

**LAPORAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



UNIVERSITAS
MERCU BUANA
YOGYAKARTA

PENGOLAHAN SATE DAGING KELINCI

Oleh :

Ir. Sundari, M.P.

NIP. 19650812 199403 2 001

Dibiayai melalui Dana LPPM UMBY
Dengan kontrak No: 78/LPPM/UMBY/2012

PRODI PETERNAKAN, FAKULTAS AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA

LAPORAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



UNIVERSITAS
MERCU BUANA
YOGYAKARTA

PENGOLAHAN SATE DAGING KELINCI

Oleh :

Ir. Sundari, M.P.

NIP. 19650812 199403 2 001

Dibiayai melalui Dana LPPM UMBY

Dengan kontrak No: 78/LPPM/UMBY/2012

PRODI PETERNAKAN, FAKULTAS AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA

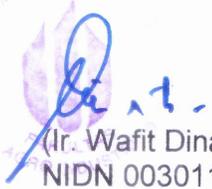
HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Pengabdian : Pengolahan Sate Daging Kelinci
2. Jenis Pengabdian : Penerapan Ipteks
3. Ketua Pengabdi
 - a. Nama Lengkap & Gelar : Ir. Sundari, M.P.
 - b. Jenis Kelamin : Perempuan
 - c. NIP / NIDN : 19650812 199403 2 001 / 00-1208-6501
 - d. Pangkat / Golongan : Lektor Kepala / IVa.
 - e. Jabatan Fungsional : Pembina
 - f. Perguruan Tinggi : Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
 - g. Program Studi : Peternakan
 - i. Status Dosen : Dosen DPK
4. Jumlah Tim Pengabdi : 1 (satu) orang
5. Lokasi Pengabdian : Kelompok Ternak Pedukuhan Gondangan, Sidomulyo, Pengasih, Kulon Progo, DIY.
6. Jumlah Biaya : Rp. 250.000, 00
(dua ratus lima puluh ribu rupiah)

Yogyakarta, 7 Juni 2012

Dekan Fakultas Agroindustri

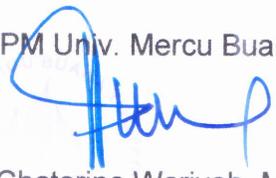
Pengabdi


(Ir. Wafit Dinarto, M.Si.)
NIDN 0030116501


(Ir. Sundari, M.P.)
NIP 19650812 199403 2 001

Mengetahui / Menyetujui :

Ketua LPPM Univ. Mercu Buana Yk


(Dr. Ir. Chatarina Wariyah, MP.)
NIDN 0529036201

PENGOLAHAN SATE DAGING KELINCI

RINGKASAN / SUMMARY

Oleh : Sundari
Prodi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana
Yogyakarta

Pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatan, wawasan, pengetahuan dan ketrampilan serta memberikan motivasi akan perubahan perilaku dalam manajemen pengolahan produk peternakan daging kelinci, khususnya pengolahan sate kelinci . Adapun materi yang digunakan meliputi : daging kelinci dan peralatan dapur dan bumbu masakan. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dan demonstrasi pembuatan sate kelinci. Adapun hasil pengabdian pada masyarakat : Sebagian masyarakat sudah mulai ada perubahan perilaku untuk mulai belajar mengolah daging kelinci dengan berbagai resep termasuk dibuat sate. Selain itu juga mulai berminat membuat sate kelinci, dan tidak hanya menjual kelinci hidup. Namun agar hasil pengabdian ini dapat betul-betul diaplikasi oleh masyarakat perlu terus pemberian motivasi dan pendampingan usaha, termasuk analisis usaha dan perluasan pangsa pasar.

Kata kunci : Sate kelinci, penyuluhan, pengabdian pada masyarakat.

PRAKATA

Segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas petunjuk dan bimbingannya sehingga kami dapat melaksanakan pengabdian sampai tersusunnya laporan ini. Dengan terselesaikannya Laporan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian ini, tak lupa kami ucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Rektor Universitas Mercu Buana Yogyakarta beserta staff LPPM dan Dekanat Fak. Agroindustri yang telah mempercayakan kepada kami untuk melakukan pengabdian.
2. Anggota Kelompok Ternak Pedukuhan Gondangan, Sidomulyo, Pengasih, Kulon Progo, DIY, yang telah bekerjasama dan memberikan kesempatan kepada kami untuk melakukan pengabdian pada masyarakat serta telah memberikan fasilitas dana pendampingan dalam pelaksanaan program ini.
3. Seluruh tim pengabdian dosen dan staff dari UMBY yang telah bekerja sama dalam proyek pengabdian pada masyarakat ini.

Akhirnya kami berharap agar semua ini dapat bermanfaat bagi kita semua yang memerlukannya.

Yogyakarta, 6 Juni 2012

Pengabdi

Ir. Sundari, MP.

DAFTAR ISI

Topik	halaman
COVER / HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN DAN SUMMARY.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
ANALISIS SITUASI.....	1
IDENTIFIKASI PERUMUSAN MASALAH.....	1
TUJUAN KEGIATAN.....	2
MANFAAT KEGIATAN.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
BAB III. MATERI DAN METODE.....	26
MATERI.....	26
METODE KEGIATAN.....	26
KHALAYAK SASARAN.....	26
KETERKAITAN.....	27
JADWAL PELAKSANAAN.....	29
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN- LAMPIRAN.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

NO.	NAMA LAMPIRAN	HALAMAN
1.	Surat kesepakatan bersama (kontrak pengabdian)	34
2.	Surat Tugas Pelaksanaan PPM	35
3.	Surat Keterangan Selesai Pengabdian	36
4.	Gambaran Teknologi yang diterap kembangkan....	37
5.	Daftar Hadir Pengabdian Pada Masyarakat.....	38
6.	Laporan Penggunaan Anggaran Belanja.....	39

BAB I. PENDAHULUAN

ANALISIS SITUASI

Kondisi Khalayak Sasaran Saat ini.

Masyarakat pedesaan pada umumnya dan di dusun Gondangan, Desa Sidomulyo pada khususnya yang tergabung dalam kelompok ternak kelinci, masih menjual produk berupa kelinci hidup. Menurut pengamatan pengusul berdasarkan observasi di lapangan : belum ada satupun dari kelompok-kelompok masyarakat yang telah menjual produk peternakan kelinci berupa daging olahan, misalnya sate kelinci. Banyak program penyuluhan / pendampingan dalam budidaya kelinci dan ternak lain, namun belum secara khusus bagaimana pengolahan daging kelinci agar dapat memasyarakat dengan baik. Kelompok ternak kelinci dusun Gondangan mengadakan pertemuan rutin setiap bulan sekali, dan kegiatan ini kadang-kadang mendatangkan pakar untuk menambah pengetahuan peternak dengan penyuluhan.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat pada umumnya saat ini adalah masalah peningkatan pendapatan, agar dapat memenuhi kebutuhan keluarga dengan adanya kenaikan harga kebutuhan pokok/ krisis ekonomi. Sehingga diperlukan solusi kreatif pemanfaatan produk ternak berupa daging menjadi barang baru yang dibutuhkan dan bernilai ekonomi yang lebih tinggi. (Di lakukan pengabdian pembuatan sate kelinci).

Di lokasi pengabdian yang diusulkan , produk ternak kelinci yang dapat dijual adalah anakan kelinci hidup, urin kelinci yang telah diolah menjadi pupuk organic. Adapun pengolahan daging kelinci seperti sate dan lain-lain dapat dibaca pada tinjauan pustaka (BAB II).

Dengan teknologi ini : daging kelinci beserta limbahnya (kulit) dapat ditingkatkan hasilnya menjadi produk yang sangat bermanfaat dan ramah lingkungan seperti sate kelinci. Kebetulan di dalam lokasi

pengabdian yang diusulkan saat ini masih banyak ibu-ibu yang menggunakan menganggur untuk dilatih pengolahan daging kelinci untuk membuka lapangan kerja baru. Kedepannya prospektif sekali untuk dikembangkan gerobak / warung sate kelinci. Sangat diharapkan proyek "teknologi pengolahan sate kelinci" ini merupakan awal yang baik menjadi proyek percontohan di masyarakat, agar masyarakat senang mengelola peternakan untuk persiapan pemenuhan kebutuhan gizi keluarga, terciptanya masyarakat yang sehat.

TUJUAN KEGIATAN

Tujuan dari kegiatan PPM ini adalah : Peningkatan pendapatan, peningkatan wawasan, pengetahuan dan ketrampilan masyarakat serta perubahan perilaku dalam **manajemen pengolahan daging kelinci** .

