

## PENANGANAN DAGING KURBAN MENJADI DAGING POTONG SEGAR DAN BEKU DI PD SALIMAH SUMEDANG PADA MASA PANDEMI COVID-19

Siti Nurhasanah<sup>1\*</sup>, Syamsul Huda<sup>1</sup>, Nandi Sukri<sup>1</sup>, Feni Windarningsih<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departemen Teknologi Industri Pangan, Universitas Padjadjaran, Indonesia

<sup>4</sup>Laboratorium Keteknikan Pengolahan Pangan, Universitas Padjadjaran, Indonesia  
[siti.nurhasanah@unpad.ac.id](mailto:siti.nurhasanah@unpad.ac.id)

### ABSTRAK

**Abstrak:** Daerah perkotaan berpotensi surplus daging kurban, akan tetapi daerah pedesaan masih berpotensi mengalami defisit daging kurban. Hal ini mengindikasikan kurang meratanya distribusi daging kurban. Sementara itu daging merupakan bahan pangan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya yang tinggi, daging mengandung asam amino esensial yang lengkap dan seimbang serta beberapa jenis mineral dan vitamin. Oleh karenanya diperlukan sosialisasi penanganan daging kurban menjadi daging potong segar dan beku melalui Pengurus Daerah Persaudaraan Muslimah (PD Salimah) Sumedang. PD Salimah merupakan organisasi himpunan wanita muslim yang salah satu tujuannya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Oleh karena itu hasil dari kegiatan ini tidak hanya bisa dimanfaatkan oleh peserta kegiatan saja, namun bisa disebarkan kepada mitra dan organisasi lainnya. Sosialisasi dilakukan secara daring melalui aplikasi Google Meets dan Whatsapp group untuk memenuhi standar protokol pemerintah dalam penanganan kasus penyebaran Covid-19. Catatan harian menggunakan aplikasi trello sehingga semua yang terlibat dalam program memonitor perkembangan program. Dari hasil pengamatan, kegiatan ini berjalan dengan baik, dilihat dari materi tersampaikan dan difahami dengan baik serta aktifnya peserta sosialisasi.

**Kata Kunci:** daging; daring; kurban

**Abstract:** Urban areas have the potential for a surplus of sacrificial meat, but rural areas still have the potential to experience a deficit. This phenomenon indicates that the distribution of sacrificial meat is not even distributed. Meanwhile, meat is an essential food ingredient in nutritional needs. In addition to high protein quality, meat contains complete and balanced essential amino acids as well as several types of minerals and vitamins. Therefore, it is necessary to socialize the handling of sacrificial meat into fresh and frozen cut meat through the PD Salimah Sumedang. PD Salimah is an organization of Muslim women's associations, one of which aims to increase the knowledge and skills of the community. Therefore, the results of this activity can not only be used by the activity participants, but can be distributed to partners and other organizations. Socialization is carried out online through the Google Meets and Whatsapp group applications according to government protocol Covid-19. For diary using the trello application so that everyone involved in the program monitors the progress. From the observations, this activity can run well, seen from the material conveyed, understanding of the participants and the participants were active in the socialization.

