

## Upaya Meningkatkan Daya Saing Produk Telur Dan Daging Itik Untuk Meningkatkan Pendapatan Peternak Itik Kota Tegal

Sri Sumarsih<sup>1</sup>, Retno Iswarrin Pujaningsih<sup>2</sup>

Departemen Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang

<sup>1</sup>ssumarsih71@gmail.com

<sup>2</sup>retno.marwoto@gmail.com

*Abstrak* — Kurangnya diversifikasi dan daya saing melalui sertifikasi produk hasil ternak menyebabkan rendahnya pendapatan peternak. Padahal pendapatan peternak dapat ditingkatkan dengan implementasi teknologi diversifikasi hasil ternak melalui sertifikasi produk hasil ternak dan perbaikan manajemen pemasaran untuk meningkatkan daya saing produk telur dan daging itik. Perbaikan manajemen pemasaran dan peningkatan daya saing melalui sertifikasi produk hasil ternak merupakan kebutuhan yang sangat mendesak bagi KTT Purwadiwangsa dan Berkah Abadi agar dapat meningkatkan pendapatannya melalui peningkatan daya saing serta sertifikasi produk telur dan daging itik. Berdasarkan permasalahan yang ada, maka pendekatan yang diterapkan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan meningkatkan daya saing produk telur dan daging itik melalui : 1) Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan tentang manajemen pemasaran 2) Implementasi teknologi diversifikasi dan sertifikasi produk telur dan daging itik dengan pendukung mesin spinner, sealer dan freezer box. 3) Monitoring dan evaluasi. Kesimpulan kegiatan pengabdian mampu meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan peternak dalam hal diversifikasi produk telur dan daging itik. Saran yang diberikan adalah diperlukan adanya program pendampingan untuk menjaga kontinuitas aplikasi teknologi dan sebagai upaya pemecahan permasalahan yang timbul pasca kegiatan pengabdian.

*Kata kunci* — daging, diversifikasi produk, itik, telur.

### I. PENDAHULUAN

Kota Tegal merupakan salah satu kota di pantura Jawa Tengah yang memiliki populasi itik terbanyak yang dipelihara di Jawa Tengah. Salah satu usaha peternakan yang sangat berkembang di kota Tegal adalah usaha peternakan itik. Saat ini usaha peternakan itik di Tegal telah diupayakan untuk dikelola secara terpadu dengan sistem kandang dalam satu kawasan. Salah satu sentra pengembangan itik di Kota Tegal adalah di Kelurahan Pesurungan Lor Kecamatan Margadana Kota Tegal. Terdapat beberapa kelompok Tani Ternak (KTT) Itik di Kelurahan Pesurungan Lor, diantaranya adalah : KTT Purwadiwangsa dan KTT Berkah Abadi. Pola hubungan kerja kelompok Tani Ternak (KTT) Itik di Kelurahan Pesurungan Lor saling mendukung. Beberapa KTT yang terdapat di Kelurahan Pesurungan Lor diantaranya KTT Purwadiwangsa dan KTT Berkah Abadi selalu mengadakan pertemuan rutin setiap bulan untuk membahas permasalahan yang ada diantaranya : angka kematian tinggi pada masa pemeliharaan starter akibat serangan bakteri patogen, penggunaan antibiotik, permasalahan penyediaan

bibit, permasalahan pakan, pencemaran lingkungan serta pemasaran produk.

Permasalahan utama saat ini yang sering menjadi kendala usaha peternakan itik di Kelurahan Pesurungan Lor yaitu permasalahan rendahnya kualitas dan daya saing produk telur dan daging itik yang dihasilkan. Data Produk telur itik konsumsi di KTT Purwadiwangsa dan KTT Berkah Abadi setiap hari mencapai 100.000 butir per bulan dan itik afkir yang dapat dimanfaatkan dagingnya mencapai 5000 ekor per bulan. Rendahnya daya saing produk telur itik di KTT Purwadiwangsa dan KTT Berkah Abadi disebabkan karena kurangnya diversifikasi produk dan tidak ada jaminan kualitas produk telur dan daging itik.

Oleh karena itu diperlukan transfer teknologi diversifikasi dan sertifikasi produk yang **praktis dan efektif, serta telah teruji di lapang**. Berdasarkan gambaran tersebut, salah satu upaya yang harus dilakukan untuk meningkatkan daya saing dan sertifikasi produk telur dan daging itik di Kelurahan Pesurungan Lor adalah dengan implementasi teknologi **diversifikasi produk** telur dengan berbagai produk olahan yang inovatif

serta jaminan kualitas produk melalui **sertifikasi produk** pangan.