MANFAAT KEGIATAN

- a. Uraian harapan secara ekonomis terhadap produk program pengabdian masyarakat yang telah dihasilkan dari sisi bisnis khususnya terhadap peningkatan harga jual produk ataupun perbaikan biaya produksi / potensi ekonomi produk :
 - o merupakan diversifikasi usaha bagi ibu rumah tangga sehingga meningkatkan produksi dan produktivitas usaha.
 - o Dengan dimanfaatkannya daging kelinci berpotensi untuk meningkatkan income keluarga.
- b. Uraian harapan dalam hal ipteks terhadap produk program pengabdian masyarakat yang dihasilkan dari sisi bidang akademik **khususnya keunggulan teknis maupun fungsional produk terhadap kondisi sebelumnya**. Dengan teknologi pengolahan daging kelinci : pemanfaatan produk mentah menjadi produk olahan yang bermanfaat / bernilai ekonomi lebih tinggi. Dan yang tak ternilai harganya yaitu peningkatan kesadaran masyarakat akan

perilaku sehat, bersih dan teratur, sehingga meningkat pula derajat kesehatan masyarakat.

- c. Nilai tambah produk Prediksi hasil teknologi pengolahan sate kelinci adalah dapat dibaca pada BAB II.
- d. Disamping Uraian kemungkinan pemanfaatan produk program pengabdian masyarakat (multiplikasinya) di bidang industri kecil perdesaan yang sejenis atau bidang lain yang mungkin pula dapat memanfaatkannya atau meningkatkan jumlah tenaga kerja baru yang dapat direkrut sebagai akibat langsung dari adanya produk tersebut :
 - Meningkatkan ketrampilan masyarakat dalam pengolahan daging kelinci menjadi produk lain yang lebih bermanfaat.
 - Akan merangsang pertumbuhan industri yang memanfaatkan hasil samping teknologi pengolahan daging seperti industri kulit, , warung makan/bakso/soto, pengusaha denedeng dan lain-lain.

BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

PENGOLAHAN SATE DAGING KELINCI

Kelinci merupakan ternak yang mempunyai potensial besar dalam penyedia daging dengan waktu yang relatif singkat, sehingga diharapkan dapat meningkatkan konsumsi protein hewani masyarakat, disamping sebagai penyedia kulit bulu (*fur*), khususnya *fur* dari kelinci Rex dan Satin yang mempunyai nilai komersial tinggi sebagai bahan garmen yang dapat menggantikan *fur* dari binatang buas yang semakin langka. Aspek yang menarik pada daging kelinci adalah kandungan protein yang tinggi relative tinggi dibanding ternak lain (lihat table 1) dan rendah kolesterol, sehingga daging kelinci dapat dipromosikan sebagai *daging sehat*, namun untuk pengembangannya banyak kendala yang dihadapi, antara lain sulitnya pemasaran, karena daging kelinci belum populer di masyarakat. Hal ini lebih banyak disebabkan oleh faktor kebiasaan makan (*food habit*) dan efek psikologis yang menganggap bahwa kelinci sebagai hewan hias atau kesayangan yang tidak layak untuk dikonsumsi dagingnya. Merubah faktor kebiasaan makan adalah hal yang sulit, karena manusia biasanya memiliki ikatan batin, loyalitas dan sensitifitas terhadap kebiasaan makannya meskipun hal ini dapat ditembus, namun memerlukan jangka waktu yang lama. Perubahan kebiasaan makan dapat terjadi melalui dua cara, yaitu melalui perubahan lingkungan dan perubahan pada makanan itu sendiri yang akan sampai pada suatu keputusan untuk menerima atau menolak suatu makanan. Perubahan lingkungan mencakup hal yang kompleks, yaitu faktor sosial, ekonomi dan ekologis yang mengarah kepada perubahan kebudayaan dan keadaan sosial, sehingga perubahan penyajian merupakan langkah yang lebih cepat dalam mensosialisasikan daging kelinci. Hal ini terbukti masyarakat sudah mulai menerima daging kelinci dalam bentuk olahan sate dan gule, oleh karena itu aplikasi teknologi pengolahan daging merupakan langkah yang tepat untuk mensosialisasi dan mempopulerkan daging kelinci dimasyarakat yang pada akhirnya dapat meningkatkan perkembangan ternak kelinci.

Kelinci merupakan hewan lucu yang sangat disukai orang mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Ada banyak jenis kelinci di antaranya Angora, Lyon,

American Chinchilla, Dutch, English Spot, Himalayan, dan lain-lain. Seiring berkembangnya jaman, kini kelinci bukan lagi sebagai hewan peliharaan, namun juga dapat dikonsumsi. Daging kelinci memiliki serat yang halus dan warna sedikit pucat, sehingga menyerupai daging ayam yang telah terlebih dahulu populer. Daging ayam dan kelinci dikelompokkan dalam daging berwarna putih. Daging putih memiliki kadar lemak rendah dan glikogen tinggi. Rendahnya kandungan kolesterol dan natrium membuat daging kelinci sangat dianjurkan sebagai makanan untuk pasien penyakit jantung, usia lanjut, dan mereka yang bermasalah dengan kelebihan berat badan. Banyak khasiat dan manfaat yang ada pada daging kelinci namun beberapa orang masih belum mengetahuinya. Maka dari itu untuk menarik minat masyarakat, kita dapat mengolah daging kelinci tersebut menjadi kuliner seperti sosis, dendeng, bakso, dan juga sate.

Tabel 1. Perbandingan komposisi daging dari berbagai jenis ternak

Daging	Air	Protein	Lemak	Energi	Kolesterol	N
		g/100 g		Kkal	mg/100 g	
Kelinci*	71,5	21,9	5,5	137	53	
Ayam (merah)	75,8	20,9	2,8	459	105	
Ayam (putih)	74,2	24,0	1,1	449	70	
Babi**	74,0	21,8	4,0	123	63	
Domba**	70,6	20,2	8,3	156	74	
Sapi**	71,9	22,5	5,1	136	58	

*) bagian paha dan pinggang

***) lean meat

Sumber: CHAN *et al.* (1995)

PENGOLAHAN DAGING KELINCI

Kelinci adalah salah satu hewan yang banyak dikembangbiakan di Indonesia. Sifatnya yang jinak dengan bulu halus membuat banyak orang tertarik padanya. Tak heran, bila kelinci banyak dipelihara sebagai hewan kesayangan atau hewan hias. Belakangan, kelinci juga dibudidayakan untuk sajian menu makanan. Karena, daging kelinci rasanya lebih gurih dan halus dibanding daging

ayam atau kambing. Kadar kolesterol dan natriumnya rendah, sehingga baik untuk pasien penyakit jantung, usia lanjut, dan mereka yang bermasalah dengan kelebihan berat badan. Adapun Komposisi Daging Kelinci (Sinaga, 2009) adalah : Protein 18,5 %, Lemak 7 %, Air 71 %, Abu 0,64 %. **Asam Lemak Terbang** 63 % dari total asam lemak, **Kolesterol** 136 mg/100 g berat kering, **Vitamin** : Thiamine 0,11 mg/100 g BK, Riboflavin 0,37 mg/100g BK, Niasin 21,2 mg / kg BK, Pyridoxin 0,27 mg/100 g BK, Asam Pantotenat 0,10 mg/100 g BK, Vitamin B12 14,9 ug/Kg, Folic Acid 40,6 ug/kg, Biotin 2,8 ug/kg, **Mineral** : Zinc 54 mg/kg, Sodium 393 mg/kg, Potasium 2 g/kg, Calcium 130 mg/kg, Magnesium 145 mg/kg, Iron 29 mg/kg. **Asam-asam Amino Daging Kelinci** : Leusin 8,6 %, Lysin 8,7 %, Hystidine 2,4 %, Arginin 4,8 %, Threonine 5,1 %, Valine 4,6 %, Methionin 2,6 %, Isoleusin 4,0 %, Phenylalanine 3,2 %. Besarnya Protein Hewani Yang Dapat disumbangkan per tahun dari ternak kelinci :

Contoh : 1 ekor jantan : dengan 1 ekor betina siap kawin, bunting, kelahiran I = 6 ekor dengan berat potong 2 kg. Dengan asumsi % karkas : 50 %. Edible meat : 80 % dari karkas. % protein daging 18 % . Berat potong 2 kg. Perhitungan :

Berat hidup = 2 kg

Berat karkas = $50/100 \times 2 \text{ kg} \times 6 = 6 \text{ kg}$ karkas

Edible meat = $80/100 \times 6 \text{ kg} = 4,8 \text{ kg}$

% protein daging = $18/100 \times 4,8 \text{ kg} = 0,864 \text{ kg}$ protein hewani/kel

Jika dalam 1 tahun = 4 x kelahiran dengan 6 ekor anak. Jadi 4 x 0,864 setara dengan 3,456 kg protein hewani/ tahun. (Rusnikasyari, 2011)

Pengolahan merupakan hal yang harus diperhatikan, karena dengan pengolahan akan menentukan apakah produk olahan tersebut diterima atau tidak oleh konsumen. Dalam proses pengolahan pangan, penggunaan panas untuk membunuh mikroba yang tidak diinginkan juga akan merusak zat nutrisi yang ada di dalam bahan pangan itu sendiri, oleh karena itu tugas seorang ahli teknologi pangan adalah mencari titik optimasi untuk mendapatkan bahan pangan dengan

tingkat kerusakan nutrisi yang rendah namun aman untuk dikonsumsi. Pada pemasakan daging harus diperhatikan adanya keseimbangan antara tingginya suhu dan lamanya pemanasan, karena penggunaan panas yang tinggi dengan jangka waktu yang lama dapat menyebabkan perubahan cita rasa serta degradasi termal komponen kimiawi pangan yang pada akhirnya dapat menyebabkan terjadinya penurunan kualitas, sebagai contoh daging bagian paha memerlukan pemanasan basah pada suhu rendah dengan waktu yang lama, sedangkan daging dari bagian pinggang perlu pemanasan kering dengan waktu yang pendek. Selama proses pemanasan akan terjadi pembentukan cita rasa yang dapat meningkatkan palatabilitas, hal ini disebabkan mencairnya lemak yang diikuti dengan pembentukan senyawa volatil, disamping itu terjadi pula reaksi antara protein dengan gula reduksi yang ada pada daging.

