

## **Pelatihan Intensif Produk Dendeng Babi Asap Sebagai Pengembangan Potensi Desa Panji, Buleleng, Bali**

Ni Made Dian Kemala Ratih Palgunadi<sup>\*</sup>, Putu Ari Marlina, Ni Luh Putu Eka Purwanti, Ni Kadek Sinarwati

<sup>1</sup>Magister Akuntansi/Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha, Denpasar, Indonesia

**\*Korespondensi:** kemalalpalguna@gmail.com

---

### **Abstrak**

---

Daging babi menjadi salah satu potensi dari Desa Panji yang dikelola oleh masyarakatnya menjadi berbagai olahan, salah satunya dendeng asap. Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) di Desa Panji menjadikan produk olahan dendeng babi asap ini menjadi produk unggulan dan oleh-oleh khas Desa Panji. Meski demikian, dendeng babi asap khas Desa Panji ini masih memiliki kelemahan pada umur simpan yang tidak tahan lama untuk dijadikan produk oleh-oleh. Kegiatan ini bertujuan memberikan pengetahuan serta keterampilan tentang pengolahan dendeng babi asap dengan umur simpan yang awet kepada kelompok produksi terkait. Metode yang digunakan dalam melaksanakan kegiatan ini terdiri dari survei dan wawancara tentang pengolahan dendeng asap yang telah dilakukan. Penyampaian materi berkaitan dengan umur simpan dendeng oleh Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali. Kedua kegiatan tersebut dilakukan pada hari yang berbeda. Peserta kegiatan ini adalah ibu-ibu dari kelompok produksi dendeng di Desa Panji. Berdasarkan hasil survei setelah dilakukan edukasi diketahui bahwa sebesar 86.7% peserta kegiatan mengatakan bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat karena memberikan pemaparan mengenai pengolahan dendeng babi asap agar memiliki umur simpan yang lebih lama kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) selaku produsen. Sedangkan 13.3% lainnya mengatakan kegiatan ini belum bermanfaat secara berarti karena dilakukan secara presentasi, bukan praktik. Peserta kegiatan telah memahami materi yang diberikan dan siap untuk menerapkannya dalam produksi dendeng babi asap selanjutnya. Berdasarkan pelatihan ini, diberikan hibah alat produksi berupa oven untuk pengeringan sebelum menggunakan asap guna memaksimalkan umur simpan dendeng babi asap.

**Kata Kunci:** Daging Babi; Dendeng Babi Asap; Desa Panji

---

### **Abstract**

---

Pork is one of the potentials of Panji Village, which is managed by the community into various preparations, one of which is smoked beef jerky. Badan Usaha Milik Desa (BUMDes), or Village Enterprises, of Panji Village, makes this smoked pork jerky processed product a speciality and souvenir of Panji Village. However, this smoked pork jerky still has a weak shelf life, so it does not last long to be used as a souvenir product. This activity aimed to provide knowledge about processing smoked pork jerky with a long shelf life to related production groups. The method used in carrying out this activity consisted of surveys and interviews about the processing of smoked beef jerky that had been carried out, followed by the presentation of material related to the shelf life of jerky by the Department of Agriculture and Food Security of the Province of Bali. The two activities were carried out on different days. The participants of this activity were women from the beef jerky production group in Panji Village. Based on the results of the survey

---

---

after education and simulation were carried out, it was discovered that 86.7% of the participants agreed that this activity was highly beneficial for the development of processed products of smoked pork jerky. The activity participants understood the material provided and were ready to apply it in the subsequent production of smoked pork jerky.

