

Peningkatan perekonomian masyarakat melalui pelatihan pengolahan Se'i di Desa Ponain Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur

Sulmiyati, Gemini E. M. Malelak, I Gusti Ngurah Jelantik, Matheos Filipus Lalus, Imanuel Benu, Frangky M.S. Telupere, Alvrado Bire Lawa

Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana, Indonesia

Penulis korespondensi : Sulmiyati Sulmiyati

E-mail : sulmiyati@staf.undana.ac.id

Diterima: 12 Januari 2026 | Direvisi: 26 Januari 2026 | Disetujui: 29 Januari 2026 | Online: 10 Februari 2026

© Penulis 2026

Abstrak

Pelaksanaan kegiatan PKM pada kelompok Tani Nefo Tua Desa Ponain Kecamatan Amarasi Kabupaten Kupang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan anggota kelompok melalui penyelesaian masalah belum maksimalnya pengelolaan daging dalam pembuatan se'i, kemasan daging se'i dan pemasaran produk hasil yang lebih luas. Solusi yang ditawarkan adalah penggunaan alat pengasapan yang dirancang khusus dalam pengolahan se'i, penggunaan teknologi alat vakum untuk pengemasan serta strategi membangun jaringan penjualan melalui pemanfaatan toko modern. Metode yang digunakan melalui penyuluhan partisipatif, praktek pelatihan secara langsung. Hasil kegiatan ini telah memberikan dampak positif bagi kelompok tani terkait pengetahuan tentang dinamika kelompok, analisis pemasaran serta penggunaan alat pengasapan yang benar dan efektif dalam menghasilkan produk se'i yang memiliki kualitas gizi dan layak. Berdasarkan hasil evaluasi, tingkat penerimaan Kelompok Tani Nefo Tua terhadap produk se'i menunjukkan respons yang baik, yang ditunjukkan 50% anggota menyukai produk dan menilai cita rasa produk memiliki karakteristik khas se'i. Aspek peningkatan kapasitas, terjadi peningkatan pengetahuan 66,67% setelah pelatihan, yang didukung dengan penilaian 66,67% keterampilan tim pelaksana. Aspek pengembangan usaha 83,33% menilai se'i memiliki prospek ekonomi, dan 66,67% menyatakan minat untuk mengembangkannya, meskipun daya tarik kemasan berada pada kategori sedang dengan 50% menilai menarik. Kesimpulan pelatihan pembuatan se'i daging sapi menghasilkan produk yang layak dipasarkan dan berpotensi menjadi usaha prospektif bagi kelompok tani melalui penerapan standarisasi produk, ketersediaan bahan baku, dan manajemen pemasaran yang mendukung peningkatan kesejahteraan.

Kata kunci: ekonomi; kelompok tani nefo tua; kupang; se'i.

Abstract

The first problem faced by the Nefo Tua Farmers Group community engagement partners is Ponain Village, Amarasi District, Kupang Regency. The development of se'i as a processed meat business product has yet to be developed optimally. The second problem is that the marketing of se'i products needs to be maximised by improving packaging. The third problem is marketing analysis and development prospects for se'i. The solution offered consists of two programs, namely the first program, carrying out se'i processing using smoking equipment and the second program, marketing se'i products using labelled vacuum packaging. The third program is marketing analysis and product development of se'i. The methods provided include participatory counselling, practical training, and direct demonstrations in processing beef se'i and packaging the resulting se'i products, as well as guidance and mentoring. As a result of the service activities, the Nefo Tua Farmers group gained knowledge about group dynamics and business and marketing analysis, as well as applying and

demonstrating knowledge about processing beef into se'i using a closed smoker and practically packaging the products produced. Based on the evaluation, the acceptance of the se'i product by the Nefo Tua Farmer Group was categorized as favourable, with 50% of participants reporting a preference for the product and perceiving its sensory attributes as representative of the distinctive characteristics of se'i. In terms of capacity building, a 66.67% increase in knowledge was observed following the training, supported by a 66.67% positive assessment of the facilitation team's technical competence. From a business development perspective, 83.33% of identified se'i as having economic potential, and 66.67% expressed an intention to pursue their development as an entrepreneurial activity, although the perceived attractiveness of the packaging remained moderate, with 50% of rating it as appealing. In conclusion, the training on beef se'i production yielded a marketable product and demonstrated its potential as a viable opportunity for farmer groups through the implementation of product standardization, ensured raw material availability, and effective marketing management to support improved livelihoods

