

PENYULUHAN PENGOLAHAN PRODUK BERBAHAN BAKU BEBEK DALAM RANGKA PENINGKATAN PENDAPATAN PETERNAK BEBEK DI DESA SUKAMANAH, KECAMATAN RANCAEKEK, KABUPATEN BANDUNG

Gijanto Purbo Suseno¹⁾ dan Nataliningsih

¹Institut Manajemen Koperasi Indonesia

giyantopurbosuseno@gmail.com

Abstrak

Kecamatan Rancaekek adalah daerah sentra industri dengan industri utamanya adalah industri garmen. Kehadiran banyak industri garmen tersebut dapat membawa dampak positif yaitu tumbuhnya perekonomian di sekitar industri, dan dampak negatif berupa limbah industri. Limbah yang informasinya telah diolah, tetapi cemarannya yang dialirkan ke sungai menjadi hitam airnya. Ketika digunakan untuk pengairan sawah di musim kemarau menjadikan hitam tanahnya, serta menjadi hitam lumpurnya di musim hujan. Tanaman padi yang ditanam di sawah yang lumpurnya telah menghitam, produksinya kurang optimal. Analog dengan Kecamatan Cileunyi yang tanah sawahnya kurang produktif dan dijual untuk perumahan, menjadikan petani enggan bercocok tanam. Petani berubah usahanya yaitu beternak bebek petelur. Permasalahan berikutnya adalah kurang lancarnya pemasaran telur bebek segar, yang mulai rusak pada hari ke 7, serta penanganan bebek afkir yang belum memadai. Maksud kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan petani peternak dalam pembuatan telur asin untuk memperpanjang daya simpan, serta pengolahan daging bebek afkir menjadi *nugget* dan abon bebek sehingga mempunyai daya simpan lebih panjang, agar meningkat nilai tambahnya. Metode penyuluhan lebih menekankan praktek dari pada teori. Melalui penyuluhan ini, pemahaman peserta terkait materi penyuluhan meningkat, sehingga petani peternak mampu meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomi hasil produksi, yang pada akhirnya akan mampu meningkatkan pendapatannya.

Kata kunci : *Penyuluhan, Pengolahan, Nilai Tambah, Nilai Ekonomi, Pendapatan*

I. PENDAHULUAN

Berkurangnya lahan sawah yang terus terjadi setiap tahun, merupakan permasalahan pertanian secara umum, tetapi untuk menjaga ketahanan pangan di setiap lokasi maka perlu dicari alternatif lain agar produk pertanian tetap dapat dihasilkan sehingga dapat menjaga kestabilan ketahanan pangan masyarakat. Pengurangan luas lahan pertanian terjadi karena pergeseran atau perluasan lokasi industri, pendirian perumahan dan lain sebagainya, seperti halnya yang terjadi di Kecamatan Rancaekek.

Kecamatan Rancaekek adalah daerah sentra industri yang berada di Kabupaten Bandung Timur, dengan industri utamanya adalah

industri garmen, yaitu antara lain PT. Kahatek, PT. Delami, PT. Vonexs, PT. Kuaram, PT. Indoneptun. Kehadiran banyak industri garmen tersebut membawa dampak tumbuhnya perekonomian di sekitar industri, dengan pekerja pada setiap industri tidak kurang dari 3.000 karyawan, mengakibatkan Kecamatan Rancaekek semakin maju. Dengan gaji yang sudah pasti dan tetap, banyak masyarakat yang tertarik untuk bekerja di industri sehingga industri garmen semakin berkembang.

Permasalahan yang dihadapi saat ini adalah limbah industri garmen tersebut dialirkan ke sungai, walaupun berdasarkan informasi telah dilakukan pengolahan tetapi cemaran yang

dibuang ke sungai yang kemudian digunakan untuk pengairan sawah saat musim kemarau, menimbulkan dampak, tanah sawah menjadi hitam. Tahap awal dampak cemaran limbah industri ini adalah tanah sawah menjadi hitam, sehingga pada musim kemarau petani enggan bercocok tanam. Tanah sawah dibiarkan kering dan retak, kemudian diikuti pada musim penghujan, lumpur menjadi hitam. Tanaman padi yang ditanam di sawah yang lumpurnya telah menghitam, produksinya kurang optimal. Biasanya 1 Ha sawah optimal produksi adalah 3-4 ton gabah. Saat ini produksinya hanya mencapai 2-3 ton, yang menurut para petani jika produksi semakin turun maka petani akan merugi. Biaya produksi yang dikeluarkan tidak sebanding dengan pendapatan.