**Keyword:** Panji Village; Pork; Smoked Pork Jerky.

---

Dikirim : 06 Oktober 2022; Revisi : 01 November 2022; Terbit : 29 November 2022

---

## PENDAHULUAN

Provinsi Bali memiliki peran yang penting serta strategis dalam pembangunan di Indonesia, khususnya dalam sektor pariwisata (Yuendini *et al.*, 2019). Menurut Bakaruddin (2008) pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan oleh seorang maupun kelompok untuk sementara waktu, dari suatu tempat ke tempat lain, dengan maksud dan tujuan untuk berusaha dan mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, akan tetapi semata-mata untuk menikmati perjalanan tersebut guna rekreasi atau untuk memenuhi keinginan yang beranekaragam. Pariwisata di Bali dapat terbilang sangat kompleks karena menggandeng berbagai potensi yang ada di Bali. Daya tarik akan timbul karena sumber daya yang melimpah dari Provinsi Bali seperti keindahan alam dan segala wisata budaya yang ada (Suwena & Arismayanti, 2017). Melalui sektor pariwisata, diharapkan menjadi andalan untuk mencapai pertumbuhan ekonomi termasuk dalam proses peningkatan output perkapita dalam jangka panjang (Hodijah *et al.*, 2021). Bukan hanya berfokus pada pertumbuhan ekonomi saja, melainkan juga pada pembangunan ekonomi. Pembangunan ekonomi membahas aspek yang lebih luas dan kompleks yang diperhatikan dalam perhitungannya, selain melihat output perkapita juga melihat aspek kesejahteraan masyarakat yang mencakup tingkat pendidikan, pemerataan pendapatan, tingkat pengangguran, dan lain sebagainya yang berhubungan dengan kualitas hidup masyarakat (Djadjuli, 2018). Mencapai pembangunan ekonomi tentunya diperlukan upaya yang dilakukan yang memerlukan kerja sama dari semua pihak.

Meningkatkan kualitas pariwisata dapat dilakukan dengan strategi pengembangan potensi wisata perlu dimanfaatkan dalam pengembangan dan meningkatkan kualitas daerah wisata itu sendiri. Aspek penting dalam pariwisata adalah Sapta Pesona, yakni kondisi yang harus dipenuhi dalam rangka memberikan kualitas bagi pariwisata. Sapta Pesona terdiri dari unsur keamanan, ketertiban, kebersihan, kesejukan, keindahan, keramah-tamah, dan kenangan. Unsur-unsur inilah yang kerap dijadikan indikator dalam mengukur suatu destinasi wisata.

Desa Panji terletak di Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali, dimana Kabupaten Buleleng memiliki potensi pertanian dan peternakan yang mumpuni, salah satunya adalah babi (Paramartha *et al.*, 2017). Desa Panji memiliki potensi daging babi yang diolah menjadi berbagai produk olahan salah satunya adalah dendeng asap. Berdasarkan hasil wawancara dengan BUMDes Desa Panji berniat menjadikan dendeng asap ini sebagai produk unggulan dan oleh-oleh khas dari Desa

Panji. Namun dalam perkembangannya, dendeng babi asap yang diolah kelompok produksi, masih mengalami kendala dalam umur simpan produk yang hanya tahan tiga hari setelah dendeng dikemas. Hal ini tentunya menjadi hambatan untuk memasarkan dendeng ke luar daerah dan tidak sesuai dengan konsep produk oleh-oleh.

Permasalahan lainnya adalah baru ada satu kelompok produksi yang mengolah dendeng asap, atau dapat dikatakan masih kurang sumber daya manusia (masyarakat) Desa Panji yang memproduksi dendeng asap. Padahal dendeng babi asap Desa Panji sudah mulai diminati oleh pasar lokal sekitar. Gencarnya pemerintah dan lembaga desa untuk mengangkat produk dendeng babi asap ini, menciptakan peluang dari BUMDes untuk memasarkan dendeng babi asap khas Desa Panji kepada kelompok produksi dengan bantuan fasilitas pemasaran dan edukasi terkait produksi. Edukasi berupa pelatihan tentunya akan memberikan dampak positif, seperti pelatihan pembuatan produk olahan ikan di Desa Sungai Kakap pada tahun 2011 yang memberikan korelasi yang positif terhadap kemandirian produksi olahan ikan masyarakatnya (Indrawati *et al.*, 2018).

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kualitas produksi dendeng babi asap di Desa Panji khususnya dalam hal umur simpan yang lebih tahan lama. Dengan dilaksanakan pelatihan intensif diharapkan produsen dendeng babi asap di Desa Panji mampu memproduksi dendeng yang tahan lama, sehingga dapat dipasarkan menjadi produk oleh-oleh khas Desa Panji. Pemberian hibah alat produksi berupa oven dilakukan guna mendukung produktivitas dendeng babi asap dengan kualitas yang lebih baik,

## METODE

Kegiatan ini dilaksanakan selama dua pertemuan secara luring, dimulai pertemuan pertama untuk mengeksplorasi serta mendengar keluhan terkait langsung dari produsen dan BUMDes Desa Panji dan dilanjutkan pertemuan kedua berupa pelatihan oleh narasumber dari Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali dengan materi umur simpan dendeng. Metode pelatihan menggunakan *community participatory approach* atau partisipasi aktif langsung dari masyarakat yang bersangkutan (D'Souza *et al.*, 2022). Peserta yang terlibat adalah delapan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Panji yang diwakili oleh beberapa anggota untuk mengikuti pelatihan. Kelompok Wanita Tani (KWT) adalah sebuah kelompok yang berisikan wanita-wanita yang tergabung untuk mempelajari dan mengelola suatu usaha pertanian (Astrini, 2021).

