

**Pengolahan Daging Sei Babi bagi UP Perempuan GMT
Jemaat Koinonia Kupang**

***Sei Pork Processing Training for Congregation Women
of the Koinonia Kupang***

Geertruida Margareth Sipahelut^{1*}, Heri Armadianto¹,
Sulmiati¹, Agustinus Konda Malik¹

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan
Universitas Nusa Cendana Kupang NTT
Jln. Adisucipto Penfui Kupang NTT

Email: sipahelutetje@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan pembuatan daging sei babi dilakukan bagi UP Perempuan GMT Jemaat Koinonia Kupang, yang berdomisili di Kelurahan Nunleu, Kecamatan Kota Raja, Kota Kupang-Nusa Tenggara Timur (NTT). beberapa ibu yang mengikuti kegiatan tersebut berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan sebagian besar berprofesi sebagai pegawai negeri sipil (ASN) yang merupakan masyarakat yang cukup produktif secara ekonomi. Lokasi kegiatan ini berada di pusat kota Kupang, dekat dengan Kantor Kelurahan, kompleks gereja Koinonia, dimana setiap hari banyak kendaraan maupun orang yang berlalu lalang serta padat pengunjung di hari minggu untuk beribadah. Disamping itu di dekat lokasi kegiatan juga ada kompleks sekolah dasar GMT dan PAUD yang dikelola gereja. Kegiatan ini sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan wawasan mereka tentang hasil-hasil ternak bukan saja daging babi, tetapi juga telur yang dapat dijadikan acar telur dan rol telur yang istimewa dan variatif untuk pemenuhan gizi keluarga. Target kegiatan ini lebih difokuskan pada kaum Wanita Gmit Rayon 9 Jemaat Koinonia, yang ingin melakukan usaha pengolahan produk hasil ternak, khususnya ternak babi dan unggas. Metode yang digunakan adalah melakukan penyuluhan dilanjutkan dengan demonstrasi, pendampingan dan evaluasi. Penyuluhan yang diberikan lewat ceramah dan tanya jawab mengenai pentingnya protein hewani bagi keluarga. Demonstrasi dilakukan dengan praktek secara langsung pembuatan sei babi dan acar telur. Setiap aktivitas dilakukan dengan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui target yang dicapai. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi keluarga dan dapat meningkatkan status gizi sebagai bagian dari upaya menurunkan angka stunting terutama anak-anak usia dini dan anak pra sekolah dalam pertumbuhan.

Kata kunci: daging sei babi, acar telur, nilai gizi

ABSTRACT

A training activity of *se'i* pork processing was held for the Women Congregation of Koinonia Church, Kupang. The women, particularly from

IX Area, live in Nunleu Livelihood, Kota Raja Sub-district, Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). The women were housewives and civil servants that productive economically. The activity was located at Kupang business center, next to the Koinonia Church and Pre-School area and Livelihood Office. The training was very useful to increase knowledge and mind of the participants about animal products not only pork but also eggs processing namely *acar* eggs and eggs rolled. to produce special and variety meals to fulfill their families nutrition needs. The activity objective was to support the participants to be entrepreneur in processing animal products, particularly pork and poultry products. Methods applied were extension, demonstration, mentoring, and evaluation. The extension include discussion focused on the important of animal protein for the families. The demonstration was done by practicing of *se'i* pork, eggs *acar*, and eggs rolled. Each activity was accompaniment and evaluated to measure the target reached. This activity was needed: 1) to increase the families' economy; and 2) to increase nutrition status as an effort to decline stunting of the kids of Pre-School, since they were in growth period.

Key-word: smoked pork, *acar* eggs, nutrition value.

PENDAHULUAN

Khalayak sasaran adalah UP Perempuan GMIT Jemaat Koinonia Kupang, yang berdomisili di Kelurahan Nunleu, Kecamatan Kota Raja, Kota Kupang-Nusa Tenggara Timur (NTT). Beberapa ibu-ibu yang mengikuti kegiatan tersebut berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan sebagian besar berprofesi sebagai pegawai negeri sipil (ASN) yang merupakan masyarakat yang cukup produktif secara ekonomi. Lokasi kegiatan ini berada di pusat kota Kupang, dekat dengan Kantor Kelurahan, kompleks gereja Koinonia, dimana setiap hari banyak kendaraan maupun orang yang berlalu lalang serta padat pengunjung di hari minggu untuk beribadah. Disamping itu di dekat lokasi kegiatan juga ada kompleks sekolah dasar GMIT dan PAUD yang dikelola gereja.

Jumlah mitra yang mengikuti kegiatan sebanyak 15 orang.

