

# PENINGKATAN KUALITAS DAN KAPASITAS USAHA DENDENG BABI DI SIKUMANA, KOTA KUPANG

*(Improving The Quality And Capacity Of Pork Jerky Production In Sikumana,  
Kupang City)*

**Meity Marviana Laut<sup>1\*</sup>, Larry Toha<sup>1</sup>, Julianty Almet<sup>1</sup>, Dewi Djungu<sup>1</sup>,  
Yohanes Simarmata<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Nusa Cendana, Kupang, Indonesia

\*Korespondensi e-mail: [laut.mm@staf.undana.ac.id](mailto:laut.mm@staf.undana.ac.id)

## **ABSTRACT**

*The small food processing industry in Kupang City has increased in recent years. One of the evolving food processing industries is pork processing. Pork jerky is one of the processed pork products and is classified as a new product for the community in Kupang City. When compared to se'i, pork jerky is not very popular among people in NTT. This can be because there are still very few UMKMs (Micro Small and Medium-sized enterprises/MSMEs) that produce pork jerky. UMKMs pork jerky Deballi is one of the small business units in Kupang City that produce pork jerky. In addition to being marketed in Kupang City, Deballi pork jerky products have also been marketed out of Kupang City. But like other UMKMs, Deballi experience production process problems such as: a simple production process that takes a relatively longer production time, the number of products is still insignificant, simple product packaging and vacuum packaging products are not available which have a longer shelf life. Community service activities to transfer science and technology (Ipteks) are carried out to improve the quality and capacity of debali pork jerky business through counseling, gas ovens operation training as an alternative to drying jerky, packaging jerky with modern packaging and vacuum packaging, as well as assistance in marketing and business analysis.*

**Keywords:** *pork jerky, small industry, Kupang*

## **PENDAHULUAN**

Daging babi masih menjadi favorit masyarakat NTT. Pada umumnya di NTT daging babi diolah menjadi se'I, rusuk atau iga bakar, sate, bakso, tore dan bacon (Malelak *et al.*, 2020). Dendeng babi merupakan salah satu produk olahan daging babi bagi masyarakat di Kota Kupang, Jika dibandingkan dengan

se'I yang telah menjadi primadona, dendeng babi belum menemukan segmen pasaran yang banyak dan sesuai. Namun, dendeng babi berpotensi menjadi usaha yang menjanjikan karena rasanya yang manis dan gurih, mudah diolah menjadi lauk sehari-hari (digoreng atau dibakar) dan dapat disimpan dalam jangka waktu lama. Menurut

Soeparno (2005), dendeng termasuk produk olahan daging yang tingkat konsumsi cukup tinggi karena praktis dalam penyajiannya. Dendeng termasuk dalam makanan setengah lembab (*Intermediate Moisture Food*) yaitu bahan pangan yang memiliki kadar air yang tidak terlalu tinggi dan juga tidak terlalu rendah (sekitar 20-30%) dan memiliki pH 4,5 – 5,1 sehingga memiliki umur simpan lebih dari enam bulan.

Masuknya penyakit demam babi Afrika (*African Swine Fever/ASF*) pada tahun 2019 di Kota Kupang menyebabkan terjadinya kematian babi yang banyak hingga ke berbagai daerah di NTT. Pandemi *Corona Virus Disease-19* (COVID-19) yang masuk ke Indonesia pada tahun 2020 juga membawa perubahan dan dampak besar bagi industri pengolahan daging babi di Kota Kupang, termasuk Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dendeng babi, Debali, di Kelurahan Sikumana, kota Kupang. Selain wabah ASF dan pandemi COVID-19, UMKM Debali juga mengalami masalah dalam proses produksi. Dalam satu kali produksi, UMKM Debali mengolah rata-rata 8 Kg daging babi segar untuk menghasilkan 4 Kg dendeng babi. Dendeng Debali dikemas dalam dua kemasan yaitu 500 gr dan 1 Kg dan dijual dengan harga Rp. 125.000,- dan Rp. 250.000, . Harga jual dendeng babi ini terbilang cukup bersaing dengan harga jual se'i.

Dendeng babi debali hanya dibuat berdasarkan pesanan karena

membutuhkan waktu kurang lebih 2 hari untuk pengolahan. Adapun tahapan pengolahan dendeng meliputi pengirisan daging untuk memisahkan daging dari lemak, pelumatan menggunakan pelumat elektrik dan pencampuran dengan bumbu. Setelah tercampur dengan bumbu, campuran tersebut diinkubasikan selama kurang lebih 4 jam agar bumbu meresap. Kemudian campuran diratakan di loyang atau dulang dan dijemur dibawah sinar matahari. Penjemuran ini memakan waktu hingga satu hari ( $\pm$  6-7 jam) jika cuaca tidak sedang hujan, namun di musim hujan produksi bisa terhenti atau memakan waktu lebih dari dua hari.

Dendeng Debali dikemas secara sederhana menggunakan mika (Gambar 1) dan belum ada kemasan *vacuum* yang dapat mempertahankan kualitas produk lebih lama. Dengan demikian, produk yang dihasilkan hanya berdasarkan pesanan saja dan tidak tersedia setiap saat.



