

## **Pelatihan Pengolahan Daging dan Demo Masak sebagai Peningkatan Pengetahuan Teknik Pengolahan dan Inspirasi Menu Baru bagi Pelaku UMKM di Kecamatan Lakarsantri**

**Elma Sulistiya\*<sup>1</sup>, Novi Indah Permata Sari<sup>1</sup>, Ryan Yeremia Iskandar<sup>1</sup>, Arya Putra Sundjaja<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional  
e-mail: [elma.sulistiya@ottimmo.ac.id](mailto:elma.sulistiya@ottimmo.ac.id), [noviindahpermatasari@ottimmo.ac.id](mailto:noviindahpermatasari@ottimmo.ac.id),  
[chef.yeremia@gmail.com](mailto:chef.yeremia@gmail.com), [aryaputrasunjaya@gmail.com](mailto:aryaputrasunjaya@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Pemberdayaan UMKM di Kota Surabaya dapat diupayakan dengan memberikan edukasi baik secara teori maupun melalui praktik langsung seperti demo masak. Pelatihan pengolahan daging dan demo masak dengan menu Thailand curry dilakukan sebagai upaya peningkatan kemampuan teknik pengolahan untuk menghasilkan makanan dengan kualitas yang terjaga dengan baik dan kemampuan memasak menu variatif dari mancanegara tidak hanya masakan Nusantara saja. Tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan pelatihan pengolahan daging sebagai pengembangan kualitas produksi makanan berbahan dasar daging bagi para UMKM di Kota Surabaya. Mitra dalam kegiatan ini yaitu KCP Bank OCBC Financial Fitness Gym sebagai penyedia tempat diadakannya kegiatan. Kegiatan dilakukan dengan melakukan demo masak di depan pelaku UMKM, sosialisasi cara penanganan dan pengolahan daging yang tepat, dan tanya jawab seputar teknik pengolahan daging. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para pelaku UMKM sangat antusias dalam mempelajari menu baru serta mendapatkan pengetahuan mengenai cara penyimpanan daging yang tepat, faktor-faktor yang mempengaruhi kerusakan daging, dan beberapa resep pengolahan yang dapat diaplikasikan sendiri di rumah. Setelah mengetahui teknik yang tepat, pelaku UMKM diharapkan dapat mengembangkan resep yang telah diberikan dengan mengkreasi sendiri. Selain itu, pelaku UMKM diharapkan juga dapat mengetahui cara menjaga kualitas bahan baku hingga menjadi produk dengan teknologi yang tepat..

**Kata kunci:** Daging; demo masak; pelatihan; UMKM

### **ABSTRACT**

Empowerment of MSMEs in the City of Surabaya can be achieved by providing education both theoretically and through direct practice such as cooking demonstrations. Meat processing training and cooking demonstrations with a Thai curry menu were carried out as an effort to increase the ability of processing techniques to produce food with good quality and the ability to cook varied menus from abroad, not just Indonesian cuisine. The aim of this service is to provide meat processing training to develop the quality of meat-based food production for MSMEs in the city of Surabaya. The partner in this activity is KCP Bank OCBC Financial Fitness Gym as the provider of the venue for the activity. The activity was carried out by holding a cooking demonstration in front of MSME actors, socializing the way to handle and process meat, and asking questions about meat processing techniques. The results of the activity showed that MSME players were very enthusiastic in learning new menus and gaining knowledge about the proper way to store meat, factors that influence meat spoilage, and several processing recipes that can be applied at home. After knowing the right technique, MSMEs are expected to be able to develop the recipes that have been given by creating their own creations. Apart from that, MSME players are also expected to know how to maintain the quality of raw materials so that they become products with the right technology.

**Keywords:** Cooking demonstration; meat; training; MSMEs

## PENDAHULUAN

Pemberdayaan UMKM di Kota Surabaya merupakan kegiatan yang terus dilakukan oleh pemerintah Kota Surabaya. Kreatifitas dan inovasi diperlukan untuk menunjang keberhasilan usaha. Berbagai ide-ide baru dan pengetahuan akan teknologi pengolahan sangat dibutuhkan oleh UMKM guna mendukung peningkatan sumber daya manusia yang berdampak pada ekonomi. Perguruan tinggi dalam hal ini mendukung perencanaan pemerintah dengan melaksanakan program pengabdian masyarakat melalui pelatihan teknik pengolahan daging dan demo masak.

