

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA BATEE PUTEH MELALUI KETERAMPILAN PENGOLAHAN DENDENG ACEH

**Adnan¹⁾, Kiagus Muhammad Zain Basriwijaya²⁾,
Syamsul Bahri³⁾, Boy Riza Juanda⁴⁾, Zulhilmi⁵⁾**

^{1,2,3,4)} Fakultas Pertanian Universitas Samudra
⁵⁾ Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Samudra
adnan@unsam.ac.id.

Abstract

This community service aims to empower Aceh jerky processing skills to improve economic welfare and introduce Acehnese beef products to a wider market. Batee Puteh Village in Langsa City has considerable livestock potential and has not been optimally utilized. This activity involves women farmers in the process of making Aceh jerky as an added value, starting from the selection of quality beef, proper processing techniques, to attractive and hygienic packaging. Hopefully, through this empowerment, the people of Batee Puteh Village will not only gain new skills, but also be able to increase family income by marketing Aceh jerky to local and national markets. In this activity, the author and partners facilitated the time and place, so that the service carried out could run smoothly. Coordination of the time and place of service was discussed with partners directly. The result of this activity is the creation of quality and market-ready processed products, as well as increasing public awareness of the importance of innovation and added value in processing livestock products.

Keywords: Community Empowerment, Dendeng Aceh, Local Culinary, Local Product Marketing, Langsa City.

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan sebagai upaya pemberdayaan keterampilan pengolahan dendeng Aceh untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan memperkenalkan produk olahan daging sapi khas Aceh ke pasar yang lebih luas. Desa Batee Puteh yang berada di Kota Langsa memiliki potensi peternakan yang cukup besar dan belum bisa dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan ini melibatkan wanita peternak dalam proses pembuatan dendeng Aceh sebagai nilai tambah, mulai dari pemilihan daging sapi berkualitas, teknik pengolahan yang tepat, hingga pengemasan yang menarik dan higienis. Diharapkan, melalui pemberdayaan ini, masyarakat Desa Batee Puteh tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dengan memasarkan dendeng Aceh ke pasar lokal maupun nasional. Dalam kegiatan ini, penulis bersama mitra yang memfasilitasi waktu dan tempat, sehingga pengabdian yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar. Koordinasi waktu serta tempat pengabdian didiskusikan dengan mitra secara langsung. Hasil dari kegiatan ini adalah terciptanya produk olahan yang berkualitas dan siap dipasarkan, serta peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya inovasi dan nilai tambah dalam pengolahan hasil peternakan.

Keywords: Pemberdayaan Masyarakat, Dendeng Aceh, Kuliner Lokal, Pemasaran Produk Lokal, Kota Langsa.

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia saat ini lebih menyukai makanan yang praktis, ekonomis, dan mudah dalam penyajiannya. Pemenuhan kebutuhan tersebut dapat dipenuhi dengan produk pangan ready to serve. Ready to serve food merupakan makanan yang telah dimasak dan disimpan dengan menggunakan pengawet ataupun dengan berbagai metode penyimpanan, contohnya produk makanan olahan dendeng (beef jerky). Dendeng sapi adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari daging sapi yang diawetkan melalui proses pengeringan, pemasakan, dan pemberian bumbu. Biasanya, daging sapi dipotong tipis-tipis dan dibumbui dengan campuran bumbu seperti garam, gula, kecap manis, dan rempah-rempah lainnya. Setelah itu, dendeng sapi bisa digoreng atau dipanggang hingga kering dan bertekstur renyah. Dendeng sapi sering dijadikan lauk pendamping nasi atau dimakan sebagai camilan. Ada beberapa variasi dendeng sapi yang terkenal, seperti dendeng balado (dengan sambal pedas) atau dendeng batokok (dengan bumbu yang lebih kaya dan rasa gurih). Makanan ini cukup populer di Sumatera dan beberapa daerah lainnya di Indonesia, dan memiliki cita rasa yang gurih, manis, serta sedikit pedas tergantung bumbu yang digunakan.