Keywords: economy; nefo tua farmer groups; kupang; se'i

PENDAHULUAN

Se'i adalah makanan khas dari Nusa Tenggara Timur yang diproses melalui pengasapan. Usaha pengembangan pengolahan daging menjadi se'i memiliki prospek yang baik bagi peningkatan ekonomi masyarakat. Salah satunya yaitu pada kelompok tani Nefo Tua Desa Ponain Kecamatan Amarasi didukung populasi ternak sapi mencapai 9.637 ekor (BPS, 2020). Namun permasalahan yang dihadapi adalah masih rendahnya pemahaman kelompok tentang bagaimana membuat se'i berkualitas, pengemasan produk yang menarik, pemasaran yang luas serta analisis hasil usaha pengelolaan se'i. Solusi yang dilakukan yaitu memberikan pelatihan pengetahuan kepada kelompok tentang bagaimana mengolah daging sapi menjadi se'i, kemasan yang menarik, dan analisis prospek ekonomi. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan keterampilan pembuatan daging se'i bagi Kelompok melalui praktek pelatihan pengolahan daging sapi yang efektif dan bernilai gizi tinggi.

Terkait mutu produk se'i yang ada saat ini adalah tidak beragamnya produk dari segi fisik, kimia, dan organoleptik disebabkan karena proses pengasapan dengan metode terbuka. Pengasapan tertutup memberikan karakteristik se'i yang lebih baik, dimana penelitian yang dilakukan oleh (Tandri et al., 2023), pengasapan tertutup memberikan hasil yang terbaik yaitu dapat menurunkan nilai Total Plate Count dan meningkatkan nilai oksidasi, lebih lanjut (Aoetpah et al., 2023), bahwa pengasapan tertutup memberikan pengaruh terhadap karakteristik se'i atas warna yang dihasilkan. Selain metode pengasapan suhu dan lama pengasapan memberikan pengaruh terhadap karakteristik se'i yang dihasilkan, hasil penelitian yang dilakukan oleh (Sunayardi et al., 2021), pengasapan pada suhu 80°C selama 80 menit menghasilkan karakteristik se'i dari segi organoleptik atas warna dan rasa lebih baik namun penggunaan suhu 70°C selama 60 menit terbaik dari segi daya ikat air dan susut masak se'i. Banyak hasil-hasil penelitian yang mengembangkan se'i dengan menggunakan berbagai macam bahan tambahan yang memiliki sifat fungsional, yaitu menggunakan angkak (Sabtu & Suryatni, 2019), sari buah merah (Sabloit et al., 2019), belimbing wuluh (Epok et al., 2021; Zainal et al., 2021), jeruk puruk, jeruk nipis, dan lemon (Banoet et al., 2023), ekstrak rosella (Banamtuan et al., 2018). Selain itu penggunaan asap cair untuk menggantikan proses pengasapan untuk mengurangi kandungan volatil asap penyebab karsinogen (Supit et al., 2013; Lopi et al., 2014; Malelak et al., 2014; Mekarsari et al., 2017; Dheko et al., 2017).

Selain kualitas dari produk yang dihasilkan, kemasan menjadi salah satu hal yang menjadi permasalahan terhadap pengembangan produk se'i, Menurut (Mukhtar & Nurif, 2015), bahwa kemasan dulunya berfungsi sebagai pelindung berubah menjadi alat jual yang memperlihatkan citra dari produk sedangkan menurut (Widiati, 2019), bahwa kemasan menjadi packaging is a silent salesman. Berdasarkan penjelasan diatas maka kegiatan PKM ini menjadi sangat penting dilakukan

guna mewujudkan ekonomi masyarakat yang lebih baik melalui Pelatihan Pengolahan Se'i di Desa Ponain Kecamatan Amarasi Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur.

METODE

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan Kelompok Tani Nefo Tua di Desa Ponain Kecamatan Amarasi Kabupaten Kupang. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2024.

Alat yang digunakan adalah alat pengasapan, alat pengemasan dan bahan yang digunakan, daging sapi bagian paha, kayu kusambi, daun kusambi (*Schleichera oleosa*), garam, saltpeter.

