

Penyuluhan Pembuatan Olahan Daging Bekamal Dalam Meningkatkan Nilai Jual Produk Di Desa Alasbuluh Kecamatan Wongsorejo Kabupaten Banyuwangi

Counseling on Making Processed Bekamal Meat in Increasing the Selling Value of Production In Alasbuluh Village, Wongsorejo District, Banyuwangi Regency

Yahya Nuruddin¹, Mahani Faiza Aulia², Desy Afriana Litasari³, Andy Setiawan⁴, Farnida Dwi Kiranti⁵, Ayu Novitri Ramadani⁶, Galuh Windy Apriliani⁷, Vicky Adi Setyawan⁸, Sefri Ton⁹, Dani Agung Wicaksono^{10*}, Ninik Sri Rahayu Wilujeng¹¹, Nadia Maharani¹²

Jurusan Pertanian, Politeknik Negeri Banyuwangi, Indonesia

Alamat: Jalan Raya Jember No.KM13, Kawang, Labanasem, Kec. Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur 68461

Korespondensi Penulis : dani@poliwangi.ac.id

Article History:

Received: Juni 22, 2024;

Revised: Juli 06, 2024;

Accepted: Juli 20, 2024;

Publish: Juli 22, 2024

Abstract : *Bekamal is a local Banyuwang processed food product. Bekamal is actually a preservation method that uses salt and sugar. Generally, people make Bekamal from beef or goat meat. The meat is finely chopped, then salt and sugar are added and placed in a closed container for 1 to 3 months. Bekamal has advantages, including low cholesterol levels, and can be processed into various kinds of food preparations, such as bekamal chilli sauce. Many people don't know how to make bekamal or how to process it. The extension programme is able to provide knowledge and experience on how to make bekamal, a local Banyuwangi product.*

Keywords : *Processed Meat, Bekamal, Sale Value.*

Abstrak : Bekamal merupakan produk pangan olahan lokal Banyuwang. Bekamal sebenarnya adalah cara pengawetan yang menggunakan garam dan gula. Umumnya masyarakat membuat bekamal dari daging sapi atau kambing. Daging dicincang halus, kemudian ditambahkan garam dan gula dan dimasukkan ke dalam wadah tertutup selama 1 hingga 3 bulan. Bekamal memiliki keunggulan antara lain rendahnya kadar kolesterol, dan dapat diolah menjadi berbagai macam olahan makanan, seperti sambal bekamal. Banyak orang yang belum mengetahui cara membuat bekamal atau cara mengolahnya. Penyuluhan tersebut mampu memberikan pengetahuan dan pengalaman tentang cara pembuatan bekamal, produk lokal banyuwangi.

Kata Kunci : Olahan Daging, Bekamal, Nilai Jual

1. PENDAHULUAN

Idul adha merupakan hari raya umat Islam dalam menunaikan ibadah dan melakukan pemotongan hewan kurban. Momen ini membuat banyak masyarakat rela untuk memberikan hewan kurban untuk dilakukan pemotongan serta membagi-bagikan daging untuk sesama. Pembagian daging ini sebagai bentuk ucapan syukur dan silaturahmi dengan orang lain. Kondisi membagi-bagikan dan mendapatkan daging kurban ini sudah biasa dan rutin dilakukan setiap tahun sejak ajaran Islam masuk ke Indonesia. Salah satu kebiasaan juga dilakukan oleh msyarakat di Banyuwangi, khususnya Desa Alasbuluh, Kecamatan

* Yahya Nuruddin, dani@poliwangi.ac.id

Wongsorejo, Kabupaten Banyuwangi.