Langsa adalah sebuah kota yang terletak di Provinsi Aceh, Indonesia. Kota ini berada di bagian timur laut Aceh, di pesisir selatan Selat Malaka. Meskipun dikenal lebih karena sektor pertanian dan perdagangan, juga memiliki banyak potensi kuliner yang menarik. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2020, jumlah Kepala Keluarga (KK) di Kota Langsa tercatat sekitar 64.540 KK

dengan jumlah penduduk sekitar 223.946 jiwa. Kota ini menawarkan berbagai makanan khas Aceh yang menggugah selera, baik untuk penduduk lokal maupun wisatawan. Dendeng Sapi adalah salah satu kuliner Aceh, termasuk kota Langsa, yang sangat populer dan digemari banyak orang.

Dengan adanya nilai tambah pada suatu komoditas tentunya akan meningkatkan nilai jual, serta meningkatkan keuntungan produsen produk tersebut. Selama ini, sapi yang tidak produktif lagi akan turun nilainya dipasar. Sehingga jika peternak menjual sapi tersebut dalam keadaan hidup maupun segar, maka harganya akan turun, dibandingkan jika sapi tersebut diolah menjadi suatu produk setengah jadi. Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi.

Permasalahan Prioritas Yang Dihadapi Mitra

1. Permasalahan produksi

Permasalahan prioritas yang dihadapi wanita peternak, adalah tidak memiliki pengetahuan sama sekali mengenai pembuatan “village beef jerky” dendeng Aceh. Kemudian wanita peternak juga belum mengetahui konsep nilai tambah dalam sebuah produk. Pada proses produksi, wanita peternak juga belum memiliki peralatan yang cukup untuk memulai proses produksi tersebut. Di akhir proses produksi, tentunya produk harus di packaging dengan baik, dan dilengkapi dengan atribut produk, seperti: merk, BPOM, ingredients, label halal, dll.

2. Permasalahan pemasaran

Karena selama ini wanita peternak menjual sapi berupa raw materials, maka wanita peternak belum memahami segmen pasar dari produk “dendeng Aceh”. Pemasaran yang sering dilakukan adalah pemasaran secara konvensional, padahal di era 4.0 banyak platform yang dapat membantu proses pemasaran tersebut, seperti media sosial, e-commerce, dll.

Permasalahan Yang Mendapat Prioritas Yang Harus Diselesaikan

Maka permasalahan prioritas yang harus diselesaikan pada mitra adalah masalah produksi. Dimana wanita peternak diberikan wawasan mengenai produk yang akan dihasilkan yaitu, dendeng aceh. Sapi yang telah afkir atau tidak produktif lagi, kemudian dia olah menjadi produk tersebut dengan berbagai tahapan yang akan dijelaskan pada bagian metode

METODE

Pada pengabdian maka metode yang ditawarkan dibagi menjadi 3 bagian yaitu :

a. Tahap Persiapan Awal

1. Kegiatan analisis situasi/observasi, hal ini dilakukan dengan melakukan survey ke Gampoeng Buket Batee Puteh Kecamatan Langsa Lama Kota Langsa. Sehingga tertampung keseluruhan permasalahan di desa tersebut mulai dari permasalahan produksi, manajemen usaha dan pemasaran. Kemudian ditentukan permasalahan prioritas yang akan diselesaikan di lokasi pengabdian. Penentuan

permasalahan prioritas ini tentunya diambil melalui kesepakatan, yang diawali dengan diskusi dengan calon mitra pengabdian

