

## **Pelatihan Penanganan dan Pengolahan Daging Kelinci sebagai Upaya Alternatif Sumber Protein Hewani di Masa Pandemi COVID-19**

### ***Training on Rabbit Meat Handling and Processing as an Alternative of Animal Protein Sources during the COVID-19 Pandemic***

**Eka Wulandari<sup>a</sup>, Wendry Setiyadi Putranto, Andry Pratama, Husmy yurmiati, Bambang Kholiq Mutaqin**

Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Sumedang

<sup>a</sup>email: [eka.wulandari@unpad.ac.id](mailto:eka.wulandari@unpad.ac.id)

#### **Abstrak**

Kebutuhan protein dalam kehidupan kita sehari-hari sangatlah penting. Rendahnya tingkat konsumsi daging ini juga berpengaruh pada rendahnya tingkat asupan protein hewani pada masyarakat Indonesia, terutama untuk golongan ekonomi menengah ke bawah. Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan pengetahuan dan sosialisasi mengenai pentingnya konsumsi protein hewani yang dapat dipenuhi dengan konsumsi olahan daging kelinci sebagai alternatif sumber protein hewani. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan secara virtual melalui acara webinar menggunakan zoom meeting. Pelaksanaan dilakukan secara virtual karena meningkatnya infeksi covid 19 sehingga diberlakukan pembatasan interaksi sosial. Kegiatan ini diikuti oleh 60 orang peserta yaitu terdiri dari masyarakat yang tinggal di sekitar rumah mahasiswa dan masyarakat umum lainnya. Kegiatan webinar terselenggara dengan baik dengan antusias yang tinggi dari peserta yang dapat dilihat dari proses diskusi yang interaktif anatar pemateri dengan peserta dan juga diskusi antar peserta webinar. Hal ini dapat terlihat pula dari peningkatan nilai post test (nilai rata-rata pretest 30% dan nilai rata-rata post test 85%).

**Kata kunci** : kelinci, pengolahan, protein, penanganan

#### **Abstract**

*Protein needs in our daily life is very important. The low level of meat consumption also affects the low level of animal protein intake in Indonesian society, especially for the middle to lower economic class. This community service aims to provide knowledge and socialization about the importance of consuming animal protein which can be fulfilled by consuming processed rabbit meat as an alternative source of animal protein. The method of carrying out activities is carried out virtually through webinar events using zoom meetings. The implementation was carried out virtually due to the increase in Covid-19 infections, so social interaction restrictions were imposed. This activity was attended by 60 participants consisting of people who live around student houses and other general public. The webinar activity was well organized with high enthusiasm from the participants which can be seen from the interactive discussion process between presenters and participants and also discussions between webinar participants. This can also be seen from the increase in post-test scores (30% pretest average and 85% post-test average).*

**Keywords** : rabbit meat, proccesing, protein, handling

#### **Pendahuluan**

Kebutuhan protein dalam kehidupan kita sehari-hari sangatlah penting. Protein adalah makro nutrien yang dibutuhkan oleh

tubuh kita, dalam jumlah yang besar dan terdiri dari sejumlah asam amino yang berfungsi agar tubuh dapat bekerja dengan baik, karena protein merupakan komponen penting dalam setiap sel di tubuh kita

(Verdiana & Muniroh, 2018). Daging merupakan salah satu sumber protein tetapi rata-rata tingkat konsumsi daging di Indonesia juga masih jauh di bawah rata-rata tingkat konsumsi daging di dunia yang mencapai 6,4 kg daging sapi, 14 kg daging ayam, 12,2 daging babi, dan 1,7 kg daging kambing. Tentu saja dengan rendahnya tingkat konsumsi daging ini juga berpengaruh pada rendahnya tingkat asupan protein hewani pada masyarakat Indonesia, terutama untuk golongan ekonomi menengah ke bawah (Kemendag, 2019). Daging kelinci merupakan salah satu alternatif protein hewani yang bernutrisi tinggi.

Kelinci adalah hewan ternak yang berpotensi dijadikan sebagai penghasil daging. Namun, belum banyak masyarakat yang tahu bahwa daging kelinci jika dikonsumsi memiliki banyak manfaat dari segi kesehatan (Yanis et al., 2016). Nilai gizi daging kelinci menurut Bizkova (2010) yaitu energi 7,3(kJ/g), kadar air 67,9%, protein 20,8% dan lemak 10,2%. Unsur lain yang dikandung daging kelinci adalah niasin (8,43 mg/100 gr bahan, setara dengan 42% dari total kebutuhan harian), vitamin B12 (8,3 µg/100 gr bahan), dan selenium (Se) dengan kadar 38,5 µg/100 gr bahan, suatu jumlah yang dapat menutupi sekitar 55% kebutuhan harian tubuh akan unsur ini (Rinanto, et al., 2018; Silalahi et al., 2012).

