

Pelatihan Pengolahan Se'i di Desa Ponain Kecamatan Amarasi Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur

**Juliana Monika Nepa¹, Maria Yasintha Luruk², Aditya Pamungkas³, Asri
Apriana Widu⁴**

^{1,2} *Fakultas Peternakan Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana, Indonesia*

^{3,4} *Fakultas Peternakan Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana, Indonesia*

Received : 18 Maret 2026, Revised : 29 Maret 2026, Published : 13 April 2026

Corresponding Author

Nama Penulis: Juliana Monika Nepa

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

Abstrak

Tujuan pengabdian ini adalah ujuan untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan dalam hal proses pembuatan daging se'i yang benar dan sehat. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan peternak tentang proses pengolahan daging. Isu yang diangkat dalam pengabdian ini adalah ketergantungan proses pembuatan menggunakan alat seadanya saja, kurangnya pengetahuan masyarakat dari penggunaan saltpeter yang berlebihan bagi kesehatan. Metode yang digunakan penyuluhan dan pelatihan. Hasil pengabdian memberikan dampak positif bagi masyarakat di desa Ponain

Kata kunci - daging se'i, desa ponain, kesehatan, pelatihan

Abstract

The purpose of this community service is to improve skills and knowledge regarding the proper and healthy process of making se'i meat. Farmers lack knowledge and skills regarding the meat processing process. The issues raised in this community service program are the dependence on makeshift tools in the production process and the community's lack of knowledge about the excessive use of saltpeter, which is harmful to health. The methods used are counseling and training. The results of this community service program have had a positive impact on the community in Ponain village

Keywords - healthy, ponain villager, training, se'i meat

How To Cite : Nepa, J. M., Luruk, M. Y., Pamungkas, A., & Widu, A. A. Pelatihan Pengolahan Se'i di Desa Ponain Kecamatan Amarasi Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur . Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa, 4(2), 270 - 276. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v4i2.4238>

Copyright ©2026 Juliana Monika Nepa, Maria Yasintha Luruk, Aditya Pamungkas, Asri Apriana Widu

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license



PENDAHULUAN

Desa ponain merupakan salah satu desa di kecamatan Amarasi Provinsi Nusa Tenggara Timur. Umumnya mata pencaharian Masyarakat desa Ponain yakni Petani dan peternak, sehingga jumlah ternak salah satunya yakni ternak sapi menjadi ternak terbanyak di desa Ponain dikarenakan kecamatan Amarasi terkenal dengan system paron untuk memelihara sapi. Pada umumnya ternak sapi digunakan sebagai 'tabungan' untuk anak sekolah kedepannya, adat budaya maupun dikonsumsi sendiri. Salah satu olahan daging yang berasal dari NTT yakni daging se'i. Daging Se'i merupakan produk olahan tradisional yang diawetkan dengan menambahkan garam seperti garam dapur dan sendawa (KNO₃). Kayu kesambi digunakan untuk pengasapan, dan setelah bahan pengawet ditambahkan (Sabtu & Suryatni, 2015). Pengasapan kayu kesambi memberikan rasa dan aroma yang unik pada daging Se'i (Mekarsari et al., 2017). Metode pengasapan tradisional ini biasanya menggunakan asap dari kayu yang dibakar langsung seperti akasia, batok kelapa, dan kayu kesambi. Kayu kesambi merupakan sumber asap terbaik di Timor (Meha et al., 2022)

Namun demikian, dalam praktiknya, masyarakat NTT khususnya masyarakat desa Ponain masih menghadapi sejumlah tantangan, terutama dalam proses pengolahan belum baik yakni penggunaan saltpeter yang berlebihan, padahal jika penggunaan saltpeter yang berlebihan akan mengakibatkan tekanan darah tinggi, merusakkan ginjal bahkan kanker (Alexander, 2025). Selain itu, masyarakat juga belum memiliki keterampilan dan pengetahuan yang memadai mengenai pembuatan daging se'i menggunakan bahan tambahan lebih bervariasi. Keterbatasan ini berpotensi menurunkan minat masyarakat dalam mengolah daging menjadi daging se'i. Padahal daging se'i bisa menjadi peluang bisnis dari masyarakat desa Ponain sehingga mendukung perekonomian masyarakat NTT khususnya masyarakat desa Ponain. Oleh karena itu, diperlukan Pelatihan Pengolahan daging Menjadi Daging Se'i di Desa Ponain, Kecamatan Amarasi. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan dalam hal proses pembuatan daging se'i yang benar dan sehat.

