

Penerapan Teknologi Potong Beku Dalam Pembuatan Keripik Paru Pada Kelompok PKK “Mavilla” Dusun Bajur Kecamatan Labu Api Kabupaten Lombok Barat

Djoko Kisworo, Bulkaini, Wahid Yulianto, Haryanto, Sukirno

*Animal Products Processing Technology Laboratory, Faculty of Animal Sciences,
University of Mataram*

Alamat korespondensi : djokokisworo@unram.ac.id

ABSTRAK

Terkait dengan berkembangnya sektor pariwisata di Kabupaten Lombok Barat, produk olahan hasil ternak menjadi salah satu faktor pendukung dalam upaya pengembangan berbagai jenis *Industri Rumahan*. Kelompok Penggerak PKK “MAVILLA” Dusun Bajur Kecamatan Labu Api Kabupaten Lombok Barat, memproduksi keripik paru. Namun kualitasnya masih perlu ditingkatkan terutama ketebalan irisan yang tidak merata/seragam dan cenderung tebal sehingga tidak renyah/krispi. Hal tersebut dapat diperbaiki dengan metode potong beku sehingga lebih tipis, seragam ketebalannya dan krispi. Berdasarkan hal tersebut di atas dipandang perlu untuk melakukan Pemberdayaan Kelompok tersebut melalui kegiatan “Bimbingan Teknis Pembuatan Keripik Paru dengan metode Potong Beku” Dengan harapan akan berkembang mekanisme dan memperluas jangkauan pasarnya. Sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan usahanya. Metode Demonstrasi dilakukan oleh fasilitator dibantu beberapa orang teknisi dengan mempraktikkan langsung bersama peserta mengenai pembuatan keripik paru sekaligus pengemasannya. Kemudian dilanjutkan praktek langsung oleh peserta dengan pendampingan. Seluruh sarana dan prasarana yang digunakan dalam kegiatan ini dipersiapkan oleh Tim penyelenggara bekerjasama dengan Peserta. Hasil dari monitoring memperlihatkan bahwa pengetahuan dan keterampilan peserta yang terbagi dalam 3 kelompok ada peningkatan yang nyata. Kegiatan PkM ini dapat meningkatkan keterampilan anggota kelompok PKK “MAVILLA” Dusun Bajur Kec. Labu Api, Kab. Lombok Barat, serta dapat menumbuhkan semangat untuk mengembangkan usaha pembuatan Keripik Paru dengan Teknik Potong Peku, ditunjukkan dengan Surat Pernyataan Kepada TIM PkM. Irisan Paru lebih tipis dan seragam, dengan penampilan setelah digoren lebih melebar. Tekstur lebih Krispi. Setelah 2,5 bulan (dari tgl. 17 Sept. s/d 29 Nov. 2020) penyimpanan produk masih layak dikonsumsi. Selain itu telah terjalin kerjasama antara Tim Fakultas dengan Kelompok tersebut dengan baik. Sehingga kedepannya dapat ditindak lanjuti untuk produk olahan hasil ternak yang lainnya, dan sekaligus sebagai Dusun binaan.

Kata kunci: Keripik paru, Potong beku, Krispi

PENDAHULUAN

Pembangunan sektor peternakan jika ditangani secara komprehensif mulai dari pengadaan sarana produksi (bibit, obat-obatan, pakan), penanganan teknik budidayanya, penanganan pasca panen, pengolahan, dan penanganan aspek pemasaran serta kelembagaannya akan memberikan dampak yang positif bagi kehidupan masyarakat baik kalangan bawah, menengah dan atas. Pengelolaan pasca panen dan manajemen pemasaran serta kelembagaan, merupakan tiga kegiatan hilir yang tidak dapat dipisahkan satu persatu, melainkan harus secara terpadu untuk menghasilkan output yang berkualitas.

Keterampilan anggota masyarakat pada umumnya dalam mengolah hasil peternakan (daging, kulit, susu dan telur) menjadi hasil olahan yang mampu meningkatkan nilai tambah masih rendah. Salah satu upaya yang dapat diterapkan untuk meningkatkan keterampilan dan pengembangan produk rumah tangga, dalam menunjang pengembangan pariwisata dan pendapatan anggota masyarakat, adalah pelatihan pembuatan produk olahan daging. Salah satu produk olahan daging yang telah banyak dikenal masyarakat yaitu keripik paru. Produk tersebut

menjadi salah satu faktor pendukung dalam upaya pengembangan produk rumahan (*Home Industri*) di Kabupaten Lombok Barat, karena mudah dan praktis pembuatannya.