Untuk meningkatkan penerimaan masyarakat dari daging kelinci serta dalam rangka upaya diversifikasi pangan hewani maka perlu dilakukan proses pengolahan, karena proses pengolahan menyebabkan terjadinya perubahan fisik maupun kimiawi sehingga mengakibatkan terbentuknya aroma, konsistensi, tekstur, nilai gizi dan penampilan yang diharapkan dapat merubah factor kebiasaan makan. Mutu akhir dari makanan ini sangat ditentukan oleh mutu bahan baku dan kondisi proses oleh karena itu dalam pengolahan bahan pangan faktor tersebut harus mendapat perhatian, disamping itu harus memperhatikan pula preferensi konsumen, khususnya dalam pengolahan daging kelinci. Dari banyak macam produk olahan daging, maka bakso, sosis dan nugget adalah produk olahan daging yang telah diterima oleh masyarakat dari berbagai lapisan, demikian pula abon dan dendeng adalah produk olahan yang telah lama dikenal masyarakat dan mempunyai masa simpan yang panjang. Oleh karena itu melalui teknologi pengolahan tersebut diharapkan daging kelinci dapat diterima konsumen, yang dapat meningkatkan gizi masyarakat, yang, pada akhirnya dapat menumbuhkan kembangkan peternakan kelinci.

Bakso adalah produk olahan daging yang dapat pula digunakan daging dari berbagai jenis ternak, seperti kelinci bahkan bakso sapi lebih dikenal masyarakat

dibandingkan dengan bakso babi. Menurut Ockerman (1978), bahwa bakso (*meat ball*) merupakan daging giling yang dicampur dengan sebanyak-banyaknya 12% campuran kedelai, konsentrat protein, skim dan bahan sejenis sedangkan menurut DEWAN STANDARISASI NASIONAL (1995), bakso merupakan produk makanan berbentuk bulatan atau lain yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal serta bahan tambahan makanan yang diizinkan. Bahan utama pembuatan bakso adalah daging, sedangkan bahan penunjangnya adalah tepung singkong, garam, es, bumbu dan bahan penyedap. Garis besar tahapan pembuatan bakso meliputi empat tahapan, yaitu: penghancuran daging, pembuatan adonan, pencetakan dan pemasakan. Penghancuran daging dimaksudkan untuk mengeluarkan protein daging diantaranya aktin dan myosin sehingga dapat diekstraksi oleh garam, proses ini harus dipertahankan pada suhu dibawah 15°C, karena pada suhu yang tinggi mengakibatkan pecahnya emulsi sehingga tidak diperoleh adonan yang baik, oleh karena itu dalam proses penggilingan selain ditambahkan bumbu, bahan penunjang dan garam juga ditambahkan es atau air es. Adonan yang terbentuk dicetak berbentuk bulatan dengan menggunakan mesin atau tangan yang dilanjutkan dengan pemasakan dalam air hangat selama 20 menit dan dilanjutkan dengan pemanasan kedua dalam air mendidih sampai baso matang.

Sosis berasal dari bahasa latin yaitu *salsus* yang berarti diawetkan menggunakan garam, adalah makanan yang dibuat dari daging yang dihaluskan, ditambahkan tepung dan bumbu, serta dimasukkan kedalam pembungkus (*casing*) yang bulat dan panjang. Banyak ragam nama yang diberikan untuk sosis tergantung dari asal negara, bahan baku, cara pemasakan dan besar *casing*, sebagai contoh burger adalah irisan tipis dari sosis yang dicasing dengan ukuran besar. Bahan yang digunakan dalam pembuatan sosis adalah daging, binder, filler, air, bahan curing, bumbu dan *casing*. Proses pembuatan sosis, sama seperti halnya dalam pembuatan bakso, hanya pada pembuatan sosis dilakukan curing sebelum penghancuran daging dan pemasakannya selain dilakukan perebusan juga dapat dikombinasikan dengan pengasapan, khusus untuk sosis dari daging sapi

dilakukan penambahan zat warna merah untuk membedakan dari sosis babi dan ayam, sedangkan sosis kelinci sebaiknya mempunyai penampilan seperti sosis ayam, yaitu tanpa pemberian warna merah, karena karakteristik daging kelinci lebih mendekati daging ayam.

Karakteristik daging kelinci yang lebih mendekati daging Ayam dibandingkan dengan daging dari ternak ruminansia lainnya, menjadikan daging kelinci dapat diolah menjadi berbagai macam olahan seperti produk olahan daging ayam, salah satu diantaranya adalah **nugget**. Produk ini telah dikenal dan populer dimasyarakat, karena praktis pemasakannya, Sehingga dapat disajikan dengan cepat. Tepung yang digunakan dalam pembuatan nugget adalah tepung tapioka atau maizena dan tepung roti. Proses pembuatannya, dimulai dari pencetakan adonan dalam loyang, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pelumuran dengan campuran tepung terigu, tepung roti dan telur, kemudian diakhiri dengan penggorengan.

Produk olahan daging yang mempunyai daya simpan yang panjang yaitu **dendeng dan abon**. Dendeng merupakan salah satu produk daging awet yang dikelompokkan sebagai daging *curing*. *Curing* adalah penggunaan garam nitrat (sendawa) untuk mempertahankan warna daging, rasa yang khas dan mengendalikan pertumbuhan mikroorganisme. Terdapat dua macam dendeng, yaitu dendeng dari sayatan tipis daging dan kedua dari daging yang digiling dan dicetak dendeng dan abon telah menjadi industri rumah tangga dengan harga yang bervariasi tergantung sampai berapa jauh bahan bukan daging yang dikandung dalam produk olahan daging tersebut.

Berikut ini beberapa resep jenis menu dari bahan daging kelinci (Rusnikasyari, 2011).

Dendeng kelinci

Bahan :

1. 1 kg daging kelinci disayat tipis
2. 20 gr bawang putih
3. 20 gr ketumbar

4. Asem secukupnya
5. 60 gr gula jawa
6. Garam secukupnya

Cara membuat :

Semua bumbu terlebih dulu digiling halus. Kemudian dilumurkan atau dicampur dengan daging yang telah disayat tipis. Setelah itu, diamkan selama satu malam. Esoknya daging digantung dan dijemur di bawah sinar matahari sampai berwarna kecoklatan. Setelah itu dendeng siap digoreng.

Bakso kelinci

Bahan :

1. 250 gr daging kelinci segar
2. 75 gr es batu
3. 8 gr garam dapur
4. Penyedap rasa secukupnya
5. 0,5 gr mrica
6. 25 gr tepung tapioka
7. 0,75 gr STP (sodium tripoly pospat).

Cara membuat :

Buang lemak dan jaringan ikat (urat) yang menempel pada daging kelinci, kemudian tambahkan garam dan es yang telah dihaluskan selama satu menit. Masukkan tepung tapioka, mrica ke dalam adonan daging, kemudian putar selama satu menit. Adonan yang telah lengket didiamkan selama 30 menit sampai 1 jam (kalau bisa simpan di lemari es) Rebus air dalam panci sampai mendidih, setelah itu kecilkan api atau matikan.

Siapkan adonan dan bentuk menjadi bulatan sesuai selera, masukkan ke dalam panci yang berisi air panas. Bulatan bakso akan mengembang dan berubah warna menjadi coklat keabuan, kemudian rebus lagi selama 10-15 menit. Tiriskan dan

bakso siap untuk dimakan atau diolah menjadi berbagai jenis menu makanan atau disimpan.

