

PENYULUHAN PRODUK OLAHAN PANGAN DAGING DI DESA SAYANG, KECAMATAN JATINANGOR, KABUPATEN SUMEDANG

Roostita L Balia¹, Lilis Suryaningsih¹, Gemilang Lara Utama², Nanah¹, Andry Pratama¹,
Wendry Setiyadi Putranto¹

¹Fakultas Peternakan, Universitas Padjadjaran, Bandung

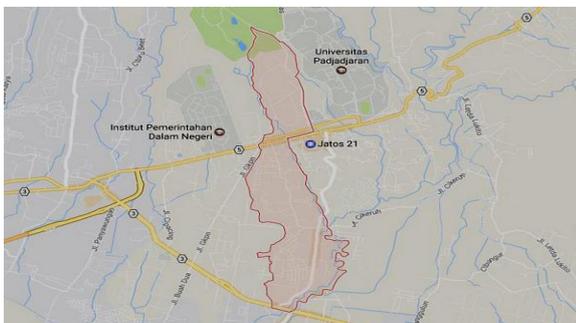
²Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Bandung

ABSTRAK. Produk pangan ASUH harus sudah mulai diketahui oleh masyarakat luas karena sangat banyak sekali penyakit yang dihantarkan oleh makanan. Oleh karena nya untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat diperlukan penjaminan produk pangan tersebut agar ASUH sehingga menjadi aman dan nyaman untuk dikonsumsi masyarakat, dalam hal ini perlu dilakukan penyuluhan dan pelatihan yang terprogram di beberapa Desa, terutama di daaerah sekitar kampus Universitas Padjadjaran Jatinangor, salah satunya Desa Sayang dengan sasaran Ibu-Ibu penggerak PKK. Pelatihan ini mampu meningkatkan keterampilan dan Pengetahuan peserta dalam mengolah daging menjadi produk *beef burger* yang ASUH dengan peningkatan pemahaman dari level 69,03 persen sebelum dilakukan penyuluhan menjadi 94,99 persen setelah pelaksanaan program penyuluhan

Kata kunci: *olahan daging, beef burger, desa sayang*

PENDAHULUAN

Desa sayang adalah salah satu desa di Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang. Desa sayang termasuk wilayah administratif, memiliki luas wilayah sebesar 2,32 km² dengan jumlah penduduk pada tahun 2016 berjumlah 4998 ribu jiwa dengan 1516 kepala keluarga (KK). Desa sayang terdiri dari 48 Rukun Tetangga dan 13 Rukun Warga , dibagi menjadi 3 Dusun yaitu Dusun terdiri dari Rukun Warga (RW) 0,1, 02, 03, 04 . Dusun 2 meliputi 05, 06, 07, 08, 09 dan Dusun 3 terdiri dari Rukun Warga 10,11,12, dan 13.



Gambar 1. Peta & Lokasi Balai Desa Sayang, Jatinangor, Kabupaten Sumedang

Desa sayang pendukung kawasan pendidikan bagi daerah jatinangor, hal ini dapat dilihat dengan banyaknya penyedia rumah kost-kostan mahasiswa serta

sarana pendukung lainnya. Sebagian besar penduduk nya bekerja pada sektor jasa dan perdagangan. Hal ini terjadi karena desa tersebut berada dekat dengan beberapa kampus (kawasan pendidikan jatinangor) yaitu UNPAD, IPDN, IKOPIN, dan ITB. Potensi yang ada tersebut dimanfaatkan masyarakat untuk beralih profesi dari sektor pertanian menjadi sektor industri (Novianti & Achmad, 2017).

Pengembangan Kesadaran Masyarakat Tentang konsumsi Protein Hewani dan Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) bertujuan memberikan kenyamanan dan keamanan pangan bagi konsumen, terlebih untuk konsumsi pangan yang bersumber dari protein hewani, misalnya daging dengan sasaran ibu-ibu PKK. Ibu-ibu PKK merupakan agen penggerak masyarakat yang potensial dijadikan sebagai sasaran program penyuluhan tersebut. Diharapkan dengan melalui kegiatan ini dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam mengolah daging menjadi produk olahan yaitu *beef burger* dengan memperhatikan aspek kesehatan, keamanan pangan, serta kehalalan.

