

PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DESA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN NUGGET BERBAHAN BAKU DAGING ITIK

I N S. SUTARPA
Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar

ABSTRACT

This community services took place in the Village of Babahan-Tabanan regency involving 21 participants. It was carried out at Balai Desa Babahan on 26th July 2008. This socialization aimed to demonstration of duck meat restructured be duck nugget. The result of activity on the whole succes. The participant very enthusiastic and happiness with duck nugget. It can be concluded that, develop of society economic Babahan Village with giving of exercise production of duck nugget very relevant with wish society.

Key word : meat restructured, duck meat, duck nugget

PENDAHULUAN

Desa Babahan merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Penebel dengan potensi daerah sebagai desa pertanian yang produktif. Secara geografis, desa ini memiliki luas wilayah pertanian sekitar 263,970 Ha. Suhu udara rata-rata 28-32°C dan curah hujan 2500 mm/th serta potensi tanah tergolong jenis regosol. Salah satu potensi desa adalah di bidang peternakan khususnya ternak itik. Hasil pengamatan dilapangan belum ada upaya yang dilakukan oleh peternak itik untuk mengembangkan sektor hilir atau pasca panen. Selama ini peternak lebih fokus pada budidaya saja dan belum ada upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk.

Perlu dilakukan terobosan untuk meningkatkan tumbuh dan berkembangnya industri kecil berbasis agroindustri di desa Babahan. Peranan perguruan tinggi sangat diharapkan untuk membantu memecahkan masalah yang dihadapi oleh masyarakat. Perguruan tinggi berkewajiban membantu memberikan sumbangan pemikiran untuk

kemajuan ekonomi pedesaan. Oleh karena itu, program pengabdian pada masyarakat yang akan dilakukan berupa demo pembuatan duck nugget dari bahan baku daging itik relevan dengan kebutuhan masyarakat atau peternak itik di lingkungan desa Babahan sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada masyarakat Desa Babahan tentang teknologi pengolahan daging itik, menciptakan bidang usaha baru yang berbasis potensi desa sehingga mampu menyerap tenaga kerja dalam rangka mengurangi jumlah pengangguran dan meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dalam upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat pedesaan. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada masyarakat Desa Babahan tentang teknologi pengolahan daging itik menjadi *duck* nugget.

METODE PEMECAHAN MASALAH

Alternatif pemecahan masalah yang akan dilakukan yakni pelatihan pengolahan daging itik dengan menerapkan teknologi restrukturisasi pada daging itik menjadi produk *duck nugget*. Alternatif ini menjadi pilihan mengingat di desa Babahan punya potensi cukup besar sebagai pusatnya pengembangan usaha peternakan unggas yang selama ini belum ada upaya pengembangan sektor hilir/pasca panen. Disamping itu, dipilihnya jenis produk ini mengingat dewasa ini konsumen membutuhkan produk-produk yang siap saji (*past food*). Dipilihnya kegiatan ini juga sebagai upaya dihasilkannya produk yang beraneka ragam (*diversifikasi product*). Metode pembuatannya sendiri sangat sederhana dan para peserta akan segera bisa menerapkannya serta sekaligus produk yang dihasilkan bernilai jual tinggi.

Kegiatan ini melibatkan para dasa wisma dan staf desa Babahan serta masyarakat lainnya yang berminat untuk menambah pengetahuan tentang pengolahan daging unggas. Kegiatan dilaksanakan di Kantor Desa Babahan, Kecamatan Penebel pada hari Sabtu, 26 Juli 2008.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan survey ke lokasi untuk melakukan koordinasi dengan aparat desa Babahan. Hasil dari survey tersebut diperoleh gambaran tentang respon yang cukup positif dari pamong desa, pemuda karang taruna serta ibu-ibu PKK yang terhimpun dari beberapa kelompok dasa wisma. Berdasarkan pertimbangan dari bapak kepala Desa Babahan disepakati kegiatan berlangsung pada Sabtu, tanggal 26 Juli 2008, pukul 15.00 Wita – 17. 00 Wita, bertempat di aula Kantor Desa Babahan.

