

Pelatihan Olahan Daging Kelinci Kelompok Desmigratif Tata Boga Desa Tegalretno, Petanahan, Kebumen, Jawa Tengah

Vian Dwi Chalisty^{1*}, Efrilia Tri Wahyu Utami¹, Anisa Lutfiyani¹

¹ Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen, Kebumen, Indonesia

vian.chalisty@gmail.com*

Received: 23/01/2024

Revised: 30/01/2024

Accepted: 31/01/2024

Copyright©2024 by authors, all rights reserved. Authors agree that this article remains permanently open access under the terms of the Creative Commons Attribution License 4.0 International License

Abstrak

Program Desa Migran Produktif (desmigratif) diselenggarakan oleh Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia dalam rangka memberikan perlindungan terhadap calon pekerja migran Indonesia (PMI) maupun bagi purna PMI dan keluarganya. Program desmigratif merupakan konsep penanganan desa yang menjadi daerah pengirim pekerja migran yang nantinya dengan kerjasama dari kementerian/lembaga terkait dapat memberdayakan pekerja migran beserta keluarganya melalui pemanfaatan potensi lokal dan karakteristik daerah tersebut. Berdasarkan kebumenupdate.com, (2023), Kebumen sebagai salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Tengah menempati peringkat ketujuh sebagai kabupaten yang menyumbang jumlah pekerja migran Indonesia sebanyak 1.767 jiwa dan di tingkat nasional menduduki peringkat ke-24. Salah satu desa di Kabupaten Kebumen yang menjadi kantong PMI adalah Desa Tegalretno, Kecamatan Petanahan. Desa Tegalretno, Kecamatan Petanahan berkontribusi sebagai penyumbang devisa negara dengan mengirimkan pekerja migran setiap tahunnya. Latar belakang yang mendorong masyarakat bekerja sebagai pekerja migran diantaranya karena tingkat pendidikan yang rendah, sedikitnya lapangan pekerjaan, dan tingkat kemiskinan di Indonesia. Beberapa permasalahan juga muncul dalam proses menjadi calon PMI atau PMI yang telah masa habis kontraknya dan kembali ke daerah asalnya. Salah satu permasalahan yang disoroti pasca menjadi PMI adalah rendahnya keterampilan hidup dan pengelolaan keuangan agar pemanfaatan pendapatan selama bekerja menjadi PMI bisa optimal. Desa Tegalretno, Kecamatan Petanahan, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah menjadi salah satu desa yang ditunjuk oleh Kementerian Ketenagakerjaan untuk melakukan pemberdayaan terhadap PMI yang sudah kembali ke desa asal. Kegiatan pemberdayaan untuk masyarakat purna PMI yang dipilih oleh Kantor Desa Tegalretno adalah melalui pengolahan daging kelinci yang belum banyak dijual di pasaran. Olahan daging kelinci ini nantinya akan dijual di *rest area* yang berada di dekat Desa Tegalretno sehingga harapannya dapat meningkatkan kemandirian ekonomi bagi purna PMI dan keluarganya. Olahan daging kelinci diantaranya dengan dibuat nugget dan bakso.

