

Pengembangan Usaha Kecil Pengolahan Produk Pangan Hasil Ternak Unggulan Masyarakat Desa Canguang Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung

Development of Small Businesses Food Products Processing from Animal Products Community Excellence in Canguang Village, Rancaekek District, Bandung Regency

Jajang Gumilar, Lilis Suryaningsih, Dicky Tri Utama
Departemen Hasil Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Sumedang, Indonesia
j.gumilar@unpad.ac.id

Abstract

Canguang Village is an urban village near industrial locations. The advantage of being close to industrial locations makes business opportunities for the surrounding community. One of the business opportunities is food processing from livestock products. The introduction of knowledge about the processing of livestock products can be done to increase the skills and knowledge of the Canguang Village community regarding the handling and processing of ASUH livestock products. The purpose of this PPM activity was to increase the knowledge, abilities, and skills of the community (micro small business actors in the field of processed livestock products, PKK members/pos yandu cadres) in processing various processed food products with the ASUH pattern and improve students' abilities to socialize with the community, identify the needs of the community, and provide a program for solving problems that exist in the community regarding the processing of livestock-based food products. The method used was to conduct Integrative PPM by collaborating between KKN Students and training programs on meat processing to become sausage, abon, and dimsum products. The activities have been carried out well. There was a significant increase ($P < 0.05$) between pretest and posttest scores for training participants. The conclusions of this activity are: there were an increase in the knowledge, abilities, and skills of the community (micro small business actors in the field of processed livestock products, PKK members/yandu post cadres) in processing various processed food products with the ASUH pattern.

Keywords: Small Businesses, Food Products Processing, Animal Products

ABSTRAK

Desa Canguang merupakan Desa urban yang berdekatan dengan lokasi industri. Keuntungan berdekatan dengan lokasi industri menjadikan peluang usaha bagi masyarakat sekitar. Salah satu peluang usaha adalah pengolahan pangan asal ternak. Introduksi pengetahuan tentang pengolahan produk hasil ternak dapat dilakukan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Desa Canguang tentang penanganan dan pengolahan produk hasil ternak yang ASUH. Tujuan kegiatan PPM ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, kemampuan, dan keterampilan masyarakat (pelaku usaha mikro kecil bidang olahan hasil ternak, anggota PKK/kader pos yandu) dalam mengolah berbagai produk olahan pangan dengan pola ASUH dan meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam bersosialisasi dengan masyarakat, mengidentifikasi kebutuhan masyarakat, dan memberikan program penyelesaian permasalahan yang ada di masyarakat berkenaan dengan pengolahan produk pangan hasil ternak. Metode yang digunakan adalah dengan melakukan PPM Integratif dengan cara mengkolaborasikan antara KKN Mahasiswa periode Januari 2023 dengan program penyuluhan pengolahan daging menjadi produk sosis, abon dan dimsum. Kegiatan telah dilaksanakan dengan baik. Terdapat peningkatan yang signifikan ($P < 0,05$) antara nilai pretest dan posttest bagi peserta penyuluhan. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah: terdapat peningkatan pengetahuan, kemampuan, dan keterampilan masyarakat (pelaku usaha mikro kecil bidang olahan hasil ternak, anggota PKK/kader pos yandu) dalam mengolah berbagai produk olahan pangan dengan pola ASUH.

Kata Kunci: Usaha kecil, Pengolahan produk pangan, Hasil ternak

Pendahuluan

Desa Cangkuang adalah desa di Kecamatan Rancaekek, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat, Indonesia . Di desa ini terletak Situs Rancaekek, suatu kompleks peninggalan masa lalu yang disebut Situs Bojong Menje. Desa Cangkuang terdiri atas 55 Rukun Tetangga (RT), 14 Rukun Warga (RW), 4 Dusun. Jumlah penduduk Desa Cangkuang terdiri atas 5.356 jiwa laki-laki dan 5.283 jiwa perempuan, Jumlah kepala keluarga sebanyak 3.016 KK.

Desa Cangkuang memiliki luas wilayah 291,570 Km², sebanyak 95Ha digunakan sebagai pemukiman, 2 Ha digunakan sebagai ladang dan 3 Ha pekarangan. Letak Desa Cangkuang berbatasan sebelah Utara dengan Desa Sukadana Kecamatan Cimanggung, Sebelah Timur dengan Desa Nanjung Mekar, Sebelah Selatan dengan Desa Haurpugur, Sebelah Barat dengan Desa Linggar dan Desa Sukamulya. Kecamatan Cimanggung, Kabupaten Sumedang merupakan daerah industri besar. Oleh karena itu Berdasarkan gambaran tersebut maka dapat dilihat bahwa Desa Cangkuang merupakan Desa urban yang berdekatan dengan lokasi industri. Keuntungan berdekatan dengan lokasi industri menjadikan terdapat potensi desa mengembangkan peluang usaha bagi masyarakat sekitar, agar kesejahteraan masyarakatnya meningkat. Potensi desa merupakan segala sumber daya baik alam maupun manusia yang terdapat serta tersimpan didesa dan semua sumber daya tersebut dapat dimanfaatkan dikemudian hari untuk perkembangan desa. (Karsidi, 2001)

Hasil analisis situasi yang dilakukan di Desa Cangkuang, terdapat cukup banyak masyarakat yang membuka usaha di bidang pangan, khususnya melakukan pengolahan pangan, seperti pembuatan nugget dan bakso, kue, camilan ringan, dan aneka minuman. Pembuatan pangan olahan merupakan suatu hal yang harus menjadi perhatian terlebih lagi pada keamanannya untuk dikonsumsi oleh konsumen serta untuk mendapatkan izin edar bagi produk yang dijual. Introduksi pengetahuan tentang pengolahan produk hasil ternak dapat dilakukan untuk

meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat Desa Cangkuang tentang penanganan dan pengolahan produk hasil ternak yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).

Introduksi pengetahuan bagi masyarakat dapat dilakukan dengan cara memberikan penyuluhan. Penyuluhan merupakan suatu proses yang bertujuan untuk memberikan informasi, pengetahuan, dan keterampilan kepada individu atau kelompok, untuk membantu mereka meningkatkan kualitas hidup dan memecahkan masalah-masalah yang dihadapi. Proses penyuluhan melibatkan interaksi dan komunikasi antara penyuluh (pemberi informasi) dan target audiens (penerima informasi). Tujuan utama penyuluhan adalah untuk memberikan pemahaman dan peningkatan keterampilan serta memberikan motivasi dan dukungan untuk mengubah perilaku dan tindakan. Proses penyuluhan dapat dilakukan secara lisan atau melalui media lain seperti buku, leaflet, video, atau media online (Kusnadi, 2011).

Berdasarkan paparan tersebut maka perlu dilakukan penyuluhan kepada masyarakat Desa Cangkuang untuk meningkatkan keterampilan pengolahan daging menjadi berbagai produk olahan seperti sosis, abon, dan dimsum. Produk-produk tersebut dapat digunakan untuk mengembangkan ragam produk yang diproduksi oleh pengusaha yang telah membuka kegiatan produksi berbagai olahan pangan, dapat juga digunakan sebagai ide produk yang dapat diproduksi oleh pengusaha baru, atau dapat juga digunakan sebagai diversifikasi produk makanan yang bergizi tinggi untuk konsumsi keluarga sehingga dapat meningkatkan status kesehatan masyarakat Desa Cangkuang, Kecamatan Rancaekek, Kabupaten Bandung.

Materi dan Metode Pelaksanaan

Sasaran kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah Pelaku Usaha Mikro dan Kecil, Ibu-ibu PKK serta Kader

Desa Cangkuang. Metode yang digunakan dalam rangkaian kegiatan PKM ini adalah dengan metode penyuluhan dan demonstrasi pembuatan produk, meliputi penjelasan teori tentang pengetahuan bahan pangan olahan daging yaitu: sosis, abon, dan dimsum dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk sosis, abon, dan dimsum.