Aspek pemasaran berbagai hasil olahan daging, sampai saat ini tidak pernah menjadi masalah, karena produk olahan daging dapat dipasarkan mulai dari pasar tradisional, warung/rumah makan, supermarket dan bahkan sudah menembus pasar diluar daerah. Berdasarkan hasil analisis tingkat keuntungan usaha pengolahan daging, dapat dikatakan bahwa usaha dalam bidang tersebut dapat meningkatkan kesejahteraan pelaku *home industri* itu sendiri dan dapat menyerap tenaga kerja. Berdasarkan uraian-uraian di atas dan dalam upaya untuk mempercepat pembangunan sektor peternakan dan hasil olahannya, di Kabupaten Lombok Barat, dipandang perlu untuk melakukan Pemberdayaan Kelompok Penggerak PKK “MAVILLA” Dusun Bajur Kecamatan Labu Api Kabupaten Lombok Barat melalui kegiatan **“Bimbingan Teknis Pembuatan Keripik Parudengan metode Potong Beku”**

Kelompok sasaran (Mitra) program pengabdian yang bersifat pelatihan ini adalah Kelompok Penggerak PKK “MAVILLA” Dusun Bajur Kecamatan Labu Api Kabupaten Lombok Barat. Perlunya peningkatan kualitas produk “keripik paru” yang ada pada kelompok sasaran antara lain masih kurang seragamnya ukuran ketebalan irisan paru sehingga mempengaruhi keseragaman kerenyahan produk. Untuk selanjutnya masalah kemasan juga masih perlu ditingkatkan, khususnya dalam hal kualitas bahan kemasan, pelabelan yang mencerminkan tentang informasi produk dalam hal bahan baku dan kandungan gizinya.

Manfaat Kegiatan.

- a. Dapat meningkatkan keterampilan anggota kelompok PKK “Mavilla” dalam hal proses produksikeripik paru sapi.
- b. Dapat menumbuhkan semangat berwirausaha dalam bidang peternakan yang berorientasi bisnis secara profesional.
- c. Dapat mengembangkan Usaha Rumah Tangga dalam hal pembuatankeripik paru sapi yang berkualitas baik.

METODE KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan PkM ini dibagi dalam tiga tahapan yaitu Tahap ke-I yaitu identifikasi permasalahan dan kebutuhan paket teknologi kelompok PKK “Mavilla”, dengan mengadakan pertemuan / diskusi mendalam untuk menentukan prioritas teknologi disesuaikan dengan kondisi yang ada. Tahap ke-2 yaitu menentukan waktu pelaksanaan, menentukan bahan-bahan dan peralatan yang dapat disediakan baik oleh Kelompok maupun Tim PkM. Tahap ke-3 yaitu pelaksanaan praktik pelatihan pembuatan keripik paru dengan teknik potong beku. Adapun praktik proes pembuatan keripik paru meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a. Seluruh sarana dan prasarana yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini dipersiapkan oleh Tim penyelenggara PkM, bekerjasama dengan Kelompok penggerak PKK “MAVILLA” Dusun Bajur, Kecamatan Labu Api Kabupaten Lombok Barat.
- b. Hari pertama dilakukan pembersihan paru sapi segar dengan cara membuang bagian yang keras yaitu trakea dan bronkus, kemudian dicuci. Dialnjutkan dengan perebusan pada temperatur sekitar 80 – 90 °C, selama 30 menit.
- c. Setelah dingin, paru rebus dimasukkan kedalam freezer untuk dibekukan selama 24 jam.
- d. Hari kedua dilakukan proses selanjutnya yaitu pemotongan/pengirisan paru beku dengan alat *meat slicer* oleh anggota kelompok, sementara anggota kelompok yang lainnya menyiapkan tepung berbumbu.
- e. Selanjutnya irisan paru dimasukkan ke dalam adonan tepung berbumbu dan siap untuk digoreng.
- f. Penggorengan paru dan penirisan minyak sebnyak mungkin supaya lebih tahan lama disimpan dalam kemasan.

