

Education on the quality and halal system of meat products in Sayang Village, Jatinangor District, Sumedang Regency

Putri Widyanti Harlina✉, Nandi Sukri, Syamsul Huda
Universitas Padjadjaran, Sumedang, Indonesia

✉ putri.w.harlina@unpad.ac.id

doi <https://doi.org/10.31603/ce.7703>

Abstract

Meat and processed meat products are important sources of nutrients for humans because they contain proteins, lipids, minerals, and vitamins. However, the majority of residents in Sayang Village, Jatinangor District, and Sumedang Regency lack of knowledge to understand the type of meat that is halal, safe, and of high quality. This program aims to educate community on the of halal systems and product quality. The method used is including presentations, discussions, and training about how to make sausages and shred meat for participants through videos. The outcomes of the program showed that the PKK team in Sayang Village, Jatinangor District, Sumedang Regency, learned more about the quality of meat as well as proper methods for processing and storing meat so that nutrition is preserved. Additionally, partners can keep raising awareness of the value of the fresh meat quality and halal products that will be made into high-protein foods for family.

Keywords: Socialization; Meat quality; Meat products

Edukasi kualitas dan sistem kehalalan produk daging di Desa Sayang Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang

Abstrak

Daging dan produk olahan daging merupakan sumber nutrisi penting bagi manusia karena mengandung protein, lipid, mineral, dan vitamin. Namun, sebagian besar masyarakat di Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang belum cukup mengetahui tentang pemahaman mutu dan kualitas daging yang aman, sehat dan halal. Program pengabdian ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai pentingnya kualitas dan sistem kehalalan produk daging. Metode pengabdian dilaksanakan dengan ceramah, diskusi dan simulasi pelatihan melalui video tentang pembuatan sosis dan abon kepada peserta. Hasil pengabdian mengungkapkan bahwa kelompok tim PKK di Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang menjadi lebih paham akan kualitas dan mutu daging dan cara penyimpanan dan pengolahan daging yang baik sehingga nutrisi tetap terjaga dengan baik. Lebih lanjut, di akhir kegiatan pengabdian ini, mitra dapat terus meningkatkan *awareness* akan pentingnya kualitas daging segar dan kehalalan produk yang akan diolah menjadi makanan berprotein tinggi bagi keluarga.

Kata Kunci: Sosialisasi; Kualitas daging; Produk daging

1. Pendahuluan

Islam mengajarkan untuk mengonsumsi makanan halal. Halal adalah sebuah tuntunan yang telah dijelaskan dalam syariat Islam untuk dilakukan, digunakan atau diusahakan karena sudah terurai ikatan yang mencegahnya atau faktor yang dapat

membahayakannya dengan disertai kehati-hatian cara perolehannya, bukan berasal dari sesuatu hal yang dilarang. Makanan yang tergolong halal adalah makanan yang diperoleh dengan melalui cara yang disyariatkan dalam Islam. Salah satu jenis daging halal yang banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah daging sapi. Daging sapi banyak dikonsumsi karena mengandung vitamin dan gizi yang cukup banyak sehingga sangat bermanfaat untuk tubuh, sedangkan salah satu jenis makanan yang dikategorikan sebagai makanan tidak halal berdasarkan syariat Islam adalah daging babi (Junitasari, 2021).

Pengetahuan ibu-ibu tim PKK Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang tentang penyimpanan pangan pada umumnya belum cukup bahkan masih awam terutama mengenai pemahaman mutu dan kualitas daging yang aman, sehat dan halal. Daging sapi kaya akan lemak dan mengandung nutrisi penting seperti asam lemak esensial, selain protein (Harlina et al., 2022). Kekhawatiran dan kesadaran konsumen akan konsumsi daging tinggi lemak berdampak pada pola konsumsi daging (Mahbubi & Uchiyama, 2019). Berikut ini adalah representasi kandungan lemak sapi: asam lemak jenuh, asam lemak tidak jenuh ganda omega 6 (n-6), asam lemak tidak jenuh ganda omega 3 (n-3), dan asam lemak trans adalah jenis asam lemak yang berbeda. Asam lemak pada daging sapi bervariasi berdasarkan genotipe, jenis otot, dan cara pemberian pakan secara umum. Asam lemak tidak jenuh ganda n-3 dan n-6 rantai panjang yang ditemukan dalam daging sapi memberikan manfaat kesehatan ekstra, termasuk peningkatan kesehatan ibu dan anak, pertumbuhan dan perkembangan, serta fungsi kognitif dan keadaan psikologis pada manusia (Troy et al., 2016). Kerusakan pada daging juga dapat ditandai dengan adanya perubahan fisik, dan kimiawi, seperti perubahan aroma, tekstur dan penurunan kandungan gizinya.

