



Pelatihan Pengolahan Pakan Dan Hasil Ternak Itik Pada Kelompok Wanita Tani Ternak Desa Loyok Kecamatan Sikur Lombok Timur

Dwi K. Purnamasari*, Syamsuhaidi, Sumiati, Erwan, K.G. Wiryawan, S. Sulastri

Fakultas Peternakan Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 62 Mataram 83125

Article history

Received: 30-12-2021

Revised: 11-02-2022

Accepted: 24-03-2022

**Corresponding Author:*

Dwi K. Purnamasari,

Fakultas Peternakan
Universitas Mataram,
Mataram, Indonesia;

Email:

emmadkp03@gmail.com

Abstract: Service activities aim to provide training and skills in processing duck feed and products. This activity is based on the potential of Loyok Village as a village located on the Mount Siu-Kotaraja tourism and the Tetebatu route tourist location which has been visited by many local and foreign tourists, so the village administrator hopes that Loyok Village can be more advanced to support tourism programs by having superior products of duck meat and eggs. Service activities are carried out through providing training on feed processing and making salted eggs. Salted eggs will be the flagship product of Loyok Village to be used as souvenirs for tourists. The target audience of this service activity is a group of women livestock farmers in Loyok Village. It is hoped that from this activity the community will be motivated and moved to develop livestock business so that it becomes the main livelihood and village administrators and village community leaders will support by making one of the village's flagship programs supporting the tourism village program. The service activity was attended by the village head and his staff and 20 woman farmers. Participants participated in the salted egg making training with enthusiasm, revealing the various problems faced in making salted eggs that had been carried out so far. Through this activity, participants get solutions to the problems they have faced so far. Participants are committed to producing salted eggs as souvenirs for tourists visiting and through Loyok Village.

Keywords: salted egg; duck; souvenir; tourism village

Abtrak: Kegiatan pengabdian bertujuan untuk memberikan pelatihan dan keterampilan dalam mengolah pakan dan hasil ternak itik. Kegiatan ini didasarkan pada potensi Desa Loyok sebagai desa yang berada pada jalur pariwisata Gunung Siu-Kotaraja dan lokasi wisata Tetebatu yang selama ini banyak dikunjungi wisatawan lokal maupun mancanegara, sehingga pengurus desa berharap Desa Loyok bisa lebih maju untuk mendukung program pariwisata dengan memiliki produk unggulan berupa daging dan telur itik. Kegiatan pengabdian dilakukan melalui pemberian pelatihan pengolahan pakan dan pembuatan telur asin. Telur asin akan menjadi produk unggulan Desa Loyok untuk dijadikan bingkisan bagi parawisatawan. Khalayak sasaran dari kegiatan pengabdian ini adalah kelompok wanita tani ternak Desa Loyok. Diharapkan dari kegiatan ini masyarakat termotivasi dan tergerak untuk mengembangkan usaha peternakan sehingga menjadi mata pencaharian yang utama dan pengurus desa serta tokoh masyarakat desa ikut mendukung dengan menjadikan salah satu program unggulan desa mendukung programdesa pariwisata. Kegiatan pengabdian diikuti oleh Kepala Desa beserta jajaran dan 20 wanita tani ternak. Peserta mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan telur asin dengan semangat, terungkap berbagai permasalahan yang dihadapi dalam membuat telur asin yang selama ini telah dilakukan. Melalui kegiatan pengabdian ini, peserta memperoleh solusi dari permasalahan yang dihadapi selama ini. Peserta berkomitmen untuk memproduksi telur asin sebagai bingkisan bagi parawisatawan yang berkunjung dan melalui Desa Loyok.

Kata Kunci: telur asin; itik; bingkisan; desa pariwisata

PENDAHULUAN

Pelatihan pengolahan pakan dan pembuatan telur asin, merupakan usulan kegiatan yang ingin dilaksanakan oleh Kepala Desa Loyok. Dengan harapan masyarakat Desa Loyok terutama kelompok wanita tani ternak bersemangat untuk memelihara ternak itik dengan mempergunakan berbagai bahan pakan lokal dan memiliki keahlian di dalam mengolah telur itik menjadi telur asin. Selama ini para wanita tani ternak sudah berupaya belajar membuat telur asin dari telur-telur itik yang dipelihara, namun kualitas telur asin yang selama ini dibuat masih dirasa kurang enak sehingga belum layak untuk dijadikan souvenir untuk para wisatawan yang melalui Desa Loyok.