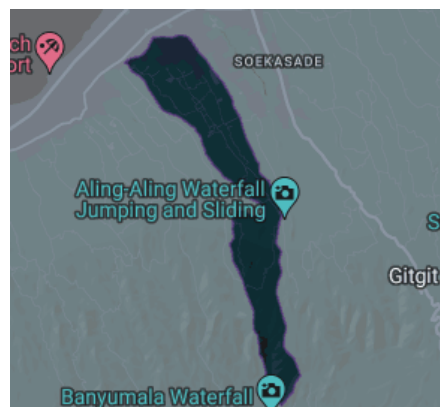
Kegiatan pertama yakni eksplorasi dan mencari kendala di Desa Panji dilaksanakan pada tanggal 16 September 2022 di BUMDes Bhuana Utama Desa Panji, yang menyoroti pengolahan dendeng babi asap yang berpotensi namun masih belum optimal. Kegiatan ini dilakukan dengan berdiskusi bersama aparat desa, pengelola BUMDes Bhuana Utama, dan produsen dendeng babi asap di Desa Panji. Hasil dari diskusi ini adalah masih ditemukannya kendala dalam memasarkan dendeng ke luar daerah karena umur simpannya yang tidak tahan lama.

Sedangkan kegiatan kedua yakni pelatihan oleh narasumber dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober 2022 berlokasi di Ruang Pertemuan Balai Banjar Desa Panji. Metode pelatihan yang dilakukan dengan presentasi materi oleh narasumber dari terkait pengolahan dendeng dan membahas lebih dalam tentang pengolahan dendeng agar bertahan lama. Dilanjutkan dengan diskusi dan bedah proses produksi dendeng yang dilakukan selama ini oleh KWT yang bersangkutan hingga menemukan kesalahan pengolahan yakni dengan menggoreng dendeng setelah diasap. Solusi yang diperoleh dari pelatihan ini adalah penggunaan oven sebelum pengasapan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil dan Survei Lokasi

Secara geografis, Desa Panji terletak di wilayah Bali utara tepatnya di Kecamatan Sukasada, Kabupaten Buleleng. Desa ini terletak di ketinggian 315 meter dari permukaan laut. Masyarakat di Desa Panji mayoritas berprofesi sebagai petani dan peternak sehingga menghasilkan produk unggulan berupa dendeng babi asap karena terdapat banyak masyarakat yang berternak babi. Selain dendeng babi asap, Desa Panji juga memiliki Kelompok Wanita Tani (KWT) yang mengolah dan mengelola produk unggulan lain diantaranya olahan jahe merah, beras *eco rice*, sorgum dan sebagainya.



**Gambar 1.** Denah Lokasi Desa Panji

Berdasarkan hasil wawancara dengan aparat desa, pengelola BUMDes, dan produsen dendeng babi asap di Desa Panji, diketahui bahwa penduduk Desa Panji berjumlah 5.500 KK dengan jumlah 11.000 jiwa merupakan potensi yang cukup besar untuk pengelolaan dalam bidang peternakan babi. Hampir 30% dari jumlah penduduk tersebut beternak babi skala rumahan. Pada awal 2020 terjadi penyebaran penyakit virus African Swine Fever (ASF) yang menyebabkan babi-babi di Desa Panji mati. Tersisa 2% peternak yang babinya selamat dari penyebaran virus ASF. Akibat tragedi ini, kebutuhan daging babi yang sebelumnya diperoleh dari Desa Panji di datangkan dari luar daerah.

Tentunya Desa Panji tidak ingin hal ini terjadi berlarut-larut, sehingga segera mengambil tindakan untuk mengatasi penyebaran virus ASF dan membangkitkan kembali potensi peternakan babi yang juga mata pencaharian masyarakatnya guna menstabilkan kembali perekonomian desa. Seiring berjalannya waktu, usaha ternak babi di Desa Panji mulai bangkit hingga saat ini. Tidak hanya menjual daging babi segar, melainkan juga mengolah daging babi menjadi produk olahan seperti dendeng babi asap dan bakso babi *frozen*.

