

PELATIHAN MEMBUAT SATE DAGING BABI CINCANG UNTUK PEMBERDAYAAN IBU-IBU KELOMPOK USAHA BERSAMA DI DESA WONOREJO, KECAMATAN BANTUR, KABUPATEN MALANG, JAWA TIMUR

Wirawan Endro Dwi Radianto, Hari Minantyo, Kristian Agung Nugraha
Universitas Ciputra Surabaya

Abstrak: Tujuan dari pelatihan membuat sate daging babi cincang untuk pemberdayaan ibu-ibu kelompok usaha bersama di Desa Wonorejo, Kecamatan Bantur ialah untuk menambah penghasilan keluarga dan bisa dijadikan peluang usaha dalam bidang kuliner. Metode pelatihan dilakukan dengan wawancara, survei, membuat standar resep, uji coba membuat produk, dan pelatihan membuat produk. Hasil pelatihan membuat produk dengan 12 peserta yang mewakili kelompok menyatakan sangat setuju dan setuju dengan adanya pelatihan ini.

Kata kunci: Desa Wonorejo, kelompok, sate, usaha bersama

PENDAHULUAN

Wonorejo adalah sebuah desa di wilayah Kecamatan Bantur, Kabupaten Malang, Provinsi Jawa Timur. Desa Wonorejo berjarak kurang lebih 1,5 jam dari pusat Kota Malang melalui transportasi darat ke arah Malang Selatan. Penduduk Desa Wonorejo mayoritas memeluk agama kristen memiliki sejuta potensi yang belum banyak diketahui oleh masyarakat luas. Rata-rata pekerjaan penduduk di sana sebagai petani dan peternak tradisional dibuktikan dengan adanya lahan perkebunan tebu dan sawah yang begitu luas. Adapun hasil ternak yang dibudidayakan di Desa Wonorejo mayoritas adalah babi, sapi, kambing, dan ayam. Permasalahan yang sering muncul berkaitan dengan mata pencaharian penduduk adalah tersedianya lapangan pekerjaan yang kurang memadai dengan perkembangan penduduk sebagaimana tertuang dalam perencanaan pembangunan daerah Kabupaten

Malang. Hal lain yang perlu diperhatikan dalam pembangunan desa adalah melakukan usaha perluasan kesempatan kerja dengan melakukan penguatan usaha kecil. Tingkat angka kemiskinan Desa Wonorejo yang masih tinggi menjadikan Desa Wonorejo harus bisa mencari peluang lain yang bisa menunjang peningkatan taraf ekonomi bagi masyarakat. Desa Wonorejo memiliki potensi yang sangat besar, baik sumber daya alam, sumber daya, manusia maupun kelembagaan/organisasi. Sampai saat ini, potensi sumber daya yang ada belum benar-benar optimal diberdayakan (Katajatim, 2018).

Ibu-ibu kelompok usaha bersama di Desa Wonorejo merupakan calon penggerak bagi ibu-ibu yang ada di desa tersebut untuk melakukan usaha bersama dalam bidang kuliner dengan memanfaatkan bahan pangan lokal setempat. Dengan usaha bersama ini diharapkan dapat menambah pendapatan keluarga dan bisa dijadikan oleh-oleh jika ada tamu yang berkunjung di