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan beberapa tahap, yaitu tahap Pertama pembuatan alat pengasapan, Tahap kedua peningkatan kapasitas kelompok tani, yaitu pemberian penyuluhan. Materi penyuluhan dapat dilihat Tabel 1. Tahap ketiga demonstrasi pembuatan se'i daging sapi dan kemasan produk, dan Tahap keempat. Analisis Tingkat penerimaan kelompok tani Nefo Tua.

Pengasapan yang dilakukan menggunakan alat pengasapan tertutup. Alat pengasapan dirancang dengan menggunakan drum.

Pembuatan se'i daging sapi merujuk metode yang dilakukan oleh (Malelak, 2010), daging sapi dibersihkan dari lemak dan jaringan ikat kemudian dipotong memanjang (lalolak) dengan tebal 3 – 4 cm. Irisan dimulai dari ujung daging yang satu sampai pada ujung daging lainnya dan tidak boleh terputus dan terlalu Panjang (± 1 m) untuk memudahkan dalam penyusunan daging pada frame pada saat proses pengasapan. Daging yang sudah dipotong lalolak kemudian ditambahkan garam 2% dan saltpeter 0,02%, setelah tercampur kemudian dilanjutkan pada tahap curing selama 6 – 12 jam pada suhu 5 – 10°C. Potongan daging yang sudah diperam kemudian diatur pada frame alat pengasapan kemudian diasapi suhu 70°C selama ± 60 menit.

Peningkatan Kapasitas Kelompok Tani Nefo Tua

Penigkatan kapasitas kelompok tani melalui pemberian penyuluhan partisipatif kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan se'i dan pengemasan produk se'i. Materi yang diberikan kepada Kelompok Tani Nefo Tua dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Materi dan narasumber pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Kelompok Tani Nefo Tua

No.	Materi Penyuluhan	Narasumber
1	Dinamika kelompok	Ir. Franky M.S. Telupere, MP., PhD.
2	Analisis usaha dan pemasaran	Dr. Ir. Matheos Filipus Lalus, MP.
3	Demonstrasi pengolahan se'i	Prof. Dr. Ir. Gemini E. M. Malelak, M.Agr.St.
4	Kemasan pada makanan dan demonstrasi penggunaan alat kemasan	Ir. Sulmiyati, S.Pt., M.P., IPM.

Analisis Tingkat penerimaan kelompok tani terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dalam aspek tingkat penerimaan atas produk se'i, peningkatan kapasitas kelompok tani, dan prospek pengembangan se'i. Daftar pertanyaan yang diberikan kepada Kelompok Tani Nefo Tua dapat dilihat Tabel 2.

Tabel 2. Daftar pertanyaan tingkat penerimaan Kelompok Tani Nefo Tua terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat

Pertanyaan	Skor				
	1	2	3	4	5
Tingkat penerimaan atas produk Se'i					
Bagaimana	tidak suka	kurang suka	agak suka	suka	sangat suka
tingkat kesukaan					
Anda pada se'i					

Peningkatan perekonomian masyarakat melalui pelatihan pengolahan Se'i di Desa Ponain Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur

Pertanyaan	Skor				
	1	2	3	4	5
Bagaimana rasa dari se'i	tidak terasa khas se'i	kurang terasa khas se'i	agak terasa khas se'i	terasa khas se'i sangat terasa khas se'i	sangat terasa khas se'i
Peningkatan kapasitas kelompok tani					
Bagaimana pengetahuan kelompok dalam mengolah daging menjadi se'i sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian?	belum memiliki pengetahuan	kurang memiliki pengetahuan	sedikit memiliki pengetahuan	memiliki pengetahuan	sangat memiliki pengetahuan
Bagaimana pengetahuan kelompok dalam mengolah daging menjadi se'i setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian?	tidak meningkatkan pengetahuan dalam mengolah se'i	kurang meningkatkan pengetahuan dalam mengolah se'i	sedikit meningkatkan pengetahuan dalam mengolah se'i	meningkatkan pengetahuan dalam mengolah se'i	sangat meningkatkan pengetahuan dalam mengolah se'i
Bagaimana tim pengabdian dalam memberikan pelatihan bagi kelompok tani?	tidak terampil	kurang terampil	sedikit terampil	terampil	sangat terampil
Prospek pengembangan se'i					
Menurut Anda prospek pengembangan se'i menjadi usaha?	tidak memiliki prospek	kurang prospek	agak memiliki prospek	memiliki prospek	sangat memiliki prospek
Menurut Anda bagaimana kemasan dari se'i?	tidak menarik	kurang menarik	agak menarik	menarik	sangat menarik
Setelah kegiatan ini, Apakah kelompok tani memiliki keinginan untuk mengembangkan se'i menjadi usaha?	tidak tertarik	kurang tertarik	agak tertarik	tertarik	sangat tertarik

Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Data Tingkat penerimaan kelompok tani ditampilkan dalam bentuk persentase. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik se'i yang dihasilkan dipengaruhi oleh metode pengasapan. Metode pengasapan yang dapat dilakukan, yaitu pengasapan terbuka, pengasapan tertutup dengan drum diatas tanah, dan pengasapan tertutup dengan drum dibawah tanah. Tandri *et al.* (2023), bahwa pengasapan tertutup

Peningkatan perekonomian masyarakat melalui pelatihan pengolahan Se'i di Desa Ponain Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur

dengan drum dibawah tanah dapat menurunkan nilai *Total Plate Count* (TPC), meningkatkan nilai aktivitas antioksidan se'i daging sapi namun tidak menurunkan nilai oksidasi lemak dibandingkan dengan pengasapan tertutup dengan drum diatas tanah dan pengasapan terbuka. Lebih lanjut penelitian Aoetpah *et al.* (2023), bahwa metode pengasapan memberikan pengaruh terhadap warna se'i yang dihasilkan, dimana pengasapan tertutup dengan drum dibawah tanah menghasilkan warna merah gelap. Namun kandungan kimia seperti kadar air, kadar protein, dan kadar lemak masih lebih baik dengan pengasapan dengan menggunakan drum diatas tanah. Prototipe alat pengasapan dapat dilihat pada Gambar 1. Menurut Malelak *et al.* (2020), selama proses pengasapan dapat menyebabkan kenaikan dan penurunan kandungan protein sehingga berdampak terjadinya perubahan warna, tekstur, dan rasa daging asap.

Selain metode pengasapan, permasalahan dasar lainnya dalam pengasapan se'i yaitu suhu dan waktu pengasapan. Tandri *et al.* (2023), variasi lama dan suhu pengasapan bervariasi, lama pengasapan $\pm 60 - 120$ menit, dan suhu pengasapan $\pm 60 - 90^{\circ}\text{C}$. Hasil penelitian Sunayardi *et al.* (2021), pengasapan dengan suhu pengasapan 70°C selama 60 menit menghasilkan peningkatan persentase daya ikat air dan menurunkan susut masak, namun pada suhu pengasapan 80°C selama 80 menit menghasilkan peningkatan karakteristik organoleptik atas warna dan rasa se'i daging sapi.



Gambar 1. Prototipe alat pengasapan

Peningkatan kapasitas Kelompok Tani Nefo Tua dalam pengelolaan daging sapi menjadi se'i dilakukan melalui penyuluhan partisipatif dan demonstrasi yang dihadiri 30 peserta anggota kelompok tani dan penyuluh pertanian. Program yang diberikan terdiri dari empat program, yaitu peningkatan keutuhan kelompok, pengolahan se'i, komersialisasi se'i, dan pemasaran. Program, permasalahan dan materi penyuluhan yang diberikan kepada Kelompok Tani Nefo Tua dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Kegiatan yang diberikan kepada Kelompok Tani Nefo Tua

Peningkatan perekonomian masyarakat melalui pelatihan pengolahan Se'i di Desa Ponain Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur

Program	Permasalahan	Materi Penyuluhan
Peningkatan keutuhan kelompok	Dinamika permasalahan kelompok	Dinamika kelompok
Pengolahan se'i	Pengetahuan pengolahan se'i	Pengolahan se'i
Komersialisasi se'i	Pemasaran produk	Teknik pengemasan produk se'i
Pemasaran	Analisis pemasaran	Analisis pemasaran dan keuangan

