sosis diproses dengan metode pemasakan steaming pada temperatur 100°C selama 30 menit.

Naget adalah suatu bentuk produk olahan daging giling dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu selanjutnya dilumuri dengan tepung roti. Pembuatan naget dimulai dengan memotong dan menggiling daging, kemudian dicampur dengan tepung tapioka, ditambah bumbu, dan telur, kemudian dimasukkan ke dalam loyang dan dikukus. Setelah matang naget dicetak atau dipotong sesuai selera, kemudian dilumuri dengan telur, selanjutnya dilumuri tepung panir.

Selama kegiatan penyuluhan, peserta antusias mengikuti kegiatan tersebut, hal ini terdeteksi dari keseriusan mereka dalam menyimak materi yang disampaikan dan keaktifan mereka dalam sesi diskusi. Terjadi perubahan pengetahuan pada peserta penyuluhan yang hadir. Sebelum dilakukan penyuluhan hanya 17% peserta mengetahui tentang makanan sehat, cara memproduksi makanan sehat secara hygiene, dan cara mengolah produk berbahan baku daging. Setelah dilakukan penyuluhan terjadi peningkatan menjadi 82% peserta mengetahui tentang makanan sehat, cara memproduksi makanan sehat secara hygiene, dan cara mengolah produk berbahan baku daging.

Kesimpulan

Konsumsi makanan sehat secara teratur memiliki banyak manfaat diantaranya dapat menjaga kesehatan suara, menurunkan berat badan, mencegah penyakit, meningkatkan energi, memperbaiki kondisi hati, meningkatkan kinerja otak, dan mengatasi kondisi sulit tidur. Cara membuat makanan yang sehat dapat dilakukan melalui prinsip higienis dan sanitasi yang baik. Daging dapat diolah menjadi burger, bakso, sosis dan naget. Setelah penyuluhan terdapat peningkatan pemahaman para pengusaha kecil dan mikro mengenai pentingnya memproduksi makanan sehat dengan memperhatikan aspek higienitas dan sanitasi dengan baik, serta memahami proses pengolahan produk dari daging dengan baik dan benar.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih kami ucapka kepada Direktorat Riset, Pengabdian Pada Masyarakat dan Inovasi Universitas Padjadjaran yang telah mendanai kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melalui hibah PPM Integratif Tahun 2021. Seluruh mahasiswa KKN Virtual periode Januari – Februari 2021 yang telah memilih judul “Pengembangan Wirausaha Makanan Sehat di Masa Pandemi Covid-19 Melalui Produk Olahan Daging”.

Daftar Pustaka

Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Jakarta: Penebar Swadaya.

Daulay, S.S. (2000). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan. *Widyaiswara Madya Pudidlat Industri*, 1-22.

Han, J., Zhang, X., He, S., & Jia, P. (2020) Can the coronavirus disease be transmitted from food? A review of evidence, risks, policies and knowledge gaps. *Environmental Chemistry Letters*, 19 (1). <https://doi.org/10.1007/s10311-020-01101-x>.

Hanifa, N. dan Luthfeni. 2006. Makanan yang Sehat. Bandung: Azka Press. hal. 56.

Hariyadi P., & Dewamti R. (2020). Covid-19 dan Keamanan Pangan: Sepuluh Pelajaran Untuk Industri Pangan. *Foodreview Indonesia*, XV (05): 21 – 27.

Kumparan Food. 2019. 6 Tips Membersihkan Peralatan Dapur Sesuai Bahannya. Tersedia online di: <https://kumparan.com/kumparanfood/6-tips-membersihkan-peralatan-dapur-sesuai-bahannya-1s46QxVnUOM/full> [Diakses pada 6, Februari, 2021]

Martin, M. and J. Garden. 2004. The Art and Practice of Sausage Making. North Dakota State University Extension.

Kementerian Kesehatan RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Tersedia online di:

<http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf> [Diakses pada 6, Februari 2021]

Olaimat, A. N., Shahbaz, H. M., Fatima, N., Munir, S., & Holley, R. A. (2020). Food Safety During and After the Era of COVID-19 Pandemic. *Front. Microbiol.*, 04 August. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01854>