Desa Alasbuluh terdiri yang terdiri dari empat dusun dengan jumlah penduduk 7.182 jiwa. Jumlah total penduduk ini umumnya merupakan warga suku Jawa dan Madura yang notabene beragama Islam atau sekitar 99,99% dan hanya 0,1% beragama Kristen. (www.alasbuluh.com, 2024). Kondisi mayoritas beragama Islam ini setiap hari raya Idul Adha atau hari raya kurban setiap keluarga akan berkelimpahan daging. Daging kurban perlu ditangani dengan cepat. Daging kurban ini terdapat kandungan air sebesar 77.65%, kadar protein sebesar 18.26%, dan kadar lemak 14.7%. Kandungan nutrisi dalam daging ini, mudah membuat mikroorganisme tumbuh dan berkembangbiak. Tumbuh dan berkembangbiaknya mikroba membuat daging menjadi rusak atau penurunan kualitas. (Rohmah *et al.*, 2018; Khirzin *et al.*, 2023). Namun sebagian masyarakat di Desa ini belum mengetahui cara mengawetkan daging kurban untuk disimpan beberapa bulan ke depan. Kondisi ini yang pernah dilakukan oleh sebagian masyarakat di Banyuwangi terutama di Desa Gintangan yang mampu membuat bekamal hingga disimpan tiga sampai enam bulan. (Ton *et al.*, 2021).

Ketidaktahuan masyarakat di Desa Alasbuluh ini menginspirasi tim dari mahasiswa Teknologi Pengolahan Hasil Ternak Politeknik Negeri Banyuwangi untuk melakukan penyuluhan pengawetan dan pengolahan daging bekamal pada hari raya kurban pada tahun 2024. Tujuan kegiatan ini untuk mengenalkan, meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengolah daging bekamal bagi masyarakat di Desa Alasbuluh demi meningkatkan nilai produk daging. Mengingat masyarakat selama ini jika mendapatkan daging kurban yang banyak hanya membuat produk sate, gulai ataupun bakso yang tak bisa disimpan lama.

2. METODE

Untuk mencapai target yang diharapkan, maka dalam pelaksanaan penyuluhan peternakan dengan judul “Penyuluhan Pembuatan Olahan Daging Bekamal Dalam Meningkatkan Nilai Jual Produksi di Desa Alasbuluh” ini melibatkan beberapa pihak terkait yaitu:

a. Mitra

Mitra yang dimaksud adalah ibu-ibu masyarakat Desa Alasbuluh, Kecamatan Wongsorejo, Kabupaten Banyuwangi. Mitra mempunyai peran dalam menyediakan tempat dan antusiasme sebagai penerima informasi. Mitra yang mau menerima pengetahuan baru dan mau menerapkan inovasi yang diberikan dalam kehidupan sehari-hari.

b. Penyuluh

Penyuluh adalah sebuah tim yang terdiri dari ketua dan anggota dari mahasiswa Politeknik

Negeri Banyuwangi khususnya program studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak dan dosen dari Jurusan Pertanian Politeknik Negeri Banyuwangi. Tugas dan peran dibagi dan disesuaikan dengan kompetensi masing-masing. Penyuluh mempunyai peran untuk memberikan pelatihan dan metode pengolahan daging merah dengan inovasi terbaru sesuai kebutuhan mitra. Memberikan penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan serta monitoring hasil kegiatan.

Dalam pelaksanaan kegiatan penyuluhan peternakan dilaksanakan secara offline. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 26 Juni 2024, yang berlokasi di Balai Desa Alasbuluh. Kegiatan penyuluhan peternakan ini dilakukan dengan konsep acara yaitu dimulai dari pembukaan yang akan dipandu oleh petugas MC, lalu dilanjutkan dengan sambutan-sambutan. Kegiatan inti meliputi penyampaian materi oleh penyuluh yang bertugas dan dilanjutkan demonstrasi pembuatan dan pelatihan pembuatan bekamal. Kegiatan evaluasi penyerapan pengetahuan dan aaketrampilan dilakukan dengan cara tanya jawab. Umumnya peserta yakni ibu-ibu sudah memahami dengan baik, mengingat cara penyampaiannya sederhana dan dilanjutkan dengan praktek langsung.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat biasanya hanya mengolah daging dengan cara diolah menjadi sate, gule, rawon. Oleh karena itu, solusi yang cocok untuk olahan daging sapi yaitu sambal bekamal. Pengolahan sambal bekamal salah satunya bisa menggunakan daging kurban baik itu daging sapi, daging kambing, atau daging domba. Daging sapi diolah menggunakan teknologi fermentasi yaitu menghasilkan bekamal. Bekamal sendiri memiliki manfaat meningkatkan kesehatan pencernaan, membantu penyerapan nutrisi lebih baik, membantu menurunkan kolestrol, meningkatkan sistem imun. Bekamal dapat diolah menjadi makanan yang banyak diminati masyarakat yaitu sambal bekamal dengan rasa yang pedas, manis, dan gurih. Cara membuat sambal bekamal juga tergolong mudah dengan sambal pada umumnya. Tahapan awal yang harus dilakukan yakni berupa persiapan alat dan bahan, selanjutnya dilakukan pembuatan bekamal. Produk bekamal dapat disimpan selama 3-6bulan, tanpa mengalami kerusakan yang berbahaya bagi yang mengkonsumsi. (Ton *et al.*, 2021; Khirzin *et al.*, 2023; Prastujati *et al.*, 2023). Bekamal yang sudah jadi dapat dilanjutkan dengan pembuatan sambal dan produk siap dikemas atau dikonsumsi.



