



## *Training on making healthy and safe meat processed food in Cileunyi Wetan, Bandung Regency*

Putri Widyanti Harlina✉, Syamsul Huda, Vira Putri Yarlina

Universitas Padjajaran, Bandung, Indonesia

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

🌐 <https://doi.org/10.31603/ce.8635>

### **Abstract**

*Meat and meat products are an important source of nutrition for humans because they contain several nutrients such as protein, lipids, minerals and vitamins. Most of the women from the PKK team and Posyandu cadres in Cileunyi Wetan Village, Cileunyi District, Bandung Regency work as housewives and do not know enough about making processed meat food that is safe, healthy and halal. Therefore, this community service aims to provide information in the form of counseling and training regarding the manufacture of processed meat food. The program is carried out with lectures, discussions and training in making sausages and shredded meat. The results of the program reveal that partners become more aware of the quality of meat, as well as how to properly store and process meat so that nutrition is maintained. Furthermore, at the end of this program, partners can continue to increase awareness of the importance of quality fresh meat which will be processed into a food source of protein which is important for families and partners can also increase creativity independently in procuring healthy processed food.*

**Keywords:** *Training; Meat quality; Meat processed food*

## **Pelatihan pembuatan pangan olahan daging yang sehat dan aman bagi masyarakat Cileunyi Wetan, Kabupaten Bandung**

### **Abstrak**

Daging dan produk daging merupakan sumber nutrisi penting bagi manusia karena terkandung beberapa nutrisi seperti protein, lipid, mineral dan vitamin. Ibu-ibu tim PKK dan Kader Posyandu di Desa Cileunyi Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung kebanyakan bekerja sebagai ibu rumah tangga dan belum cukup mengetahui tentang pembuatan pangan olahan daging yang aman, sehat dan halal. Oleh karenanya, kegiatan ini bertujuan memberikan informasi dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan mengenai pembuatan pangan olahan daging. Pengabdian dilaksanakan dengan ceramah, diskusi dan pelatihan pembuatan sosis dan abon. Hasil pengabdian mengungkapkan bahwa mitra menjadi lebih paham akan kualitas dan mutu daging, serta cara penyimpanan dan pengolahan daging yang baik sehingga nutrisi tetap terjaga dengan baik. Lebih lanjut, di akhir kegiatan pengabdian ini, mitra dapat terus meningkatkan *awareness* akan pentingnya kualitas daging segar yang akan diolah menjadi makanan sumber protein yang penting bagi keluarga dan mitra juga dapat meningkatkan kreativitas secara mandiri terhadap pengadaan pangan olahan hewani yang sehat.

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

# 1. Pendahuluan

---

Mengonsumsi makanan olahan daging yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal) merupakan suatu keharusan dalam upaya untuk peningkatan gizi dan keberagaman pangan olahan daging yang aman bagi masyarakat. Salah satu makanan yang dapat meningkatkan status nutrisi yaitu pangan olahan daging yang banyak mengandung protein yang tinggi. Namun faktanya ada kekhawatiran akan konsumsi daging yang berkorelasi dengan lemak yang tinggi berdampak pada pola konsumsi daging. Melihat kondisi di masyarakat tersebut, diperlukan transfer ilmu pengetahuan tentang pengolahan daging yang sehat dan aman melalui program pengabdian masyarakat (PPM) di Desa Cileunyi Wetan. Desa Cileunyi Wetan merupakan salah satu desa di Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung yang memiliki jumlah penduduk sebanyak 32.628 orang terdiri dari laki-laki (16.608 orang) dan perempuan (16.020 orang). Luas total wilayah desa adalah 767,057 hektar dan sebagian besar penduduknya bekerja sebagai wiraswasta dan petani. Di samping itu, desa ini juga memiliki potensi di bidang peternakan. Dengan melihat pemetaan terhadap potensi-potensi di desa yang dapat diberdayakan secara maksimal, salah satunya melalui program pengabdian dengan tujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa (Mangku et al., 2022).

