

Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani melalui Program Pelatihan Pembuatan Abon Kuda di Desa Kayuloe Timur

Rasdiana Mudatsir

Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Makassar

Email: rasdianamudatsir@unismuh.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this community service is to help members of the Women Farmers Group in Kayuloe Timur Village, Jeneponto Regency in innovating by utilizing raw materials that are in their own environment, can be a source of livelihood so they can help household needs. This service is carried out using counseling methods, training and evaluating. The results that have been achieved, where the partner we have invited is Sanggar Panrita which is chaired by Rahmiati Rahim by providing education by socializing direct manufacturing demonstrations. The three methods that the service team have implemented include evaluating the results of partners, the extent to which the development of the training business provided by the service in marketing the shredded business and the ability to make shredded meat.

Keywords: Empowerment; Training; Shredded.

ABSTRAK

Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk membantu anggota Kelompok Wanita Tani yang ada di Desa Kayuloe Timur Kabupaten Jeneponto dalam berinovasi dengan memanfaatkan bahan baku yang ada di lingkungan sendiri, Bisa menjadi sumber mata pencaharian sehingga dapat membantu kebutuhan rumah tangga. Pengabdian ini dilakukan dengan metode penyuluhan, pelatihan dan evaluasi. Hasil yang telah dicapai, dimana mitra yang kami undang adalah Sanggar Panrita yang diketuai oleh Rahmiati Rahim dengan memberikan edukasi dengan sosialisasi peragaan pembuatan langsung. Tiga metode yang telah tim pengabdian lakukan diantaranya mengevaluasi hasil dari mitra sejauh mana perkembangan usaha pelatihan yang diberikan pihak pengabdian dalam memasarkan usaha abon dan kemampuan dalam pembuatan abon.

Kata Kunci: Pemberdayaan; Pelatihan; Abon.

PENDAHULUAN

Secara garis besar, bahan pangan dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan pangan asal tumbuhan (nabati) dan bahan pangan asal hewan (hewani). Bahan pangan nabati adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari tanaman (bisa berupa akar, batang, dahan, daun, bunga, buah atau beberapa bagian dari tanaman bahkan keseluruhannya) atau bahan makanan yang diolah dari bahan dasar dari tanaman (Ami & Yuliana, 2020). Bahan pangan hewani merupakan bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan. Kedua bahan pangan ini memiliki karakteristik yang berbeda sehingga memerlukan penanganan dan pengolahan yang berbeda pula, dalam hal ini yang diuraikan adalah bahan pangan hewani. Bahan pangan hewani meliputi susu, telur, daging dan ikan serta produk-produk olahannya yang bahan dasarnya berasal dari hasil hewani (Krishnasari, *et al.*, 2020; Purwanti, *et al.*, 2019).

Daging berperan cukup besar dalam konteks ketahanan pangan nasional karena merupakan salah satu komoditas sumber protein hewani yang penting untuk kesehatan dan pertumbuhan. Kesehatan daging merupakan bagian yang penting bagi keamanan pangan dan selalu menjadi pokok

permasalahan yang mendapatkan perhatian khusus dalam penyediaan daging untuk konsumen (Novianti, *et al.*, 2021)

Usaha pengolahan panganan merupakan cara untuk mengurangi kerusakan daging pasca panen sekaligus memperoleh nilai tambah dari produk yang dihasilkan. Pengolahan daging seperti halnya pengolahan bahan lainnya bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, memperbaiki sifat organoleptik, menambah variasi bentuk hasil olahan daging, memungkinkan tersedianya produk daging setiap saat serta menghemat waktu dan energy untuk persiapan daging sebelum dimakan. Komoditas daging kuda dapat disiapkan sebagai daging kuda segar potong (*frsh cut meat*) dan daging sapi giling (*mince meat*); diawetkan sebagai daging beku (*frozen meat*) dan diolah menjadi berbagai produk antara lain delikatesen, sosis, korned, dendeng, abon, *steak* (Maniza, 2020).

