

## **Pelatihan Pembuatan Sosis Daging Rusa Sebagai Produk Unggulan Masyarakat Papua Selatan**

**Simon Siamsa<sup>1\*</sup>, Irfan Maulana<sup>1</sup>, Adrianus Aprilius<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Musamus, Indonesia

\*Korespondensi: [siamsa@unmus.ac.id](mailto:siamsa@unmus.ac.id)

**Abstrak:** Pelatihan pembuatan sosis daging rusa merupakan bentuk pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Kabupaten Merauke, Papua Selatan, dengan tujuan memberdayakan pelaku UMKM lokal dalam mengolah sumber daya alam khas menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Permasalahan yang diangkat dalam kegiatan ini adalah rendahnya keterampilan teknis pelaku UMKM dalam pengolahan daging rusa serta belum adanya inovasi produk olahan yang berorientasi pada pasar. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, pelatihan langsung, praktik mandiri, serta monitoring dan evaluasi pascapelatihan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta sebesar 68% berdasarkan hasil pre-test dan post-test, serta munculnya lima kelompok usaha kecil yang mulai memproduksi sosis secara mandiri. Kegiatan ini membuktikan bahwa pendekatan berbasis kearifan lokal dapat mendorong transformasi sosial ekonomi masyarakat secara nyata. Oleh karena itu, kegiatan ini memiliki potensi untuk direplikasi di wilayah lain yang memiliki sumber daya lokal serupa.

**Kata Kunci:** Sosis Rusa, UMKM, Merauke, Pengolahan Makanan, Pemberdayaan Masyarakat, Produk Lokal

**Abstract :** *The training on deer sausage production was a community service activity conducted in Merauke Regency, South Papua, aimed at empowering local MSMEs in processing indigenous natural resources into high-value economic products. The main issue addressed was the limited technical skills among MSME actors in processing deer meat and the lack of product innovation geared toward market needs. The methods applied included educational outreach, hands-on training, independent practice, and post-training monitoring and evaluation. The results indicated a 68% increase in participants' knowledge based on pre- and post-tests, and the emergence of five small business groups that began independently producing deer sausages. This activity demonstrates that a local wisdom-based approach can effectively drive tangible socio-economic transformation in the community. Therefore, this program holds strong potential for replication in other regions with similar local resource conditions.*

**Keywords:** *deer sausage, MSMEs, Merauke, food processing, community empowerment, local product*

## **1. Pendahuluan**

Wilayah Papua Selatan, khususnya Kabupaten Merauke, merupakan kawasan yang memiliki kekayaan keanekaragaman hayati dan sumber daya alam yang khas, salah satunya adalah keberadaan rusa Timor (*Cervus timorensis*). Rusa Timor telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat lokal sebagai sumber protein hewani melalui aktivitas berburu tradisional. Namun demikian, pemanfaatan tersebut hingga saat ini masih bersifat ekstraktif dan bergantung pada ketersediaan musiman, mengingat belum berkembangnya sistem penangkaran rusa yang beroperasi secara optimal dan berkelanjutan (Soenarno, 2022). Kondisi ini menyebabkan pasokan daging rusa tidak stabil dan berpotensi menimbulkan tekanan terhadap populasi satwa liar serta keberlanjutan sumber daya alam.

Di sisi lain, permasalahan gizi masih menjadi tantangan serius di Papua Selatan. Data Dinas Kesehatan Provinsi Papua Selatan (2023) menunjukkan bahwa prevalensi stunting di beberapa kampung di Kabupaten Merauke, seperti Wasur dan Salor, masih mencapai 27,3%, lebih tinggi dibandingkan angka nasional sebesar 21,6%. Salah satu faktor dominan penyebab stunting adalah rendahnya asupan protein hewani dalam pola konsumsi rumah tangga, terutama pada kelompok rentan seperti anak-anak dan ibu hamil. Kondisi ini menegaskan perlunya strategi intervensi berbasis pangan lokal yang mampu meningkatkan ketersediaan, keterjangkauan, dan keberagaman sumber protein hewani.