Beef burger merupakan makanan siap saji dari Amerika Serikat yang cukup dikenal di Indonesia. *Beef burger* sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena bentuknya yang unik dan rasanya yang enak. *Beef burger* adalah sejenis hidangan roti isi yang pada umumnya berbentuk bundar dan diisi oleh beberapa komponen seperti daging cincang dan tambahan lain berupa sayuran, keju , acar bahkan hingga saus dan mayones. Beberapa varian *beef burger* dilengkapi dengan asinan, keju dan bahan pelengkap ditambah seperti sosis (Depdikbud, 1990).

Dalam peraturan Negara Eropa, *Beef burger* merupakan suatu produk yang mengandung paling sedikit 80% daging dan 20-30 % kandungan lemak. *Beef burger* termasuk produk makanan siap saji dengan kandungan gizi yang sangat tinggi, yaitu karbohidrat yang berasal dari roti, protein dari daging ayam, serta kandungan serat

dan vitamin yang berasal dari sayuran segar. Daging salah satu sumber protein hewani yang banyak di gemari oleh masyarakat karena banyak mengandung asam amino esensial (Ranken, 2002). *Beef burger* yang baik dan sehat harus terbuat dari bahan yang baik pula mutunya dan tentunya dari produk hewan yang ASUH.

METODE

Dalam upaya meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat terhadap produk olahan daging yang ASUH dilakukan penyampaian materi tentang keamanan pangan, serta praktek secara langsung pengolahan daging yang baik sehingga dihasilkan produk olahan pangan yang ASUH tersebut. Untuk mengukur perubahan pengetahuan dan keterampilan maka dilakukan pre-test dan post test.

Penyampaian materi dan pelatihan pembuatan aneka olahan daging di Desa Sayang Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang dilaksanakan di Balai Desa Sayang. Penyampaian teori dan penyuluhan dilaksanakan dengan metode diskusi tanya jawab, kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan *beef burger*. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta Ibu-Ibu PKK tentang pengolahan *beef burger* maka dilakukan pre-test. Selanjutnya untuk mengetahui efektifitas penyuluhan sehingga dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta maka dilakukan post-test.

Metode Pelaksanaan

1. Melakukan sosialisasi tentang program PKM yang akan dilaksanakan di Desa Sayang.
2. Berkoordinasi dengan perangkat desa serta Ibu-Ibu PKK untuk teknik pelaksanaan.
3. *Pre-Test* kepada peserta pelatihan yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat untuk melihat berapa besar tingkat pengetahuan peserta terhadap materi sebelum diberikan menggunakan form kuisioner meliputi : pengetahuan tentang *beef burger*, bahan baku yang digunakan, cara pembuatan.
4. Melaksanakan penyuluhan tentang teori-teori yang berkaitan dengan materi yang akan diberikan
5. Melaksanakan praktek pengolahan daging menjadi *beef burger*.
6. Melakukan post-test untuk mengukur efektifitas pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat pangan ASUH yang dilakukan oleh mahasiswa dan pendidik dari lingkungan Universitas Padjadjaran diikuti ibu-ibu PKK Desa Sayang Kecamatan Jatinangor Kabupaten Sumedang diikuti secara antusias. Ibu-ibu PKK mendapatkan penjelasan tentang keamanan pangan olahan daging berupa pembuatan *beef burger*. Dalam praktek pengolahan lebih

ditekankan menggunakan bumbu-bumbu alami serta Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang diijinkan sehingga produk yang dihasilkan memenuhi standar ASUH.

Keterampilan dan pengetahuan yang disampaikan diharapkan dapat dipraktekkan secara mandiri agar masyarakat Desa Sayang mampu meningkatkan pendapatan dalam meningkatkan taraf hidup. Dalam upaya pengembangan potensi tersebut peran perguruan tinggi sangat diperlukan dalam pola kemitraan dan pendampingan yang berkaitan dengan produk pangan ASUH untuk menumbuhkan kekuatan ekonomi desa dan menggerakkan roda perekonomian. Ibu-Ibu PKK merupakan kader potensial untuk memberikan pengaruh perubahan bagi masyarakat. Sehingga diperlukan upaya komunikasi yang lebih intensif untuk dapat berlangsungnya program-program pendampingan dan pemberdayaan masyarakat.

Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berdasarkan pengamatan langsung selama kegiatan berlangsung dan pengisian lembar kuisioner (Tabel.1) yang dilanjutkan dengan analisis.