BUMDes Bhuana Utama Desa Panji memfokuskan pada satu produk unggulan yakni dendeng babi asap yang dianggap masih perlu diberikan tambahan materi untuk produksi yang lebih baik kedepannya. Hal ini karena dendeng babi asap yang selama ini diproduksi oleh KWT terkait belum memiliki umur simpan yang panjang dan dirasa masih belum memenuhi syarat sebagai produk oleh-oleh yang harus memiliki umur simpan yang cukup panjang.

### **Pelatihan Intensif Produk Dendeng Babi Asap**

Pelatihan ini diikuti oleh ibu-ibu perwakilan dari 8 KWT yang ada di Desa Panji dengan total 15 peserta. Pelatihan secara luring dengan metode presentasi interaktif dibawakan oleh narasumber dari Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Bali yang memberikan materi mengenai pengolahan dendeng babi asap dan umur simpan produk dendeng. Poin pokok bahasan dari sesi ini adalah (1) Pemaparan dendeng secara umum, (2) pengolahan dendeng asap yang baik dan benar, (3) dendeng yang tahan lama, (4) *success story* usaha dendeng di Bali, dan (5) kendala yang sering dialami produsen dendeng beserta solusinya. Sesi ini memberikan pengetahuan secara teori dan konsep mengenai pengolahan dendeng babi yang baik dan benar. Sesi selanjutnya adalah diskusi, peserta yang hadir mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang masih dibingungkan selama proses pembuatan dendeng babi asap. Selain memberi pertanyaan, konsultasi non operasional seperti manajemen usaha juga dibahas bersama untuk menjawab kendala yang terjadi di lapangan.

Sesi diskusi berjalan intensif dan berhasil menemukan kekeliruan pada produksi yang dilakukan sebelumnya, yakni dendeng setelah proses pengasapan, akan digoreng lagi dengan alasan menghindari aroma asap yang menyengat. Hal ini tentunya menyimpang dari konsep pembuatan dendeng asap yang benar. Cara pembuatan dendeng asap secara tradisional dengan pengasapan dan jemur dalam artian tidak digoreng lagi (Ina & Sirappa, 2021). Dendeng asap yang digoreng tentunya akan menyerap minyak dan membuat tekstur daging yang lembab sehingga mudah basi. Makanan yang basah tentunya akan lebih mudah basi (Sa'diyah, 2019).





**Gambar 2.** Pelatihan Intensif Produk Dendeng Babi Asap

Pelatihan ini berhasil memecahkan akar permasalahan umur simpan produk dendeng babi asap di Desa Panji. Guna mengetahui efektivitas pelatihan, disebar kuesioner pasca pelatihan kepada para peserta. Aspek penilaian yang digunakan mencakup penyampaian narasumber, ketepatan materi dalam memecahkan kendala, serta kelancaran kegiatan. Hasil dari kuesioner tersebut adalah sebesar 86.7% mengatakan pelatihan ini bermanfaat untuk pengembangan produk dendeng babi asap terutama terkait umur simpan produk karena berhasil menemukan kekeliruan dalam pengolahan yang selama ini dilakukan dalam proses produksi. Sedangkan 13.3% lainnya mengatakan masih belum merasakan manfaat dari pelatihan intensif ini. Hal ini dikarenakan masih berupa penyampaian teori dan diskusi lisan sehingga masih sulit terbayang bilamana dipraktikan. Secara garis besar mayoritas peserta pelatihan merasakan manfaat dari pelatihan ini dan siap untuk mengembangkan produksi dendeng babi asap Desa Panji lebih baik lagi agar dapat menjadi produk oleh-oleh khas Desa Panji.

Peternak babi di Desa Panji mulai bangkit akibat penyebaran virus ASF yang terjadi pada tahun 2020, tentunya tidak mudah untuk merintis kembali peternakan babi hingga berkembang seperti sekarang. Penguatan potensi daging babi di Desa Panji didukung sepenuhnya oleh pihak desa dengan berbagai upaya, salah satunya dengan membantu pengembangan produk olahan daging babi agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Produk dendeng babi asap menjadi produk unggulan di Desa Panji dan diharapkan dapat menjadi produk oleh-oleh khas Desa Panji, namun masih belum tercapai karena terdapat kendala terkait umur simpan produk yang tidak tahan lama. Pelatihan intensif di Desa Panji berhasil menemukan akar dari kendala tersebut, kekeliruan pengolahan dengan menggoreng dendeng babi adalah penyebab dendeng mudah basi karena mengandung minyak. Solusi dari pelatihan ini adalah menggunakan alat bantu oven sebelum tahap pengasapan dendeng.