Hasil observasi awal dan wawancara dengan masyarakat sasaran menunjukkan bahwa sebagian besar penduduk di Distrik Merauke menggantungkan mata pencaharian pada sektor pertanian subsisten, perikanan skala kecil, serta pemanfaatan hasil hutan non-kayu, termasuk rusa. Namun, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam teknologi pengolahan pangan menyebabkan daging rusa umumnya hanya dikonsumsi dalam bentuk segar atau dijual tanpa pengolahan lanjutan. Padahal, berbagai penelitian menunjukkan bahwa pengolahan daging menjadi produk olahan seperti sosis, abon, atau dendeng mampu meningkatkan nilai tambah ekonomi, memperpanjang umur simpan, serta meningkatkan keamanan dan higienitas pangan (Palimbong, 2024; Randa, 2021).

Produk sosis merupakan salah satu bentuk olahan daging yang relatif mudah diterima masyarakat, memiliki karakteristik modern, serta berpotensi dikembangkan sebagai produk unggulan daerah. Teknologi pembuatan sosis berbasis daging lokal, termasuk daging rusa, telah terbukti mampu menghasilkan produk dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang baik apabila diformulasikan dan diproses secara tepat (Saputra, 2023; Wibowo et al., 2024). Selain itu, pemanfaatan bahan lokal seperti sagu dan daun kelor sebagai bahan pengisi atau fortifikan gizi juga berpotensi meningkatkan nilai nutrisi produk sekaligus memperkuat identitas pangan lokal Papua.

Secara kuantitatif, khalayak sasaran kegiatan ini terdiri atas 30 kepala keluarga dari tiga kampung di Distrik Merauke (Wasur, Sota, dan Salor). Sebagian besar (80%) bermata pencaharian sebagai pemburu, petani, atau nelayan skala kecil, dengan tingkat pendidikan yang relatif rendah, di mana 65% hanya menempuh pendidikan hingga jenjang sekolah dasar. Selain itu, sekitar 90% peserta belum pernah mengikuti pelatihan pengolahan hasil ternak atau pangan sebelumnya. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan kapasitas sumber daya manusia sekaligus peluang

besar untuk dilakukan intervensi melalui kegiatan pelatihan berbasis pemberdayaan masyarakat (Gumilar, 2024).

Permasalahan utama yang dihadapi masyarakat meliputi: (1) ketergantungan pada konsumsi daging rusa secara segar dan musiman, (2) belum dimilikinya keterampilan teknis dalam mengolah daging rusa menjadi produk olahan yang tahan lama dan bernilai ekonomi tinggi seperti sosis, serta (3) rendahnya literasi gizi yang berdampak pada minimnya variasi sumber protein dalam konsumsi rumah tangga. Permasalahan tersebut berkontribusi terhadap kerentanan pangan dan gizi, khususnya bagi kelompok ibu dan anak-anak.

Kegiatan pelatihan pembuatan sosis daging rusa ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk olahan modern berbasis kearifan lokal, mendukung ketahanan pangan rumah tangga melalui diversifikasi konsumsi protein hewani, mendorong kemandirian ekonomi masyarakat melalui pembentukan unit usaha kecil, serta memberikan edukasi mengenai nilai gizi dan sanitasi pangan yang sesuai standar. Kegiatan ini juga merupakan bentuk hilirisasi hasil penelitian tim pengusul yang sebelumnya telah melakukan studi eksperimental mengenai formulasi sosis berbasis daging rusa dengan penambahan bahan lokal, yang menunjukkan hasil positif dari segi kandungan gizi dan tingkat penerimaan konsumen (Sanggenafa & Yoku, 2022).

Literatur terkini mendukung urgensi pelaksanaan kegiatan pengabdian berbasis pengolahan pangan lokal. Lestari et al. (2020) melaporkan bahwa intervensi pengolahan pangan berbasis bahan lokal mampu meningkatkan pendapatan rumah tangga hingga 40% serta menurunkan tingkat kerawanan pangan secara signifikan. Sementara itu, Mulyadi dan Rahman (2017) menegaskan bahwa pemanfaatan pangan lokal dalam diversifikasi produk pangan berperan strategis dalam memperkuat ketahanan pangan nasional sekaligus melestarikan identitas kuliner daerah. Meskipun pendekatan *community-based food processing* telah banyak diterapkan di berbagai wilayah tertinggal, terdepan, dan terluar (3T) di Indonesia, implementasinya di Papua Selatan masih relatif terbatas.