Kata kunci: Desmigratif, Pekerja Migran Indonesia, Olahan Daging Kelinci

Abstract

The Productive Migrant Village Program (desmigratif) is organized by the Ministry of Labour of the Republic of Indonesia to protect prospective Indonesian migrant workers (PMI) as well as retired PMI and their families. The desmigratif program is a concept for handling villages that are sending areas for migrant workers, which later, with cooperation from relevant ministries/institutions, can empower migrant workers and their families by utilizing local potential and the characteristics of the area. Based on kebumenupdate.com (2023), Kebumen as one of the districts in Central Java Province is ranked seventh as a district that contributes to the number of Indonesian migrant workers as many as 1,767 people, and at the national level, it is ranked 24th. One of the villages in Kebumen Regency which is a PMI pocket is Tegalretno Village, Petanahan District. Tegalretno Village, Petanahan District contributes as a contributor to the country's foreign exchange by sending migrant workers every year. The backgrounds that encourage people to work as migrant workers include low levels of education, few job opportunities, and the level of poverty in Indonesia. Several problems also arise in the process of becoming a PMI candidate or PMI whose contract has expired and returned to their area of origin. One of the problems highlighted after becoming a PMI is the lack of life skills and financial management so that the use of income while working as a PMI can be optimal. Tegalretno Village, Petanahan District, Kebumen Regency, Central Java Province is one of the villages designated by the Ministry of Manpower to empower PMI who have returned to their home villages. The empowerment activity for the retired PMI community chosen by the Tegalretno Village Office is through processing rabbit meat which is not widely sold on the market. This processed rabbit meat will later be sold in a rest area near Tegalretno Village so it is hoped that it can increase economic independence for retired PMIs and their families. Processed rabbit meat includes nuggets and meatballs.

Keywords: Desmigratif, Migrant Workers Indonesia, Processed Rabbit Meat

1. Pendahuluan

Program Desa Migran Produktif (desmigratif) merupakan program yang diselenggarakan oleh Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia. Program Desmigratif merupakan salah satu upaya negara dalam peningkatan perlindungan terhadap calon pekerja migran Indonesia (PMI) sampai purna menjadi PMI beserta dengan anggota keluarga. Rahmayanti (2021) menekankan bahwa program desmigratif merupakan konsep penanganan desa yang menjadi daerah pengirim pekerja migran yang nantinya dengan kerjasama dari kementerian/lembaga terkait dapat memberdayakan pekerja migran beserta keluarganya melalui pemanfaatan potensi lokal dan karakteristik daerah tersebut.

Provinsi Jawa Tengah menempati peringkat ketiga nasional sebagai kantong PMI sejumlah 1,03 juta jiwa. Sementara itu, Kabupaten Kebumen di tingkat Provinsi Jawa Tengah menempati peringkat ketujuh sebagai kabupaten yang menyumbang jumlah pekerja migran Indonesia sebanyak 1.767 jiwa dan di tingkat nasional menduduki peringkat ke-24 (kebumenupdate.com, 2023). Jumlah pekerja migran di Kabupaten Kebumen juga sempat

mengalami penurunan pada waktu pandemi Covid-19 dengan jumlah 833 jiwa pada tahun 2020, 556 jiwa pada tahun 2021, dan 817 jiwa pada tahun 2022 (Dinas Tenaga Kerja, Transmigrasi dan Kependudukan Provinsi Jawa Tengah dalam jateng.bps.go.id, 2022).

Kabupaten Kebumen terdiri atas 26 kecamatan yang setiap daerahnya terdapat desa-desa sebagai kantong pekerja migran, salah satunya Desa Tegalretno, Kecamatan Petanahan, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah. Desa Tegalretno, Kecamatan Petanahan berkontribusi sebagai penyumbang devisa negara dengan mengirimkan pekerja migran setiap tahunnya. Latar belakang yang mendorong masyarakat bekerja sebagai pekerja migran diantaranya karena tingkat pendidikan yang rendah, sedikitnya lapangan pekerjaan, dan tingkat kemiskinan di Indonesia. Beberapa permasalahan juga muncul dalam proses menjadi calon PMI atau PMI yang telah masa habis kontraknya dan kembali ke daerah asalnya. Salah satu permasalahan yang disoroti pasca menjadi PMI adalah rendahnya keterampilan hidup dan pengelolaan keuangan agar pemanfaatan pendapatan selama bekerja menjadi PMI bisa optimal. Hal inilah yang menjadi fokus bagi Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia dan pemerintah Kabupaten Kebumen khususnya dalam memberikan pendampingan dan pemberdayaan bagi purna PMI.