Nugget kelinci

Bahan :

1. 1 kg daging kelinci
2. 35 gr susu krim
3. 20 gr bawang putih
4. 10 gr lada
5. 15 gr gula
6. 1 gr MSG (monosodium glutamate)
7. 25 gr meizena
8. 1 kg minyak goreng
9. 75 gr es batu
10. Garam dan penyedap rasa secukupnya

Cara membuat :

Daging digiling hingga halus, kemudian campurkan dengan 25 gr meizena, 35 gr susu krim, 75 gr es batu, 20 gr bawang putih, 10 gr lada dan 1 gr MSG. Adonan dicetak dalam lembaran plastik dan dimasukkan ke dalam lemari es selama 30 menit. Setelah itu adonan dipotong-potong dan dicelupkan dalam perekat tepung yang terbuat dari campuran 80 gr meizena, 2 gr bawang putih, 1 gr lada, 1 gr garam, dan 300 ml air. Setelah itu nugget dilumuri dengan tepung roti dan dilakukan penggorengan awal (digoreng setengah matang). Kemas nugget dalam vakum dan simpan pada suhu rendah. Jika akan dimakan nugget digoreng selama empat menit.

Cara Membuat Sate Dan Tipsnya



Inabuy.com - *Cara Membuat Sate Dan Tipsnya!* Wow...kedengarannya enak ya? Pada artikel *cara membuat sate* kali ini saya tidak hanya memberikan pengetahuan *cara membuatnya* saja melainkan juga dengan tips-tips dalam membuat sate agar sesuai dengan resep warung terkenal. *Cara membuat sate* sebenarnya sangat mudah, ya karna paling dipotong-potong, ditusuk dan terus tinggal bakar aja, jadi deh *satenya*. Tapi, yang menjadi sulit adalah bagaimana ketika kita *membuat sate* mulai dari pemilihan daging sampai menghidangkannya di meja aroma dan rasanya bisa senikmat *sate* racikan warung *sate* terkenal. Penasaran ingin tau *cara membuat sate* yang enak dan empuk?

Mari kita mulai saja belajar *cara membuat satenya*.

Sebelum mulai *membuat sate kambing, sate ayam, sate kelinci, atau sate apapun itu*, sebaiknya kita sediakan terlebih dahulu *bahan untuk rendaman sate* sebelum dan ketika dibakar. Gunanya agar hasil bakaran *sate* kita nantinya beraroma harum layaknya *sate madura* yang terkenal itu.

Bahan rendaman dan sekaligus olesan saat sate dibakar

- 10 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 2 cm kunyit
- 10btr kemiri
- 250gr gula merah untuk penyedap sate.
- 2 sdt garam

Haluskan semua bahan diatas dan gunakan untuk merendam *daging sate* serta olesan selama *sate* dibakar. Sesuaikan porsi bahan dan porsi *sate* yang akan dibakar, karna bahan rendaman *sate* di atas untuk 1 Kg daging sate saja. Tipsnya :

tambahkan minyak goreng dan aduk bersama bumbu di atas dan diamkan antara 15 s/d 30 menit agar bumbunya meresap dengan baik.

Adapun bahan lain yang diperlukan dalam *pembuatan sate* ini adalah *bumbu sate* saat dihidangkan. Pada umumnya ada dua (2), yaitu Bumbu Kecap dan Bumbu Kacang. Untuk pembuatan bumbu kecap bahannya sangat mudah, anda pasti sudah tau kan bahannya, kalau belum ini dia bahan bumbu kecap satenya.

Bahan bumbu kecap sate kambing, sate ayam atau sate kelinci

- Kecap secukupnya
- Potongan cabe rawit hijau dan
- Potongan bawang merah segar.
- Sebagai tambahan, berikan irisan mentimun, tomat, bawang goreng, selada, atau kubis bila suka.

Bahan bumbu kacang untuk sate

- 250 gram kacang tanah yang sudah digoreng
- 4 siung bawang putih berukuran sedang
- 5 siung bawang merah berukuran sedang
- 2 buah cabe merah yang besar
- 500 mili liter air bersih
- 2 lembar daun jeruk segar
- 100 mili liter kecap manis. Saya sarankan kecap Bangau aja.
- Garam bubuk secukupnya

Selanjutnya, *cara membuat sate* pada tahap memasaknya atau jelasnya membakarnya di atas bara api yang tidak terdapat nyala api, karena bila ada api yang menyala di bara tersebut akan *membuat sate* menjadi gosong dan bagian tengahnya tidak matang.

Cara membuat sate

1. Sediakan daging segar sesuai dengan jenis *sate* yang akan anda buat, bisa daging sapi, kambing, ayam, ataupun kelinci. Sebagian penjual sate tidak

- mencuci daging yang baru disembelih agar aroma khas dagingnya terjaga, tapi sebagian orang mencucinya dulu. Semua tergantung pilihan anda.
2. Potong-potong bahan sate berupa daging tersebut sebesar dadu atau sesuai dengan keinginan anda.
 3. Tusuk daging tersebut dengan menggunakan tusukan *sate* yang telah dibuat atau dibeli di pasar. **Tipsnya** : Usahakan menusuk daging *sate* tidak terlalu rapat dan tidak terlalu penuh akan berpengaruh pada proses pematangan satenya pada saat dibakar.
 4. Bakar *sate* di atas bara api yang tidak terlalu panas dengan sesekali dikipas dan diolesi bahan yang telah dibuat tadi. **Tipsnya** : usahakan tidak terlalu sering diolesi bumbu kecap karna hasil bakaran sate akan terlihat gosong.
 5. Bila telah matang, sajikan *sate* pada saat masih panas dengan ditemani nasi hangat atau lontong yang telah dipotong-potong dan dengan dilumuri bumbu kacang atau kecap.

Demikian tips *cara membuat sate* kali ini. *Cara membuat sate* di atas bisa diterapkan pada *pembuatan sate ayam, sate kambing, maupun sate kelinci*. Dan bila anda merasa belum puas dengan hasil *pembuatan sate* dengan tips di atas, anda bisa bereksperimen sendiri untuk resep khas diwarung anda agar aromanya semakin nikmat dan digemari banyak pelanggan.

<http://www.inabuy.com/2012/02/cara-membuat-sate-dan-tipsnya.html>

Daging kelinci memiliki kadar Lemak Jenuh, Lemak Trans dan Kolesterol yang rendah dan berefek baik pada Kesehatan Jantung

Dari semua nutrisi, lemaklah yang paling sering dikaitkan dengan penyakit jantung, beberapa jenis kanker, dan obesitas. Saran berikut ini dapat membantu semua masalah kesehatan yang diakibatkan oleh lemak tadi: pilihlah diet yang rendah lemak jenuh, lemak trans, dan kolesterol dan moderat dalam asupan lemak total.

Profil lemak darah memberikan gambaran tentang konsentrasi berbagai

jenis lemak dalam darah, terutama trigliserida dan kolesterol, dan pembawa lipoprotein (VLDL, LDL, dan HDL). Informasi profil lemak darah dapat menjadi indikasi bagi orang tersebut akan risiko penyakit yang mungkin dideritanya dan indikator untuk mengubah kebiasaan makannya.

Kadar profile lemak darah yang direkomendasikan adalah seperti di bawah:

- Kolesterol total: <200 mg / dL.
- Kolesterol LDL: <100 mg / dL.
- Kolesterol HDL: = 60 mg / dL.
- Trigliserida: <150 mg / dL.

Kebanyakan orang menyadari bahwa kadar kolesterol darah yang tinggi adalah faktor risiko utama untuk penyakit jantung. Kolesterol menumpuk di saluran arteri, membatasi aliran darah dan meningkatkan tekanan darah. Hal itu memiliki konsekuensi yang mematikan, bahkan, saat ini penyakit jantung merupakan pembunuh nomor satu di banyak negara. Kolesterol darah sering digunakan untuk memprediksi kemungkinan seseorang menderita serangan jantung atau stroke. Upaya untuk mencegah penyakit jantung fokus pada menurunkan kolesterol darah.

Resiko dari Lemak Jenuh (Saturated fat)

Ingat bahwa kolesterol LDL meningkatkan risiko penyakit jantung. Yang paling sering terlibat dalam meningkatkan kolesterol LDL adalah lemak jenuh. Secara umum, jika dalam makanan yang kita makan terdapat lebih banyak lemak jenuh, maka kolesterol LDL pun akan lebih banyak masuk ke dalam tubuh.

Tidak semua lemak jenuh memiliki efek yang sama dalam meningkatkan LDL. Paling penting di antara asam lemak jenuh yang meningkatkan kolesterol darah adalah asam laurat, miristat, dan asam palmitat (12, 14, dan 16 karbon).

Sebaliknya, asam stearat (18 karbon) tampaknya tidak ikut berperan dalam meningkatkan kolesterol darah.

Lemak asal hewan merupakan sumber utama lemak jenuh dalam makanan kebanyakan. Beberapa lemak nabati (kelapa dan sawit) dan lemak terhidrogenasi mengandung lemak jenuh dalam jumlah yang lebih sedikit. Memilih unggas atau ikan dan produk susu yang bebas lemak membantu dalam menurunkan asupan lemak jenuh dan risiko penyakit jantung. Menggunakan margarin nonhydrogenated dan minyak goreng tak jenuh merupakan hal sederhana yang secara dramatis dapat menurunkan asupan lemak jenuh.

