

Original Research Paper

Pemberdayaan UMKM Melalui Pelatihan Pengolahan Daging Sapi ASUH di Desa Dungaliyo Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo

Muhammad Mukhtar¹, Muhammad Sayuti M.¹, Syamsul Bahri¹, Zainudin A. K. Antuli²

¹Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

²Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia

DOI: <https://doi.org/10.29303/jpmi.v8i3.13124>

Sitasi: Mukhtar, M., Sayuti M., M., Bahri, S., & Antuli, Z. A. K. (2025). Pemberdayaan UMKM Melalui Pelatihan Pengolahan Daging Sapi ASUH di Desa Dungaliyo Kecamatan Dungaliyo Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3)

Article history

Received: 7 Mei 2025

Revised: 20 September 2025

Accepted: 30 September 2025

*Corresponding Author:
Zainudin A. K. Antuli,
Program Studi Teknologi
Pangan, Fakultas Pertanian,
Universitas Negeri
Gorontalo, Gorontalo,
Indonesia;
Email:
zen@ung.ac.id

Abstract: This community service program aimed to empower Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in Dungaliyo Village, Dungaliyo Sub-district, Gorontalo Regency through training in beef processing based on the ASUH principles (Safe, Healthy, Whole, and Halal). The training was conducted using a participatory and hands-on approach, involving 30 participants consisting of MSME actors and housewives. The training materials included education on ASUH principles, technical skills for processing value-added beef products such as shredded beef, meatballs, and nuggets, as well as the introduction of simple processing technology and packaging methods. The results of the program showed a significant increase in participants' knowledge and skills regarding hygienic and economically valuable beef processing. The products made during the training met food safety standards and showed potential for further development as independent businesses. Participants' enthusiasm also reflected a growing spirit of local entrepreneurship. This program contributed to strengthening the village's economic capacity and serves as a replicable empowerment model based on local potential.

Keywords: MSMEs, beef, ASUH, food processing, community empowerment

Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama dalam pembangunan ekonomi nasional yang berperan penting dalam menyediakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Di wilayah pedesaan, UMKM kerap menjadi andalan bagi keluarga untuk mendapatkan penghasilan tambahan serta sebagai sarana pemberdayaan ekonomi komunitas. Salah satu potensi ekonomi yang belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal di pedesaan adalah sektor peternakan, khususnya peternakan sapi. Daging sapi merupakan

komoditas pangan strategis yang memiliki nilai gizi tinggi dan permintaan pasar yang terus meningkat. Sayangnya, sebagian besar masyarakat hanya menjual daging sapi dalam bentuk segar, tanpa ada upaya pengolahan lebih lanjut yang dapat meningkatkan nilai tambah produk. Padahal, pengolahan daging sapi menjadi produk olahan seperti abon, bakso, dan nugget tidak hanya memperpanjang umur simpan produk, tetapi juga meningkatkan daya tarik konsumen dan peluang pasar yang lebih luas.

Salah satu konsep penting dalam pengolahan daging yang masih kurang dipahami oleh masyarakat luas, khususnya pelaku UMKM, adalah prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan

Halal). Prinsip ini menekankan pentingnya proses pengolahan daging yang tidak hanya memenuhi aspek higienitas dan keamanan pangan, tetapi juga menjamin keutuhan struktur daging dan kehalalan prosesnya sesuai dengan norma agama. Dalam konteks pemberdayaan masyarakat, pengenalan dan penerapan prinsip ASUH menjadi sangat penting untuk memastikan produk yang dihasilkan tidak hanya layak konsumsi, tetapi juga memiliki standar kualitas yang dapat bersaing di pasar. Penerapan prinsip ini sangat relevan di daerah-daerah dengan potensi peternakan sapi yang tinggi, seperti Desa Dungaliyo, Kecamatan Dungaliyo, Kabupaten Gorontalo. Desa ini dikenal sebagai salah satu sentra peternakan sapi di wilayah tersebut dan memiliki sumber daya lokal yang mendukung pengembangan produk pangan berbasis hasil ternak.

