



PELATIHAN PEMBUATAN SOSIS DENGAN PENAMBAHAN DAUN KELOR DI DESA BATULAYA, KECAMATAN TINAMBUNG, KABUPATEN POLEWALI MANDAR

Andi Nurul Mukhlisah¹, Siti Nuraliah², Weny Dwi Ningtyas³

^{1,2,3} Universitas Sulawesi Barat, Majene

Email : nurulmukhlisah@unsulbar.ac.id

Abstract

Sausage is a food product obtained from a mixture of fine meat and flour or starch with the addition of seasonings, and food additives that are inserted into the sausage casing. In the preliminary experiment of making sausage, the product was unattractive, yellowish-white, thus making consumer interest decrease. Therefore, to add variants of sausages and increase the nutritional value of sausages, the addition of moringa leaves is one alternative that can be used. Moringa leaves or Moringa oleifera is one type of vegetable that is rich in macro and micronutrients. The implementation method to solve the problem is carried out with an institutional approach, which is a process of continuous guidance and mentoring during the activity. The participants involved in this activity were 60 people consisting of PKK mothers and youth groups in Batulaya Village. The implementation of this assistance is focused on guiding and assisting PKK mothers in terms of applying livestock product processing technology in the form of sausages. Community service activities by conducting counseling followed by training and mentoring for PKK mothers in Batulaya Village, Tinambung District, Polewali Mandar Regency were able to increase their knowledge and ability to make sausages with the addition of moringa. In general, the implementation of this activity provides information to PKK mothers that livestock products, especially sausages, can not only be processed into food ingredients but can also prevent stunting with the innovation of adding moringa leaves so that it becomes a business opportunity to increase the income of PKK members. During the activity, participants actively asked questions related to the process of making processed livestock products, especially the stages of making chicken meat sausage with the addition of moringa leaves, starting the process of grinding meat, mixing spices, inserting in the sleeve, steaming, and packaging.

Keywords: Batulaya Village, Sausage, Kelor

Abstrak

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. Pada percobaan pendahuluan pembuatan sosis, menghasilkan produk yang kurang menarik, berwarna putih kekuningan, sehingga membuat ketertarikan konsumen menurun. Oleh karena itu untuk menambah varian sosis dan meningkatkan nilai gizi sosis, maka penambahan daun kelor merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan. Daun kelor atau Moringa oleifera merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya akan zat gizi makro dan mikro. Metode pelaksanaan untuk menyelesaikan masalah dilakukan dengan Pendekatan kelembagaan, yaitu proses pembimbingan dan pendampingan yang terus menerus selama kegiatan berlangsung. Peserta yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah sebanyak 60 Orang yang terdiri dari Ibu-ibu PKK dan kelompok remaja Desa Batulaya. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan ibu-ibu PKK dalam hal penerapan teknologi pengolahan hasil ternak berupa sosis. Kegiatan pengabdian masyarakat dengan cara melaksanakan penyuluhan yang dilanjutkan dengan pelatihan serta pendampingan pada ibu-ibu PKK di Desa Batulaya Kecamatan Tinambung Kabupaten Polewali Mandar mampu meningkatkan pengetahuan serta kemampuan dalam membuat sosis dengan penambahan kelor. Secara umum pelaksanaan kegiatan ini memberikan informasi kepada ibu ibu PKK bahwa produk hasil ternak khususnya sosis bukan saja dapat diolah menjadi bahan makanan namun juga dapat mencegah stunting dengan inovasi penambahan daun kelor sehingga menjadi

*Pelatihan Pembuatan Sosis Dengan Penambahan Daun Kelor Di Desa Batulaya, Kecamatan Tinambung,
Kabupaten Polewali Mandar (Andi Nurul Mukhlisah)*

peluang usaha untuk menambah pendapatan anggota ibu-ibu PKK. Selama kegiatan berlangsung peserta aktif mengajukan pertanyaan terkait proses pembuatan produk olahan hasil ternak terutama tahapan pembuatan sosis daging ayam dengan penambahan daun kelor, Mulai proses penggilingan daging, pencampuran bumbu, pemasukan didalam selongsong, pengukusan dan pengemasan.

