



UNIVERSITAS
GADJAH MADA



PENGOLAHAN HASIL TERNAK



Program Kuliah Kerja Nyata
Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat
Universitas Gadjah Mada
(KKN-PPM UGM)
2021

KKN-PPM UGM 2021
KEC. PAYANGAN

PENGOLAHAN HASIL TERNAK



- [1. PENGOLAHAN
HASIL TERNAK]
- [2. PENGOLAHAN
DAGING]
- [3. PENGOLAHAN
LIMBAH]
- [4. PENGOLAHAN
KULIT]

PENGOLAHAN HASIL TERNAK



Produk ternak adalah berbagai macam olahan dari hasil peternakan. Produk ternak disini dapat digunakan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat karena bisa bernilai jual dan juga dapat mengurangi pencemaran lingkungan jika kita bisa mengolah limbahnya. Limbah dari peternakan juga dapat menghasilkan uang jika kita bisa mengolahnya dengan baik dan benar serta dapat menjualnya secara luas. Sektor peternakan sebenarnya sangat menguntungkan jika kita dapat memanfaatkan hasilnya secara maksimal.

Sektor peternakan merupakan tambahan penadapatan bagi keluarga petani di Desa melinggih. Potensi peternakan yang ada adalah peternakan sapi, babi, unggas dan itik. Adapun beberapa permasalahan yang muncul pada potensi ini adalah :

1. Banyak penyakit yang menyerang ternak terutama unggas
2. Harga pakan ternak relative mahal
3. Pemasaran hasil ternak belum baik
4. Peternak kekurangan modal usaha ternak

Secara garis besar, potensi yang dimiliki meliputi bidang pertanian, perkebunan dan peternakan. Penyediaan pupuk untuk sektor pertanian sangat tergantung dari pupuk buatan merupakan kendala yang masih dihadapi. Padahal potensi yang dimiliki desa untuk penyediaan pupuk secara mandiri cukuplah besar yaitu berupa kompos dari sampah organik dan kotoran hewan.

PENGOLAHAN

DAGING



Teknik pengolahan daging secara baik dan mudah sehingga bisa kita praktikkan di rumah

1. Potong daging melawan arah serat

Teknik memotong daging sangat penting untuk diperhatikan guna mendapatkan tekstur daging yang empuk. Potonglah daging melawan arah serat daging. Jangan memotong daging mengikuti serat panjang yang tampak dari permukaan daging. Apabila serat halus dari daging tampak membujur, maka potonglah secara melintang. Demikian sebaliknya, apabila serat daging melintang, maka potonglah daging secara membujur.

2. Gunakan temperatur yang tepat saat memasak

Teknik pengolahan daging dapat disesuaikan dengan tingkat kematangan daging yang kita inginkan. Untuk hasil daging medium atau medium rare, usahakan jangan memasak daging terlalu lama dengan temperatur yang tinggi saat memasak karena dapat menurunkan kualitas gizi dan saripati (juice) yang terkandung dalam daging. Inilah yang seringkali menjadi penyebab daging menjadi alot dan keras saat dimakan. Begitupula sebaliknya, jangan menggunakan temperatur yang sangat rendah karena akan membuat daging menjadi kering akibat menguapnya cairan yang ada di dalam daging.

3. Masak secara perlahan

Memasak daging secara perlahan sering kali kita gunakan dalam proses memasak sehari-hari, misalnya rendang dan semur. Untuk mendapatkan hasil daging yang empuk, daging dapat dimasak secara perlahan dengan api sedang. Untuk volume dapat disesuaikan dengan menu daging yang akan kita masak. Penambahan garam sebaiknya diberikan setelah daging cukup empuk karena garam dapat memperlambat daging menjadi empuk.

4. Menggunakan meat pounder (hammer)

Penggunaan meat pounder atau hammer daging dengan cara memukul-mukulkan hammer pada daging sebelum diolah bertujuan untuk memotong serat daging sehingga daging akan lebih mudah empuk saat dimasak.

5. Marinasi daging sebelum dimasak

Marinasi atau pemeraman pada daging bertujuan untuk membuat tekstur daging menjadi lebih empuk. Bahan yang biasa digunakan antara lain daun pepaya, nanas, dan bumbu rempah-rempah. Marinasi dilakukan sebelum daging diolah. Disarankan untuk marinasi jangan terlalu lama karena dapat membuat tekstur daging menjadi hancur saat akan dihidangkan.

Sebelum diolah, sebaiknya daging jangan dicuci terlebih dahulu karena dapat merusak tekstur daging dan membuat daging menjadi tidak tahan lama.

PENGOLAHAN

LIMBAH



Upaya dalam menangani limbah ternak adalah dengan melakukan pengolahan menjadi pupuk organik, baik padat maupun cair. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah pengolahan limbah terpadu. Pengolahan terpadu merupakan suatu pengolahan limbah menjadi beberapa produk, yaitu pupuk organik cair (POC), pupuk organik padat (POP), dan probiotik dalam satu rangkaian pengolahan. Pupuk organik pada umumnya mengandung unsur hara yang lebih rendah dibandingkan dengan pupuk anorganik, namun demikian hasil penelitian menunjukkan pupuk organik mengandung mikroba fungsional yang dapat mendukung pertumbuhan tanaman, seperti bakteri yang berperan dalam nitrifikasi dan bakteri fiksasi N₂.

PENGOLAHAN

KULIT



Pengolahan Kulit Ternak & Pemanfaatan Kulit Ternak

Pengawetan pada Kulit

Pengawetan kulit secara umum didefinisikan sebagai suatu cara atau proses untuk mencegah terjadinya lisis atau degradasi komponen-komponen dalam jaringan kulit. Prinsip pengawetan kulit adalah menciptakan kondisi yang tidak cocok bagi pertumbuhan dan perkembangbiakan mikroorganisme perusak kulit. Hal tersebut dilakukan dengan menurunkan kadar air sampai tingkat serendah mungkin dengan batas tertentu sehingga mikroorganisme tidak mampu untuk tumbuh (\pm 5-10%).

Pengawetan kulit memiliki beberapa tujuan antara lain :

- a. Mempertahankan struktur dan keadaan kulit dari pengaruh lingkungan untuk sementara waktu sebelum dilakukan proses pengolahan/penyelesaian
- b. Untuk tujuan penyimpanan dalam waktu yang relatif lebih lama Agar kulit dapat terkumpul sehingga dapat dikelompokkan menurut besar dan kualitasnya serta mengantisipasi terjadinya over produksi karena stok kulit yang terlalu banyak.



Penyamakan Kulit

Penyamakan kulit adalah suatu proses mengubah kulit mentah menjadi kulit tersamak (leather). Penyamakan kulit biasanya digunakan pada hampir semua jenis ternak antara lain kulit sapi, kerbau, kambing, kelinci, domba, ikan pari dll, bahkan beberapa hewan ekstrim diantaranya ular, harimau dan buaya. Penyamakan kulit merupakan cara untuk mengubah kulit yang bersifat labil dan mudah rusak oleh pengaruh fisik, kimia dan biologi menjadi kulit yang stabil terhadap pengaruh tersebut. Kulit samak memiliki sifat khusus yang sangat berbeda dengan kulit mentahnya, baik sifat fisis maupun sifat khemisnya. Kulit mentah mudah membusuk dalam keadaan kering, keras, dan kaku. Sedangkan kulit tersamak memiliki sifat yang awet dan mudah dibentuk menjadi segala jenis kerajinan diantaranya tas, jaket, sabuk atau gesper, gantungan kunci, cover buku, dompet dan kerajinan lainnya.