

PEMBUATAN DENDENG DAN DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL TERNAK DI DESA KUAKLALO

Geertruida M. Sipahelut, Gemini, E.M. Malelak, St. Y. F.G. Dillak, Heri Armadianto

Fakultas Peternakan Universitas Nusa Cendana Kupang NTT, Jln. Adisucipto Penfui Kupang NTT

Koresponden: nabut2013@yahoo.co.id

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan di desa Kuaklalo, Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang Propinsi Nusa Tenggara Timur dilaksanakan secara insidentil sesuai program yang dirancang oleh pemerintah desa di dalam pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan ekonomi dan meningkatkan pemahaman tentang status gizi dalam pemenuhan gizi bagi masyarakat. Target kegiatan ini lebih difokuskan pada TP PKK (kelompok ibu-ibu dan remaja puteri) namun tidak menutup kemungkinan untuk kaum pria yang ingin untuk melakukan usaha pengolahan produk hasil ternak. 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 masyarakat. Demonstrasi dilakukan dengan praktek secara langsung pembuatan dendeng daging sapi, babi, tum daging babi dan pembuatan ayam asap. 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 keluarga terutama anak-anak usia dini dan dalam pertumbuhan.

1. PENDAHULUAN

Sasaran dari program pelatihan ini adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga desa Kuaklalo, Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Pada umumnya pekerjaan sehari-hari dari TP PKK/kelompok ibu-ibu rumah tangga desa Kuaklalo adalah bertani dan memelihara ternak serta sebagian kecil adalah Pegawai Negeri Sipil. Pemeliharaan ternak pada umumnya masih bersifat tradisional dan dalam skala yang kecil. Jenis ternak peliharaan seperti, ternak sapi, babi, kambing dan ayam yang walaupun dalam jumlah yang kecil namun apabila dilakukan secara serius dan berkelanjutan dengan naluri seorang peternak serta ditambah dengan pengetahuan yang diperoleh lewat pelatihan maka akan

memberikan hasil yang maksimal berupa penjualan ternak hidup maupun dalam bentuk pengolahan hasil ternak. Walaupun masyarakat desa Kuaklalo memiliki dan memelihara ternak-ternak tersebut di atas namun kenyataannya konsumsi protein hewani masih rendah. Hal ini disebabkan pengetahuan tentang pengolahan hasil ternak sangat terbatas sehingga masyarakat tidak dapat mengolahnya untuk dapat meningkatkan status gizi keluarga bahkan juga meningkatkan nilai ekonomi dari pengolahan produk hasil ternak.

Lewat kegiatan pemberdayaan masyarakat diharapkan TP PKK/kelompok ibu-ibu desa Kuaklalo mampu untuk melakukan pengolahan berbagai jenis hasil ternak untuk dapat memenuhi kebutuhan akan gizi keluarga dan meningkatkan pendapatan ekonomi sehingga dapat memenuhi seluruh kebutuhan keluarga. Oleh karena itu pentingnya diversifikasi yang merupakan salah satu strategi bagi peternak dan TP PKK dalam rangka meningkatkan usahanya, sehingga selain beternak dapat juga melakukan usaha lain yang mempunyai nilai tambah ekonomi. Diversifikasi diharapkan dapat menambah jenis usaha sehingga dapat saling menutupi kekurangan dengan kelebihan dari usaha lainnya. Pengolahan pangan hasil ternak lewat pengembangan diversifikasi pangan sangat strategis dalam menunjang ketahanan pangan keluarga maupun masyarakat, teristimewa dalam hal ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Berdasarkan potensi desa dan peternakan yang ada di desa Kuaklalo serta kemajuan teknologi maka pengolahan diversifikasi hasil ternak dapat dikembangkan untuk peningkatan gizi masyarakat dan meningkatkan nilai tambah ekonomi keluarga.

2. SUMBER INSPIRASI

1. Masyarakat desa Kuaklalo memelihara ternak baik ternak sapi, babi, kambing dan unggas.
2. Daya beli masyarakat tinggi terbukti dengan sering ke pasar dan membeli segala kebutuhan rumah tangga dan kebutuhan sehari-hari untuk dikonsumsi khususnya produk olahan ternak seperti dendeng dan bakso atau salome dan lain-lain, namun tingkat kebersihan jenis daging sangat diragukan khususnya salome.
3. Pengetahuan tentang pengolahan hasil ternak masih sangat rendah dan pengetahuan tentang diversifikasi pakan masih kurang.