Setiap bulan, ibu-ibu rutin melaksanakan pertemuan melalui kegiatan ibadah maupun arisan bersama. Untuk mengisi waktu luang setelah menyelesaikan pekerjaan rumah tangga ibu-ibu perlu diberi peningkatan ketrampilan yang bukan saja menambah gizi keluarga tapi juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan juga dapat menggugah dan memotivasi keinginan berbisnis mereka. Diharapkan dengan adanya pelatihan pembuatan daging *sei* babi dapat menambah wawasan kelompok perempuan GMIT Rayon 9, dalam diversifikasi pengolahan pangan hasil ternak yang dapat memenuhi kebutuhan gizi keluarga dan dapat meningkatkan nilai ekonomi. Selain itu untuk pengembangan usaha atau bisnis bagi kelompok ibu-ibu sehingga dapat menambah pemasukan bagi

kebutuhan mereka membantu ekonomi keluarga.

Produk olahan se'i babi yang dihasilkan mempunyai beberapa keunggulan seperti citarasa atau flavor yang enak dan unik, tidak menggunakan bahan penyedap rasa/bahan pengawet pada proses pembuatannya, warna daging sei coklat keemasan dengan tekstur empuk dan memiliki aroma khas daging asap, dan menggunakan bumbu dapur (organik). Pengolahan sei babi pada beberapa industri rumah tangga di kota Kupang kadang menambahkan bahan penyedap rasa pada pembuatan daging sei babi sehingga apabila dikonsumsi dalam waktu yang panjang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan bagi konsumen. Producers hanya memikirkan keuntungan tidak memperhatikan kualitas dan syarat-syarat kesehatan dan tidak mengetahui dampak yang ditimbulkan terhadap konsumen apabila terus menerus mengkonsumsi produk pangan yang menggunakan bahan tambahan pangan (BTP) sintetik, seperti: salt peter/sendawa dan pemberian penyedap rasa yang berlebihan pada daging sei babi yang diproduksi.

Para peserta sangat antusias karena produk yang dihasilkan dapat dikembangkan sebagai salah satu unit bisnis yang menggiurkan karena daging sei babi merupakan produk hasil ternak yang sangat populer di kota Kupang. Walaupun dari segi ekonomi harga jual cukup mahal tetapi potensi pasar cukup besar karena hampir disukai oleh konsumen dan semua kelompok umur. Kandungan gizi olahan se'i babi sangat lengkap

bila dikonsumsi oleh anak-anak yang masih dalam pertumbuhan untuk memenuhi kebutuhan protein dan salah satu upaya untuk mencegah stunting di daerah ini. Pengolahan daging sei babi dan acar telur yang dilakukan merupakan diversifikasi pengolahan pangan hasil ternak yang memiliki keunggulan produk karena daya simpan se'i babi dan acar telur dapat bertahan bila disimpan pada suhu dingin (refrigerator) dan untuk mengatasi persaingan. Lokasi mitra berdekatan dengan Kantor Lurah, sekolah GMIT dan PAUD. Peluang inilah yang dapat dimanfaatkan oleh UP perempuan GMIT rayon 9 untuk dapat memasarkan produk olahan daging dan telur yang bergizi dan siap untuk dikonsumsi baik pada hari-hari kerja maupun pada hari Minggu.

Di sekitar lokasi mitra belum ada yang menjual daging sei babi, sehingga peluang untuk berbisnis sangat besar dan harga dapat terjangkau bila dibandingkan dengan daging sei sapi yang harganya jauh lebih mahal. Selain itu pada daging sei sapi sering ditambahkan bahan pengawet kimia oleh produsen sehingga apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak dapat mengakibatkan gangguan kesehatan pada konsumen akibat residu yang dihasilkan. Producers hanya memikirkan keuntungan tidak memperhatikan kualitas dan syarat-syarat kesehatan, misalnya pemberian bahan tambahan pangan (BTP) seperti salt peter yang tidak sesuai dosis yang dianjurkan yakni sebesar 30mg/kg daging (BPOM) dan Kementerian Kesehatan RI.

Beberapa kendala yang teridentifikasi dan sebagai sumber informasi dari pelaksanaan kegiatan ini adalah: 1) Banyak waktu luang yang di sia-siakan bagi beberapa ibu rumah tangga, 2) Kurangnya ketrampilan dan pengetahuan UP Perempuan GMT Jemaat Koinonia Kupang, yang berdomisili di Kelurahan Nunleu, dalam pengolahan pangan khusus

pembuatan daging sei babi, 3) Kurangnya pengetahuan tentang tersedianya beragam pilihan makanan siap saji atau siap konsumsi di tingkat individu maupun keluarga, dan 4) Perlu menumbuhkan jiwa wirausaha bagi kelompok ibu-ibu rumah tangga.