Bertepatan dengan hari raya Idul Adha, persediaan daging baik di rumah tangga maupun kalangan penjual makanan menjadi meningkat. Pengawetan dan pengolahan perlu dilakukan untuk memperpanjang masa simpan dan mengurangi kerusakan yang terjadi. Proses pengawetan dapat dilakukan dengan beberapa metode yang dikombinasikan. Teknik pengolahan yang tepat akan memberikan kualitas produk yang maksimal, meningkatkan produktivitas serta meningkatkan kinerja. (Patriani, 2020).

Pada teknologi pengolahan daging banyak aspek yang perlu diperhatikan baik dari sifat fisik, mikrobiologis dan kandungan kimia dari jenis dagingnya. Beberapa proses yang bertujuan mencegah terjadinya kerusakan berkaitan dengan aspek-aspek tersebut yaitu meliputi pemrosesan, pengawetan, pengemasan, penyimpanan dan sebagainya (Susanti, 2022). Metode pemrosesan dapat meliputi merebus, menggoreng, membakar, mengukus dan memanggang. Sedangkan teknik-teknik pengolahan daging dapat terbagi menjadi 2 kelompok yaitu pengolahan dengan panas basah dan panas kering (Patriani, 2020). Berbagai metode teknis pengolahan daging penting untuk diketahui dan dikuasai pelaku UMKM dalam mengolah masakan berbahan baku daging.

Selain pengetahuan mengenai proses pengolahan, diperlukan adanya sumber ide-ide baru dalam membuat menu olahan yang dapat memunculkan kreatifitas dari pelaku UMKM dalam berkarya. Berbagai resep masakan berbahan baku daging dapat menjadi pilihan dalam pengolahan masakan. Thailand curry merupakan jenis masakan dari Thailand yang dapat menjadi pilihan menu masakan para UMKM dalam pengolahan daging. Thailand curry adalah hidangan yang dibuat dengan kombinasi santan atau air, daging, dan pasta kari. Kari ini mempunyai tekstur yang lebih mirip sup sehingga tak begitu kental (Thompson, 2010). Resep masakan asia tenggara yang diadopsi dan disesuaikan dengan bumbu Indonesia ini dapat menjadi pilihan menarik untuk diketahui dan memperkaya wawasan dalam berinovasi.

Pelatihan cara pengolahan daging yang baik dan benar dikombinasi dengan demo pembuatan menu Thailand curry dapat memperkaya pengetahuan dan wawasan UMKM secara teori maupun secara praktikal. Oleh karena itu, OTTIMMO Internasional melalui LPPM bekerjasama dengan bekerjasama dengan Camat Lakarsantri mengadakan pelatihan pengolahan daging sekaligus demo masak untuk menyambut Hari raya Idul Adha, bersama OCBC sebagai penyedia tempat terselenggaranya kegiatan. Pelatihan pengolahan daging kepada pelaku UMKM Lakarsantri bertujuan sebagai salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat terutama pelaku UMKM untuk mengetahui pengolahan makanan yang baik dan pengembangan kualitas produk makanan.

## METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan pengolahan daging oleh Dosen dan demo masak yang dipandu oleh salah satu Mahasiswa Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Angkatan tahun ke

3, Jason Ricardo Salim, dengan membawakan menu *Thailand Curry*. Pelatihan dilaksanakan di KCP Bank OCBC Financial Fitness Gym, Ciputra world Surabaya Lantai 2, Unit 80-82. Jl. Mayjen Sungkono No. 89. 60224.

Selain pemberian demo masak kepada 25 Pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Kecamatan Lakarsantri, sosialisasi tentang pengolahan dan penanganan penyimpanan daging sapi juga diberikan. Sosialisasi tersebut disampaikan sembari Chef mendemokan menu masakan yang dibawakan.

Tahapan persiapan dilakukan dengan menyiapkan perlengkapan masak seperti kompor, gastronom, talenan, wajan, spatula dan berbagai macam perlengkapan lainnya. Perencanaan resep Thai Curry yang dimodifikasi dan disesuaikan dengan bumbu yang ada di Indonesia, serta pembagian resep berbagai olahan daging yang dapat dipraktikkan sendiri dirumah. Adapun metode pelaksanaan kegiatan ini ditunjukkan pada tabel 1.

