



Pelatihan Marinasi Daging Itik untuk Peningkatan Keamanan Pangan di SMKN 4 Kendal

Erwin Nofiyanto*¹, Sudjatinah², Sri Budi Wahjuningsih³

Universitas Semarang¹²³

email_erwin@usm.ac.id¹

Informasi Artikel

Diterima : 18-01-2024

Direview : 25-01-2024

Dipublish : 30-07-2024

Kata Kunci

Marinasi; Daging Itik;
Keamanan Pangan

Abstrak

Pengawetan bahan pangan tidak hanya dapat dilakukan dengan menggunakan garam sebagai bahan pengawetnya, tetapi juga dapat dilakukan dengan menambahkan asam organik pada pengolahan yang dilakukan. Salah satu pengolahan atau pengawetan adalah marinasi. marinade bermacam-macam, yaitu gula, garam dapur (NaCl), garam sorbat, garam fosfat dan garam benzoat, yang bermanfaat untuk meningkatkan keamanan pangan dan masa simpan daging. Tujuan dalam pengabdian untuk meningkatkan keamanan pangan dengan pelatihan marinasi. Metode pelaksanaan pelatihan dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab. Hasil Pengabdian sebelum diadakan pelatihan marinasi daging itik di SMKN 4 Kendal 100% siswa tahu pengertian marinasi, 85% siswa tidak tahu cara pembuatan marinasi, 60% siswa belum tahu bahan marinasi, dan 75% belum tahu manfaat marinasi selain dibuat untuk bumbu masakan, setelah kegiatan pelatihan 100% siswa cukup memahami dan tahu pengertian marinasi, cara pembuatan, bahan dan manfaat dari marinasi. Dalam pelaksanaan pengabdian pelatihan marinasi daging itik diharapkan para siswa-siswi SMKN 4 Kendal memahami tentang proses marinasi dan kegiatan dapat bermanfaat selain meningkatkan pengetahuan juga dapat meningkatkan kecakapan hidup siswa.

1. PENDAHULUAN

Daging itik merupakan salah satu jenis daging yang disukai oleh masyarakat Indonesia, namun daging itik juga sama dengan daging lainnya termasuk bahan makanan yang mudah rusak (*perishable food*) karena mempunyai kadar air yang tinggi, nilai pH mendekati netral (Nurohim *et al.*,2013). Daging mudah tercemar bakteri karena mengandung protein yang dibutuhkan untuk pertumbuhan mikroba (Gustiani, 2009), sehingga tak memungkinkan menyimpan daging untuk waktu yang lama.

Salah satu metode pengolahan atau pengawetan daging itik adalah marinasi. Menurut (Syamsir, 2010) marinasi adalah proses perendaman daging didalam bahan marinade sebelum diolah lebih lanjut. Marinade adalah larutan berbumbu yang berfungsi sebagai perendam daging, biasanya digunakan untuk meningkatkan rita rasa, meningkatkan keempukan daging setelah dimasak, serta memperpanjang masa simpan daging.

Bahan marinade bermacam-macam, yaitu gula, garam dapur (NaCl), garam sorbat, garam fosfat dan garam benzoat, yang bermanfaat untuk meningkatkan keamanan pangan dan masa simpan daging (Bjorkroth, 2005). Bahan marinade yang lainnya adalah asam (vinegar, wine, jus lemon), minyak makan (zaitun, almond) dan bumbu (Syamsir, 2010). Pengolahan daging dengan metode marinasi pada awalnya berfungsi sebagai bumbu, tetapi

pada perkembangan lebih lanjut juga berfungsi untuk menurunkan kandungan bakteri dalam daging.

Menurut Carrol *et al.*, (2007) peningkatan citarasa dan keempukan daging akibat proses marinasi disebabkan oleh meningkatnya daya ikat air daging. Birk *et al.*, (2010) melaporkan bahwa marinasi daging broiler dapat meningkatkan citarasa, meningkatkan keempukan dan meningkatkan penerimaan konsumen. Berdasarkan Hasil Penelitian Tim pengabdian perbedaan konsentrasi larutan buah nanas lokal utuh berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein dan organoleptik (warna, aroma, rasa dan keempukan) daging, sehingga diperlukannya pelatihan marinasi daging itik untuk meningkatkan keamanan pangan di SMK N 4 Kendal.