METODE



Gambar 1.

Langkah-langkah pelaksanaan PKM

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan di kantor desa Ponain, kecamatan Amarasi, Kabupaten Kupang. Fakultas Peternakan kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana telah berupaya memanfaatkan potensi sumber daya lokal untuk bahan / alat dalam mendukung proses pembuatan daging se'i. Bahan-bahan lokal yang digunakan yakni daging babi Bali, jeruk nipis, rosella dan lain-lain. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan sebagai berikut

- 1) Pelatihan cara beternak yang baik dan benar; Pelatihan ini dilakukan di lokasi kantor desa. Luaran berupa cara menyusun ransum sederhana
- 2) Pelatihan Pengolahan daging : Pelatihan ini dilakukan di lokasi kantor desa Ponain dengan bahan baku lokal yakni daging babi, gula merah, merica, ketumbar, garam, jeruk nipis, rosella, dll. Luarannya berupa daging se'i.

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan dilakukannya survey tempat yang cocok untuk dilakukannya kegiatan. Alasan dipilih tempat ini Desa Ponain karena mayoritas masyarakat Desa Ponain memiliki mata pencaharian utama yakni sebagai peternak sapi/babi/ayam. Selanjutnya meminta izin kepada Kepala Desa dan aparaturnya , kemudian dilakukan survey melihat kendala/tantangan/pejuang yang tepat untuk masyarakat Desa Ponain. Dilanjutkan penentuan tantangan yang tepat untuk masyarakat Desa Ponain. Kemudian dilanjutkan kegiatan pelaksanaan pengabdian dan kegiatan terakhir Adalah evaluasi dari semua kegiatan pada pengabdian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1.

Hasil Survey Tingkat pemahaman Sebelum dan sesudah dilakukan pengabdian di Desa Ponain

Indikator	Sebelum dilakukan PKM	Sesudah dilakukan PKM
1. Pengetahuan Beternak	45%	85%
2. Pengetahuan Menyusun Ransum	40%	80%
3. Keterampilan dan cara membuat daging se'i	48%	83%

Sumber: survey mandiri (2024)

Dari Tabel 1 terlihat bahwa pelaksanaan pengabdian pelatihan pengolahan se'I daging babi di desa Ponain memberikan dampak positif yang terlihat dari sebelum dilakukan PKM masyarakat di desa Ponain memiliki tingkat pemahaman dibawah 50% namun setelah dilakukan PKM, pemahaman masyarakat di desa Ponain menjadi lebih meningkat.

1. Pelatihan cara beternak yang baik dan benar

Pelatihan ini diawali dengan kegiatan penyuluhan mengenai beternak yang baik oleh anggota tim. Penyuluhan ini berkaitan bagaimana beternak ayam yang baik dan benar dan menjelaskan bagaimana masyarakat mampu menyusun ransum sederhana dengan bahan pakan lokal yang tersedia. Beternak ayam bisa menjadi bisnis yang menguntungkan atau sumber pendapatan berkelanjutan. Bagi pemula, berikut panduan praktis tentang cara memulai peternakan ayam, termasuk ayam kampung dan ayam pedaging:

