



Peningkatan Nilai Tambah Produk Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pembuatan Olahan Dendeng Kerbau di Desa Tounwawan
Increasing the Added Value of Community Creative Economic Products by Making Processed Buffalo Jerky in Tounwawan Village

Micael Ririhena^{1*}, Braian Moriolkosu², Maria F. Uniwaly³, Lydia Saraswati⁴, Stenly Walalayo⁵, Garance Usmany⁶, Galfen Salow⁷, Oktavia Borolla⁸, Janni G. Kalabory⁹, Maria N. Rahandekut¹⁰, Helga Nahakleki¹¹, Ruth Lewier¹², Martafina Kosaplawan¹³
Program Studi Diluar Kampus Utama (PSDKU), Universitas Pattimura¹⁻¹³
Kabupaten Maluku Barat Daya

Korespondensi penulis : michaelririhena01@gmail.com

Article History:

Received : 30 November 2023

Accepted : 16 Desember 2023

Published : 30 Desember 2023

Keywords: Sweet Jerky, Buffalo Meat, Priority Program, Community Economy, Tounwawan Village

Abstract. Real Work Lecture (KKN) is a compulsory course for undergraduate students in the Study Program Outside the Main Campus (PSDKU) of Pattimura University. Through the KKN program, students are expected to be able to make a new innovation that can improve the community's economy. Based on observations in Tounwawan Village, it is known that Tounwawan Village is one of the villages in Moa District which has hilly areas, has extensive forests and fields. The majority of farmers in this village make buffalo as one of their income. So that the processing of buffalo meat into sweet jerky is one of the priority programs that can provide new innovations for the people of Tounwawan Village. This program aims to improve the economy of the community. The program will be held on July 15, 2023, on Saturday. Furthermore, the processing was attended by Tounwawan villagers together with the Management of Village-Owned Enterprises (BUMDes). Through this program, the community can improve the economy through innovation in processing buffalo meat into sweet jerky.

Abstrak. Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan mata kuliah wajib bagi mahasiswa program Sarjana pada Program Studi Diluar Kampus Utama (PSDKU) Universitas Pattimura. Melalui program KKN mahasiswa diharapkan mampu membuat suatu inovasi baru yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Berdasarkan hasil observasi di Desa Tounwawan diketahui bahwa Desa Tounwawan adalah salah satu desa di Kecamatan Moa yang memiliki daerah berbukit, memiliki hutan dan padang yang cukup luas. Mayoritas Peternak di desa ini menjadikan kerbau sebagai salah satu hasil pendapatan mereka. Sehingga kegiatan pengolahan daging kerbau menjadi dendeng manis merupakan salah satu program prioritas yang dapat memberikan inovasi baru bagi masyarakat Desa Tounwawan. Program ini bertujuan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Program dilaksanakan pada tanggal 15 Juli 2023 hari Sabtu. Selanjutnya pelaksanaan pengolahan dihadiri oleh penduduk desa Tounwawan bersama Pengelola Badan Usaha Milik Desa (BUMDes). Melalui program ini masyarakat dapat meningkatkan ekonomi melalui inovasi pengolahan daging kerbau menjadi dendeng manis.

Kata kunci : Dendeng Manis, Daging Kerbau, Program Prioritas, Ekonomi Masyarakat, Desa Tounwawan

PENDAHULUAN

Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang wajib dilakukan oleh mahasiswa program Sarjana Universitas Pattimura termasuk pada Program Studi Diluar Kampus Utama (PSDKU) yang dituangkan dalam mata kuliah (Lainsamputty et al. 2023)(Meyer et al. 2023). KKN merupakan salah satu bentuk pengalaman belajar bagi