**Keywords:** meat; online; sacrifice



#### Article History:

Received: 29-09-2020

Revised : 09-10-2020

Accepted: 12-10-2020

Online : 17-11-2020



This is an open access article under the  
CC-BY-SA license

## A. LATAR BELAKANG

Kurban merupakan ibadah yang terkait hubungan kemanusiaan yang dilandasi oleh semangat sosial yang dapat menyuburkan kasih sayang antar sesama dalam rangka untuk mendekatkan diri kepada Allah (taqarrubilallah). Fenomena yang terjadi saat ini, daerah perkotaan berpotensi surplus daging kurban, akan tetapi daerah pedesaan masih berpotensi mengalami defisit daging kurban. Hal ini mengindikasikan lemahnya manajemen rantai pasokan (*supply chain*) ekonomi kurban pada tingkat hilir yang menyebabkan kurang meratanya distribusi daging kurban (Saptana & Ilham, 2018; Mahfud, 2014). Daging merupakan bahan pangan penting yang memenuhi kebutuhan gizi untuk mencapai pertumbuhan dan perkembangan optimal. Selain mutu proteinnya yang tinggi, daging mengandung asam amino esensial yang lengkap dan seimbang serta beberapa jenis mineral dan vitamin (Ahmad *et al.*, 2018). Oleh karenanya diperlukan sosialisasi penanganan daging kurban menjadi daging potong segar dan beku. Daging kurban selain dibagikan kepada warga sekitar juga dapat didistribusikan ketempat yang lebih jauh dalam kondisi aman dan nilai gizinya terjaga. Untuk itu diperlukan kegiatan sosialisasi melalui suatu lembaga yang kreatif, penuh inovasi, memperhatikan kualitas anak dan perempuan Indonesia. Salah satu organisasi perempuan yang memenuhi kriteria tersebut adalah Persaudaraan Muslimah (Salimah).

Kurban selain merupakan ibadah yang mendekatkan diri kepada sang pencipta Allah SWT juga memiliki faktor *hablumminannas* yakni memberikan kebermanfaatn bagi lingkungan sekitar. Hewan yang telah dikurbankan, pembagiannya diharapkan sesuai dengan tuntunan *syara'*. Pengawetan daging menjadi penting untuk transportasi daging dalam jarak jauh tanpa merusak tekstur, warna, dan nilai gizi (Pal & Devrani, 2018; Sehat *et al.*, 2014; Zikri, 2011). Salah satu caranya adalah dengan teknologi preservasi untuk menghasilkan daging potong segar dan beku (Zhou *et al.*, 2010). Teknik ini juga bermanfaat untuk diaplikasikan di rumah untuk menghasilkan sediaan daging kurban segar dan beku. Tujuan dari kegiatan ini adalah mensosialisasikan penanganan daging kurban menjadi sediaan daging segar dan daging beku kepada PD Salimah Sumedang.

## B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan secara daring bersama mahasiswa KKN Universitas Padjadjaran dan Pengurus Daerah (PD) Salimah Sumedang melalui aplikasi google meets, trello, zoom dan whatsapp group untuk memenuhi standar protokol pemerintah dalam penanganan kasus penyebaran virus corona (COVID-19) di tempat tinggal masing-masing. Kegiatan dilakukan selama 1 bulan menjelang hari raya Idul Adha dan diikuti oleh 26 peserta.

Tahapan pelaksanaan meliputi:

1. Persiapan: kegiatan ini dilakukan secara daring meliputi pencarian informasi terlebih dahulu (*research*) baik itu jurnal, *e-book*, artikel, atau data mengenai program yang akan dilakukan melalui berbagai plat form baik itu google, youtube, dan media sosial lainnya yang dilanjutkan dengan koordinasi seluruh tim.