2. Proses administrasi, pengabdian ini pastinya akan memenuhi tahapan administrasi berupa perizinan pada universitas serta desa pengabdian
3. Penyediaan alat dan bahan, dibagi lagi menjadi :
 - a) Penyediaan alat dan bahan yang akan digunakan untuk memproduksi *Dendeng Aceh*.
 - b) Pembuatan modul yang akan digunakan dalam pelatihan.
 - c) Perlengkapan lain seperti, *infocus, sound system, laptop, LCD proyektor*

b. Tahap Implementasi /Pelaksanaan

1. Penyuluhan mengenai inovasi produk beef jerky. Pada penyuluhan ini juga akan diselipkan pentingnya penanganan produk salah satunya adalah packaging. Penyuluhan ini akan dilakukan menggunakan pendekatan ceramah dan diskusi. Sehingga tim pengabdian membutuhkan *in focus, laptop, LCD proyektor, serta modul*
2. Pembuatan Dendeng Aceh, pembuatan produk harus higienis. Adapun tahapannya adalah: daging sapi dicuci bersih, kemudian di membuat marinasi daging dan

bumbu aceh, proses pengeringan, menggoreng dendeng dan penyajian dendeng

c. Tahap Monitoring dan Evaluasi

1. Monitoring, kegiatan monitoring yang dilakukan untuk memantau atau melihat kinerja pengabdian.
2. Evaluasi, tahapan evaluasi dilaksanakan setelah kegiatan pengimplemntasian usai. Kegiatan evaluasi ini dilaksanakan dengan koordinasi antara setiap anggota dalam tim pengabdian untuk mengetahui kekurangan dari internal tim, maupun mitra

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Adapun partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian agar tercapai tujuan yang ingin dicapai:

1. Mitra memfasilitasi waktu dan tempat, hal ini sangat penting, agar pengabdian yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar. Koordinasi waktu serta tempat pengabdian didiskusikan dengan mitra secara langsung.
2. Kesiadaan mitra untuk mengikuti kegiatan ini, agar tercapai sasaran serta tujuan dari pengabdian ini

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Batee Puteh dengan tujuan utama untuk memberdayakan masyarakat setempat melalui pengembangan keterampilan

dalam pengolahan dendeng Aceh. Dendeng Aceh, yang merupakan salah satu makanan khas daerah, memiliki cita rasa yang sangat digemari oleh banyak kalangan, baik di dalam maupun luar Aceh.

Dendeng Aceh adalah salah satu jenis makanan khas dari Aceh yang terbuat dari daging sapi yang diolah dengan bumbu rempah khas. Daging sapi yang digunakan dipotong tipis, kemudian dimasak dengan bumbu yang kaya akan rempah, seperti cabai, bawang, jahe, serai, dan rempah lainnya. Proses pengolahan dendeng Aceh meliputi perebusan atau pemasakan daging dengan bumbu hingga meresap, kemudian dijemur atau dikeringkan untuk mengawetkan dan membuat teksturnya lebih kenyal.

Dendeng Aceh biasanya disajikan sebagai lauk pendamping nasi atau dimakan sebagai camilan. Rasanya yang pedas dan gurih menjadikannya sangat populer di kalangan masyarakat Aceh dan juga di luar Aceh, karena cita rasa yang khas dan lezatnya. Dendeng Aceh juga sering kali dijadikan oleh-oleh khas dari Aceh.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan pengolahan dendeng diharapkan dapat membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan bagi masyarakat desa, serta meningkatkan kesejahteraan mereka. Berikut adalah hasil yang diperoleh setelah pelaksanaan pengabdian masyarakat:

Peningkatan Keterampilan Pengolahan Dendeng Aceh

Pemberdayaan masyarakat melalui keterampilan pengolahan dendeng Aceh telah memberikan dampak yang signifikan terhadap peningkatan keterampilan dan pengetahuan mereka dalam mengelola usaha kuliner. Keterampilan yang

diperoleh dari pelatihan ini memberikan mereka kepercayaan diri untuk memulai usaha pengolahan dendeng secara mandiri. Dengan keterampilan ini, mereka dapat memproduksi dendeng Aceh dengan kualitas yang lebih baik dan konsisten, serta memiliki peluang untuk menjualnya dengan harga yang lebih kompetitif. Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Sebanyak 30 peserta yang terdiri dari ibu-ibu di Desa Batee Puteh mengikuti pelatihan ini. Semua peserta berhasil menguasai teknik dasar pembuatan dendeng Aceh dengan kualitas yang memadai.