Proses pembuatan sosis dimulai dari persiapan daging dipotong, lalu digiling dengan gilingan daging, kemudian daging dimasukkan dalam food processor, tambahkan garam, STPP dan $\frac{1}{2}$ bagian hancuran es, lalu dikutter, tambahkan es yang tersisa, sambil meneruskan pengkutan sehingga suhu mencapai sekitar 8°C , bumbu dan minyak dimasukan belakangan, diikuti dengan pengkutan cepat. Adonan dimasukkan ke dalam selongsong (sosis). Sosis dimasak dengan cara perebusan atau pengukusan sampai matang (suhu 60°C , selama 40 menit), dan diamkan selama 10 menit (Suryaningsih, et al., 2017).

Proses pembuatan abon dimulai dengan penyiapan daging dari mulai prosesing karkas dan deboning, sehingga dihasilkan daging dada dan paha (Soeparno, 2016). Daging paha dan dada kemudian dilakukan pencucian, pengukusan atau perebusan, pencabikan atau penghancuran, penggorengan, penirisan minyak atau pres, dan pengemasan. Perebusan pada abon bertujuan untuk membuat tekstur bahan menjadi lebih empuk dan mudah dicabik-cabik menjadi serat-serat yang halus. Lama perebusan dan tinggi suhu tidak boleh berlebihan tetapi cukup mencapai titik didih saja. Suhu yang terlalu tinggi akan menurunkan mutu rupa dan kualitas tekstur bahan. Daging sapi direbus selama 60 – 120 menit pada suhu 100°C agar daging benar-benar lunak. Abon kemudian dikemas dengan tujuan untuk mempertahankan kualitas, menghindari kerusakan selama penyimpanan, memudahkan transportasi, dan memudahkan penanganan selanjutnya. Di samping itu, pengemasan makanan dapat mencegah penguapan air, masuknya gas oksigen, melindungi makanan terhadap debu dan kotoran lain, mencegah terjadinya penurunan berat, dan melindungi produk dari

kontaminasi serangga dan mikrobia (Fachrudin, 1997).

Proses pembuatan dimsum terdiri dari pencampuran bahan, pembentukan dan pengukusan adonan (Devina Hermawan, 2020). Masukkan $\frac{1}{2}$ daging ayam, bawang putih, tepung sagu, putih telur, saus tiram, kecap asin, minyak wijen, merica, garam, gula, kaldu jamur, dan es batu ke dalam food processor, cincang hingga halus. Kemudian masukkan kembali sisa daging ayam dan udang, cincang sebentar. Pindahkan ke wadah, masukkan $\frac{1}{2}$ parutan wortel, aduk rata. Ambil kulit dim sum, beri 1 sdm adonan lalu bungkus dan beri parutan wortel di atasnya. Kukus dim sum 15-20 menit. Dim sum siap disajikan.

Pengujian tingkat pengetahuan dan pemahaman peserta tentang sosis, abon, dan dimsum dilakukan pre-test dan selanjutnya setelah mendapatkan penjelasan serta praktek langsung maka dilakukan post test. Analisis statistik terhadap pemahaman dan penguasaan teknologi berdasarkan hasil dari nilai pre-test dan post-test menggunakan uji T.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini merupakan kegiatan penerapan teknologi pengolahan hasil ikutan ternak ayam di desa Cileles. Peserta kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini diikuti oleh Pelaku Usaha Mikro dan Kecil, Ibu-ibu PKK serta Kader Desa Cangkuang. Dalam kegiatan ini antusiasme masyarakat sangat baik, banyak warga - warga Desa Cangkuang khususnya ibu - ibu PKK dan penggerak posyandu berpartisipasi mengikuti kegiatan ini. Tentunya dengan diadakannya kegiatan penyuluhan pengolahan daging ini mampu meningkatkan pengetahuan dan pengalaman bagi masyarakat Desa Cangkuang. tujuan dilakukan pengolahan ialah untuk penganekaragaman produk olahan daging, memudahkan dalam penyimpanan, meningkatkan nilai nutrisi, dan mengawetkan produk agar tahan lama, serta dapat menjadi produk usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat.

