

PELATIHAN PEMBUATAN SOSIS HOMEMADE DAN PEMASARANNYA MELALUI DIGITAL MARKETING PADA KELOMPOK PKK DESA LAPEOKECAMATAN CAMPALAGIANKABUPATEN POLEWALI MANDARSULAWESI BARAT

Rasbawati¹, Arman², Irmayani³, I.D. Novieta⁴, Harsani⁵, Fitriani⁶

^{1,3,4}Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Parepare

²Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan, Universitas Muhammadiyah Parepare

⁵Jurusan Teknologi Produksi Pertanian, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

⁶Jurusan Peternakan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan

email: rasbawati@gmail.com

Abstrak

Maraknya produk olahan jadi dalam hal ini sosis yang beredar di pasaran membuat masyarakat harus pandai memilih produk mana yang aman untuk dikonsumsi terlebih untuk konsumsi anak-anak. Hal ini disebabkan penggunaan bahan yang tidak sesuai dengan komposisi standar produk olahan. Oleh karena itu dilakukan pelatihan pembuatan sosis homemade untuk menghasilkan produk yang bernilai gizi yang tinggi dan aman untuk dikonsumsi oleh kalangan masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan pada kelompok PKK Desa Lapeo Kecamatan Campalagian, Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat. Metode pelaksanaan pengabdian ini berupa a) penyuluhan, b) tanya jawab dan demonstrasi langsung kepada anggota kelompok PKK Desa Lapeo. Hasil yang diperoleh setelah kegiatan PKM ini terlaksana adalah anggota PKK Desa Lapeo memiliki kemampuan dan keterampilan dalam membuat sosis bernilai gizi tinggi dan sehat. Kesimpulan dari PKM ini berjalan lancar dan anggota kelompok PKK Desa Lapeo sangat antusias mengikuti kegiatan ini.

Kata kunci: Sosis, Homemade, PKK Desa Lapeo

Abstract

The rise of processed products, in this case sausages, on the market makes people have to be good at choosing which products are safe for consumption, especially for children's consumption. This is due to the use of ingredients that are not in accordance with the standard composition of processed products. Therefore, training in making homemade sausages was carried out to produce products that have high nutritional value and are safe for consumption by the community. This activity was carried out in the PKK group of Lapeo Village, Campalagian District, Polewali Mandar Regency, West Sulawesi. The method of implementing this service is in the form of a) counseling, b) questions and answers and direct demonstration to members of the Lapeo Village PKK group. The results obtained after this PKM activity was carried out were that members of the Lapeo Village PKK had the ability and skills to make high nutritional value and healthy sausages. The conclusion of this PKM went well and the members of the Lapeo Village PKK group were very enthusiastic about participating in this activity.

Keywords: Sausage, Homemade, PKK Lapeo Village

PENDAHULUAN

Data survei independen yang dilakukan oleh perusahaan swasta menunjukkan bahwa konsumsi sosis oleh masyarakat Indonesia tumbuh rata-rata 4,46% per tahun. Produk olahan ini beredar luas di pasaran dan sangat digemari tua muda, anak-anak hingga dewasa. Sosis merupakan produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu, bahan tambahan makanan yang dimasukkan ke dalam selongsong sosis (Herlina dkk, 2015). Produk olahan daging ini mempunyai nilai gizi tinggi dan digunakan sebagai sumber karbohidrat dan protein. Namun kenyataannya, banyak sosis di pasaran yang memiliki komposisi gizi jauh di bawah standar yang telah ditetapkan dan mengandung zat aditif sintetis (Made, 2008).

Hal tersebut ditunjukkan pada pemakaian jumlah komposisi utama (daging) kurang atau penggunaan bahan tidak sesuai komposisi standar produk olahan. Komponen utama sosis terdiri dari daging, lemak, dan air. Hal ini dapat ditemukan sosis yang beredar dipasaran berasal dari campuran pati. Bahkan jajanan sosis beredar di sekolah diproduksi tanpa daging sama sekali dan berwarna merah (sosis abal-abal) dijual dengan harga sangat murah Rp 500/tusuk. Ada pula sosis dengan kandungan lemak jenuh sangat tinggi karena menggunakan tetelan tinggi lemak. Belum lagi terkait isu halal dari casing sosis yang menggunakan usus babi (Satryorik,2016).

Selain itu, penambahan bahan tambahan seperti garam, fosfat, pengawet (biasanya nitrit/nitrat), pewarna, asam askorbat, isolat protein dan menggunakan zat tambahan kimia lain yang menyebabkan potensi penyakit (Sujarwanta dkk, 2016). Tak heran menurut data Riset Kesehatan Dasar/Riskesdas 2013 menyatakan sekitar 37% (hampir 9 Juta) anak mengalami gizi buruk. Tak pelak, Indonesia sebagai negara dengan prevalensi stunting kelima terbesar di dunia (Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan, 2017). Beberapa dekade terakhir, produk pangan diproduksi tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan nutrisi, akan tetapi lebih kepada pemenuhan aspek kesehatan.