Sumber utama lemak jenuh, antara lain:

- Seluruh produk susu, krim, mentega, dan keju.
- Lemak dari daging sapi dan babi.
- Kelapa, sawit, dan minyak kelapa sawit (dan produk yang mengandung minyak sawit seperti permen, kue kering, kue, donat, dan cookies).

Resiko dari Lemak Trans (Trans fatty)

Penelitian menunjukkan hubungan antara diet asam lemak trans dan penyakit jantung. Di dalam tubuh, asam lemak trans atau trans-fatty acid mengubah kolesterol darah dengan cara yang sama seperti yang dilakukan lemak jenuh; dan hal ini akan meningkatkan kadar kolesterol LDL. Membatasi asupan asam lemak trans dapat meningkatkan kolesterol darah.

Berbagai laporan tentang lemak trans telah menimbulkan keraguan pada konsumen apakah margarin lebih baik dari mentega untuk masalah kesehatan jantung atau tidak. *The American Heart Association* telah menyatakan bahwa karena mentega kaya akan lemak jenuh dan kolesterol sementara margarin dibuat hanya dari lemak nabati tanpa kolesterol, maka margarin masih lebih baik

daripada mentega.

Sumber utama lemak trans, antara lain:

- Makanan yang digoreng (minyak sayur).
- Kue, cookies, donat, kue kering, dan kerupuk.
- Snack chip.
- Margarin.
- Daging dan produk susu.

Resiko dari Kolesterol

Diet kolesterol juga telah terlibat dalam meningkatkan kolesterol darah dan meningkatkan resiko penyakit jantung, meskipun efeknya tidak sekuat seperti pada lemak jenuh atau lemak trans. Namun, para ahli kesehatan menyarankan membatasi asupan kolesterol.

Ingat bahwa kolesterol hanya ditemukan dalam makanan yang berasal dari hewan. Akibatnya, makan sedikit lemak dari daging, telur, dan produk susu membantu menurunkan asupan kolesterol (dan juga asupan lemak total dan jenuh). Bagi kebanyakan orang yang mencoba untuk menurunkan kolesterol darah, membatasi asupan lemak jenuh merupakan hal yang lebih efektif daripada membatasi asupan kolesterol.

Telur mengandung lebih dari 200 miligram kolesterol, dan semuanya berada dalam kuning telur. Seseorang yang melakukan diet rendah kolesterol harus secara ketat membatasi konsumsi kuning telur, tetapi bagi orang dengan profil lemak darah yang sehat, makan sampai dengan 1 butir telur sehari tidaklah merugikan. Telur merupakan sumber yang baik bagi diet sehari-hari karena murah, banyak digunakan dalam urusan masak-memasak, dan sumber protein kualitas tinggi serta nutrisi lainnya. Jika anda tetap menghindari konsumsi kuning telur, saat ini produsen makanan telah mampu menghasilkan produk pengganti telur yang bebas

lemak, dan non kolesterol. Atau, anda mungkin bisa mengkonsumsi putih telurnya saja.

Sumber utama kolesterol, antara lain:

- Telur.
- Produk susu.
- Daging, unggas, dan kerang.

<http://www.smallcrab.com/jantung/1120-pengaruh-lemak-jenuh-lemak-trans-dan-kolesterol-pada-kesehatan-jantung>

Target Konsumen sate kelinci

Sate kelinci ini dapat dinikmati oleh siapa saja, mulai dari anak-anak sampai orang tua.



<http://www.balidailyphoto.com/wp-content/uploads/2008/10/sate-kelinci.jpg>

Info Bisnis

Secara kuantitas, warung atau rumah makan yang menyajikan sate kelinci masih sangat jarang ditemukan. Oleh karena itu, membuka usaha sate kelinci merupakan salah satu bentuk usaha yang bisa dikatakan unik. Apalagi jika Anda mampu menciptakan inovasi agar konsumen semakin tertarik untuk mencoba sate kelinci, pasti akan sangat menguntungkan bagi Anda.

Kelebihan

Daging kelinci memiliki khasiat yang sangat baik untuk kesehatan, diantaranya dapat menurunkan resiko jantung dan penyakit jantung. Kualitas gizinya pun lebih bagus (rendah lemak, rendah kolesterol), dibanding daging lainnya. Keuntungan lainnya, tulang pada kelinci lebih tipis, dagingnya halus, dan seratnya pendek sehingga mudah dikunyah. populasi cepat banyak, dahsyat!

Kelemahan

Kualitas bahan yang terkadang mengalami penurunan. Serta harga bahan baku sehingga menyebabkan harga perlu disesuaikan

Pemasaran

Beri nama warung sate kelinci Anda dengan nama yang mudah diingat konsumen. Kemudian Anda juga dapat mempromosikan warung sate kelinci Anda melalui media massa, spanduk ataupun plang.

Kunci Sukses

Berikan pelayanan yang baik, harga yang bersaing dan terjangkau. Memberikan fasilitas minim gratis misal: air putih atau teh tawar.

Analisa Usaha

Modal Awal:	
Sewa tempat	Rp 6.000.000
Stok awal bahan baku:	
150 kg @ Rp 20.000	Rp 3.000.000
Peralatan:	
Peralatan masak	Rp 300.000
Peralatan warung (meja, kursi, dll)	Rp 700.000
	+
Jumlah modal awal	Rp 10.000.000

Dengan metode penyusutan garis lurus, peralatan tersebut disusutkan selama 3 tahun dan nilai residu Rp 1.000. Biaya penyusutan peralatan dan perlengkapan untuk

setiap bulannya adalah sebesar

$(Rp\ 1.000.000 - Rp\ 1.000) / (3\ tahun \times 12\ bulan) = Rp\ 333.000$ pertahun atau Rp 27.750 per bulan.

Perhitngan laba/ rugi per bulan

Pemasukan (untuk satu bulan):

Perkiraan pendapatan harian

20 porsi x Rp 15.000 x 30 hari Rp 9.000.000

Biaya produksi (untuk satu bulan)

Bahan Baku

Daging Kelinci 150 kg @ Rp 20.000 Rp 3.000.000

Bahan Penunjang

Bumbu, arang, pembungkus, dll Rp 200.000

Laba kotor (untuk satu bulan) RP 5.800.000

Biaya operasional (untuk satu bulan)

Sewa Tempat:

Rp 6.000.000/ 12 bulan Rp 500.000

Gaji Karyawan:

1 @ Rp 750.000 Rp 750.000

Penyusutan peralatan Rp 27.750

Biaya promosi:

(spanduk, brosur, dll) Rp 200.000

Biaya operasional lainnya Rp 300.000 +

Jumlah Rp 1.777.750 -

Laba bersih (untuk satu bulan) Rp 4.022.250

dalam <http://www.bisniskuliner.com/menangkap-peluang-bisnis-kuliner-sate-kelinci.html>

Daging kelinci Bisa Mengatasi kemandulan dan berbagai penyakit lain.

Kelinci merupakan binatang yang banyak dipelihara dan digemari orang, mulai dari anak-anak sampai orang tua. Binatang pemakan wortel ini banyak sekali jenisnya. Begitu pula warna bulunya. Ada putih, coklat, hitam, abu-abu dan

masih banyak lagi. Dengan bertumpu pada kedua kaki belakangnya, binatang ini mampu melompat dengan cepat untuk menghindari bahaya. Akhir-akhir ini budi daya ternak kelinci sudah sangat maju sehingga keberadaan kelinci sangat mudah ditemukan di mana-mana. Bahkan di pasar-pasar kaget (kawasan perumahan ataupun di pinggir jalan) sudah dijajakan kelinci dalam jumlah yang cukup banyak, dengan menggunakan mobil bak terbuka. Kelinci di samping sebagai hewan peliharaan, ternyata dagingnya juga diyakini dapat menyembuhkan suatu penyakit. Pengalaman menarik terjadi di Sleman – Yogyakarta. Seorang peternak kelinci suatu hari pernah kedatangan orang dengan nafas ngos-ngosan. Tanpa banyak komentar orang tersebut langsung meminta dibakarkan hati plus jantung kelinci. Tanpa pikir panjang dipenuhinya permintaan tersebut. Begitu daging kelinci sudah masak, orang tersebut langsung menyantapnya sampai tak tersisa. Sekitar 5 menit kemudian orang yang ternyata penderita asma tersebut sudah tidak lagi ngos-ngosan. Bahkan wajahnya nampak sumringah. Sejurus kemudian orang tersebut menjelaskan kepada si peternak kelinci bahwa daging kelinci berkhasiat untuk menyembuhkan penyakit asma. Apalagi bila memasaknya dengan cara direbus saja.