*Corresponding Author.
e-mail: hari.minantyo@ciputra.ac.id

Desa Wonorejo. Pemberdayaan diartikan sebagai proses melepaskan situasi atau keadaan ketertekanan, ketidakmampuan, ketidakberdayaan, kehilangan atau ketiadaan otoritas, keterpinggiran, ketersisihan, kebangkitan dari kekalahan, dan hal-hal yang berkaitan dengan kelemahan. Dengan diberdayakan, diharapkan dapat memberikan energi dan kekuatan baru untuk dapat mereposisi status yang lemah menjadi setara dan sejajar dengan status yang diharapkan (Sumaryadi, 2013). Kelompok Usaha Bersama (KUBE) adalah kelompok warga atau keluarga binaan sosial yang dibentuk oleh warga atau keluarga binaan sosial yang telah dibina melalui proses kegiatan prokesos (program kesejahteraan sosial) untuk melaksanakan kegiatan kesejahteraan sosial dan usaha ekonomi dalam semangat kebersamaan sebagai sarana untuk meningkatkan taraf kesejahteraan sosialnya (Jamaludin, 2017). Indonesia sebagai negara agraris dengan potensi pertanian, peternakan dan perikanan yang cukup besar, menjadi salah satu ujung tombak pembangunan ekonomi nasional, di mana sebagian besar penduduk di Indonesia menggantungkan hidupnya dari sektor pertanian. Salah satu potensi sektor pertanian yaitu subsektor peternakan berguna untuk memenuhi kebutuhan protein hewani berupa daging, telur, dan susu (Guradkk., 2020). Produk peternakan merupakan salah satu penyedia sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan dalam menopang tubuh manusia serta memiliki kandungan gizi yang dapat menunjang kebutuhan nutrisi bagi masyarakat. Selain itu, keunggulan protein hewani yaitu memiliki kandungan asam amino yang lebih lengkap dan mudah dicerna daripada protein nabati (Muzayyanah dkk., 2017).

Sate merupakan salah satu makanan tradisional yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia (Waang, Nursida, dan Ariansyah,

2019). Umumnya sate babi dibuat dengan bumbu kecap saja. Campuran kecap asin, kecap manis, bawang putih, dan merica bubuk jadi bumbunya sehingga rasanya manis gurih (Odilia, 2021). Saus adalah sejenis bahan penyedap yang biasa ditambahkan pada makanan. Saus dapat diartikan sebagai cairan kental yang terbuat dari pasta atau bubur buah yang mampu memberikan aroma dan rasa yang khas pada suatu makanan (Usman, Herawati, dan Fitriani, 2019).

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Oktober sampai bulan November 2023. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu partisipatif dan kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan tahapan sebagai berikut.

Wawancara

Wawancara yang dilakukan adalah berkoordinasi dengan tokoh masyarakat di Desa Wonorejo yang dipimpin oleh Ibu Pdt. Fantri Galatia Rakristian selaku narahubung dengan ibu-ibu Kelompok Usaha Bersama Desa Wonorejo. Wawancara dilakukan dengan tujuan untuk membahas permasalahan yang terjadi di Desa Wonorejo yang dilanjutkan dengan rencana tempat dan waktu pelaksanaan pelatihan. Selain itu, membahas bahan-bahan yang akan digunakan sebagai bahan utama dalam pelatihan.

Survei

Survei lapangan dilakukan dengan tujuan untuk mencari dan menentukan bahan pokok yang akan digunakan dalam pelaksanaan pelatihan. Berdasarkan hasil survei ditentukan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pelatihan ini adalah daging babi dan bahan pendukung yang ada di Desa Wonorejo.

Membuat Standar Resep Masakan

Berdasarkan hasil survei dan bahan yang sudah ditentukan, maka dibuat standar resep dengan tujuan untuk mendapatkan standar resep yang akan dijadikan acuan dalam membuat produk sate daging babi cincang beserta saus pendampingnya yaitu saus kacang bahan masakan, cara mengolahnya, serta hal-hal lainnya yang berhubungan dengan masakan. Resep masakan adalah takaran yang digunakan untuk membuat masakan (makanan & minuman) yang telah teruji keakuratannya. Untuk dapat membuat masakan tentunya si pemasak harus menyiapkan bahan-bahan terlebih dahulu untuk diolah menjadi masakan siap saji Resep - Wikibuku bahasa Indonesia.

Uji Coba Membuat Produk

Tujuan dalam uji coba membuat produk sate daging babi cincang berdasarkan resep standar dengan tujuan agar menghasilkan sate yang warnanya kecokelatan, rasa gurih dan tekstur lunak sesuai dengan standar resep yang sudah dibuat. Sedangkan hasil untuk saus kacang mempunyai warna kecokelatan, rasa gurih manis, aroma harum, dan tekstur kental.