## KESIMPULAN

Melalui pelatihan intensif ini, KWT di Desa Panji mengetahui cara pengolahan dendeng babi asap yang baik dan benar. Beberapa kekeliruan pengolahan yang dilakukan sebelumnya berhasil dipecahkan dalam pelatihan ini. Dendeng babi asap produksi KWT Desa Panji dalam pengolahannya digoreng lagi setelah proses pengasapan. Hal ini menyebabkan dendeng berminyak dan mudah basi. Pelatihan ini

dinilai dengan sangat positif oleh peserta pelatihan, terbukti dari hasil kuesioner pasca kegiatan yang menyatakan 86.7% peserta merasakan manfaat dan menjadi siap memperbaiki kesalahan produksi sebelumnya. Solusi dari pelatihan ini adalah menggunakan alat bantu oven sebelum tahap pengasapan dendeng sehingga tahan lama dan siap dipasarkan keluar daerah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astrini, D. (2021). Dampak Partisipasi Anggota Kelompok Wanita Tani Terhadap Kesejahteraan Keluarga. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 9(2). <https://doi.org/10.37641/jimkes.v9i2.769>
- Bakaruddin. 2008. Perkembangan dan Permasalahan Kepariwisata. Padang:UNP Press
- D'Souza, M. S., O'Mahony, J., & Achoba, A. (2022). Exploring Foot Care Conditions for People Experiencing Homelessness: A Community Participatory Approach. *Journal of Primary Care and Community Health*, 13. <https://doi.org/10.1177/21501319211065247>
- Djadjuli, R. D. (2018). Peran Pemerintah Dalam Pembangunan Ekonomi Daerah. *Jurnal Dinamika: Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi Negara*, 5(2).
- Hodijah, S., Parmadi, P., Hastuti, D., Mustika, C., & Syafi'i, S. (2021). Pemberdayaan Perempuan Melalui Peningkatan Agroindustri Kecil Olahan Ubi Jalar (Studi Desa Renah Alai Kecamatan Jangkat Kabupaten Merangin). *Studium: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2). <https://doi.org/10.53867/jpm.v1i2.24>
- Ina, Y. T., & Sirappa, I. P. (2021). Pemanfaatan Cair Tempurung Kelapa Dan Pengaruhnya Terhadap Organoleptik Dan Kimiawi Daging Sapi. *Jurnal Peternakan Nusantara*, 7(1). <https://doi.org/10.30997/jpn.v7i1.4075>
- Indrawati, U. S. Y. V., Endang, N., & Asriati, N. (2018). Peningkatan Kemandirian Usaha Kecil Dan Menengah Melalui Pendampingan Program Kkn-Ppm. *Buletin Udayana Mengabdi*, 17(3). <https://doi.org/10.24843/bum.2018.v17.i03.p04>
- Paramartha, G. Y., Sukaatmadja, I. P. G., & Sri Astiti, N. W. (2017). Penentuan Komoditas Unggulan Pertanian Berdasarkan Nilai Produksi Di Kabupaten Buleleng. *Jurnal Manajemen AGRIBISNIS (Journal Of Agribusiness Management)*, 5(2). <https://doi.org/10.24843/jma.2017.v05.i02.p07>
- Sa'diyah, N. (2019). Cookies klepon pelangi dalam rangka modernisasi makanan tradisional yang tahan lama. *Semantic Scholar*.
- Suwena, I. K., & Arismayanti, N. K. (2017). Green Tourism Development as Community Empowerment Efforts in Pemuteran Village, Buleleng, Bali. *Udayana Journal of Social Sciences and Humanities (UJoSSH)*, 1(1). <https://doi.org/10.24843/ujossh.2017.v01.i01.p19>

Yuendini, E. P., Rachmi, I. N., Nurul, N., Puspitasari, A., & Harini, R. (2019). Analisis Potensi Ekonomi Sektor Pertanian dan Sektor Pariwisata di Provinsi Bali Menggunakan Teknik Analisis Regional. *Jurnal Geografi*, 16(2).