Kata Kunci: Desa Batulaya, Sosis, Kelor

1. PENDAHULUAN

Berdasarkan hasil SSGI (Survey Status Gizi Indonesia) tahun 2021 angka stunting secara nasional pada tahun 2021 sebesar 24,4%. (Kementerian Kesehatan, 2018). Untuk angka prevalensi stunting di Provinsi Sulawesi Barat mencapai 33,8% yang berarti satu dari tiga balita mengalami stunting. Angka tersebut menempatkan Provinsi Sulawesi Barat di posisi kedua provinsi dengan stunting tertinggi di Indonesia setelah Nusa Tenggara Timur. Dari lima kabupaten yang ada di Sulawesi Barat, Kabupaten Polewali Mandar merupakan kabupaten dengan kasus stunting tertinggi yaitu sebesar 36,0%. Hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional yang dilakukan di Kabupaten Polewali Mandar mencatat, beberapa indikator kesehatan anak di Kabupaten Polewali Mandar memperlihatkan perbaikan di tahun 2022 seperti jumlah anak yang mendapat imunisasi lengkap naik dari 58,28 persen menjadi 59,29 persen, persentase perempuan melahirkan dan ditolong oleh tenaga kesehatan naik dari 91,27 persen menjadi 93,77 persen dan akses terhadap air minum yang layak meningkat dari 83,88 persen menjadi 86,18 persen. Pengentasan stunting merupakan prioritas pembangunan kesehatan pada periode tahun 2020-2024 di Indonesia. Salah satu strategi untuk mencegah stunting adalah dengan memberikan makanan yang dimodifikasi untuk anak-anak seperti 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 (Herlina, 2015). Menurut Standar Nasional Indonesia (2015), sosis daging adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus (mengandung daging tidak kurang dari 75%) dengan tepung atau pati dengan atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dan dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Sosis memiliki nilai gizi tinggi dan dapat dijadikan sebagai sumber protein. Produk pangan diproduksi bukan hanya memenuhi kebutuhan nutrisi namun dapat juga memenuhi aspek kesehatan, istilah ini dikenal dengan pangan fungsional. Sosis dengan campuran daun kelor dapat menjadi salah satu inovasi produk pangan fungsional (Rasbawati, 2023)

Pada percobaan pendahuluan pembuatan sosis, menghasilkan produk yang kurang menarik, berwarna putih kekuningan, sehingga membuat ketertarikan konsumen menurun. Upaya yang dapat dilakukan dalam mengatasi masalah gizi melalui peningkatan konsumsi serat melalui penciptaan makanan yang mengandung serat alami (Ambari, 2014). Oleh karena itu untuk menambah varian sosis dan meningkatkan nilai gizi sosis, maka penambahan daun kelor merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan. Daun kelor atau *Moringa oleifera* merupakan salah satu jenis sayuran yang kaya akan zat gizi makro dan mikro. Daun kelor digunakan sebagai bahan pangan untuk mengatasi masalah kekurangan gizi pada anak-anak dalam upaya untuk meningkatkan sistem kekebalan tubuh (Rahayu dan Nurindah, 2018).

Tumbuhan kelor (*Moringa oleifera* L) banyak ditemukan di Indonesia serta mempunyai nilai gizi yang lumayan besar, tetapi belum dimanfaatkan secara optimal (Nurlaila et al., 2016). Daun kelor umumnya hanya dikonsumsi sebagai sayur mayur dengan rasa yang khas. Pengolahan daun kelor ini masih sangat terbatas sebab minimnya pengetahuan masyarakat dalam pemanfaatan daun kelor. Padahal manfaat daun kelor sangat banyak, di antaranya memberikan efek kesehatan, anti inflamasi, serta zat gizi yang terkandung di dalam daun kelor akan mengalami kenaikan kuantitas apabila daun kelor dikeringkan, dijadikan serbuk, dan tepung (Krisnadi, 2015).