Tahap persiapan KKN-PPM Integratif dengan topik PPM Pengembangan Usaha Kecil Pengolahan Produk Pangan Hasil Ternak Unggulan Masyarakat Desa Cangkuang Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung dimulai Bulan Januari, dilanjutkan sampai dengan Bulan Maret 2023. Diawali dengan survey kepada lingkungan Desa Cangkuang khususnya dengan kepala RT 06 dan RW 04 setempat terkait UMKM. Pada wilayah komplek Putraco sudah ada yang membuat produk pangan hasil ternak dari daging ayam yaitu ibu Yuni dan bapak Robby Penjual ayam potong dengan olahannya sudah memulai usaha tersebut \pm 2 tahun. Untuk produk olahannya, mengolah menjadi adonan bakso, bakso, ayam ungkep, ayam bakar kalasan, bakso tahu, siomay dan lain-lain. Selain itu dilakukan pengumpulan informasi kepada Masyarakat Desa Cangkuang lainnya seperti kepada ibu ibu PKK Desa Cangkuang dan kepada ibu ibu penggiat posyandu di setiap RW yang ada di Desa Cangkuang. Masyarakat Desa Cangkuang masih ada yang tidak tahu bagaimana cara membuat produk

olahan daging. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan selama Bulan Januari sampai dengan Bulan Maret 2023. Diawal kegiatan pada Bulan Januari dilakukan berbagai persiapan seperti analisis potensi wilayah dan penentuan materi kegiatan PKM dan penyuluhan. Sosialisasi dan pelaksanaan program dilakukan pada Bulan Januari 2023 bersamaan dengan kegiatan Kuliah Kerja Nyata mahasiswa Universitas Padjadjaran. Monitoring hasil kegiatan dilakukan pada Februari dan Maret 2023.

Sosialisasi kegiatan PKM dilakukan oleh tim pelaksana PKM bekerjasama dengan mahasiswa KKN. Sosialisasi dilakukan kepada Pelaku Usaha Mikro dan Kecil, ibu ibu PKK Desa Cangkuang dan ibu ibu penggiat posyandu di setiap RW yang ada di Desa Cangkuang. Hasil sosialisasi mengenai kegiatan PKM ini di apresiasi positif oleh ibu ibu yang menginginkan program PKM ini dapat segera dilaksanakan.

Setelah dilakukan sosialisasi dilanjutkan dengan persiapan pelaksanaan kegiatan:

1. Proses perizinan dan koordinasi dengan pihak Desa Cangkuang, Dosen
2. Menyebarkan surat undangan untuk mengundang masyarakat (Pengusaha kecil dan Mikro (UKM), Ibu-ibu PKK, Kader Posyandu, Warga Desa Cangkuang) untuk menghadiri acara penyuluhan sosialisasi yang akan berlangsung. Penyebaran surat undangan dilakukan dengan cara pemberian langsung dan penyebaran secara onlinemelalui WA .
3. Persiapan kegiatan sosialisasi penyuluhan cara produksi pangan olahan yang baik yang dilaksanakan di Aula Desa Cangkuang.

Pelaksanaan kegiatan program ini berbentuk sosialisasi penyuluhan dan demonstrasi yang dilaksanakan secara luring dan diikuti oleh berbagai kalangan masyarakat yang ada di Desa Cangkuang. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan meningkatkan daya saing UKM olahan hasil ternak, untuk mengembangkan ragam produk yang diproduksi oleh pengusaha yang telah

membuka kegiatan produksi berbagai olahan pangan, dapat juga digunakan sebagai ide produk yang dapat diproduksi oleh pengusaha baru, atau dapat juga digunakan sebagai diversifikasi produk makanan yang bergizi tinggi untuk konsumsi keluarga. Manfaat penyuluhan dan demo pada UKM dan masyarakat Desa Cangkung akan menghasilkan produk pangan olahan daging yang baru, bermutu, aman dikonsumsi, dan sejalan dengan tuntutan konsumen, serta meningkatkan nilai jual dan daya saing produk di pasaran. Penyuluhan ini dihadiri oleh Pelaku Usaha Kecil dan Mikro (UKM), Masyarakat Desa Cangkung, Ibu-ibu Kader Posyandu, Ibu-ibu PKK.