Khasiat daging kelinci ini ditemukan dua mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya Malang. Kandungan **ketotifen** dalam daging kelinci menjadi alternatif bagi penderita asma. Senyawa molekul yang terdapat dalam daging ini mampu menyembuhkan penyakit asma. Bagian paling mujarab terletak pada hati kelinci. Untuk mempertahankan kadar gizi dan kandungan ketotifen ini, paling baik dimasak menggunakan sistem rebus. Berdasarkan pengalaman aneh tersebut akhirnya si pedagang kelinci membuka warung sate kelinci tidak jauh dari rumahnya. Hampir tiap hari ada pemesan organ-organ khas pada kelinci, misal kepala, empedu, hati dan penis. Menurut pengakuan para pembelinya, organ-organ satwa tersebut punya khasiat tersendiri sebagai pengobatan alternatif. Berdasarkan pengalamannya, pedagang sate tersebut mengatakan bahwa semua bagian dari kelinci mempunyai khasiat menyembuhkan penyakit. Misal kepala, hati, empedu, daging dan penisnya. Tapi masih ada yang belum bisa diketahui,

siapa tahu dari darah serta kulitnya juga tersimpan khasiat yang ampuh. Kepala kelinci yang di dalamnya ada otak, misalnya, bisa menambah kesuburan wanita. Hati kelinci untuk mengobati penyakit asma. Dagingnya yang dikenal punya protein tinggi dan kolesterol rendah juga baik untuk kesehatan. Sedang penis serta testis hewan bisa menambah keperkasaan kaum pria.

KELINCI UNTUK HARI ESOK YANG LEBIH BAIK (*Sutisna, 2009*)

Potensi Daging Kelinci dan Problem Harga Pasar

Banyaknya peternak kelinci di Lembang. Ini sesuatu yang membanggakan karena ternyata Kelinci Lembang memberikan banyak inspirasi usaha bagi masyarakat luas, bahkan sampai ke luar negeri. Tetapi jangan sampai kebanggaan itu membuat kita terlena. Apakah dengan kemajuan itu para peternak sudah meraih hasil dari usahanya? Dari sekitar 800 peternak di kawasan Kecamatan Lembang dan Parongpong, berapakah yang benar-benar sukses berwirausaha? Jangan-jangan mereka bertahan usaha hanya sekedar bertahan karena tidak ada pekerjaan lain.

Ketimpangan harga

Benar bahwa kelinci sudah memberi bukti sebagai hewan penghasil daging berkualitas, dibanding daging sapi atau domba. Bahkan dalam hitungan setahun, kemampuan menghasilkan dagingnya pun lebih lebih dibanding sapi. Riset Balitnak pada 2005 misalnya, menyebutkan usaha kelinci berskala 20 ekor induk dan 5 ekor pejantan, sebagai usaha penghasil daging dan kulit bulu selama satu tahun akan menghasilkan Rp 9.206.200/tahun atau Rp 767.183/bulan. Dengan harga minimal ini, peternakan kelinci masih bisa untung, sekalipun sangat sedikit. Namun justru di sinilah masalahnya. Harga rendah ini kemudian mengalihkan banyak peternak kelinci pedaging beralih ke kelinci jenis hias. Lembang dulu kala dikenal sebagai penghasil daging kelinci, bukan kelinci hias seperti sekarang. Tetapi karena pangsa pasar wisata dan petshop Jakarta juga tertarik dengan kelinci hias, sebagian memilih hias. Selain itu peternak juga merasakan lebih untung memilih jenis hias, karena harganya berlipat ketimbang kelinci penghasil daging. Satu ekor kelinci hias, anakan umur 1 bulan dijual ke para Bandar dengan harga Rp 10-25

ribu per ekor. Sedangkan kelinci pedaging hanya dihargai Rp 20-25 per ekor untuk umur 4 bulan.

Kenapa harga kelinci hias membumbung tinggi sementara kelinci pedaging anjlog? Bukankah di luar negeri daging kelinci mendapat kemuliaan harga di pasar?

Malaysia katakanlah menghargai daging kelinci per Kg mencapai Rp 125 per Kg. Sedangkan Arab Saudi kira-kira Rp 175-225 ribu per Kg. Sedangkan di Indonesia? Paling banter hanya Rp 25 ribu per Kg. Warung-warung sate yang berada di kawasan Lembang sampai Tangkuban Perahu memang terus laris. Ada lebih 80 warung sate kelinci dari tiga golongan, kecil atau warung sate mini, golongan menengah atau warung sate kelas rumahan dan golongan elit atau warung sate sekelas restoran. Setiap hari, terutama sabtu dan minggu tak ada warung sate yang sepi. Masing-masing memiliki konsumen yang sangat bagus. Harga sate kelinci per porsi (termasuk nasi) mencapai Rp 15.000. Untuk memenuhi target penjualan 15 porsi (150 tusuk) seorang pedagang sate hanya butuh Rp 20-30 ribu atau sate ekor kelinci. Di sini kita bisa melihat bahwa seorang penjual sate akan mendapatkan uang Rp 225.000 dipotong nasi (-+ Rp 25.000 dan bumbu Rp 15.000).

Pedagang sate kecil yang mampu menjual rata-rata 15 porsi saja keuntungannya sudah sangat besar. Warung sate kelas menengah dalam sehari rata-rata mampu menjual 30-40 porsi, sedangkan kelas restoran mampu menjual antara 100-160 porsi per hari. Tetapi jujur, harus kita akui kenyataan itu tidak sehat. Pasalnya harga daging dari peternak sangat rendah, yakni Rp 15-30 per ekor. Padahal satu ekor kelinci mampu menghasilkan antara 25-35 porsi sate. Harga ini sangat jauh dari standar dan menimbulkan rasa frustrasi peternak kelinci pedaging karena mereka membutuhkan waktu lama, yakni 3-4 bulan masa penjualan. Berbeda jauh dengan harga kelinci hias. Serendah-rendahnya kelinci hias, yakni Rp 10 ribu, tetap lebih menghasilkan karena bisa dijual dalam masa 1,5 bulan. Inilah ketimpangan pasar yang tidak terkendali dan membuat para peternak kelinci terpaksa memilih ternak kelinci hias yang asas manfaatnya hanya untuk kesenangan semata, bukan untuk penghasil gizi berkualitas di masyarakat.

Kelayakan**harga**

Menurut hemat saya, harga kelinci pedaging yang layak minimal Rp 25-28 ribu per Kg. Dengan begitu rata-rata per ekor kelinci siap potong (umur 4 bulan) yang mampu menghasilkan 2 Kg itu dihargai minimal Rp 62-80ribu per ekor. Dengan harga ini saja, pedagang sate kelinci masih tetap memiliki keuntungan tinggi karena setiap ekor kelinci akan menghasilkan uang minimal Rp 225 ribu dan tambahan uang dari penjualan kulit kelinci yang bisa dijual Rp 5-15 ribu.

Ini sangat berbahaya. Bisnis yang serba mengandalkan tingginya keuntungan tanpa memperhatikan sisi produksi, hanya akan mengakibatkan kesulitan usaha. Karena itu secepatnya para peternak kelinci harus menyatu untuk membuat posisi tawar harga daging kelinci. Para pedagang sate atau produsen daging kelinci lainnya pun mestinya menyadari situasi ini.

BEBERAPA CARA SOSIALISASI MENU MASAKAN KELINCI

Prodi mik (manajemen industri catering) ikuti lomba olahan daging kelinci (Ramdani, 2012). Program Studi Manajemen Industri Catering Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial sebagai civitas akademika UPI berperan dalam pengembangan industri kuliner. Program studi ini bekerjasama dengan Himpunan Mahasiswa Manajemen Industri Catering (Himamika) mengikuti lomba masak daging kelinci di Restoran Panyawangan Dago, Minggu pagi (8/4). Acara ini merupakan sosialisasi penggunaan daging kelinci sebagai bahan masakan yang lezat, bergizi dan halal.

Dibawah bimbingan dosen mata kuliah Cuisine Dwi Martanto S. Par, dan Dewi Turgarini, S.S., MM.Par selalu Koordinator Kemahasiswaan maka dikirim satu tim dari Himamika dibawah komando Agung Sudrajat untuk berpartisipasi dalam kegiatan ini. Dalam kegiatan lomba ini tim MIK diikuti oleh Dinna Neiliyana Priyankha, Farhan Muqaffi dan Gungun Kurniawan. Menu yang disajikan oleh tim MIK merupakan menu modifikasi dengan nama Healty Shimeji Rabbit yang disajikan dengan mashed potato, mushroom sauce dan daging kelinci yang sudah dipanggang.

"Lomba yang sangat bagus dengan mengangkat tema daging kelinci. Ternyata banyak menu-menu yang diciptakan oleh chef di Jawa Barat. Lomba masak daging kelinci itu

sendiri diikuti lebih dari 22 chef hotel dan restoran dari seluruh Jawa Barat. Acara ini pun dihadiri dan dibuka oleh Ketua Tim Penggerak PKK Jawa Barat, Netty Heryawan.