Diketahui, Desa Loyok merupakan salah satu desa dari 8 desa yang berada di wilayah Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat dan merupakan desa pindahan dari Desa Kotaraja Selatan yang diresmikan pada tanggal 15 Nopember 1961. Sejalan dengan tumbuh dan berkembangnya Desa Loyok pada umumnya, secara geografis terletak pada jalur pariwisata antara jalur Gunung Siu-Loyok- Kotaraja dan rute menuju desa wisata alam Tetebatu yang merupakan dua lokasi obyek wisata yang ada di Kabupaten Lombok Timur. Seiring dengan berjalannya waktu Desa Loyok banyak dikunjungi oleh para wisatawan lokal maupun mancanegara. Kondisi inilah yang diharapkan agar optimal sehingga berbagai perkembangan dapat dirasakan oleh masyarakat (Pemda Kabupaten Lombok Timur, 2021).

Sebagai desa yang merupakan jalur lokasi pariwisata, Desa Loyok merupakan salah satu desa penghasil bambu dan kerajinan anyaman yang ada di Propinsi NTB, para wisatawan yang melalui Desa Loyok sering membeli cendera mata anyaman bambu yang ada. Keberadaan usaha anyaman bambu tersebut tidak hanya dapat memberikan manfaat bagi pengrajin itu sendiri, akan tetapi juga dapat memberikan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar (Sukuryadi dan A. Pramunardi, 2021). Kerajinan anyaman bambu Desa Loyok yang terkenal adalah tas gegandek yang memiliki nilai seni dan keunikan tersendiri, yaitu selain bahannya dibuat dari bahan alam, juga memiliki motif hias, dan bisa dituliskan nama pemesannya pada tas pesannya. Produk anyaman bambu Desa Loyok banyak dijumpai menghiasi kamar-kamar hotel berbintang dan kantor-kantor pemerintah. Kerajinan anyaman bambu ini juga telah berhasil menembus pasar ekspor (Erwin, dkk., 2018).

Harapan masyarakat Desa Loyok yang disampaikan melalui Kepala Desa, bahwa masyarakat bisa merasakan keuntungan yang maksimal dari berbagai hasil kerajinan dengan berkembangnya destinasi pariwisata di Lombok Timur. Untuk itu berdasarkan hasil diskusi dengan kepala desa dan berdasarkan potensi yang ada di Desa Loyok, maka akan dikembangkan peternakan itik dengan tujuan untuk menghasilkan daging dan telur itik yang akan diolah untuk dijadikan destinasi kuliner khas Loyok. Potensi peternakan Desa Loyok tahun 2020 berdasarkan data yang dikeluarkan dari Pemda Kabupaten Lombok Timur (2021) jumlah sapi 146 ekor, kuda 1 ekor, ayam 404 ekor, merpati 100 ekor, dan itik 66 ekor. Peternakan itik menjadi sorotan dikarenakan antusias masyarakat desa dalam beternak itik, disamping pakan itik lebih mudah didapat dan bervariasi serta lebih murah dan resiko lebih rendah. Di samping itu masyarakat ingin menghasilkan produk yang bisa dijadikan souvenir untuk para wisatawan.

Berbagai usaha dilakukan untuk meningkatkan produktifitas dan kualitas telur itik yang dihasilkan, baik dengan memperbaiki manajemen pemeliharaan maupun dengan melakukan inovasi dalam hal pemberian pakan. Salah satunya adalah dengan pemberian berbagai bahan pakan alternatif baik sumber hewani maupun sumber nabati. Hasil penelitian Purnamasari, dkk. (2015), bahwa pemberian tepung limbah rajungan sebanyak 8% dalam pakan itik mampu meningkatkan kualitas kuning telur dan eksternal telur secara signifikan ($P < 0.05$). Menurut Kusumawati (2014), limbah rajungan memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 32.95%, serat kasar juga tinggi yaitu 10.89%, dan kalsium yang juga tinggi yaitu 22.93%, dan phosphor 0.78%. Serat kasar yang terdapat dalam

limbah rajungan merupakan serat kasar hewani kitin yang berperan penting dalam menghambat sintesis kolesterol. Cangkang limbah rajungan mengandung 25% bahan padat dan 25% dari bahan padat tersebut merupakan kitin (Angka dan Suhartono, 2000).