Analisis lingkungan dengan melihat ke lokasi sawah di sekitar Kecamatan Rancaekek, menunjukkan sebagian sawah di Kecamatan Rancaekek, tanahnya sudah mulai menghitam, tanaman padi terlihat kurang subur, dan sebagian tanaman padi diserang ulat merah. Analisis lingkungan dilanjutkan ke Kecamatan Cileunyi yaitu kecamatan yang bersebelahan dengan Kecamatan Rancaekek, yang menunjukkan berkurangnya jumlah luas sawah karena dijual untuk pendirian perumahan, informasi yang diperoleh dari kelompok tani di Kecamatan Cileunyi, tanah sawahnya kurang produktif sehingga petani enggan bercocok tanam. Sebagai langkah yang dilakukan adalah para petani berubah usahanya yaitu beternak bebek petelur.

Permasalahan beternak bebek petelur yang saat ini dihadapi adalah pemasaran telur bebek segar kurang lancar karena telur bebek segar hanya dibutuhkan oleh para pedagang martabak. Di satu sisi, telur segar ini mulai rusak pada hari ke-7, oleh karena itu perlu penanganan untuk memperpanjang daya simpan telur yaitu pengolahan telur asin. Di sisi lain, bebek afkir, yaitu bebek yang sudah tidak bertelur lagi, merupakan permasalahan

yang dihadapi peternak. Salah satu upaya untuk mengatasinya dengan mengolah daging bebek afkir ini menjadi *nugget* dan abon bebek sehingga mempunyai daya simpan lebih panjang. Pengolahan adalah salah satu cara memperpanjang daya simpan hasil pertanian. Sifat *perishable* hasil pertanian mengakibatkan produk mudah rusak. dengan pengolahan produk tersebut, maka produk akan aman sampai di tangan konsumen (Muhidin Apandi, 2010).

Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging giling yang dicetak dalam bentuk potongan empat persegi panjang dan dilapisi dengan tepung berbumbu (*battered* dan *breaded*). *Nugget* dikonsumsi setelah proses penggorengan rendam (*deep fat frying*). Abon adalah produk olahan daging dengan proses pengecilan ukuran, pemasakan, penggorengan dan pengepresan untuk membuang sisa minyak, sehingga tekstur abon adalah kering dan gurih yang mempunyai daya simpan lebih dari 3 bulan jika dikemas rapat (Sri Anna dkk, 2015).

Pengolahan telur asin, *nugget* dan abon dipilih karena dapat menggunakan peralatan rumah tangga sehingga para peternak tidak perlu mengeluarkan modal yang besar. Untuk meningkatkan *organoleptic* sehingga layak dikonsumsi dan dipasarkan mempunyai daya simpan yang aman maka produk ini perlu diberi bahan tambahan pangan (BTP). Menurut Purwiyatno H dan H Ratih Dewanti (2011), tujuan penambahan BTP adalah untuk keperluan teknologi terutama memperbaiki karakter tertentu yang ditambahkan saat pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan maupun pengangkutan. Pengolahan produk berbahan baku bebek ini diharapkan akan meningkatkan nilai tambah produk. Peningkatan nilai tambah ini, diharapkan akan meningkatkan nilai ekonomi produk yang dihasilkan, sehingga pada akhirnya

pendapatan petani dapat meningkat, melalui pengembangan usaha yang menguntungkannya.

