



Pelatihan Aneka Pengolahan Daging untuk Siswa SMA Negeri 1 Patean, Kabupaten Kendal Sebagai Bekal Kewirausahaan

Ika Fitriana*¹, Devy Angga Gunantar², Iswoyo³

Universitas Semarang

ikafitriana_ftp@usm.ac.id^{1,2}, iswoyo@usm.ac.id³

Informasi Artikel

Diterima : 04-06-2025

Direview : 17-06-2025

Disetujui : 28-07-2025

Kata Kunci

Pengabdian Masyarakat,
Pengolahan Daging,
Teknik Pascapanen,
Penyuluhan

Abstrak

Daging merupakan sumber protein hewani yang sangat penting bagi masyarakat. Namun, penanganan dan pengolahan yang tidak tepat dapat menyebabkan penurunan kualitas, kerusakan, serta kontaminasi mikroba yang membahayakan kesehatan. Program pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan siswa jurusan Kewirausahaan dalam pelatihan pengolahan daging yang benar. Selain itu, siswa juga mendapatkan pelatihan tentang sanitasi, teknik pemotongan, serta metode pengawetan daging yang dapat meningkatkan daya tahan dan nilai jual produk. Evaluasi dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur pemahaman siswa sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil pre-test menunjukkan bahwa 70% siswa memiliki pemahaman yang rendah tentang pengolahan daging dan teknik pascapanen tanaman. Namun, setelah pelatihan, hasil post-test menunjukkan peningkatan signifikan, dengan 85% siswa mencapai skor di atas 75. Selain itu, siswa menunjukkan peningkatan keterampilan dalam praktik pemotongan dan pengolahan daging, serta pemahaman terhadap pentingnya penyimpanan hasil panen yang baik untuk mendukung usaha kuliner dan industri pangan. Selain aspek teknis, siswa juga diberikan penyuluhan mengenai istilah bahasa Inggris yang berkaitan dengan industri daging dan hasil pertanian, guna meningkatkan daya saing mereka dalam dunia usaha. Secara keseluruhan, program ini berhasil meningkatkan pemahaman siswa mengenai manajemen pascapanen dan pengolahan daging serta mendorong minat mereka dalam berwirausaha di bidang pangan.

1. PENDAHULUAN

Pengolahan daging merupakan salah satu keterampilan penting dalam industri pangan yang dapat meningkatkan nilai tambah produk dan memperpanjang masa simpan. Namun, masih banyak masyarakat, terutama pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), yang belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam mengolah daging dengan teknik yang tepat dan higienis. Kurangnya pemahaman ini berpotensi menyebabkan kerugian ekonomi dan penurunan kualitas produk daging yang dihasilkan (Winarno, 2020). Pengabdian masyarakat yang melibatkan siswa SMA dalam

konteks pasca panen dan pengolahan daging memiliki potensi untuk memberikan dampak positif baik bagi siswa maupun masyarakat.

Sebagai penyelenggara program, sekolah berperan dalam memberikan dukungan dan kurikulum yang relevan. Petani dan peternak menjadi target utama dari program pengabdian, di mana siswa dapat belajar langsung dari praktik di lapangan. Lembaga Pemerintah seperti dinas pertanian dan peternakan dapat berfungsi sebagai mitra dalam memberikan pengetahuan dan sumber daya. Serta LSM dan Organisasi Komunitas sering memiliki program yang berfokus pada pertanian berkelanjutan dan pengolahan pangan. Permasalahan yang dihadapi mitra yaitu siswa-siswa SMAN 1 Patean Kabupaten Kendal adalah Kurangnya Pengetahuan Praktis tentang pasca panen dan pengolahan daging dimana siswa seringkali tidak memiliki pengetahuan atau keterampilan yang cukup dalam penanganan pasca panen dan pengolahan daging, Kerugian Pasca Panen daging dan pengelolaan serta pengolahan daging peternak dan siswa lokal mungkin mengalami kerugian akibat praktik penanganan yang kurang baik, susut bobot dan pencemaran mikrobiologis maupun dari sekitarnya yang dapat diatasi dengan pengetahuan yang akan terjadi transfer pengetahuan dan teknologi pada siswa-siswi SMAN 1 Patean Kabupaten Kendal , dan Keterbatasan Akses ke Teknologi dimana siswa siswa SMAN 1 Patean Kabupaten Kendal 3 mungkin kekurangan alat atau teknologi yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas pasca panen, hasil dan pengolahan daging.