Kandungan protein yang terdapat pada daging kelinci lebih baik dibanding ayam yang hanya sebesar 20-21% (Al Iqwal et al., 2018). Oleh karena itu daging kelinci dapat disebut sebagai daging yang sehat dan juga dapat digunakan untuk menurunkan berat badan. Selain itu, karena daging kelinci memiliki kandungan protein yang tinggi dan memiliki kandungan lemak yang rendah, daging kelinci juga cocok dikonsumsi oleh penderita darah tinggi, jantung dan kolesterol (Zoltan et al., 2017). Selain itu daging kelinci memiliki tekstur daging yang halus dan lembut (Widyanto et al., 2018). Daging kelinci memiliki potensi yang baik dalam pemenuhan gizi

masyarakat. Akan tetapi, masyarakat masih banyak yang menganggap kelinci adalah hewan peliharaan atau hewan hias yang tidak layak untuk dikonsumsi (Yanis, 2016).

Melihat permasalahan tersebut, diperlukan upaya untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap daging kelinci agar dapat dikonsumsi serta edukasi mengenai manfaat dari mengonsumsi daging kelinci. Salah satu upaya yang bisa dilakukan adalah diversifikasi olahan daging kelinci. Daging kelinci dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti nugget, burger, bakso, dan berbagai jenis olahan lainnya. Maka dengan adanya program pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan dalam bentuk webinar yang berjudul “Pengolahan Daging Kelinci Sebagai Alternatif Sumber Protein Hewani di Masa Pandemi” diharapkan dapat menambah pengetahuan baru serta memberikan pandangan kepada masyarakat terhadap daging kelinci, sehingga daging kelinci dapat diterima dengan baik dan dapat meningkatkan gizi masyarakat.

### Metode Pelaksanaan

Tahapan kegiatan PKM secara umum terbagi menjadi 3 tahap, yaitu tahap persiapan yang dilakukan untuk mengumpulkan informasi tentang sejauh mana pengetahuan masyarakat tentang pengolahan daging kelinci di sekitar wilayah tempat tinggal mahasiswa. Pengumpulan data awal dilakukan menggunakan *google form* dan disebarluaskan melalui aplikasi *whatsapp*. Tahap kedua adalah observasi domisili yang dilakukan secara virtual untuk mendapatkan pemetaan usaha pengolahan pangan yang dilakukan di wilayah tersebut. Tahap keempat adalah kegiatan webinar yang diselenggarakan secara daring menggunakan *zoom meeting* dan tahap kelima evaluasi kegiatan. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauhmana peserta dapat memahami

materi pelatihan dengan pengolahan data *pretest* dan *post test*. Webinar diikuti oleh 50 orang peserta yang berasal dari daerah Bandung, Jatinangor dan Tangerang.

### Hasil dan Pembahasan

Tahap pelaksanaan dimulai dengan pelaksanaan observasi wilayah domisili masing-masing anggota untuk mengetahui potensi yang ada dilanjutkan dengan perizinan serta sosialisasi kepada ketua RT sesuai masing-masing domisili mahasiswa. Sasaran kegiatan ini meliputi wilayah Bandung, Sumedang, Subang, Cirebon dan Garut. Perizinan dilakukan secara daring menggunakan *Google form* yang disebar melalui aplikasi whatsapp. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan didapatkan hasil bahwa sebagian besar masyarakat belum mengetahui keunggulan daging kelinci dan tingkat pengetahuan mengenai olahan daging kelinci juga masih minim.

Kegiatan PKM dilakukan secara daring menggunakan Zoom meeting dalam bentuk webinar dengan “Pengolahan Daging Kelinci sebagai Alternatif Sumber Protein Hewani di Masa Pandemi”. Waktu pelaksanaan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat dilakukan pada hari Minggu, 1 Agustus 2021 pada pukul 09.00 WIB – 11.30 WIB. Terdapat tiga pemateri pada kegiatan ini dengan judul materi yang saling terkait yaitu Daging Kelinci Sebagai Sumber Alternatif Protein Hewani di Masa Pandemi dan Diversifikasi Produk Olahan Daging Kelinci yang dipresentasikan dalam

bentuk power point dan video cara pengolahan.