Namun, hingga saat ini, potensi tersebut belum sepenuhnya dioptimalkan menjadi kekuatan ekonomi desa. Masyarakat masih terbatas dalam hal pengetahuan teknis, keterampilan pengolahan, serta akses terhadap teknologi dan informasi yang memadai. Sementara, di era persaingan pasar dan tren konsumsi yang semakin selektif, aspek kualitas dan keamanan pangan menjadi pertimbangan utama konsumen. Dengan demikian, diperlukan suatu intervensi strategis melalui program pemberdayaan masyarakat yang mampu menjawab tantangan tersebut secara komprehensif, khususnya melalui pendekatan pelatihan berbasis keterampilan dan pemahaman teknis dalam pengolahan daging sapi yang mengacu pada prinsip ASUH.

Berdasarkan hasil identifikasi di lapangan, terdapat beberapa permasalahan utama yang dihadapi oleh masyarakat dan pelaku UMKM di Desa Dungaliyo dalam mengembangkan usaha pengolahan daging sapi. Permasalahan pertama adalah rendahnya pemahaman tentang prinsip ASUH dalam pengolahan daging. Sebagian besar pelaku UMKM belum memahami secara menyeluruh mengenai pentingnya pengolahan daging yang memenuhi standar Aman, Sehat, Utuh, dan Halal. Akibatnya, proses pengolahan seringkali dilakukan tanpa memperhatikan aspek kebersihan, sanitasi, dan kehalalan, yang tentu berdampak pada kualitas dan keamanan produk. Minimnya edukasi mengenai standar ini menjadi penghambat utama dalam upaya peningkatan daya saing produk olahan daging lokal di pasar yang lebih luas.

Permasalahan kedua adalah keterbatasan keterampilan teknis dalam mengolah daging sapi

menjadi produk olahan yang bernilai tambah. Masyarakat di Desa Dungaliyo umumnya hanya menjual daging dalam bentuk segar, tanpa melalui proses diversifikasi produk. Hal ini tentu sangat disayangkan, mengingat daging sapi memiliki potensi besar untuk diolah menjadi berbagai produk makanan seperti abon, bakso, dan nugget yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Rendahnya keterampilan teknis ini menyebabkan peluang ekonomi lokal belum dimanfaatkan secara optimal. Bahkan, beberapa pelaku usaha mikro merasa kesulitan untuk memulai usaha olahan karena tidak memiliki pengalaman atau pengetahuan praktis dalam proses pengolahan.

Permasalahan lainnya adalah minimnya akses terhadap informasi dan teknologi tepat guna yang dapat menunjang proses produksi. Pelaku UMKM di Desa Dungaliyo masih mengalami kesulitan dalam memperoleh pengetahuan dan alat sederhana untuk meningkatkan produktivitas usaha. Mereka belum familiar dengan alat-alat pengolahan seperti penggiling daging, alat pengemas vakum, maupun teknik pengolahan yang efisien. Selain itu, rendahnya pemahaman tentang strategi pemasaran, termasuk digital marketing, juga menjadi tantangan tersendiri. Produk yang dihasilkan umumnya hanya dipasarkan secara konvensional dalam lingkup lokal, tanpa ada upaya promosi yang sistematis. Masalah-masalah tersebut diperparah oleh belum adanya program pendampingan berkelanjutan yang secara khusus menyasar pengembangan UMKM sektor pangan berbasis hasil ternak. Mayoritas pelatihan yang pernah dilakukan bersifat satu kali dan tidak disertai dengan kegiatan lanjutan, sehingga masyarakat kesulitan dalam menerapkan hasil pelatihan secara konsisten.

Berdasarkan berbagai literatur dan hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang relevan, upaya edukasi dan pelatihan pengolahan pangan berbasis prinsip ASUH telah terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat. Misalnya, dalam penelitian oleh Hafsan et al. (2021), pelatihan diversifikasi produk pangan hewani yang berprinsip ASUH mampu menghasilkan produk olahan ayam broiler yang siap jual dan diterima pasar. Begitu pula pelatihan oleh Juharni et al. (2023) dan Achmadi et al. (2024) menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan peserta dalam mengolah daging menjadi produk seperti bakso dan nugget. Namun, sebagian besar kegiatan pengabdian tersebut belum

secara spesifik menargetkan potensi lokal berbasis sapi potong, serta belum banyak dilakukan di wilayah Gorontalo, khususnya Desa Dungaliyo yang secara geografis dan sosial memiliki karakteristik khas.