Pengabdian masyarakat oleh Tim dari FTP USM pada siswa SMA terkait pasca panen dan pengolahan daging memiliki potensi untuk memberikan manfaat ganda seperti meningkatkan keterampilan siswa sekaligus membantu petani/peternak lokal. Perencanaan yang baik, kolaborasi yang kuat, dan evaluasi yang tepat, program ini dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai pengolahan daging yang dikembangkan sebagai salah satu bidang kewirausahaan. Dan manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bagi tim pengabdian adalah sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan dan teknologi kepada Masyarakat, khususnya siswa-siswi SMAN 1 Patean, Kabupaten Kendal yang berguna saat mereka lulus kelak dan berminat di bidang kuliner/ pangan. Manfaat kegiatan bagi institusi Universitas Semarang adalah meningkatkan animo Masyarakat terhadap perguruan tinggi serta membuka peluang kerja sama antara perguruan tinggi dengan mitra serta penerapan teknologi masyarakat.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan siswa-siswa siswi SMAN 1 Patean, Kabupaten Kendal yang mengambil Mata Pelajaran Kewirausahaan yang berjumlah 30 partisipan. Kegiatan ini bertujuan Siswa dapat mengorganisir penyuluhan tentang pentingnya penanganan pasca panen dan teknik pengolahan daging yang benar untuk meningkatkan kualitas dan mengurangi kerugian. Serta mampu mengajak petani dan peternak melakukan kunjungan lapangan ke fasilitas pengolahan daging untuk melihat praktik terbaik secara langsung. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk pelatihan, penyuluhan, dan demo pembuatan produk olahan daging serta diskusi yang berkaitan dengan topik PKM. Pengenalan istilah penanganan dan pengolahan daging serta melakukan diskusi untuk memberi kesempatan bertanya bagi siswa-siswi tentang materi penyuluhan yang belum dipahami serta memberi contoh lain. Kegiatan dilaksanakan mulai bulan oktober 2024 dan

akan berakhir pada maret 2025. Kegiatan dilakukan untuk pelatihan dan edukasi siswa-siswi SMAN 1 Patean, Kabupaten Kendal, mengenai pelatihan teknik pasca panen dengan mengadakan bagi siswa-siswi mengenai teknik pasca panen yang baik, seperti pengeringan, pemanenan dan yang penyimpanan, tepat, dan mengadakan edukasi pengolahan daging dengan memberikan pelatihan tentang praktik pengolahan daging yang higienis dan efisien, serta cara menghindari kontaminasi serta penyuluhan tentang istilah dalam bahasa inggris yang berkaitan dengan pasca panen, penanganan dan pengolahan daging.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan siswa-siswi jurusan Kewirausahaan SMAN 1 Patean, Kabupaten Kendal dalam penanganan, penyimpanan, serta pengolahan daging secara higienis dan bernilai jual tinggi. Dalam kegiatan ini, peserta dibekali dengan teori dan praktik mengenai teknik pascapanen yang baik, sanitasi dalam pengolahan daging, serta peluang bisnis berbasis olahan daging dan teknik pascapanen meliputi pemanenan yang tepat, pengeringan dan penyimpanan yang mempengaruhi kualitas daging pasca panen, metode pengawetan daging yang umum digunakan setelah panen, cara-cara menghindari kontaminasi mikroba selama pengolahan daging, penting sanitasi dalam proses pengolahan daging pasca panen, bagaimana cara menentukan kualitas daging setelah pemotongan, proses maturasi daging dan manfaatnya, pengaruh pengolahan daging terhadap nilai gizi yang terkandung di dalamnya.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pre test guna mengukur pemahaman awal peserta terhadap topik tersebut. Hasil pre-test menunjukkan bahwa mayoritas siswa belum memiliki pemahaman yang mendalam mengenai teknik pascapanen dan standar sanitasi dalam pengolahan daging. Sekitar 70% siswa memperoleh skor di bawah 50, menunjukkan perlunya peningkatan edukasi dalam aspek ini. Peserta diperkenalkan pada berbagai teknik pengolahan daging, termasuk pemotongan yang benar, metode penyimpanan yang tepat, serta teknik pengawetan seperti pengasapan dan fermentasi. Para siswa juga mendapatkan kesempatan untuk melakukan praktik langsung. Setelah sesi sosialisasi dan pelatihan, dilakukan post-test untuk mengevaluasi peningkatan pemahaman siswa. Hasil post-test menunjukkan peningkatan yang signifikan, di mana 85% siswa berhasil memperoleh skor di atas 75. Mereka menunjukkan pemahaman yang lebih baik mengenai metode pascapanen yang benar serta teknik pengolahan daging yang higienis.

Gambar 1. Edukasi dan pelatihan pengolahan daging siswa-siswa mendapatkan edukasi tentang pentingnya sanitasi, sehingga mereka lebih berhati-hati dalam menangani daging, mencuci tangan sebelum dan setelah memegang bahan makanan, serta menjaga kebersihan alat dan area kerja. Hal ini terlihat dari kepatuhan siswa dalam menggunakan celemek, sarung tangan, dan menjaga kebersihan tempat kerja saat sesi praktik berlangsung. Siswa juga terlihat memahami pengolahan dan pengawetan daging dilihat dari beberapa siswa menunjukkan ketertarikan untuk mengembangkan usaha berbasis produk olahan daging. Beberapa di antaranya mulai merancang rencana kecil-kecilan untuk mencoba produksi sosis atau bakso skala rumahan. Siswa juga mulai memahami bagaimana pengolahan dapat memengaruhi nilai gizi daging.