2. METODE

2.1. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam program PkM adalah Pelatihan dengan ceramah, diskusi dan tanya jawab, dengan tujuan untuk meningkatkan keamanan pangan bagi siswa SMKN 4 Kendal, sehingga PkM dilakukan dengan tahapan sebagai berikut:

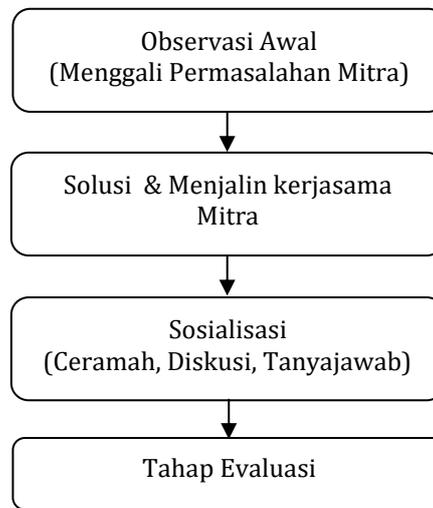
- a. Observasi awal untuk menjalin kerjasama dan menggali rumusan masalah di mitra
- b. Persiapan program meliputi penyusunan jadwal kegiatan yang disepakati bersama dan susunan acara pelatihan, dan menyiapkan perlengkapan penyelenggaraan pelatihan
- c. Rapat pemantapan materi dan pengecekan kebutuhan kegiatan bersama tim pengabdian
- d. Pemberian materi pelatihan marinasi
- e. Tahapan Evaluasi

2.2. PARTISIPASI MITRA

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan PkM pelatihan marinasi di SMKN 4 Kendal adalah menyediakan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan. Setiap pelaksanaan tahapan pengabdian mitra berperan aktif sebagai peserta saat kegiatan Pelatihan, Praktek dan pendampingan proses marinasi. Peserta PkM akan diikuti oleh Siswa kelas XII jurusan tata boga SMK N 4 Kendal.

2.3. EVALUASI KEGIATAN

Evaluasi kegiatan dilaksanakan agar sesuai dengan target yang ditetapkan. Evaluasi kegiatan meliputi evaluasi pra pelaksanaan PkM, saat pelaksanaan tahapan-tahapan kegiatan, keefektifan metode pelaksanaan kegiatan sampai dengan evaluasi kemajuan luaran yang akan dicapai. Dilakukan dengan cara wawancara langsung /berdiskusi langsung dan pengisian kuesioner sebelum dan setelah kegiatan sosialisasi. Metode pelaksanaan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 1.

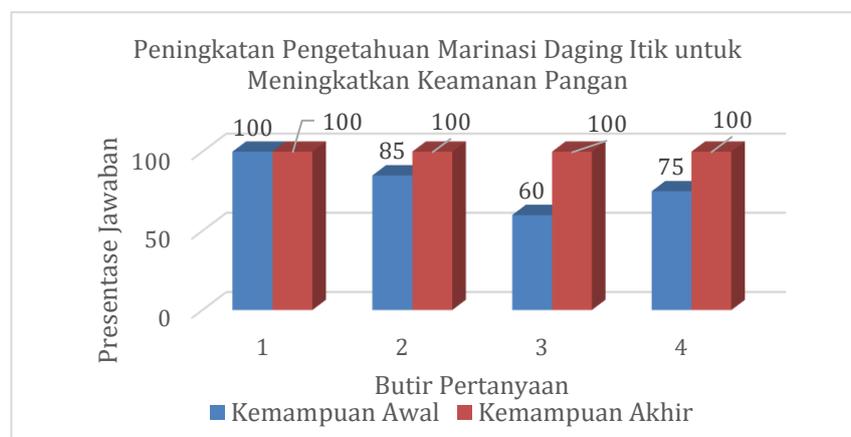


Gambar 1. Pelaksanaan Pelatihan Marinasi Daging Itik untuk Peningkatan Keamanan Pangan di SMK N 4 Kendal

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal Program Pengabdian kepada masyarakat oleh Tim PKM Universitas Semarang diawali dengan observasi awal dengan menggali permasalahan mitra yaitu SMK N 4 Kendal. Koordinasi dilanjutkan dengan Tim PKM dengan melibatkan mahasiswa untuk mencari solusi dari permasalahan mitra. Langkah selanjutnya setelah mendapatkan solusi dari permasalahan mitra menjalin kerjasama dengan mitra. Mitra pengabdian yaitu SMKN 4 Kendal.

