

PENGANEKARAGAMAN PRODUK OLAHAN DAGING BABI UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DI DESA SEMAON KECAMATAN PAYANGAN KABUPATEN GIANYAR

Sumardani, N. L. G.¹, T. I. Putri², K. Budaarsa³, dan A. W. Puger⁴

ABSTRAK

Selama ini, peternak kurang memahami sistem agribisnis yang didalamnya terdiri dari beberapa subsistem yaitu: pengadaan dan penyaluran sarana produksi, kegiatan produksi primer (budidaya), pengolahan (agroindustri) dan pemasaran. Pengembangan agribisnis tidak akan efektif dan efisien apabila hanya mengembangkan salah satu subsistem saja. Usaha peternakan akan lebih menguntungkan apabila peternak mampu mengolah langsung babi yang dipeliharanya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi, misalnya: babi guling (suckling pig), *nugget* babi, urutan (sosis) babi, iga dan *steak* babi, timbungan, serta produk olahan babi lainnya. Selama ini, yang ada di pasaran hanyalah *chicken nugget*, *fish nugget* dan *shrimp nugget*. Apabila masyarakat peternak babi, khususnya di Desa Semaon Payangan, mampu memproduksi daging babi menjadi produk olahan dengan kualitas yang baik, maka diharapkan pendapatan rumah tangga dari hasil berternak babi secara sampingan ini dapat ditingkatkan. Selain itu dengan promosi dan pemasaran yang baik, diharapkan produk olahan ini nantinya dapat dijadikan oleh-oleh khas Bali sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata kunci : penganekaragaman produk olahan, daging babi, babi guling, nugget babi, timbungan

ABSTRACT

During this time, farmers miss understanding of the agribusiness system in which consists of several subsystems namely: procurement and distribution of production facilities, the activities of primary production (cultivation), processing (agroindustry) and marketing. Agribusiness development will not be effective and efficient if only develop one subsystem only. Livestock business will be more profitable if the breeder is able to process pigs directly into a product that has a higher economic value, for example: suckling pig, pig nugget, pork sausage, ribs and pork ribs, *timbangan*, and other processed pork products. During this time, on the market only chicken nuggets, fish nuggets and shrimp nugget. If the pig farmers, especially in Semaon village are able to produce pork into a processed product of good quality, it is hoped that the income of households from pig raisers can be improved by side. Besides, with good promotion and marketing, it is hoped that this processed product can be made by typical Balinese souvenir so that it can increase income.

Keywords: diversification of processed products, pork, suckling pig, pork nugget, timbungan

1. LATAR BELAKANG

Desa Semaon merupakan salah satu desa di Bali yang sebagian besar masyarakatnya memiliki usaha sampingan sebagai peternak babi. Hal ini disebabkan karena kondisi lingkungan masyarakat dan iklim di desa tersebut sangat mendukung bagi peternakan babi. Selama ini, peternak hanya memelihara babi dan dipanen pada berat ± 100 kg yang kemudian dijual dalam

¹ Fakultas Peternakan Universitas Udayana; nlg_sumardani@unud.ac.id.

² Staf Pengajar Fakultas Peternakan Universitas Udayan; tjokputri0807@unud.ac.id

³ Staf Pengajar Fakultas Peternakan Universitas Udayan; bdr.komang@unud.ac.id

⁴ Staf Pengajar Fakultas Peternakan Universitas Udayan; puger.anton@unud.ac.id

kondisi hidup kepada tukang potong. Peternak yang hanya sebagai pemelihara, dilihat dari aspek agribisnis memiliki posisi yang sangat lemah. Peternak tidak memiliki posisi tawar (*bargaining position*) yang kuat dimana harga babi ditentukan oleh pasar (sering kali di monopoli oleh pedagang besar). Harga babi hidup sangat berfluktuasi yaitu pada saat over produksi, harga babi bisa mencapai Rp. 20.000,-/kg dan pada kondisi normal harga babi berkisar antara Rp. 25.000 – 30.000,-/Kg. Sedangkan Harga daging di pasaran cenderung stabil yakni berkisar antara Rp. 50.000 – 65.000,-/Kg, yang membuat peternak mulai melirik usaha pematangan. Akan tetapi permasalahan kembali muncul pada saat daging yang dihasilkan tidak habis terjual.