Kegiatan yang dilakukan oleh Marsuking et al. (2022) dan Damanik et al. (2018) menunjukkan bahwa diversifikasi produk berbasis daging mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi jika dibarengi dengan pendekatan teknis dan kewirausahaan. Namun demikian, gap yang masih terbuka adalah kurangnya integrasi antara pelatihan teknis pengolahan dengan aspek pemasaran digital serta pendampingan berkelanjutan. Beberapa kegiatan masih berfokus pada pelatihan teknis saja tanpa memastikan keberlanjutan usaha dan perluasan akses pasar. Dalam konteks Desa Dungaliyo, di mana masyarakatnya telah memiliki dasar kegiatan usaha mikro dan akses bahan baku ternak yang melimpah, pendekatan yang lebih komprehensif sangat dibutuhkan.

Novelty atau kebaruan dari kegiatan ini terletak pada integrasi antara edukasi konsep ASUH, pelatihan teknis pengolahan, pengenalan teknologi tepat guna, serta strategi pemasaran berbasis digital yang akan dilaksanakan secara bertahap dan berkelanjutan. Tidak hanya menargetkan peningkatan keterampilan, kegiatan ini juga bertujuan untuk membentuk pola pikir kewirausahaan yang mandiri dan berorientasi pada kualitas produk. Pendekatan partisipatif dengan melibatkan kelompok UMKM sejak tahap perencanaan hingga evaluasi juga menjadi kekuatan utama dalam kegiatan ini. Dengan demikian, program ini tidak hanya menjadi sarana transfer ilmu, tetapi juga sebagai proses pemberdayaan yang mendorong transformasi sosial dan ekonomi masyarakat Desa Dungaliyo secara berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pelaku UMKM di Desa Dungaliyo dalam mengolah daging sapi berbasis prinsip ASUH secara mandiri dan berkelanjutan. Tujuan ini diharapkan tercapai melalui pelatihan yang menggabungkan teori dan praktik, sehingga peserta tidak hanya memahami aspek konseptual, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan baru dalam kegiatan usaha mereka. Secara khusus, kegiatan ini bertujuan untuk: (1) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan daging sapi menjadi produk olahan seperti abon,

bakso, dan nugget; (2) memberikan pemahaman tentang standar higienitas dan keamanan pangan dalam proses produksi; (3) mendukung diversifikasi produk hasil ternak sebagai bagian dari ekonomi kreatif desa; dan (4) menumbuhkan semangat kewirausahaan masyarakat berbasis sumber daya lokal.

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Dungaliyo, Kecamatan Dungaliyo, Kabupaten Gorontalo, yang dipilih karena potensinya sebagai sentra peternakan sapi dan keterkaitan erat masyarakatnya dengan sektor pangan. Target dari kegiatan ini adalah 30 orang pelaku UMKM dan ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok usaha pengolahan pangan di desa tersebut. Dengan pendekatan berbasis partisipasi, kegiatan ini akan melibatkan mitra secara aktif dalam setiap tahap pelatihan dan pendampingan. Kontribusi yang diharapkan dari program ini tidak hanya terletak pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga pada pembentukan mentalitas usaha yang berorientasi pada mutu, inovasi produk, dan perluasan pasar melalui strategi pemasaran digital. Dalam jangka panjang, kegiatan ini diharapkan mampu memperkuat ketahanan ekonomi desa dan menciptakan rantai nilai berbasis hasil ternak yang berkelanjutan.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara terstruktur dan partisipatif dengan melibatkan tim dosen, mahasiswa, serta masyarakat mitra. Pendekatan yang digunakan bertumpu pada metode *learning by doing*, yang mengintegrasikan penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, serta pendampingan intensif guna menjamin terjadinya alih pengetahuan dan keterampilan secara optimal.