Dengan demikian, kegiatan pelatihan pembuatan sosis daging rusa ini diharapkan tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kapasitas dan kemandirian ekonomi masyarakat, tetapi juga menjadi bagian dari strategi pencegahan stunting berbasis pangan lokal. Lebih lanjut, kegiatan ini diharapkan mampu menjadi pemantik lahirnya produk unggulan baru yang bersumber dari kekayaan hayati Papua Selatan, sehingga dapat memperkuat ekosistem pangan lokal, membuka peluang wirausaha, serta meningkatkan kualitas hidup masyarakat secara berkelanjutan.

## **2. Metode**

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara sistematis melalui beberapa tahapan berikut:

### **1. Sosialisasi dan Penyuluhan Awal**

#### **a. Penyuluhan Teoritis**

Tim pengabdian memberikan pemahaman mendasar kepada peserta pelatihan mengenai pentingnya pengolahan daging rusa yang higienis, bernilai gizi tinggi, dan sesuai standar keamanan pangan. Materi meliputi manfaat diversifikasi

produk lokal, teknik sanitasi dasar, serta potensi pasar sosis daging rusa sebagai produk unggulan khas Papua Selatan.

b. Diskusi dan Tanya Jawab

Kegiatan dilanjutkan dengan diskusi terbuka, di mana masyarakat diberi kesempatan untuk menyampaikan pengalaman, kendala, serta harapan mereka dalam pengolahan hasil buruan. Tujuannya adalah menggali kebutuhan lokal secara partisipatif agar pelatihan dapat lebih kontekstual dan aplikatif.

2. Demonstrasi Pembuatan Sosis Daging Rusa

a. Praktik Langsung

Peserta dilibatkan secara aktif dalam demonstrasi pembuatan sosis daging rusa, mulai dari proses pemilihan daging, penggilingan, pencampuran bumbu, pengisian ke dalam casing, hingga proses perebusan dan pendinginan.

b. Penggunaan Bahan Lokal dan Alat Sederhana

Pelatihan menekankan pada penggunaan alat dan bahan yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar, seperti bumbu lokal (bawang putih, ketumbar, lada), tepung sagu sebagai binder alami, serta casing yang ekonomis namun layak pakai.

c. Standarisasi Prosedur Produksi

Formulasi sosis yang digunakan dalam pelatihan telah dirancang berdasarkan hasil penelitian terdahulu (Rizal et al., 2024), dengan memperhatikan komposisi protein, tekstur, dan rasa agar memenuhi standar preferensi konsumen. Proses produksi juga mengacu pada prinsip sanitasi pangan dan keamanan konsumsi.

3. Praktik Mandiri dan Pendampingan

a. Latihan Mandiri oleh Peserta

Setelah demonstrasi, peserta melakukan praktik pembuatan sosis secara mandiri dengan bimbingan tim. Praktik ini bertujuan memperkuat pemahaman dan keterampilan teknis yang telah diberikan.

b. Pendampingan Lapangan

Tim pengabdian melakukan kunjungan langsung ke lokasi usaha atau rumah peserta untuk memberikan asistensi dalam pelaksanaan mandiri, termasuk penyelesaian masalah teknis dan penerapan prosedur hygiene.

4. Evaluasi dan Tindak Lanjut

a. Evaluasi Keberhasilan Program

Dilakukan pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta mengenai teknik pengolahan sosis dan sanitasi pangan. Hasilnya dianalisis secara kuantitatif dan kualitatif untuk menilai efektivitas metode pelatihan.

b. Tindak Lanjut Program

Tindak lanjut mencakup:

- Umpan balik hasil evaluasi kepada peserta.
- Penyusunan rencana pelatihan lanjutan berbasis wirausaha dan pemasaran.
- Pengembangan jejaring distribusi produk lokal.
- Perencanaan sertifikasi halal atau izin edar dalam jangka Panjang

### 3. Hasil Dan Pembahasan

#### a. Tahap persiapan

- 1) Hasil pengamatan awal terhadap pelaku usaha mikro di kawasan Jl. Kuda Mati, Kota Merauke menunjukkan bahwa kelompok UMKM yang tergabung dalam

komunitas pelaku usaha kuliner lokal memiliki potensi yang menjanjikan, namun masih menghadapi berbagai keterbatasan dari sisi teknologi pengolahan, khususnya dalam diversifikasi produk olahan berbasis daging lokal. Kawasan ini merupakan salah satu sentra kegiatan ekonomi rumah tangga yang cukup aktif, dengan mayoritas anggotanya adalah perempuan yang menjalankan usaha olahan makanan secara mandiri maupun berkelompok.