Pengetahuan ibu-ibu tim PKK dan Kader Posyandu Desa Cileunyi Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung tentang pengolahan pangan hewani yang sehat pada umumnya belum cukup, bahkan masih awam terutama mengenai pemahaman pengetahuan akan pengolahan daging yang aman, sehat dan halal. 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, 2020). Berdasarkan fakta kesehatan tersebut, maka dengan melalui program PPM 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 bertujuan untuk memberikan pemahaman dan pengetahuan dalam bentuk penyuluhan dan pelatihan mengenai pembuatan pangan olahan daging (sisis dan abon) yang aman dan sehat.

# 2. Metode

---

Kegiatan PPM ini diselenggarakan pada tanggal 18 Januari 2023 secara luring dengan tetap mematuhi protokol standar kesehatan yang dianjurkan oleh pemerintah dengan jumlah peserta yang datang sekitar 55 orang peserta. Sasaran dalam PPM ini adalah masyarakat Desa Cileunyi Wetan khususnya tim PKK dan Kader Posyandu di Desa Cileunyi Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. Target capaian hasil PPM ini adalah untuk peningkatan ilmu dan *knowledge* mengenai pentingnya menjaga kualitas daging halal yang bermutu baik. Adapun serangkaian kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut

- a. Melakukan survei ke desa sebelum pelaksanaan PPM dengan maksud untuk lebih memahami kondisi dan realita serta keadaan sosial dari mitra desa (Agustin et al., 2022) (Gambar 1).

- b. Penyuluhan dan pelatihan pembuatan pangan olahan daging (abon dan sosis) yang aman dan sehat .
- c. Pendampingan dan monitoring pendalaman materi dan pengetahuan guna untuk meningkatkan *awareness* dan kreativitas secara mandiri terhadap pengadaan pangan produk hewani yang higienis dan sehat.



Gambar 1. Dokumentasi survei dan diskusi dengan Kepala Desa

## 3. Hasil dan Pembahasan

### 3.1. Penyuluhan daging olahan

Program pengabdian penyuluhan dan pelatihan pembuatan pangan olahan daging (abon dan sosis) yang aman dan sehat bagi ibu-ibu tim PKK dan Kader Posyandu Desa Cileunyi Wetan yang dilaksanakan di Balai Desa Cileunyi Wetan, Kecamatan Cileunyi sudah berjalan dengan baik. Kegiatan ini dibuka secara resmi oleh Kepala Desa Cileunyi Wetan dan dilaksanakan sesuai dengan waktu yang dijadwalkan dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan yang benar. Dalam hal ini, penyuluhan tetap selalu menjaga jarak, menggunakan hand sanitizer, dan selalu menaati himbauan memakai masker (Gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan penyuluhan kepada masyarakat

Ibu-ibu tim PKK dan Kader Posyandu belum banyak mengetahui mengenai metode pengolahan daging yang aman dan sehat untuk tetap menjaga kandungannya. 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, flavor dan cita rasa daging menjadi olahan daging yang enak dan bergizi.

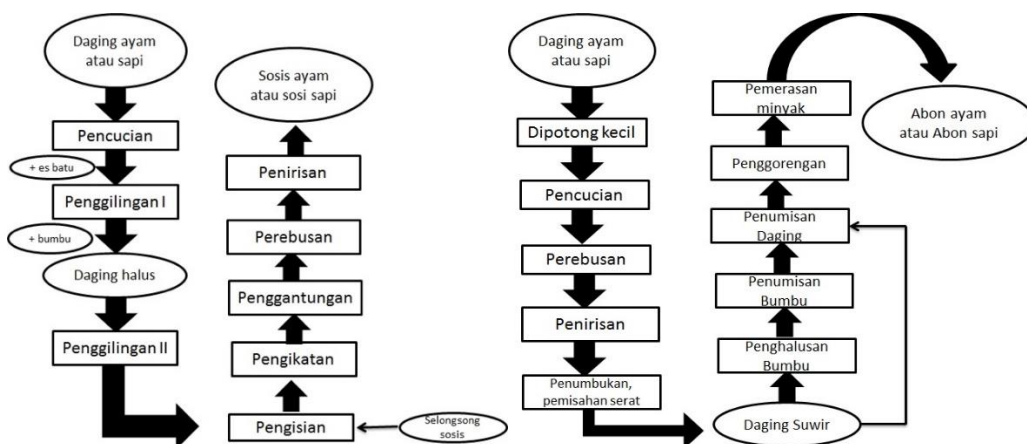
Selain itu, ibu-ibu tim PKK dan Kader Posyandu Desa Cileunyi Wetan juga belum mengetahui secara menyeluruh mengenai metode pembuatan pangan olahan daging (abon dan sosis), baik dari daging ayam maupun daging sapi. Saat proses penyuluhan, tim PKK dan Kader Posyandu Desa Cileunyi Wetan menyimak dan bersama-sama belajar membuat pangan olahan hewani (abon dan sosis) dengan bahan-bahan yang aman dan sehat.