Dari kegiatan webinar yang telah dilakukan, hasil capaian yang dihasilkan adalah peserta webinar yaitu, masyarakat menjadi paham akan keunggulan daging kelinci yang dapat dijadikan bahan pangan sumber protein asal hewani di masa pandemi dan lebih tertarik untuk mengonsumsi serta mengolah daging kelinci menjadi olahan yang lebih bervariasi. Hal ini terlihat dari peningkatan hasil nilai post test (nilai rata-rata pretest 30% dan nilai rata-rata post-test 85%). Terlebih di masa pandemi ini permintaan daging kelinci di beberapa daerah justru melimpah, sehingga lebih menarik minat masyarakat untuk mencoba olahan daging kelinci yang bervariasi.

Pematerian mengenai pengolahan daging kelinci ini tentunya bermanfaat bagi masyarakat sekitar khususnya ibu rumah tangga. Masyarakat bisa menjadi lebih tertarik kepada daging kelinci serta jenis-jenis olahan yang dapat dicoba di rumah. Pada saat webinar berlangsung peserta diberi penjelasan dan pemahaman mengenai cara mengolah daging kelinci menjadi olahan-olahan menarik seperti abon, burger, nugget, dan bakso. Antusiasme masyarakat juga terlihat pada saat webinar berlangsung, dimana banyak peserta yang mengajukan pertanyaan pada saat kegiatan. Masyarakat atau peserta webinar dapat memahami materi dengan baik, meskipun butuh pemahaman lebih lanjut terkait keunggulan daging kelinci dan cara mengolah daging kelinci secara langsung.



Gambar 1. Leaflet kegiatan webinar



Gambar. 2 Presentasi materi oleh Prof.Husmy yurmiati, MS

## Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya protein hewani dan daging kelinci dapat menjadi alternatif protein hewani untuk pemenuhan kebutuhan protein hewani. Dengan kegiatan ini juga masyarakat juga terbuka wawasannya dalam pengolahan daging kelinci menjadi olahan-olahannya.

## Daftar Pustaka

- Al Iqwal, Y., Harris, A., Ferasyi, R., Al Azhar, & Akmal, M. 2018. Jurnal Medika Veterinaria. 12 (2):97 - 102
- Bizkova, Z.E and Tumova.2010.Physical Characteristic of Rabbit Meat. A Review Scientia Agriculturae Bohemica 4: 236-241.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. (2019). Mencukupkan Konsumsi Daging. Kemendag.

- <https://ews.kemendag.go.id/berita/NewsDetail.aspx?v=7812>.
- Rinanto, A. U., Opi Ari Kustanti, N., & Widigdyo, A. 2018. Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*) Sebagai Substitusi Pakan Kelinci Terhadap Performa Kelinci Hyla Hycle. Aves. Jurnal Ilmu Peternakan, 12(1) : 9-20.
- Silalahi., M., S. Sinaga., dan Gunawan. 2012. Pengaruh Model Pemeliharaan Koloni dengan Individu terhadap Performa Produksi Kelinci. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-IV: Peran Strategis Sains dan Teknologi dalam Membangun Karakter Bangsa. Bandar Lampung. Indonesia.
- Verdiana, L., & Muniroh, L. (2018). Kebiasaan Sarapan Berhubungan Dengan Konsentrasi Belajar Pada Siswa Sdn Sukoharjo I Malang. Media Gizi Indonesia, 12(1), 14. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.14-20>
- Widyanto, R.M., Kusuma, T.S., Hasinofa, A.L., Paradya, Z., Silalahi, F.I.V., Safitri, R.W. 2018. Analisa Zat Gizi, Kadar Asam Lemak, serta Komponen Asam Amino Nugget Daging Kelinci New Zealand White (*Oryctolagus cuniculus*). Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi, 4 (3) : 141-148
- Yanis, M., Aminah, Syarifah, A., Handayani, Y., & Ramdhan, T. 2016. Karakteristik Produk Olahan Berbasis Daging Kelinci. Buletin Pertanian Perkotaan. (2) : 11-24
- Yanis, M. 2016. Fortifikasi Produk Olahan Nugget Daging Kelinci. Seri Pertanian Perkotaan Fortifikasi Produk Olahan Nugget Daging Kelinci Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jakarta. Kementerian Pertanian
- Zoltan, J., Karoly, B., Marta, P., Istvan, P. Z., & Laszlo, M. (2017). Global Rabbit Meat Production With a Special Focus on the Role of China. Agricultural Management / Lucrari Stiintifice Seria I, Management Agricol, 19(3), 31-36. <https://hau.idm.oclc.org/login?url=http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=bth&AN=128113681&site=ehost-live&scope=site>