Tujuannya adalah menghasilkan telur yang layak untuk konsumsi harian. Ayam pedaging: Fokus pada ayam pedaging dan produk daging lainnya. Peternakan hobi atau campuran: Anda dapat memilih antara ayam hias atau ayam kampung. Buat kandang ayam yang nyaman. Pastikan kandang berventilasi baik dan kering. Gunakan bahan yang mudah dibersihkan seperti bambu, kawat, dan kayu. Jika Anda ingin beternak ayam petelur, pastikan mereka memiliki tempat pakan, tempat minum, dan area bertelur. Pilih ayam yang sehat, lincah,

dan bersih (beli dari peternak atau penjual terpercaya untuk mencegah penyakit), bersihkan kandang ayam secara teratur, vaksinasi dan jaga biosekuriti. gunakan disinfektan khusus ternak untuk membersihkan peralatan dan kandang. manajemen pakan: berikan pakan yang sesuai untuk jenis ayam. Misalnya, ayam pedaging membutuhkan pakan berprotein tinggi, sementara ayam petelur membutuhkan pakan yang seimbang. Sediakan air minum segar setiap hari. Pantau pertumbuhan dan produksi secara teratur.

Masyarakat di Desa Ponain mampu melihat potensi-potensi sederhana dari bahan-bahan pakan lokal yang awalnya tidak dimanfaatkan dengan baik karena kurangnya edukasi. Susunan ransum umumnya berdasarkan jenis ternak, umur ternak serta fase pemeliharaan ternak. Ransum merupakan kumpulan bahan pakan yang diberikan pada ternak selama 1 x 24 jam. Fungsi ransum adalah 1) memenuhi kebutuhan nutrisi ternak, 2) mendukung produksi ternak, 3) menjaga kesehatan ternak serta 4) efisiensi biaya. Dengan demikian pembuatan ransum sangat penting dalam beternak

Secara teknis, pemahaman masyarakat dalam beternak dan menyusun ransum sudah mulai meningkat dari awalnya masyarakat hanya memberikan jagung sebagai pakan ternak unggas. Namun setelah dilakukan PKM ini, masyarakat sangat antusias mengikutinya dan masyarakat desa Ponain menjadi lebih paham dalam proses penyusunan ransum dengan bahan pakan lokal yang ada disekitarnya. Pemberian ransum disesuaikan dengan fase ternak itu sendiri serta tujuan apa pemeliharaan ternak tersebut. Di desa Ponain, pada dasarnya masyarakat memelihara ternak ayam untuk dikonsumsi sendiri, dan karena pemberian pakan hanya diberikan jagung mengakibatkan proses pertumbuhan untuk sampai ayam dewasa membutuhkan waktu yang cukup lama. Sehingga untuk lebih efisiensi dalam waktu pemeliharaan, dibutuhkan pemanfaatan dalam bahan pakan lokal yang tersedia di sekitarnya dan kandungan nutrisi tidak kalah jauh dengan pakan komersial. Keuntungan dari penggunaan ransum dibandingkan pakan biasa yakni

- a) Ransum pada umumnya memiliki kandungan nutrisi lebih kompleks
- b) Harganya pun relatif murah karena prinsip pembuatan ransum adalah memanfaatkan bahan pakan yang tersedia disekitarnya

Dibalik kelebihan pasti ada kekurangan yakni dalam membuat ransum wajib paham dalam melakukan formulasi ransum. Tujuannya agar lebih efisien dalam penggunaan serta seimbang kandungan nutrisi yang dibutuhkan oleh ternak unggas.

Menyusun ransum unggas merupakan langkah krusial dalam manajemen pakan, yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan nutrisi unggas secara optimal guna memastikan kesehatan, pertumbuhan, dan produksinya

- a) Prinsip dasar formulasi ransum: Campuran bahan pakan yang diberikan kepada unggas selama 24 jam disebut ransum.
- b) Ransum harus mengandung semua nutrisi penting: energi, lemak, protein, karbohidrat, vitamin, mineral, dan air.
- c) Formulasi ransum bergantung pada tahap pertumbuhan dan jenis unggas, seperti ayam induk, ayam dewasa, dan ayam petelur.