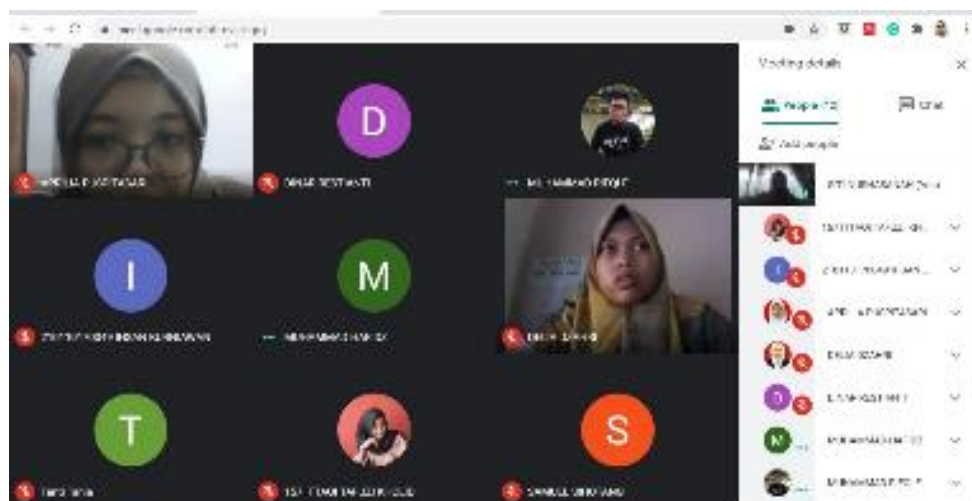
2. Pelaksanaan: melakukan penyuluhan menggunakan *google meets* dan pemberian materi dalam *power point* dan *booklet* melalui personal chat kepada ketua PD Salimah Sumedang.
3. Penyebar luasan informasi : menyebarkan *flyer*, *booklet*, dan media sosial dengan situs web (link youtube) kepada mitra salimah (majelis taklim dan anggota Badan Kerja Sama Wanita Islam/BKSWI lainnya) melalui ketua organisasi Salimah baik dengan whatsapp personal maupun grup
4. Evaluasi kegiatan : dalam bentuk kuesioner melalui google formulir

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilakukan pada organisasi PD Salimah Sumedang dengan pusat kegiatan di Desa Tanjungsari, Kecamatan Tanjungsari, Kabupaten Sumedang. Tahap persiapan yang dilakukan meliputi pencarian jurnal, *e-book*, artikel, dan data mengenai preservasi daging untuk disimpan segar dan beku baik bersumber dari website, youtube, dan media sosial lainnya. Informasi yang didapat dikoordinasikan keseluruh tim pelaksana.

PD Salimah merupakan suatu organisasi himpunan wanita muslim yang bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat sehingga materi yang telah disampaikan pada kegiatan ini tidak hanya bisa dimanfaatkan oleh peserta kegiatan saja, namun bisa disebarkan lebih luas sampai kepada masyarakat di lingkungan sekitarnya sesuai dengan tujuan pengabdian kepada masyarakat. Salimah sendiri merupakan salah satu anggota BKSWI yang berkiprah menyatukan organisasi perempuan Islam yang beranekaragam furuiyah dan latar belakang sehingga BKSWI berusaha menyamakan pola pikir untuk melaksanakan misi kemanusiaan (Masrifah, 2018). Kehadiran Salimah pada awalnya difokuskan pada pengajaran Nilai-nilai Islam bagi wanita Muslim, namun pada 2015 memiliki visi dan misi mencakup masalah yang berkaitan dengan wanita, anak-anak dan keluarga. Salimah sedang mencoba untuk menawarkan pemecahan masalah untuk meningkatkan kualitas hidup wanita, keluarga dan anak-anak di Indonesia (Raf et al., 2017). Oleh karenanya menjadi mitra dalam program ini adalah tepat, sehingga peran mitra selain sebagai penerima proses edukasi juga sebagai motor penggerak untuk menyebarkan hasil pengabdian kepada anggota BKSWI lainnya dan majelis taklim sebagai mitra Salimah, sehingga kegiatan dapat berkelanjutan.

Kegiatan dilaksanakan secara daring, hal ini dipilih mengingat situasi pandemi yang tidak memungkinkan adanya pertemuan tatap muka demi menjaga keselamatan bersama. Pada pelaksanaannya melibatkan mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) (Gambar 1). KKN sendiri merupakan sarana bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori-teori yang dimiliki kedalam sebuah wujudnya tapengabdian kepada masyarakat, sehingga mahasiswa dapat mengaktualisasikan ilmu yang didapatkan dari proses perkuliahan dengan bentuk pengabdian dan pendampingan langsung kepada masyarakat, disamping penelitian yang dilakukan untuk pengembangan ilmu. Selain itu, Kegiatan ini menjadikan mahasiswa mengasah keterampilan dalam mengatasi dan menyelesaikan masalah-masalah yang terjadi ditengah masyarakat sehingga dapat membangun hubungan baik dengan masyarakat (Fandatiar et al., 2015).