Gambar 1. (a) Pohon kelor. (b) Daun Kelor

Selain memiliki nilai gizi yang besar, menggunakan daun kelor dalam produk pangan bisa dijadikan alternatif pewarna makanan berwarna hijau. Penganekaragaman pangan terhadap sosis ayam dan daun kelor perlu ditingkatkan supaya bisa menjadi sumber gizi sehingga dapat menjadi produk pangan fungsional. Hal inilah yang mendasari dilaksanakannya kegiatan pengabdian pada masyarakat. Pengabdian pada masyarakat tentang olahan sosis ayam dengan penambahan daun kelor dilaksanakan dengan cara tatap muka langsung berupa penyuluhan, demonstrasi langsung dan pelatihan. Pelatihan pembuatan sosis dengan penambahan daun kelor ini juga menjadi upaya dalam peningkatan ekonomi bagi keluarga khususnya pada kelompok PKK Desa Batulaya dan sebagai wujud partisipasi masyarakat dalam bidang pangan serta meningkatkan perekonomian Desa Batulaya, Kec. Tinambung, Sulawesi Barat.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan yang dilakukan adalah upaya mengatasi permasalahan pokok mitra, melalui peningkatan pengetahuan dan kemampuan teknis. Metode pendekatan yang ditawarkan untuk mendukung realisasi program terdiri atas 3 metode yaitu :

1) Metode penyuluhan partisipatif

Melakukan kegiatan pembelajaran tentang pengolahan hasil ternak menjadi produk sebuah produk yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Metode yang dipakai pada penyuluhan partisipatif ini adalah pertemuan dengan kombinasi ceramah dan diskusi di tingkat Ibu-Ibu PKK Kelompok Dasawisma.

2) Metode pelatihan (demonstrasi dan kegiatan praktek oleh peserta)

Kegiatan pelatihan meliputi kegiatan demonstrasi dan kegiatan praktik anggota kelompok PKK wanita. Dalam kegiatan praktik ini, ibu-ibu PKK awalnya diberikan contoh, kemudian mereka mengulangi kembali melakukan sesuai dengan apa yang telah dicontohkan.

3) Metode pembimbingan dan Pendampingan peserta oleh tim pelaksana.

Dilakukan dengan Pendekatan kelembagaan, yaitu proses pembimbingan dan pendampingan yang terus menerus selama kegiatan berlangsung. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan ibu-ibu PKK dalam hal penerapan teknologi pengolahan hasil ternak berupa sosis.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

1. Tahap Persiapan Survei Awal

Persiapan survei awal merupakan survei pendahuluan yang bertujuan untuk melihat kecocokan lokasi kegiatan dengan rencana program yang akan dilakukan.

2. Tahap Penentuan Target Kelompok Sasaran

Hasil dari survey awal dan kumpulan permasalahan yang dialami oleh masyarakat setempat, maka kelompok yang akan menjadi mitra dalam Program Kemitraan Masyarakat Stimulus (PKMS) adalah Ibu-Ibu PKK Kelompok Dasawisma.

3. Tahap Penyediaan Materi

Tahap kegiatan ini meliputi persiapan materi-materi yang akan diberikan, dan penyediaan sarana pendukung dalam kegiatan penyuluhan.

4. Kegiatan Penyuluhan

Penyuluhan mengenai teknologi pengolahan limbah hasil pertanian. Kegiatan penyuluhan ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang bagaimana cara mengolah hasil ternak menjadi produk yang memiliki nilai gizi tinggi.

5. Tahap Pelatihan dalam bentuk demonstrasi dan praktik pengolahan limbah kulit kakao

Tim pelaksana memberikan contoh cara pembuatan *sosis dengan penambahan daun kelor*. Pelaksanaan kegiatan ini dibantu oleh teknisi dan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan.

6. Tahap Pembimbingan dan Pendampingan

Kegiatan pembimbingan bertujuan untuk membimbing anggota ibu-ibu PKK dalam hal bagaimana cara membuat sosis dengan ekstrak daun kelor menjadi **sebuah produk yang disukai dan mempunyai nilai gizi tinggi**. Pelaksanaan pendampingan ini difokuskan pada bimbingan dan pendampingan anggota ibu-ibu PKK dalam hal penerapan teknologi dan pembuatan sosis. Serta mitra diberikan pembimbingan mengenai pemasaran produk dari hasil ternak.

7. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan mulai pada tahap perencanaan, pada saat pelaksanaan dan pada akhir pelaksanaan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Tahap Persiapan

Hasil pengamatan pada kondisi awal menunjukkan bahwa kelompok ibu PKK Desa Batulaya Kecamatan Tinambung, Kab. Polewali Mandar. Provinsi Sulawesi Barat ini termasuk kelompok yang memiliki anggota yang aktif dengan memiliki agenda pertemuan satu kali dalam sebulan untuk mengadakan rapat dan membahas rencana kegiatan kedepannya yang dapat dilakukan ibu-ibu PKK.