Gambar 1. Kemasan dendeng babi yang masih sederhana

UMKM Debali telah berjalan produksi dendeng selama kurang lebih tiga tahun. Sebelum wabah ASF masuk di Kota Kupang

dan menyerang peternakan babi DeBali, UMKM ini selalu menggunakan daging babi dari ternak yang dipelihara sendiri. Babi yang dipelihara dari jenis duroc, Yorkshire dan Landrace yang memiliki komposisi lemak yang sedikit. Namun, sejak pertengahan tahun 2020, mitra harus membeli daging babi di pasar. Sering kali daging yang dibeli memiliki komposisi lemak yang cukup banyak sehingga produksi dendeng yang dihasilkan tidak mencapai 4 Kg.

#### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di UMKM DeBali di Sikumana, Kota Kupang. Usaha pengelolaan dendeng babi dengan merek DeBali telah dilakukan selama 3 tahun. Walaupun pengolahan masih sederhana namun penjualan telah dilakukan hingga ke luar NTT karena promosi yang dilakukan via medisa sosial. Dengan proses produksi yang masih sederhana menyebabkan dendeng DeBali tidak selalu tersedia atau dengan kata lain dibuat sesuai pesanan dan tidak dapat disimpan dalam jangka waktu lama.

Solusi yang dirumuskan disertai dengan transfer Ipteks oleh tim pelaksana diharapkan dapat mengatasi masalah dan memperbaiki proses pengolahan dan penjualan dendeng oleh UMKM DeBali. Dari solusi yang diberikan diharapkan agar ada peningkatan kapasitas produksi dan kuliats produk sehingga dapat memenuhi permintaan pasar secara kontinyu.

Tim pelaksana kegiatan pengabdian ini adalah 4 orang dosen pada Fakultas Kedokteran Hewan dengan latar belakang bidang farmakologi dan toksikologi, parasitologi veteriner, dan kesehatan masyarakat veteriner. Tim pelaksana berperan secara aktif dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Selain itu, kegiatan pengabdian ini juga melibatkan 4 orang mahasiswa sebagai bentuk pembelajaran langsung di masyarakat.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **Penyuluhan**

Penyuluhan dilaksanakan secara langsung oleh tim pelaksana. Informasi penting yang dibagikan pada saat penyuluhan adalah mengenai kriteria daging babi yang sehat dan bebas kontaminasi bahan kimia; pengolahan daging yang higienis; penyakit parasit pada babi di NTT; pengenalan penyakit ASF pada babi serta manajemen pencegahan penyakit pada peternakan babi.

Kegiatan penyuluhan dihadiri oleh 15 orang peserta yang adalah anggota dari UMKM DeBali dan masyarakat sekitar. Peserta menyimak setiap materi penyuluhan yang disampaikan oleh setiap narasumber

##### **Alat Pengereng Dendeng dan Bahan Pembuatan Dendeng**

Setelah penyuluhan, dilakukan pemberian bantuan berupa peralatan mengolah dendeng seperti oven gas, *sealer*, loyang kue ukuran sedang dan besar, tong atau penjepit, pisau, papan iris, dan baskom sedang.

Sementara bantuan berupa bahan – bahan meliputi celemek atau apron plastik, tutup kepala, sarung tangan plastik *food grade*, *standing pouch* ukuran besar, sedang dan kecil, plastik *vacuum emboss*, dan stiker.

### **Pelatihan**

Kegiatan pelatihan meliputi pengeringan dendeng menggunakan oven gas dan pengemasan *vacuum* menggunakan sealer serta pelabelan.

Pelatihan penggunaan oven gas perlu dilakukan sebab mitra belum pernah menggunakan oven gas sebelumnya sekaligus untuk mengetahui suhu pemanasan yang sesuai dan waktu yang dibutuhkan untuk lama pengeringan dendeng. Pengemasan *vacuum* dilakukan agar mitra mengetahui penggunaan *sealer* dan teknik *vacuum*.

### **PEMBAHASAN**

Antusiasme peserta terhadap kegiatan penyuluhan sangat baik ditandai dengan kesabaran peserta mengikuti penyuluhan dengan menyimak materi dengan baik hingga selesai. Antusiasme peserta juga karena kegiatan seperti ini baru pertama kali dilaksanakan di tempat tersebut. Dengan penyuluhan ini, peserta mendapat informasi baru mengenai kriteria daging babi yang sehat dan bebas kontaminasi bahan kimia meliputi warna dan bau. Kontaminasi bahan kimia berupa residu obat hewan yang digunakan sebelum hewan dipotong yang berpotensi menimbulkan resistensi seperti antibiotika dan antiparasit

(obat cacing). Teknik pengolahan daging yang higienis diperlukan untuk menjamin higienitas dan kualitas produk yang dihasilkan.