Desa Tegalretno, Kecamatan Petanahan, Kabupaten Kebumen, Provinsi Jawa Tengah menjadi salah satu desa yang ditunjuk oleh Kementerian Ketenagakerjaan untuk melakukan pemberdayaan terhadap PMI yang sudah kembali ke desa asal. Kegiatan pemberdayaan untuk masyarakat purna PMI yang dipilih oleh Kantor Desa Tegalretno adalah melalui pengolahan daging kelinci yang belum banyak dijual di pasaran. Olahan daging kelinci ini nantinya akan dijual di *rest area* yang berada di dekat Desa Tegalretno sehingga harapannya dapat meningkatkan kemandirian ekonomi bagi purna PMI dan keluarganya.

Saat program pelatihan olahan daging kelinci ini berlangsung, perangkat desa Tegalretno bekerjasama dengan peternak kelinci dari Desa Bendogarap, Klirong untuk dapat mensuplai daging kelinci. Akan tetapi, untuk usaha kedepannya, perangkat desa Tegalretno berencana akan memiliki kandang pemeliharaan kelinci sendiri sehingga harapannya masyarakat purna PMI di Desa Tegalretno dapat menyediakan daging kelinci secara mandiri. Selain itu, juga dengan memiliki peternakan kelinci sendiri dapat menjaga kualitas daging kelinci yang dihasilkan untuk nantinya diolah dan dijual kepada konsumen.

Olahan daging kelinci dipilih menjadi salah satu produk yang dapat dikembangkan oleh masyarakat Desa Tegalretno Kecamatan Petanahan karena belum banyak yang melirik dan mengembangkan usaha kuliner daging kelinci. Selain itu, dilihat dari kandungan gizinya, daging kelinci memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan daging ayam sehingga dapat dijadikan alternatif sumber protein hewani. Daging kelinci mengandung protein 20,8%, kadar air 67,9%, kadar lemak 10,2%, dan energi 7,3 MJ/kg (Yanis *et al.*, 2016). Daging kelinci juga memiliki beberapa manfaat kesehatan, diantaranya meredakan penyakit asma, mencegah penyakit jantung, mencegah kanker, menghambat penuaan, memperkuat tulang dan gigi serta baik untuk ibu hamil dan anak-anak (Susanti *et al.*, 2021). Olahan daging kelinci yang banyak dijual biasanya dalam bentuk sate sehingga perlu adanya inovasi olahan daging kelinci yang dapat meningkatkan konsumsi daging kelinci, salah satunya dengan dibuat nugget dan bakso dari bahan daging kelinci.

2. Metodologi Penelitian

Pelatihan olahan daging kelinci kelompok desmigratif dilaksanakan pada Sabtu tanggal 24 Desember 2022 bertempat di Aula Balai Desa Tegalretno, Kecamatan Petanahan, Kabupaten Kebumen, Jawa Tengah. Peserta pelatihan merupakan masyarakat Desa Tegalretno yang telah purna PMI sebanyak 10 orang peserta. Peserta yang diundang oleh perangkat desa Tegalretno adalah masyarakat purna PMI yang masih dalam usia produktif, namun memiliki keterbatasan keterampilan dan memiliki tekad yang kuat untuk memiliki lapangan pekerjaan kembali selepas pulang dari negara perantauan.

Metode yang digunakan untuk merealisasikan program diantaranya langkah pertama tim melakukan diskusi dengan pihak terkait seperti perangkat desa terkait dengan permasalahan yang dialami oleh masyarakat Desa Tegalretno. Perangkat desa memberikan gambaran mengenai kendala yang dialami oleh masyarakat purna PMI yang kesulitan membangun perekonomian kembali sepulangnya dari negara perantauan. Perangkat desa menginginkan adanya pelatihan bagi purna PMI agar mereka dapat memiliki pendapatan dan menggerakkan kembali perekonomian warga desa. Kebetulan di sekitar Desa Tegalretno akan dibuka *rest area* yang nantinya akan dikembangkan menjadi tempat wisata dan pusat kuliner. Oleh karena itu, pelatihan yang dipilih menggunakan olahan daging yang belum banyak diketahui oleh masyarakat, salah satunya daging kelinci.