Tabel 1. Formula keripik paru

| FORMULA KERIPIK PARU | | |
|----------------------|-----------------------|-----------------|
| No | Bahan (Satuan) | Jumlah / Volume |
| 1 | Paru-paru sapi (gram) | 2000 |
| 2 | Tepung beras (gram) | 400 |
| 3 | Tepung tapioka (gram) | 100 |
| 4 | Bawang putih (siung) | 4 |
| 5 | Garam (sdm) | 2 |
| 6 | Ketumbar (sdt) | 0,5 |
| 7 | Minyak goreng (Lt) | 2 |

Kronologis proses pembuatan keripik paru, lebih jelas dapat lebih jelas dapat dilihan pada gambar berikut:



Gambar 1. Diagram proses pembuatan keripik paru

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tentang “Penerapan Teknologi Potong Beku Dalam Pembuatan Keripik Paru Pada Kelompok PKK “Mavilla” Dusun Bajur Kecamatan Labu Api Kabupaten Lombok Barat”, dilakukan dalam tiga tahapan, yaitu: (1) Penentuan prioritas kegiatan; (2) Penetapan jadwal dan sarpras; (3) Kegiatan Praktek Pelatihan.

Tahap I. Penentuan prioritas kegiatan.

Sebelum dilakukan kegiatan pengabdian, telah dilakukan persiapan-persiapan antara lain: menentukan tempat pelaksanaan pengabdian bersama dengan tim dan kelompok PKK “Mavilla” sebagai target peserta, dalam diskusi telah disepakati bahwa prioritas kegiatan adalah pembuatan keripik paru dengan pengembangan proses terutama pada tahap pemotongan/pengirisan paru dengan Teknik Potong Beku.

Tahap II. Penetapan jadwal dan sarpras.

Jadwal kegiatan telah disepakati bersama pada pertengahan bulan September, dengan sarana dan prasarana ditentukan secara berkolaborasi antara Tim PkM dengan Kelompok PKK “Mavilla”, dan bertempat di Dusun Mavilla Rengganis, Bajur.

Tahap III. Kegiatan Praktek Pelatihan.

Dalam pembuatan produk keripik paru digunakan formula seperti pada Tabel 1. Diatas, dan prosesnya mengikuti diagram pada Gambar 1. diatas. Hasil yang diperoleh dari praktik langsung oleh anggota kelompok PKK yang terbagi dalam 3 kelompok dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Foto-foto hasil praktik pembuatan keripik paru.

Produk Keripik Paru dengan Teknik Potong Beku menghasilkan tingkat kerenyahan (Krispi) lebih bagus (lebih krispi) dibandingkan dengan pengirisan secara konvensional. Ketebalan irisan juga lebih seragam, begitu juga lembar irisan terlihat lebih melebar (Gambar 2). Setelah dilakukan pengamatan selama kurang lebih 2,5 bulan, ternyata produk keripik paru yang dikemas dalam plastik masih layak untuk dikonsumsi (tetap ranyah / krispi dan tidak timbul cita-sara tengik). Peserta pelatihan menyatakan puas dan mengadopsi teknik potong beku untuk pengembangan produk Rumah Tanga yang diusahakan (Lampiran 1). Dengan demikian sebenarnya Tim Fakultas dapat mengambil alih pembinaan kelompok PKK “Mavilla” Dusun Bajur Kecamatan Labu Api Kabupaten Lombok Barat tersebut sebagai Desa binaan, sehingga dimasa mendatang akan dapat diambil manfaat bagi kedua belah pihak.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

- Kegiatan PkM ini dapat meningkatkan keterampilan anggota kelompok PKK “MAVILLA” Dusun Bajur Kec. Labu Api, Kab. Lombok Barat, serta dapat menumbuhkan semangat untuk mengembangkan usaha pembuatan Keripik Paru dengan Teknik Potong Peku, ditunjukkan dengan Surat Pernyataan Kepada TIM PkM.
- Irisan Paru lebih tipis dan seragam, dengan penampilan setelah digoreng lebih melebar. Tekstur lebih Krispi. Setelah 2,5 bulan (dari tgl. 17 Sept. s/d 29 Nov. 2020) penyimpanan produk masih layak dikonsumsi.

Saran

Desiminasi teknik potong beku perlu dilanjutkan di daerah lain, untuk membantu pemerintah dalam hal pemerataan dan pengembangan Industri Rumah Tangga untuk menunjang Pariwisata di Nusa Tenggara Barat.

DAFTAR PUSTAKA

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-4*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.