

PENGOLAHAN DAGING DAN TELUR ITIK AFKIR GUNA MENINGKATKAN KETERAMPILAN KELUARGA KELURAHAN BOJONGKERTA BOGOR SELATAN

PROCESSING OF AFKIR ITIK MEAT AND EGGS FOR IMPROVING THE SKILLS OF THE BOJONGKERTA BOGOR SELATAN VILLAGE

Anggraeni^{1a}, D Wahyuni¹, B Malik¹

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Djuanda Bogor Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720.

^aKorespondensi: Anggraeni; E-Mail:Anggraeni@Unida.Ac.Id

(Diterima: 09-02-2021; Ditelaah: 10-02-2021; Disetujui: 21-04-2021)

ABSTRACT

Duck meat is a source of protein from poultry which can be used to meet human animal protein needs. This is because duck meat has good nutritional content like chicken meat. However, duck meat is less favorable than chicken meat. Utilization of rejected ducks (*Cairina Moschata*) is still very limited. Refined duck meat has a characteristic odor, namely off odor and a rough and tough texture, so it requires separate handling so that it can be used further. Utilization of male or rejected duck meat has not been widely developed in the wider community. Meat tenderness is influenced by connective tissue protein, the older the livestock, the amount of connective tissue is greater, causing the meat to become tough or tough. This condition causes the rejected livestock to have a low selling price. Processing of meat and eggs can improve organoleptic and increase the variety of processed forms, allowing the preparation to be available at all times and save time and effort before the food is ready to be served. Bojungkerta Village has potential in duck farming. Ownership of land for farmers is relatively broad and is supported by less dense community settlements. However, the potential of the area is not supported by adequate knowledge and skills in the cultivation and processing of livestock.

Keywords: duck meat, eggs, livestock product processing.

ABSTRAK

Di masa pandemi ini membutuhkan asupan pangan yang bernilai gizi tinggi guna meningkatkan imun tubuh. Daging itik merupakan salah satu sumber protein asal daging unggas yang dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi manusia. Pemanfaatan itik (*Cairina Moschata*) afkir masih sangat terbatas. Daging itik afkir memiliki karakteristik bau khas yaitu bau amis (*off odor*) serta tekstur yang kasar dan liat, sehingga diperlukan penanganan tersendiri agar dapat dimanfaatkan lebih lanjut. Pemanfaatan daging itik jantan atau itik afkir belum banyak dikembangkan di kalangan masyarakat luas. Demikian juga pengolahan telur itik belum banyak yang melakukan untuk usaha yang lebih intensif. Pengolahan daging dapat memperbaiki organoleptic daging, menambah variasi bentuk olahan, memungkinkan tersedianya olahan setiap saat serta menghemat waktu dan tenaga sebelum makanan siap dihidangkan. Pembuatan nugget dan telur merupakan salah satu yang dapat diaplikasikan di masyarakat. Kelurahan Bojungkerta memiliki potensi dalam budidaya peternakan itik. Kepemilikan lahan rata-rata peternak relatif luas serta didukung pemukiman masyarakat yang tidak terlalu padat. Namun potensi wilayah tersebut tidak didukung dengan pengetahuan dan keterampilan dalam budidaya dan pengolahan hasil ternak yang memadai. Dengan kondisi demikian perlu ada upaya untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan bagi peternak. Oleh karena itu perlu dilakukan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan bagi peternak dalam budidaya itik yang ramah lingkungan serta peningkatan daya guna daging itik sebagai pangan fungsional.

Kata kunci: *daging itik, telur, pengolahan hasil ternak.*

Anggraeni., Wahyuni, D., & Malik B. (2020). Pengolahan Daging dan telur itik afkir guna meningkatkan keterampilan keluarga kelurahan Bojungkerta Bogor Selatan. *Jurnal Qardhul Hasan*, 7(1); 1-3.

PENDAHULUAN

Dewasa ini terjadi peningkatan pemenuhan kebutuhan protein hewani. Salah satu alternative untuk memenuhi kebutuhan tersebut yaitu memanfaatkan potensi ayam petelur afkir dan itik afkir. Kelemahan daging itik afkir terutama dalam hal keempukan. Hal ini disebabkan karena

semakin tua umur ternak, maka jumlah jaringan ikat lebih banyak, sehingga meningkatkan kealotan daging. Kendala lain selain daging yang alot adalah bau yang kurang disukai konsumen. Didukung oleh hasil analisa proksimat pada penelitian Shawkat, *et al.* (2007) menunjukkan kandungan komposisi nutrisi kadar air, protein dan lemak pada daging bagian dada itik dan ayam tidak banyak berbeda. Berdasarkan pengamatan di lapangan,

masyarakat di Kelurahan Bojungkerta sudah memiliki kandang ayam dan itik namun dalam segi pemeliharaan masih dilakukan secara sederhana. Aspek teknologi belum masuk dalam manajemen seperti teknologi pakan, reproduksi dan sebagainya. Sehingga pendapatan yang diterima oleh masyarakat masih minim. Selain itu masyarakat belum mengetahui cara mengolah hasil ternak seperti telur dan daging menjadi sebuah produk pangan.