Diversifikasi produk telur dapat dilakukan dengan cara mengolah produk telur menjadi telur asin rasa jahe, mengolah daging itik menjadi produk abon daging itik. Dibandingkan dengan telur unggas lain, telur itik mempunyai kadar air lebih rendah, sedangkan kandungan protein dan lemak lebih tinggi (Winarno dan Koswara 2002). Kondisi ini menyebabkan telur itik sangat cocok untuk diolah menjadi telur asin. Sampai saat ini telur asin yang berasal dari telur itik belum bisa digantikan oleh telur yang dihasilkan unggas lain. Telur asin merupakan salah satu produk yang disukai masyarakat. Prinsip dari pembuatan telur asin adalah terjadinya proses ionisasi garam NaCl yang kemudian berdifusi ke dalam telur melalui pori-pori kerabang (Wulandari *et al.* 2014). Tujuan dari pembuatan telur asin adalah sebagai upaya untuk pengawetan, selain itu juga untuk meningkatkan cita rasa dari telur. Metode pengasinan telur yang selama ini dikenal adalah dengan pengasinan tradisional, yaitu perendaman dalam larutan garam dan pembalutan telur dalam adonan garam dengan bubuk bata merah atau dengan abu gosok.

Pengolahan daging itik afkir menjadi produk olahan daging abon dan dendeng ditujukan untuk meningkatkan daya saing produk. Pengolahan daging itik ini merupakan salah satu cara untuk meningkatkan nilai tambah (*added value*) produk dan pendapatan peternak (Suryana, 2007). Ginting dan Umar (2005) menyatakan bahwa daging itik cukup berpotensi sebagai salah satu sumber bahan pangan hewani. Sebagai sumber protein daging itik petelur afkir mempunyai kandungan protein 20,38% tidak berbeda jauh dengan ayam broiler ( $\pm$  19,51%) dan ayam petelur afkir (22,94%). Pengolahan daging itik menjadi abon dan dendeng merupakan diversifikasi untuk meningkatkan kualitas produk daging itik afkir (Triyantini *et al.*, 1992). Dengan melakukan diversifikasi produk menjadikan variasi produk yang ditawarkan lebih beragam sehingga konsumen bisa memilih produk dengan banyak pilihan yang sesuai dengan keinginan mereka.

Perbaikan daya saing produk selanjutnya dapat dilakukan dengan perbaikan **manajemen pemasaran** berupa perbaikan kemasan, adanya label sertifikasi produk.

Upaya peningkatan diversifikasi dan daya saing melalui sertifikasi produk telur dan daging ternak itik dipandang strategis karena (1) meningkatkan kualitas produk hasil ternak; (2) meningkatkan kepercayaan konsumen ; (3) meningkatkan

pendapatan peternak; (4) mudah diterapkan ditingkat kelompok petani dan peternak.

## II. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka pendekatan yang akan diterapkan untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan meningkatkan daya saing produk melalui diversifikasi dan sertifikasi produk dengan tahapan:

1. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan tentang diversifikasi produk telur dan daging itik
2. Penjaminan kualitas produk melalui sertifikasi produk untuk mendapatkan no ijin standar Produk (sertifikasi produk Pangan) dan perbaikan kemasan
3. Perbaikan manajemen pemasaran melalui aplikasi **online**
4. Monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini dilakukan untuk memastikan bahwa implementasi teknologi telah diterapkan dengan benar oleh KTT Purwadiwangsa dan Berkah Abadi dan sesuai dengan metode yang telah diajarkan. Disamping itu juga untuk mengetahui dan mengevaluasi hasil implementasi teknologi tersebut terhadap produktivitas itik para peserta kegiatan (KTT Purwadiwangsa dan Berkah Abadi).

Untuk mewujudkan hal di atas, maka dilakukan 5 kegiatan di lapang, yaitu :

### 1. Penyuluhan atau Ceramah

Memberikan penyuluhan tentang :

- a) Pembuatan olahan telur itik berupa telur asin
- b) Pembuatan bakso dan nugget daging itik
- c) Pentingnya sertifikasi produk
- d) Pentingnya membenah manajemen pemasaran

Peserta kegiatan akan diberikan brosur yang berisi materi kegiatan dengan bahasa dan keterangan yang mudah dimengerti.