**Tabel 1.** Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

<b>Metode</b>	<b>Tahap Kegiatan</b>
Ceramah	Penyampaian masalah dan tujuan pelaksanaan kegiatan.
Sosialisasi pengolahan dan penyimpanan daging Sapi	Dosen dari OTTIMMO Internasional memberikan pengetahuan kepada pelaku UMKM dalam pengolahan daging sapi dan proses penyimpanan yang baik dan benar.
Demo Masak	Demo masak dipandu oleh chef Jason Ricardo Salim dengan membawakan menu <i>Thailand Curry</i> .
Tanya Jawab	Sesi tanya jawab dilaksanakan bersamaan Ketika proses demo masak, sehingga sembari chef memasak peserta dapat mengajukan pertanyaan
Pengisian Kuisisioner	Peserta yang hadir diminta untuk mengisi kuisisioner kepuasan kegiatan untuk mengidentifikasi keberhasilan kegiatan ini.

### HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan pemberian materi penanganan, penyimpanan, hingga teknik pemrosesan daging dan praktik dengan kegiatan demo masak menu *Thailand curry* mengundang antusiasme peserta untuk memeriahkan kegiatan pelatihan. Kegiatan pelatihan pengolahan daging dibagi menjadi 2 kegiatan utama, yakni sosialisasi ilmu dan pengolahan daging dengan narasumber Dosen OTTIMMO Internasional dan demo masak yang dipandu oleh Chef Jason yang merupakan mahasiswa OTTIMMO dengan diasistensi oleh 2 orang mahasiswa lainnya.

Sosialisasi pengolahan daging dengan teknik yang tepat disampaikan kepada peserta UMKM oleh Dosen OTTIMMO dengan metode sharing dan diskusi. Beberapa hal yang disampaikan dalam pelatihan pengolahan daging mengenai prinsip-prinsip utama dalam penyimpanan daging dan penanganan pengolahan adalah sebagai berikut.

Dalam mengawetkan daging kurban, ada 5 prinsip utama mengawetkan daging kurban dengan baik.

- 1) Daging dibersihkan dan dicuci bersih agar daging tidak rusak, basah dan berjamur.
- 2) Daging mentah dan daging matang dipisahkan untuk menghindari kontaminasi silang
- 3) Daging harus dimasak hingga matang agar bakteri tidak rusak pada suhu yang lebih rendah dibandingkan suhu tinggi.
- 4) Tempatkan hidangan daging pada suhu yang sesuai.
- 5) Gunakan air dan bahan-bahan yang sehat.

Para ahli merekomendasikan penyimpanan daging pada suhu di bawah 5°C atau di atas 60°C. Daging tidak boleh disimpan pada suhu antara 5 dan 60 °C, karena pada suhu inilah kerusakan kualitas daging paling besar terjadi dan merupakan suhu optimal untuk pertumbuhan bakteri. (Indartono,2022).



Gambar 1. Dosen sedang menjelaskan teknologi yang tepat dalam pengolahan daging

Daging dapat dipisahkan menjadi porsi-porsi kecil dengan ukuran dan porsi kira-kira untuk satu persiapan guna mengawetkan daging secara efektif. Hal ini meminimalkan fluktuasi suhu yang terjadi di dalam daging, sehingga meminimalkan kontaminasi bakteri pada daging. Porsi daging tersebut kemudian dikemas dalam kantong plastik tertutup dan harus ditempatkan dalam penyegel vakum. Langkah ini dimaksudkan untuk mempermudah dalam penggunaannya ketika dikeluarkan dari tempat penyimpanan.

Daging yang baru disembelih akan mengalami masa rigor mortis (kejang). Oleh karena itu, daging dapat dimasukkan ke dalam lemari es beberapa saat setelah dibungkus dengan hati-hati sebelum disimpan di dalam freezer. Untuk mendapatkan daging yang empuk, tekstur yang baik dan pendinginan yang seragam pada setiap bagian daging, langkah pendinginan harus dilakukan di lemari es minimal 2 sampai 4 jam (bagian lemari es bersuhu 2 sampai 5°C). Kemudian simpan di freezer (ruang pembekuan). Jika Daging langsung dimasukkan ke dalam freezer, daging akan membeku secara tiba-tiba dan tidak merata sehingga dapat merusak struktur daging. Hal ini mengakibatkan daging menjadi keras saat dimasak. (Indartono, 2022)

Menurut Saraswati (2015), Daging sapi mentah dapat bertahan tiga sampai lima hari dalam kulkas. Jika ditempatkan dalam freezer, daging ini bisa bertahan enam hingga sembilan bulan. Jika akan diolah, daging kurban beku sebaiknya dipindahkan dari freezer ke chiller terlebih dahulu sebelum diolah agar proses thawing (pencairan) dapat berlangsung perlahan sehingga struktur daging tetap bagus. Apabila proses thawing dilakukan secara mendadak, biasanya struktur daging menjadi rusak dan banyak drip, yakni air beserta isi-isi plasma sel yang keluar. Daging yang sudah dikeluarkan dari freezer hendaknya tidak dimasukkan lagi untuk disimpan karena akan menurunkan kualitas daging.