**Gambar 1.** Pelaksanaan Kegiatan Secara Daring Melalui Aplikasi Zoom

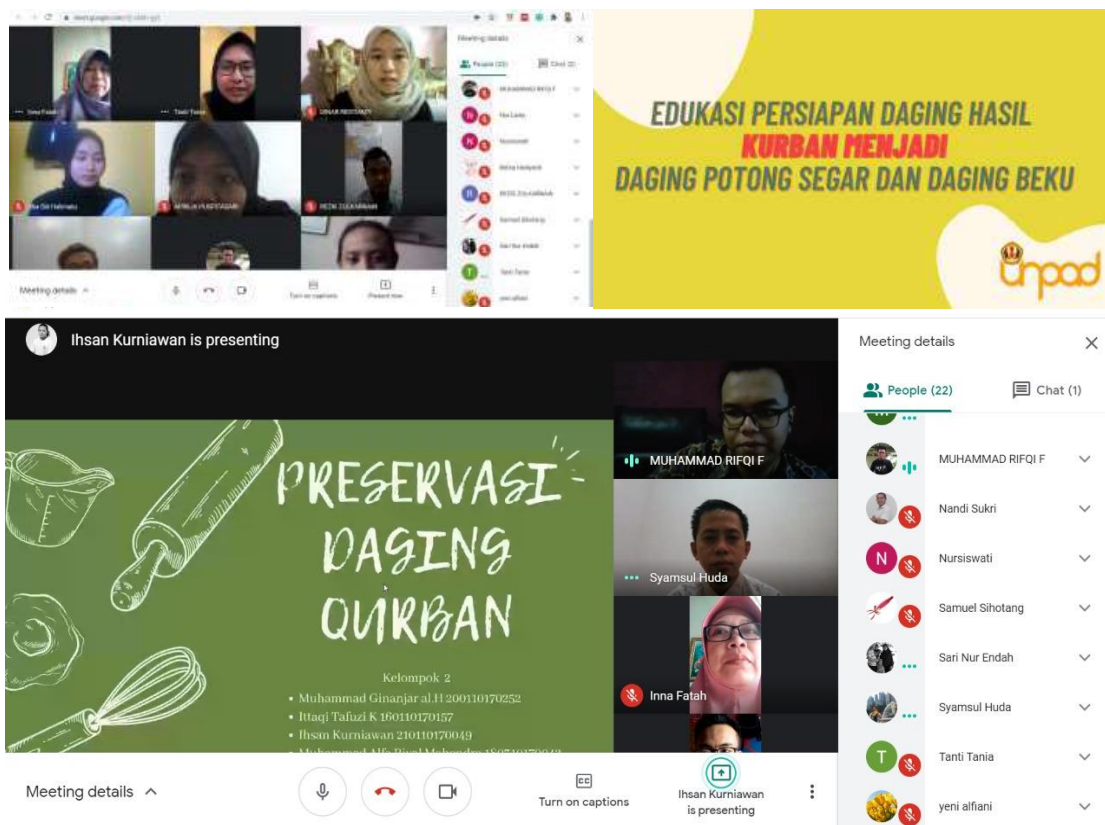
Adanya pandemi *Covid-19* telah berpengaruh terhadap semua tatanan masyarakat, termasuk dalam dunia pendidikan. Perguruan tinggi telah melakukan tindakan preventif untuk melindungi seluruh mahasiswa, dosen, dan staf dari penularan atau infeksi virus corona dengan cara melakukan proses perkuliahan dan kegiatan lainnya seperti pengabdian kepada masyarakat melalui *platform* pembelajaran secara *online* (daring). Aplikasi pembelajaran secara daring (dalam jaringan) bisa dilakukan secara tatap muka seperti *zoom*, *google meet*, dan platform media online lainnya seperti *whatsapp group* dan *trello*.