Gambar 2. Kantor Balai Desa Batulaya, Kec. Tinambung

Berkaitan dengan teknologi pengolahan hasil ternak terutama daging ayam, hasil wawancara dan pengisian kusioner menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan mengenai pembuatan sosis dengan penambahan daun kelor, potensi pengembangan sosis daun kelor, daging ayam sebagai bahan dalam membuat sosis, bahan yang digunakan untuk membuat sosis, tahapan dalam membuat sosis, keuntungan yang bisa didapatkan dalam penjualan sosis, serta ketertarikan untuk membuat sosis dengan penambahan daun kelor, masih sangat kurang. Sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan, pengetahuan anggota kelompok ibu PKK desa Batulaya masih terbilang rendah dengan rata-rata kurang dari 50% dari jumlah responden (60 responden) khususnya terkait pengetahuan tentang manfaat daun kelor serta keuntungan yang bisa didapatkan dengan menjual sosis. Persentase pengetahuan Ibu-ibu PKK Desa Batulaya selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Persentase Pengetahuan Kelompok Ibu-ibu PKK Desa Batulaya Kecamatan Tinambung Sebelum dan Sesudah Kegiatan

No	Kriteria Pengetahuan	Persentase Peserta yang Memiliki Pengetahuan Baik (%)	
		Sebelum	Sesudah
1	Teknologi pengolahan hasil ternak pembuatan sosis	50	100
2	Daun kelor (Manfaat dalam Stunting)	37	97
3	Bahan yang digunakan dalam membuat sosis	55	95
4	Tahapan Pembuatan Sosis dengan penambahan daun Kelor	50	91
5	Keuntungan membuat dan menjual Sosis	41	80
6	Ketertarikan membuat dan menjual Sosis	46	97

Sumber: Data Primer (2023)

Pelatihan Pembuatan Sosis Dengan Penambahan Daun Kelor Di Desa Batulaya, Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar (Andi Nurul Mukhlisah)

3.2 Tahap Penyuluhan

Tahapan penyuluhan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini dihadiri oleh ibu-ibu PKK Desa Batulaya Kecamatan Tinambung yang beranggotakan 80 orang dan kebanyakan berprofesi sebagai ibu rumah tangga, kegiatan ini dihadiri 75 % dari jumlah anggota ibu-ibu PKK. Pada kegiatan ini, tim pelaksana pengabdian memberikan materi mengenai potensi daun kelor dalam mencegah stunting dan digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan sosis daging ayam. Selain sebagai pewarna buatan, daun kelor juga berperan sebagai pengawet karena mengandung senyawa saponin, flavonoid dan tannin sehingga mampu menggantikan bahan pengawet kimia. Penambahan bahan tambahan seperti garam, fosfat, pengawet (biasanya nitrit/nitrat), pewarna, asam askorbat, isolat protein dan penggunaan zat tambahan kimia lain yang menyebabkan potensi penyakit (Sujarwanta dkk, 2016). Peserta juga diberi analisis biaya dalam pembuatan sosis dan analisis keuntungan jika peserta berminat untuk membuka usaha jualan sosis (Gambar 3). Peserta sangat antusias mengikuti tahapan penyuluhan ini dengan saling mendiskusikan peluang usaha sosis dengan penambahan daun kelor.



Gambar 3. Penyuluhan mengenai Inovasi Sosis dengan Penambahan Daun Kelor untuk Mencegah Stunting dan Peningkatan Ekonomi

3.3 Tahap Pelatihan

Pelatihan ini diawali dengan memperkenalkan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk membuat sosis (Gambar 3). Dalam membuat sosis diperlukan bahan berupa daging ayam (1500gr), tepung tapioka (500gr), tepung maizena (200gr), merica, penyedap rasa, susu bubuk, garam, minyak sawit, telur, bawang merah, bawang putih, dan perasa sosis. Alat yang dibutuhkan yaitu selongsong sosis, plastik selongsong, kompor, panci, baskom, sarung tangan dan masker. Pada tahap ini, peserta diberi kesempatan ikut membuat sosis sehingga bisa memahami tahapan dalam mencampurkan semua bahan yang diperlukan (Gambar 4). Selain itu, tim pelaksana juga memperkenalkan alat *vaccum sealer* yang dapat digunakan dalam membungkus sosis dan memberikan stiker produk serta plastiknya.