Abon adalah makanan yang terbuat dari serat daging hewan. Penampilannya biasanya berwarna cokelat terang hingga kehitam-hitaman dikarenakan dibumbui kecap. Abon tampak seperti serat-serat kapas, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering yang disuwir-suwir. Karena kering dan nyaris tak memiliki sisa kadar air, abon biasanya awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan yang kedap udara (Syamsul, 2019). Selain terbuat dari bahan dasar daging (sapi, kambing, kuda, dan domba), ada beberapa abon yang pembuatannya memakai bahan dasar dari makanan laut, seperti ikan tuna, ikan lele, ikan tongkol, belut, dan udang (Putri dan Lamusa, 2017).

Prospek pengembangan usaha abon semakin hari semakin meningkat di dukung kesadaran masyarakat akan manfaat dari mengkonsumsi daging. Abon termasuk salah satu jenis makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat luas dan diminati oleh semua kalangan mulai dari balita sampai dengan manula. Selain bisa bertahan lama abon daging kuda juga cocok dikonsumsi sebagai lauk pauk atau sebagai pelengkap makanan. Adapun bahan baku yang digunakan sangat mudah untuk didapatkan, produk yang pasti terserap pasar. Modalnya pun relatif terjangkau, dapat diproduksi di rumah dengan teknologi yang relatif sederhana dan usaha pembuatan abon kuda ini mudah untuk dipelajari dan diaplikasikan sehingga menjadikan usaha abon daging kuda ini cocok untuk dikelola dan dikembangkan (Qomariah, 2020).

Salah satu daerah di Indonesia yang mengembangbiakkan kuda sebagai ternak konsumsi adalah Kabupaten Jeneponto. Populasi kuda di Kabupaten Jeneponto padatahun 2018 mencapai 92.945 ekor dan konsumsi daging mencapai 30.000 kg per tahun. Daging kuda biasanya diolah menjadi kuliner lokal seperti coto kuda, *gantala'* (daging kuda yang direbus dengan air dan garam), serta abon. Kuliner seperti coto dan *gantala'* merupakan kuliner lokal yang sering disajikan pada saat pesta pernikahan. Sedangkan abon kuda biasanya dijual sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Jeneponto.

Meskipun abon kuda merupakan oleh-oleh khas Kabupaten Jeneponto, namun untuk ketersediannya di toko-toko masih sangat sedikit. Hal ini disebabkan karena abon kuda biasanya dibuat berdasarkan pesanan saja. Kendala terbesar adalah pemasaran yang belum maksimal (Putra, *et al.*, 2022). Selain itu, belum adanya tindakan dari pemerintah daerah untuk membantu mengelola pemasaran abon kuda juga menjadi salah satu permasalahan mengapa abon daging kuda khas Kabupaten Jeneponto belum banyak dikenal di daerah lain.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Kayuloe Timur Kecamatan Turatea Kabupaten Jeneponto memberikan pengetahuan kepada kelompok wanita tani dalam mengolah daging kuda menjadi abon, sehingga dapat membantu perekonomian keluarga. Abon merupakan makanan yang praktis dan siap saji. Abon dapat disajikan bersama nasi, roti, atau sebagai pengisi kue kering. Abon kuda dijadikan sebagai ole-ole khas Kabupaten Jeneponto.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada 10 September 2022 dan berlokasi di kediaman Ibu Rahmianti Rahim Ketua Sanggar Panrita yang berperan sebagai mitra dalam kegiatan pengabdian. Kegiatan pengabdian menggunakan metode pendampingan dan pelatihan secara langsung. Secara rinci, pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut :

Penyuluhan

Anggota Kelompok Wanita Tani berjumlah 10 orang, dikumpulkan dalam suatu tempat, setelah mereka berkumpul lalu diberikan penyuluhan dengan metode ceramah mengenai pentingnya mengkonsumsi daging kuda, manfaat dan kandungan gizi daging kuda, manfaat daging kuda bagi

kesehatan. Setelah itu, dilakukan kegiatan tanya jawab, pada tahapan ini akan ada proses komunikasi antara pemateri dan masyarakat sehingga terjadi proses transfer pengetahuan.

Pelatihan dan percontohan

Setelah tahapan tanya jawab selesai, maka akan dilanjutkan pada kegiatan demonstrasi pembuatan abon dari bahan baku daging kuda. Pada kegiatan ini akan terjadi pengenalan inovasi teknologi dalam pengolahan abon kuda di Desa Kayuloe Timur Kabupaten Jeneponto.

