

Penguatan Ekonomi Dan Pengolahan Basur Di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan

Tri Watiningsih¹, Diah Retnowati²

¹Program Studi Teknik Elektro Fakultas Teknik,

²Program Studi Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

¹tri_cadipa@yahoo.com

²ddyahunwiku@gmail.com

Abstrak — Kegiatan ini bertujuan untuk: 1). Memberikan pengetahuan teoritis kepada Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan dengan mengolah basur. 2) Meningkatkan ketrampilan ibu-ibu rumah tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan 3). Membentuk kelompok ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan menjadi masyarakat yang mandiri secara ekonomi. Kegiatan ini terdiri dari pemberian pengetahuan tentang pengolahan basur agar lebih bervariasi dan mendapatkan nilai jual yang lebih baik, pelatihan memasak, cara penyajian, pelatihan pembuatan anggaran, evaluasi, pameran hasil serta pendampingan. Sedangkan metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah, pelatihan, demonstrasi, simulasi mengolah basur. Target luaran kegiatan ini berupa: 1. Media pembelajaran 2. Pengetahuan tentang mengolah basur agar tidak anyir dan cara penyajian agar lebih menarik, 3. Bermanfaat bagi masyarakat khususnya ibu-ibu Rumah Tangga Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan sehingga menjadi masyarakat yang mandiri secara ekonomi.

Kata kunci — Basur, Pengolahan, aneka masakan basur, penyajian, penguatan ekonomi

I. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Unggas air memiliki berbagai ragam dan jenis, mulai dari unggas air liar hingga unggas air yang dternakkan. Dari beragam unggas air itu terdapat unggas air yang mempunyai arti penting bagi kehidupan manusia, karena mampu memenuhi salah satu kebutuhan pangan manusia. Jenis unggas air ini adalah unggas air dengan bentuk tubuh yang kecil ramping dengan gerakan lincah yang dikenal atau sering disebut sebagai itik, serta unggas air yang lebih gemuk dan bergerak lambat yang kemudian diberi nama entok/basur.

Sayang sekali banyak orang yang tidak bisa membedakan itik dengan entok/ basur. Hal ini dapat dimaklumi karena belum ada bahasa Indonesia yang tepat untuk kedua unggas air yang mirip, tetapi berbeda fungsi itu.



Gbr. 1 Basur (Entok) jantan

Itik merupakan unggas air yang mengarah pada produksi telur, dengan ciri-ciri umum; tubuh ramping, berdiri hampir tegak seperti botol dan lincah sebagai ciri khas itik petelur atau yang lebih dikenal dengan Indian runner duck (Itik asal Indonesia). (Ali, A. N. Febrianti. 2009)

Entok (*C. muscovy*) adalah unggas yang termasuk jenis bebek, banyak nama yang diberikan untuk bebek ini diantaranya: entok (jawa), serati (sumatera), entong, bebek basur dan dalam bahasa Indonesia disebut Itik Manila. Ciri-ciri fisik bebek entok ini diantaranya bulu badan hitam kilau kebiruan biasanya bahagian leher berbulu putih dengan warna kulit disekitar mata berwarna merah tua, bebek entok lebih besar dari bebek lain seperti itik petelur, selain itu bebek entok ini mampu terbang lebih jauh dari bebek jenis lain.

Taksonomi Entok(Basur)

Fillum		Chordata
Subfillum		Vertebrata
Kelas		Aves
Ordo		Anseriformes
Genus		<i>Cairina</i>
Spesies		<i>Gallus Domesticus</i>

Entok dipelihara untuk diambil dagingnya (entok pedaging/ potong). Entok cocok dipelihara di seluruh wilayah Indonesia, ciri-ciri umum; tubuh gemuk, berjalan horisontal dan bergerak lamban sebagai ciri khas basur (entok jantan) pedaging. Dari jajan itik itu ada yang tergolong petelur unggul dan ada yang termasuk petelur sedang. Apa yang disebutkan terakhir itu bertubuh agak gemuk tetapi telurnya lebih besar. Unggas air yang dapat dimanfaatkan hasilnya oleh manusia tidak hanya itik dan basur itu, tetapi juga unggas, yang lebih mengarah kepada pedaging. Hal terakhir ini baru pada tingkat unggas hias saja, padahal potensinya sebagai unggas penyedia daging sangatlah besar. Nasibnya ternyata tidak jauh dengan basur yang belum memperoleh perhatian khusus. Dari jenis unggas air tersebut hanya itik yang memperoleh perhatian hingga dijadikan andalan sebagai sumber pendapatan. Dari sinilah dimulai suatu peternakan itik sebagai usaha andalan si pemiliknya untuk memperoleh uang. (Rasyaf. M, 1993)