Berdasarkan hal tersebut maka kegiatan ini diperlukan untuk memberi pemahaman dan pengetahuan dalam bentuk sosialisasi dan penyuluhan peningkatan kualitas daging dan sistem kehalalan produk daging di masyarakat pada umumnya sehingga masyarakat akan semakin memahami dan memperoleh pengetahuan akan daging yang halal dan bermutu baik. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan informasi yang menyeluruh mengenai peningkatan mutu daging yang aman dan sehat.

2. Metode

Metode pelaksanaan program pengabdian masyarakat (PPM) ini dilaksanakan secara terukur dan terjadwal. Kegiatan PPM ini yang telah diselenggarakan pada tanggal 10 Agustus 2022 secara luring dengan penerapan protokol standar kesehatan yang ketat dan pembatasan jumlah peserta di bawah 40 orang peserta. Sasaran dalam PPM ini adalah masyarakat Desa Sayang khususnya tim PKK di Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang. Adapun serangkaian kegiatan pengabdian adalah sebagai berikut:

- a. Melakukan survei ke desa sebelum penyusunan proposal PPM dengan maksud untuk lebih memahami kondisi dan realita serta keadaan sosial dari mitra desa (Agustin et al., 2022)(Gambar 1).
- b. Sosialisasi dan penyuluhan yakni berupa pemberian materi mengenai peningkatan kualitas daging dan sistem kehalalan produk daging
- c. Pemberian pelatihan melalui video tentang pembuatan sosis dan abon kepada peserta sehingga diharapkan peserta mendapatkan pendalaman materi dan juga

dapat meningkatkan kreativitas secara mandiri terhadap pengadaan pangan produk hewani yang higienis dan sehat.



Gambar 1. Kegiatan survei ke desa dan berdiskusi dengan Kepala Desa

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Sosialisasi peningkatan mutu daging dan kehalalan produk daging

Program pengabdian sosialisasi peningkatan mutu daging dan kehalalan produk daging bagi ibu-ibu tim PKK Desa Sayang yang dilaksanakan di Balai Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor sudah berjalan dengan baik dan kegiatan PPM juga dibuka secara resmi oleh Kepala Desa Sayang. Kegiatan PPM ini dilakukan sesuai dengan waktu yang dijadwalkan dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan yang benar, dimana di dalam penyuluhan tetap selalu menjaga jarak, menggunakan *handsanitizer* yang sudah disediakan, dan selalu menaati himbauan memakai masker.

Ibu-ibu tim PKK belum banyak mengetahui mengenai metode penanganan daging segar, penyimpanan dan pengolahan daging yang baik untuk tetap menjaga kandungan nutrisinya. Daging termasuk ke dalam bahan pangan yang mudah mengalami kerusakan, hal ini dikarenakan daging mengandung kadar air yang relatif tinggi, zat nutrisi yang cukup baik, serta tidak adanya pelindung sehingga dengan mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme yang dapat menurunkan kualitas daging. Penurunan kualitas pada daging sering ditandai dengan adanya perubahan fisik, dan kimiawi, seperti contohnya adanya perubahan rasa, tekstur dan penurunan nilai gizinya.

Dan ibu-ibu tim PKK Desa Sayang juga belum mengetahui secara menyeluruh mengenai kualitas daging yang baik, selain kemampuan ada beberapa faktor lain yang juga dapat menentukan kualitas daging yang baik yaitu warna, aroma, dan kekenyalan. Warna daging segar yang sehat adalah berwarna merah segar, di mana kadar warna merahnya disesuaikan dengan jenis ternaknya. Aroma khas daging segar dan kekenyalan daging yang apabila daging tersebut ditekan, dia akan kembali ke posisi semula ketika tekanan dilepaskan. Begitu juga dengan warna daging untuk sapi yang lebih muda berwarna lebih cerah jika dibandingkan dengan warna daging sapi yang lebih tua/dewasa. Pada daging kambing warnanya lebih gelap (merah tua) dibanding dengan warna pada daging sapi. Dalam kegiatan PPM ini, tim PKK Desa Sayang menyimak dan bersama-sama belajar dalam rangka penerapan pemahaman peningkatan kualitas daging dan sistem kehalalan produk daging.