"Ini kegiatan bagus sekali untuk mensosialisasikan pada masyarakat manfaat daging kelinci. Daging kelinci kan tinggi protein, rendah kolesterol yang bagus untuk kesehatan. Manfaat protein hewani tidak harus selalu dari daging ayam atau daging sapi yang lebih mahal dari daging kelinci" ujar Netty

"Kegiatan Lomba daging kelinci sendiri yang digagas oleh Yayasan Moka Jabar, PHRI dan ICA itu, mengambil tempat dan hari di Restoran Panyawangan Dago, hari Minggu yang bertepatan dengan Car Free Day. Ratusan orang baik peserta Fun Bike maupun pengunjung umum, ikut mencicipi berbagai olahan daging kelinci yang dibuat para chef Hotel dan Restoran se-Jawa Barat, ujar Dani Ramdani K mahasiswa Prodi MIK angkatan 2010 dalam dalam <http://daniramdhani2010.blogspot.com/2012/04/mik-ikuti-lomba-masak-daging-kelinci.html>. <http://fpips.upi.edu/berita-485-.html>

BAB III. MATERI DAN METODE PENGABDIAN.

MATERI

1. Daging kelinci dan bumbu dapur (sesuai resep).
2. Alat masak : anglo bakaran, kipas angin, panci-panci, pisau-tlenan.
3. Alat saji : piring, sendok-garpu, meja saji.

METODE KEGIATAN

Kepada masyarakat sasaran diberikan

- a. Makalah atau brosur cara pembuatan dan aplikasinya “teknologi pengolahan sate kelinci” Masyarakat dikumpulkan dan diberi penyuluhan guna meningkatkan motivasi, wawasan dan pengetahuannya tentang teknologi ini. Mengadakan sosialisasi penyadaran kepada anggota masyarakat peternak kelinci dusun Gondangan, desa Sidomulyo, Kecamatan Pengasih, Kulon Progo melalui pertemuan-pertemuan rutin mereka. Dalam acara penyuluhan ini akan dijelaskan proses pembuatan sate kelinci, ceramah akan pentingnya pengolahan produk, dan dampaknya terhadap kesehatan masyarakat serta manfaat yang dapat dinikmati dengan aplikasi teknologi ini yang dapat dipakai untuk peningkatan pendapatan. Di akhir pertemuan dapat diadakan diskusi tanya jawab seputar teori dan praktek pembuatan sate kelinci. Secara kualitatif dapat diamati perubahan perilaku masyarakat apakah termotivasi atau belum mengenai program ini.
- b. Demonstrasi cara pembuatan “sate kelinci”, guna meningkatkan ketrampilannya. Dalam hal ini ada 4 tahap pelatihan yaitu : (1). Pemotongan daging, (2). Perendaman dalam bumbu, (3). Pemasakan/ pemanggangan diatas bara api dan (4). Penyajian.

KHALAYAK SASARAN

Sumber Daya Manusia

Anggota kelompok ternak kelinci ada 20 orang, adapun yang datang dan presensi saat penyuluhan dan demonstrasi adalah 15 orang. (lihat daftar hadir pada Lampiran).

Kondisi Manajemen dan Investasi

- Pola manajemen yang dianut adalah kekeluargaan. Belum sepenuhnya menggunakan manajemen modern, tetapi sudah ada perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi di akhir tahun .
- Pembukuan segala kegiatan di sekretaris. Semua kegiatan terdokumentasi dengan baik. Termasuk modal (simpanan anggota dan sumber lain) dan penggunaannya, berikut pembagian SHU dari koperasi simpan pinjam.

Letak/ Lokasi pengabdian

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dusun Gondangan, Sidomulyo, pengasih, Kulon Progo, DIY.

Adapun orbitasi lokasi dari :

Kampus (PT pengusul) Universitas Mercu Buana \pm 15 km.

KETERKAITAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mempunyai keterkaitan dengan berbagai institusi antara lain :

1. Universitas Mercu Buana Yogyakarta, sebagai induk instansi pengabdian mempunyai tugas darma ke-3 yaitu pengabdian pada masyarakat. Sehingga proyek ini sebagai salah satu media pelaksanaan tridarma khususnya darma pegabdian.
2. Kelompok ternak kelinci dusun Gondangan, Sidomulyo, pengasih, Kulon Progo, DIY. sebagai tempat ajang pelaksanaan program akan mendapat banyak manfaat, yaitu terpecahkannya sebagian masalah akan mendapat tambahan penghasilan.
3. Pemerintahan setempat akan mendapat keuntungan dengan kemajuan yang dicapai oleh sebagian masyarakatnya.

EVALUASI

Cara memantau pekerjaan di lapangan dan pemanfaatan produk

Pemantauan pemanfaatan produk dilakukan bersamaan dengan pemantauan pekerjaan di lapangan secara langsung dalam artian pada saat pertemuan berikutnya (setiap bulan sekali). Hasil pemantauan ditulis dan dilaporkan dalam pertemuan rutin tiap bulan sekali yaitu tiap tanggal 14 berbarengan dengan pertemuan seluruh anggota kelompok ternak, agar semua sama-sama saling mengerti, mengoreksi, mendukung dan mencari solusi terbaik jika ada permasalahan. Jadi diperkirakan ada 2 pertemuan bulanan selama program pengabdian masyarakat berjalan sejak mulai sampai selesai. Disamping pertemuan – pertemuan yang sifatnya rutin tersebut tidak menutup kemungkinan setiap saat ada permasalahan antara pengabdian dan masyarakat sasaran (anggota kelompok) untuk saling berdiskusi, tentu saja lewat komunikasi dengan telepon seluler atau dapat ketemuan langsung.

INDIKATOR KINERJA

Indicator tingkat keberhasilan yang diharapkan dicapai dari segi:

Manajemen, ada perubahan perilaku mengelola produk ternak. Dari yang **semula** hanya di jual hidup akan *berubah* menjadi dijual produk olahan, mulai belajar mengolah untuk konsumsi keluarga.

Cara mengukur indikator .

Manajemen dengan cara melihat perilaku masyarakat, jika sudah mulai suka mengkonsumsi daging kelinci berarti program sudah berhasil (nanti akan terus berkembang minat masyarakat mengkonsumsi daging kelinci dan potensi buka warung sate kelinci akan terbuka lebar).

JADWAL PELAKSANAAN

Tabel 2. Jadwal Pelaksanaan Program Pengabdian pada Masyarakat

No.	Kegiatan	Minggu ke											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Persiapan (perijinan, menghubungi masyarakat sasaran, koordinasi)	x											
2.	Pembuatan makalah/ brosur, kuisisioner dan penggandaan		x										
3.	Penyuluhan di lapangan			x									
	Persiapan bahan dan Praktek pembuatan sate kelinci				x	x	x						
4.	Praktek pembuatan sate kelinci					x	x						
5.	Evaluasi dan Penyusunan Laporan							x	x	x	x	x	x

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada saat pertemuan penyuluhan dan demonstrasi (teori dan praktek pembuatan sate kelinci) masyarakat sangat antusias mengikuti tahap demi tahap dari awal hingga proses selesai. Dua minggu sebelum pelaksanaan penyuluhan diberikan undangan. Setelah perkenalan kami langsung memaparkan proses pembuatan sate kelinci dilanjutkan praktek pembuatan sate kelinci dengan bantuan komputer dan LCD agar gambar dapat langsung dilihat oleh audient, sehingga penjelasan kami dapat lebih mudah diterima.

Diskusi tanya jawab seputar teori dan praktek pembuatan sate kelinci berlangsung seru selama penyuluhan dan demonstrasi pembuatan. Secara kualitatif dapat diamati perubahan perilaku masyarakat sangat termotivasi dan ingin mencoba mengenai program ini.

Dengan program ini masyarakat sangat terbantu karena selama ini mereka jarang mengkonsumsi daging kelinci. sekarang mereka dapat membuat sendiri yang lebih murah, higienis dan tersedia sepanjang waktu dan cepat. Kami juga berharap disamping untuk konsumsi sendiri mereka akan termotivasi untuk menjadikan industri rumah tangga guna meningkatkan pendapatan keluarga.

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari pengabdian pada Masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Kegiatan serupa pengabdian ini perlu terus dilaksanakan guna mempercepat proses pembangunan serta pengentasan kemiskinan.
2. Perlu tindak lanjut program dengan mendampingi masyarakat yang tertarik ke arah *home industry* dalam proses pencarian izin IRT, serta pemasaran.

Saran

1. Kepada pihak pensuplai dana supaya diusahakan peningkatan jumlah dana yang disediakan agar program serupa benar-benar efektif ada keberlanjutannya di masyarakat, seperti tambahan dana pendampingan sampai betul-betul masyarakat dapat mandiri.
2. Akan lebih baik lagi kalau kegiatan serupa pengabdian ini dikerjasamakan dengan pihak industri, sehingga bisa langsung praktek dan belajar manajemen, berhubungan langsung dengan jaringan usaha dan tata niaga produk yang dihasilkan.
3. Kalau perlu disediakan dana kredit lunak/ tanpa bunga bergulir untuk berlatih wirausaha bagi pengusaha muda.