Burung yang berukuran sedang sampai agak besar. Mentok jantan liar dapat mencapai 86 cm, dari ujung paruh hingga ke ujung ekor. Dan beratnya bisa sampai 3 kg. Mentok betina lebih kecil, sampai sekitar 64 cm dan 1,3 kg. Mentok peliharaan biasanya lebih gemuk, di mana jantan bisa mencapai 7 kg dan betina mencapai 5 kg. Berwarna dominan hitam dan putih, mentok memiliki kulit atau tonjolan kulit berwarna merah dan hitam di sekitar mata dan wajah. Paruh gemuk pendek khas bebek, putih kemerahan; kaki gemuk pendek berselaput renang, abu-abu kehitaman. Ekor memipih datar agak lebar.

Kebiasaan Mentok/basur adalah terbang, meskipun pandai terbang, mentok peliharaan hampir tak pernah terbang jauh. Unggas ini sering terlihat berjalan bersama kelompoknya, perlahan-lahan dan tak pernah tergesa-gesa, dengan ekor bergoyang ke kanan dan ke kiri untuk mengimbangi tubuh (megal-megol) sehingga berkesan lucu. Mentok liar di alamnya tidur di atas cabang-cabang pohon.

Akan tetapi mentok peliharaan biasanya tidur di atas tanah. Di pedesaan di Jawa, mentok jarang dikandangan. Dibiarkan bebas berkeliaran mencari makanannya sendiri, terutama di sekitar saluran air, sungai dan sawah. Mentok memakan aneka siput, cacing, serangga air, yuyu kecil dan pucuk-pucuk tumbuhan. Oleh pemiliknya, mentok kerap diberi makan dedak bercampur air dan sisa-sisa makanan.

Unggas ini tidak berisik, tidak seperti itik petelur. Mentok betina mengeluarkan desisan dan desahan sambil berjalan. Mentok jantan kadang-

kadang mengeluarkan desis keras sambil menggerakkan kepala maju mundur (*nyosor*), untuk memperingatkan atau mengusir pengganggu. Mentok bertelur hingga kurang-lebih 10 butir, yang dierami oleh betinanya selama sekitar 5 minggu.

Jenis mentok liar yang terdapat di Indonesia adalah mentok rimba (*Cairina scutulata*). Unggas ini menyebar luas secara alami mulai dari India, Asia

Tenggara hingga Sumatra dan Jawa. Populasi mentok rimba kini terancam kepunahan, karena perburuan dan terutama karena perubahan habitat yang drastis. Di Jawa, hewan ini sekarang diduga sudah punah.

Daging mentok disukai orang, terutama di pedesaan. Rasanya yang kuat dan tidak begitu berbau, tak seperti daging itik petelur, menjadikan daging unggas ini sebagai salah satu favorit di samping daging ayam. Ada berbagai macam masakan daging mentok. Yang paling sederhana namun enak ialah *mentok bakar*, dengan bumbu sedikit garam dan bawang putih dilengkapi dengan sambal tomat hijau atau sambal jeruk nipis (cara Dompu).

Dari Kudus dikenal masakan *sweeke* entok, dari Indramayu dikenal masakan pedesan entog. Dari Tambak, Banyumas terkenal masakan *rica-rica entok, sate dan gulai bebek*; yang sebetulnya adalah sate dan gule mentok. Demikian pula, kebanyakan bebek goreng atau pecel bebek pada gerai pecel lele Lamongan di tepi jalan di banyak kota sebetulnya adalah mentok goreng. Sementara dari Tegal juga dikenal *kupat blengong*, ketupat dengan masakan daging *blengong* atau brati, yakni hasil persilangan mentok dengan itik petelur.

B. Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi dan *focus group discussion* dengan mitra maka ditentukan prioritas permasalahan yang akan diselesaikan melalui program ini. Beberapa permasalahan yang dihadapi mitra saat ini adalah :

- 1) Rendahnya kreatifitas ibu-ibu rumah tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap selatan terutama dalam mengembangkan olahan basur.
- 2) Rendahnya motivasi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tambakreja untuk mengembangkan pengolahan basur, dengan alasan ibu-ibu rumah tangga tidak mau direpotkan dengan sulitnya pengadaan bahan. Padahal bahan basur di cilacap berlimpah. Hal ini dilakukan karena para ibu belum memiliki kesadaran arti pentingnya pengolahan basur menjadi olahan

- yang bernilai jual ekonomis untuk pengembangan usaha secara mandiri.
- 3) Rendahnya keterampilan ibu-ibu rumah tangga di Desa Tambakreja Cilacap selatan dalam mengolah basur.
 - 4) Minimnya kesadaran ibu-ibu rumah tangga di Desa Tambakreja dalam mengkreasikan olahan basur.