Gambar 4. Pengenalan Bahan Dan Alat Yang Dibutuhkan Dalam Pembuatan Sosis



Gambar 5. Anggota Kelompok Ibu-ibu PKK yang Ikut Dalam Membuat Sosis

3.4 Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahapan monitoring dan evaluasi dilakukan setelah kegiatan penyuluhan serta pelatihan pembuatan sosis dengan penambahan daun kelor dilakukan. Pelaksanaan monitoring dilaksanakan cara mengunjungi anggota kelompok ibu-ibu PKK setelah beberapa hari melaksanakan kegiatan, beberapa anggota kelompok mulai tertarik membuat sosis walaupun masih dalam jumlah sedikit dan untuk penggunaan secara pribadi (Gambar 6). Tahap evaluasi dilakukan dengan cara memberi kuisisioner, pada saat diskusi bersama anggota kelompok tampak adanya peningkatan pengetahuan anggota ibu-ibu PKK mengenai teknologi pengolahan hasil ternak dalam inovasi sosis dengan penambahan daun kelor untuk mencegah stunting. Peningkatan pengetahuan ibu-ibu PKK dapat dilihat pada Tabel 1.



Gambar 6. Produk Sosis Dengan Penambahan Daun Kelor Yang Dibuat Oleh Anggota Kelompok Ibu-ibu PKK Desa Batulaya Kecamatan Tinambung

4. SIMPULAN

Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat dengan cara melaksanakan penyuluhan yang dilanjutkan dengan pelatihan serta pendampingan pada ibu-ibu PKK di Desa Batulaya Kecamatan Tinambung Kabupaten Polewali Mandar mampu meningkatkan pengetahuan serta kemampuan dalam membuat sosis dengan penambahan kelor. Secara umum pelaksanaan kegiatan ini memberikan informasi kepada ibu-ibu PKK bahwa produk hasil ternak khususnya sosis bukan saja dapat diolah menjadi bahan makanan namun juga dapat mencegah stunting dengan inovasi penambahan daun kelor sehingga menjadi peluang usaha untuk menambah pendapatan anggota ibu-ibu PKK.

Saran

Pelaksanaan pengabdian masyarakat kedepannya sebaiknya dapat dilakukan pengolahan hasil ternak yang lain seperti pembuatan ice cream, nugget ayam, dendeng sapi, telur asin dan produk lainnya.

Pelatihan Pembuatan Sosis Dengan Penambahan Daun Kelor Di Desa Batulaya, Kecamatan Tinambung, Kabupaten Polewali Mandar (Andi Nurul Mukhlisah)

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada LPPM dan PM Universitas Sulawesi Barat atas dana yang diberikan pada Hibah DIPA Unsulbar sesuai dengan kontrak pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang memberikan fasilitas sehingga kegiatan pengabdian ini terlaksana sesuai dengan rencana.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Ambari, D.P., Faisal Anwar dan Evy Damayanthi. (2014). Formulasi Sosis Analog Sumber Protein Berbasis Tempe dan Jamur Tiram Sebagai Pangan Fungsional Kaya Serat Pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 9(1): 65-72
- 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)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Hasil Utama Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS). 44, Issue 8
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Krisnadi, A. D. 2015. Kelor Super Nutrisi (Revisi Mar). Blora: Pusat Informasi dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia
- Nurlaila, Sukainah, A., & Amiruddin. 2016. Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* Sp.) dan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera* L). *Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 105–113
- Rahayu T. B., dan Nurindah S. Y. 2018. Peningkatan Status Gizi Balita Melalui Pemberian Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Kesehatan Madani Medika*, 9(2), 87-91.
- Rasbawati, Arman, Irmayani, I.D. Novieta, Harsani, Fitriani. 2023. Pelatihan Pembuatan Sosis Homemade Dan Pemasarannya Melalui Digital Marketing Pada Kelompok Pkk Desa Lapeokecamatan Campalagiankabupaten Polewali Mandarsulawesi Barat. *Community Development Journal* Vol.4 No.2 Juni 2023, Hal. 4415-4419
- Suhaemi, Z., Husmaini, Yerizal, E., dan Yessirita, N. 2021. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dalam Fortifikasi Pembuatan Nugget. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 49- 54.
- 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