

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PETERNAKAN SAPI DAN IBU PKK DESA JEULINGKE KECAMATAN SYIAH KUALA, BANDA ACEH MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK FORZEN FOOD

(Empowerment Of Cow Farming Community And PKK Mothers In Jeulingke Village, Syiah Kuala District, Banda Aceh Through Forzen Food Product Development)

Dzarnisa^{1*}, Zuraini², Amhar AB¹, Muhammad Mizfaruddin³, Moch Syaiki⁴, Rizna Anisa M⁵, Renaldi Sitanggang¹, Muhammad Mirza A¹, Maulidir Hidayat¹, Audri Fadillah¹, Khairunnisya Azzahra⁵

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Aceh, Indonesia

²Program Studi Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Aceh, Indonesia

³Program Studi Profesi Dokter, Fakultas Kedokteran, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Aceh, Indonesia

⁴Program studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Abulyatama, Banda Aceh, Aceh, Indonesia

⁵Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Aceh, Indonesia

ABSTRAK. Meningkatnya angka pengangguran akibat PHK di masa pandemi menjadi masalah dalam masyarakat. Salah satu masyarakat terdampak PHK saat pandemi adalah masyarakat desa Jeulingke. Desa yang terletak di Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh ini memiliki sumber daya manusia yang harus diberdayakan, khususnya pemuda yang memiliki keterbatasan pendidikan di bawah SMA serta ibu rumah tangga. Salah satu komoditas desa tersebut adalah daging yang berasal dari program ketahanan pangan desa yang sangat layak dijadikan frozen food. Frozen food berbasis daging diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dan produk ini juga lebih tahan lama dibandingkan dengan daging. Oleh karena itu, kami melakukan pengabdian dengan judul “Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Jeulingke Melalui Pengembangan Produk Frozen Food Berbasis Daging”. Pada pengabdian ini dipraktekan pembuatan nugget, chicken fillet serta bakso pada ibu-ibu PKK. Dengan program ini, masyarakat dapat menjadi kreatif dan mandiri dengan usaha peternakan untuk membuka usaha-usaha rumahan dengan bimbingan pengabdian. Peningkatan pengetahuan bagi masyarakat juga dilakukan dengan mengadakan seminar mengenai pentingnya masyarakat untuk memiliki usaha yang dapat membantu perekonomian mereka yang dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk frozen food berbasis daging serta tata cara packaging dan pemasaran yang menarik menggunakan sosial media, sehingga pemasaran yang baik akan mendukung kesinambungan atau kontinuitas produksi.

Kata kunci: Demonstrasi, daging olahan, frozen food, produksi, teknologi hasil ternak.

ABSTRACT. The increasing unemployment rate due to layoffs during the pandemic is a problem in society. One of the communities affected by layoffs during the pandemic is the Jeulingke village community. The village has human resources that must be empowered, especially youth who have limited education below high school and housewives. One of the village commodities is meat from the village food security program which can be made into frozen food. Meat-based frozen food is expected to increase the selling value. Therefore, we conducted a service with the title “Efforts to Improve the Economy of the Jeulingke Village Community through the Development of Meat-Based Frozen Food Products”. In this service, the housewives practiced making nuggets, chicken fillets and meatballs. With this program, the community can be creative and independent with livestock businesses to open home-based businesses with the guidance of community service. Increasing knowledge for the community is also carried out by holding seminars on the importance of the community to have a business that can help their economy followed by a demonstration of making meat-based frozen food products as well as attractive packaging and marketing procedures using social media, so that good marketing will support the continuity of production.

Keywords: Demonstration, meat processing, frozen food, production, animal products technology

PENDAHULUAN

Desa Jeulingke, yang terletak di Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh, memiliki luas wilayah sebesar 93,98 hektar dan dihuni oleh

5.420 jiwa. Desa ini berbatasan di bagian utara dengan Gampong Tibang, bagian selatan dengan Gampong Peurada/ Lamgugob, bagian timur dengan Gampong Sungai Krueng Cut dan bagian barat dengan Gampong Sungai Krueng Brok.

*Email Korespondensi: dzarnisa@usk.ac.id

Diterima : 03 Desember 2024

Direvisi : 18 Desember 2024

Disetujui : 31 Desember 2024

DOI : 10.24815/petamas.v4i2.42774

Wilayah ini terbagi menjadi enam dusun: Rajawali, Rawa Sakti, Rawa Bakti, Lampoh Raya, Ujong Krueng, dan Jeulingke Indah. Meskipun memiliki potensi besar dari segi sumber daya alam dan populasi, Desa Jeulingke menghadapi berbagai tantangan yang signifikan, terutama dalam bidang sosial-ekonomi dan pemberdayaan masyarakat.