MATERIALS AND METHODS

Agar menjawab setiap permasalahan yang dihadapi mitra, solusi yang ditawarkan adalah dengan transfer pengetahuan melalui kegiatan penyuluhan, diskusi, pelatihan dan praktek.

Berdasarkan permasalahan yang ada di lokasi pengabdian maka dianggap perlu dilakukan Memberdayakan kelompok peternak untuk diberi penyuluhan mengenai pentingnya protein hewani, budidaya ternak dan cara pengolahan hasil pasca panen. Langkah selanjutnya dilakukan pre test terhadap kelompok PKK, untuk mengetahui tingkat pemahaman protein hewani dan pengolahan hasil ternak pasca panen. Selanjutnya diberi penyuluhan, pendampingan dan praktek pengolahan hasil ternak. Dilakukan test evaluasi pemahaman materi yang sudah diberikan.

Langkah Pemecah Masalah

Kegiatan penyuluhan dan praktek yang dapat dilakukan yaitu: Penyuluhan mengenai manajemen perkandangan, pakan dan pemeliharaan secara menyeluruh. Penyuluhan mengenai betapa pentingnya kesehatan bagi ternak untuk penanganan beberapa penyakit yang sering terjadi. Penyuluhan mengenai semangat untuk berwirausaha. Penyuluhan dan praktek membuat pakan yang dapat menurunkan off odor daging. Praktek membuat model kandang itik yang sesuai dengan aturan.

Praktek mengenai penanganan kesehatan ternak. Praktek membuat produk olahan telur dan daging seperti telur asin dan nugget. Meningkatkan pengetahuan fungsi protein hewani bagi kesehatan dan meningkatkan imun tubuh pada masa pandemic.

Praktek Pengolahan Pasca Panen

Perlakuan ini dilakukan pada itik yang mendapat pakan konvensional. Pada tahap prosesing karkas bagian bruto dibuang, karena bagian ini merupakan kelenjar lemak yang dapat menimbulkan off odor. Selanjutnya setelah karkas dipotong bagian baginannya, dimarinasi dengan ekstrak nenas muda selama 45 menit. Tahap selanjutnya pengolahan sesuai yang diinginkan misalnya nugget, baso, dsb.

Agar pelatihan dan praktik terukur tingkat keberhasilannya, maka akan dilakukan proses pre test dan post test, serta dinilai dari keberhasilan produk yang dibuat oleh setiap kelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pre test yang sudah dilakukan didapatkan bahwa kelompok sasaran hanya sebagian besar yang mengetahui bagaimana memelihara ternak unggas walaupun itu masih diketahui dengan manajemen yang sederhana karena mereka masih memandang bahwa memelihara ternak hanya sekedar hobi atau sambilan saja. kemudian kelompok sasaran sudah mengetahui beberapa produk hasil ternak unggas seperti bisa dibuat jadi telur asin dan olahan lainnya namun belum mengetahui bagaimana cara pembuatan produk samasekali.

Setelah dilakukan pretest kegiatan selanjutnya adalah sosialisasi kegiatan dan pengaturan jadwal penyuluhan dan praktek dengan kelompok sasaran. Sehingga dengan kegiatan awal ini kelompok sasaran sudah mengetahui dan berharap memiliki motivasi bahwa kegiatan pengabdian yang akan dilakukan ini adalah kegiatan bermanfaat untuk peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam budidaya unggas dan pengolahan produk hasil peternakan sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga kelompok sasaran.

Peserta kegiatan pengabdian berjumlah 20 orang yang mana sebagian besar adalah ibu rumah tangga dengan latar belakang penididkan SMP, umur antara 23 sampai 45 tahun. Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan pemberian penyuluhan motivasi yang bertujuan untuk meningkatkan semangat para peserta. Selanjutnya materi yang diberikan yaitu materi mengenai pemeliharaan ternak unggas yang dimulai dengan penjelasan bagaimana kandang yang dapat membuat nyaman dan dapat meningkatkan produktivitas ternak, bagaimana manajemen pakan yang dibutuhkan ternak, dan manajemen kesehatan yang harus dilakukan agar ternaknya sehat sampai bagaimana cara mengolah kotoran ternak agar dalam memelihara ternak tidak membuat polusi udara dan lingkungan tercemar. Dilanjutkan dengan materi pengolahan hasil ternak yang pada kesempatan ini diberikan contoh pembuatan telur asin dan nugget.

Selain penyuluhan kegiatan pengabdian ini dilakukan praktik agar peserta lebih memahami apa yang disampaikan pada saat penyuluhan. Praktik yang dilakukan yaitu berupa praktik pembuatan kandang unggas dan praktik pembuatan produk hasil ternak yaitu telur asin dan nugget. Dalam kegiatan ini semua peserta terlihat sangat semangat dan antusias. Hal ini ditunjukkan dengan peran aktif peserta dalam memperhatikan, ikut praktik dan tak sedikit melontarkan pertanyaan kepada narasumber.