Proses Pelaksanaan : kegiatan dilaksanakan pada jam 08.00 - 11.30 WIB,

dihadiri oleh 41 orang peserta pelatihan. Acara pertama adalah sambutan, dilanjutkan dengan acara penyuluhan mengenai bagaimana cara mengolah olahan pangan dengan aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH), dan cara-cara pembuatan sosis, abon, dan dimsum, lalu dilanjutkan dengan praktik berupa demo pembuatan produk. Pembuatan sosis mengacu pada metode yang dikembangkan oleh Komariah, et, al, 2005; sedangkan pembuatan abon mengacu kepada metode Bulkaini, et. al, 2020, dan pembuatan dimsum memodifikasi metode Harahap et, al, 2022. Peserta penyuluhan mengikuti kegiatan tersebut dengan penuh antusias seperti terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pelaksanaan Penyuluhan dan Demo Pembuatan Sosis, Abon, dan Dimsum

Pelaksanaan penyuluhan dapat mengubah perilaku peserta. Perubahan perilaku merupakan salah satu yang diharapkan dalam kegiatan penyuluhan. Penyuluhan merupakan kegiatan

menyampaikan suatu informasi kepada individu ataupun kelompok, berupa pemberian pengetahuan, informasi serta berbagai kemampuan supaya bisa membentuk sikap dan perilaku hidup yang seharusnya. Pada hakekatnya penyuluhan adalah suatu kegiatan nonformal sebagai

usaha untuk mengubah masyarakat menuju keadaan yang lebih baik seperti yang diharapkan (Notoatmodjo, 2012).

Pelaksanaan penyuluhan pengolahan produk daging yang dilaksanakan di Desa Cangkuang, Kecamatan Rancaekek, Kabupaten Bandung bagi Masyarakat di Desa Cangkuang yang terdiri atas pelaku usaha pengolahan daging skala kecil dan mikro, kader posyandu, kader PKK, serta masyarakat umum menghasilkan perubahan pengetahuan. Untuk mengetahui sampai sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan maka diberikan soal pre test dan post test dengan soal yang sama. Berikut adalah soal yang diberikan kepada peserta:

1. Sosis adalah daging cincang yang dibumbui, dikemas, dalam selongsong sehingga berbentuk silinder panjang
2. Daging yang dapat digunakan dalam pembuatan sosis adalah daging sapi, babi, domba, kambing, dan ayam

3. Sosis daging mengandung daging minimal 20%
 4. Sosis daging merupakan sumber protein yang tinggi
 5. Adonan utama dalam pembuatan sosis yaitu : daging cincang, lemak, dan air es
 6. Stuffer digunakan untuk memasukkan adonan ke dalam selongsong
 7. Selongsong yang dapat dimakan terbuat dari usus besar, dan kolagen, kukus sosis hingga matang (40 - 60 menit, suhu 80 derajat C)
 8. Dimsum tidak termasuk bidang usaha / kelompok wirausaha teknologi hasil ternak
 9. Makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging, direus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dapat juga dipres
 10. Daging (ASUH) adalah aman, sehat, utuh, dan halal
- Hasil pretest dan posttest peserta pelatihan seperti tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Pretest dan Posttest Peserta Penyuluhan

No	Nilai		Frekwensi	
	Pretest	Posttest	Pretest	Posttest
1	60	60	3	0
2	70	70	5	0
3	80	80	2	6
4	90	90	9	12
5	100	100	1	2

Berdasarkan data pada Tabel 1 tersebut dapat dilihat bahwa terdapat peningkatan nilai pretest dan posttest. Peserta penyuluhan memiliki sebaran nilai yang cukup luas pada saat Pretest, hal ini dapat dilihat dari perolehan nilai pretest masih ada yang mendapatkan nilai 60 – 70, tetapi setelah mengikuti materi penyuluhan dan praktek pembuatan produk, maka pemahaman peserta menjadi meningkat, hal ini tercermin dari nilai posttest paling kecil 80. Secara umum pemahaman peserta penyuluhan meningkat, hal ini tergambar dari rata-rata hasil pretest sebesar 80 menjadi 88 pada nilai posttest.