Teknik pengolahan daging dapat terbagi menjadi 2 cara yaitu pengolahan dengan panas basah dan panas kering. Teknik pengolahan panas basah diantaranya adalah perebusan, teknik braising yaitu memasak dengan sedikit air atau separuh dari bahan yang akan dipanaskan dengan api kecil, poaching atau memasak dibawah suhu titik didih antara 85-95oC, Stewing yaitu merebus dengan cairan berbumbu seperti contoh dalam proses membuat gulai/setup/semur, teknik shimmering yang serupa dengan perebusan namun suhu dijaga tetap stabil di bawah titik didih, serta steaming atau pengukusan dengan menggunakan uap air panas yang mendidih. Sedangkan teknik pengolahan panas

kering (dry heat cooking) diantaranya adalah deep frying, shallow frying, menumis (sauteing), memanggang (baking), membakar (grilling), barbequing, roasting, dan smoking (Patriani, 2020). Pelaku UMKM diperkenalkan berbagai teknik pengolahan yang dapat dipilih sesuai dengan menu yang ingin dimasak.



Gambar 2. Peserta sedang melakukan tanya jawab dengan dosen mengenai teknologi pengawetan dan contoh kasus yang terjadi di kehidupan sehari-hari

Dengan adanya kegiatan tersebut, peserta pelaku UMKM menjadi mengerti cara pengolahan daging yang baik dan benar untuk menghindari daging terkontaminasi bakteri serta menjaga kualitas protein tetap terjaga. Peserta juga diberikan ilmu tambahan tentang penyimpanan daging yang dianjurkan supaya tidak membuat daging cepat rusak.

Selain penyampaian materi yang berkaitan dengan penanganan daging, disampaikan pula beberapa tips yang dapat mempermudah dalam pengolahan dan penanganan daging secara praktis. Para peserta juga antusias bertanya dan mengaitkan dengan apa yang pernah mereka alami dalam pengolahan daging.

Setelah sosialisasi mengenai cara penanganan dan pengolahan daging, selanjutnya cooking demo dengan menggunakan bahan utama daging sapi. Menu yang diolah yakni *Thailand curry* yang merupakan makanan khas Thailand dengan bahan baku daging yang dimasak bersama santan dan bumbu rempah rempah lainnya.



Gambar 3. Menu olahan daging *Thailand curry*

Para pelaku UMKM yang didominasi oleh ibu-ibu memiliki pengetahuan baru dalam pengolahan daging menjadi menu masakan Thailand



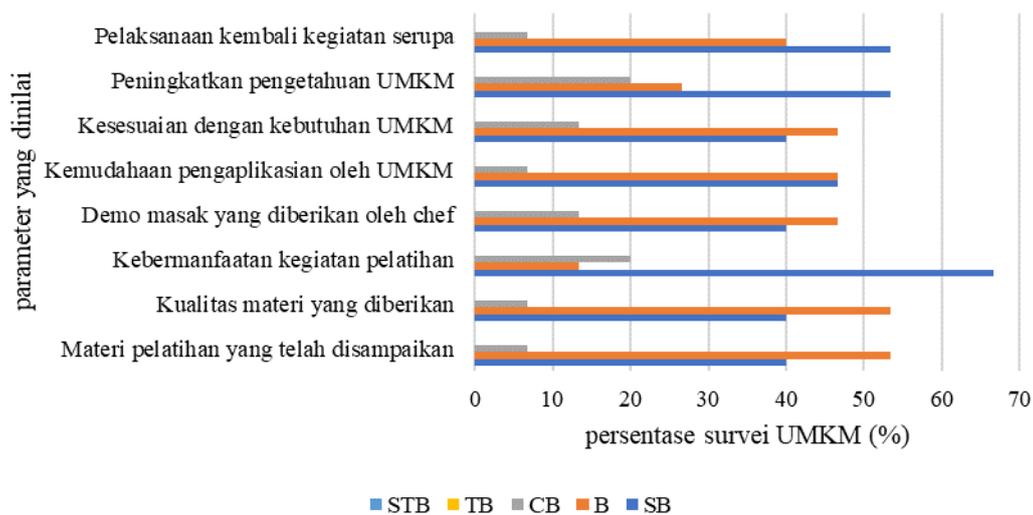
Gambar 4. Chef Jason sedang menjelaskan berbagai tips dalam memasak Thai curry