Pelatihan Membuat Produk

Pelatihan memasak sate daging babi cincang dengan bahan dasar dari daging babi yang disajikan dengan saus kacang diikuti oleh 12 peserta dari perwakilan ibu-ibu Kelompok Usaha Bersama (KUBE) yang sudah ditunjuk oleh koordinator dari Desa Wonorejo. Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan dibagi menjadi empat kelompok, masing-masing kelompok membuat produk. Hasil praktik langsung dicoba masakannya oleh masing-masing kelompok dengan kelompok yang lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan memasak sate daging babi cincang dengan bahan dari daging babi beserta saus kacang yang sudah dilakukan oleh peserta, untuk sate yang warnanya kecokelatan, rasa gurih dan tekstur lunak sesuai dengan standar resep yang sudah dibuat. Sedangkan hasil untuk saus kacang mempunyai warna kecokelatan, rasa gurih manis, aroma harum, dan tekstur kental.

Dari pelaksanaan pelatihan memasak sate daging babi cincang yang disajikan dengan saus kacang yang telah dilaksanakan di Desa Wonorejo, peserta sangat antusias dalam mengikuti dari



Gambar 1 Penjelasan dari Tim LPPM



Gambar 2 Penjelasan Materi



Gambar 3 Penjelasan Resep



Gambar 4 Proses Memasak



Gambar 5 Hasil Pelatihan



Gambar 6 Foto Bersama Peserta

awal hingga selesaiannya acara. Sate daging babi cincang dengan saus kacang ini disajikan dengan menarik oleh masing-masing kelompok. Pelatihan memasak ini diselenggarakan untuk meningkatkan keterampilan mengolah bahan pangan lokal pada ibu-ibu kelompok usaha bersama di Desa Wonorejo. Hasil pelatihan ini bisa dijadikan ajuan ide bisnis usaha dalam kelompok usaha dan bisa menambah penghasilan keluarga.

Berdasarkan kuesioner dengan tujuh macam kriteria pernyataan yang dibagikan kepada peserta pelatihan dapat disimpulkan dalam Tabel 1.

Berdasarkan Tabel 1 nomor 1, menunjukkan bahwa tujuh peserta menyatakan sangat setuju

(ST), lima peserta menyatakan setuju (S) dengan pernyataan belum pernah ada pelatihan. Untuk nomor 2 menyatakan sangat setuju (ST), lima peserta menyatakan setuju (S) untuk kecukupan waktu praktik. Untuk nomor 3 dengan pernyataan resep mudah dipelajari, tujuh peserta sangat setuju (ST), lima peserta menyatakan setuju (S). Pernyataan nomor 4 Bahan dasar mudah didapatkan, enam peserta menyatakan sangat setuju (ST), 6 peserta menyatakan setuju (S). Untuk pernyataan nomor 5, produk sangat kreatif dan inovatif, 10 menyatakan sangat setuju (ST), dua menyatakan setuju (S). Pernyataan nomor 6, fasilitas peralatan praktik lengkap, sembilan pe-

Tabel 1 Hasil Kuesioner

Kriteria Pernyataan	Tidak Setuju	Kurang Setuju	Setuju	Sangat Setuju
Belum pernah ada pelatihan			41,6%	58,4%
Kecukupan waktu praktik			41,6%	58,4%
Resep mudah dipelajari			41,6%	58,4%
Bahan dasar mudah didapatkan			50%	41,6%
Produk sangat kreatif dan inovatif			16,6%	83,4%
Fasilitas Peralatan praktik lengkap	8,4%		16,6%	75%
Produk bisa jadi peluang usaha			8,4%	91,6%

serta menyatakan sangat setuju (ST), dua peserta menyatakan setuju (S), 1 peserta menyatakan kurang setuju (KS). Untuk nomor 7 dengan pernyataan produk bisa jadi peluang usaha, sebelas peserta menyatakan sangat setuju (ST), satu peserta menyatakan setuju (S).