Peningkatan pengetahuan melalui pelatihan pengolahan se'i, pengemasan, analisis pemasaran dan dinamika kelompok dapat menjadi bekal bagi kelompok tani dalam mendapatkan hasil yang berkualitas dan mewujudkan kekompakan dalam mengembangkan usaha se'i. Selain itu juga kelompok tani diberikan bantuan alat pengasapan dan alat kemasan produk dengan harapan agar dapat dijaga, dikelola dan menghasilkan usaha berkelanjutan. Kelompok tani juga dapat secara mandiri memulai usaha bersama karena berbekal bantuan yang ada asalkan dapat di manfaatkan dengan baik akan bernilai positif bagi peningkatan ekonomi kelompok. Berikut adalah penyerahan bantuan secara simbolis kepada kelompok tani Nefo Tua dapat dilihat Gambar 2.



Gambar 2. Pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat di Kelompok Tani Nefo Rua (Keterangan: Penyerahan secara simbolis alat pengasapan dan alat pengemasan kepada kelompok tani Nefo Tua)

Se'i merupakan produk olahan daging lokal khas Nusa Tenggara Timur, secara umum se'i bisa menggunakan jenis daging sapi, daging babi serta jenis daging yang lainnya, namun yang populer awalnya menggunakan daging sapi kemudian berkembang se'i dengan menggunakan daging babi. Selain bahan utama, pengolahan se'i hanya ditambahkan garam dan salpeter serta menggunakan kayu kusambi yang digunakan sebagai bahan pengasapan dan bagian atas daging diberikan daun kusambi. Menurut Malelak *et al.* (2020), jenis kayu yang digunakan dalam pengasapan sebaiknya menggunakan jenis kayu yang keras, seperti kusambi, bidara, dan jambu biji.

Pengolahan se'i dengan menggunakan jenis daging yang berbeda saat ini banyak pengembangan se'i dengan menambahkan bahan-bahan tambahan yang memiliki sifat fungsional baik dalam hal meningkatkan karakteristik organoleptik dan sifat fungsional serta bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian Epok *et al.* (2021), peningkatan level belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) hingga level 6% terjadi penurunan *Total Plate Count*, peningkatan persentase aktivitas antioksidan, dan penurunan nilai oksidasi lemak namun untuk karakteristik organoleptik relatif sama. Sabloit *et al.* (2019), karakteristik se'i dengan penambahan sari buah merah papua (*Pandanus conoideus* Lam.), dimana

Peningkatan perekonomian masyarakat melalui pelatihan pengolahan Se'i di Desa Ponain Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur

pada level 4% sari buah merah papua menurunkan kadar kolesterol dan kadar lemak serta meningkatkan karakteristik organoleptik dari segi cita rasa dan warna. Penelitian Banoet *et al.* (2023), penambahan jeruk lemon dalam pengolahan se'i terjadi peningkatan organoleptik dari segi rasa dibandingkan dengan penambahan jeruk nipis atau jeruk purut.

Dengan perkembangan penelitian tentang pengolahan se'i, bahwa proses pengolahan se'i melewati proses pengasapan, dimana asap dan komponen volatile dari asap pasti terdapat dalam daging, dimana komponen volatile dari asap berpotensi besar karsinogen. Sehingga untuk mengatasi hal ini proses pengolahan se'i juga dapat menggunakan asap cair. Penelitian yang dilakukan oleh Lopi *et al.* (2014), bahwa penggunaan asap cair dari daun kusambi pada level 12% (w/v) memberikan karakteristik organoleptik dari aspek rasa, penurunan kadar kolesterol, dan karakteristik kandungan kimia se'i yang dihasilkan. Lebih lanjut Malelak *et al.* (2014), bahwa penggunaan asap cair kusambi dan tempurung kelapa dapat memperlambat penurunan karakteristik organoleptik se'i sampai penyimpanan 20 hari dibandingkan dengan pengasapan secara tradisional. Namun menurut Supit *et al.* (2013), bahwa penggunaan asap cair dari tempurung kelapa, tempurung lontar, kusambi belum menghasilkan karakter aroma dan cita rasa yang sama dengan daging se'i yang diasapi secara tradisional. Proses pengolahan se'i daging sapi yang dilaksanakan pada kelompok tani dapat dilihat pada Gambar 3.



