



## *Training on making processed beef for residents of the Batujajar Transit Apartment, West Bandung Regency*

Putri Widyanti Harlina✉, Arif Nanda Irawan, Rossi Indiarso, Fetriyuna Fetriyuna  
Universitas Padjadjaran, Bandung, Indonesia

✉ [putri.w.harlina@unpad.ac.id](mailto:putri.w.harlina@unpad.ac.id)

 <https://doi.org/10.31603/ce.10224>

### **Abstract**

*Meat is a nutrient-rich animal food essential for maintaining good health. Given its perishable nature, appropriate processing techniques are crucial to enhance its nutritional value and extend its shelf life. Recognizing the potential of animal-origin food processing and the entrepreneurial opportunities it presents for the community is vital. This community service program aims to educate the community, particularly residents of Batujajar Transit Apartments (Aptrans), on the production of processed meat such as shredded meat, jerky, beef sei, and beef tongue sei. The implementation method of this service includes training, mentoring, and in-depth monitoring to raise awareness about the importance of quality meat as a significant protein source for families. Additionally, it fosters independence and creativity in animal food processing, paving the way for the formation of entrepreneurial partnerships and preparing individuals to initiate businesses. This community service program is executed in collaboration with the Housing and Settlement Service and the West Java Province Housing Management and Services UPTD. The outcomes of this service include heightened creativity and independence in processed meat food preparation, as well as an improved ability to maintain nutritional intake for enhanced nutritional completeness.*

**Keywords:** *Processed meat food; Meat quality; Training and skills*

## **Pelatihan pembuatan olahan daging sapi bagi penghuni Apartemen Transit Batujajar, Kabupaten Bandung Barat**

### **Abstrak**

Daging merupakan salah satu pangan hewani yang banyak mengandung nutrisi yang baik bagi kesehatan tubuh. Pemanfaatan makanan olahan daging sangat diperlukan mengingat daging termasuk *perishable foods* (makanan yang mudah mengalami kontaminasi dan kerusakan) sehingga daging memerlukan teknik pengolahan yang tepat yang dapat meningkatkan nutrisinya dan memperpanjang masa simpannya. Selain itu dengan melihat potensi pengolahan pangan asal hewani dan juga peluang kewirausahaan yang dapat dikembangkan bagi masyarakat. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberi edukasi kepada masyarakat terutama bagi mitra yaitu penghuni apartemen transit (aptrans) Batujajar mengenai pembuatan olahan daging yaitu abon, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi. Metode pelaksanaan pengabdian ini dilakukan dengan pelatihan serta pendampingan dan monitoring pendalaman materi untuk meningkatkan *awareness* akan pentingnya kualitas daging yang diolah menjadi makanan sumber protein yang penting bagi keluarga. Selain itu juga meningkatkan kemandirian dan kreativitas mengenai pengolahan pangan hewani, sehingga kewirausahaan mitra dapat terbentuk untuk dapat membekali diri memulai suatu usaha. Program Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara terintegrasi dengan bekerja sama dengan Dinas Perumahan Dan Pemukiman dan UPTD Pengelolaan dan Pelayanan Perumahan Provinsi Jawa Barat. Hasil dari pengabdian ini yaitu peningkatan kreativitas dan

kemandirian mengenai pangan olahan daging dan juga kemampuan untuk menjaga asupan nutrisi untuk meningkatkan status kelengkapan gizi.

**Kata Kunci:** Pangan olahan daging; Kualitas daging; Pelatihan

## 1. Pendahuluan

---

Daging termasuk bahan pangan yang mudah rusak, karena daging mengandung air yang banyak, zat-zat nutrisi yang cukup baik, serta tidak mempunyai pelindung sehingga mudah dicemari oleh mikroba yang akan merusak daging tersebut. Sehingga daging memerlukan teknologi pengolahan lebih lanjut untuk tetap dapat mempertahankan kualitasnya (Harlina et al., 2023). Daya simpan daging dapat diperpanjang dengan menunda proses pembusukan dengan cara memperlambat kerja mikroorganisme dan enzim dalam daging. Salah satu caranya melalui pengolahan daging. Pengolahan daging ada dua macam yaitu pengolahan daging menjadi makanan setengah jadi dan menjadi makanan jadi yang siap disantap. Setiap tahun, konsumsi daging sapi meningkat, dengan melihat potensi, maka sangat wajar kiranya hal ini juga dapat menjadi peluang bisnis untuk meningkatkan kemandirian dan swadaya masyarakat. Berdasarkan fakta tersebut, dengan demikian sangat diperlukan suatu penyuluhan dan pelatihan mengenai pembuatan pangan olahan daging (abon ayam dan daging, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi) yang sehat dan aman bagi masyarakat khususnya bagi penghuni apartemen transit Batujajar, Kabupaten Bandung Barat. Pentingnya peningkatan pemahaman akan kualitas produk daging dan menumbuhkan kesempatan berwirausaha untuk yang dapat diterapkan di masyarakat penghuni apartemen transit Batujajar sehingga masyarakat akan semakin memahami dan memperoleh pengetahuan akan pengolahan daging yang halal dan bermutu baik serta dapat meningkatkan kreativitas secara mandiri sebagai bekal untuk memulai suatu usaha.