Hasil uji statistik menggunakan analisis varian yang dilanjutkan dengan uji T menunjukkan bahwa nilai posttest berbeda

nyata ($P < 0,05$) lebih besar dibandingkan dengan nilai pretest. Hasil ini menandakan bahwa pemahaman peserta mengenai pengolahan daging menjadi sosis, abon, dan dimsum telah mengalami perubahan. Pelaksanaan penyuluhan ini sejalan dengan tujuan dalam penyuluhan pertanian secara umum, khususnya bidang pengolahan hasil peternakan baik tujuan jangka pendek maupun tujuan jangka panjang Tujuan jangka pendek adalah menumbuhkan perubahan-perubahan yang lebih terarah pada usaha tani (pengolahan hasil peternakan/daging) yang meliputi: perubahan pengetahuan, kecakapan, sikap dan tindakan petani keluarganya melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap. Dengan berubahnya perilaku petani dan keluarganya, diharapkan dapat

mengelola usahanya dengan produktif, efektif dan efisien. Tujuan jangka panjang yaitu meningkatkan taraf hidup dan meningkatkan kesejahteraan yang diarahkan pada terwujudnya perbaikan teknis pertanian (*better farming*), perbaikan usahatani (*better business*), dan perbaikan kehidupan petani dan masyarakatnya (*better living*) (Kusnadi, 2011).

Kesimpulan

Terdapat peningkatan pengetahuan, kemampuan, dan keterampilan masyarakat (pelaku usaha mikro kecil bidang olahan hasil ternak, anggota PKK/kader pos yandu) dalam mengolah berbagai produk olahan pangan dengan pola ASUH.

Ucapan Terimakasih

Program ini didanai oleh Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat (PPM) Integratif Universitas Padjadjaran Tahun Anggaran 2023.

Daftar Pustaka

- Bulkaini, Wulandari, B. R. D., Kisworo, J., Sukirno, Yulianto, W. 2020. Desimenasi Teknologi Pembuatan Abon yang Berbasis Daging Ayam Petelur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 3(2): 189 – 194.
- Devina H. 2020. Resep Dimsum Ayam ala Chef Devina Hermawan, Lembut dan Gurih. *IDN Times*.
- Fachruddin, L. (1997). *Membuat Aneka Abon*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Harahap, I, M., Nizariansyah, C. D., Lisa, N. P., Fahriana, N. 2022. Pelatihan Pembuatan Dimsum Udang sebagai Bnetuk Kreativitas Pemanfaatan Hasil Tambak Masyarakat di Desa Meunasah Blang, Kecamatan Darul Aman, Kabupaten Aceh Timur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2 (2): 529 – 532.
- Karsidi, R. (2001). Paradigma baru penyuluhan pembangunan dalam pemberdayaan masyarakat. *Mediator: Jurnal Komunikasi*, 2(1), 115-125.
- Kusnadi, D.. (2011). *Dasar-Dasar Penyuluhan*. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian. Bogor
- Komariah, Surajudin, Purnomo, D., (2005). *Aneka Olahan Daging Sapi Sehat, Bergizi, dan Lezat*, Agromedia, Jakarta.
- Notoatmodjo S. (2012). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Soeparno, (2016). *Ilmu dan Teknologi Daging: Edisi Kedua*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suryaningsih L., Gumilar, J., Pratama A. (2017). Respon Persentase Hati sapi Terhadap Kadar Protein, Kadar Lemak dan Susut Masak Sosis Daging Sapi. *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(2):77-81