Gambar 1. Pemaparan Materi Dalam Pembuatan Sambal Bekamal



Gambar 2. Praktek Pembuatan Sambal Bekamal

Penerapan pembuatan sambal bekamal berdampak pada aspek sosial dan ekonomi pada masyarakat Desa Alasbuluh, antara lain:

a. Aspek Sosial

Penerapan pembuatan sambal bekamal di Desa Alasbuluh berdampak pada aspek sosial. Masyarakat dapat mengolah bekamal hingga menjadi sambal bekamal secara mandiri, sehingga tidak memerlukan orang banyak untuk mengolah produk ini.

b. Aspek Ekonomi

Penerapan pembuatan sambal bekamal di Desa Alasbuluh juga berdampak pada aspek ekonomi. Pada pembuatan tahap awal bekamal hingga menjadi sambal bekamal tidak memerlukan pengeluaran yang banyak karena bahan-bahan yang digunakan sangat praktis dan mudah didapatkan. Adanya pembuatan sambal bekamal ini dapat menambah penghasilan sehingga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.



Gambar 3. Foto Bersama Peserta Penyuluhan Pembuatan Sambal Bekamal

4. KESIMPULAN

Penyuluhan yang dilaksanakan oleh Tim Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Ternak yang diperuntukkan untuk masyarakat umum untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam penganekaragaman olahan daging, meningkatkan peran aktif masyarakat serta memberikan informasi dan promosi kepada masyarakat tentang pentingnya gizi optimal dalam mewujudkan pembangunan SDM yang berkualitas. Hal ini dikarenakan bekamal merupakan makanan olahan lokal Banyuwangi yang mempunyai banyak manfaat.

Secara keseluruhan, penyuluhan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat Desa Alasbuluh baik dalam peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan produk olahan bekamal.

PENGAKUAN / ACKNOWLEDGEMENTS

Atas terlaksananya kegiatan penyuluhan terkait pengolahan produk bekamal ini, kami tim penyuluhan mengucapkan terima kasih kepada ibu-ibu masyarakat Desa Alasbuluh yang antusias dalam mengikuti kegiatan penyuluhan ini, semoga penyuluhan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

DAFTAR REFERENSI

Alasbuluh.com. 2024. Data Statistik Desa Alasbuluh. [Akses: 22 Juli 2024]

Khirzin, M. H., Ton, S., & Sari, A. 2023. Kualitas Daging Kambing Terfermentasi (Bekamal) dengan Waktu Pemeraman yang Berbeda. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(8), 3609-3619.

Prastujati, A. U., Amaniyah, M., Priyadi, D. A., Arief, I. I., & Fernadi, G. (2023, April).

Identification of pathogenic bacteria in fermented bekamal using B14A isolate. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1168, No. 1, p. 012043). IOP Publishing.

Rohmah, Mu'tamar, M. F. & Purwandari, U., 2018. *Analisis Sifat Fisik Daging Sapi Terdampak Lama Perendaman Dan Konsentrasi Kenikir (Cosmos Caudatus Kunth)*. *AGROINTEK*, 12(1), pp. 51-54.

Ton, S., Agung, D., & Bahri, S. (2021, November). Pengembangan Daging Bekamal Sebagai Produk Olahan Lokal Banyuwangi Melalui Pendekatan Bisnis Model Kanvas. In *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)* (Vol. 7, No. 2, pp. 354-361).