Pakan-pakan sumber hewani dapat diolah dengan melakukan penjemuran di bawah sinar matahari hingga beratnya konstan, lalu setelah kering dilakukan penggilingan hingga halus. Pakan dalam bentuk tepung dapat diberikan dicampur dengan bahan pakan lainnya selain pemberian dalam bentuk segar dan secara langsung. Keuntungan dalam bentuk tepung adalah bahwa pakan dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama. Bahan pakan sumber nabati banyak tersedia dapat diberikan dalam bentuk segar, dapat pula diberikan dalam bentuk kering atau tepung. Namun kelemahannya kadar serat kasar yang tinggi sehingga perlu dilakukan proses fermentasi terlebih dahulu untuk menurunkan kadar serat kasar dan meningkatkan kadar protein kasarnya.

Kegiatan pengabdian ini penting untuk dilakukan dalam rangka meningkatkan wawasan, keterampilan peternak dalam mengolah bahan pakan untuk meningkatkan kualitas gizi dan dan simpan sehingga pakan berkualitas tetap tersedia untuk ternak. Selain itu kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan para wanita tani ternak untuk mengolah produk itik baik telur maupun daging menjadi produk unggulan Desa Loyok yang dapat dijadikan sebagai souvenir para wisatawan.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk antara lain:

1. Melakukan pelatihan mengenai pengolahan pakan ternak itik baik yang bersumber hewani maupun nabati.
2. Membuat berbagai formula pakan itik dengan menggunakan bahan-bahan yang tersedia di sekitaran Desa Loyok.
3. Melakukan pelatihan pembuatan telur asin itik pada kelompok tani ternak dengan memberikan formula bahan campuran yang tepat.
4. Sambil berjalan pelatihan, diskusi juga dilakukan bersama-sama masyarakat tani ternak, Wanita tani ternak, pengurus desa, tokoh-tokoh masyarakat dan masyarakat lainnya untuk memecahkan permasalahan yang timbul dan memecahkan permasalahan tersebut dengan solusi yang tepat secara bersama-sama serta menggali potensi-potensi yang ada untuk dikembangkan
5. Melakukan evaluasi dan apabila dari kegiatan evaluasi masyarakat yang ikut banyak dan antusias serta semangat dalam mengikuti program pengabdian, maka akan dilakukan pendampingan selanjutnya.
6. Merumuskan program lanjutan yang harus segera dilaksanakan dan dibutuhkan masyarakat desa untuk dimasukkan dalam program kerja desa, sehingga masyarakat lebih terarah dan usaha peternakan memberikan hasil yang maksimal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ‘Pelatihan Pengolahan Pakan Dan Hasil Ternak Itik Pada Kelompok Wanita Tani Ternak Desa Loyok Kecamatan Sikur Lombok Timur’ di dasarkan atas permintaan masyarakat Desa Loyok untuk diadakan pelatihan pengolahan pakan itik dan pembuatan telur asin, karena selama ini masyarakat kurang telah mencoba membuat tetapi belum menghasilkan telur asin yang memenuhi standar dan berkategori ‘enak’.

Kegiatan diawali dengan pemberian materi penyuluhan, materi meliputi:

1. Pengolahan Pakan Itik

Pakan itik terdiri dari bahan pakan nabati dan hewani. Bahan pakan nabati seperti: dedak, jagung, gandum, limbah pertanian, perkebunan, kelompok gulma air (*duckweed*, kiyambang, eceng gondok, dan *azolla pinnata*), dan kelompok rumput laut. Bahan pakan hewani terdiri dari tepung ikan, ikan rucah, limbah dan cangkang udang, limbah dan cangkang rajungan, ikan sapu-sapu, keong mas, dan saat ini yang lagi dikembangkan adalah larva dari lalat Black Soldier Fly (Maggot). Berbagai bahan pakan ini ada yang dapat diberikan langsung, namun ada yang perlu dilakukan proses pengolahan terlebih dahulu. Proses pengolahan dapat berupa pencacahan agar ukuran bahan menjadi lebih kecil, pembuatan bahan menjadi tepung agar awet dalam proses penyimpanan, dan pengolahan dengan tujuan meningkatkan nilai protein dan menurunkan kandungan serat kasar, yaitu melalui proses fermentasi.