1. Tahapan Kegiatan

a. Pra-Kegiatan

Pada tahap awal, tim pengabdian melakukan survei lokasi dan koordinasi awal dengan pemerintah Desa Dungaliyo untuk menentukan titik kegiatan, menetapkan sasaran peserta, serta mengidentifikasi kebutuhan teknis pelatihan. Selain itu, dilakukan pembekalan kepada mahasiswa KKN Tematik yang terlibat dalam kegiatan ini, mencakup materi tentang konsep ASUH, teknik pembuatan produk olahan (abon, bakso,

nugget), serta strategi pemberdayaan masyarakat berbasis pendekatan partisipatif. Untuk mendukung kelancaran pelatihan, tim juga menyiapkan berbagai bahan dan alat seperti daging sapi segar, peralatan pengolahan, bumbu masak, serta bahan pengemas produk.

b. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sesi sosialisasi dan penyuluhan, yang memberikan pemahaman kepada peserta mengenai pentingnya prinsip ASUH dalam pengolahan daging sapi serta peluang usaha yang dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk. Dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan produk olahan (abon, bakso, dan nugget), di mana peserta dilibatkan langsung dalam seluruh tahapan proses mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan. Setelah demonstrasi, peserta diberi kesempatan untuk melakukan praktik mandiri dengan didampingi oleh mahasiswa dan tim dosen sebagai fasilitator. Kegiatan ini dirancang agar peserta memperoleh pengalaman langsung dan mampu mengulangi proses secara independen di luar sesi pelatihan.

c. Evaluasi Pelaksanaan

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan beberapa pendekatan. Pertama, dilakukan pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman peserta terhadap materi ASUH dan teknik pengolahan. Kedua, dilakukan observasi partisipasi, yang mencatat keaktifan dan keterlibatan peserta dalam setiap sesi. Ketiga, peserta diminta memberikan umpan balik tertulis terhadap pelaksanaan kegiatan, mencakup kesesuaian materi, manfaat yang diperoleh, serta kesiapan untuk mengimplementasikan keterampilan baru dalam usaha mereka.

d. Peran Tim dan Mahasiswa

Tim pengabdian berperan sebagai narasumber, fasilitator, dan pengarah teknis yang memastikan proses pelatihan berjalan efektif. Sementara itu, mahasiswa berperan aktif dalam mobilisasi peserta, persiapan alat dan bahan, dokumentasi kegiatan, serta menjadi pendamping langsung selama praktik lapangan. Selain itu, mahasiswa juga menjadi penghubung antara tim dosen dan masyarakat,

memastikan adanya komunikasi dua arah dan mendukung keberlanjutan kegiatan di masa mendatang.

2. Mitra Sasaran

Mitra kegiatan dalam program ini adalah pelaku UMKM di Desa Dungaliyo, Kecamatan Dungaliyo, Kabupaten Gorontalo. Komunitas ini terdiri dari ibu rumah tangga dan warga desa yang telah memiliki usaha pengolahan pangan berskala kecil. Dengan potensi sumber daya ternak sapi yang besar, Desa Dungaliyo memiliki keunggulan komparatif dalam sektor peternakan. Namun demikian, masyarakat belum mampu mengoptimalkan potensi ini karena sebagian besar hanya menjual daging sapi dalam bentuk segar tanpa pengolahan lebih lanjut.

Sebagian besar pelaku UMKM memiliki semangat kewirausahaan yang tinggi namun menghadapi kendala dalam hal keterampilan teknis, pengetahuan keamanan pangan, dan inovasi produk. Oleh karena itu, pelatihan ini dirancang untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah produk daging sapi yang memenuhi standar ASUH. Peserta kegiatan berjumlah 30 orang, yang merupakan perwakilan dari kelompok UMKM desa. Seluruh peserta dilibatkan secara aktif dalam pelatihan dan pendampingan, sehingga diharapkan mampu mengembangkan usaha secara mandiri dan berkelanjutan di kemudian hari.