Bimbingan dan pembinaan

Anggota yang telah mulai menerapkan teknologi pembuatan abon kuda akan dibimbing dengan pembinaan yang dilakukan secara periodik melalui koordinasi dengan ketua kelompok.

Diskusi dan konsultasi

Pada saat penyuluhan, pelatihan/pencontohan dan pembinaan, diskusi dan konsultasi untuk lebih memantapkan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan.

Evaluasi dan monitoring

Evaluasi terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam 3 tahap, yaitu:

- Evaluasi sebelum kegiatan pengabdian kepada masyarakat, untuk mengetahui pengetahuan anggota mitra tentang teknik pengolahan abon kuda.
- saat kegiatan sedang berjalan, evaluasi dilakukan untuk mengetahui minat anggota mitra terhadap kegiatan yang dilaksanakan dan kemampuan peserta dalam menyerap materi yang diberikan.
- setelah kegiatan dilaksanakan, evaluasi dilakukan untuk mengetahui pengetahuan masyarakat tentang teknologi pengolahan abon daging kuda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pembuatan abon kuda untuk peningkatan nilai jual daging kuda ini dilaksanakan di Desa Kayuloe Timur, Kecamatan Turatea, Kabupaten Jeneponto dan kegiatan dapat dilaksanakan sesuai dengan timeline yang telah ditentukan. Berdasarkan tujuan dari kegiatan ini yaitu memberikan pelatihan kepada anggota kelompok wanita tani serta pelatihan pengemasan produk yang dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah hasil panennya sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan diversifikasi produk olahan daging kuda.

Rincian tahapan kerja yang sudah dilakukan antara lain:

Pelatihan pembuatan abon kuda

Dalam pelatihan pembuatan abon kuda dimulai dari pemberian edukasi dan informasi terkait dengan pengolahan daging kuda menjadi abon. Pada tahap ini pemateri memberikan edukasi dan informasi mengenai proses pembuatan abon daging kuda. Tahap selanjutnya pemateri bersama peserta melakukan praktik pembuatan abon daging kuda. Peserta terlihat antusias dalam mengikuti pembuatan abon kuda. Dari pelatihan membuat abon kuda ini menghasilkan produk siap saji berupa abon. Peserta mengikuti pembuatan abon sesuai dengan arahan dan peserta juga tertarik dalam mengikuti pelatihan ini, karena dalam pembuatan abon ikan ini tidak memerlukan biaya yang banyak.

Prosedur Kerja dalam pembuatan abon kuda yaitu : menyiapkan alat dan bahan, pemotongan daging kuda dibumbui dengan garam, micin/penyedap dan kecap manis, direbus dan dididihkan dalam air hingga benar-benar lembut, sehingga serat-serat daging mulai terlepas, lumat dan mudah untuk disuwir-suwir. Hal ini karena kandungan kolagen dan elastin zat pengikat otot telah larut oleh air rebusan sehingga mudah disuwir-suwir; daging yang mulai tercerai-berai hasil rebusan ini kemudian dikeringkan, dapat dengan cara dijemur selama 2 hari atau dengan cara pengeringan yang menggunakan oven (oven listrik juga bisa); setelah itu panaskan mentega atau margarin , tumis bumbu halus hingga wangi dan matang . lalu tambahkan daun salam , daun jeruk , lengkuas , serai lalu tumis kembali hingga wangi sedap; kemudian masukkan daging kuda yang tadi sudah disuwir-suwir , aduk hingga tercampur rata; tuangkan air asam , lalu masak sambil diaduk-aduk hingga mengering dan tekstur daging sudag sama dengan abon; Setelah daging abon sudah dikeringkan, daging harus disangrai di atas penggorengan besar sambil ditumbuk-tumbuk. Ketika ditumbuk daging ini membentuk serat-serat daging yang menyerupai gumpalan benang/kapas; Saat disangrai ini serat daging ditambahkan bumbu-bumbu penambah rasa, seperti gula jawa, micin, sedikit kecap kenal, pemberi rasa pedas dan bawang goreng, terus diaduk hingga benar-benar kering dan dikemas; memindahkan abon daging kuda ke dalam wadah saji atau wadah penyimpanan , lalu taburi dengan bawang merah goreng.