Penelitian penggunaan berbagai bahan pakan alternatif sumber protein hewani dalam rangka mengurangi penggunaan pakan komplit atau mengganti penggunaan tepung ikan telah dilakukan dan memberikan hasil yang signifikan. Purnamasari dkk. (2015) melakukan penelitian penggunaan tepung ikan rajungan pada itik petelur memberikan hasil yang signifikan ($P < 0,01$) terhadap tebal kerabang telur dan warna kuning telur ($P < 0,05$). Hasil penelitian Shahidi, dkk. (1999), bahwa pemberian kitin dari cangkang rajungan mencapai 2% mampu meningkatkan konsentrasi HDL pada ayam pedaging, namun ternyata belum dapat menurunkan kolesterol serum dan triasilgliserol pada ayam pedaging, kelinci, dan ayam petelur.

Purnamasari dkk (2011) juga melakukan penelitian tentang potensi ikan sapu sapu sebagai pakan unggas. Dihasilkan bahwa ikan sapu-sapu memiliki kandungan nutrisi yang lengkap dengan kadar protein kasar tinggi berkisar 33.32 – 41.75%, kadar abu berkisar 29.58 – 38.81%, kadar lemak kasar berkisar 13.29 – 22.97%, kadar serat kasar 0.80 – 3.39% serta energi 5290.40 – 5881.68 Kkal/Kg. Selain itu kandungan mineral khususnya Ca dan P ikan sapu sapu cukup tinggi (3.59 – 4.26% dan 0.29 – 0.99%) yang berasal dari struktur pertulangan dan kepala ikan sapu sapu yang keras. Kandungan nutrisi ikan sapu sapu berperan dalam pembentukan kerabang telur dan produksi telur yang tetap stabil. Penggunaan limbah udang yang difermentasi dengan *A. Niger* pada pakan broiler juga telah diteliti oleh Irfan, et al., (2009), yang menghasilkan bahwa pemberian lebih dari 7,5% menurunkan bobot hidup 3 minggu bobot hidup akhir dan konsumsi pakan. Utama (2014) mengkaji pemberian 10, 20, dan 30% kapu kapu (*Pistioia stratiotes*) pada ayam kampung, ternyata mampu menurunkan kadar LDL serum dan kolesterol total pada daging dan disisi lain mampu meningkatkan HDL serum secara nyata. Biyatmoko dan Nurliani (2012), menambahkan niacin dalam pakan berserat yang disuplementasi minyak ikan dan jagung pada pakan itik alabio, ternyata pemberian niacin sebesar 1500 ppm nyata menurunkan kadar kolesterol telur itik pada kisaran 49,6 mg/g. Suasana pemberian materi pengolahan pakan itik tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Suasana Pemberian Materi I

2. Pelatihan Pembuatan Telur Asin

Telur asin merupakan salah satu olahan telur yang banyak dikenal masyarakat Indonesia. Telur dengan cita rasa yang asin dan gurih menjadi makanan yang paling nikmat untuk disantap dan dijadikan makanan pelengkap. Pembuatan telur asin dapat dilakukan dengan 3 metode, yaitu metode perendaman telur dalam larutan garam, metode perendaman telur dengan adonan garam dan metode pemeraman dengan abu gosok dan bubuk bata. Hal-hal yang perlu diperhatikan mulai dari pemilahan bahan dan proses pembuatan telur asin:

- 1) Telur bebek yang digunakan harus berkualitas premium, dengan ciri yolk berwarna kemerahan dan tidak berbau amis
- 2) Telur diuji kelayakannya untuk dikonsumsi terlebih dahulu yaitu dengan merendam dalam air, apabila telur tenggelam maka kualitas telur bagus dan layak untuk dikonsumsi.
- 3) Lalu telur dibersihkan dengan air, selanjutnya dikeringkan dan diampas permukaan telur agar pori-pori terbuka.
- 4) Adapun cara kerja kedua metode ini adalah sebagai berikut:

A. Menggunakan Larutan Garam, cara ini lebih mudah, bersih, dan lebih praktis

Bahan:

1. Telur Bebek sebanyak 10 butir
2. 200 g garam
3. 1000 ml air

Alat:

1. Wadah panci
2. Timbangan
3. Alat Pengaduk
4. Kantong Plastik yang berisi air sebagai pemberat

Langkah Kerja:

1. Telur bebek dicuci hingga bersih, dibilas beberapa kali dan ditiriskan.
2. Lalu telur dikeringkan hingga kering
3. Air ditempatkan dalam panci berukuran sedang, lalu ditambahkan garam, selanjutnya dipanaskan di atas kompor sambil diaduk hingga latut dan mendidih.
4. Air dibiarkan hingga mendingin
5. Selanjutnya telur disusun dalam wadah tertutup, lalu dimasukkan larutan garam yang telah mendingin, telur akan mengapung. Agar semua permukaan telur terendam air maka diletakkan kantong plastik yang berisi air di atas permukaan telur sebagai pemberat. Lalu wadah ditutup rapat.
6. Telur yang telah terendam larutan garam dibiarkan selama 14 hari.
7. Setelah 14 hari, telur diangkat dan direbus di air mendidih selama 15 menit, selanjutnya telur dapat dikonsumsi.