Tabel.1. Hasil Analisis Kuesioner *Pre-Test* dan *Post-Test*

No	Pengetahuan	<i>Pre-Test</i>		<i>Post-Test</i>	
		Benar	Salah	Benar	Salah
1	Bahan-bahan untuk pembuatan <i>beef burger</i>	92,01	7,99	99,05	0,5
2	Tahapan proses pembuatan <i>beef burger</i>	79,90	20,10	100	0
3	Bahan baku daging yang digunakan	89,90	10,01	100	0
4	Teknik pematangan api untuk memematangkan daging	16,05	83,95	89,47	10,53
5	Bumbu-bumbu untuk <i>beef burger</i>	67,32	32,68	86,43	13,57
	Rataan Total	69,03	30,94	94,99	4,92

Berdasarkan pada hasil analisis pada Tabel.1. menunjukkan bahwa Ibu-Ibu PKK Desa Sayang telah mengenal produk olahan daging *beef burger*, akan tetapi belum memiliki pengetahuan yang cukup berkaitan dengan teknik penggunaan api untuk memematangkan daging yaitu (16,05%) dan bumbu-bumbu yang dibutuhkan untuk membuat *beef burger* yaitu (67,32%). Pada awalnya peserta hanya mengetahui untuk menghaluskan daging untuk pembuatan *beef burger* harus menggunakan peralatan khusus seperti (*chopper* dan *food processor*) sehingga peserta meyakini hanya pabrik-pabrik besar lah yang mampu untuk mengolah daging untuk *beef burger*. Namun, dalam penyuluhan ini diperkenalkan selain peralatan sederhana/tradisional juga pembuatan *beef burger* yang higienis untuk menghaluskan daging.

Berkaitan dengan bumbu-bumbu yang dibutuhkan untuk, peserta pada awalnya tidak mengetahui terlalu

banyak memasukkan bumbu-bumbu ke dalam pembuatan *beef burger* dapat mengalahkan rasa daging. Penambahan bumbu-bumbu pada adonan daging dapat membuat tekstur daging *beef burger* akan menjadi keras seperti karet. Yang perlu dilakukan adalah komposisi yang benar menambahkan bumbu pada daging cincang olahan.



Gambar 1. Beef Burger Hasil Olahan

Secara keseluruhan pada pelatihan ini dapat dikatakan terdapat peningkatan keterampilan dan pengetahuan bagi ibu-ibu PKK Desa Sayang Kecamatan Jatinagor hal ini dapat dilihat pada saat *Pre-test* dengan rata-rata jawaban benar mencapai 69,03 persen, setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan terjadi peningkatan jawaban benar mencapai 94,99 persen.

SIMPULAN

Penyuluhan dan pelatihan yang dilakukan di Desa Sayang Kecamatan Jatinagor dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan Ibu-Ibu PKK berkaitan dengan bahan-bahan untuk membuat *beef burger* dan teknik pembuatan *beef burger* yang baik dan benar untuk dapat menjamin produk pangan yang ASUH.

UCAPAN TERIMAKASIH

Program Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Sayang, Jatinagor, Kabupaten Sumedang ini merupakan bagian dari kegiatan Hibah Riset ALG tahun 2019. Ucapan terimakasih Kepada Rektor Universitas Padjadjaran atas pendanaan Hibah *Academic Leadership Grant (ALG)* Tahun 2018

DAFTAR PUSTAKA

- Novianti, L & Achmad, Z.S. 2017. *Peningkatan Keterampilan Perangkat Desa Melalui Statiska di Desa Sayang Kecamatan Jatinagor Kabupaten Sumedang*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol.No.2.April 129-133
- Depdikbud. 1997. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Surabaya. Apollo.
- Ranken, M.D. 2002. *Handbook of Meat Technology*. Oxford: Blackwell Science Ltd.
- Lawrie, R.A. 2017. *Meat Science*. Edisi Kedelapan. Penerbit Ed Pergamon Press, New York
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wotton 2007. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo Dan Adiono. UI Press, Jakarta
- Balia R. L., Suryaningsih, L., Utama, L, G., Nanah., Pratama, A., Putranto, S, G. 2018. Penyuluhan Pengolahan Daging Ayam Menjadi Produk Olahan Pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) Di Desa Sayang Kecamatan Jatinagor, Kabuoaten Sumedang.
- Rizal, A., Nuraini, H., Priyanto, H., dan Muladno. 2014. *Produktivitas Karkas dan Daging dengan teknik penanganan karkas yang berbeda di beberapa RPH*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan ISSN 2303-2227. Vol.02 No.1