2. Para peserta kini memiliki keterampilan untuk memilih bahan baku daging yang baik, mengolah bumbu dengan rasa yang autentik, serta melakukan teknik pengeringan yang benar untuk menghasilkan dendeng dengan tekstur yang pas dan tahan lama

Peningkatan Kualitas Produk:

Setelah pelatihan, produk dendeng Aceh yang dihasilkan menunjukkan peningkatan yang signifikan, terutama dalam hal rasa, tekstur, dan penampilan produk.

Pengemasan yang lebih menarik dan higienis membuat produk lebih terjaga kualitasnya dan menarik bagi konsumen. Peningkatan kualitas produk merupakan hal yang paling mendasar dalam usaha pengolahan dendeng Aceh. Dulu, banyak produk dendeng yang dihasilkan masyarakat tidak memiliki kualitas yang stabil, baik dari segi rasa maupun daya tahan. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat tidak hanya diajarkan cara mengolah dendeng yang enak, tetapi juga bagaimana menjaga kualitas dan keamanan produk mereka, yang sangat penting dalam membuka pasar yang lebih luas. Teknik pengolahan yang diajarkan, seperti

pengeringan yang tepat dan pengemasan yang menarik, mampu meningkatkan kualitas dendeng Aceh secara keseluruhan

Pemasaran dan Branding

Salah satu tantangan terbesar dalam mengembangkan usaha kuliner adalah pemasaran. Tanpa pemasaran yang tepat, produk yang berkualitas pun akan sulit dikenal oleh konsumen. Pelatihan tentang branding dan pemasaran digital memberikan solusi bagi masyarakat Desa Batee Puteh

Masyarakat desa telah membuat *flyer* untuk mempromosikan produk dendeng Aceh mereka. Mereka juga mulai mempromosikan melalui sosial media dan lingkungan sekitar rumah peserta. Branding produk sudah mulai terbentuk dengan nama produk yang mudah diingat dan khas dengan ciri khas Aceh.

Tim pengabdian memprioritaskan permasalahan yang akan diselesaikan adalah menciptakan produk olahan *dendeng aceh*, dikarenakan belum ada produk yang berasal dari sapi dengan bumbu Aceh yang khas.



Gambar 1. Produk *dendeng aceh*

Produk akan dilengkapi dengan atribut produk, *merk*, berat *netto*, dll. Hal ini tentunya akan meningkatkan kualitas produk, harga, sehingga hal ini akan menguntungkan para peternak

Tantangan dalam Kegiatan Pengabdian

Selama pelaksanaan pengabdian ini, beberapa tantangan yang dihadapi antara lain adalah keterbatasan modal untuk membeli peralatan pengolahan yang lebih modern dan terbatasnya pengetahuan tentang pemasaran digital bagi sebagian masyarakat. Untuk mengatasi masalah modal, salah satu solusi yang diusulkan adalah dengan bekerja sama dengan lembaga keuangan mikro atau pemerintah setempat untuk memberikan pinjaman modal usaha kepada masyarakat. Sementara itu, untuk meningkatkan kemampuan pemasaran digital, pelatihan lanjutan tentang strategi pemasaran online dan manajemen media sosial perlu dilakukan.

SIMPULAN

Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Batee Puteh dengan fokus pada pemberdayaan masyarakat melalui keterampilan pengolahan dendeng Aceh berhasil memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan keterampilan dan kesejahteraan ekonomi masyarakat desa. Berdasarkan hasil pelaksanaan pengabdian, dapat disimpulkan beberapa poin utama sebagai berikut:

1. Peningkatan keterampilan pengolahan dendeng aceh melalui pelatihan intensif yang dilakukan oleh tim pengabdian, warga desa berhasil memahami dan menguasai

teknik dasar dalam pengolahan dendeng aceh yang berkualitas.