Daging sapi kaya akan lemak dan mengandung nutrisi penting seperti asam lemak esensial, selain protein (Harlina et al., 2022). Kekhawatiran dan kesadaran konsumen akan konsumsi daging tinggi lemak berdampak pada pola konsumsi daging (Mahbubi & Uchiyama, 2019). Berdasarkan fakta kesehatan tersebut maka dengan melalui program pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini diharapkan dapat mentransfer ilmu pengetahuan, wawasan dan keterampilan kepada masyarakat pada umumnya mengenai pentingnya asupan nutrisi makanan yang berasal dari daging sehingga dapat meningkatkan status nutrisi masyarakat. Kegiatan ini diperlukan untuk memberi pemahaman dan pengetahuan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan mengenai pembuatan pangan olahan daging (Abon, Dendeng, Sei Sapi Dan Sei Lidah Sapi) yang aman dan sehat bagi masyarakat pada umumnya sehingga masyarakat akan semakin memahami dan memperoleh pengetahuan akan pengolahan daging yang halal dan bermutu baik. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi dan keterampilan yang menyeluruh mengenai peningkatan mutu daging dan pengolahan daging yang aman dan sehat sehingga dapat menumbuhkan semangat berwirausaha mandiri.

## 2. Metode

---

Pelaksanaan program PKM ini dilaksanakan pada tanggal 23-25 Mei 2023 secara luring tatap muka dengan tetap mematuhi protokol standar kesehatan yang dianjurkan oleh

pemerintah dengan jumlah peserta sekitar 20 orang peserta. Program PKM ini dilaksanakan terintegrasi dengan kerja sama dengan Dinas Perumahan Dan Pemukiman, UPTD Pengelolaan Dan Pelayanan Perumahan Provinsi Jawa Barat. Sasaran dalam PKM adalah masyarakat penghuni apartemen transit Batujajar, Kabupaten Bandung Barat. Target capaian hasil PKM bagi masyarakat penghuni aptrans adalah untuk peningkatan ilmu, *knowledge* mengenai pentingnya menjaga kualitas daging halal yang bermutu baik. Adapun serangkaian kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut:

- a. Penyuluhan dan pelatihan pembuatan pangan olahan daging (abon ayam dan daging, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi) yang aman dan sehat
- b. Pendampingan dan monitoring pendalaman materi dan pengetahuan guna untuk meningkatkan *awareness* dan kreativitas secara mandiri terhadap pengadaan pangan produk hewani yang higienis dan sehat.

### 3. Hasil dan Pembahasan

Program pengabdian penyuluhan dan pelatihan pembuatan pangan olahan daging (abon ayam dan daging, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi) yang aman dan sehat bagi masyarakat penghuni apartemen transit Batujajar, Kabupaten Bandung Barat, sudah berjalan dengan baik dan kegiatan PKM juga dibuka secara resmi oleh Kepala UPTD P3JB Dinas Perumahan dan Permukiman Provinsi Jawa Barat sebagai lembaga dinas pemerintah yang menaungi apartemen transit Batujajar ini. Kegiatan PKM ini dilakukan sesuai dengan waktu yang dijadwalkan dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan yang benar, dimana di dalam penyuluhan tetap selalu menjaga jarak, menggunakan hand sanitizer yang sudah disediakan, dan selalu menaati himbauan memakai masker ([Gambar 1](#)).



