

PEMANAFAAT LIMBAH KULIT SAPI UNTUK PRODUK MAKANAN OLAHAN MELALUI PEMBERDAYAAN MASYRAKAT DI KECEMATAN MAIWA KABUPATEN ENREKANG

Ahmad Jumarding¹, Jumadil², Wahyuni Saleh³, Darmawati Manda⁴

^{1,4}Prodi Manajemen, Universitas Bosowa, Makassar

²Prodi Teknik Lingkungan, Universitas Bosowa, Makassar

³Prodi Bisnis Digital, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

email: jumardingahmad@universitasbosowa.ac.id¹, jumadil@universitasbosowa.ac.id²,

wahyunisalehwork@gmail.com³, darmawati.manda@universitasbosowa.ac.id⁴

Abstrak

Usaha pemanfaatan limbah kulit sapi untuk produk makanan olahan yang ada di kelurahan Bangkala di kecamatan Maiwa kabupaten Enrekang, berdasarkan hasil observasi yang telah kami lakukan bersama TIM, maka masalah yang paling *urgen* dihadapi oleh mitra kami adalah kurang produktivitasnya dan inovasi sehingga pemenuhan permintaan pasar masih belum bisa dimaksimalkan. Luaran dari kegiatan pengabdian ini sangat diharapkan usaha dari pemanfaatan limbah kulit sapi untuk produk makanan olahan bisa tetap berjalan, bisa menjaga kepercayaan pasar dan bisa menciptakan wirausahawan baru. Tanggungjawab besar dari kegiatan pengabdian ini yaitu untuk memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai inovasi produk dan pengembangan usaha, dengan metode pelaksanaan yang ada serta kami dan tim. Muara dari kegiatan ini kami secara TIM akan melakukan evaluasi terkait efektifitas dari bantuan alat penunjang produksi dan proses produksi serta volume produksi yang dihasilkan nantinya.

Kata Kunci: Kulit Sapi, Limbah, Pengganti Panas Matahari, Makanan Olahan

Abstract

The business of utilizing cowhide waste for processed food products in the Bangkala sub-district in the Maiwa sub-district, Enrekang district, based on the results of observations that we have conducted with TIM, the most urgent problem faced by our partners is the lack of productivity and innovation so that the fulfillment of market demand is still not can be maximized. It is hoped that the output of this community service activity from utilizing cowhide waste for processed food products can continue to run, can maintain market confidence and can create new entrepreneurs. The big responsibility of this service activity is to provide training and assistance regarding product innovation and business development, with existing implementation methods and us and the team. At the end of this activity, we as a TEAM will evaluate the effectiveness of the assistance of production support tools and production processes as well as the production volume produced later.

Keywords: Cowhide, Waste, Solar Thermal Substitute, Processed Food

PENDAHULUAN

Kecamatan maiwa adalah salah satu kecamatan dari 12 kecamatan yang tersebar di kabupaten Enrekang Provinsi Sulawesi Selatan. Di kecamatan ini terdapat pengolahan limbah kulit sapi yang beroperasi sejak tahun 2017 tepatnya di kelurahan Bangkala yang nama pemilik usahanya adalah Darwis. Tidak sedikit kulit sapi yang berasal dari kabupaten/ kota yang ada di provinsi sulawesi selatan seperti sidrap, pinrang, pare- pare baru, toraja, wajo, bone, soppeng, pangkep dan palopo, kulit sapi yang masuk di industri pengolahan kulit sapi ini terjadi setiap harinya dan itulah sebabnya bapak Darwis mempekerjakan masyarakat sekitar sebanyak 40 orang untuk membantu proses produksi dan pemenuhan permintaan pasar. Hal ini menjadikan industri ini menjadi satu-satunya industri yang bergerak pada pengolahan kulit sapi di kabupaten Enrekang yang sangat membantu masyarakat sekitarnya dengan ketersediaan lapangan pekerjaan. Selain dari dukungan masyarakat sekitar dukungan dari pemerintah setempat juga sangat luar biasa karena dengan adanya usaha yang didirikan oleh orang tua dari 4 anak ini maka sangat berpotensi mengurangi angka pengangguran yang di kabupaten Enrekang secara khusus dan tidak menutup kemungkinan akan menambah wirausahawan baru.

METODE

Metode Pelaksanaan yang kami lakukan dalam pengabdian ini adalah:

1. Melakukan konsultasi secara mendalam kepada mitra terkait dengan kebutuhan yang sangat mendesak untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh *mitra kami melalui Focus Gruop Discussin* (FGD) dengan TIM serta melibatkan mahasiswa, masyarakat sekitar, karyawan dan pemerintah setempat, dalam *Focus Gruop Discussion* kami juga menjelaskan pentingnya berwirausaha sekecil apapun untuk membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.
2. Meningkatkan pengetahuan tentang cara untuk menyiapkan barang baku kerupuk untuk memenuhi permintaan pasar.
3. Melakukan pelatihan dengan tujuan merubah pola pikir bagi calon wirausaha yang masih tradisonal dengan memanfaatkan kemajuan teknologi dan informasi.
4. Menyiapkan alat pendukung dan bahan baku untuk menunjang hasil produksi seperti , bahan baku sebanyak 25 TON kulit sapi, menyiapkan tungku besar (perlengkapan memasak bahan baku), menyiapkan kolam sebagai wadah untuk menampung air bersih dan bahan baku, menyiapkan OPEN sebagai alat untuk konversi panas matahari menjadi panas buatan, serta menyiapkan alat keruk kulit sapi, pisau yang terbuat dari baja untuk membentuk bahan baku yang suda di keruk, dapur besar dan frezeer.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai dengan metode pelaksanaan yang kami susun maka yang pertama kami melakukan FGD yang dihadiri oleh mitra, pemerintah setempat baik dari kecamatan maupun kelurahan, karyawan dari mitra kami, serta masyarakat setempat. Kegiatan ini selain dari pada penyatuan persepsi dengan mitra kegiatan ini juga akan menjelaskan penggunaan rencana peralatan yang akan digunakan untuk membantu proses produksi bahan baku kerupuk untuk memenuhi permintaan pasar dengan tetap melihat peluang-peluang lain yang ada. Dalam proses FGD ini sangat aktif, ini dibuktikan dengan antusias dari peserta untuk melakukan proses pertanyaan kepada Tim. Karena ini merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat maka kami memberikan pelatihan khusus kepada mitra kami dan karyawandari mitra tentang bagaimana cara menggunakan alat yang kami berikan kepada mitra kami selain dari cara penggunaan kami juga memberikan pengetahuan agar alat yang diberikan bisa digunakan dalam jangka waktu yang lama, agar mitra kami tetap bisa memenuhi permintaan pasar secara berkala. Dalam kegiatan ini alat penunjang produksi sangat dibutuhkan didalam proses pembuatan bahan baku kerupuk, seperti oven yang berkapasitas besar, alat masak beserta dapur, dan wadah untuk menampung alat pembersih bahan baku, alat pemotong bahan baku, alat untuk menajamkan pemotong yang terpenting adalah semua alat produksi dibuat oleh masyarakat sekitar secara manual, alat pendingin (frizeer) .