Secara demografis, tingkat pendidikan penduduk Desa Jeulingke menunjukkan bahwa mayoritas masyarakat hanya menyelesaikan pendidikan dasar atau tidak menamatkan pendidikan sama sekali. Berdasarkan data BPS (2020), sebanyak 499 orang tidak tamat SD/MIN, sementara jumlah penduduk yang tamat SD/MIN mencapai 285 orang. Kondisi ini mengindikasikan keterbatasan akses pendidikan yang berdampak langsung pada kemampuan masyarakat untuk beradaptasi dengan perkembangan teknologi dan ekonomi modern. Selain itu, tingkat kesejahteraan masyarakat di Desa Jeulingke masih tergolong rendah. Sebanyak 70 keluarga dikategorikan sebagai sangat miskin (fakir), sementara 311 keluarga masuk dalam kategori miskin. Situasi ini diperparah oleh dampak pandemi COVID-19, yang membuat banyak penduduk kehilangan pekerjaan dan kesulitan untuk menciptakan sumber penghasilan baru. Observasi dan wawancara menunjukkan bahwa ibu rumah tangga dan pemuda desa merasa terhambat untuk memulai usaha karena kurangnya modal, keterampilan, serta pemahaman mengenai strategi pemasaran modern.

Desa Jeulingke sebenarnya memiliki potensi ekonomi yang dapat dikembangkan, salah satunya adalah usaha penggemukan sapi. Namun, pengelolaan usaha ini belum optimal. Produk yang dihasilkan, yaitu daging sapi, hanya dijual dalam bentuk mentah tanpa diolah lebih lanjut, sehingga nilai tambahnya rendah. Masalah lain yang ditemukan meliputi kurangnya variasi produk, minimnya pemanfaatan limbah ternak seperti feses, serta penggunaan pakan yang masih bergantung pada produk komersial tanpa adanya pengelolaan hijauan yang berbasis teknologi.

Sebagai respons terhadap kondisi ini, sebuah program pemberdayaan masyarakat diusulkan, dengan fokus pada pengembangan produk olahan berbasis daging sapi dan susu dalam bentuk frozen food. Produk ini dipilih karena memiliki nilai ekonomis yang tinggi,

masa simpan yang lebih lama, serta peluang pasar yang luas. Program ini diharapkan dapat memberikan pelatihan keterampilan kepada masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa, sehingga mereka mampu mengelola usaha secara mandiri. Dalam pelatihan ini, ibu rumah tangga akan difokuskan pada proses produksi, sementara pemuda desa akan dilatih dalam aspek manajemen usaha dan pemasaran.

Mitra pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah Kelompok Manajemen Pengelolaan Sapi Gampong Jeulingke, yang beralamat di desa Jeulingke, Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh. Peserta program adalah masyarakat yang dapat diberdayakan yaitu para pemuda dan ibu rumah tangga. Para pemuda yang memiliki keterbatasan pendidikan dibawah SMA serta ibu rumah tangga yang juga kebanyakan tidak mengenyam pendidikan tinggi. Para pemuda dapat berkontribusi dalam bidang manajemen usaha dan pemasaran, sedangkan ibu-ibu dapat berkontribusi di bidang produksi.

Melalui program ini, diharapkan terjadi peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengelola sumber daya lokal secara berkelanjutan. Salah satu pendekatan yang direncanakan adalah pemberian pelatihan yang berbasis teknologi untuk pengolahan limbah ternak menjadi produk bernilai ekonomis, seperti pupuk organik. Selain itu, budidaya hijauan pakan ternak akan ditingkatkan dengan metode modern, menggantikan cara-cara tradisional yang selama ini diterapkan. Dengan kondisi sosial-ekonomi yang penuh tantangan, inovasi dalam pengolahan produk daging menjadi peluang besar untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat Desa Jeulingke. Pelibatan aktif masyarakat dalam setiap tahap program ini diharapkan dapat menciptakan ekosistem ekonomi baru yang berkelanjutan, berbasis pada pemanfaatan sumber daya lokal yang optimal. Pengabdian ini menjadi langkah awal dalam menciptakan perubahan nyata di desa ini, sekaligus memberikan contoh bagi daerah lain dengan permasalahan serupa.

METODE PELAKSANAAN

Tempat dan Waktu Pengabdian

Program ini dilaksanakan di Desa Jeulingke. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2024.

Metode Pengabdian

Kegiatan ini diawali dengan penyuluhan kepada masyarakat dan ibu PKK dan pendemonstrasian cara *processing frozen food*. Demonstrasi tersebut dilakukan sehingga dapat menghasilkan dan produk frozen food seperti bakso, sosis, dan nugget. Sehingga, harapannya kegiatan ini dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan ibu PKK Gampong Jeulingke, Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh.