Telur Asin

Materi : Bahan yang dibutuhkan : telur itik, garam bata, abu gosok dan air. Peralatan : timbangan, toples, panci, kompor, pisau.

Pembungkusan telur dengan adonan abu dan garam. Cuci telur dengan air hangat hingga bersih, gosok menggunakan lap . Ampelas telur dengan tujuan agar kerabang tipis. Tumbuk garam hingga halus kemudian timbang garam dan abu. Perbandingan antara abu dan garam yaitu 1:2. Campurkan abu dan garam hingga merata dan tambahkan sedikit air agar mudah digumpalkan. Tutup seluruh bagian telur dengan adonan hingga rata, satu per satu. Simpan selama 10 hari atau lebih.

Perendaman telur dalam larutan air garam

Cuci telur dengan air hangat hingga bersih, gosok menggunakan lap, Tumbuk garam hingga halus kemudian timbang garam dan larutkan dalam 1 liter air. Garam yang dipakai yaitu 30% dari jumlah air. Air yang digunakan 1 liter air maka garam yang dilarutkan sebanyak 330 gram. Masukkan telur ke dalam larutan tersebut dan simpan selama 10 hari.

Nugget

Bahan Daging ayam/ itik 500 gram, iris kecil-kecil, Roti tawar tanpa kulit 4 lembar Susu 175 ml, 1 buah bawang bombay, 3 siung bawang putih diiris halus lalu tumis dengan margarin/minyak goreng, Garam dan merica, 2 kuning telur. Bahan pencelup: Putih telur, Tepung panir.

Cara kerja Rendam roti dengan susu hingga lembut, Masukkan daging ayam/itik, roti dan susu, tumisan bawang bombay dan bawang putih, kuning telur serta garam dan merica dalam food processor hingga halus.

Setelah halus bungkus dengan aluminium foil dan kukus selama 20 menit atau sampai matang. Setelah matang iris nugget dan siap dicelupkan dalam adonan pencelup, Gulingkan nugget pada terigu dan celup pada putih telur lalu gulingkan lagi ke dalam tepung panir, Simpan dalam freezer Dan siap digoreng.

KESIMPULAN

Kelompok sasaran kegiatan pengabdian sangat antusias mengikuti rangkaian kegiatan, terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai pemeliharaan ternak dan pembuatan produk hasil ternak unggas. Bahkan kelompok sasaran termotivasi untuk melakukan kegiatan wirausaha menjual produk hasil ternak yang telah dipraktikkan.

Saran untuk kegiatan selanjutnya adalah perlu pendampingan lebih lanjut lagi mengenai pengetahuan manajemen reproduksi ternak agar kelompok sasaran dapat mengembangbiakan ternaknya sehingga berpeluang untuk meningkatkan skala pemeliharaannya.

DAFTAR PUSTAKA

Istrati, D., C. Vizireanu and R. Dinică. 2011. Influence of vacuum packaging on quality of beef muscle after

different tenderization methods. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies* 2011, 17(3), 275-280

Wijaya H. 2010. Flavonoid content and antioxidant activity of vegetables from Indonesia. *J Food Chem.* 121:1231- 1235.

Tamat SR, Wikanta T, Maulina LS. 2007. Aktivitas antioksidan dan toksisitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *Ulva Reticulata* Forsskal. *J Ilmu Kefarmasian Indonesia* 5(1):31- 36.

Nurjanah, Izzati L, Abdullah A. 2011. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif kerang pisau (*Solen spp*). *J Ilmu Kelautan* 16(3):119-124.

Lestari, D., Rukmiasih, Suryati, T., Hardjosworo. 2018. Penurunan Bau Amis dan Malondialdehid Daging Itik Cihateup dengan Pemberian Daun Beluntas dan Kenikir. Thesis. IPB.

Utami, D.P., Pudjomartatmo, dan Nuhriawangsa, A.M.P. 2011. Manfaat Bromelin dari Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) dan Waktu Pemasakan untuk Meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir. *Sains Peternakan* vol. 9 (2). Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.

Illanes, A., 2008. Enzyme Production. In: *Enzyme Biocatalysis: Principles and Applications: Enzyme Production*. A. Illanes, Ed. Springer Pub., Chile. Page: 57-106.

Bille, P.G. and M.S., Taapopi. 2008. Effects of two commercial meat tenderizers on different cuts of goat's meat in Namibia. *African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development*, Vol. 8, No. 4, Dec, 2008,

pp. 417-426.

Ketnawa, S and S. Rawdkuen. 2011, "Application of Bromelain Extract for Muscle Foods Tenderization," *Food and Nutrition Sciences*, Vol. 2 No. 5,

2011, pp. 393-401. doi: 10.4236/fns.2011.25055.