mahasiswa. Mahasiswa ditempatkan di dalam lingkungan masyarakat untuk berinteraksi langsung, memberikan kontribusi, dan menjalankan kegiatan atau program yang bermanfaat bagi masyarakat sekitar (Lelloltery et al. 2023)(Layn et al. 2023). Tujuan dari KKN PSDKU Universitas Pattimura adalah untuk melibatkan mahasiswa dalam upaya membantu memecahkan masalah atau meningkatkan kesejahteraan masyarakat di sekitar wilayah PSDKU khususnya wilayah Pulau Moa, Kabupaten Malulu Barat Daya (Sugiarto, Kamaruddin, et al. 2023)(Sugiarto, Lestari, et al. 2023). Melalui KKN, mahasiswa dapat memberikan inovasi serta edukasi yang telah mereka pelajari di kampus dalam situasi nyata di lapangan (Sugiarto, Mauday, et al. 2023)(Rumtutuly et al. 2023).

Pelaksanaan KKN mahasiswa PSDKU Universitas Pattimura dengan sub tema “Kontribusi Mahasiswa KKN Melalui Peningkatan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa” memiliki tiga jenis program yang wajib dilaksanakan selama proses KKN, yaitu: 1) program prioritas, yang berkaitan dengan ekonomi kreatif yang memanfaatkan sumber daya alam yang terdapat pada lokasi KKN untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa; 2) program unggulan, yang merupakan program kolaborasi antara mahasiswa KKN dan warga setempat, dapat berupa sosialisasi maupun pendampingan belajar bagi siswa; dan 3) program pendampingan, yang merupakan program untuk mendampingi dan membantu masyarakat desa dalam menyelesaikan masalah sehari-hari (Lelloltery et al. 2023)(Makay et al. 2023). Melalui program KKN ini diharapkan mahasiswa dapat berkontribusi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa dan membantu masyarakat setempat dalam menyelesaikan masalah.

Program Pengolahan daging kerbau menjadi dendeng manis merupakan salah satu program prioritas yang sangat bermanfaat bagi warga desa Tounwawan. Melalui program ini, mahasiswa dapat memberikan inovasi baru dalam meningkatkan nilai tambah produk olahan dendeng kerbau. Pengetahuan dan pemahaman dasar yang baik dapat membantu masyarakat untuk mengolah daging kerbau menjadi dendeng manis. Oleh karena itu, pentingnya program ini dilaksanakan guna meningkatkan nilai tambah produk ekonomi masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara bersama masyarakat dan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), ditemukan bahwa daging kerbau memiliki tekstur yang lebih alot dan beraroma khas. Selama ini masyarakat setempat hanya menjual ternak kerbau per ekor dan belum adanya pengetahuan atau keterampilan yang cukup dalam mengelolah daging kerbau menjadi produk lain. Dengan adanya program ini dapat mengoptimalkan nilai tambah dalam mengelolah daging kerbau menjadi dendeng manis. Berdasarkan uraian di atas, maka mahasiswa KKN berinisiatif mengadakan program tersebut sebagai pengabdian melalui

olahan daging kerbau menjadi dendeng manis di Desa Touwawan.

METODE

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu proses bertahap yang harus dilakukan dalam rangka memperoleh dan meningkatkan daya sehingga masyarakat mampu mandiri (Mahmud, Gosal, and Kairupan 2019). Berdasarkan permasalahan yang diuraikan diatas, maka beberapa solusi yang dilakukan adalah pelaksanaan pengolahan dendeng manis pada penduduk desa Tounwawan kecamatan Moa. Sesuai dengan luaran maka dilakukan pengumpulan data menggunakan metode observasi. Pelaksanaan kegiatan pengabdian terhadap masyarakat ini menggunakan metode pendekatan sosial yang menempatkan masyarakat sebagai subjek kegiatan dan metode kaji kerap partisipatif (*participatory Action Reseach*) pada tahap pelaksanaan, pengolahan dendeng. Program dilakukan pada tanggal 15 Juli 2023 di desa Tounwawan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Persiapan: Berupa survei awal untuk mengetahui potensi sumber daya yang terdapat di Desa Tounwawan, rancangan program kegiatan, penyampaian program kegiatan kepada masyarakat, dan penentuan jadwal pelaksanaan program.
2. Pelaksanaan: Pengolahan daging kerbau menjadi dendeng manis dan pengemasan produk.