3. Teknologi yang Ditransfer

Teknologi yang ditransfer dalam kegiatan ini meliputi tiga komponen utama, yaitu:

- Konsep Daging ASUH, meliputi aspek keamanan biologis, kimia, dan fisik (Aman); kandungan gizi dan produksi higienis (Sehat); keutuhan bahan tanpa campuran (Utuh); serta pemrosesan yang sesuai dengan syariat Islam (Halal). Pemahaman ini menjadi dasar dalam proses produksi yang aman dan terpercaya.
- Teknik Pengolahan Produk Daging Sapi, mencakup proses pembuatan:
 - Abon sapi: perebusan, penyuwiran, penumisan bumbu, dan pengeringan.
 - Bakso sapi: penggilingan, pencampuran bahan tambahan, pencetakan, perebusan, dan pengemasan.
 - Nugget sapi: pencampuran, pelapisan tepung, penggorengan, dan pengemasan.
- Teknik Pengemasan dan Nilai Tambah Produk, peserta diajarkan cara pengemasan

produk agar menarik dan tahan lama, sebagai upaya meningkatkan daya saing di pasar.

Seluruh proses pelatihan dilakukan dengan pendekatan praktik langsung (*learning by doing*), disertai pendampingan intensif agar peserta dapat menguasai teknologi secara praktis dan mandiri.

4. Instrumen dan Indikator Capaian

Untuk mengukur keberhasilan kegiatan, digunakan beberapa instrumen dan indikator:

Instrumen Evaluasi:

- Observasi langsung selama kegiatan pelatihan berlangsung.
- Evaluasi hasil praktik produk olahan, mencakup aspek kebersihan, tekstur, rasa, dan kesesuaian dengan standar ASUH.
- Form umpan balik peserta yang mencakup pemahaman materi, manfaat kegiatan, dan kesiapan mengimplementasikan keterampilan.

Indikator Capaian:

- Peningkatan pengetahuan peserta terkait konsep ASUH dan pengolahan daging.
- Peningkatan keterampilan teknis, terlihat dari kemampuan peserta membuat produk secara mandiri.
- Partisipasi aktif dalam pelatihan, menunjukkan antusiasme dan keterlibatan langsung.
- Produk luaran teknis, berupa olahan daging sapi yang layak jual.
- Dampak sosial ekonomi, seperti meningkatnya motivasi berwirausaha dan munculnya inisiatif usaha mandiri di komunitas.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertajuk “Pemberdayaan UMKM Melalui Pelatihan Pengolahan Daging Sapi ASUH di Desa Dungaliyo, Kecamatan Dungaliyo, Kabupaten Gorontalo” telah berhasil dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2025 dengan melibatkan 30 peserta. Para peserta merupakan pelaku UMKM dan ibu rumah tangga yang memiliki aktivitas atau minat di bidang pengolahan pangan. Kegiatan ini bertujuan untuk mentransfer teknologi pengolahan daging sapi berbasis prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) serta mendorong peningkatan kapasitas masyarakat dalam menghasilkan produk

olahan bernilai tambah. Rangkaian kegiatan pelatihan ini mencakup empat tahapan inti: sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan teknis dan demonstrasi, praktik lapangan, serta evaluasi.

Pada tahap awal, peserta mendapatkan pemaparan mengenai prinsip ASUH dalam pengolahan daging sapi. Edukasi mengenai pentingnya keamanan dan higienitas pangan merupakan bagian yang sangat fundamental karena sebagian besar pelaku UMKM di Desa Dungaliyo sebelumnya belum memiliki pengetahuan yang memadai tentang hal ini. Temuan ini sejalan dengan laporan Hafsan et al. (2021), yang menyebutkan bahwa pelatihan berbasis prinsip ASUH berperan penting dalam meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan serta kualitas produk olahan. Pengenalan prinsip ini dilakukan secara interaktif dan aplikatif, dengan memadukan ceramah, tanya jawab, dan diskusi kelompok, serupa dengan pendekatan yang diterapkan oleh Nuzulan et al. (2024) dalam kegiatan edukasi jajanan sehat di Kulonprogo. Dokumentasi sosialisasi dan penyuluhan terlihat pada gambar 1.



Gambar 1. Pemberian materi mengenai prinsip ASUH dalam pengolahan daging sapi

Salah satu keberhasilan utama kegiatan ini adalah terjadinya transfer teknologi pengolahan daging sapi menjadi produk-produk olahan siap konsumsi seperti abon, bakso, dan nugget. Seluruh peserta terlibat secara langsung dalam setiap tahapan pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, penggilingan, pencampuran bumbu, perebusan, hingga teknik pengemasan sederhana. Praktik ini sangat diapresiasi oleh peserta karena memberikan pengalaman nyata yang dapat langsung diterapkan di lingkungan masing-masing. Model pelatihan ini mengadopsi prinsip learning by doing yang terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis, sebagaimana juga ditemukan dalam kegiatan pelatihan oleh Juharni et al. (2023) dan Damanik et al. (2018) yang memberikan hasil positif pada peserta dalam mengolah ikan menjadi produk bernilai jual.