Langkah berikutnya, setelah menentukan waktu kegiatan, tim kemudian melakukan sosialisasi kepada masyarakat purna PMI, dengan mengundang sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Sosialisasi ini terkait dengan pemaparan mengenai potensi daging kelinci sebagai sumber protein hewani dan diversifikasi produk olahan daging kelinci. Kegiatan sosialisasi dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi. Langkah yang terakhir, tim dan peserta melakukan praktik pembuatan produk olahan daging kelinci, yaitu nugget dan bakso.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan olahan daging kelinci di Desa Tegalretno, Petanahan diikuti oleh sekitar 10 orang peserta yang terdiri dari 8 peserta wanita dan 2 peserta laki-laki dengan kisaran usia 30-40 tahun. Pelatihan ini diawali dengan sambutan dari Bapak Kepala Desa Tegalretno yang memberikan apresiasi diadakannya pelatihan olahan daging kelinci ini. Beliau mengutarakan bahwasanya masyarakat purna PMI di Desa Tegalretno beberapa kesulitan menjalankan perekonomian dikarenakan keterampilan dan lapangan kerja yang terbatas sepulang dari mereka menjadi PMI. Oleh karena itu, beliau berharap dengan adanya kegiatan pelatihan ini dapat kembali menggerakkan perekonomian masyarakat.

Acara berikutnya adalah diawali dengan memberikan beberapa pertanyaan pemantik mengenai materi yang akan dijelaskan oleh tim pengabdian masyarakat. Pertanyaan berisi mengenai beberapa hal terkait dengan produk pangan hewani dan potensi olahan daging kelinci. Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi dari tim pengabdian masyarakat yang berisi tentang potensi bidang peternakan, pembagian jenis ternak, produk utama peternakan, produk sampingan peternakan, tingkat konsumsi daging dan protein hewani, potensi daging kelinci, dan diversifikasi olahan daging kelinci. Kegiatan pemaparan materi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemaparan materi

Setelah pemaparan materi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pembuatan olahan daging kelinci berupa nugget dan bakso. Praktik pembuatan olahan daging kelinci dilakukan secara berkelompok dan bersama-sama. Tim kegiatan pengabdian masyarakat sebelumnya sudah memberikan daftar alat dan bahan yang perlu dipersiapkan sebelum kegiatan dilaksanakan. Bahan yang digunakan untuk membuat nugget diantaranya daging kelinci, tepung maizena, susu cair *plain*, tepung terigu, telur ayam, bawang putih, merica bubuk, garam, dan bahan pelapisnya menggunakan telur, tepung terigu, serta tepung panir. Daging kelinci diperoleh dari peternakan kelinci milik Bapak Habib di Bendogarap, Klirong, Kebumen. Cara pembuatan nugget yaitu daging kelinci dibersihkan dan digiling menggunakan *food processor*. Setelah itu ditambahkan bahan-bahan lainnya ke dalam *food processor* dan diaduk sampai merata. Adonan lalu dituang pada loyang kotak tahan panas yang sudah dilumuri minyak goreng dan dikukus selama 30 menit. Nugget kelinci yang sudah dikukus kemudian diangkat dan didinginkan. Setelah itu nugget dipotong-potong berbentuk persegi kemudian dibalur dengan tepung terigu, kocokan telur dan tepung roti secara bergantian. Kegiatan pembuatan nugget dapat dilihat pada Gambar 2. Komposisi bahan pembuatan nugget dapat dilihat pada Tabel 1.