### 3.2. Pelatihan pembuatan pangan olahan produk daging

Pada proses pelatihan, peserta antusias untuk mendapatkan ilmu secara langsung dari narasumber yang kompeten di bidangnya. Antusiasme peserta dapat terlihat dari peran aktif peserta dalam kegiatan pelatihan dan juga proses diskusi dan tanya jawab antara peserta dengan para narasumber. Pelatihan ini dilaksanakan dengan membuat dua olahan daging, yaitu abon dan sosis (Gambar 3). Adapun proses pembuatan pangan olahan daging (sosis dan abon) dapat dilihat pada (Gambar 4)



Gambar 3. Kegiatan pelatihan dan praktik pembuatan sosis dan abon



Gambar 4. Alur proses pembuatan pangan olahan daging sosis (kiri) dan abon (kanan)

Lebih lanjut, di akhir kegiatan pengabdian ini, mitra khususnya tim PKK dan Kader Posyandu Desa Cileunyi Wetan melalui kegiatan sosialisasi dan praktik langsung pembuatan pangan olahan daging, masyarakat menjadi lebih paham akan kualitas dan

mutu daging. Selain itu, mitra juga lebih memahami cara penanganan daging segar dan penyimpanannya. Tidak berhenti disitu, melalui praktik langsung dalam pembuatan sosis dan abon yang sehat sehingga nutrisi tetap terjaga dengan baik, mitra dapat terus meningkatkan *awareness* akan pentingnya kualitas daging segar yang akan diolah menjadi makanan yang kaya akan protein yang penting bagi keluarga. Termasuk juga peningkatan kemandirian untuk berkreaitivitas.

## 4. Kesimpulan

Program PPM tentang pelatihan pembuatan pangan olahan daging yaitu abon dan sosis, telah berjalan dengan sukses. Mitra, khususnya tim PKK dan Kader Posyandu Desa Cileunyi Wetan, menjadi lebih memahami dan terampil tentang pengolahan daging yang aman dan sehat sehingga kemandirian dan pemahaman akan pangan olahan daging yang sehat meningkat. Adapun saran dari kegiatan ini yaitu perlu dilakukan evaluasi terhadap kegiatan, misalnya dalam bentuk umpan balik dari masyarakat yang mengikuti kegiatan, sehingga dapat diperbaiki di kegiatan selanjutnya.

## Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih dari penulis kepada Kepala Desa Cileunyi Wetan dan jajarannya yang telah memberikan fasilitas dan dukungan selama kegiatan dan juga Universitas Padjadjaran atas *financial support* yang tertuang dalam hibah pengabdian pada masyarakat periode Januari-Februari UNPAD tahun anggaran 2023 (No. 107/UN6.3.1/PM.00/2023).

## Daftar Pustaka

- Agustin, F., Damayati, R. P., & Febriatna, A. (2022). Training on product development made from fresh cow's milk for housewives in Kemuning Lor Village, Jember. *Community Empowerment*, 7(7), 1170–1174. <https://doi.org/10.31603/ce.6632>
- 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. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2022.e37>
- Mahbubi, A., & Uchiyama, T. (2020). Assessing the Sustainability of the Indonesian Halal Beef Supply Chain. *Journal on Food System Dynamic*, 11(5), 23–32. <https://doi.org/10.18461/ijfsd.v11i5.68>
- Mangu, I. G. P., Udayana, I. G. B., & Suwitra, I. M. (2022). Improving the quality of local honey in Bongkasa Pertiwi Village, Badung Regency. *Community Empowerment*, 7(12), 2049–2055. <https://doi.org/10.31603/ce.7648>



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