2. Pengabdian ini juga mencakup pembekalan mengenai pemasaran produk, dimana masyarakat desa diajarkan mengenai pentingnya branding, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran secara efektif, baik secara langsung maupun melalui platform digital. Hal ini diharapkan dapat membuka akses pasar yang lebih luas dan meningkatkan daya saing produk dendeng Aceh dari Desa Batee Puteh.

3. Dengan keterampilan baru yang diperoleh dalam pengolahan dendeng aceh, masyarakat desa memiliki potensi untuk mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis produk lokal. Keberhasilan pengabdian ini diharapkan dapat membuka peluang usaha baru, memberikan sumber pendapatan tambahan bagi keluarga, serta menciptakan lapangan kerja di desa. Seiring dengan penguatan kapasitas pengelolaan usaha, masyarakat diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian masyarakat ini berhasil menciptakan dampak yang positif bagi masyarakat Desa Batee Puteh, baik dalam hal peningkatan keterampilan, penguatan ekonomi, maupun pengembangan sosial. Namun, diperlukan upaya lanjutan agar program ini dapat berjalan dengan lebih optimal dan berkelanjutan.

Saran

Untuk memastikan keberlanjutan dan kesuksesan kegiatan pengabdian di Desa Batee Puteh ataupun pengabdian lanjutan, beberapa saran perlu diperhatikan. Pertama, perlu

ada pengembangan pelatihan yang mencakup produk olahan lainnya dan pemanfaatan teknologi dalam pengolahan untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas. Selain itu, pemasaran digital dan branding produk juga harus diperkuat agar produk dendeng Aceh bisa menjangkau pasar yang lebih luas. Pendampingan usaha berkelanjutan juga sangat penting, termasuk dalam manajemen keuangan dan strategi pemasaran, untuk memastikan usaha yang dibangun dapat berkembang dan bertahan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Abdurrahman, N. (2017). Pemanfaatan Sapi Aceh untuk Pengembangan Usaha Peternakan di Provinsi Aceh. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 22(3), 112-125.
- [2] Amiruddin, M. (2018). Sapi Aceh: Sejarah, Keunikan, dan Potensi dalam Industri Peternakan. Banda Aceh: Pustaka Aceh.
- [3] Fadillah, S. (2017). *Olahan Daging Sapi: Resep, Teknik, dan Sejarahnya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- [4] Nasir, I. (2016). *Mengenal Sapi Aceh: Karakteristik, Budidaya, dan Manfaatnya*. Banda Aceh: Lembaga Penerbitan Universitas Syiah Kuala.
- [5] Hidayat, S., & Rachman, A. (2020). *Budidaya Sapi Aceh: Teknologi dan Teknik Pemeliharaan untuk Meningkatkan Produksi*. Jakarta: Penerbit Alfabeta.
- [6] Kompas (2020). *Olahan Daging Sapi yang Lezat dan Bergizi*. Retrieved from <https://www.kompas.com>.
- [7] Wulandari, D. (2021). *Olahan Daging Sapi: Beragam Resep dari Berbagai Daerah di Indonesia*. Jakarta: Gramedia.
- [8] Pemerintah Aceh. (2019). *Pemuliaan Sapi Aceh dan Pengembangan Potensinya*. Banda Aceh: Dinas Pertanian dan Perkebunan Provinsi Aceh.
- [9] Prabowo, T. (2015). *Kuliner Nusantara: Resep dan Teknik Memasak Sederhana*. Bandung: Pustaka Setia
- [10] Suryani, L. (2016). *Resep Masakan Tradisional Indonesia: Dari Sabang sampai Merauke*. Jakarta: Penerbit Alvabet
- [11] Sumarni, H. (2019). *Teknik Memasak dan Olahan Daging Sapi: Dari Tradisional hingga Modern*. Surabaya: Penerbit Pena Cemerlang
- [12] Suryani, L. (2016). *Resep Masakan Tradisional Indonesia: Dari Sabang sampai Merauke*. Jakarta: Penerbit Alvabeti kelapa sawit rakyat di Kabupaten Tulang Bawang. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 22(2), 108–114.