II. METODE

1. Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

- a. Pengurusan surat pengantar ke BPP (Balai Penyuluh Pertanian) Rancaekek, ke Desa Sukamanah dan ke Kelompok peternak bebek
- b. Sosialisasi kegiatan pengabdian kepada kelompok peternak bebek didampingi Penyuluh Pertanian
- c. Penyusunan jadwal penyuluhan bersama kelompok peternak bebek
- d. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan meliputi :
 - Penyuluhan pengolahan telur asin
 - Penyuluhan pengolahan *nugget*
 - Penyuluhan pengolahan abon
 - Penyuluhan pengolahan telur asin bakar
 - Penyuluhan pemahaman dasar kewirausahaan
- e. Evaluasi hasil penyuluhan

2. Tim yang terlibat dalam kegiatan

- a. Dosen Ikopin sebagai penyusun proposal, penyuluh perhitungan pendapatan dan kewirausahaan, penyusun laporan kegiatan pengabdian masyarakat
- b. Penyuluh Pertanian Lapangan dari BPP Rancaekek sebagai pendamping dan yang akan melanjutkan pembinaan para peternak pasca kegiatan pengabdian
- c. Dosen Pertanian Unwim sebagai instruktur pengolahan telur asin, *nugget* dan abon bebek

3. Persiapan alat dan materi

Alat yang dibutuhkan antara lain :

- a. Kompor
- b. Blender

- c. Seperangkat alat penggorengan
- d. Timbangan
- e. Pengepres abon
- f. Jolang
- g. Sealer
- h. Oven

Materi yang dibutuhkan

- a. Pengolahan telur asin
 - Telur bebek segar
 - Garam
 - Tepung batu bata
 - Abu gosok
 - Daun sereh dan daun jambu
 - Kertas Koran pembungkus telur asin
- b. Pengolahan nugget bebek
 - Daging bebek
 - Tepung roti halus
 - Tepung maizena
 - Tepung roti kasar (panir)
 - Telur
 - Minyak goreng
 - Bumbu nugget
- c. Pengolahan abon bebek
 - Daging bebek
 - Daun papaya (sebagai pengempuk daging)
 - Santan kental
 - Bumbu abon
 - Minyak goreng
- d. Materi Kewirausahaan
 - PPT Pemahaman Dasar Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil

Dukungan yang sangat bernilai diberikan oleh Kepala Desa, yang menyediakan tempat/saung serta dapurnya, untuk kegiatan penyuluhan ini.

4. Penentuan peserta penyuluhan

- a. Kerja sama dengan Supervisi Penyuluh Pertanian Lapangan untuk

penentuan lokasi kegiatan pengabdian masyarakat yaitu yang ada kelompok peternak bebek.

- b. Identifikasi peternak bebek yang ada di Desa Sukamanah, Kecamatan Rancaekek.
- c. Penawaran keikutsertaan kegiatan dengan cara penyampaian form kesediaan keikutsertaan dalam kegiatan hingga selesai.
- d. Penetapan calon peserta kegiatan (sebanyak 15 peserta)

5. Metode penyampaian materi

Kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan pendekatan penyuluhan pertanian partisipatif, mulai dari materi yang akan disampaikan, jadwal pelaksanaan, alat dan materi yang dibutuhkan, dan saat pelaksanaan kegiatan. Penyuluhan pertanian adalah system pemberdayaan petani dan keluarganya melalui kegiatan pembelajaran yang bertujuan agar petani dan keluarganya mampu secara mandiri mengorganisasikan dirinya dan masyarakatnya untuk bisa hidup lebih sejahtera (Nataliningsih, 2018). Kegiatan pengabdian dilakukan dalam dua (2) bentuk yaitu :

- a. Penyampaian teori pengolahan telur asin, *nugget*, abon dan perhitungan pendapatan dilakukan dengan tatap muka dan diskusi. Untuk mempermudah penyampaian maka disusun PPT dan leaflet untuk pegangan peserta untuk meningkatkan wawasan pengetahuannya.
- b. Penunjang teori yang sudah disampaikan, dilakukan praktek secara langsung/demonstrasi dengan pembagian waktu setiap satu pertemuan melakukan satu praktek dilakukan secara partisipatif sehingga semua peserta ikut terlibat mengolah sehingga meningkat ketrampilannya.