HASIL

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada tanggal 15 Juli 2023 yang melibatkan masyarakat Desa Tounwawan dan Pengelola BUMDes Desa Tounwawan. Pada kegiatan pengolahan daging kerbau menjadi dendeng manis ini terdapat beberapa tahapan yang dilaksanakan sebagai berikut:

2.1 Persiapan

Berdasarkan hasil survei awal diketahui bahwa selama ini masyarakat setempat hanya menjual kerbau secara langsung, tetapi dengan adanya program ini masyarakat setempat dapat mengolah daging kerbau menjadi dendeng manis. Sebelum program pengolahan daging kerbau menjadi dendeng manis dilaksanakan, rencana program terlebih dahulu disampaikan kepada Kepala Desa, Staf Desa, dan masyarakat Desa Tounwawan untuk mendapat persetujuan dan dukungan. Setelah rencana program disetujui, selanjutnya penentuan jadwal dan tempat pelaksanaan program kegiatan.

2.2 Pelaksanaan

Program ini di lakukan di salah satu rumah warga desa Tounwawan dengan

Peningkatan Nilai Tambah Produk Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pembuatan Olahan Dendeng Kerbau di Desa Tounwawan

menggunakan alat dan bahan sederhana yang di sediakan oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes). Langkah awalnya daging kerbau diiris kurang lebih 2 cm lalu dibumbui dan dimasukkan ke dalam wadah. Proses pengeringan dilakukan dengan menggunakan pengasapan (asaran) dan selanjutnya dijemur. Proses pengolahan dendeng kerbau ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pengolahan Dendeng Manis

Selain proses pengolahan, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah memperkenalkan metode pengemasan dendeng kerbau. Program tersebut dinilai dapat meningkatkan nilai jual olahan dendeng daging kerbau yang dihasilkan. Produk olahan yang telah selesai dikeringkan selanjutnya dikemas dalam kemasan yang telah dibuat oleh mahasiswa KKN Desa Tounwawan. Setelah itu, produk siap untuk dipasarkan melalui BUMDes Desa Tounwawan.

DISKUSI

Dendeng manis yang dihasilkan memiliki citarasa gurih dan manis karena menggunakan bumbu berupa gula merah dan penyedap rasa. Proses pengeringan dendeng dengan cara dijemur cukup lama menggunakan sinar matahari membuat tekstur dendeng lebih keras dan lebih tahan lama. Selain itu, dendeng yang dihasilkan adalah dendeng setengah matang, sehingga harus digoreng terlebih dahulu sebelum di konsumsi. Penggorengan ini dilakukan sehingga menghasilkan dendeng yang siap dikonsumsi. Dendeng setengah matang juga dapat diolah sesuai selera konsumen.

Dendeng manis yang dihasilkan banyak diminati oleh konsumen, baik oleh masyarakat Desa Tounwawan maupun dari luar. Para konsumen merasa sangat puas dengan hasil olahan dendeng manis baik dari segi rasa, tekstur, aroma, maupun tampilan kemasan. Harga jual dendeng manis terjangkau bagi masyarakat kalangan menengah ke bawah. Oleh karena itu, pengolahan daging kerbau menjadi dendeng manis dapat meningkatkan nilai jual daging kerbau. Selain itu, masyarakat juga memperoleh pengetahuan dan pemahaman lebih mendalam mengenai cara pengolahan daging kerbau menjadi dendeng manis.

KESIMPULAN

Upaya peningkatan nilai tambah produk dendeng kerbau dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat. Program ini menghasilkan dendeng kerbau dengan citarasa dan tekstur yang baik, serta di kemas agar lebih menarik minat pembeli. Diharapkan program ini dapat meningkatkan pendapatan penduduk Desa Tounwawan dalam penjualan dendeng kerbau.