3. METODE

1. Melaksanakan survey untuk mengetahui permasalahan di lapangan, khusus untuk pengolahan daging sapi, babi dan ayam (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 mengolah dendeng sapi/babi dan ayam asap.
4. Melakukan penyuluhan dalam bentuk penjelasan awal sebelum kegiatan dilakukan sehingga ibu-ibu mengertidan memahami bahwa teknologi dan manajemen yang diberikan bermanfaat bagi mereka.
5. Membagikan makalah penyuluhan
6. Melakukan demonstrasi/praktek langsung cara pengolahan dan pembuatan dendeng sapi, babi, ayam asap dan tum.
7. Melakukan pendampingan untuk tiap tahap pengolahan agar kegiatan dapat dikakukan secara benar dan tepat.
8. Mengevaluasi tingkat pencapaian sesuai target.

4. KARYA UTAMA

Produk utama yang dihasilkan dari kegiatan pelatihan adalah dendeng sapi, babi, ayam asap dan tum (olahan lemak babi). Seluruh kegiatan diabadikan sebagai dokumentasi baik untuk masyarakat teristimewa bagi kami sebagai fasilitator. Berikut ini adalah gambar-gambar selama kegiatan berlangsung.

Gambar-gambar Kegiatan



Gambar 1. Pembukaan acara pelatihan oleh pak Kades



Gambar 2. Penyuluhan dan persiapan bumbu



Gambar 3. Pengirisan daging babi



Gambar 4. Bumbu2 siap untuk dicampur pada daging babi



Gambar 5. Daging sapi dan bumbu siap untuk dicampur daging sapi



Gambar 6. Berpose sebelum mencampur bumbu pada daging



Gambar 7. Dendeng siap untuk dijemur



Gambar 8. Ayam asap dan olahan lemak daging babi “tum”

5. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dampak dan manfaat dari kegiatan ini adalah: 1). Tim TP PKK sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan hasil ternak (dendeng sapi, babi, ayam asap dan tum), 2). Masyarakat secara aktif turut berperan dalam penanggulangan masalah gizi terbukti dengan hadirnya bapak-bapak dan anak-anak, 3). Menaikan nilai tambah sosial dengan terciptanya lapangan kerja atau usaha baru lebih banyak yang pada akhirnya meningkatkan nilai ekonomi keluarga maupun masyarakat dan 4). Mendapatkan produk pangan yang lebih menarik baik tampilan, rasa, nilai gizi dan sifat fisik lainnya.

6. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan di desa Kuaklalo, Kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang-NTT sangat bermanfaat bagi kelompok TP PKK dan masyarakat dalam mengolah daging sapi, babi dan ayam menjadi berbagai produk olahan hasil ternak seperti dendeng, ayam asap dan tum yang siap untuk dikonsumsi. TP PKK/Kelompok ibu-ibu diharapkan termotivasi untuk dapat meningkatkan status gizi keluarga lewat pemenuhan protein hewani dan meningkatkan pendapatan keluarga melalui usaha pengolahan dendeng dan ayam asap.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Hadiwiyoto, S. 1994. Studi Pengolahan Dendeng dengan Oven Pengering Rumah Tangga. *Buletin Peternakan*. 18:119-126.
- Jimenez-Colmenero, F., J. Ventanas and F. Toldra. 2010. Nutritional composition of dry-cured ham and its role in a healthy diet. *Meat Sci.* 84 (4): 585-593
- Nathakaranakule, A., W. Kraiwanichkul and S. Soponronnarit. 2007. Comparative study of different combined superheated-steam drying techniques for chicken meat. *J. Food Engine.* 80 (4): 1023-1030.
- Saloko, M. 2000. Penentuan Kandungan Gula pada Dendeng Sapi Selama Penyimpanan dengan metode HPLC sistem fase terbalik. *Seminar Nasional Industri Pangan*. 3: 434-443
- SNI [Standar Nasional Indonesia]. 1992. SNI 01- 2908-1992, Dendeng Sapi. BSN, Jakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ke-5. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta