

PENYULUHAN PENYIMPANAN DAGING DAN PEMBUATAN BEEF PATTY PADA PKK KAUMAN BANTUL DIY

Andra Tersiana Wati¹, Diah Ayu Puspasari², Rijal Safutra³

^{1,2,3}) Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Industri Halal, Universitas Nahdlatul Ulama Yogyakarta
e-mail: andratersiana@unu-jogja.ac.id

Abstrak

Daging merupakan salah satu komoditas hasil peternakan yang mudah rusak. Penyimpanan daging bermanfaat untuk mempertahankan kondisi, melindungi dari kerusakan dan menyediakan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memberi edukasi kepada masyarakat terkait cara penyimpanan dan pengolahan daging di masa pandemik PMK. Program ini dilaksanakan pada kelompok PKK Dusun Kauman, Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY. Peserta kegiatan ini adalah Ibu-Ibu dengan rentang usia 35 – 50 tahun berjumlah 32 orang. Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan berupa ceramah dan diskusi serta praktik olahan daging yaitu beef patty. Hasil dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang cara penyimpanan daging di masa pandemi PMK (penyakit mulut dan kuku). Hasil praktik olahan daging juga dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan keanekaragaman gizi keluarga. Kelompok PKK Dusun Kauman, Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY antusias dengan kegiatan yang diselenggarakan, baik dalam diskusi maupun praktik. Kegiatan ini penting digalakkan untuk mendukung program kerja PKK di bidang pangan yang aman, sehat dan halal.

Kata kunci: Penyimpanan Daging; Olahan Daging; Daging Sapi; Beef Patty

Abstract

Meat is a livestock commodity that is easily damaged. Meat storage is useful for maintaining condition, protecting it from damage and providing food ingredients in adequate quantity, type and quality. The aim of this service activity is to provide education to the public regarding how to store and process meat during the FMD pandemic. This program was implemented in the PKK group in Kauman, Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY. Participants in this activity were 32 mothers with an age range of 35 - 50 years. The method used in this service activity is counseling in the form of lectures and discussions as well as practice in processing meat, namely beef patties. The result of this activity is to increase knowledge and skills about how to store meat during the FMD (foot and mouth disease) pandemic. The results of meat processing practices can also be used to fulfill the family's nutritional diversity. The PKK group in Kauman, Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY was enthusiastic about the activities held, both in discussions and practice. It is important to encourage this activity to support the PKK's work program in the field of safe, healthy and halal food.

Keywords: Meat Storage; Processed Meat; Beef; Beef Patty

PENDAHULUAN

Saat Idul Adha, pada umumnya pemenuhan kebutuhan daging melimpah. Kesadaran masyarakat akan pengaturan pola makan semakin meningkat. Pada lazimnya, daging qurban yang diperoleh tidak habis dalam satu kali memasak. Daging adalah bagian dari tubuh yakni otot dari hewan yang disembelih, aman dan layak dikonsumsi manusia. Daging merupakan bahan pangan bergizi tinggi, mengandung zat makanan lengkap dalam komposisi serasi dan mempunyai kadar air yang tinggi. Daging merupakan salah satu sumber protein bagi tubuh. Kandungan gizi tinggi yang terdapat pada daging menyebabkan mudah rusak karena mikroorganisme dapat tumbuh yang berakibat perubahan fisik dan kimia (Mahaputra et al., 2023).

Kualitas daging ditentukan oleh keempukan (*tenderness*), cita rasa (*flavour*), tekstur, warna, aroma, sari minyak (*juiciness*), lemak intramuskuler (*marbling*), hilangnya air selama perebusan, daya mengikat air oleh protein daging dan pH daging (Lilis Suryaningsih, n.d.). Daging segar akan bertahan hingga 2-3 hari pada suhu di bawah 4°C (di dalam *chiller*). Daging yang belum terolah disimpan dalam lemari pendingin ataupun *freezer*. Penyimpanan daging dengan benar merupakan hal penting untuk menjaga kualitas gizi dan rasanya. Sayangnya, belum banyak orang mengetahui penyimpanan

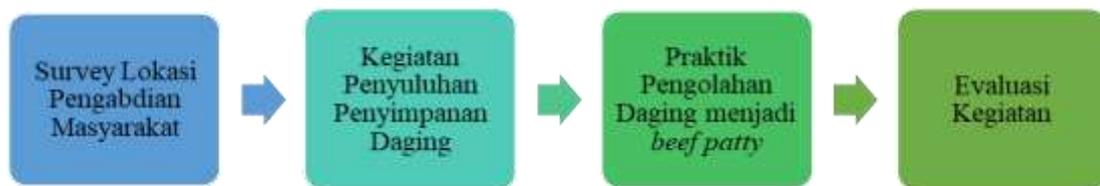
daging secara benar. Penyimpanan daging kurang tepat menyebabkan adanya kontaminasi yang berdampak pada kesehatan, terutama pencernaan.

Sebagai sumber protein yang penting bagi tubuh, selain diolah dalam bentuk masakan juga diolah dalam bentuk lain seperti bakso; sosis; abon; dendeng; *beef patty* serta olahan lain (Komariah, 2005). *Beef burger* merupakan makanan siap saji dari Amerika Serikat yang cukup dikenal di Indonesia. *Beef burger* sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena bentuknya yang unik dan rasanya yang enak. *Beef burger* adalah sejenis hidangan roti isi yang pada umumnya berbentuk bundar dan diisi oleh beberapa komponen seperti daging cincang dan tambahan lain berupa sayuran, keju, acar hingga saus dan mayones (Balía et al., 2019). *Beef burger* populer terutama dikalangan anak-anak dan remaja. *Beef burger* tidak hanya dapat dinikmati di hotel, restoran atau restoran cepat saji, tetapi dapat ditemui dan menjamur di warung atau cafe pinggir jalan. Rasanya yang enak dan mudah didapat di mana saja dengan aneka ragam rasa, sehingga menjadi makanan pilihan bagi kaum muda (Kalpikawati & Sudiarta, 2023).

Pengabdian masyarakat ini dilakukan kepada kelompok Ibu-Ibu PKK Dusun Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY untuk meningkatkan pengetahuan tentang upaya penyimpanan daging dengan baik dan pengolahan daging sapi menjadi *beef patty*.

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilakukan pada kelompok Ibu-ibu PKK Dusun Kauman, Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY dengan jumlah peserta sebanyak 32 orang. Kegiatan ini dilakukan pada tanggal 18 Juni 2022. Penyuluhan menurut (Hanggara et al., 2021) adalah suatu penerangan yang menekankan pada suatu objek tertentu dan hasil yang diharapkan adalah suatu perubahan perilaku individu atau sekelompok orang. Metode penyuluhan yang digunakan adalah ceramah dan diskusi. Menurut (Soekidjo Notoatmodjo, 2010) metode ceramah adalah suatu cara dalam menerangkan dan menjelaskan suatu ide, pengertian atau pesan secara lisan kepada sekelompok sasaran sehingga memperoleh informasi. Rancangan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan tahapan sesuai Gambar 1 berikut :



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan kegiatan

Pelatihan olahan daging dilakukan dengan menyediakan alat dan bahan untuk praktik pengolahan daging '*beef patty*'. Alat yang digunakan meliputi : chopper mithociba CH-200; *hamburger meat former* manual; *kitchen scale*; *mixing bowl*; penggorengan; spatula; kompor serta piring plastik. Bahan yang digunakan meliputi : daging sapi; daging ayam; bawang bawang bombay; bawang putih; bun burger; tepung roti; garam; lada bubuk; selada; tomat; timun; mayones; saus tomat; saus cabai dan minyak goreng. Evaluasi kegiatan dilakukan dalam penyuluhan maupun evaluasi produk yang dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keluarga adalah unit terkecil dalam masyarakat yang mempunyai arti penting dalam proses pembangunan. Perempuan mempunyai andil besar dalam membentuk keluarga yang bermartabat, membina keluarga secara langsung dan menjangkau sasaran sebanyak mungkin. Gerakan pemberdayaan kesejahteraan keluarga (PKK) merupakan wadah yang diberikan oleh pemerintah untuk perempuan. Pengelolaannya mulai dari lingkup terendah berupa satuan pokok kerja (pokja) hingga tingkat nasional dibawah naungan menteri dalam negeri (Jovani, 2016). Kauman merupakan salah satu dusun di Desa Wijirejo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY. Salah satu program kerja yang dimiliki adalah di bidang pangan sehingga edukasi tentang penyimpanan daging di era pandemi PMK diperkukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan produk pangan yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Pola pangan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal yaitu pangan yang bebas dari kontaminasi berbahaya (kontaminasi fisik, kimia maupun biologis), memiliki nilai gizi yang tinggi,

tidak tercampur bahan lain, dan diolah berdasarkan syariat Islam sehingga halal untuk dikonsumsi (Kusuma Anggaeni et al., 2022). Makanan yang sehat adalah pangan yang mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin, serta bebas dari kuman, bahan berbahaya, bahan cemaran dan bahan tambahan makanan yang tidak diperbolehkan seperti formalin, boraks, dan lain-lain (Puspawati Hanung & Briawan, 2015)

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan penyampaian materi. Menurut (Amertaningtyas, 2013), daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Organ-organ misalnya hati, ginjal, otak, paru-paru, jantung, limpa, pankreas, dan jaringan otot. Secara umum daging mengandung sekitar 75% air, protein sekitar 19% (16-22%), mineral 1% serta lemak sekitar 2.5%(1.5-13.0%). Kualitas daging dapat dinilai dari sifat fisik, kimia, dan uji organoleptik daging (Suwiti et al., 2017). Menurut (Mulono Apriyanto, 2022), terdapat berbagai jenis bagian daging seperti *topside(round)*; *rump*; *silverseid*; *flank*; *shank*; *gandik*; *brisket*; *tenderloin*; *sirloin*; *cube roll* dan *ribs*. Masing jenis bagian memiliki karakteristik yang berbeda serta pengolahan yang tepat. Potongan daging *topside* memiliki tekstur yang liat dengan potongan yang tipis serta memiliki lemak yang sedikit. Biasanya digunakan sebagai campuran daging *pizza*, bistik (*beef steak*), empal, rendang, dendeng, bakso, dan abon. *Rump* memiliki tekstur yang empuk karena terdapat pada bagian tubuh sapi yang jarang digunakan untuk beraktivitas. Bagian daging ini biasanya disajikan dengan dipanggang. Penggunaannya sendiri meliputi bistik, empal, rendang, dendeng, bakso, dan abon. Bagian *gandik* memiliki potongan daging cukup tebal dan memiliki sedikit bagian lemak di pinggirnya. Teksturnya cenderung agak keras dan kering karena memiliki serat-serat yang kasar. *Flank* adalah bagian daging sapi yang berasal dari otot perut berbentuk panjang dan datar, serta cukup alot. *Shank* atau Sengkel, adalah bagian depan atas kaki sapi. Bagian ini cenderung keras karena terdiri dari banyak serat kasar dan otot, dijual bulat-bulat dan masih ada bagian tulang di pinggir dagingnya. *Tenderloin* merupakan daging sapi yang berasal dari bagian tengah badan, tepatnya daerah tulang belakang, dan terletak di antara tulang belikat dan persendian pinggul. *Tenderloin* merupakan bagian daging yang empuk karena otot-ototnya jarang digunakan untuk beraktivitas. *Tenderloin* digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *steak*. *Sirloin* merupakan bagian daging sapi has luar dipotong dari bagian belakang sapi, dari bagian bawah daging iga, terus sampai kebagian sisi luar daging has dalam. Tingkat keempukannya jauh di bawah daging has dalam, tapi lemak di bagian pinggirnya membuat bagian daging ini memiliki citarasa yang unik. Klasifikasi bahan makanan siap olah menurut (Hari, 2011) menjadi 2 golongan besar yaitu :

1. Barang *perishables*, yaitu bahan yang mudah rusak karena sifatnya seperti sayur, buah, daging, ikan, telur, keju. Bahan ini perlu disimpan secara khusus dengan fasilitas pendingin yang baik dan menurut jumlah barang yang seharusnya
2. Barang *groceries* yaitu bahan yang tidak mudah rusak seperti beras, gula, tepung, minyak, bumbu kering, kopi. Bahan ini tidak perlu disimpan dalam suhu dingin atau ditempat kering.

Penyimpanan pada suhu rendah menjadi suatu cara dalam mempertahankan kualitas daging. Untuk penyimpanan daging diletakkan di bagian atas kulkas yang berfungsi untuk membekukan daging (Ramadhanti & Gusnita, 2020). Penyimpanan pada suhu rendah akan menghambat pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme tapi tidak akan membunuhnya. Selain itu suhu yang rendah juga akan memperlambat laju reaksi enzimatik dan reaksi-reaksi kimia lainnya yang menimbulkan kerusakan pangan (Leni Herliani Afrianti, 2013). Tujuan penyimpanan adalah memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu, serta melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan dan kebusukan. Beberapa tips menyimpan daging yang baik :

1. Pisahkan daging sapi dan kambing untuk menghindari kontaminasi silang dan bau khas kambing.
2. Pisahkan dari daging dan jeroan (hati, usus, ginjal dan babat)
3. Simpan daging per porsi masak untuk memudahkan saat proses *thawing* (mencairkan daging beku).
4. Simpan daging dalam plastik bening tebal atau wadah makanan yang dapat menutup rapat.
5. Tandai dengan kode dan tanggal penyimpanan.

Terdapat empat cara penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya (Nurmasari Widyastuti, 2009), yaitu :

1. Penyimpanan sejuk (*cooling*), merupakan suhu penyimpanan 10-15°C untuk jenis minuman, buah dan sayuran.
2. Penyimpanan dingin (*chilling*), merupakan suhu penyimpanan 4-10°C untuk bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali.

3. Penyimpanan dingin sekali (*freezing*), merupakan suhu penyimpanan 0-4°C untuk bahan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam.
4. Penyimpanan beku (*frozen*), merupakan suhu penyimpanan < 0°C untuk bahan makanan protein yang mudah rusak untuk jangka waktu > 24 jam.

Pembekuan adalah suatu unit operasi di mana suhu makanan dikurangi di bawah titik pembekuan dan bagian air mengalami perubahan untuk membentuk kristal-kristal es. Penyimpanan makanan beku pada suhu sekitar -18 dan di bawahnya akan mencegah kerusakan mikrobiologis dengan syarat tidak terjadi perubahan suhu yang besar (Sri Rini Dwiari, 2008). Penyimpanan pada suhu beku memiliki keuntungan karena mampu mempertahankan zat gizi, rasa, warna, dan aroma (Asiah Nurul, Cempaka Laras, Ramadhan Kurnia, 2020). Ciri daging yang disimpan dengan baik adalah bau khas daging segar, tidak ada bau busuk. Daging sapi berwarna merah, lemaknya keras berwarna kuning, ototnya ber serat halus (BPOM RI, 2021).

Setelah disimpan, jika ingin mengolah dilakukan proses *thawing*. Terdapat beberapa jenis *thawing* dapat dilakukan pada suhu ruang sekitar 27-30°C atau pada suhu refrigerator pada suhu 8-10°C. Selain itu juga dapat dilakukan pada air kran yaitu daging disimpan sambil dialiri air kran dengan suhu 25-28°C sampai tidak beku. Selain itu dapat juga *thawing* dengan air panas yaitu daging dibiarkan pada suhu air panas dengan suhu 100°C sampai tidak beku atau pada air panas suhu <100°C yaitu setelah air mendidih, api dimatikan lalu daging dimasukan ditunggu sampai tidak beku. Berdasarkan pengaruhnya terhadap kualitas fisik dan kimiawi daging sapi, hasil penelitian (Diana et al., 2018) menyatakan bahwa daging beku yang dithawing dengan menggunakan air kran mengalir, air panas, dan air mendidih mempunyai kualitas fisik yang lebih baik dibandingkan dengan menggunakan metode *thawing* pada suhu refrigerator. Semua metode *thawing* tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas kimia daging sapi, serta seluruh daging sapi beku memberikan kualitas kimia daging yang sama dengan daging sapi segar. Penelitian yang dilakukan oleh (Sri Hartati Candra Dewi, 2012) disimpulkan bahwa penyimpanan daging beku selama 8 minggu meningkatkan kemampuan daging, sedang sifat fisik lainnya tidak berbeda dengan daging segar.

Adanya perubahan organoleptik selama penyimpanan yang mengakibatkan semakin lama disimpan akan semakin rendah nilai organoleptik yang dihasilkan terutama pada tingkat kesukaan (Soeparno, 2016). Efek lama penyimpanan daging sapi terhadap total koloni bakteri, pada penyimpanan 0 hari memiliki nilai rata-rata 2353, 25 x 10⁷/gram daging sapi, sedangkan penyimpanan 1 hari memiliki nilai rata-rata 6,53 x 10⁵, penyimpanan 2 hari nilai rata-rata 4,50 x 10⁴/gram daging sapi, penyimpanan 3 hari nilai rata-rata 1,36 x 10⁴/gram daging sapi. Ini menandakan daging semakin lama penyimpanan jumlah koloni bakteri makin sedikit (Sangadji, 2013).



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan pengabdian masyarakat

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Rohmah, Mohammad Fuad Fauzul Mu'tamar, 2014) bahwa perlakuan pemberian ekstrak kenikir pada air rendaman memberikan dampak penurunan tingkat kekerasan daging sapi, sedangkan lama perendaman memberi dampak semakin lama perendaman akan semakin menurunkan tingkat kekerasan daging sapi. Selain itu pemberian perlakuan lama peredaman dan ekstrak daun kenikir berdampak pada daya ikat air dan susut masak daging sapi yang dicobakan.

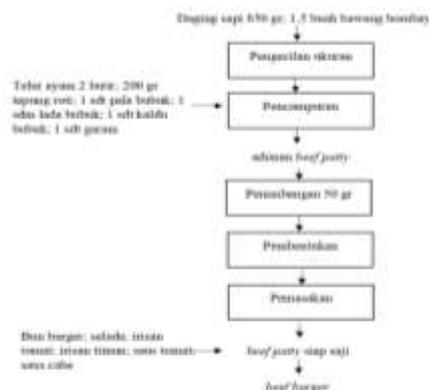
Daging sapi segar merupakan salah satu komoditi ternak yang mudah busuk atau rusak karena perubahan kimiawi dan kontaminasi mikroba. Upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kerusakan daging segar adalah dengan melakukan pengawetan (Surbakti et al., 2016). Hasil penelitian (Rohmah, Mohammad Fuad Fauzul Mu'tamar, 2014) menunjukkan bahwa perlakuan perendaman infusa daun salam dengan konsentrasi (0%, 5%, 10%, dan 15%) berpengaruh sangat nyata terhadap bau, warna, dan tekstur daging sapi bali, lama peletakkan pada suhu ruang berpengaruh sangat nyata terhadap pH dan kadar air daging sapi bali namun tidak berpengaruh nyata terhadap daya ikat air. Dapat

disimpulkan bahwa kualitas dan daya tahan daging sapi bali mampu dipertahankan melalui perendaman dengan infusa daun salam. Selain diawetkan dalam bentuk segar, upaya memperpanjang umur simpan daging juga dapat dilakukan dengan melakukan pengolahan terhadap daging. Salah satu olahan yang dapat dilakukan adalah membuat *beef patty*.

Pelatihan pembuatan *beef burger* dilakukan pada Ibu – Ibu PKK Dusun Kauman, Desa Wijirejo, Bantul, Yogyakarta bersama dosen dan mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian UNU Yogyakarta. *Patty* adalah salah satu jenis produk olahan daging yang dibuat dari campuran daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu, termasuk *patty* konvensional yang hanya dibuat dari daging cincang murni tanpa penambahan bahan pengikat dan mengandung kadar lemak yang rendah. Istilah *patty* ditujukan untuk semua jenis campuran daging cincang dan lemak hewani diantaranya lemak sapi, babi, unggas, ikan atau campuran dari beberapa jenis daging (Khoirunnisa et al., 2022). *Burger* merupakan makanan sejenis *sandwich*, yang terdiri dari daging segar, digiling kemudian ditambahkan bumbu - bumbu, biasanya bentuknya agak pipih setebal 1 - 2 cm. Produk ini dikenal dan disukai oleh masyarakat karena rasanya yang nikmat, gurih, dapat meningkatkan daya cerna protein, lemak dan mengandung protein (Lumbong et al., 2017). *Burger* adalah produk olahan daging giling segar yang digunakan sebagai isian roti berbentuk bulat. Komposisi utama berupa daging, syarat mutu burger yang baik adalah lemak daging yang ditambahkan umumnya mencapai 80%, sedangkan bahan tambahan lain 20% meliputi air, bahan pengikat dan bahan pengisi (Puspitasari & Handajani, 2015).

Pada praktik kali ini alat yang digunakan meliputi : Chopper mithochiba CH-200; *hamburger meat former* manual; *kitchen scale*; *mixing bowl*; penggorengan dan spatula; serta kompor. Pada awalnya peserta hanya mengetahui untuk menghaluskan daging untuk pembuatan *beef burger* harus menggunakan peralatan khusus seperti (*chopper* dan *food processor*) sehingga peserta meyakini hanya industri yang mampu untuk mengolah daging untuk *beef patty*. Namun, dalam penyuluhan ini diperkenalkan selain peralatan sederhana juga pembuatan *beef patty* yang higienis untuk menghaluskan daging. Sebagai pengganti *hamburger meat former* dalam mencetak adonan *patty* dapat diganti dengan menggunakan tutup gelas. Tangan kanan dan kiri memegang tutup gelas, adonan diletakkan diantara keduanya dan kemudian ditekan.

Terdapat beberapa teknik dalam memasak *beef patty*, diantaranya dikukus, digoreng, dan dioven. Dalam penelitian yang dilakukan (Vu et al., 2022) membandingkan dampak metode dan waktu memasak pada penampilan, tekstur, dan kehilangan masak daging sapi komersial dan daging sapi analog. Jenis metode memasak yang digunakan (menggoreng, menggoreng dengan *air fryer*, atau memanggang oven) tidak memiliki dampak besar pada fisik-atribut kimia, dampak yang besar karena menyebabkan peningkatan suhu internal roti, yang mendorong perubahan dalam struktur dan interaksi dari protein dan bahan lainnya. Tahapan dalam pembuatan *beef burger* tersaji dalam Gambar 3 berikut :



Gambar 3. Proses pembuatan *beef burger*

Selain lada, pembuatan *beef patty* juga dapat ditambahkan rempah lain, seperti cengkeh. Dalam penelitian yang dilakukan (Rumondor & Tinangon, 2021) penambahan cengkeh pada burger meningkatkan pH, kadar air dan menurunkan persentase susut masak burger. Penambahan 1% cengkeh memberikan perlakuan terbaik terhadap karakteristik fisikokimia dan kualitas evaluasi sensorik *beef burger*.

Antusias dalam praktik dan berbagi peran mulai dari membuat adonan, mencetak *patty*, menggoreng, menyiapkan sayuran dan roti serta menyusun *beef burger*. Setelah selesai praktik, evaluasi produk dilakukan. Berdasarkan evaluasi yang dilakukan ketebalan *patty* baik, tingkat

kematangan baik, memiliki rasa enak yang dapat diterima oleh semua peserta, tekstur *patty* empuk. Secara keseluruhan, *beef burger* yang dihasilkan menarik dan dapat dijadikan referensi menu olahan daging dalam menyiapkan kudapan bagi keluarga.



Gambar 4. Praktik olahan daging bersama Ibu PKK Dusun Kauman, Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY dan Produk *beef burger* hasil olahan



Gambar 5. Foto bersama setelah kegiatan selesai

Secara keseluruhan pada penyuluhan ini terdapat peningkatan keterampilan dan pengetahuan Ibu-Ibu PKK Dusun Kauman, Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY terkait jenis daging serta pengolahannya, penyimpanan daging dengan baik dan benar, proses *thawing* yang tepat. Praktik olahan daging juga berjalan dengan lancar dan dapat diikuti oleh peserta pelatihan.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan Ibu -Ibu PKK Dusun Kauman, Desa Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY berkaitan dengan penyimpanan daging segar untuk memperpanjang umur simpan dan praktik pembuatan *beef patty* yang untuk menjamin produk pangan yang aman, sehat dan halal.

SARAN

Perlu dilakukan pelatihan penganekaraman praktik olahan daging yang dapat diolah secara sederhana dalam skala rumah tangga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Ibu-ibu PKK Dusun Kauman, Desa Wijirejo, Pandak, Bantul, DIY atas partisipasi dalam kegiatan ini serta LP3M UNU Yogyakarta atas dukungan yang diberikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. (2013). Kualitas Daging Sapi Segar Di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 8(2), 27–31.
- Asiah Nurul, Cempaka Laras, Ramadhan Kurnia, S. H. M. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Nas Media Pustaka.

- Balia, R. L., Suryaningsih, L., Utama, G. L., Nanah, Pratama, A., & Putranto, W. S. (2019). Penyuluhan Produk Olahan Pangan Daging di Desa Sayang, Kecamatan Jatinangor, Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(5), 126–128.
- BPOM RI. (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik. BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI.
- Diana, C., Dihansih, E., & Kardaya, D. D. (2018). Kualitas Fisik Dan Kimiawi Daging Sapi Beku Pada Berbagai Metode Physical and Chemical Qualities of Frozen Beef Within Different Thawing Method. 9(April), 51–60.
- Hanggara, B., Azura, S. T., & Lubis, A. F. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Gerakan Edukasi dan Penyuluhan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) di Kampung Serua Poncol, Sawah Baru. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ, 2021. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Hari, M. (2011). Dasar - Dasar Pengolahan Makanan. Graha Ilmu.
- Jovani, A. (2016). Belajar Dari Desa: Pkk Sebagai Organisasi Gerakan Perempuan. *Aristo*, 4(1), 146. <https://doi.org/10.24269/aristo.iv/1.2016.10>
- Kalpikawati, I. A., & Sudiarta, N. P. (2023). Kualitas Patty Burger Menggunakan Jantung Pisang Batu (*Musa balbisiana colla*) Sebagai Bahan Pengganti Daging. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 1–13. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i1.913>
- Khoirunnisa, V., Yulianti, Y., & Ridawati, R. (2022). Penambahan Jamur Tiram pada Pembuatan Patty Sayap Ayam terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Sosial Teknologi*, 2(12), 1446–1464. <https://doi.org/10.59188/jurnalsostech.v2i12.533>
- Komariah. (2005). Aneka Olahan Daging Sapi. AgroMedia Pustaka.
- Kusuma Anggaeni, T. T., Indraswari, N., & Sujatmiko, B. (2022). Sosialisasi Pangan ASUH (AMAN, SEHAT, UTAH, DAN HALAL) dan Jajanan Sehat Dalam Upaya Meningkatkan Kesadaran Masyarakat atas Kualitas Hidup Sehat. *Media Kontak Tani Ternak*, 4(1), 27. <https://doi.org/10.24198/mktt.v4i1.38627>
- Leni Herliani Afrianti. (2013). Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta.
- Lilis Suryaningsih. (n.d.). Seminar Nasional Peternakan Berkelanjutan ke-2. Pengaruh Jenis Potongan Daging Sapi Pada Proses Pembuatan Sosis Terhadap Daya Ikat Air, Susut Masak, Rada Dan Tekstur, 2010.
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D., & Kalele, J. A. D. (2017). Sifat Organoleptik Burger Ayam Dengan Metode Memasak Yang Berbeda. *Zootec*, 37(2), 252. <https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.16000>
- Mahaputra, I. M., Bolla, N. E., Roby, I. M., Juniartini, W. S., Nazara, A. L., & Swacita, I. B. N. (2023). Evaluasi Kualitas Daging dan Produk Olahan Daging dari Pasar Tradisional Kumbasari dan Pasar Cokroaminoto, Kota Denpasar, Bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 158, 222. <https://doi.org/10.24843/bulvet.2023.v15.i02.p09>
- Mulono Apriyanto. (2022). Pengetahuan Dasar Bahan Pangan. CV. AA. Rizky.
- Nurmasari Widyastuti, V. G. A. (2009). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. K-Media.
- Puspawati Hanung, R., & Briawan, D. (2015). Persepsi tentang pangan sehat, alasan pemilihan pangan dan kebiasaan makanan sehat pada mahasiswa. *Jurnal Gizi Pangan*, 9(3)(November), 211–218.
- Puspitasari, N. A., & Handajani, S. (2015). Pengaruh Bentuk Dan Substitusi Ampas Tahu Terhadap Hasil Jadi Burger Ayam. *E-Journal Boga*, 04(1), 183–191.
- Ramadhanti, F., & Gusnita, W. (2020). Pengaruh Penyimpanan Daging terhadap Kualitas Rendang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(3), 118–124. <https://doi.org/10.24036/80sr38.00>
- Rohmah, Mohammad Fuad Fauzul Mu'tamar, U. P. (2014). Bisnis E-Commerce: Pebisnis Disarankan Gunakan Domain Lokal. *Agrointek*, 12, 51–54. https://kominform.go.id/content/detail/5254/bisnis-e-commerce-pebisnis-disarankan-gunakan-domain-lokal/0/sorotan_media
- Rumondor, D. B. J., & Tinangon, R. M. (2021). Karakteristik fisikokimia dan evaluasi sensori burger daging sapi menambahkan bubuk cengkih (*Syzygium aromaticum*). *Zootec*, 41(2), 506. <https://doi.org/10.35792/zot.41.2.2021.36882>
- Sangadji, I. (2013). Lama Penyimpanan Daging Sapi Terhadap Alt Bakteri. *Biosel: Biology Science and Education*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.33477/bs.v2i1.139>
- Soekidjo Notoatmodjo. (2010). Metodologi penelitian kesehatan. Rineka Cipta.
- Soeparno. (2016). Ilmu dan Teknologi Daging: Edisi Kedua. UGM Press.

- Sri Hartati Candra Dewi. (2012). POPULASI MIKROBA DAN SIFAT FISIK DAGING SAPI BEKU SELAMA PENYIMPANAN. *Jurnal AgriSains*, 3.
- Sri Rini Dwiari, dkk. (2008). *Teknologi Pangan Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Surbakti, E., Arief, I. I., & Suryati, T. (2016). Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(1), 234–238. <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.1.234-238>
- Suwiti, N. K., Susilawati, N. N. C., & Swacita, I. B. N. (2017). Karakteristik fisik daging sapi bali dan wagyu. *J. Veteriner Udayana*, 9(2), 125–131. <https://doi.org/10.21531/bulvet.2017.9.2.125>
- Vu, G., Zhou, H., & McClements, D. J. (2022). Impact of cooking method on properties of beef and plant-based burgers: Appearance, texture, thermal properties, and shrinkage. *Journal of Agriculture and Food Research*, 9(August), 100355. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100355>