Materi penyuluhan mengenai penyakit pada babi yang disebabkan oleh parasit di NTT juga mendapat respon yang sangat baik. Peserta tidak mengetahui sebelumnya bahwa infestasi parasit dapat menyebabkan penurunan kualitas daging, terhambatnya pertumbuhan ternak yang diinfestasi parasit hingga menyebabkan kematian dan pengaruh terhadap ekonomi dan kesejahteraan peternak. Pengenalan penyakit ASF pada ternak babi serta penerapan manajemen kesehatan hewan pada peternakan babi merupakan topik yang paling mendapat antusiasme peserta karena pengalaman mitra akibat kematian mendadak pada 40 ekor ternak babi yang dipelihara dan sudah dalam umur penjualan. Kematian ternak babi tersebut diduga karena terinfeksi virus ASF.

Penggunaan oven gas membantu mengurangi waktu pengeringan dendeng dan menjaga higienitas dendeng yang dihasilkan. Jika pengeringan dengan sinar matahari membutuhkan waktu  $\pm$  6-7 jam maka pengeringan dengan oven hanya memakan waktu  $\pm$  5 menit dengan hasil yang sama jika dijemur dibawah sinar matahari (Gambar 2). Penggunaan oven gas juga dapat membantu produksi dendeng selama musim hujan. Selama proses produksi dendeng, mitra juga dilengkapi dengan perlengkapan seperti

celemek, tutup kepala dan sarung tangan plastik menjaga proses produksi tetap berjalan secara higienis.

Suatu produk olahan daging dapat terjaga kualitasnya selama penyimpanan dan proses distribusi jika dikemas dalam plastik dengan ketebalan tertentu. Kemasan juga menentukan mutu produk sekaligus bersifat promotif bagi konsumen (Satmalawati *et al.*, 2017). Selain untuk menarik konsumen kemasan juga berfungsi menjaga agar produk tetap dalam kondisi yang baik (Setiawan dan Oemar, 2015). Kemasan plastik *standing pouch* yang lebih tebal dengan ukuran kecil, sedang dan besar serta dilengkapi dengan *zipper* (Gambar 3), digunakan dalam kegiatan IbM ini. Variasi kemasan *standing pouch* tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk yang dapat dijual dalam kemasan 100 gr, 250 gr, 500 gr dan 1 Kg. *Standing pouch* adalah kemasan yang sering dipilih oleh pelaku usaha dan digunakan dalam berbagai produk baik padat maupun cair seperti keripik, kopi, kue kering dan sebagainya. Kemasan *standing pouch* dipilih karena lebih praktis, mudah dilihat karena bisa diposisikan berdiri sehingga dapat diletakkan dimana saja. Kemasan ini juga mempermudah proses packing sehingga tiba di tangan konsumen dengan aman. Plastik *standing pouch* yang dilengkapi dengan *zipper lock* juga menjaga produk agar tetap higienis terutama untuk produk yang

tidak sekali habis (Zulkarnain *et al.*, 2020).



Gambar 2. Dendeng yang dikeringkan dengan oven gas pada suhu 120°C selama 5 menit



Gambar 3. Dendeng dalam kemasan *standing pouch* dengan *zipper lock*



Gambar 4. Proses *vacuum* menggunakan sealer

## **KESIMPULAN**

Pelaksanaan kegiatan IbM membantu memecahkan permasalahan mitra terkait perbaikan proses pengolahan dendeng untuk meningkatkan kapasitas produksi dan memenuhi kebutuhan pasar. Pelaksanaan IbM juga meningkatkan kuantitas dan kualitas produk dendeng babi yang akan bermuara pada meningkatnya kesejahteraan masyarakat. Kemasan produk yang dihasilkan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat karena produk yang aman dikonsumsi. Pelaksanaan kegiatan IbM memberikan pencerahan dan menambah pengetahuan masyarakat terkait pemilihan daging yang bebas dari kontaminasi bahan kimia, pengolahan daging secara higienis dan juga pengelolaan peternakan babi serta penerapan manajemen kesehatan pada peternakan babi.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terima kasih yang setinggi-tingginya disampaikan kepada Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Nusa Cendana Kupang atas Hibah Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun 2021 yang telah membiayai kegiatan pengabdian ini.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Malelak, G.E.M., Botha, E.M., Lestari, G.A.Y., Deno Ratu, M.R., Jelantik, I.G.N. (2020). Pelatihan Pengolahan Se'I dan Kerupuk Kulit Babi bagi Anggota Dharma Wanitas Wilayah Kabupaten Malaka. *Jurnal Pengabdian*

*Masyarakat Peternakan* 5 (2): 78-90

Satmalawati, M.M.E.M., Ledheng, L., Purwatiningsih, T.I., Kia, M.K. (2017). Peningkatan Kapasitas Produksi dan Kualitas Dendeng Sapi di UD Ridwan Kefamenanu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan* 2 (1): 14-24

Setiawan, R. D., & Oemar, E. A. B. (2015). Pengembangan Desain Kemasan Kripik Singkong UD Aji Jaya Makmur. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 3 (3), 183– 189.

Soeparno. (2005). Ilmu dan teknologi Daging. Cetakan ke-4. Gadjah mada University Press, Yogyakarta.

Zulkarnain, Machfud, Marimin, Emmy Darmawati, Sugiarto. (2020). Rancangan Model Purwarupa Kemasan Kopi Speciality. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 30 (1): 1-12