Permasalahan tersebut merupakan prioritas masalah yang harus segera di selesaikan, mengingat bahwa : 1) kreatifitas ibu-ibu rumah tangga dalam pengolahan basur perlu ditingkatkan, agar basur tersebut yang diolah benar-benar dapat nilai jual yang tinggi sebagai produk komersial, 2) Motifasi ibu-ibu dalam mendapatkan pengadaan bahan basur perlu ditingkatkan dengan cara mengolah basur dilingkungan sekitar tempat tinggal maka akan dapat memberi keuntungan dan mengatasi berbagai masalah ekonomi. 3) Ibu-ibu rumah tangga merupakan tonggak utama dalam rumah tangga untuk menanamkan kemandirian pada masyarakat, terutama menuju *kewira usahaan*.

C. Tujuan dan Manfaat

1) Tujuan

Kegiatan ini bertujuan untuk:

- a) Memberikan pengetahuan teoritis kepada Ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan dengan mengolah basur.
- b) Meningkatkan ketrampilan ibu-ibu rumah tangga di di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan dengan mengolah rica-rica dari bahan dasar Basur.
- c) Membentuk kelompok ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan menjadi masyarakat yang mandiri secara ekonomi.

2) Manfaat

Kegiatan ini bermanfaat untuk :

- a) Meningkatkan pengetahuan tentang aneka olahan basur pada kelompok ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan.
- b) Meningkatkan keterampilan ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan dengan pelatihan aneka olahan basur menjadi makanan produk bernilai komersial.
- c) Meningkatkan kemampuan ibu-ibu RT di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan dengan pelatihan pembuatan

anggaran dalam penjualan atau pemasarannya.

- d) Meningkatkan kesadaran ibu-ibu RT di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan dalam mengolah basur.

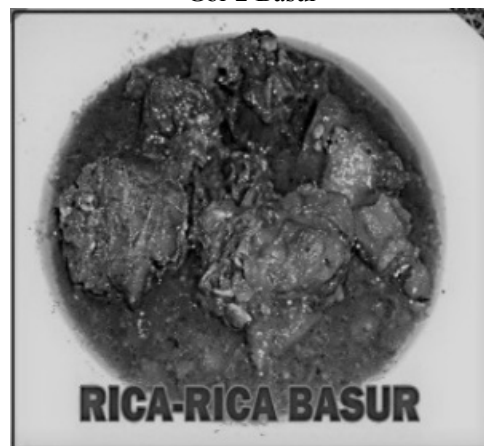
II. TARGET DAN LUARAN

Target luaran dari kegiatan ini adalah :

- 1) Pengetahuan tentang pengolahan basur untuk ibu-ibu RT Desa Tambakreja Cilacap Selatan.
- 2) Media pembelajaran untuk ibu-ibu RT Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan mengenai pengolahan aneka masakan berbahan dasar dari basur.



Gbr 2 Basur



Gbr 3.Rica-rica Basur



Gbr 4. Gulai Basur



Gbr 5. Brekecek Basur

Adapun spesifikasi produk adalah :

- a. Media berupa rica-rica basur, gulai basur dan brekecek basur,
 - b. Bahan dasar media dari Basur.
 - c. Alat pendukung : Tungku, panci presto, panci air, wajan, suthil
- 3) Aspek pengetahuan yang dikembangkan pengolahan basur menjadi produk makanan bernilai jual lebih.

A. Langkah Pembuatan Pengolahan Basur

- 1) Bahan basur 1 ekor
 - Potong Basur sesuai selera
 - Cuci bersih basur dengan daram untuk menghilangkan lendir
 - Masak air sampai mendidih kemudian potongan basur dimasukan
 - Cuci bersih diulang hingga bau anyirnya hilang.
- 2) Bumbu yang digunakan untuk rica-rica
 - 20 siung bawang merah
 - 10 siung bawang putih
 - 2 cm jahe
 - 3 cm kunyit
 - 1 sendok teh ketumbar
 - 5 cm lengkuas, bagian yg tua dgeprek
 - 10 lembar daun jeruk(5 lembar di haluskan, 5 lembar sobek)
 - 8 batang sereh(6 dihaluskan, 2 digeprek)
 - 1 potong gula merah
 - 10 buah kemiri
 - 1 sendok teh saos tiram
 - Cabe sesuai selera
 - Garam secukupnya
 - Tambahkan penyedap bila suka
- 3) Langkah selanjutnya
 - Haluskan semua bahan bumbu lalu goreng tanpa minyak. Setelah airnya habis baru tambahkan minyak dan lengkuas,daun jeruk,serai dan garam. Setelah bumbu harum dan sudah masak baru masukkan mentog.