Produk-produk olahan yang dihasilkan selama pelatihan menunjukkan kualitas yang baik secara tekstur, rasa, serta penampilan. Hal ini mencerminkan keberhasilan peserta dalam menyerap keterampilan teknis yang diajarkan. Penilaian produk dilakukan oleh tim pengabdian dengan kriteria kesesuaian dengan prinsip ASUH, termasuk aspek kebersihan alat, sanitasi proses, serta pengemasan yang layak. Selain itu, peserta juga diberikan contoh desain kemasan sederhana dan tips untuk menambah daya tarik visual produk. Hal ini mendukung upaya meningkatkan nilai tambah produk secara menyeluruh, sebagaimana ditekankan dalam studi Marsuking et al. (2022) yang mendorong penggunaan teknik fermentasi dan inovasi lokal untuk meningkatkan daya saing produk daging. Dokumentasi pendampingan dan pembuatan produk olahan daging sapi terlihat pada gambar 2 sebagai berikut:



Gambar 2. Pendampingan pembuatan produk olahan daging sapi

Dari sisi peningkatan pengetahuan, data pre-test dan post-test menunjukkan adanya lonjakan pemahaman peserta terhadap konsep ASUH serta teknik pengolahan daging sapi. Peserta mampu menjelaskan ulang prinsip dasar ASUH dan menerapkannya dalam praktik dengan sedikit supervisi. Hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan yang diterapkan berhasil menjawab kesenjangan pengetahuan dan keterampilan yang sebelumnya menjadi kendala utama bagi pelaku UMKM di desa. Kegiatan ini juga mendorong peserta untuk mengevaluasi kebiasaan lama yang kurang higienis, mengantikannya dengan prosedur yang lebih sesuai standar keamanan pangan.

Respons dan partisipasi peserta sangat tinggi sepanjang kegiatan berlangsung. Banyak peserta yang aktif bertanya, berdiskusi, dan menunjukkan ketertarikan untuk mempraktikkan kembali di rumah. Bahkan, beberapa peserta melaporkan telah mencoba membuat abon dan bakso sapi secara mandiri setelah pelatihan, dengan hasil yang cukup memuaskan. Fenomena ini menunjukkan munculnya semangat kewirausahaan dan dorongan untuk menjadikan keterampilan yang diperoleh sebagai peluang usaha. Hal serupa juga ditemukan dalam laporan Achmadi et al. (2024), di mana pelatihan pembuatan nugget ayam meningkatkan inisiatif peserta dalam mengembangkan usaha rumahan.

Dari aspek teknologi, peralatan sederhana seperti penggiling daging manual dan alat pengemas plastik telah diperkenalkan kepada peserta. Respon terhadap peralatan ini sangat positif, dengan banyak peserta menyatakan bahwa

alat tersebut mudah digunakan dan layak untuk diadopsi dalam usaha mereka. Temuan ini memperkuat hasil penelitian Herawati et al. (2020) dan Winarso et al. (2018), yang menyatakan bahwa masyarakat bersedia mengadopsi teknologi sederhana apabila diberikan pelatihan yang aplikatif dan sesuai dengan kondisi lokal. Dengan teknologi tepat guna, UMKM di Desa Dungaliyo kini memiliki alternatif untuk meningkatkan produktivitas serta efisiensi pengolahan hasil ternak.