Gambar 2. Pembuatan nugget

Tabel 1. Komposisi Bahan Pembuatan Nugget

Bahan	Jumlah	Satuan
Daging kelinci	250	gram
Tepung maizena	80	gram
Susu cair plain	50	ml
Tepung terigu	15	gram
Telur ayam	1	butir
Bawang putih	10	gram
Merica bubuk	5	gram
Garam	5	gram
Bahan pelapis		
Telur ayam	3	butir
Tepung terigu serbaguna	25	gram
Tepung panir	150	gram

Bahan yang digunakan untuk membuat bakso diantaranya daging kelinci, tepung tapioka, garam, lada bubuk, bawang putih, putih telur, air es dan penyedap rasa. Cara pembuatan bakso yaitu daging kelinci yang sudah dicuci dimasukkan ke dalam *food processor* dan ditambahkan air es serta bahan-bahan yang lain lalu dihaluskan sampai tercampur rata. Adonan dicetak menjadi bulatan-bulatan lalu siap direbus. Bakso yang sudah matang ditandai dengan mengapung di permukaan panci. Kegiatan pembuatan bakso dapat dilihat pada Gambar 3. Komposisi bahan pembuatan bakso dapat dilihat pada Tabel 2.



Gambar 3. Pembuatan bakso

Tabel 2. Komposisi Bahan Pembuatan Bakso

Bahan	Proporsi (%)
Daging kelinci	75,78
Tepung tapioka	8,87
Garam	1,77
Lada bubuk	0,22
Bawang putih	1,77
Putih Telur	3,79
Air es	7,58
Penyedap rasa	0,22

Selama proses pembuatan nugget dan bakso, para peserta dan perangkat desa Tegaltretno bersama tim pengabdian masyarakat juga berdiskusi mengenai produk nugget dan bakso nantinya apabila akan diproduksi dalam skala yang lebih besar. Produk nugget dan bakso nantinya dapat

dikemas dalam bentuk kemasan *vacuum* dan dijual dalam kondisi beku. Selain itu, masyarakat purna PMI nantinya juga akan menjual produk olahan daging kelinci yang lain seperti sate kelinci dan tongseng yang dapat dimasak langsung di warung *rest area* nantinya.

4. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa masyarakat purna PMI menyambut baik program pelatihan olahan daging kelinci ini. Pemahaman dan keterampilan masyarakat purna PMI di Desa Tegalretno bertambah mengenai potensi daging kelinci dan pembuatan olahan daging kelinci. Perangkat desa dan masyarakat purna PMI di Desa Tegalretno berkeinginan untuk menjadikan olahan daging kelinci ini menjadi produk UMKM (Usaha Kecil Mikro dan Menengah) andalan dari Desa Tegalretno. Selain itu, nantinya mereka akan memasarkan produk olahan daging kelinci ini melalui berbagai macam *platform* agar semakin dikenal masyarakat luas.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah. 2022. Banyaknya TKI AKAN (Tenaga Kerja Indonesia Antar Kerja Antar Negara) Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Tengah. <https://jateng.bps.go.id/indicator/6/438/1/banyaknya-tki-akan-tenaga-kerja-indonesia-antar-kerja-antar-negara-menurut-kabupaten-kota-di-jawa-tengah.html>. Diakses tanggal 20 Desember 2023.
- Kebumenupdate.com. 2013. Jawa Tengah Nomor Tiga Kantong Pekerja Migran Indonesia, Berikut 7 Kabupaten Penyumbang Terbanyak. <https://www.kebumenupdate.com/news/jawa-tengah-nomor-tiga-kantong-pekerja-migran-indonesia-berikut-7-kabupaten-penyumbang-terbanyak/>. Diakses tanggal 20 Desember 2023.
- Rahmayanti, A. (2021). Optimalisasi Pusat Layanan Migrasi Desmigratif di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Komunikasi Nusantara*, 3(2), 80–91. <https://doi.org/10.33366/jkn.v3i2.66>
- Susanti, S., Al-Baari, A. N., Rizqiati, H., & Puput Afwa Aimmati. (2021). Teknologi Pengolahan Daging Kelinci Secara Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). *Undip Press*, 2–132.
- Yanis M, S. Aminah, D. (2016). Karakteristik Produk Olahan Berbasis Daging Kelinci, *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta*, 6(30), 11–24.