Pembukaan acara kegiatan pelatihan dilakukan langsung oleh Kepala Desa Babahan yakni bapak I Nyoman Satia Yasa. Dalam sambutannya, merespon positif kunjungan dari Unud untuk melakukan komunikasi dengan warganya, khususnya tentang pelatihan pengolahan daging itik menjadi produk nugget itik. Lebih lanjut disebutkan bahwa keberadaan usaha kecil berbasis agro di daerahnya masih dominan pada budidaya dan dengan kegiatan ini ada upaya untuk mengembangkan hilir/pasca panen dan berharap melalui pelatihan yang dilakukan oleh tim LPM Unud akan terbuka wahana untuk mengembangkan potensi desa. Apalagi kedepan, pemerintah sedang menggalakan upaya pengembangan UKM berbasis pedesaan. Apa yang disampaikan oleh Kepala Desa Babahan relevan dengan kegiatan yang diberikan. Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi oleh ketua pelaksana kegiatan (Dr. Nyoman Sutarpa Utama, MSi). Pemaparan materi meliputi nilai gizi daging itik, teknik pengolahan daging termasuk bahan-bahan pendukung, prinsip penerapan teknologi restrukturisasi pada daging itik, tahap-tahapan pembuatan nugget itik. Teknologi restrukturisasi pada daging merupakan proses pembentukan kembali daging menjadi bentuk-bentuk yang menarik dan memberi nilai tambah (Amertaningtyas *et al.*, 2003). Desa babahan sebagai desa pertanian yang memiliki potensi peternakan yang tinggi selama ini belum ada upaya untuk mengembangkan sektor hilir/pengolahan daging. Oleh karena itu, kegiatan ini sangat relevan. Lebih lanjut ketua pelaksana juga menjelaskan tentang teknik *deboning* atau penetelan pada karkas unggas menghasilkan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan. Teknologi restrukturisasi daging merupakan teknologi

untuk memperbaiki kualitas daging yang berukuran kecil-kecil dan tidak beraturan dengan melekatkan kembali menjadi ukuran yang lebih besar dan produk yang dihasilkan salah satunya dikenal dengan nama nugget (Amertaningtyas *et al.*, 2003). Restrukturisasi daging (*Restructured meat*) adalah teknik pengolahan daging dengan penggilingan otot daging hingga lumat dan kemudian pembentukan kembali daging giling tersebut menjadi bentuk pasta atau lempengan-lempengan daging yang tipis dengan dibantu bahan pengikat (Huffman dan Cordray, 1981; Soeparno, 1988). Bahan-bahan pengikat tersebut diantaranya, bumbu, telur dan tepung maizena. Tahap akhir kegiatan ini adalah demonstrasi langsung dengan mengolah daging itik menjadi nugget. Praktek langsung dipimpin oleh ketua pelaksana di dampingi oleh anggota pelaksana.

Indikator untuk mengukur keberhasilan kegiatan ini meliputi tingkat partisipasi peserta cukup tinggi dalam diskusi selama kegiatan dan kehadiran ibu-ibu PKK dan staf desa. Produk yang dihasilkan lewat kegiatan ini dinilai langsung oleh peserta secara organoleptik meliputi warna, aroma, citarasa dan tekstur nugget itik yang bercitarasa jahe dan membandingkannya dengan nugget ayam. Sebagian besar peserta (90%) menilai nugget itik lebih enak dibandingkan nugget ayam. Faktor pendorong untuk pengembangan potensi desa Babahan adalah sebagian besar masyarakatnya memiliki usaha peternakan unggas dan melalui kegiatan ini diharapkan mereka bisa mengembangkan sektor hilir karena bahan bakunya sudah ada. Namun kendala yang mungkin masih muncul adalah komitmen peternak/masyarakat desa Babahan untuk memulai merintis usaha pengolahan daging di desanya perlu selalu didorong baik oleh pemerintah desa maupun perguruan tinggi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat desa melalui pelatihan pembuatan nugget berbahan baku daging itik yang dilakukan di desa Babahan mendapat respon yang cukup tinggi. Indikatornya terlihat dari respon cukup positif dari Kepala Desa Babahan dan berharap agar kegiatan ini bisa lebih diintensifkan dalam upaya pengembangan potensi desanya.

Saran

Perlu dilakukan kegiatan pelatihan tentang manajemen pengelolaan usaha yang baru berkembang sebagai tindak lanjut dari kegiatan pelatihan yang telah dilakukan. Disamping itu, perlu dibuat pilot Project sehingga kegiatan yang akan dilakukan lebih mudah dimonev.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat, Unud atas pendanaannya. Ucapan yang sama juga ditujukan kepada Kepala Desa Babahan, para peserta dan nara sumber yang terlibat dalam pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D; H. Purnomo dan Siswanto. 2003. Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan Berbeda. Tesis Pascasarjana Universitas Brawijaya, Malang.
- Huffman, D.L.A.M.L.Y dan J.C. Cordray. 1981. Effect of Salt Concentration on Quality of Restructured Pork Chops. *Journal of Food Science* (46) : 1563-1565.

Soeparno. 1988. Komposisi Karkas dan Teknologi Daging. Pasca Peternakan
Universitas Gadjah Mada, Jogjakarta