Hal inilah yang mendasari dilakukannya kegiatan pelatihan pembuatan produk rumahan (homemade) yaitu sosis sebagai upaya peningkatan ekonomi bagi keluarga khususnya pada kelompok PKK Desa Lapeo dan sebagai wujud partisipasi masyarakat dalam bidang ketahanan pangan., kelompok PKK Desa Lapeo juga belum memiliki keterampilan dalam membuat produk hasil peternakan, hal ini disebabkan karena kurangnya pelatihan pembuatan produk hasil peternakan dan rendahnya kegiatan PKM yang dilaksanakan pada kelompok PKK Desa Lapeo. Kegiatan nantinya akan dilakukan pelatihan dan pendampingan pembuatan produk hasil peternakan dalam hal ini adalah sosis homemade. Selain itu juga dilakukan pendampingan untuk aspek pemasaran dengan pelatihan pemasaran produk hasil olahan dengan system Digital Marketing. Kegiatan Program Pengabdian Masyarakat (PKM) ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan/skill dalam konteks pemberdayaan masyarakat khususnya Kelompok PKK Desa Lapeo guna peningkatan kualitas hidup.

METODE

Pengabdian ini dilaksanakan pada Bulan Februari 2023 di Desa Lapeo, Kecamatan Campalagian, Kabupaten Paliwani Mandar, Sulawesi Barat. Khalayak sasaran pada pengabdian ini adalah anggota kelompok PKK Desa Lapeo sebanyak 30 orang. Metode pelaksanaan pengabdian ini berupa: a) penyuluhan terkait proses pembuatan sosis, manfaat dan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan sosis homemade. Tujuan dari metode ini adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi makanan yang sehat, bergizi dan aman. b) metode ceramah tanya jawab terkait pembuatan sosis homemade. Metode ini memberikan kesempatan terjadinya komunikasi timbal balik antara anggota PKK dan pengabdian. c) metode demonstrasi dilakukan oleh tim pengabdian dengan melakukan praktek langsung proses pembuatan sosis homemade. kegiatan ini bertujuan menunjukkan langsung cara pembuatan dan bahan yang aman untuk digunakan dalam pembuatan sosis dan pelatihan pengemasan yang baik dan memasarkan pada platform digital marketing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kegiatan Penyuluhan Pembuatan Sosis Homemade

Kegiatan pengabdian dimulai dengan penyuluhan pentingnya mengkonsumsi protein hewani bagi masyarakat terutama anak-anak yang dalam masa pertumbuhan. Terkadang anak-anak tidak menyukai olahan protein hewani misalnya sapi dan ayam. Oleh karena itu, dibuatlah produk olahan yang digemari oleh anak-anak bahkan di kalangan orang tua yaitu sosis. Sosis merupakan produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dan tepung atau pati dengan penambahan bumbu, bahan tambahan makanan yang dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Produk olahan daging ini mempunyai nilai gizi tinggi dan digunakan sebagai sumber karbohidrat dan protein. Akan tetapi pada kenyataannya di pasaran banyak produk sosis yang memiliki komposisi gizi jauh di bawah standar yang telah ditetapkan dan mengandung zat aditif sintetis dan tentu saja tidak aman untuk dikonsumsi. Oleh karena itu dilakukan kegiatan penyuluhan ini untuk memberikan pelatihan cara membuat sosis homemade yang bernilai gizi tinggi tanpa tambahan zat aditif sehingga aman untuk dikonsumsi. Daging yang umum digunakan dalam pengolahan sosis berasal dari sapi, ayam, dan kambing, namun dari ketiga jenis daging tersebut yang memiliki kandungan

protein tinggi dengan harga terjangkau adalah daging ayam dengan kandungan protein sebesar 20-23% (Lawrie, 2003).



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan proses pembuatan sosis homemade

2. Kegiatan Ceramah Tanya Jawab

Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan kesempatan kepada peserta dalam hal ini anggota PKK Desa Lapeo untuk berinteraksi dan bertanya terkait pelatihan pembuatan sosis homemade.



