

PENYULUHAN PEMBUATAN KARKAS ITIK PEDAGING DAN TEKNOLOGI PENGOLAHANNYA KEPADA KELOMPOK TERNAK ITIK DAN IPNU IPPNU DI DESA DAYU KABUPATEN BLITAR

Muhammad Yusuf Yasin¹, M. Khoirul Abidin², Mas'ud Zakqi Hupron³, M. Muhsin⁴, Husna Fikriya⁵, Riska Mei Puspitasari⁶, Qurrotul A'yun⁷, Isna Nurul Fajriyah⁸, Umril Mu'minin⁹, Poppy Yuliana Putri¹⁰, Lestariningsih¹¹

Universitas Nahdlatul Ulama Blitar, Indonesia

¹escelop29@gmail.com, ²abiedalfaruq@gmail.com, ³hupron151198@gmail.com,
⁴muhamadmuhsin512@gmail.com, ⁵husnafikriya161@gmail.com,
⁶riskameip@gmail.com, ⁷ayunq61@gmail.com, ⁸isnanurulfajriyah@gmail.com,
⁹umrilmukminin19@gmail.com, ¹⁰poppy10yuliana@gmail.com,
¹¹lestariningsih@unublitar.ac.id

ABSTRAK

Harga panen itik pedaging hidup ayng tidak stabil membuat keuntungan para peternak itik pedaging di Desa Dayu tidak maksimal sehingga diadakan penyuluhan tentang pembuatan karkas itik pedaging sampai dengan teknologi pengolahan itik pedaging mulai dari bakso, nugget, sampai dengan keripik kulit. Kegiatan penyuluhan diadakan pada 22 Agustus 2021 pada pukul 10.00 WIB bertempat di Gedung Madrasah Diniyah Darul Ma'arif Desa Dayu Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar yang dihadiri oleh 20 orang mitra yang terdiri dari 5 orang kelompok ternak itik di Desa Dayu dan 15 orang anggota IPNU dan IPPNU. Metode aygn digunakan dalam kegiatan P3D kal ini yaitu pendekatan partisipatif dimana mitra ikut berpartisipasi alngsung dalam kegiatan pengabdian ini. Kegiatan yang dilakukan dalam penyuluhan ini meliputi ceramah, pre test dan post test, serta tanya jawab. Penyuluhan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan mitra meliputi pembuatan karaks sampai dengan teknologi pengolahannya sehingga menumbuhkan minat mitra untuk mengolah hasil panenannya sendiri dan mendapatkan keuntungan yang lebih besar. Hasil yang diperoleh dari kegiatan penyuluhan yaitu pengetahuan mitra meningkat sebesar 65% yang meliputi pembuatan karkas itik pedaging dan teknologi pengolahan itik pedaging.

Kata Kunci: bakso, nugget, keripik kulit, daging itik, dan kulit itik

PENDAHULUAN

Peternakan merupakan salah satu bidang yang menyumbang perekonomian serta pangan terbesar di Indonesia khususnya di bidang perunggasan air yaitu itik pedaging. Hasil produk dari itik pedaging yaitu daging merupakan sumber protein yang digemari oleh masyarakat. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, (2021) pada tahun 2020 populasi itik pedaging sebesar 58 juta ekor. Data lain yang membuktikan bahwa usaha itik pedaging berpotensi untuk dikembangkan yaitu jumlah produksi daging itik naik setiap tahunnya, pada tahun 2018 produksi daging itik sebesar 44 ribu ton sedangkan pada tahun 2019 meningkat menjadi 46 ribu ton (Badan Pusat Statistik, 2021). Hal ini membuktikan bahwa peluang usaha peternakan khususnya itik pedaging masih berpeluang untuk dikembangkan.

Potensi berwirausaha sebagai peternak unggas masih terbilang cukup besar di Indonesia khususnya pada unggas air seperti itik pedaging. Hal ini dikarenakan populasi itik pedaging masih dibawah ayam pedaging sehingga persaingan masih belum terasa dibandingkan dengan peternak ayam pedaging. Berwirausaha sebagai peternak itik pedaging memiliki potensi besar namun juga memiliki masalah yaitu harga DOD yang mahal, kualitas bibit yang kurang berkualitas, harga pakan yang tidak stabil serta harga

panen yang naik turun. Hal inilah yang membuat tantangan tersendiri bagi peternak itik pedaging untuk terus bertahan di bidang peternakan. Berbagai strategi telah dipakai untuk dapat bertahan mulai dari pembuatan pakan ditekan semaksimal mungkin dengan cara membuat pakan sendiri sehingga biaya produksi turun karena biaya pakan merupakan biaya terbesar di bidang peternakan yaitu sebesar 70% (Tumion et al., 2017).