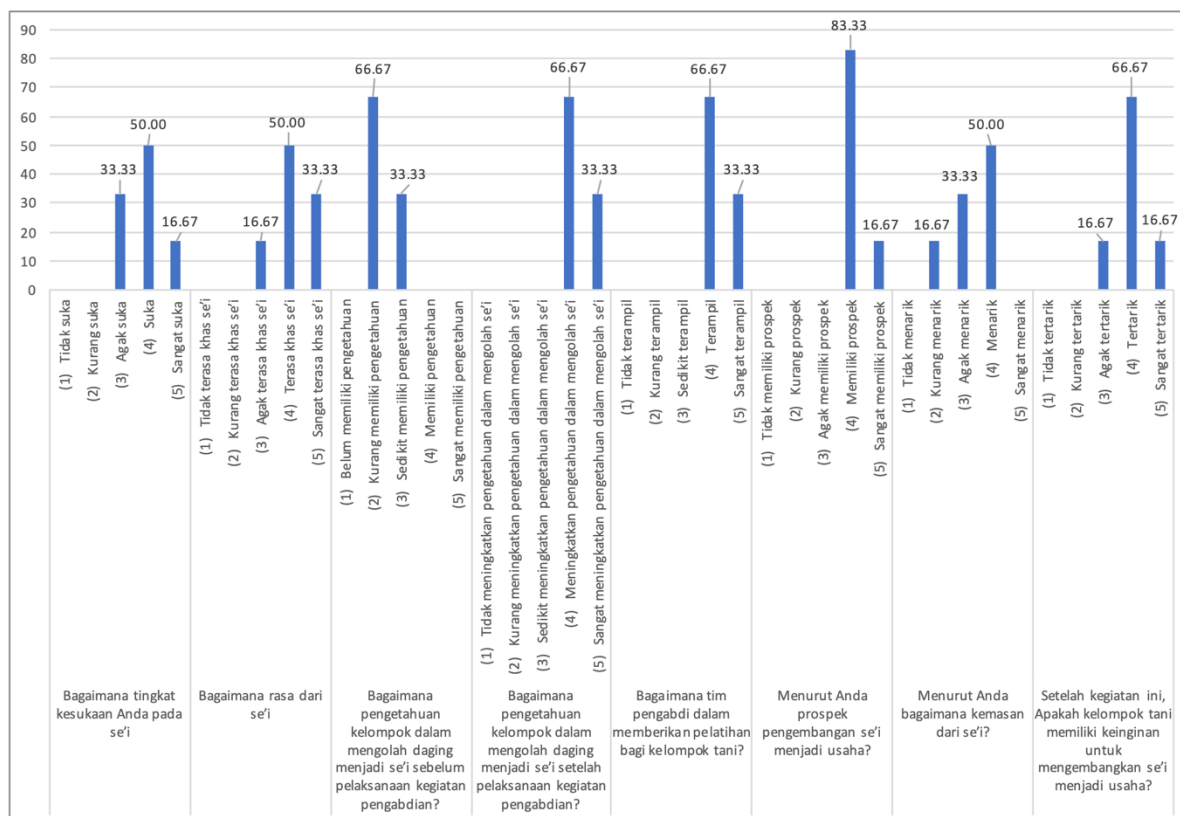
Gambar 3. Pengolahan daging se'i sapi dengan metode pengasapan tertutup. Keterangan: a. daging sapi diiris memanjang (lalolak), b. daging diatur dalam frame pengasapan setelah pemeraman, c. daging dimasukkan dalam alat pengasapan, d. daging se'i dikemas

Komersialisasi produk se'i tidak lepas dengan pengemasan produk. Menurut Widiati (2019), bahwa kemasan sebagai *packaging is a silent salesman*, dimana memiliki peran yang penting dan menjadi nilai jual dan citra produk, serta memperpanjang masa simpan produk (Mukhtar & Nurif, 2015), bahwa faktor yang dapat dipertimbangkan dalam desain kemasan, yaitu pengamanan, ekonomi, pendistribusian, komunikasi, ergonomik, estetika, identitas, dan lingkungan. Desain kemasan dari produk se'i daging sapi Gambar 4.