Sebagai bahan diskusi disampaikan materi edukasi di situs Youtube serta dibagikan melalui whatsapp dan berupa leaflet/booklet sehingga peserta bisa penyampaian materi tidak tergantung pada kualitas jaringan secara *real time* dan peserta bisa mengulang-ulang atau mengatur jalannya penjelasan materi sesuai dengan keinginan agar lebih nyaman dan paham. Metode ini memberikan kemudahan berupa fleksibilitas bagi peserta untuk mengatur waktu menerima materi edukasi. Link youtube yang dibagikan dari akun Youtube BTPBA LIPI dengan materi mengenai penanganan produk kurban di masa pandemik.

Tujuan utama dari kegiatan ini adalah mengedukasi masyarakat (khalayak sasaran) agar mengerti tentang cara penyimpanan daging qurban secara benar, sehingga daging yang disimpan dapat awet, tidak berubah rasa, tidak kehilangan zat komponen nutrisinya, serta tetap sehat dikonsumsi. Daging merupakan sumber protein yang tinggi, protein ini disebut sebagai asam amino esensial, asam amino ini sangat penting dan merupakan protein yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu daging juga mengandung karbohidrat, lemak, mineral, fosfor, vitamin dan kalsium (Raj et al., 2013). Daging mengandung protein dan bahan-bahan organik yang sifatnya mudah rusak sehingga perlu perhatian khusus. Kerusakan pada daging pasca penyembelihan dapat disebabkan tiga faktor yakni: faktor biologis (akibat mikrobiologi), faktor oksidasi (zat kimia), dan faktor dehidrasi dan enzimatis. Suhu adalah salah satu faktor utama yang mempengaruhi pertumbuhan mikro biologis (Aidani et al., 2014). Oleh karenanya pengetahuan tentang menjaga kualitas daging dengan suhu rendah perlu disampaikan.

Membagikan daging kurban keluarga terdekat di mana satu rumah tangga mendapatkan daging kurban dari banyak masjid tidak bertentangan dengan fiqh. Fenomena tersebut sering terjadi di kota-kota besar. Akan tetapi praktik seperti ini ditinjau dari tujuan hukum Islam dapat menghalangi tercapainya tujuan kurban, yakni berbagi kepada yang tidak mampu. Sehingga teknologi preservasi daging itu sendiri merupakan suatu upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga kualitas daging agar tetap baik sehingga daging dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Tujuan dari teknologi preservasi ini sendiri yakni Menunda terjadinya pembusukan, memperpanjang masa simpan dan memperbaiki kualitas produk.

Daging beku sebelum diolah biasanya dilakukan thawing (penyegaran kembali) terlebih dahulu. Teknologi yang berhubungan dengan thawing ini untuk menjadi lebih efektif banyak tersedia. Perubahan kualitas daging pada saat thawing, proses ini menyebabkan beberapa perubahan fisik dan kimia dan beberapa metode thawing yang dikenal masyarakat antara lain disimpan dalam refrigerator, disimpan dalam suhu kamar, direndam dalam air dingin (Diana et al., 2018). Penyampaian materi terkait preservasi daging kurban untuk daging segar dan beku disampaikan melalui platform google meet. Sosialisasi dilaksanakan 2 kali pertemuan dengan platform yang sama (Gambar 2).