6. Evaluasi kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui :

- a. *Post test*
- b. Evaluasi hasil praktek
- c. Penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL)

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pengolahan Telur Asin

Kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta, diawali dengan diskusi jika terdapat peserta yang sudah pernah atau mampu mengolah telur. Terdapat dua (2) peserta yang sudah pernah belajar membuat telur asin, namun berbeda karena tidak menggunakan tepung batu bata dan daun sereh atau daun jambu biji, oleh karena itu peserta tersebut tetap datang untuk mengikuti kegiatan.

Tahapan pengolahan telur asin ,

- a. Telur bebek digosok dengan menggunakan amplas kemudian dicuci bersih
- b. Telur bebek direndam air hangat untuk membunuh mikroba pada permukaan kulit telur
- c. Membuat adonan tepung batu bata : abu gosok : garam dengan perbandingan 1:1:1, kemudian tambahkan daun sereh atau daun jambu biji yang sudah dihaluskan.
- d. Penambahan adonan pada telur setebal 0,5 cm kemudian dikemas.
- e. Fermentasi selama 1-2 minggu .
- f. Pembakaran telur asin menggunakan oven

Respon peserta setelah merasakan telur asin bakar mengatakan bahwa telur asin tersebut memiliki rasa yang lebih gurih, kenyal, aroma lebih enak, dan warna lebih baik. Para peserta merasa puas karena telur asin dengan pengolahan seperti ini

mempunyai perbedaan dengan telur asin yang sudah ada di pasaran, sehingga mereka memiliki keyakinan dapat



memasarkan telur asin bakar. Kegiatan pembuatan telur asin didokumentasikan seperti berikut ini:



Gambar 1. Foto Proses Pengolahan (Telur Asin)

2. Pengolahan *nugget* daging bebek

Pada kegiatan praktek pengolahan *nugget* daging bebek afkir semua peserta antusias karena semua peserta belum pernah mengolah *nugget* bebek, secara keseluruhan tahapannya adalah :

- Daging bebek di *fillet* kemudian dicuci dan dibungkus daun papaya selama 15 menit, agar empuk.
- Daging bebek dipotong kecil untuk memudahkan proses pengecilan ukuran, kemudian dimasukkan ke dalam *blender* dengan tambahan sedikit es batu, kemudian di *blender* hingga lembut.
- Kemudian ditambahkan tepung roti halus 10% dan tepung maizena 5% serta kuning telur 2 butir serta bumbu *nugget*, aduk sampai merata.
- Setelah itu adonan dicetak, dibiarkan agak sedikit kering.

- Nugget* dicelupkan pada putih telur kemudian dimasukkan dalam tepung roti kasar sebagai panir
- Kemudian digoreng dengan api kecil sampai kuning keemasan .

Respon peserta pada kegiatan ini yaitu setelah mencicipi *nugget* yang digoreng adalah tekstur *nugget* lembut, biasanya daging bebek liat dan kasar, rasanya gurih, aroma enak dan warnanya kuning. Mereka mampu mengolah sendiri di rumah untuk menangani bebek yang sudah tidak bertelur, jika masyarakat menerima *nugget* ini maka akan mengolah dari daging bebek yang bukan afkir.

Berikut adalah foto-foto kegiatan pengolahan daging bebek menjadi *nugget*:



Gambar 2. Foto Proses Pengolahan (Nugget)

3. Pengolahan Abon Bebek

Pada dasarnya abon dibuat dari daging sapi. Namun kali ini diperkenalkan dengan memanfaatkan daging bebek dengan memanfaatkan daging bebek yang afkir supaya ada tambahan penghasilan bagi peternak bebek. Semua peserta belum mengetahui cara mengolah abon bebek, sehingga mereka sangat antusias mengikuti kegiatan ini dengan tahapan sebagai berikut :

- a. Daging bebek di *fillet* kemudian dicuci , dan dibungkus daun papaya selama 15 menit.
- b. Kemudian direbus sampai setengah matang dengan menambahkan jahe secukupnya untuk menghilangkan bau anyir.
- c. Daging yang sudah direbus *disuwir-suwir* atau *dipeprek* agar seratnya halus.
- d. Setelah bumbu abon siap, kemudian di-*sauté* (digongso)

dengan sedikit minyak hingga beraroma harum, kemudian santan dimasukkan dan berikutnya memasukkan daging bebek yang sudah disuwir-suwir, dimasak sampe airnya habis atau kering.