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan ucapan terima kasih kepada Kepala LPPM Universitas Ciputra Surabaya beserta tim yang telah memberikan pendanaan melalui program Dana Internal Pengabdian Masyarakat (DI-MAS), dan ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya. Terima kasih juga kepada Ibu-ibu kelompok usaha bersama dari Desa Wonorejo Kecamatan Bantur yang sudah mendukung pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dari awal hingga selesaiya pelatihan melalui “Pelatihan Membuat Sate Daging Babi Cincang untuk Pemberdayaan Ibu-Ibu Kelompok Usaha Bersama di Desa Wonorejo Kecamatan Bantur”.

KESIMPULAN

Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan di Desa Wonorejo Kecamatan Bantur Kabupaten Malang melalui “Pelatihan Membuat

Sate Daging Babi Cincang untuk Pemberdayaan Ibu-Ibu Kelompok Usaha Bersama di Desa Wonorejo Kecamatan Bantur” diharapkan memberi dampak baik bagi warga lokal terkhusus pada bidang pengembangan dan peningkatan perekonomian dengan memanfaatkan bahan pangan lokal di desa Wonorejo yaitu daging babi. Hasil makanan yang sudah dipraktikkan pada peserta nantinya dapat membantu dalam meningkatkan nilai jual dan diharapkan mampu meningkatkan perekonomian keluarga dan produktivitas warga setempat khususnya dalam bidang kuliner. Selain itu juga dapat menghasilkan produk baru menjadi oleh-oleh khas daerah Wonorejo. Keterampilan yang diberikan pada pelatihan langsung diharapkan dapat diaplikasikan dan diterapkan oleh Ibu-ibu kelompok usaha bersama pada komoditas lainnya yang ada di Kawasan Desa Wonorejo.

DAFTAR RUJUKAN

- Gura, F., Pangemanan, S. P., Kalangi, J. K. J., & Lumenta, I. D. (2019). Analisis keuntungan produsen babi putar di Kecamatan Tuminting Kota Manado (Studi kasus usaha babi putar Simponi). *Jurnal Zootec*, 40(1), 114. <https://doi.org/10.35792/zot.40.1.2020.26835>.
- Jamaludin, A. N. (2015). *Sosiologi Perkotaan*. Bandung: Pustaka Setia.

Katajatim. (2018, Agustus 16). *Desa Wonorejo adalah Desa yang Berjuta Potensi*. Diakses tanggal 20 November 2023 dari <https://katajatim.com/opini/desa-wonorejo-adalah-desa-yang-berjuta-potensi/>.

Muzayyanah, M. A. U., Nurtini, S., Widiati, R., Syahlani, S. P., & Kusumastuti, T. A. (2017). Analisis keputusan rumah tangga dalam mengkonsumsi pakan sumber protein hewani asal ternak dan non ternak: Studi Kasus di Propinsi DI Yogyakarta. *Buletin Peternakan*, 41(2), 203–211.

Odilia, W. S. (2021, March 30). *Resep Sate Babi Manis yang Meresap Sedap Bumbunya*. Detikfood. Diakses tanggal 20 November 2023 dari <https://food.detik.com/daging/>

d-5511881/resep-sate-babi-manis-yang-meresap-sedap-bumbunya.

Sumaryadi, I. N. (2013). *Sosiologi pemerintahan*. Bogor: Ghalia Indonesia.

Usman, N. B., Herawati, N., & Fitriani, S. B. (2019). Mutu saus dengan bahan dasar tomat, wortel dan minyak sawit merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2). <https://doi.org/10.33005/jtp.v13i2.1700>.

Waang, I. I., Nursida, N., & Ariansyah, J. (2019). Persepsi konsumen terhadap sate daging kambing di Kecamatan Sangata Utara Kabupaten Kutai Timur. *Ziraa'ah: Majalah Ilmiah Pertanian*, 44(1), 98. <https://doi.org/10.31602/zmip.v44i1.1690>.