METODE PELAKSANAAN

Metode dan tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Melaksanakan survey untuk mengetahui permasalahan di lapangan dan penentuan lokasi, khusus untuk pengolahan daging babi (hasil ternak) untuk menjadi makanan siap olah dan siap saji.
2. Mempersiapkan semua alat dan bahan yang dibutuhkan pada saat pengolahan produk hasil ternak.
3. Melakukan pendampingan sampai mereka terampil dalam pembuatan daging sei babi.
4. Melakukan penyuluhan dalam bentuk penjelasan awal

sebelum kegiatan dilakukan sehingga ibu-ibu mengerti dan memahami bahwa teknologi dan manajemen yang diberikan bermanfaat bagi mereka.

5. Membagikan makalah penyuluhan.
6. Melakukan demonstrasi/praktek langsung cara pengolahan dan pembuatan daging sei babi.
7. Melakukan pendampingan untuk tiap tahap pengolahan agar kegiatan dapat dikakukan secara benar dan tepat.
8. Mengevaluasi tingkat pencapaian sesuai target.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk Utama Kegiatan

Produk utama yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan adalah daging sei babi. Seluruh kegiatan diabadikan sebagai dokumentasi baik untuk mitra (UP

Perempuan GMT, Wanita Gmit Rayon 9) Jemaat Koinonia Kupang, istimewa bagi kami sebagai fasilitator. Berikut ini adalah gambar-gambar selama kegiatan berlangsung.



Gambar 1. Tim PKM FPKP Undana



Gambar 2. Pembukaan kegiatan PKM



Gambar 3. Foto bersama pimpinan FPKP dan mitra



Gambar 4 a dan 4 b. Penyerahan bantuan peralatan



Gambar 5. Daging babi dan bumbu



Gambar 6. Produk daging sei babi



Gambar 7. Packing produk daging sei babi

Dampak Dan Manfaat Kegiatan

Dampak dan manfaat dari kegiatan ini adalah: 1). Wanita GMIT Rayon 9, Jemaat mitra (UP Perempuan GMIT, Jemaat Koinonia Kota Kupang sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan produk daging sei babi serta sosialisasi tentang gizi, 2). Mempersiapkan ibu-ibu wanita Gmit Rayon 9 yang

sebagian besar sebagai ASN pada saat memasuki usia pensiun menjadikan solusi bisnis untuk menambah ekonomi keluarga. 3). Menghasilkan produk pangan baru berupa daging sei babi organik yang sehat, bergizi dan menarik baik tampilan, citarasa, serta dapat diaplikasikan pada berbagai olahan pangan dengan varian baru.

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan daging sei babi bagi

Wanita GMIT Rayon 9, Jemaat mitra (UP Perempuan GMIT,

Wanita Gmit Rayon 9) Jemaat Koinonia Kota Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT) sangat aktif dan antusias. Wanita Gmit Rayon 9 terdiri dari beberapa ibu rumah tangga dan sebagian besar adalah berprofesi sebagai wanita karir. Kelebihan dari daging sei babi adalah sangat disukai oleh masyarakat kota Kupang dan lebih murah dibanding daging sei sapi. Nilai tambah daging sei babi kandungan gizi olahan sei babi sangat lengkap bila dikonsumsi oleh anak-anak yang masih dalam pertumbuhan untuk memenuhi

kebutuhan protein dan menggunakan bumbu dapur yang sebagai bahan tambahan pangan organik. UP perempuan GMT Rayon 9, diharapkan termotivasi untuk dapat melakukan diversifikasi pengolahan daging sei babi dan sekaligus meningkatkan status gizi keluarga lewat pemenuhan protein hewani untuk mencegah stunting serta menambah pendapatan keluarga melalui usaha pengolahan daging sei babi yang sangat populer dimasyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3707-1995. Syarat Daging Asap. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Hariyadi, P. 2018. Keamanan Pangan: Tantangan Ganda Bagi Pembangunan Kesehatan Masyarakat. Prosiding Seminar Nasional dan Diseminasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat Berbasis.
- Purnomo, H. 2000. Teknologi Hasil Ternak Kaitannya dengan Keamanan Pangan Menjelang Abad 21. Pidato Pengukuhan Guru Besar dalam Ilmu Teknologi Hasil Ternak pada Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang
- Sabat, D.M., M. Krova, S. M. Makandolu. 2018. Respons produksi agroindustri sei babi terhadap permintaan konsumen (Studi kasus pada usaha agroindustri sei babi Baun). *Jurnal Nukleus Peternakan*, Volume 5, No. 1:7 – 16. ISSN : 2355-99427.
- Sipahelut, G.M., S. Y.F.G. Dillak., D. B. Osa., A Konda Malik. 2022. Pelatihan Pembuatan Aneka Daging Asap (Sei) di Desa Oematnunu, Kecamatan Kupang Barat, Kabupaten Kupang. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Pertanian*. Vol 3. No.1. Hal 360-365.
- Soeparno, 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit P.T. Gramedia Jakarta.