Pada kesempatan ini teknologi pengawetan pakan diajarkan dengan tujuan memanfaatkan sumber bahan baku lokal dan limbah untuk mengatasi kekurangan pakan di musim kemarau. Pada tahap akhir pengabdian ini juga mengajarkan ibu-ibu PKK untuk membentuk UMKM dan menghasilkan produk berbasis daging seperti nugget, bakso, dan chicken fillet yang bergizi.

Prosedur Demonstrasi

Peserta mempersiapkan alat dan bahan pembuatan fitonutrien. Setelah bahan dan alat lengkap dilanjutkan dengan mencampurkan setiap bahan yang digunakan menjadi campuran yang homogen dan disimpan selama kurang lebih 21 hari. Selanjutnya campuran tersebut akan digunakan sebagai suplemen di dalam air minum ayam broiler yang dipelihara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilakukan Tim Pengabdian sesuai target yang ingin dicapai dari pemberdayaan masyarakat ini adalah masyarakat desa Jeulingke Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh dapat memiliki sumber penghasilan dengan cara meningkatkan nilai jual komoditas daging di desa tersebut menjadi produk frozen food yang dapat dipasarkan ke masyarakat kota Banda Aceh terlebih dalam kondisi pasca pandemi yang menyulitkan masyarakat untuk mendapatkan pekerjaan. Adapun kegiatan yang sudah dilaksanakan adalah pembuatan frozen food berupa bakso daging sapi, yaitu produk olahan dari daging sapi, serta chicken fillet dan nugget.

Secara keseluruhan, semua partisipan yang mengikuti program pengabdian menunjukkan

antusiasme yang tinggi dalam mengikuti kegiatan ini. Hal ini terlihat dari keaktifan mereka dalam setiap sesi pelatihan, baik dalam diskusi maupun praktik langsung. Partisipan juga memberikan umpan balik positif terhadap program ini, dengan menyatakan bahwa pelatihan ini memberikan wawasan baru yang aplikatif dan relevan dengan kebutuhan mereka.

Nugget adalah produk olahan dari daging ayam dengan bahan yang terdiri dari daging ayam (tanpa kulit, lemak, dan tulang), garam, bawang putih, bawang merah, merica, telur ayam, roti tawar, bumbu penyedap kaldu ayam, keju, daun sop, wortel serut, tahu, dan susu cair (Sabikun et al., 2021), (Megavitry, Santos and Adiba, 2024). Proses pembuatannya dimulai dengan proses penggilingan halus daging ayam dan bumbu-bumbu untuk kemudian dicampur. Telur dikocok lalu dicampurkan dengan roti yang sudah dipotong-potong kecil. Adukan daging ayam dimasukkan dan diaduk rata. Loyang diolesi dengan mentega. Keju diparut halus dan dicampurkan dalam adukan daging. Adukan tersebut dikukus hingga matang. Setelah dingin, adonan dipotong-potong sesuai selera, dilumuri dengan tepung panir, dan siap untuk digoreng (Suriani, Murati and Wartono, 2024).

Bakso daging sapi yang merupakan produk olahan daging sapi dengan bahan berupa daging sapi, tepung kanji, es batu, bawang putih, merica, garam, daun sop, bumbu penyedap, telur ayam. Adapun proses pembuatannya dimulai dengan menggiling halus daging sapi dan ditambahkan es batu, selanjutnya bumbu-bumbu dihaluskan dan dicampurkan dengan daging yang sudah digiling dan tepung kanji lalu diaduk rata, adonan dibentuk bulat-bulat dan direbus ke dalam air mendidih (Putra, Solikin and Tanjungsari, 2024).



Gambar 1. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan demonstrasi pembuatan frozen food

Pembuatan frozen food menjadi salah satu langkah strategis dalam meningkatkan nilai tambah produk daging sapi yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Jeulingke. Program ini dirancang untuk menjawab tantangan pasca-pandemi yang memengaruhi stabilitas ekonomi masyarakat. Pelatihan pembuatan frozen food meliputi proses pengolahan daging sapi menjadi berbagai produk, seperti bakso, chicken fillet, dan nugget. Dengan mengubah daging mentah menjadi produk olahan, masa simpan menjadi lebih panjang, dan potensi pasar dapat diperluas hingga ke kota Banda Aceh dan sekitarnya.

Proses pelatihan dimulai dengan pengenalan bahan-bahan utama, seperti daging sapi, tepung, bumbu, dan bahan pengawet alami yang aman. Selanjutnya, peserta diajarkan teknik pengolahan yang higienis, mulai dari penggilingan daging, pencampuran bahan, pembentukan produk, hingga proses pembekuan cepat (blast freezing). Teknologi blast freezing dipilih karena mampu menjaga kualitas produk dan mencegah pertumbuhan mikroba.