DAFTAR REFERENSI

- Lainsamputty, Jecklin M, Sigit Sugiarto, Renny Souhoka, Michael R Dolwoy, Ransito W Waremra, Julisye F Knyarilay, Yenliv D Paliaky, and Joy M Saununu. 2023. "Meningkatkan Kesadaran Belajar Melalui Bimbingan Belajar Pada Anak- Anak Dusun Syota" 2, no. 4: 400–405.
- Layn, Usman Gumanti, Adnan A A Botanri, Francois Lektansy, and D Willem. 2023. "UPAYA MAHASISWA KKN TEMATIK UNPATTI DALAM WUJUD PENGABDIAN MASYARAKAT DI NEGERI TULEHU" 1: 8–19.
- Lellofery, Yakomina, Dolfinus H Kanety, Martina Nanulaita, Leonara Warsoy, Gideon J Lico, Fandy Mauday, Bastian Mehmorliay, et al. 2023. "Pengabdian Mahasiswa Melalui Program Bimbingan Belajar Pada Siswa SD Inpres Werwaru." *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia* 2, no. 3 SE-Articles (July): 221–27.

<https://doi.org/10.59025/js.v2i3.106>.

- Mahmud, Yulianti, Ronny Gosal, and Josef Kairupan. 2019. "Pemanfaatan Alokasi Dana Desa Dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa Huwango Kecamatan Biluhu Kabupaten Gorontalo." *Jurnal Jurusan Ilmu Pemerintahan* 3, no. 3: 1–12.
- Makay, Daniel, June Kufla, Deviana Sulimaly, Nice Salmon, Reni Nahakleky, Maria Leinussa, Silas Teurupun, et al. 2023. "Bimbingan Belajar Untuk Meningkatkan Kemampuan Literasi Numerasi Anak-Anak Desa Klis." *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia* 2, no. 3: 315–21.
- Meyer, Fredi, Dovila Johansz, Alike Laumaly, Dicky Porumau, Sigit Sugiarto, Jecklin M Lainsampatty, Michael Inuhan, et al. 2023. "Pembelajaran Outdoor Learning 'Pohon Singgah' Berbasis Lingkungan Dan Teknologi Pada Anak-Anak Di Desa Patti" 2, no. 2: 1–8.
- Rumtutuly, Fransheine, Daniel Keipau, Nikolas Ngilamele, Rahel Louk, Angganita Peraso, Rode Koupun, Vina Tetiwar, et al. 2023. "Pemberdayaan Masyarakat Lokal Melalui Produksi Virgin Coconut Oil Di Dusun Nyama : Indonesia." *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains Dan Teknologi* 2, no. 3 SE-Articles (July): 78–86. <https://doi.org/10.58169/jpmsaintek.v2i3.175>.
- Sugiarto, Sigit, Sitti Fatimah Kamaruddin, Ratnah Kurniati Ma, and Engrith Grafelia. 2023. "Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Melalui Produksi Bunga Jantung Pisang Crispy Di Dusun Upunyor" 2, no. 4: 326–32.
- Sugiarto, Sigit, Lestari, Fransheine Rumtutuly, Sitti Fatimah Kamaruddin, Ratnah Kurniati MA, Engrith Grafelia Leunupun, Ingelia Maupula, et al. 2023. "Meningkatkan Hasil Belajar Melalui Program Bimbingan Belajar Pada Siswa SD Kristen Upunyor." *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia* 2, no. 4: 406–10.
- Sugiarto, Sigit, Fandy Mauday, Sitti Fatimah Kamaruddin, Fransheine Rumtutuly, and Asmirani Alam. 2023. "RUHUN MULGERA JAYA SNACK: OLAHAN PRODUK LOKAL HASIL INOVASI DAN KREASI MAHASISWA KKN DESA WERWARU." *Jurnal Pengabdian Pendidikan Masyarakat (JPPM)* 4, no. 2: 304–11.