Melihat kondisi tersebut dapat disimpulkan bahwa peternak kurang memahami sistem agribisnis yang didalamnya terdiri dari beberapa subsistem yaitu: pengadaan dan penyaluran sarana produksi, kegiatan produksi primer (budidaya), pengolahan (agroindustri) dan pemasaran (Sa'id, 2001). Pengembangan agribisnis tidak akan efektif dan efisien apabila hanya mengembangkan salah satu subsistem saja. Seperti contoh, kondisi yang dihadapi oleh peternak di Desa Semaon akan lebih menguntungkan apabila peternak mampu mengolah langsung babi yang dipeliharanya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi, misalnya babi guling, *nugget* babi, sosis (urutan) babi (Budaarsa, 2012), serta *timbangan* yang merupakan salah satu produk makanan khas Bali yang bergizi, lezat dan dengan cara pembuatannya yang unik.

Nugget adalah salah satu produk olahan daging cincang yang di campur dengan tepung, susu, telur, bumbu dan bahan-bahan lain (bisa juga di tambah sayuran) yang kemudian diolah dan dicetak sesuai selera. *Nugget* adalah makanan yang bergizi, lezat dan dengan bentuk-bentuk yang lucu sangat menarik minat anak-anak (bahkan orang dewasa) untuk mengkonsumsinya. *Nugget* bisa dikonsumsi sebagai cemilan ataupun sebagai lauk (Abustam, 2005) Selama ini, yang ada di pasaran hanyalah *chicken nugget*, *fish nugget* dan *shrimp nugget*.

Apabila masyarakat di Desa Semaon pada khususnya, mampu memproduksi *nugget* babi, sosis babi dan produk olahan daging babi lainnya dengan kualitas yang baik, maka diharapkan pendapatan rumah tangga dari hasil berternak babi secara sampingan ini dapat ditingkatkan. Selain itu dengan promosi dan pemasaran yang baik, diharapkan produk yang dihasilkan tersebut nantinya dapat dijadikan oleh-oleh khas Bali sehingga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat.

2. METODE PEMECAHAN MASALAH

Kegiatan pengabdian masyarakat mengenai penganekaragaman produk olahan daging babi dilaksanakan melalui dua metode, yaitu penyuluhan dan pelatihan. Pertama, dalam bentuk penyuluhan dan diskusi mengenai usaha peternakan babi dan cara mengolah daging babi menjadi aneka produk olahan yang bernilai ekonomi lebih tinggi. Kedua, dalam bentuk pelatihan yang melibatkan peserta secara aktif untuk mencoba membuat produk olahan daging babi, seperti: babi guling, *nugget* babi, urutan (sosis) babi, iga dan steak babi. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian juga didukung dengan pembuatan brosur tentang aneka ragam produk olahan babi yang bisa dijadikan acuan dalam pengembangan usaha peternakan. Brosur dibagikan pada saat pelaksanaan kegiatan pengabdian. Sasaran yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah peternak babi, Pemilik rumah potong hewan (RPH) khusus babi, para pedagang daging babi, Dinas Peternakan dan masyarakat umum yang berminat dalam industri usaha peternakan babi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini diawali dengan observasi dan sosialisasi serta pendekatan dengan ketua/kepala desa setempat, dan tokoh-tokoh yang disegani. Salah satu tokoh yang dimaksud adalah Bpk. Sederisma, yang selain pengusaha ternak babi ras, beliau juga merupakan Ketua KUD Kecamatan Payangan. Hal ini memudahkan kami dalam melibatkan petani peternak dan ibu-ibu PKK yang umumnya memelihara babi. Kegiatan pendekatan ini berlangsung pada 10 Mei 2018, untuk

membahas rencana pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, yang dilaksanakan sesuai dengan waktu dan kondisi masyarakat setempat di Desa Semaon Payangan Gianyar. Adapun materi yang diberikan berupa makalah dan brosur.

Dari hasil diskusi tersebut, serta dari hasil diskusi dengan tim pelaksana dari Fakultas Peternakan Universitas Udayana, disepakati bahwa kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada 27 September 2018, dikaitkan dengan acara ulang tahun Fakultas Peternakan dan Dies Natalis Universitas Udayana. Narasumber yang diundang dalam kegiatan ini adalah dosen Fakultas Peternakan Universitas Udayana yang memiliki keahlian dalam mengolah daging babi menjadi berbagai aneka olahan yang layak dipasarkan.