Cooking demo dilaksanakan dengan mempraktikkan dan membagikan tips pengolahan sambil berinteraksi dengan para pelaku UMKM. Para peserta melihat langsung bahan-bahan yang digunakan serta dapat bertanya sekaligus mencicipi hasil makanan yang telah dibuat. Hal ini akan meningkatkan pengetahuan dan wawasan bagi para peserta sehingga lebih mudah untuk memahami pengetahuan yang diberikan.



Gambar 5. Foto Bersama setelah demo masak

Kegiatan ini berlangsung dengan baik dan lancar. Seluruh peserta antusias dan senang dengan adanya kegiatan tersebut.



Keterangan: STB “Sangat tidak baik”, TB “Tidak Baik, B “Baik”, SB “Sangat baik  
Gambar 6. Diagram kuisioner pendapat pelaku UMKM terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan

Berdasarkan kuisioner kepuasan terhadap kegiatan dan kebermanfaatan pelatihan, rata-rata peserta sangat puas dengan adanya kegiatan ini. Sebanyak 40% peserta menjawab materi pengolahan daging yang disampaikan dan kualitas materi yang diberikan sangat baik, 53% menjawab baik, dan 7 % menjawab cukup baik. Persentase tertinggi sebanyak 67% peserta mengatakan bahwa kegiatan pengolahan daging untuk UMKM memberikan manfaat yang sangat baik, 13% mengatakan baik, dan 20% mengatakan cukup baik. Kemudian, sebanyak 53% peserta menyatakan bahwa kegiatan ini meningkatkan pengetahuan UMKM dengan sangat baik dan peserta sangat setuju jika diadakan kembali kegiatan serupa.

Pada kritik dan saran, peserta bersemangat untuk mengikuti kegiatan serupa dengan tema lainnya dan menyambut baik kegiatan-kegiatan yang dapat menambah

waawasan mereka mengenai pengolahan makanan. Kegiatan ini bekerjasama dengan kecamatan lakarsantri dan OCBC sebagai penyelenggara tempat dan lokasi kegiatan.

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Pelatihan pengolahan daging sangat memberikan dampak positif terhadap pelaku UMKM selain menambahkan wawasan tapi juga memberikan ide menu makanan baru yang dapat diolah dan dikembangkan menjadi usaha kuliner. Pemberdayaan UMKM dengan memperkaya wawasan dan teknik dalam menangani, mengolah dan menyimpan daging sangat bermanfaat untuk mempertahankan kualitas dan nutrisi daging yang diolah tetap terjaga. Praktik demo masak dengan menu Thailand curry telah meningkatkan pengetahuan pelaku UMKM dalam memperkaya variasi jenis masakan dan inspirasi menu dari berbagai mancanegara. Pelaksanaan kegiatan PKM melalui penyuluhan dan aksi sosial diharapkan dapat terus berlanjut dan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional sebagai lembaga pendidikan tetap ikut aktif dalam penyuluhan kesehatan khususnya di wilayah Kota Surabaya.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Akademi Kuliner dan Patiseri Ottimmo Internasional yang telah membiayai secara penuh untuk kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan pengolahan daging dan cooking demo, serta KCP Bank OCBC Financial Fitness and Gym yang telah membantu menyediakan tempat demi berlangsungnya kegiatan ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Indartono, A S. (2022). Menangani Daging Kurban. Poultry. Edisi Khusus Livestock. Agropustaka
- Patirani, P., Mirwandhono, E., Hafid, Harapin. (2020). Teknologi Pengolahan Daging. Medan. CV. ANUGERAH PANGERAN JAYA Press.
- Saraswati, D. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Pada Refrigerator terhadap Angka Lempeng Total Bakteri (ALT) dan Keberadaan Bakteri Echerishia coli. *Jurnal Entropi*, 10 (1), 1-8
- Susanti, S., Al Baari, A N., Rizqiati, H., Aimmati PA. (2022). Teknologi Pengolahan Daging Kelinci Secara Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Semarang. UNDIP PRESS.
- Thompson, D. (2010). Thai Food (edition 2010), Pavilion Books, pages 329, ISBN 978-1-86205-514-8