### 2. Demonstrasi/Peragaan

Demonstrasi atau peragaan tentang:

1. Teknik pembuatan
2. Penggunaan dan perawatan Mesin spinner untuk meningkatkan kualitas abon .

### 3. Diskusi/Tanya jawab

Diskusi/tanya jawab akan diberikan setelah kegiatan penyuluhan dan peragaan diberikan dengan tujuan untuk memantapkan pemahaman materi yang diberikan .

### 4. Kegiatan Percontohan

Memberikan binaan atau bimbingan langsung ke lapangan pada kegiatan percontohan dan mengevaluasi hasil – hasil yang diperoleh selama pembinaan dan pelaksanaan kegiatan ini..

### III. HASIL KEGIATAN

#### A. Kondisi Awal Pengetahuan, Wawasan dan Ketrampilan Peserta

Peningkatan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan peserta dilakukan dengan penyuluhan, diskusi dan pelatihan. Peserta pelatihan sebanyak 25 orang anggota KTT KTT Purwadiwangsa dan Berkah Abadi dengan rentang pendidikan SD – SMA.

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan secara umum dari peserta pelatihan, maka dilakukan pre-test sebelum dilakukan pelatihan. Evaluasi dilakukan untuk melihat perubahan pengetahuan peserta menunjukkan bahwa hanya 10% (7 orang) peserta dapat menjawab pertanyaan dan 90 % peserta (23 orang) mengaku tidak dapat menjawab dengan baik . Hal ini menunjukkan sebagian besar peserta tidak mengetahui materi kegiatan.

Peserta pelatihan sebanyak 25 orang diberikan materi penyuluhan dan pelatihan :

##### 1. Diversifikasi produk telur

Materi penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk telur dimaksudkan untuk mengatasi kelemahan dalam pemasaran telur itik dalam bentuk segar (fresh egg). Pemasaran telur itik biasanya dalam bentuk telur segar. Upaya diversifikasi telur itik dengan cara pembuatan telur asin dan kerupuk telur asin

##### 2. Diversifikasi produk daging itik

Materi penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk daging itik dimaksudkan untuk mengatasi kelemahan dalam pemasaran itik. Pemasaran itik biasanya dijual hidup Upaya diversifikasi produk daging itik dengan cara pembuatan bakso dan nugget itik.

##### 3. Perbaikan kemasan dan sertifikasi produk

Pemberian materi perbaikan kemasan dan sertifikasi produk dimaksudkan untuk memperbaiki kemasan produk yang dihasilkan yaitu : produk telur asin, produk krupuk telur asin, bakso dan nugget daging itik sehingga memberikan nilai tambah secara ekonomis. Suasana Pelatihan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Suasana Pelatihan

#### B. Pelatihan dan Demo Diversifikasi Produk Telur Itik

Kegiatan Pelatihan dan Demo produk telur itik 2 kali pertemuan. Pertemuan I : ceramah materi diversifikasi produk telur itik 2 jam yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Pertemuan II : praktek / demo diversifikasi telur itik.

Pada Pertemuan I dan II terlihat peserta sangat antusias mengikuti setiap kegiatan. Pada Pertemuan I disampaikan materi diversifikasi produk telur itik. Pada sesi tanya jawab banyak pertanyaan yang diajukan peserta diantaranya : cara membuat telur asin dan kerupuk telur asin, komposisi bahan pembuatan telur asin dan cara pengeringan kerupuk telur asin. Pada pertemuan ini disimpulkan bahwa sebagian besar peserta telah paham secara teori tentang diversifikasi produk telur asin.

Upaya Diversifikasi produk telur asin terbukti mampu meningkatkan pendapatan peternak itik. Telur itik mentah dijual seharga Rp. 1700,- per butir apabila dibuat telur asin meningkat harganya menjadi Rp. 2900,-/ butir berarti ada peningkatan harga dan keuntungan. Sedangkan produk kerupuk telur asin merupakan nilai tambah pengolahan produk telur yang tidak bisa dibuat telur asin karena kulit retak dll. Dari 1 kg telur asin menghasilkan 20 bungkus kerupuk telur asin yang perbungkusnya dijual Rp. 5000,- sehingga dr 1 kg telur mampu menghasilkan Rp. 100.000,- kerupuk telur asin.