Sebelumnya, sebagian besar siswa menganggap bahwa semua metode pengolahan sama saja. Namun setelah pelatihan, mereka dapat membedakan dampak berbagai metode pemasakan terhadap kandungan protein, vitamin, dan mineral dalam daging. Gambar 2. Pelatihan teknik pasca panen siswa-siswi SMAN 1 Patean, Kabupaten Kendal ini juga mulai memahami bahwa penyimpanan yang tepat dapat mencegah pembusukan dan menjaga kualitas olahan daging untuk usaha kuliner atau produk olahan lainnya, hal ini juga dapat meningkatkan keinginan siswa siswi untuk memanfaatkan hasil pertanian dan peternakan sebagai bahan baku dalam pembuatan usaha dalam produk makanan berbasis hasil panen yang diolah dengan teknik yang tepat. Dalam pengembangan usaha dan daya saing siswa-siswi di dunia usaha dagang, kegiatan ini juga memberikan penyuluhan terkait istilah-istilah bahasa Inggris yang berkaitan dengan industri daging dan teknik pascapanen.

Gambar 3. Penyuluhan beberapa istilah bahasa Inggris kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan manfaat besar bagi siswa jurusan Kewirausahaan, baik dalam aspek pengolahan daging maupun teknik pascapanen. Selain meningkatkan keterampilan teknis mereka, kegiatan ini juga membuka wawasan mereka terhadap peluang bisnis berbasis hasil pertanian 5 dan produk olahan daging. Dengan meningkatnya pemahaman siswa dalam aspek teknis dan kewirausahaan, diharapkan mereka dapat mengembangkan usaha yang inovatif, berkualitas, dan berdaya saing tinggi dimasa depan. Secara keseluruhan, program pengabdian masyarakat ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pemahaman dan keterampilan siswa dalam mengolah daging. Selain itu, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran akan pentingnya higienitas dan keamanan pangan dalam industri makanan. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan para peserta dapat mengaplikasikan ilmu yang diperoleh dalam kehidupan sehari-hari serta mengembangkan peluang usaha berbasis olahan daging.

4. KESIMPULAN

Penutup Dari kegiatan pengabdian masyarakat di SMAN 1 PATEAN, KABUPATEN KENDAL, dapat disimpulkan bahwasanya materi yang disampaikan kepada para siswa-siswi memiliki nilai yang baik untuk kedepannya dalam pengolahan daging yang higienis dan terhindar dari kontaminasi. Karena dengan adanya pelatihan, penyuluhan dan edukasi ini dapat membantu menambah pengetahuan kepada para siswa-siswi SMAN 1 PATEAN dalam hal teknik pasca panen meliputi preparasi, aneka teknik pengolahan serta penyimpanan hasil olahan daging ditambah lagi pengetahuan mengenai istilah bahasa Inggris dengan materi istilah-istilah yang digunakan dalam pengolahan daging. Siswa-siswi yang antusias mendengarkan dan bertanya mampu dinilai bahwasanya materi yang disampaikan berguna untuk siswa-siswa SMAN 1 Patean, Kabupaten Kendal.

DAFTAR PUSTAKA

- K. Thompson, et al. "Postharvest Technology of Horticultural Crops" Dosen Fakultas Universitas Peternakan Brawijaya. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Daging di Singosari oleh Dosen FPt UB Program Pengabdian Masyarakat.
- Handayani, S., & Setiawan, R. (2019). Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan Strategi Berbasis Kearifan Lokal. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Nugraha, B. (2024). Menghadapi Tantangan Pascapanen: Strategi Meminimalkan Kerugian Petani Indonesia di Belgia. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM.

- P. D. Warriss. "Meat Science: An Introductory Text" Purwanti, R., & Kusnadi, T. (2021). Pengabdian Masyarakat: Pelatihan Produk Diversifikasi Daging bagi Kelompok Usaha Mikro di Perkotaan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 12(2), 45-56.
- Sukamto, T. (2018). Pelatihan Pengolahan Produk Daging sebagai Upaya Peningkatan Keterampilan Masyarakat. *Jurnal Inovasi Masyarakat*, 7(3), 112-118.
- Wati, A. T., Puspasari, D. A., & Safutra, R. Penyuluhan (2023). Penyimpanan Daging dan Pembuatan Beef Patty pada PKK Kauman Bantul DIY. *Pengabdian Jurnal Masyarakat Ipteks*, 6(2).
- Wibowo, C. H., Iswoyo, & Gunantar, D. A. (2024). Peranan Teknologi