Berbagai strategi mulai dari pembuatan pakan sendiri serta memakai limbah dalam pembuatan pakannya ternyata belum maksimal dalam mendapatkan keuntungan dalam beternak itik pedaging dikarenakan harga panen yang tidak menentu. Itik pedaging yang dijual hidup-hidup kepada pengepul ternyata belum mendapatkan keuntungan maksimal bagi peternak. Oleh karena itu, kegiatan Program Pengembangan Pemberdayaan Desa (P3D) pengabdian memberikan penyuluhan kepada mitra kelompok ternak itik pedaging serta IPNU dan IPPNU Desa Dayu Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar untuk meningkatkan keuntungan dalam usaha itik pedaging dengan tidak menjual itik pedaging hidup-hidup, melainkan dijual dalam bentuk karkas serta olahan itik pedaging seperti bakso itik, nugget itik, dan keripik kulit itik.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan penyuluhan dalam rangka Program Pengembangan Pemberdayaan Desa (P3D) dilaksanakan di Gedung Madrasah Diniyah Darul Ma'arif Desa Dayu pada 22 Agustus 2021 pada pukul 10.00 WIB yang melibatkan peserta penyuluhan sebanyak 5 orang anggota kelompok ternak itik pedaging serta 15 orang anggota IPNU dan IPPNU Desa Dayu. Berbagai alat dan bahan yang digunakan yaitu LCD dan proyektor, laptop, serta materi penyuluhan yaitu karkas itik pedaging dan teknologi pengolahan itik pedaging mulai dari daging sampai kulitnya.

Metode yang digunakan dalam kegiatan P3D ini yaitu pendekatan partisipatif dimana kelompok ternak serta mitra IPNU dan IPPNU dilibatkan secara langsung. Kegiatan yang dilaksanakan dalam penyuluhan kali ini yaitu (1). Ceramah yang merupakan sarana penulis menyampaikan berbagai materi. (2) *Pre Test* dan *Post Test* dimana kegiatan ini dimanfaatkan untuk mengetahui seberapa pengetahuan peserta penyuluhan sebelum menerima materi dan setelah menerima materi dari penulis. (3) Tanya jawab atau diskusi adalah kegiatan inti dari penyuluhan ini karena peserta penyuluhan dapat bertanya segala sesuatu yang belum dipahami berkaitan dengan materi serta saling bertukar pikiran tentang materi yang telah disampaikan oleh penulis (Yasin et al., 2020).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan di Gedung Madrasah Diniyah Darul Ma'arif Desa Dayu Kecamatan Nglegok Kabupaten Blitar yang dihadiri peserta penyuluhan 20 orang yang terdiri dari 5 orang dari kelompok ternak itik Pedaging Desa Dayu serta 15 orang anggota IPNU dan IPPNU Desa Dayu. Hal ini ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan Pengolahan Itik Pedaging

Karkas Itik Pedaging dan Teknologi Pengolahan Itik Pedaging

Karkas itik pedaging merupakan bagian tubuh itik pedaging tanpa bulu, darah, leher, kepala, kaki dan organ dalam (Ulupi et al., 2018). Persentase karkas itik pedaging berkisar antara 63-75% dengan berbagai komponennya yaitu otot atau daging, tulang, lemak dan kulit (Daud et al., 2016). Setiap unggas pastinya memiliki kandungan nutrisi sendiri-sendiri salah satunya itik pedaging juga memiliki kandungan nutrisi berbeda dari unggas lainnya yaitu setiap 10 gram daging itik mengandung kalori 113 kal, protein 17,6g, lemak 4,2g, kalsium 12mg, fosfor 144mg, besi 1g serta sisanya merupakan air dan zat terlarut didalamnya (Nabire, 2016).

Sebelum mendapatkan karkas itik pedaging ada beberapa tahapan yang perlu dilakukan sebagai berikut (1) Inspeksi *Ante mortem* merupakan pemeriksaan Kesehatan itik pedaging apakah dalam keadaan sehat atau sakit, dimana itik pedaging yang akan dijadikan karkas maupun olahannya harus sehat dan tidak cacat, (2) Pemotongan dimana pemutusan saluran darah, kerongkongan, dan tenggorokan harus dilakukan secara cepat dan tepat agar ternak cepat mati, (3) Penuntasan darah dilakukan agar karkas nantinya tidak kotor serta tidak tertinggal darah di dalam karkas sehingga kualitas karkas serta olahannya tetap terjaga, (4) Penyeduhan adalah proses dimana itik direndam dengan air panas untuk memudahkan dalam pencabutan bulu, (5) Pencabutan bulu harus dilakukan dengan bersih agar karkas bersih dan tidak terdapat bulu di kulitnya agar konsumen tertarik untuk membeli produk karkas itik pedaging, (6) Pemotongan kaki, pengambilan jeroan, serta pencucian karkas harus dilakukan secara benar agar tidak ada kecacatan dalam karkas itik pedaging (Agustina, 2017).