**Gambar 2.** Edukas ipreservasi daging kurban untuk daging segar dan beku

Semangat kebersamaan, rasa tidak terasing dan saling mengenal satu sama lain terlihat pada saat pelaksanaan program. Kehadiran sosial terlihat dari sikap yang positif untuk berinteraksi di dalam pertemuan daring, rasanya manberpartisipasi dalam diskusi, bercakap-cakap dalam media *online*, bahkan terjadi diskusi yang cukup panjang sehingga



waktunya melebihi dari jadwal yang sudah ditetapkan sebelumnya (Aydin & Gumus, 2016). Beberapa pertanyaan terkait preservasi daging disampaikan, misalnya apakah sebelum freezing dilakukan pencucian atau tidak, kemasan yang digunakan untuk menyimpan daging beku serta pertanyaan umum lainnya terkait pengolahan pangan banyak disampaikan oleh peserta edukasi.

Pengemasan berperan penting dalam mencegah atau mengurangi kerusakan daging oleh mikro organisme serta faktor lingkungan lainnya. Oleh karenanya dalam program disampaikan juga materi pengemasan. Kemasan dapat melindungi produk dari perubahan kadar air karena bahan kemasan dapat menghambat terjadinya penyerapan uap air dari udara. Akibatnya pengemasan dapat melindungi produk dari efek kerusakan, yang mungkin termasuk perubahan warna, perkembangan rasa tidak sedap dan bau tidak sedap, kehilangan nutrisi, dan perubahan tekstur (Zhou et al., 2010); Sucipta et al., 2017). Khusus untuk produk pangan sensitif seperti daging segar, penting untuk secara optimal menyesuaikan sistem pengemasan dengan isi produk agar mampu menawarkan pangan yang sehat dan aman bagi konsumen. Untuk daging segar tersedia konsep pengemasan yang berbeda (Schmid et al., 2016). Penggunaan plastik yang tidak sesuai persyaratan akan menimbulkan berbagai gangguan kesehatan, karena dapat mengakibatkan pemicu kanker dan kerusakan jaringan pada tubuh manusia (karsinogenik). Selain itu plastik pada umumnya sulit untuk didegradasikan (diuraikan) oleh mikro organisme. Dalam proses edukasi disampaikan juga jenis kemasan yang aman digunakan untuk distribusi daging kurban, seperti daun dan besek. Leaflet materi pengemasan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Materi Kegiatan Tentang Pengemasan Daging Kurban

Indikator capaian kegiatan dievaluasi dengan assessment pretest dan posttest kepada sasaran kegiatan menggunakan *Google Form*. Hasil penilaian pengetahuan para peserta melalui *pre-test* menunjukkan tidak ada peserta yang mendapatkan nilai *pre-test* >70 untuk materi preservasi daging. Hasil *post-test* menunjukkan peningkatan hasil yang signifikan (>80).