Gambar 4. Kemasan produk se'i daging sapi

Tingkat penerimaan kelompok berdasarkan pengetahuan tentang pengolahan se'i sebelum dan setelah kegiatan pengabdian untuk menganalisis keberhasilan dan Tingkat penerimaan kelompok Tani Nefo Tua. Tingkat penerimaan Kelompok Tani Nefo Tua setelah mendapatkan pelatihan tentang pengolahan se'i dilihat Gambar 5.



Gambar 5. Tingkat penerimaan Kelompok Tani Nefo Tua setelah mendapatkan pelatihan tentang pengolahan se'i.

Berdasarkan hasil evaluasi, dari aspek tingkat penerimaan Kelompok Tani Nefo Tua terhadap produk se'i menunjukkan respons yang cukup positif, dimana anggota kelompok tani rata-rata 50% menyukai produk se'i yang dihasilkan, dan persentase cita rasa se'i yang dihasilkan rata-rata 50% memiliki karakteristik khas se'i. Temuan ini mengindikasikan bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi ekspektasi dasar konsumen lokal. Aspek peningkatan kapasitas, sebelum pelatihan rata-rata 66,67% anggota kelompok tani kurang memiliki pengetahuan tentang pengolahan se'i, namun setelah

pelatihan rata-rata 66,67% terjadi peningkatan pengetahuan dalam mengolah se'i. Hal ini mencerminkan bahwa metode dan materi yang diberikan efektif dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peserta. Selain itu, penilaian terhadap tim pelaksana menunjukkan bahwa 66,67% responden menilai tim pengabdian terampil dalam menyampaikan pelatihan yang turut mendukung keberhasilan dari peningkatan pengetahuan. Dari aspek pengembangan se'i menunjukkan prospek yang sangat baik. Anggota kelompok tani rata-rata 83,33% produk se'i memiliki prospek untuk mengembangkan menjadi usaha, dan 66,67% anggota kelompok tani tertarik memiliki keinginan untuk mengembangkan se'i menjadi usaha. Namun, dari segi kemasakan tingkat daya tarik masih berada pada kategori sedang karena rata-rata 50% menilai kemasakan sudah menarik. Temuan ini menunjukkan adanya kesiapan awal kelompok tani dalam mengadopsi se'i tidak hanya sebagai produk konsumsi, tetapi juga sebagai komoditas bernilai ekonomi, sehingga berpotensi mendorong keberlanjutan program dan kontribusinya terhadap peningkatan pendapatan dan kemandirian usaha kelompok dimasa mendatang, sekaligus menegaskan pentingnya peningkatan kualitas kemasakan sebagai strategi untuk memperkuat daya saing produk.

SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan se'i daging sapi telah menghasilkan produk yang berkualitas bergizi dan layak dipasarkan. Adanya standarisasi produk se'i, dukungan ketersediaan bahan mentah serta manajemen pemasaran yang baik membuat produk se'i menjadi bisnis yang sangat prospektif bagi kelompok tani dalam peningkatan kesejahteraan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Fakultas Peternakan Kelautan dan Perikanan Universitas Nusa Cendana atas pendanaan DIPA FPKP-UNDANA Skema Pengabdian Kepada Masyarakat Nomor 2653/UN15.20.3/LK/2024, tanggal 26 Maret 2024. Terima kasih kepada Kelompok Tani Nefo Tua, Kepala Desa Ponain, dan Bapak/Ibu Penyuluh Desa Ponain.