Karkas itik pedaging juga memiliki kualitas tersendiri untuk mempertahankan mutunya yaitu sebagai berikut.

Tabel 1. Standar Mutu Itik Pedaging M₁, M₂, M₃ Menurut SNI

Faktor Mutu	Tingkatan Mutu		
	Mutu I	Mutu II	Mutu III
Konformasi	Sempurna	Ada sedikit kelainan pada tulang paha atau dada	Ada kelainan pada tulang paha atau dada
Perdagingan	Tebal	Sedang	Tipis
Keutuhan	Utuh	Tulang utuh, kulit sobek sedikit, tetapi tidak di bagian dada	Tulang ada yang patah dan ujung sayap terlepas, kulit sobek di bagian dada
Perubahan Warna	Bebas dari memar atau <i>freeze burn</i>	Ada memar sedikit tetapi tidak di bagian dada dan tidak <i>freeze burn</i>	Ada memar sedikit di bagian dada dan memar atau <i>freeze burn</i>
Kebersihan	Bebas dari bulu tunas	Ada bulu tunas sedikit yang menyebar tetapi tidak di bagian dada	Ada bulu tunas

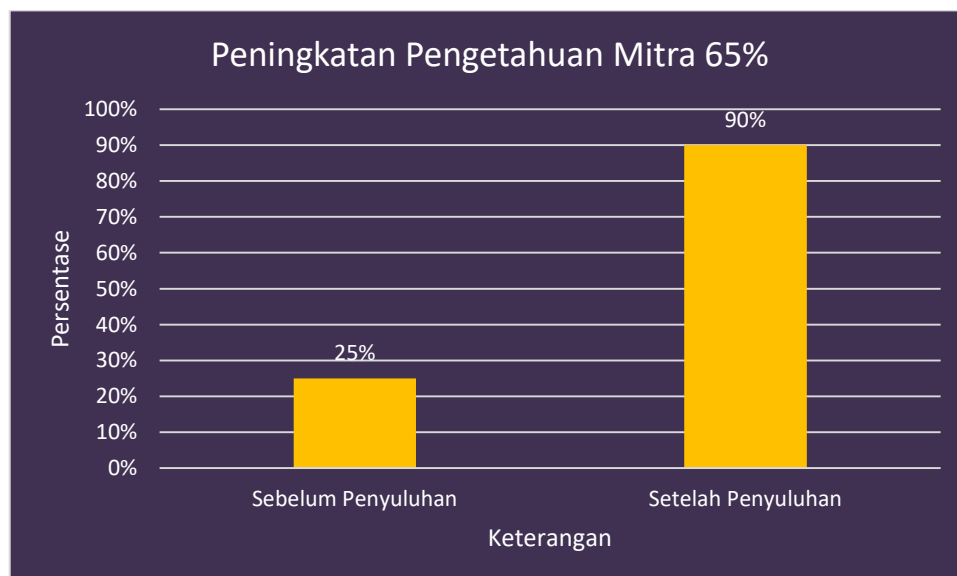
Sumber : Mutu karkas dan daging ayam (Standar Nasional Indonesia, 2009)

Setelah dilakukan penyuluhan tentang karkas itik pedaging mulai dari pengetahuan umum tentang karkas, proses mendapatkan karkas yang berkualitas serta standar karkas menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) dilanjutkan dengan penyuluhan tentang teknologi pengolahan itik pedaging mulai dari daging sampai dengan kulitnya. Teknologi pengolahan daging itik pedaging yang diberikan oleh penulis yaitu bakso dan nugget

dengan sistem *frozen food* agar produk dapat bertahan lama. Bakso dan nugget merupakan olahan dari daging yang digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak bahkan sampai dengan orang dewasa, sehingga penulis memilih materi ini untuk diberikan kepada peserta penyuluhan. Kulit itik juga diolah menjadi keripik kulit itik agar tidak ada yang terbuang dan mendapatkan keuntungan yang berlipat. Materi penyuluhan yang diberikan yaitu tentang bagaimana cara pemisahan daging dari kulit dan tulang, bagaimana cara membuat bakso, nugget serta keripik kulit mulai dari alat dan bahan apa saja yang diperlukan serta bagaimana cara memasaknya, selain itu juga diberikan materi bagaimana cara mengemas produk tersebut supaya tahan lama dan menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsinya.