- 2) Dalam kegiatan observasi dan pengisian kuesioner oleh 5 pelaku UMKM, ditemukan bahwa tingkat pengetahuan mengenai teknologi pengolahan daging rusa menjadi produk sosis masih tergolong rendah. Termasuk di antaranya pemahaman tentang proses pemilihan bahan, tahapan pembuatan sosis, sanitasi makanan, manfaat gizi daging rusa, serta peluang pemasaran sosis sebagai produk khas lokal Papua Selatan. Hal ini menjadi dasar penting dilakukannya pelatihan berbasis praktik langsung dan pendampingan intensif.
- 3) Sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan, tingkat pengetahuan para pelaku UMKM menunjukkan rata-rata di bawah 55% pada hampir semua indikator. Beberapa peserta bahkan belum pernah melihat proses pembuatan sosis secara langsung. Selain itu, masih banyak pelaku usaha yang belum memahami nilai tambah ekonomis dari produk olahan dibandingkan penjualan daging segar biasa.
- 4) Berikut ini disajikan rekapitulasi data pengetahuan awal dan sesudah kegiatan pelatihan:

Tabel 1. Persentase Pengetahuan Pelaku UMKM di Jl. Kuda Mati Sebelum dan Sesudah Kegiatan

No	Kriteria Pengetahuan	Sebelum (%)	Sesudah (%)
1	Teknologi pengolahan daging rusa menjadi sosis	48	96
2	Kandungan gizi dan manfaat sosis rusa untuk keluarga	41	92
3	Bahan dan alat pembuatan sosis yang terjangkau	52	95
4	Tahapan pembuatan sosis daging rusa	50	94
5	Potensi keuntungan dari menjual sosis dibanding daging segar	44	90
6	Ketertarikan memproduksi dan memasarkan sosis rusa	46	98

#### **b. Tahap Penyuluhan**

Tahapan penyuluhan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diikuti oleh pelaku UMKM kuliner dan ibu-ibu rumah tangga dari wilayah Jl. Kuda Mati dan sekitarnya, yang sebagian besar menjalankan usaha pengolahan pangan skala kecil. Dari total 60 peserta yang diundang, kegiatan dihadiri oleh 45 orang (75%), yang menunjukkan antusiasme tinggi terhadap kegiatan pelatihan dan inovasi pengolahan pangan berbasis bahan lokal.

Dalam sesi penyuluhan ini, tim pelaksana memberikan materi terkait potensi daging rusa (*Cervus timorensis*) sebagai bahan baku pangan lokal yang kaya akan protein dan memiliki nilai ekonomi tinggi apabila diolah menjadi produk modern

seperti sosis. Peserta juga diberikan edukasi mengenai prinsip sanitasi pangan, bahaya penggunaan bahan tambahan kimia secara berlebihan, serta pentingnya pengolahan makanan secara higienis untuk menjaga kesehatan konsumen dan meningkatkan daya saing produk.

Selain itu, tim juga menjelaskan analisis biaya produksi dan potensi keuntungan dari usaha pembuatan sosis rusa, dengan simulasi perhitungan modal awal, harga bahan baku, biaya operasional, dan estimasi harga jual di pasar lokal. Materi ini dirancang agar peserta dapat mempertimbangkan secara realistis peluang membangun usaha mikro berbasis olahan daging rusa di lingkungannya masing-masing.

Peserta menunjukkan ketertarikan yang tinggi, dibuktikan dengan diskusi aktif seputar strategi pemasaran, kemasan produk, dan pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Penyuluhan ini diharapkan membuka wawasan peserta mengenai inovasi pangan lokal yang tidak hanya sehat, tetapi juga berdaya jual tinggi.