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa masyarakat mampu memproduksi frozen food dengan standar kualitas yang baik. Antusiasme peserta tercermin dari tingginya partisipasi mereka selama kegiatan berlangsung. Produk yang dihasilkan, seperti bakso dan nugget, memiliki tekstur yang baik dan cita rasa yang dapat bersaing dengan produk komersial. Hal ini membuka peluang bagi peserta untuk mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berfokus pada frozen food.

Sebagai tindak lanjut, peserta juga dibekali pengetahuan tentang strategi pemasaran dan pengemasan produk. Teknik pemasaran yang diajarkan meliputi penggunaan media sosial dan platform e-commerce untuk memperluas jangkauan pasar. Diharapkan, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis tetapi juga membangun kepercayaan diri masyarakat untuk memulai usaha mandiri.

Selain pengolahan daging, program pengabdian ini juga memperkenalkan teknologi silase sebagai solusi untuk pengawetan pakan ternak. Silase adalah teknik pengawetan hijauan pakan yang bertujuan untuk menjaga kandungan nutrisi pakan dan meningkatkan ketersediaan

pakan sepanjang tahun. Teknologi ini sangat relevan untuk mendukung keberlanjutan usaha peternakan di Desa Jeulingke.

Proses pembuatan silase dimulai dengan pemotongan hijauan segar, seperti rumput gajah dan jagung, menjadi ukuran kecil. Hijauan tersebut kemudian dicampur dengan bahan aditif, seperti molase atau dedak padi, untuk mempercepat proses fermentasi. Campuran ini dimasukkan ke dalam wadah kedap udara, seperti drum plastik atau silo, untuk difermentasi selama 2–3 minggu.

Hasil fermentasi berupa silase yang kaya akan kandungan asam laktat, yang membantu menjaga kualitas pakan dan meningkatkan palatabilitasnya. Selain itu, silase memiliki daya simpan yang lama, sehingga dapat digunakan sebagai cadangan pakan pada musim kemarau atau ketika hijauan segar sulit didapatkan.

Peserta pelatihan menunjukkan minat yang besar terhadap teknologi ini, terutama karena silase dapat mengurangi ketergantungan pada pakan komersial yang harganya cenderung mahal. Teknologi ini juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk memanfaatkan limbah pertanian, seperti jerami padi, sebagai bahan dasar silase.

KESIMPULAN

Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Peternak Sapi Dan Ibu PKK Desa Jeulingke Kecamatan Syiah Kuala, Banda Aceh telah dilaksanakan sesuai dengan harapan melalui pembuatan teknologi pengawetan pakan untuk budidaya sapi pedaging dan pengembangan frozen food berbasis daging.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Syiah Kuala (USK) atas dukungannya dalam membiayai sehingga terlaksananya program ini sesuai dengan yang direncanakan. Selain tim pengabdian, pengabdian kepada masyarakat ini juga membantu 6 orang mahasiswa yang mengambil program KKN tematik. Yang diharapkan dapat mendukung pembangunan nasional. Selain itu, terima kasih juga pada mitra gampong Jeulingke yang telah berpartisipasi dan bekerja sama dengan baik selama pengabdian berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, 2020. *Data Wilayah Gampong Tahun 2020*. Tersedia pada: <https://jeulingke-gp.bandaacehkota.go.id/demografi/> Tanggal akses: 2-January-2024
- Megavitry, R., Santos, H.A. Dos and Adiba, F., 2024. Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam Sayuran pada Kelompok Ibu-Ibu Rumah Tangga Dusun Malenteng. *Vokatek*, 2(2), pp.54–61.
- Putra, A., Solikin, N. and Tanjungsari, A., 2024. Analisis Proksimat Aneka Bakso sebagai Solusi Pemenuhan Gizi Konsumen Di Desa Manyaran Kecamatan Banyak Kabupaten Kediri. In: *Seminar Nasional Sains, Kesehatan, dan Pembelajaran 2024*. pp.73–78.
- Sabikun, N., Bakhsh, A., Rahman, M.S., Hwang, Y.H. and Joo, S.T., 2021. Evaluation of chicken nugget properties using spent hen meat added with milk fat and potato mash at different levels. *Journal of Food Science and Technology*, [online] 58(7), pp.2783–2791.
- Suriani, M., Murati, F. and Wartono, S., 2024. Penyuluhan Tentang Pembuatan Nugget Daging Ikan Gabus Dengan Penambahan Wortel Dan Jamur Tiram, Bagi Orang Tua Murid TK Tunas Prestasi Dan Kader PKK Desa Bukit Liti, Kabupaten Pulang Pisau. *Jurnal Pengabdian Kampus*, 11(1), pp.89–94.