Mesin yang dihibahkan untuk pengolahan produk kerupuk telur asin adalah deep Frying sehingga membantu mempercepat kematangan secara merata dari produk kerupuk telur asin. Untuk memaksimalkan kemasan maka dibuat design pengemas dengan ditambah info tentang sertifikasi produk pada label dan keterangan bahwa KTT merupakan binaan dari Universitas Diponegoro. Pada tahapan Kegiatan pengemasan dihibahkan alat sealer. Kegiatan Pelatihan dan

Demo Diversifikasi Produk Telur asin dapat dilihat pada Gambar 2 dan 3.



Gambar 2. Diversifikasi Produk TelurAsin



Gambar 3. Diversifikasi Produk Krupuk Telur Asin

### C. Pelatihan dan Demo Diversifikasi Produk Daging Itik

Kegiatan Pelatihan dan Demo produk telur itik 2 kali pertemuan. Pertemuan I : ceramah materi diversifikasi produk daging itik 2 jam yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Pertemuan II : praktek / demo diversifikasi produk daging itik.

Pada Pertemuan I dan II terlihat peserta sangat antusias mengikuti setiap kegiatan. Pada Pertemuan I disampaikan materi diversifikasi produk daging itik. Pada sesi tanya jawab banyak pertanyaan yang diajukan peserta diantaranya : cara membuat bakso dan nugget daging itik, komposisi bahan pembuatan bakso dan nugget daging itik dan cara memperoleh bahan. Pada pertemuan ini disimpulkan bahwa sebagian besar peserta telah paham secara teori tentang diversifikasi produk daging itik.

Upaya Diversifikasi produk daging itik terbukti mampu meningkatkan pendapatan peternak itik. Itik hidup mentah dijual seharga Rp. 25.000,- per ekor apabila dibuat bakso dan nugget itik I ekor

dapat menjadi 2 kg dengan harga Rp. 30.000/ kg, - sehingga tambahan pendapatan mencapai Rp. 35.000/ ekor.

Mesin yang dihibahkan untuk pengolahan produk kerupuk telur asin adalah freezer box sehingga membantu penyimpanan beku dari produk bakso dan nugget itik. Untuk memaksimalkan kemasan maka dibuat design pengemas dengan ditambah info tentang sertifikasi produk pada label dan keterangan bahwa KTT merupakan binaan dari Universitas Diponegoro. Pada tahapan Kegiatan pengemasan dihibahkan alat sealer.

Keseluruhan hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta pelatihan sangat puas dan antusias dalam mengikuti semua kegiatan. Partisipasi aktif ditunjukkan oleh sebagian besar peserta dengan membuat produk telur asin, kerupuk telur asin, bakso dan nugget daging itik. Kegiatan Pelatihan dan Demo Diversifikasi Produk daging dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Diversifikasi Produk Daging Itik

## IV. PENUTUP

Kesimpulan kegiatan pengabdian mampu meningkatkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan peternak dalam hal diversifikasi produk telur dan daging itik.

Saran yang diberikan adalah diperlukan adanya program pendampingan untuk menjaga

kontinuitas aplikasi teknologi dan sebagai upaya pemecahan permasalahan yang timbul pasca kegiatan pengabdian.

#### REFERENSI

- [1] Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan. Statistik Peternakan 2016, "Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Propinsi Jawa Tengah," Semarang, 2016.
- [2] N. Ginting, dan N. Umar, "Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi pada Nugget Itik Air," Jurnal Agribisnis Peternakan. Fakultas Pertanian, Sumatra Utara, 2005.
- [3] Suryana, "Peluang dan Kendala Pengembangan Itik Serati Sebagai Penghasil Daging," Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan, Banjarbaru, 2007.
- [4] H. Triyantini, N. Setiyanto, Cahyadi dan Sugiarto, "Dendeng Sebagai Alternatif," Dalam Upaya Penganekaragaman Pengolahan Dendeng Itik, Prosiding Agro Industri Peternakan di Pedesaan, Balai Penelitian Ternak, Puslitbang Peternakan Bogor, Hal : 448-455, 1992.
- [5] FG Winarno, S Koswara. "Telur : Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya," M-Brio Press. Bogor, 2002.
- [6] Z Wulandari , Rukmiasih, T Suryati, C Budiman, N Ulupi. "Tehnik pengolahan Telur dan daging Unggas." IPB Press. Bogor. 2014.
- [7] J Wang, and H. Zhou. "Comparison of the effects of Chinese herbs, probiotics and prebiotics with those of antibiotics in diets on the performance of meat ducks." J of Anim. Feed Sci, 16: 96 – 103. 2007.