Aduk terus sampai bumbu meresap. Baru kasih air, diamkan. Aduk sesekali.

- Saat air masih setengah masukkan gula merah, aduk rata sampai gula merahnya meleleh. Setelah air menyusut dan mentog sudah empuk cek rasa setelah pas baru masukkan cabe(supaya tau rasanya krn sy bikin pedas sekali).
- Sesaat sebelum diangkat tambahkan daun kemangi dan daun bawang. Aduk rata.

B. Bumbu Krecek

- Tomat potong dadu
- Daun salam
- Cabe rawit merah (utuh)
- Air putih
- Garam
- Gula pasir
- Bumbu halus:
 - Bawang putih
 - Cabe merah (banyaknya sesuai selera)
 - Jahe
 - Kunyit

1) Langkah

- Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan daun salam, dan rawit utuh. Lalu masukkan ikan kembung.
- Tambahkan air, masak sampai ikan matang.
- Tambahkan garam dan gula pasir secukupnya.
- Sebelum diangkat, tambahkan tomat dan tunggu hingga bumbu meresap.
- Angkat dan sajikan.

III. METODE PELAKSANAAN

Paragraf harus teratur. Semua paragraf harus rata, yaitu sama-sama rata kiri dan dan rata kanan. Awal paragraf menjorok ke dalam sejauh 0,4cm.

A. Solusi Yang Ditawarkan

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pemberdayaan secara maksimal melalui kelompok kerja ibu-ibu rumah tangga Desa Tegalreja Kecamatan Cilacap Selatan. Untuk itu pendekatan dilaksanakan secara komprehensif, dalam arti melibatkan mitra sejak tahap awal kegiatan yakni dengan cara mengajak mitra mengidentifikasi permasalahan yang berkaitan dengan pengolahan basur dan pemanfaatan basur disekitar mitra. Melalui pendekatan ini diharapkan kegiatan ini tepat sasaran dan memunculkan tanggungjawab mitra untuk mendukung kesuksesan program.

B. Metode Yang Akan Digunakan

Di dalam kegiatan ini mencakup: pemberian pengetahuan tentang pembelajaran pengolahan Basur di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan, pelatihan pengolah basur berbahan dasar basur, pelatihan pembuatan anggaran dalam penjualan, evaluasi, pameran hasil dan pendampingan. Sedangkan metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah, pemberian pelatihan ketrampilan, demonstrasi, simulasi dan pemberian tugas.

Secara rinci dapat dilihat dalam uraian berikut:

- 1) Pemberian pengetahuan tentang pembelajaran bagi ibu-ibu rumah tangga desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan
- 2) Pelatihan Pengolahan basur menjadi aneka macam olahan sehingga mendapat nilai jual yang bagus. Pelatihan ini diawali dengan metode ceramah untuk memberikan konsep tentang perkembangan pengetahuan Pengolahan basur menjadi aneka macam olahan basur. Pentingnya kreatifitas dalam mengembangkan pengolahan basur.
- 3) Selanjutnya, pelatihan membuat anggaran dalam penjualan. Metode yang digunakan adalah demonstrasi, simulasi dan pemberian tugas. Bahan pelatihan produk bahan dari basur. Adapun peralatannya adalah Pisau, tungku dan penggorengan, panci presto. Sedangkan bahan pelatihan produk olahan basur adalah: basur yang sudah gemuk. Hasil pelatihan yang diharapkan adalah media pengembangan media pengolahan basur bagi ibu-ibu rumah tangga.

Dengan spesifikasi produk sebagai berikut :

- Rica-rica basur, gulai basur dan brekecek basur
- Bahan dasar basur
- Alat pendukung berupa: Tungku dan penggorengan, panci presto
- Aspek sains yang dikembangkan pengolahan basur menjadi olahan yang lebih kreatif.

Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini adalah dalam merencanakan kegiatan meliputi persiapan waktu, tempat, menyiapkan bahan dan alat, evaluasi hasil pelatihan serta okumentasi kegiatan, pelatihan pembuatan anggaran dalam penjualan, evaluasi, pameran hasil dan pendampingan. Sedangkan metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah, pemberian pelatihan ketrampilan, demonstrasi, simulasi, dan pemberian tugas.

Secara rinci dapat dilihat dalam uraian berikut :

- 1) Pelatihan pembuatan anggaran dalam penjualan. Pelatihan ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah dan praktek menyusun anggaran penjualan.
- 2) Hasil pelatihan yang diharapkan dari pelatihan ini adalah tersusunnya panduan penyusunan anggaran penjualan dari hasil olahan basur. Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini adalah dalam menyiapkan waktu, tempat, media dan mempraktekkan media.
- 3) Evaluasi, yaitu kegiatan untuk mengetahui hasil pelatihan yaitu perubahan pengetahuan dan keterampilan mengolah basur menjadi aneka macam olahan basur.
- 4) Pameran hasil pelatihan, kegiatan ini merupakan kegiatan sosialisasi hasil pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga di luar Desa Tegalreja Kecamatan Cilacap Selatan. Disamping itu, melalui kegiatan ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomi dari produk pelatihan, yaitu media pembelajaran dari hasil olahan basur. Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini adalah sebagai motivator bagi ibu-ibu rumah tangga sekitar dalam mengembangkan media secara mandiri dan dalam mengolah basur menjadi olahan yang lebih ekonomis.
- 5) Pendampingan setelah kegiatan selesai, yaitu pendampingan ke ibu-ibu rumah tangga dalam ngolah basur dalam proses pengolahan, ibu-ibu di desa desa Tegalreja. Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini adalah sebagai ibu rumah tangga yang berpropesi kerja sampingan dengan mempraktekkan pengetahuan dan keterampilan yang sudah diperoleh selama kegiatan.

IV. KESIMPULAN

Tingkat partisipasi yang tinggi dari mitra program pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari pelatihan dan pendampingan tata boga berbahan baku basur, manajemen produksi, dan tata cara pengurusan ijin usaha perdagangan dapat berjalan dengan baik Pelaksanaan program mampu menghasilkan luaran-luaran yang diharapkan oleh program pengabdian kepada masyarakat ini, kecuali surat ijin usaha perdagangan “kelompok PKK” masih harus diurus karena jenis usaha kelompok yang akan dikelola masih dalam taraf rintisan untuk dikembangkan sehingga perlu tahapan-tahapan administrasi melalui proses pendaftaran yang harus dipenuhi dan disepakati secara kolektif antar pengurus terlebih dahulu. Termasuk marketing

pogram terkait jenis produk yang ditawarkan di pasar belum disepakati oleh kelompok mengenai varian produk dari olahan berbasis industri rumah tangga yang akan dikelola dan dipasarkan.

REFERENSI

- [1] A. Ali, N. Febrianti, “Performans Itik Pedaging (local x peking) Fase Starter pada tingkat kepadatan kandang yang berbeda di desa laboi jaya kabupaten Kampar,” *Jurnal Peternakan* Vol 6 No 1 Februari 2009 (29-35) ISSN 1829-8729, Pekanbaru, 2009.
- [2] A. Y Danang, E. Sudjarwo, dan Achmanu, “Pengaruh Kepadatan Kandang Terhadap Performans Itik Hibrida dan Itik Mojosari Periode Finisher,” *Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya*, 2012.
- [3] Kartasudjana, “Manajemen Ternak Unggas. Penebar Swadaya,” Jakarta, 2001.
- [4] Kustari. “Persentase bagian karkas dan giblet itik Tegal jantan pada berbagai tingkat umur pemotongan,” Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor, 2003.
- [5] Medion. “Kualitas Udara Ternyata Mempengaruhi Kesehatan dan Produktivitas Ayam,” 2011. Diakses pada tanggal 28 Juli 2016 pukul 18.15. WIB
- [6] Mito dan Johan, ST. *Usaha Penetasan Telur Itik*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta. 2011.
- [7] A. Putra, “Persentase karkas itik Cihateup-Alabio (CA) pada umur pemotongan yang berbeda,” *Jurnal ilmu produksi dan teknologi hasil peternakan*. Vol. 03 No. 1, edisi Januari 2015 hal 27-32, 2015.
- [8] M. Rasyaf, “Panduan Beternak Ayam Pedaging. Penebar Swadaya,” Jakarta, 2008.