Setelah kami melakukan FGD dan memastikan kebuthan dari mitra , kami bersama tim lansung action dengan bergerak cepat, hal yang pertama kami lakukan setelah FGD adalah membuat wadah penampungan yang bisa digunakan untuk mengawetkan bahan baku . Wadah ini kami kami buat degan inovasi dengan menjadikan wadah ini dengan menjadi multi fungsi artinya selain dari wadah ini bisa digunakan oleh mitra kami untuk menyimpan barang produksi , mitra kami juga bisa gunakan sebagai penampungan air yang sewaktu-waktu bisa digunakan oleh karyawan untuk membersihkan bahan baku karena kebersihan dan kualitas bahan baku sangat mempengaruhi kualitas hasil produksi.Selanjutnya setelah kami melihat tempat atau alat yg di gunakan untuk memasak dari mitra kami masih sangat terbatas, selanjutnya kami membuat dapur masak yang berkapasitas besar yang terbuat dari besi baja dan semen untuk menjaga ketahanan dari dapur tersebut. Dapur yang berkapasitas besar diharapkan nantinya bisa memasak bahan baku dengan kapasitas banyak pula agar mitra kami bisa memproduksi bahan lebih besar. Dapur ini akan sangat bermanfaat bagi mitra kami nantinya , karena sebelum mitra kami memulai proses produksi dimulai dengan memasak setelah dicuci tahap pertama, selain dari pada mempermudah dalam mengolah , juga untuk mengawetkan bahan baku kerupuk yang akan dibuat oleh mitra kami.

Proses produksi dari pengolahan limbah kulit sapi menjadi bahan olahan diawali dengan mitra kami membeli bahan kulit sapi dari pengumpul atau disebut mitra pertama yang memang sebelumnya suda melakukan kerjasama dalam hal pemanfaatan limbah kulit sapi , kemudian mitra atas nama pak darwis menjemput barang dengan armada di mitra pertama untuk dibawa ke lokasi dari mitra untuk diolah, tetapi sebelum diolah maka mitra kami yang dibantu oleh karywan harus membersihkan dulu daging yang masih menempel di permukaan kulit sapi dan beberapa kotoran lain dengan air bersih dan mengalir, jadi dalam proses produksi ini harus dipastikan ketersediaan air yang cukup olehnya dalam program ini kami mebuat wadah yang mempunyai fungsi ganda.

Setelah kulit sapi di cuci bersih maka selanjutnya akan dimasak pada air yang 50-60 C, dengan cara kulit sapi yang dimasak itu harus di aduk terus meneru, lalu ketika bulu sapi suda mulai terkelupas dari kulit karena panas air maka selanjutnya di turunkan dari tungku , karena bahan baku lebar maka mitra kami membutuhkan tungku yang berkapasitas besar agar bisa lebih maximal dan kami bersama degan tim menyiapkan itu.

Prosses memasak kulit sapi yang telah dibersihkan sebelumnya selanjutnya ketika kulit sapi suda diturunkan, maka karyawan lain akan melakukan proses pengorakan sampai bulu sapi benar-benar harus bersih dari bahan baku, olehnya mitra kami membutuhkan alat krok khusus yang nyaman dan aman untuk digunakan oleh karywan dalam bekerja dan kami juga menyiapkan itu dengan jumlah banyak agar bisa bisa digunakan dengan bersama-sama, alat ini adalah hasil kreativitas dari masyarakat sekitar, dengan pola ini maka masyarakat sekitar juga bisa merasakan dampak dalam proses pelaksanaan pengabdian ini. Jika proses pencabutan bulu dari bahan baku suda selesai dan benar-benar suda bersih, maka karyawan lain bertugas untuk mencuci bersih bahan baku yang ada.



Gambar 1. Proses mencuci

Jika dipastikan telah bersih maka selanjutnya akan dilakukan proses pembentukan bahan baku menyerupai tali – tali, hal ini dilakukan agar mempermudah membentuk bahan kerupuk, mempermudah untuk menjemur atau memanaskan bahan baku. karena ini textur dari kulit sapi keras dan licin pada saat basah , maka dibutuhkan alat yang juga potong yang memang tajam dan sewaktu-waktu harus di tajamkan agar proses pembutan tali-tali tidak putus, dan atas masukan dari mitra kami maka Tim kami mencari solusinya dan kami mendapatkan solusinya degan membuat alat potong khusus dan alat untuk menajamkan alat potong,dan ini buat dan ditemukam masyrakat sekitar.