Penyuluhan Pengolahan Itik Pedaging terhadap Pengetahuan Mitra

Berdasarkan hasil angket *pre test* didapatkan hasil pengetahuan peserta penyuluhan sebesar 25% dan setelah dilakukan penyuluhan serta diberikat *post test* didapatkan hasil peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan menjadi 90%. Data diatas menunjukkan bahwa dengan diselenggarakannya kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan mitra mulai dari kelompok ternak itik pedaging dan anggota IPNU IPPNU Desa Dayu sebesar 65% yang meliputi karkas itik pedaging mulai dari cara mendapatkan karkas sampai dengan mempertahankan mutu karkas serta teknologi pengolahan itik pedaging seperti pembuatan bakso dan nugget itik dengan sistem *frozen food*, dan keripik kulit itik sampai dengan cara pengemasannya supaya dapat bertahan lama dan menarik konsumen (Gambar 2). Hasil tersebut dapat tercapai dikarenakan antusiasme para peserta penyuluhan mulai dari kelompok ternak itik sampai dengan anggota IPNU IPPNU sangat tinggi untuk menerima materi penyuluhan.



Gambar 2. *Trend Peningkatan Pengetahuan Mitra*

SIMPULAN

Kegiatan Program Pengembangan Pemberdayaan Desa (P3D) melalui kegiatan penyuluhan ini dapat meningkatkan pengetahuan mitra sebesar 65% yang meliputi karkas itik pedaging dan teknologi pengolahan itik pedaging.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih turut disampaikan dari tim kegiatan P3D Prodi Peternakan UNU Blitar khususnya kepada Ditjen Belmawa yang telah membiayai seluruh kegiatan P3D ini sehingga kegiatan ini dapat berjalan lancar tanpa adanya hambatan suatu apapun. Selain

itu terima kasih kepada dosen pembimbing yang telah membimbing kegiatan ini sehingga dapat berjalan dengan sistematis serta tidak lupa ucapan terima kasih kepada para mitra peternak itik pedaging di Desa Dayu yang telah bersedia bekerja sama sehingga turut membantu kelancaran kegiatan ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustina, K. K. (2017). *Proses pemotongan ternak*.
- Badan Pusat Statistik. (2021a). *Populasi Itik/Itik Manila menurut Provinsi (Ekor), 2018-2020*.
<https://www.bps.go.id/indicator/24/479/1/populasi-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>
- Badan Pusat Statistik. (2021b). *Produksi Daging Itik/Itik Manila menurut Provinsi (Ton), 2018-2020*.
<https://www.bps.go.id/indicator/24/489/1/produksi-daging-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>
- Daud, M., Mulyadi, & Fuadi, Z. (2016). *Persentase Karkas Itik Peking yang Diberi Pakan dalam Bentuk Wafer Ransum Komplit Mengandung Limbah Kopi*. 16(1), 62–68.
- Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. (2009). *Mutu karkas dan daging ayam*.
- Nabire, D. I. (2016). *Uji kualitas daging bebek yang beredar di nabire*. 1(1).
- Tumion, B., Panelewen, V. V. ., Makalew, A., & Rorimpandey, B. (2017). Pengaruh Biaya Pakan dan Tenaga Kerja terhadap Keuntungan Usaha Ayam Ras Petelur Milik Vony Kanaga di Kelurahan Tawaan Kota Bitung (Study kasus). *Zootec*, 37(2), 207.
<https://doi.org/10.35792/zot.37.2.2017.15800>
- Ulupi, N., Nuraini, H., Parulian, J., Kusuma, S. Q., & Peternakan, F. (2018). *Karakteristik Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler Jantan dan Betina pada Umur Pemotongan 30 Hari*. 06(1), 1–5.
- Yasin, M. yusuf, Abidin, M. K., Hupron, M. Z., Muhsin, M., Fikriya, H., Puspitasari, R. M., A'yun, Q., Fajriyah, I. N., Mu'minin, U., Putri, P. Y., & Lestariningsih. (2020). Pelatihan Manajemen Pakan Itik Pedaging untuk Meningkatkan Pengetahuan Peternak Itik Pedaging di Kecamatan Nglepok Kabupaten Blitar. *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Nusantara*, 2(2), 150–154.