Gambar 1. Penyuluhan mengenai mutu daging

Ibu-ibu penghuni aptrans belum banyak mengetahui mengenai metode pengolahan daging yang aman dan sehat untuk tetap menjaga kandungan nutrisinya. Daging termasuk ke dalam bahan pangan yang relatif mudah terkontaminasi yang menyebabkan kerusakan pangan, hal ini dikarenakan di dalam daging terkandung nilai kadar air yang cukup tinggi, zat nutrisi yang baik, serta tidak adanya pelindung kemasan sehingga dengan mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme yang dapat menurunkan kualitas daging. Sehingga untuk mempertahankan nilai nutrisinya maka sangat diperlukan teknik pengolahan daging yang dapat meningkatkan kesukaan dan cita rasa daging menjadi olahan daging yang enak dan bergizi.

Dan ibu-ibu penghuni apartemen transit Batujajar, Kabupaten Bandung Barat, juga belum mengetahui secara menyeluruh mengenai metode pembuatan pangan olahan daging (abon ayam dan daging, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi). Dalam kegiatan PKM ini, peserta pelatihan menyimak dan bersama-sama belajar dan praktik langsung membuat pangan olahan hewani (abon ayam dan daging, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi) dengan bahan-bahan yang aman dan sehat ([Gambar 2](#)).



[Gambar 2. Pelatihan membuat olahan hewani berbahan daging sapi](#)

Semua peserta dapat mengikuti kegiatan dengan baik. Peserta antusias untuk mendapatkan ilmu secara langsung dari narasumber yang kompeten dibidangnya. Antusiasme peserta dapat terlihat dari peran aktif peserta dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini dan juga proses diskusi dan tanya jawab antara peserta dengan para narasumber. Setelah menyimak materi penyuluhan, acara kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung membuat pangan olahan daging yaitu abon ayam dan daging, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi. Dan hasil karya peserta selama mengikuti 3 hari pelatihan dipamerkan dalam mini expo ([Gambar 3](#)). Adapun contoh produk olahan daging yaitu sei sapi dan contoh pengemasan produk abon dapat dilihat lebih jelas di [Gambar 4](#).



[Gambar 3. Mini expo produk olahan daging](#)

Lebih lanjut, di akhir kegiatan pengabdian ini, mitra khususnya ibu-ibu penghuni apartemen transit Batujajar, Kabupaten Bandung Barat menjadi lebih paham akan kualitas dan mutu daging dan cara penanganan daging segar, penyimpanan dan pembuatan dan pengemasan produk abon ayam dan daging, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi yang sehat sehingga nutrisi tetap terjaga dengan baik. Dengan demikian, mitra dapat terus meningkatkan *awareness* akan pentingnya kualitas daging segar yang akan diolah menjadi makanan sumber protein yang penting bagi keluarga dan juga peningkatan kemandirian untuk berkreaitivitas.



Gambar 4. Contoh produk sei sapi *homemade* dan pengemasan produk abon

## 4. Kesimpulan

Program PKM tentang pelatihan pembuatan pangan olahan daging yaitu abon ayam dan daging, dendeng, sei sapi dan sei lidah sapi, telah berjalan dengan sukses. Mitra khususnya ibu-ibu penghuni apartemen transit Batujajar menjadi lebih memahami dan terampil tentang pengolahan daging yang aman dan sehat sehingga kemandirian dan pemahaman akan pangan olahan daging yang sehat meningkat.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih dari penulis kepada Kepala UPTD P3JB Dinas Perumahan dan Permukiman Provinsi Jawa Barat beserta seluruh jajarannya yang telah memberikan fasilitas dan dukungan selama kegiatan pelatihan, dan juga kepada Universitas Padjadjaran untuk *support* yang telah diberikan.

## Daftar Pustaka

- Harlina, P. W., Huda, S., & Yarlina, V. P. (2023). Training on making healthy and safe meat processed food in Cileunyi Wetan, Bandung Regency. *Community Empowerment*, 8(6), 889–893. <https://doi.org/10.31603/ce.8635>
- Harlina, P. W., Maritha, V., Musfiroh, I., Huda, S., Sukri, N., & Muchtaridi, M. (2022). Possibilities of Liquid Chromatography Mass Spectrometry (LC-MS)-Based Metabolomics and Lipidomics in the Authentication of Meat Products: A Mini Review. *Food Science of Animal Resources*, 42(5), 744–761.
- Mahbubi, A., & Uchiyama, T. (2019). Assessing the Sustainability of the Indonesian Halal Beef Supply Chain. *Meat Science*, 156, 23–32.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License