- e. Daging bebek yang sudah dimasak kemudian digoreng sedikit demi sedikit, jika sudah kering diangkat kemudian dipres atau diperas menggunakan kain saring untuk membuang sisa minyak goreng.
- f. Kemudian dikemas.

Hasil abon bebek warnanya kuning kecoklatan, rasanya gurih. Kesulitan yang dihadapi di sini adalah mereka tidak mempunyai pengepres, sehingga menggunakan kain saring yang jika masih panas agak susah diperas. Berikut ditampilkan foto-foto kegiatan pengolahan abon bebek.





Gambar 3. Foto Proses Pengolahan (Abon Bebek)

4. Hasil Perhitungan Tambahan Pendapatan

Sebagai contoh perhitungan tambahan pendapatan adalah pada pengolahan abon bebek, sebagai berikut:

1 Kg Daging bebek	Rp30.000
Minyak goreng	Rp10.000
Bumbu abon	Rp 5.000
Santan	Rp 5.000
Gas	Rp 5.000
Total	Rp55.000

Hasil abon adalah 800 gram yang dikemas menjadi 8 dengan harga @ Rp15.000,- sehingga penerimaan sebesar Rp120.000,- Tambahan pendapatan yang diperoleh adalah sebesar Rp65.000,-

Memperhatikan hasil penyuluhan dan analisisnya, tidak dapat dipungkiri pentingnya pemahaman petani untuk memanfaatkan peluang yang ada, di tengah tantangan yang dihadapi. Selain masalah teknis pengolahan, pemahaman kewirausahaan dan manajemen strategi agribisnis menjadi penting. Semangat kewirausahaan merupakan perkembangan ekonomi yang paling penting dalam sejarah bisnis dewasa ini (Zimmerer dkk, 2008). Mengapa mempelajari strategi, mengapa perlu strategi, suatu

perusahaan yang ingin tetap eksis berkelanjutan maka membutuhkan strategi terus menerus (Nataliningsih dkk, 2018). Strategi dapat dilakukan dalam tahapan-tahapan jangka panjang, jangka pendek, maupun rencana bulanan.

IV. SIMPULAN DAN SARAN

a. Simpulan

- Peningkatan pengetahuan peserta kegiatan meningkat yaitu mampu menjelaskan tahapan pengolahan telur asin, *nugget* bebek dan abon bebek.
- Peningkatan ketrampilan peserta meningkat yaitu mampu mendemonstrasikan pengolahan telur asin, *nugget* bebek dan abon bebek.
- Perubahan sikap para peserta pelatihan yaitu mereka merencanakan melanjutkan kegiatan dengan pembagian kelompok pengolah telur asin, kelompok pengolah *nugget* dan pengolah abon bebek.

b. Saran-Saran

- Diperlukan pembinaan lebih lanjut untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas hasil pengolahan.
- Juga diperlukan pembinaan lebih lanjut dalam bidang agribisnis khususnya pemasaran produk .

REFERENSI

- E. Gumbira Sa'id dan A. Harizt Intan. 2011. *Manajemen Agribisnis*. Jakarta: Penerbit Ghalia Indonesia
- Muhidin Apandi, 2010. *Teknologi Pengolahan Hewani*. Bandung: Penerbit Unbar
- Nataliningsih. 2018. *Penyuluhan Partisipatif bagi Kelompok Wanita Tani*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Nataliningsih; Gijanto Purbo Suseno dan Karyana K S. 2018. *Manajemen Strategi Agribisnis*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Purwiyatno Hariyadi dan Ratih Dewanti Hariyadi. 2011. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat
- Sri Anna Marliyati, Ahmad Sualedan dan Faisal Anwar. 2015. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Bogor: Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB
- Zimmerer, Thomas W ; Scarborough, Norman Ml and Wilson, Doug. 2008. *Manajemen dan Usaha Kecil*. Buku 1. Edisi 5 (Terjemahan). JakartaL Penerbit Salemba 4