Gambar 1. Abon yang telah ditiriskan



Gambar 2. Bersama Mitra

Pelatihan pengemasan produk

Setelah praktik membuat abon selesai dilanjutkan dengan praktik pengemasan produk. Pengemasan abon kuda dilakukan sebagai upaya untuk menaikkan daya jual abon. Suatu produk akan memiliki nilai tambah jika dikemas dengan baik dan menarik (Purnavita, *et al.*, 2018; Asro, *et al.*, 2021). Kemasan yang digunakan untuk produk abon kuda ini berupa standing pouch yang di lengkapi dengan stiker label.



Gambar 3. Produk yang Telah Dikemas

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian pembuatan abon daging kuda di Kayuloe Timur Kabupaten Jeneponto, maka dapat disimpulkan bahwa program ini menjadi salah satu media transfer ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dalam bidang pertanian yang dilakukan kepada masyarakat di Desa Kayuloe Timur melalui penyuluhan dan pelatihan, sebelumnya anggota masyarakat hanya memanfaatkan daging kuda sebagai konsumsi dalam pesta pernikahan maupun sunatan, tetapi dengan diadankannya kegiatan pengabdian ini maka masyarakat memperoleh pengetahuan dalam mengolah daging kuda untuk meningkatkan nilai jual dan sebagai sumber pendapatan bagi ibu rumah tangga. Pelaksanaan program ini, berjalan dengan baik dan direspon positif oleh masyarakat yang berada di Desa Kayuloe Timur Kabupaten Jeneponto.

DAFTAR RUJUKAN

- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio EKons*, 10(1), 20. <https://doi.org/10.30998/socioekons.v10i1.2233>.
- Ami, M. S., & Yuliana, A. I. (2020). Potensi Makanan Tradisional Kabupaten Jombang sebagai Sumber Belajar Struktur Perkembangan Tumbuhan. *EPiC: Exact Papers in Compilation*, 2(3), 281-286.
- Asro, N. I., Qomariyah, S. N., & Arifin, M. Z. (2021). Analisis Strategi Pemasaran Guna Meningkatkan Penjualan. *Sigmatagri*, 1(01), 35-45.

- Krishnasari, E., D., & Yaddarabullah. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon dan Label Kemasan Produk Olahan Ikan Mas di RW. 07 Desa Ciasihan. *Jurnal Komunitas : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(2), 105-110.
- Maniza, L., H, Sudarta, & Aini, N. (2021). Pembuatan Abon Ikan Guna Membantu Ekonomi Keluarga Di Masa Covid Di Desa Jatisela Kecamatan Gunungsari Kabupaten Lobar Selaparang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(2), 98-112.
- Novianti, J., & Mahyuni. (2021). Pembuatan Abon Ikan Untuk Peningkatan Nilai Tambah Hasil Tambak Ikan di Desa Songan, Kecamatan Kintamani, Bali. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 5, No. 4 Agustus 2021, Hal. 1055-1061.
- Purwanti, L., Sa'adah, L., & Anam, C. (2019). Analisis SWOT Guna Meningkatkan Penjualan Pakan Ternak Jabfeed pada Unit Sapronak KAN Jabung Kabupaten Malang. *BISEI: Jurnal Bisnis Dan Ekonomi Islam*, 4(01).
- Putra, I. A., Fahimah, M., Umam, K., & Jannah, K. (2022). Sosialisasi Inovasi dan Strategi Pemasaran Produk Industri Kecil di Era New Normal. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 13-20.
- Qomariah, N., Nursaid, Septianna, T., & Rosy, M. F. (2020). Pelatihan Pembuatan Abon Dari Ikan Tongkol Dan Cara Pemasarannya Untuk Menambah Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ipteks*, 6(2), 171-179.
- Samsul, H., & Naviah, S. 2019. Pembuatan Abon Daging Sapi Hygienis di Kelurahan Darmo Kota Surabaya Timur. *Abadimas Adi Buana*, 2(3), 53-58.