Contoh bahan pakan yang bisa kita temui yakni

Tepung ikan merupakan sumber protein berkualitas tinggi (Praptiwi & Wahida, 2021). Kepala udang dan siput merupakan alternatif yang murah dan kaya protein, azolla: Tanaman air kaya protein yang dapat ditanam sebagai sayuran tunggal.

Aditif pakan alami seperti bawang putih, kunyit, dan kunyit dapat meningkatkan ketebalan dan kesehatan ayam (Usu, 2025). Serbuk daun *Chromolaena odorata*, juga dikenal sebagai *Chromolaena odorata*, merupakan antibakteri dan antioksidan alami. Namun penggunaan bahan pakan disesuaikan formula pakan berdasarkan usia dan jenis ayam. Campur

bahan-bahan hingga merata dan simpan di tempat kering. Tambahkan mineral dan vitamin untuk meningkatkan nutrisi.

Sumber karbohidrat: Jagung. Jagung mudah didapat dan merupakan sumber energi favorit ayam (Efendi et al., 2023). Singkong dan produk sampingannya: keripik singkong, tepung singkong, dan pati tapioka. Dedak padi: produk samping penggilingan padi, mengandung karbohidrat dan serat. Sorgum dan sagu: di beberapa daerah, keduanya dapat menggantikan jagung. Sumber protein nabati pertama adalah bungkil kelapa, yang merupakan residu setelah pengolahan minyak kelapa dan memiliki kandungan protein yang tinggi. Ampas tahu: produk limbah setelah pengolahan tahu, kaya serat dan protein. Daun kelor: memiliki nilai gizi dan dapat meningkatkan palatabilitas pakan.



Gambar 2.

Menampilkan selesai pelatihan cara beternak yang baik

2. Pelatihan membuat Se'i daging yang enak dan bergizi

Se'i adalah olahan daging yang diolah dengan cara diasapin dari Provinsi Nusa Tenggara Timur berasal dari Kab. Rote Ndao. Se'i dalam bahasa Rote yang berarti daging yang dipotong dengan cara disayat dengan ukuran kecil memanjang dan proses memasaknya dilakukan dengan cara diasapin sampai matang (Zainal et al., 2021)

Saat ini sudah banyak yang mengolah daging se'i menggunakan bahan lokal seperti penambahan belimbing wuluh pada daging se'i (Zainal et al., 2021) dengan tujuan untuk memperpanjang daya simpan daging se'i. (Insan et al., 2019) Karena rasanya yang asam, belimbing tidak dikonsumsi langsung, dan penggunaan olahannya sebagai bumbu dapur, pengawet makanan, dan pereda batuk tradisional masih rendah. Belimbing merupakan buah dengan aktivitas antioksidan, dan kandungan vitamin C-nya bermanfaat bagi kesehatan manusia. Sebagai antioksidan, vitamin C dapat melindungi sel dari karsinogen. Senyawa antioksidan dapat menyumbangkan satu atau lebih elektron kepada radikal bebas. (Yuslianti, 2018).

Pada pengabdian ini menggunakan bahan lokal dengan menambahkan perasan jeruk nipis dengan tujuan memperpanjang daya simpan daging se'i dan menyumbangkan vitamin C dengan tujuan sebagai proteksi radikal bebas (antioksidan) serta pada jeruk nipis memiliki kandungan flavonoid sebagai antibakteri (Herlina et al., 2022)

Sebagai tindak lanjut kegiatan ini, tim pengabdian bersama aparaturnya desa Ponain telah berhasil membentuk kelompok masyarakat yang telah berkomitmen dalam mengelola pangan lokal salah satunya daging se'i secara mandiri di rumah tangga. Masing-masing kelompok diberikan alat-alat yang membantu proses pembuatan daging se'i

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan daging se'i pada pengabdian ini adalah

- a) 10 kg daging babi/ Sapi (iris tipis)
- b) 500 gram siung bawang putih
- c) garam secukupnya
- d) Merica secukupnya
- e) 4 buah jeruk nipis