Gambar 2. Kegiatan Ceramah dan Tanya jawab proses pembuatan sosis Homemade

3. Kegiatan Demonstrasi Proses Pembuatan Sosis Homemade

Metode demonstrasi ialah cara penyajian bahan dengan memperagakan atau mempertunjukkan kepada peserta suatu proses, situasi atau benda tertentu yang sedang dipelajari baik sebenarnya atau tiruan, yang disertai dengan penjelasan lisan. Metode ini dinilai efektif dalam pelatihan ini dikarenakan peserta dapat melihat langsung cara pembuatan sosis daging ayam homemade. pada kegiatan ini tim pengabdian memaparkan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan sosis. Adapun bahan yang digunakan adalah daging ayam, bawang putih, bawang Bombay, tepung premix sosis, bumbu sosis, putih telur, susu full cream, garam, lada, penyedap rasa dan es batu. Untuk tahapan pembuatan sosis daging ayam homemade mengacu pada Ivana (2019) dengan modifikasi yaitu:

- Menggiling es batu, daging ayam, bawang Bombay dan bawang putih menggunakan food processor atau blender.
- Menambahkan lada bubuk, garam, putih telur, susu cair, bumbu sosis dan tepung premix, kemudian digiling hingga tercampur rata.
- Memasukkan adonan yang telah tercampur rata ke dalam piping bag agar memudahkan dalam mengisi selongsong sosis.
- Setelah dimasukkan ke dalam selongsong sosis bagi adonan dengan cara diikat

- e. Air di panaskan hingga mendidih kemudian apinya dimatikan
- f. Memasukkan sosis hingga mengambang



Gambar 3. Demonstrasi proses pembuatan sosis homemade

4. Pengemasan dan Labelling serta proses Pemasaran Digital Marketing

Pada kegiatan ini tim pengabdian melakukan proses pengemasan dan memberikan label pada produk sosis yang telah matang dan didinginkan. Menurut Dinas Pangan Sumbar (2015) label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan. Bagi produsen, label adalah sarana berkomunikasi dengan konsumen. Melalui label, produsen dapat memberi informasi, menawarkan, mempromosikan produknya sedemikian rupa agar memiliki daya tarik bagi konsumen. Sementara bagi konsumen, penting untuk memperhatikan, membaca, memahami informasi pada label yang tercantum pada kemasan agar produk yang kita beli sesuai dengan keinginan kita. Aturan tentang label pangan tercantum dalam Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, Undang-undang Nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan.

Setelah melakukan pengemasan dan labeling, kegiatan selanjutnya adalah memberikan pelatihan pemasaran melalui digital marketing. Pemasaran penjualan sosis homemade dilakukan di media sosial berupa Facebook dan Instagram. Media sosial merupakan potensi yang sangat besar untuk memperkenalkan keunggulan produk sehingga mampu meningkatkan omset penjualan.



Gambar 4. Proses Pengemasan Sosis Ayam Homemade

SIMPULAN

Simpulan yang dapat diperoleh setelah pelaksanaan pengabdian ini adalah kegiatan ini berjalan lancar dan anggota PKK Desa Lapeo, Kecamatan Campalagian, Kabupaten Polewali Mandar sangat antusias dalam mengikuti tiap tahapan kegiatan pada proses pembuatan sosis ayam homemade.

SARAN

Diharapkan anggota PKK Desa Lapeo dapat menjadikan sosis ayam homemade sebagai produk pangan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi keluarga dan menjadikan peluang usaha untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Majelis Diktilitbang Pimpinan Pusat Muhammadiyah atas hibah riset Mu Bacth VI Tahun 2022.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Pangan Provinsi Sumatera Barat. 2015. Label Produk Pangan. <https://dinaspangan.sumbarprov.go.id/details/news/370>. (Diakses 7 Maret 2023)
- Herlina, I. Darmawan, dan A.S. Rusdianto. 2015. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*dioscorea esculenta* L.) sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam. *Jurnal Agroteknologi Vol. 09 No. 02 (2015)*
- Iyana, O. 2019. Resep Sosis Ayam Homemade Super Mudah dan Praktis. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3869192/resep-sosis-ayam-homemade-super-mudah-dan-praktis>. (Diakses 7 Maret 2023)
- Lawrie, R. A. 2003. Ilmu Daging. Press UI, Jakarta.
- Made A. 2008. Bahaya Laten Sepotong Sosis. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi IPB. <https://nasional.kompas.com/read/2008/10/31/11473267/bahaya.laten.sepotong.sosis?page=all> (Diakses pada 7 September 2022)
- Satryorik. 2016. Waspada Bahaya Sosis Murah.
- Sujarwanta RO, Suryanto E, Setiyono, Supadmo, Rusman. 2016. Kualitas Sosis Daging Sapi yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan KOD dan Minyak Jagung dan Diproses Menggunakan Metode Pemasakan yang Berbeda. *Buletin Peternakan*. 40 (1): 48-57
- Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan. 2017. *100 Kabupaten/Kota Prioritas untuk Intervensi Anak Kerdil (Stunting)*. TNP2K. Jakarta.