#### D. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pengamatan pelaksana kegiatan KKN-PPM berjalan dengan baik karena anggota PD Salimah yang responsif dan antusias dalam mengikuti sosialisasi dan terjadinya diskusi yang internsif selama kegiatan berlangsung cara penanganan daging kurban baik untuk disimpan dalam bentuk daging segar, daging beku. Saran dari kegiatan ini adalah pengetahuan yang sudah diperoleh disebarluaskan melalui pertemuan BKSWI Kabupaten Sumedang serta majelis taklim binaan PD Salimah Sumedang.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada pimpinan PD Salimah Sumedang beserta jajarannya, Badan Kerjasama Wanita Islam (BKSWI) Kabupaten Sumedang serta majelis taklim binaan PD Salimah Sumedang yang memberikan dukungan dan sambutan yang baik dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terimakasih juga disampaikan kepada mahasiswa KKN atas kerjasama yang baik, Dekan Fakultas Teknologi Industri Pertanian atas fasilitas untuk pelaksanaan pengabdian ini, dan kepada DRPM Unpad atas dukungan dana pengabdian melalui Hibah Internal Universitas yang diberikan Tahun 2020.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Ahmad, R. S., Imran, A., & Hussain, M. B. (2018). Nutritional Composition of Meat. *Meat Science and Nutrition*. <https://doi.org/10.5772/intechopen.77045>
- Aidani, E., Aghamohammadi, B., Akbarian, M., Morshedi, A., Hadidi, M., Ghasemkhani, N., & Akbarian, A. (2014). Effect of chilling, freezing and thawing on meat quality: a review. *International Journal of Biosciences (IJB)*, 5(4), 159-169.
- Aydin, I. E. & Gumus, S. (2016). Sense of Classroom Community and Team Development. *Turkish Online Journal of Distance Education-TOJDE*, 17(1), 60-77.
- 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.
- Fandatiar, G., Supriyono, S., & Nugraha, F. (2015). Rancang Bangun Sistem Informasi Kuliah Kerja Nyata (Kkn) Pada Universitas Muria Kudus. *Simetris : Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 6(1), 129. <https://doi.org/10.24176/simet.v6i1.247>
- Handarini, O. I., & Wulandari, S. S. (2020). Pembelajaran Daring Sebagai Upaya Study From Home (SFH) Selama Pandemi Covid 19. *Jurnal Pendidikan Administrasi Perkantoran (JPAP)*, 8(3), 496-503.
- Johnson, H. A. (2010). Trello Resource Review. *Journal of the Medical Library Association*, 31(2), 299. <https://doi.org/10.1097/AUD.0b013e3181ce6231>
- Mahfud, C. (2014). Tafsir Sosial Kontekstual Ibadah Kurban Dalam Islam. *Humanika*, 14(1). <https://doi.org/10.21831/hum.v14i1.3331>
- Masrifah. (2018). Gerakan BKSWI (Badan Kerjasama Wanita Islam) Dalam Perubahan Sosial. *Jurnal Socio-Politica*, 8(1), 57-70.
- Prastowo, Y. (2014). Pedoman Memperoleh Daging Segar yang Sehat, Aman dan Layak Dikonsumsi. *Densum. Repro Tiara*.
- Pal, M., & Devrani, M. (2018). Application of Various Techniques for Meat Preservation. *Journal of Experimental Food Chemistry*, 04(01). <https://doi.org/10.4172/2472-0542.1000134>

- Raf, N., Partini, P., & Supraja, M. (2017). *The Meaning of Collective Identity Amongst Muslim Women: The Case of Persaudaraan Muslimah (Salimah) in Makassar*. *143(UICoSP)*, 78–81. <https://doi.org/10.2991/uicosp-17.2017.22>
- Raj, A. S., Jayaram, R., Dev, S., & Ravikumar, S. (2013). A review on recent advances in meat processing. *Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci*, *2*(8), 169–176.
- Saptana, N., & Ilham, N. (2018). Manajemen Rantai Pasok Komoditas Ternak dan Daging Sapi. *Analisis Kebijakan Pertanian*, *15*(1), 83. <https://doi.org/10.21082/akp.v15n1.2017.83-98>
- Schmid, M., Saengerlaub, S., & Mueller, K. (2016). *Packaging Concepts for Fresh Meat : A Brief Overview*. *Packaging Concepts for Fresh Meat : A Brief Overview. March*.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan, Kajian Aman, Yang Efisien, Efektif D A N Efesien. *Udayana University Press*, 1–178. <http://penerbit.unud.ac.id>
- Wiederhold, B. K. (2020). *Avoiding “ Zoom Fatigue .”* *23*(7), 437–439. <https://doi.org/10.1089/cyber.2020.29188.bkw>
- Zhou, G. H., Xu, X. L., & Liu, Y. (2010). Preservation technologies for fresh meat - A review. *Meat Science*, *86*(1), 119–128. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2010.04.033>
- Zikri, K. (2011). Deconstructing Animal Sacrifice (Qurban) in Idul Adha. *ESENSIA: Jurnal Ilmu-Ilmu Ushuluddin*, *12*(2), 235. <https://doi.org/10.14421/esensia.v12i2.711>