Cara pembuatan:

- a) Pertama, cincang halus bawang putih
- b) Siapkan tungku api.
- c) Masukkan bawang putih cincang, garam, dan merica ke dalam daging babi, lalu tambahkan air jeruk nipis.
- d) Diamkan selama kurang lebih 30 menit agar bumbu meresap. Siapkan panggangan. Saat memasukkan daging babi, jangan langsung ke api, tetapi fokuslah pada asap yang mulai mengepul dan perlahan memanaskan. Pastikan daging babi tidak langsung gosong. Letakkan daging babi di atas panggangan. Tergantung ukuran dan jumlah potongan, waktu pengasapan dapat berkisar antara satu hingga sembilan jam.



Gambar 3.
Proses Pengasapan daging Se'i



Gambar 4.
Proses pelatihan pembuatan daging se'i

KESIMPULAN

Kesimpulan :

Dari hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa pengabdian pengolahan daging se'i di desa Ponaim Kecamatan Amarasi Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur memberikan dampak positif bagi masyarakat desa Ponain baik pengetahuan dan keterampilan dalam membuat daging se'i sapi yang menyehatkan.

Saran :

Disarankan untuk dilakukan pengabdian selanjutnya mengenai pengabdian pengolahan daging dengan teknik berbeda berguna untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa Ponaim Kecamatan Amarasi Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada masyarakat dan aparat desa Ponain yang sudah bersedia mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul "Pelatihan Pengolahan Se'i di Desa Ponain Kecamatan Amarasi Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur" dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, A. (2025). *Analisis Asuhan Keperawatan Dengan Penerapan Edukasi Diet Rendah Garam Dan Keteraturan Kontrol Tekanan Darah Untuk Menurunkan Tekanan Darah Pada Tn. R Dengan Hipertensi Di Puskesmas Sungai Laur Kabupaten Ketapang*. (KIA) Thesis. Stikes Yarsi.
- Efendi, A. A., Asmawati, A., & Muchlis, A. (2023). Substitusi Tepung Daun Ubi Jalar Fermentasi Dengan Jagung Giling Sebagai Sumber Energi Terhadap Bobot Badan Akhir dan Persentase Karkas Ayam Kampung Unggul Balitnak. . *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 23(2), 405–413.
- Herlina, H., Mulyani, E., & Wulandari, T. (2022). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Infused Water Dari Jeruk Nipis, Jeruk Lemon Dan Jeruk Kalamansi Dengan Metode DPPH. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), 56–65.
- Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2019). Using belimbing wuluh (averhoa blimbi l.) as a functional food processing product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(1), 47–55.
- Meha, N. L. A., Ina, Y. T., & Kaka, A. (2022). Konsentrasi asap cair kayu kesambi (scleichera oleosa) dan pengaruhnya terhadap fisiko kimiawi daging sapi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 10–22.
- 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.
- Praptiwi, I. I., & Wahida, W. (2021). Kualitas Tepung Ikan di Pesisir Pantai Kabupaten Merauke Sebagai Bahan Pakan: Quality of Fish Flour on the Coast of Merauke Regency as Feed. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 11(2), 157.
- Sabtu, B., & Suryatni, N. P. F. (2015). Kualitas Kimia Daging Se'i Yang Diberi Ekstrak Angkak Dan Lama Penyimpanan Berbeda Chemical Quality Of Se'i (Rotenese Smoked Meat) Treated With Red Yeast Rice Extract In Different Storage Times. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 2(1), 7–14.
- Usu, M. (2025). Pemanfaatan Tanaman Herbal Lokal Sebagai Alternatif Antibiotik Dalam Pakan Ternak. *Jurnal Ilmu Peternakan Indonesia*, 2(2), 19–224.
- Yuslianti, E. R. (2018). *Pengantar radikal bebas dan antioksidan*. Deepublish.
- 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.