Gambar 2. Pemotongan

Jika poses pembentukan tali-tali suda selesai maka selanjutnya bahan baku tersebut akan dikeringkan dengan panas matahari sampai benar kering, dan terkadang mengunnakan waktu 3 hari untuk menjemur dengan alat sedanya dijemur dengan menggunakan potongan bambu dan besi dan jika hujan maka bahan baku tersebut akan di tutup dengan terpal atau diangkat ketempat yang aman. Karena ini hanya menggunakan sinar matahari maka mitra kami sangat terkendala dalam proses pengerinkan pada saat musim hujan, olehnya kami bersepakat dengan mitra kami untuk membuat oven yang mampu mengeringkan dalam jumlah banyak dengan cara mengkonversi panas matahari dengan

panas buatan, dengan cara ini diyakini mampu menyelesaikan permasalahan yang sangat urgen yang di hadapi oleh mitra kami selama ini.



Gambar 3. Proses pengeringan

Proses pembuatan oven ini kami buat dengan memanfaatkan kahliandan kreativitas masyarakat yang ada sekalipun kita tetap membutuhkan bahan seperti tabung gas dan kipas angin untuk memaksimalkan kualitas dari bahan baku yang dikeringkan. Dengan adanya oven ini maka mitra kami tidak hanya mengandalkan panas matahari dan secara otomatis walaupun musim hujan proses produksi tetap berjalan, dan jika proses produksi berjalan maka akan melahirkan masyarakat yang menjadi wirausaha karena permintaan bahan baku meningkat dan pasar juga akan menaruh kepercayaan besar kepada mitra kami karena dianggap mampu memenuhi permintaanya.

Kemudian setelah dianggap bahan baku suda dianggap benar-benar kering , maka karywan yang lain selanjutnya akan melakukan pemekingan dengan cara diikat untuk dimasukkan dalam karung yang rapi lalu kemudian dikirim ke pasar yang sebelumnya suda memesan secara rutin kepada mitra kami.

SIMPULAN

Usaha pemanafaat limbah kulit sapi untuk produk makanan olahan melalui pemberdayaan masyarakat di kecamatan Maiwa kabupaten Enrekang, masih membutuhkan pendampingan dalam penggunaan teknologi tepat guna, pengolahan bahan baku memanfaatkan teknologi untuk meciptakan pasar baru, pencatatan keuangan , keterlibatan praktisi dalam mengedukasi masyarakat sekitat untuk juga meciptakan lapangan pekerjaan.

SARAN

Mitra harus menjadi pemantik atau harus memberi motivasi kepada orang-orang yang disekitar untuk tidak ragu dalam membangun usaha dengan melihat peluang yang ada di disekitar, serta mitra harus memperhatikan dan melakukan pemeliharaan alat penunjang produksi secara berkala agar bisa digunakan dalam jangka waktu yang relatif lama

DAFTAR PUSTAKA

- Prof. Dr. Ir. Hasnudi, MS, pengelolaan ternak sapi (2019), iklim yang ada sehigga indonesia yang mempunyai jenis sapi dan memiliki bobot yang besar ,
Muhammad Tang, jurnal pengabdian kepada masyarakat 2021, home industri pembuatan roti di desa salodua
Jaelani et al. (2014) proses pengeringan yang lakukan tidak mencapai batas, dapat berakibat pada kerusakan kandungan protein pada bahan pangan tersebut. Cahyani dan Hermanto (2019)
(Amertaningtyas, 2011) Kerupuk kulit sapi adalah produk makanan ringan yang dibuat dari kulit sapi melalui tahap proses perendaman dalam larutan kapur, pembuangan bulu, perebusan, pengeringan, dan perendaman dengan bumbu untuk kerupuk kulit mentah atau dilanjutkan penggorengan untuk kerupuk kulit siap dikonsumsi`
(Brooker et al.,2004) Pengeringan merupakan proses pengurangan kadar air bahan hingga mencapai kadar air tertentu sehingga menghambat laju kerusakan bahan akibat aktifitas biologis dan kimia
(Brooker et al.,2004)