DAFTAR RUJUKAN

- Aoetpah, Y., Malelak, G. E. M., & Sulmiyati, S. (2023). Kualitas Kimia dan Organoleptik Se' i Sapi dengan Metode Pengasapan Berbeda. *Journal of Animal Science*, 8(2502), 6–11. <https://doi.org/https://doi.org/10.32938/ja.v8i1.3591>.
- Banamtuan, A. N., Sipahelut, G. M., & Malelak, G. E. M. (2018). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa* linn) terhadap Kualitas Kimia Se'i Sapi. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 5(1), 64–70.
- Banoet, P., Noach, Y. R., & Malelak, G. E. M. (2023). Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Se'i Sapi yang Diberi Jus Jeruk Nipis, Jeruk Purut, dan Lemon. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, 5(2), 30–39. <https://doi.org/10.32938/jtast.v5i2.4310>.
- BPS. (2020). *Kecamatan Amarasi Dalam Angka 2020*. Badan Pusat Statistik. Kupang.
- Dheko, L. K., Darmakusuma, D., & Kale, P. R. (2017). Aplikasi Asap Cair Tempurung Kelapa Rendah Benzo[a] Pyrene untuk Meningkatkan Kualitas Se'i Sapi Bali. *Sains Peternakan*, 15(1), 8–15. <https://doi.org/10.20961/sainspet.v15i1.5052>
- Epok, M. A., Malelak, G. E. M., & Sabtu, B. (2021). Kualitas Se'i Sapi yang Ditambahkan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) dengan Level Berbeda. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 8(2), 136–142. <https://doi.org/10.35508/nukleus.v8i2.4328>.
- Lopi, F., Sipahelut, G. M., & Sabtu, B. (2014). Efek Penggunaan Asap Cair Kusambi (*Schleichera oleosa*) pada Level yang Berbeda terhadap Kandungan Nutrisi, Kolesterol, dan Rasa Daging Se'i Sapi. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 1(2), 117–122.
- Malelak, G. E. M. (2010). *Se'i: Daging Asap Khas Timor*. Lamera. Yogyakarta.
- Malelak, G. E. M., Botha, E. M., Lesatari, G. A. Y., Ratu, M. R. D., & Jelantik, I. G. N. (2020). Pelatihan Pengolahan Se'i dan Kerupuk Kulit Babi Bagi Anggota Darma Wanita Wilayah Kabupaten Malaka. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, 05(2), 78–90.

Peningkatan perekonomian masyarakat melalui pelatihan pengolahan Se'i di Desa Ponain Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur

- Malelak, G. E. M., Klau, N. H. G., & Toha, L. R. W. (2014). Pengaruh Pemberian Asap Cair Dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Organoleptik Daging Se'i (Daging Asap Khas Timor). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 1(1), 1–7.
- Mekarsari, M. D., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2017). Pengaruh Penggunaan Asap Cair Kayu dan Daun Kusambi (*Schleichera oleosa*) terhadap Kandungan Air, Lemak, Protein, Aroma, dan Warna Se'i Sapi. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 4(2), 178–184.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 181–191.
- Sabloit, S. I., Kale, P. R., & Sabtu, B. (2019). Kualitas Kimia dan Organoleptik Se'i Sapi yang ditambahkan Perasan Sari Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lam). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 6(2), 47–54.
- Sabtu, B., & Suryatni, N. P. F. (2019). Efek Lama Pengasapan terhadap pH, Kolesterol, Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Bacillus cereus* Produk Se'i Sapi (Penambahan Angkak dan Simpan Dingin). *Jurnal Nukleus Peternakan*, 6(1), 10–19.
- Sunayardi, Z., Balia, R. L., & Suryaningsih, L. (2021). Karakteristik Mutu Sei Sapi yang Diolah Secara Tradisional terhadap Berbagai Kombinasi Waktu dan Suhu Pengasapan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 21(1), 58–65. <https://doi.org/10.24198/jit.v21i1.34544>.
- Supit, M. A. J., Daulima, A., & Badewi, B. (2013). Penggunaan Beberapa Jenis Sumber Asap Cair dan Pengaruhnya terhadap Aroma Serta Cita Rasa Daging Sei (Proses Produksi Alternatif Daging Sei Untuk Keamanan Pangan). *Partner*, 20(1), 43–50.
- Tandri, A., Malelak, G. E. M., & Sulmiyati, S. (2023). Kualitas Mikrobiologi , Oksidasi Lemak , Aktivitas Antioksidan , dan Kolesterol Se ' i Daging Sapi yang Diasapi Dengan Cara Berbeda. *Journal of Animal Science*, 8(2502), 38–42. <https://doi.org/https://doi.org/10.32938/ja.v8i2.3798>.
- Widiati, A. (2019). Peranan Kemasan (Packaging) dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67–76.
- Zainal, T. R., Kale, P. R., & Malelak, G. E. M. (2021). Kualitas Daging Se'i Sapi yang Diproses Menggunakan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn) Kering Matahari. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 16(2), 194–201. <https://doi.org/10.31186/jspi.id.16.2.194-201>.