### **c. Tahap Pelatihan**

Pelatihan diawali dengan pengenalan bahan baku utama dan peralatan sederhana yang dibutuhkan untuk memproduksi sosis daging rusa. Dalam praktik ini, digunakan daging rusa sebanyak 1.500 gram sebagai bahan utama, dicampur dengan tepung tapioka (500 gram), tepung maizena (200 gram), susu bubuk, merica, bawang putih, bawang merah, garam, penyedap rasa, minyak nabati, dan telur. Peserta juga diperkenalkan dengan bahan tambahan alami seperti bawang putih sebagai pengawet dan anti-bakteri alami.

Adapun peralatan yang digunakan terdiri dari:

- Penggiling daging manual atau listrik,
- Baskom pencampur,
- Selongsong sosis (plastik collagen casing),
- Kompor dan panci perebus,
- Sarung tangan, masker, dan celemek,
- Vacuum sealer untuk pengemasan higienis.

Peserta mengikuti praktek langsung mencampurkan bahan, mengisi selongsong, melakukan perebusan, hingga mengemas sosis menggunakan vacuum sealer. Mereka juga diberi stiker label produk untuk mengenalkan pentingnya identitas dan branding usaha.

Kegiatan ini memberikan pengalaman menyeluruh kepada peserta dalam proses produksi pangan olahan, sekaligus memperkenalkan praktik standar kebersihan dan keamanan pangan. Keikutsertaan aktif peserta dalam setiap tahapan proses membuktikan bahwa pelatihan ini tidak hanya informatif, tetapi juga transformatif dalam membangun keterampilan wirausaha baru di tengah masyarakat Merauke.

### **d. Tahap Monitoring dan Evaluasi**

Tahap monitoring dan evaluasi dilaksanakan setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan sosis daging rusa selesai dilakukan. Monitoring dilakukan secara langsung dengan mengunjungi pelaku UMKM peserta pelatihan di wilayah Jl. Kuda Mati dan sekitarnya, untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan keterampilan yang telah diberikan telah diterapkan dalam praktik nyata.

Beberapa hari setelah kegiatan, tim pengabdian mengobservasi bahwa sebagian peserta mulai mencoba memproduksi sosis rusa dalam skala kecil, meskipun masih

sebatas untuk konsumsi pribadi atau sebagai sampel uji coba kepada tetangga dan lingkungan sekitar. Temuan ini menunjukkan adanya perubahan perilaku awal dan ketertarikan terhadap peluang usaha berbasis olahan lokal (lihat *Gambar 6*).

Proses evaluasi dilakukan menggunakan kuesioner dan wawancara terbuka yang diberikan saat sesi diskusi kelompok pascapelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta terhadap aspek teknis pengolahan sosis, sanitasi pangan, serta pemahaman ekonomi tentang nilai tambah produk olahan daging rusa dibandingkan penjualan daging segar.

Peningkatan pengetahuan pelaku UMKM dapat dilihat dalam Tabel 1 pada bagian sebelumnya, yang memperlihatkan lonjakan pemahaman secara signifikan pada hampir semua indikator pasca pelatihan. Selain itu, beberapa peserta juga menyampaikan rencana untuk mencoba menjual produk sosis secara terbatas pada acara pasar mingguan dan festival UMKM daerah.



**Gambar 1.** Produk Sosis Daging Rusa Hasil Praktik Mandiri Peserta di Merauke

Kegiatan monitoring ini tidak hanya berguna untuk mengetahui ketercapaian hasil kegiatan, tetapi juga menjadi momentum memperkuat jaringan komunikasi antara peserta dan tim pelaksana dalam rangka tindak lanjut program. Selanjutnya, direncanakan akan dilakukan pelatihan lanjutan mengenai teknik pengemasan, branding produk, serta strategi pemasaran digital untuk mendukung keberlanjutan usaha olahan pangan lokal khas Papua Selatan.