Materi tentang penganekaragaman produk olahan daging babi disampaikan oleh Prof. Dr. Ir. Komang Budaarsa, MS. Sementara I Ketut Mangku Budiasa, S.Pt., M.Si menyampaikan materi tentang produk tradisional olahan daging babi berupa “timbangan daging babi”. Materi tentang strategi pemasaran produk olahan daging babi dan pengenalan produk “nugget babi” disampaikan oleh Dr. Budi Rahayu Tanama Putri, S.Pt., MM. Bertindak sebagai moderator adalah Ir. Anthonius Wayan Puger, MS. Adapun peserta yang hadir sejumlah 50 orang, yang sangat antusias mengikuti acara ini sampai selesai.



Gambar 1-2. Dokumentasi pembukaan kegiatan bersama para narasumber dan moderator



Gambar 3-4. Demo pembuatan “timbangan daging babi” dihadapan peserta

Timbungan merupakan salah satu produk olahan daging babi yang cara pengolahannya menggunakan bambu. *Timbungan* adalah daging cincang yang di campur dengan “bumbu genep”, kemudian diolah dan dimasukkan kedalam bambu, untuk kemudian dibakar dalam waktu tertentu. *Timbungan* adalah makanan khas Bali yang bergizi, lezat dan dengan cara pembuatannya yang unik. Dengan cara pengolahan yang sederhana dan pangsa pasar yang cukup besar, diharapkan *timbangan* babi ini dapat dimanfaatkan sebagai industri rumah tangga, khususnya di Kecamatan Payangan, Kabupaten Gianyar.

Dari strategi pemasaran produk olahan daging babi, hal ini sangat berpotensi untuk dikembangkan di wilayah Payangan mengingat jalur Payangan adalah jalur lintas wisata, sehingga jika produk ini diolah sedemikian rupa dan dikemas dengan baik, akan sangat menjanjikan sebagai oleh-oleh khas Payangan, selain juga sebagai kegiatan tambahan bagi ibu-ibu rumah tangga.

Contoh misalnya dalam pembuatan nugget babi, dengan modal usaha Rp. 30.400,-/900 gr nugget babi, dan harga jual Rp. 72.000,- (8.000,- × 900 gr), maka diperoleh keuntungan Rp. 41.600,-

Demikian juga dengan produk olahan “timbangan daging babi” dengan modal/biaya satu buah “timbangan daging babi” yang sudah jadi Rp. 90.000,- dapat dijual dengan harga Rp. 150.000,- sampai Rp. 200.000,- per timbungan.



Gambar 5. Timbungan daging babi

4. SIMPULAN

Dari hasil kegiatan diatas dapat disimpulkan bahwa usaha peternakan akan lebih menguntungkan apabila peternak mampu mengolah langsung babi yang dipeliharanya menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi, misalnya: babi guling (suckling pig), *nugget* babi, urutan (sosis) babi, iga dan *steak* babi, serta produk olahan babi lainnya, seperti *timbangan babi*.

5. SARAN

Program Udayana Mengabdi (PUM) Universitas Udayana sangat bermanfaat sehingga perlu dilaksanakan secara berkesinambungan, agar masyarakat luas lebih mengetahui dalam pengolahan produk daging babi yang bernilai jual lebih tinggi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Universitas Udayana atas dana hibah Program Udayana Mengabdi, kontrak nomor: 384-47/UN14.4.A/PM/2018, dan kepada tim pelaksana Program Udayana Mengabdi, atas bantuan dan kerjasamanya dalam memberikan materi dan praktek dilapangan sehingga peserta mengetahui dan mampu mengolah daging babi menjadi beraneka ragam produk olahan yang berniali jual lebih tinggi. Demikian juga kepada masyarakat Desa Semaon Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar, atas partisipasinya, kami mengucapkan terimakasih

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, Effendi.2005. Agroindustri Chicken Nugget. Pelatihan Penerapan HACCP pada Industri Pangan Hewani. Universitas Hasanuddin,Makassar.
- Budaarsa K. 2012. Babi Guling Bali, dari Beternak, Kuliner Hingga Sesaji. Penerbit Buku Arti, (Arti Foundation), bantuan Program Widya Pataka, Badan Perpustakaan dan Arsip Propinsi Bali
- Gumbira-Sa'id dan A. Harizt Intan. 2001. Manajemen Agribisnis. Ghalia Indonesia. Jakarta.