3.2. Edukasi mengenai pemahaman kehalalan produk daging

Para peserta menyimak materi sosialisasi mengenai pentingnya peningkatan pemahaman tentang mutu daging dan kehalalan produk daging (Gambar 2). Semua peserta dapat mengikuti kegiatan dengan baik (Gambar 3). Peserta antusias untuk mendapatkan ilmu secara langsung dari narasumber yang kompeten dibidangnya. Antusiasme peserta dapat terlihat dari peran aktif peserta dalam kegiatan sosialisasi dan penyuluhan ini dan juga proses diskusi dan tanya jawab antara peserta dengan para narasumber. Setelah menyimak materi sosialisasi, acara kemudian dilanjutkan dengan pemberian edukasi melalui video pembelajaran mengenai pembuatan sosis dana bon *homemade* (Gambar 4).



Gambar 2. Kegiatan sosialisasi dan penyuluhan kepada masyarakat desa



Gambar 3. Antusiasme dan peran aktif peserta dalam kegiatan sosialisasi



Gambar 4. Edukasi melalui video mengenai pembuatan sosis *homemade*

Lebih lanjut, di akhir kegiatan pengabdian ini mitra khususnya tim PKK Desa Sayang menjadi lebih paham akan kualitas dan mutu daging dan cara penanganan daging segar,

penyimpanan dan pengolahan daging yang baik sehingga nutrisi tetap terjaga dengan baik, sehingga mitra dapat terus meningkatkan *awareness* akan pentingnya kualitas daging segar yang akan diolah menjadi makanan sumber protein yang penting bagi keluarga.

4. Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat mengenai sosialisasi dan penyuluhan tentang peningkatan mutu daging dan kehalalan produk daging, telah berjalan dengan sukses dan mitra khususnya tim PKK Desa Sayang menjadi lebih memahami tentang kualitas daging yang aman dan sehat sehingga kesadaran akan pentingnya menjaga mutu daging yang halal dan bermutu baik juga meningkat.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih dari penulis kepada Kepala Desa Sayang dan jajarannya yang telah memberikan fasilitas dan dukungan selama kegiatan PPM RPLK 2022 dan juga kepada Universitas Padjadjaran atas *financial support* kegiatan PPM RPLK 2022, yang tertuang dalam Hibah PPM Internal UNPAD Tahun 2022 (No Kontrak: 2202/UN6.3.1/PPM.00/2022).

Daftar Pustaka

- Agustin, F., Febriyatna, A., & Damayati, R. P. (2022). Training on product development made from fresh cow's milk for housewives in Kemuning Lor Village, Jember. *Community Empowerment*, 7(7), 1170–1174. <https://doi.org/10.31603/ce.6632>
- Harlina, P. W., Maritha, V., Musfiroh, I., Huda, S., Sukri, N., & Muchtaridi, M. (2022). Possibilities of Liquid Chromatography Mass Spectrometry (LC-MS)-Based Metabolomics and Lipidomics in the Authentication of Meat Products: A Mini Review. *Food Science of Animal Resources*, 42(5), 744–761.
- Junitasari, A. (2021). Metabolisme Lipid Pada Daging Babi Dan Kemudharatannya Berdasarkan Penjelasan Al-Quran Dan Sains. *Khazanah Multidisiplin*, 2(1), 1–11. <https://doi.org/10.15575/km.v2i1.11562>
- Mahbubi, A., & Uchiyama, T. (2019). Assessing the Sustainability of the Indonesian Halal Beef Supply Chain. *Meat Science*, 156, 23–32.
- Troy, D., Tiwari, B., & Joo, S. (2016). Health Implications of Beef Intramuscular Fat Consumption. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 36(5), 577.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