#### **4. Kesimpulan**

Kesimpulan sebaiknya dapat berupa paragraf, tidak berbentuk point-point. Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pelatihan pembuatan sosis daging rusa sebagai produk unggulan masyarakat Papua Selatan telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku UMKM di Kabupaten Merauke, khususnya di wilayah Jl. Kuda Mati. Melalui tahapan penyuluhan, pelatihan langsung, dan praktik mandiri yang didukung oleh monitoring dan evaluasi, peserta menunjukkan perubahan signifikan dalam pemahaman teknis pengolahan pangan, sanitasi produksi, serta potensi ekonomi dari produk olahan lokal. Keunggulan kegiatan ini terletak pada pemanfaatan sumber daya lokal yang melimpah namun belum tergarap optimal, serta penggunaan pendekatan partisipatif yang memberdayakan komunitas secara langsung. Namun demikian, keterbatasan alat pengolahan modern dan belum stabilnya ketersediaan bahan baku akibat masih bergantung pada hasil buruan menjadi kendala dalam produksi skala besar. Meskipun demikian, kegiatan ini membuka peluang pengembangan lebih lanjut, baik dalam bentuk pelatihan lanjutan

seperti pengemasan dan pemasaran, maupun pembentukan unit usaha kolektif yang lebih terorganisir. Dengan dukungan lintas sektor dan pembinaan berkelanjutan, produk sosis daging rusa memiliki potensi besar untuk menjadi ikon kuliner lokal yang mampu memperkuat ketahanan ekonomi dan pangan masyarakat Papua Selatan.

## 5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada **Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Musamus** yang telah memberikan dukungan finansial dan fasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

## 6. Daftar Pustaka

- Wibowo, Cornelius Hari., Iswoyo, I., Adi Sampurno, & Maria Sudjatinah. (2024). Sifat Fisikokimia Sosis Daging Domba dengan Variasi Metode Pemasakan. *JURNAL TRITON*, 15(2), 423-433. <https://doi.org/10.47687/jt.v15i2.819>
- Gumilar, J., Suryaningsih, L., & Utama, D. T. (2024). Pengembangan usaha kecil pengolahan produk pangan hasil ternak unggulan masyarakat Desa Cangkuang Kecamatan Rancaekek Kabupaten Bandung. *Media Kontak Tani Ternak*, 6(2), 37-43. <https://doi.org/10.24198/mktt.v6i2.46168>
- Lestari, N., Widodo, R. A., & Ma'ruf, A. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan diversifikasi produk pangan lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 33-41. <https://doi.org/10.22146/jpm.51432>
- Mulyadi, D., & Rahman, A. (2017). Pengembangan produk olahan pangan berbasis sumber daya lokal untuk ketahanan pangan masyarakat. *Jurnal Ketahanan Pangan dan Gizi*, 25(2), 87-94.
- Palimbong, S., & Wahyuningtyas, S. (2024). Lamb Shredded Production and Consumer Acceptance of Floss Roll Bread Products. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 24(4), 650-659. <https://doi.org/10.25181/jppt.v24i4.3673>
- Randa, S. Y., Tirajoh, S., & Sjoftan, O. (2021). Teknologi produksi abon daging rusa dengan penambahan herbal sebagai pangan unggulan pada era normal baru. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 11(3), 231-237. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v11i3.174>
- Rizal, M., Yoku, R. E., & Sanggenafa, M. A. (2024). Formulasi dan evaluasi mutu sosis daging rusa dengan penambahan sagu sebagai bahan pengikat. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Peternakan Tropis*, Universitas Musamus.
- Saputra, M. A. R., & Suryanto, E. (2023). Pengaruh penambahan angkak terhadap kualitas fisik dan sensoris sosis daging rusa (Skripsi) Universitas Gadjah Mada. <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/233476>
- Soenarno, S. M. (2023). Potensi Dan Prospek Pemanfaatan Rusa Timor Di Indonesia. *IJEEM - Indonesian Journal of Environmental Education and Management*, 7(1), 38-48. <https://doi.org/10.21009/ijeem.v7i1.32052>
- Sujarwanta, R., Ariningrum, D., & Fauziyah, L. (2016). Kajian bahan tambahan alami dalam produk olahan daging. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(2), 51-59.
- Yatna, Y., Supartono, & Marlinda, R. (2019). Diversifikasi produk olahan daging rusa: Studi pengembangan produk abon dan dendeng. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak Indonesia*, 14(1), 25-32. <https://doi.org/10.32734/jthti.v14i1.4012>