Selanjutnya koordinasi untuk penyampaian kegiatan PKM yang akan dilakukan, serta jadwal dan kegiatan yang akan dilaksanakan di mitra. Selain itu juga pembuatan leaflet atau brosur mengenai cara marinasi daging itik. Sosialisasi dilaksanakan dengan ceramah dan diskusi, kemudian ada evaluasi pada awal dan akhir sosialisasi untuk mengetahui pengetahuan siswa SMKN4 Kendal terhadap marinasi daging itik dalam peningkatan keamanan pangan. Peningkatan pengetahuan siswa terhadap marinasi daging itik sebelum dan sesudah pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Tingkat Pengetahuan Marinasi Daging Itik Untuk Peningkatan Keamanan Pangan bagi Siswa SMKN 4 Kendal

Berdasarkan Gambar 2. Hasil kuisioner pengetahuan siswa SMKN 4 Kendal terhadap pengertian marinasi semuanya sudah tahu, karena peserta merupakan siswa jurusan tata boga sehingga pengetahuan tentang pengertian marinasi cukup memahami, akan tetapi untuk cara pembuatan marinasi sebelum pelatihan 85% tidak tahu cara pembuatan marinasi dimana siswa belum pernah pelatihan atau cara membuat marinasi sehingga sosialisasi yang diadakan tim PKM USM merupakan hal yang baru. Para siswa selain belum tahu cara pembuatan marinasi sebanyak 60% siswa sebelum adanya pelatihan tidak tahu bahan marinasi itu apa saja yang digunakan, dan sebagian sudah mengetahui karena pernah membaca dikemasan marinasi dan media sosial. Siswa sebelum adanya pelatihan 75% tidak tahu manfaat dari marinasi selain dibuat untuk bumbu masakan itu apa saja kegunaannya. Setelah di adakan pelatihan marinasi daging itik siswa SMK N 4 Kendal 100% siswa cukup memahami dan tahu pengertian marinasi, cara pembuatan, bahan dan manfaat dari marinasi. Dalam pelaksanaan pengabdian pelatihan marinasi daging itik diharapkan para siswa-siswi SMKN 4 Kendal memahami tentang proses marinasi dan kegiatan dapat bermanfaat selain meningkatkan pengetahuan juga dapat meningkatkan kecakapan hidup siswa. Hasil Pelaksanaan Pengabdian Pelatihan Marinasi Daging Itik di SMKN 4 Kendal dapat di lihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan Marinasi Daging Itik di SMK N4 Kendal

4. KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pengabdian dapat disimpulkan bahwa sebelum diadakan pelatihan marinasi daging itik di SMKN 4 Kendal 100% siswa tahu pengertian marinasi, 85% siswa tidak tahu cara pembuatan marinasi, 60% siswa belum tahu bahan marinasi, dan 75% belum tahu manfaat marinasi selain dibuat untuk bumbu masakan, setelah kegiatan pelatihan 100% siswa cukup memahami dan tahu pengertian marinasi, cara pembuatan, bahan dan manfaat dari marinasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Semarang yang telah memberi dukungan administrasi dan dukungan dana dalam pelaksanaan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Birk, T., Grønlund, A. C., Christensen, B. B., Knøchel, S., Lohse, K., & Rosenquist, H. (2010). Effect of organic acids and marination ingredients on the survival of *Campylobacter jejuni* on meat. *Journal of food protection*, 73(2), 258-265.
- Bjorkroth, J. (2005). Microbiological ecology of marinated meat product. *Meat Sci.* 70: 477 – 480
- Carroll, C. D., Alvarado, C. Z., Brashears, M. M., Thompson, L. D., & Boyce, J. (2007). Marination of turkey breast fillets to control the growth of *Listeria monocytogenes* and improve meat quality in deli loaves. *Poultry Science*, 86(1), 150-155.
- Gustiani, E. (2009). Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. *J. Litbang Pertanian* 28(3): 96 – 100.
- Nurohim, N., Nurwantoro, N., & Sunarti, D. (2013). Pengaruh metode marinasi dengan bawang putih pada daging itik terhadap pH, daya ikat air, dan total coliform. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 77-85.
- Syamsir, E. 2010. Mengenal Marinasi. <http://ilmupangan.blogspot.com> (7 Agustus 2023)