Dalam evaluasi produk, abon menjadi salah satu produk favorit karena proses pembuatannya relatif mudah, memiliki daya simpan lama, dan cocok dengan selera pasar lokal. Sementara itu, bakso dan nugget menjadi pilihan menarik bagi pelaku usaha yang menargetkan pasar anak-anak dan makanan siap saji. Produk-produk ini memiliki potensi untuk dipasarkan secara luas, baik melalui pasar lokal maupun digital. Pendekatan ini sejalan dengan rekomendasi Hatta et al. (2022) dan Widia dan Putra (2023) yang menyarankan pelaku UMKM untuk mulai memanfaatkan media sosial dan platform digital sebagai sarana pemasaran agar menjangkau konsumen yang lebih luas.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan ini memperkuat posisi penting pelatihan teknis berbasis potensi lokal dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Integrasi antara edukasi konsep ASUH, pelatihan teknis, transfer teknologi sederhana, serta strategi pengemasan dan pemasaran merupakan kombinasi yang sangat relevan dengan kebutuhan UMKM di daerah. Pendekatan ini juga mendorong kemandirian masyarakat dalam menjalankan usaha pangan berbasis hasil ternak, sebagaimana dicontohkan oleh studi-studi seperti yang dilakukan oleh Syamsudin dan Retawati (2023) dan Masruchin et al. (2023), yang mencatat peningkatan omzet UMKM pasca pelatihan manajemen dan pemasaran digital.

Keterlibatan aktif mahasiswa dalam kegiatan ini turut menjadi faktor pendukung keberhasilan program. Mahasiswa tidak hanya berfungsi sebagai pendamping teknis, tetapi juga sebagai jembatan komunikasi antara tim dosen dan masyarakat. Mereka membantu mendokumentasikan kegiatan, mengedukasi peserta, dan memberikan motivasi selama praktik berlangsung. Model kolaborasi ini mencerminkan pendekatan partisipatif yang menekankan

keterlibatan semua pihak dalam proses pemberdayaan, sebagaimana ditunjukkan oleh Tasir et al. (2022) dan Apriandi et al. (2023) yang menekankan pentingnya strategi Participatory Rural Appraisal dalam pengembangan UMKM desa.

Dengan demikian, kegiatan pelatihan pengolahan daging sapi ASUH di Desa Dungaliyo tidak hanya memberikan dampak jangka pendek berupa peningkatan keterampilan, tetapi juga membuka peluang jangka panjang untuk pengembangan ekonomi lokal berbasis usaha mikro. Kegiatan ini menjadi contoh nyata bagaimana pengabdian masyarakat dapat menjadi alat transformasi sosial, melalui pendekatan edukatif, praktis, dan kolaboratif yang terintegrasi dengan kebutuhan serta potensi lokal masyarakat desa.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pengolahan daging sapi ASUH di Desa Dungaliyo telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM dalam menghasilkan produk olahan yang aman, sehat, utuh, dan halal. Peserta menunjukkan partisipasi aktif dan mampu menerapkan teknologi sederhana dalam pembuatan abon, bakso, dan nugget sapi secara mandiri. Kegiatan ini tidak hanya mendorong pemanfaatan potensi lokal secara optimal, tetapi juga membentuk semangat kewirausahaan baru yang mendukung pertumbuhan ekonomi desa secara berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Universitas Negeri Gorontalo atas dana hibah PNBP tahun 2025 dengan nomor kontrak 1396/UN47.D1/HK.07.00/2025 tanggal 5 Agustus 2025.

Daftar Pustaka

- Achmadi, P. C., Rinca, K. F., Gultom, R., Luju, M. T., & Bollyn, Y. M. F. (2024). Meningkatkan Hardskill Wirausaha Dengan Pendampingan Pelatihan Pembuatan Nugget Ayam Di Ukm Ad Libitum. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(1), 303. <https://doi.org/10.31764/jmm.v8i1.19944>