DAFTAR PUSTAKA

- Ramdani K, D. 2010. Mik Ikuti Lomba Masak Daging Kelinci .
<http://daniramdhani2010.blogspot.com/2012/04/mik-ikuti-lomba-masak-daging-kelinci.html>. <http://fpips.upi.edu/berita-485-.html>
- Rusnikasyari, 2012. Aneka Olahan Daging Kelinci. BP4K Kab. Kuningan, (Sumber website Tani Merdeka).Badan Pelaksana Penyuluhan Pertanian, Perikanan dan Kehutanan. Kabupaten Kuningan Jawa Barat. Jl. Bhakti Pemuda No.270 Kuningan 45551.
<http://www.bp4kkuningan.web.id/materi-penyuluhan/137-aneka-olahan-daging-kelinci>
- Sinaga, S., 2009. Pasca Panen Pada Ternak Kelinci.
<http://blogs.unpad.ac.id/SaulandSinaga/?p=311>,
Email:sauland.sinaga@unpad.ac.id. Published by admin on 05 May 2009 at 10:16 pm.
- Sutisna A., 2009. (Ketua Paguyuban Peternak Kelinci Lembang Bandung Barat). Email: asep_rabbitproject@yahoo.com. Alamat: Jl Raya Bandung-Lembang No 119 Lembang Bandung Barat. No tlp: 0817217***(gst/gst)*

LAMPIRAN-LAMPIRAN

SURAT KESEPAKATAN BERSAMA

Nomor: 78 /LPPM/UMBY/I/2012

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

1. Nama : Ir. Setyo Utomo, MP
Jabatan : Ketua LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta, selanjutnya disebut Pihak Pertama
2. Nama : Ir. Sundari, MP
Jabatan : Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta, selanjutnya disebut Pihak Kedua

Pihak Pertama dan Pihak Kedua telah sepakat mengadakan kesepakatan bersama mengenai pelaksanaan pekerjaan Pengabdian kepada Masyarakat, dengan ketentuan sebagai berikut:

- (1) Pihak Pertama dalam jabatannya tersebut di atas memberi tugas kepada Pihak Kedua untuk melaksanakan Pengabdian kepada Masyarakat yang berjudul : "Pengolahan Sate Qaging Kelinci".
- (2) Biaya Pengabdian kepada Masyarakat diberikan 2 (dua) tahap, yaitu yang pertama 80% dan tahap kedua 20%.
- (3) Untuk pencairan tahap II, harus menyerahkan laporan akhir dalam bentuk hard copy.
- (4) Pengabdian kepada Masyarakat harus diselesaikan oleh Pihak Kedua selambat - lambatnnya bulan Juli 2012.
- (5) Apabila Pihak Kedua tidak melakukan Pengabdian kepada Masyarakat seperti yang telah disepakati dalam Kesepakatan, maka kepada pihak kedua akan diberikan sanksi berupa tidak boleh mengajukan Pengabdian kepada Masyarakat pada semester berikutnya.

Yogyakarta, 30 Januari 2012

Pihak Pertama

Ir. Setyo Utomo, M.P

Pihak Kedua

Ir. Sundari, MP



Perihal : Penyuluhan

Kepada Yth. :

KETUA PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS AGROINDUSTRI
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA
DI YOGYAKARTA

Dengan hormat,

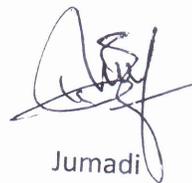
Bersama ini kami sampaikan bahwa masyarakat di Desa Sidomulyo, Kecamatan Pengasih, Kulonprogo saat ini sedang berupaya untuk mengadakan kegiatan ekonomi produktif yang salah satunya adalah dengan beternak kelinci. Kegiatan ini sudah berjalan dengan baik namun untuk teknologi pasca panen masih belum menguasai dengan baik.

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon perkenannya untuk dapat memberikan penyuluhan terkait dengan upaya pengembangan usaha peternakan tersebut khususnya tentang teknologi pasca panen daging ternak kelinci.

Adapun jadwal penyuluhan kami serahkan sepenuhnya pada prodi peternakan menyesuaikan dengan waktu luang kegiatan di kampus.

Demikian permohonan ini disampaikan, atas perkenannya diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 03 Mei 2012
Ketua Kelompok



Jumadi

SURAT TUGAS

Nomor : 402/F.01/Dek/F.Ai./V/2012

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ir. Wafit Dinarto, M.Si.
NIP : 19651130 199103 1 002
Jabatan : Dekan Fakultas Agroindustri
Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Memberikan tugas kepada :

Nama : Ir. Sundari, M.P.
NIS : 941148
Jabatan : Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Agroindustri
Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Keperluan : Melaksanakan kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan dalam rangka Pengabdian Kepada Masyarakat, tentang Pengolahan Sate Daging Kelinci.

Pelaksanaan : Senin, 14 Mei 2012

Tempat : Di Kelompok Ternak Pedukuhan Gondangan, Sidomulyo, Pengasih, Kulon Progo, Yogyakarta.

Surat tugas ini diberikan untuk dilaksanakan sebaik-baiknya dengan penuh tanggungjawab.

Yogyakarta, 11 Mei 2012

Dekan,



Ir. Wafit Dinarto, M.Si.

NIP. 19651130 199103 1 002

Tembusan kepada Yth. :
- Kaprodi Peternakan

KELOMPOK TERNAK KELINCI
PEDUKUHAN GONDANGAN SIDOMULYO, PENGASIH, KULON PROGO, YOGYAKARTA

SURAT KETERANGAN
NO...../Kel.GONDANGAN/V/2012

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Jumadi
Jabatan : Ketua Kelompok Ternak Pedukuhan Gondangan, Sidomulyo, Pengasih,
Kulon Progo, Yogyakarta.

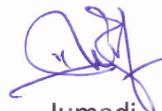
Menerangkan dengan sebenarnya bahwa :

Nama : Ir. Sundari, MP.
Jabatan : Dosen Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri
Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Telah melaksanakan kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan dalam rangka pengabdian kepada masyarakat pada Tanggal 14 Mei 2012 bertempat di kelompok ternak pedukuhan Gondangan, Sidomulyo, Pengasih, Kulon Progo, Yogyakarta.

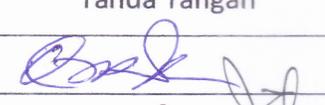
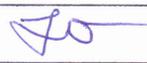
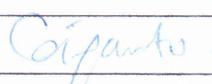
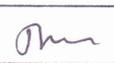
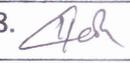
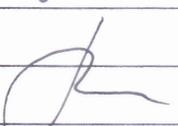
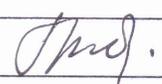
Demikian surat keterangan ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 14 Mei 2012
Ketua Kelompok,


Jumadi

DAFTAR HADIR PESERTA PENYULUHAN DAN PELATIHAN

TANGGAL : 14 Mei 2012

No.	Nama Peserta	Tanda Tangan
1	Putrayono	1. 
2	Jumadi	2. 
3	Jeaningih	3. 
4	Margo Wiyono	4. 
5	Sugianto	5. 
6	Tular	6. 
7	Ratunin	7. 
8	Sukardi	8. 
9	Joko	9. 
10	Wajimin	10. 
11	Gunardi	11. 
12	Sungkar	12. 
13	Surya	13. 
14	Dalijo	14. 
15	Matjowi	15. 
16		16.
17		17.
18		18.
19		19.
20		20.
21		21.
22		22.
23		23.
24		24.
25		25.

Lampiran 6. Laporan penggunaan Dana Pengabdian.

Perincian penggunaan biaya program pengabdian pada masyarakat ini

Perincian jenis kebutuhan	Jumlah barang dan Harga satuan (Rp)	Harga total (Rp)
1. Honorarium		
a. Ketua Pelaksana dari PT	3 bulan @ Rp 0	0
b. Pembantu pelaksana		0
	Sub total honorarium	0
2. Peralatan dan bahan		
a. Pembuatan & copy materi/leaflet	10.000	10.000
b. Alat tulis & tinta		10.000
d. sewa alat		10.000
e. daging dan bumbu		50.000
f. Plastik pengemas sate		5.000
	Sub total Bahan habis dan suku cadang	85.000
3. Perjalanan dan lain-lain (bantuan snack pertemuan)		
a. Bantuan snack penyuluhan		50.000
b. Proposal dan Laporan Pengabdian		50.000
c. Sosialisasi, Dokumentasi & publikasi		50.000
d. Biaya administrasi & materai kontrak		15.000
	Sub total perjalanan dan lain-lain	165.000
Total biaya Pengabdian		250.000
		Dua ratus Lima puluh ribu rupiah