- Apriandi, N., Margana, M., Hendrawati, D., Widyaningsih, W. P., Prasetyo, B., Suwerti, S., Mulyono, M., Wahyono, W., Aulia, N. F., Kristiawan, T. A., Yanuar, P., & An-Nizhami, A. (2023). Desiminasi Teknologi Tepat Guna Pada Kelompok Tani Sumber Rejeki Purwosari Guna Menambah Nilai Manfaat Buah Sukun. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(10), 2659–2666. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v1i10.575>
- Damanik, M. R. S., Sriadhi, S., Habibi, M. R., & Harefa, M. S. (2018). Diversifikasi Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 23(4), 455. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v23i4.8607>
- Hafsan, H., Armita, D., Hidayat, Ar. S., Sijid, St. A., Hajrah, H., Zulkarnain, Z., & Misbach, I. (2021). Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Pangan Hewani Lokal Yang ASUH Di Desa Benteng Gajah. *Jurnal Solma*, 10(1), 52–60. <https://doi.org/10.22236/solma.v10i1.5491>
- Hatta, D., Darmawanto, A. T., Devi, C., & Bernadeth Y. P. Br Simangunsong. (2022). Pelatihan Strategi Pemasaran Produk Olahan Hasil Tangkap Yang Berdaya Saing Di Kampung Nelayan, Kota Tarakan. *Indonesian Journal of Community Empowerment and Service (Icomes)*, 2(1), 20–25. <https://doi.org/10.33369/comes.v2i1.20847>
- Herawati, H., Setianingrum, A., Junining, E., Alamsyah, W. P., Setiawanda, G. A., & Rickyawan, N. (2020). Peningkatan Kualitas Daging Lokal Di Manggarai Barat NTT Melalui Penerapan Good Farming Practice Dan Pemotongan Halal Berbasis Kesawan. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 6(2), 1096–1103. <https://doi.org/10.21776/ub.jiat.2020.006.02.13>
- Juharni, J., Irfan, M., Muchdar, F., Andriani, R., & Marus, I. (2023). Pemberdayaan Perempuan Nelayan Pulau Maitara Melalui Pengolahan Ikan Laut Menjadi Bakso Ikan, Nugget Ikan Dan Stick Ikan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(4), 2036–2047. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i4.1028>
- Marsuking, M., Ariyani, A. D., Hidayah, N., Fajri, R. N., Layli, M., Setiorini, K. R., Suryono, A., Nazilah, A. A., & Mulyani, A. T. (2022). Pemberdayaan Dan Penguatan UMKM Di Dusun Gandekan, Kelurahan Guwosari, Kapanewon Pajangan, Kabupaten Bantul, DIY. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 1(3), 16–24. <https://doi.org/10.55606/jpmi.v1i3.309>
- Masruchin, F. R., Yustini, R. S., Abdillah, N., Yuwono, N. D. P., & Prayogo, A. (2023). Peningkatan Pemasaran Produk UMK Aisyah Melalui Branding Produk Dan Kemasan Serta Melalui Penjualan Online. *JPP Iptek (Jurnal Pengabdian Dan Penerapan Iptek)*, 7(1), 71–82. <https://doi.org/10.31284/jpp-iptek.2023.v7i1.3662>
- Nuzulan, M. A. Z., Salsabila, A., F, M. N., Dyahredaya, G., Saputri, G. Z., & Utami, N. P. (2024). Pendampingan Desa Sehat Melalui Pencegahan Stunting Berbasis Edukasi Pola Asuh Keluarga Dan Jajanan Sehat. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1608–1615. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1315>
- Syamsudin, A., & Retawati, A. (2023). Optimalisasi Sistem Promosi Online Melalui Kegiatan Pelatihan Pelaku Usaha Kopi Lokal Di Kota Palangka Raya. *Swarna Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(5), 529–534. <https://doi.org/10.55681/swarna.v2i5.529>
- Tasir, T., Syamsuar, S., Musida, M., & Fahri, Muh. (2022). Pelatihan Pembuatan Sosis Ikan Casing Bambu (Sosicabu) Bagi Kelompok Masyarakat Desa Bulo-Bulo, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *Jatirenov Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa Dan Inovasi*, 1(1), 51–57. <https://doi.org/10.51978/jatirenov.v1i1.395>
- Widia, E., & Putra, D. J. (2023). Penerapan Ekonomi Kreatif Dalam Pengolahan Dan Pemasaran Ikan Lele Rumahan Menggunakan Metode Digital Marketing. *Almujtamae Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 173–181. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v3i2.8145>
- Winarso, Aji, Darmakusuma, D., & Sanam, M. U. E. (2018). Promosi Kesejahteraan Hewan Dan Higiene Sanitasi Dalam Penyembelihan Hewan Kurban Di Kota Kupang. *Arshi Veterinary Letters*, 2(3), 57–58. <https://doi.org/10.29244/avl.2.3.57-58>