B. Menggunakan abu

Bahan:

1. Telur bebek sebanyak 30 butir
2. Abu gosok sebanyak 0,5 kg
3. Abu sekam sebanyak 0,5 kg
4. Garam 1kg
5. Air

Alat:

1. Wadah panci

2. Timbangan
3. Alat Pengaduk

Langkah Kerja:

- a. Telur bebek direndam terlebih dahulu selama 2 menit
- b. Kemudian telur dibersihkan secara perlahan, cangkang diampelas secara hati-hati
- c. Pada wadah lain campurkan abu gosok, abu sekam, dan air dengan perbandingan 0,5:0,5:1
- d. Lalu telur dikeringkan dengan menggunakan kain lap.
- e. Abu gosok, abu sekam, dan garam dicampur dan ditambahkan air secukupnya sampai berbentuk adonan dan dapat dibentuk.
- f. Selanjutnya telur dibalut dengan adonan abu, ditempatkan dalam wadah tertutup disusun dalam wadah tertutup. Lalu wadah ditutup rapat.
- g. Telur dibiarkan selama 14 hari.
- h. Setelah 14 hari, telur diangkat dan dibersihkan dari abu dan direbus dalam air mendidih selama 15 menit, selanjutnya telur dapat dikonsumsi.



Gambar 2. Suasana Pelatihan Pembuatan Telur Asin

Para peserta pengabdian sebanyak 25 orang para wanita tani ternak, antusias mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan telur asin. Berdasarkan hasil diskusi dengan peserta pengabdian bahwa kegiatan ini dirasakan sangat bermanfaat, karena selama ini para wanita tani ternak telah berusaha mencoba membuat telur asin sendiri, namun belum menghasilkan produk telur asin yang lezat dan gurih. Pemerintah Desa berkomitmen akan menggalakkan masyarakat untuk memproduksi telur asin yang lezat dan gurih dan menjadikan telur asin sebagai souvenir para wisatawan yang berkunjung dan melewati desa Loyok.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian mencapai target yang diharapkan yaitu tersebarnya informasi dan terjadinya peningkatan pengetahuan dan keahlian masyarakat di dalam pengolahan pakan itik dan pembuatan telur asin.

Saran

Program pembuatan telur asin oleh masyarakat Desa Loyok, perlu selanjutnya dimasukkan dalam Program Kegiatan Desa Loyok.

DAFTAR PUSTAKA

- Angka, S.L. & M.T. Suhartono. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Pusat Pengkajian Sumberdaya dan Pesisir Lautan, IPB. Bogor
- Biyatmoko, D., & Nurlianni, A. (2012). Penambahan Niacin Pakan Berbasis serat yang Disuplementasi Minyak Ikan dan Jagung terhadap Profil Kolesterol Plasma dan Kolesterol Telur Itik Alabio. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 7(2).
- Erwin, M., I. K. Sudita, I Ny. Sila, 2018. Tas Gegandek Desa Loyok Kecamatan Sikur Lombok Timur. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*. Vol. 8(2), pp. 79-89, 2018
- Irfan H.D., Yuwanita, T., Supadmo, & Nurcahyanto, M. (2009). Penggunaan Limbah Udang Yang Difermentasi Dengan A. Niger Pada Pakan Broiler. *JITV*, 14(2), 104 – 109.
- Kusumawati, E. 2014. Evaluasi Nilai Nutrisi Limbah Rajungan dan Kajian Potensi Sebagai Pakan Unggas. [Skripsi]. Mataram: Fakultas Peternakan Universitas Mataram
- Pemda Kabupaten Lombok Timur, 2021. Profil Desa Loyok Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur. [https:// www.desaloyok](https://www.desaloyok). (20 Februari 2021).
- Purnamasari, D.K., Asnawi, & Aziz, A. (2011). Evaluasi nilai nutrisi dan logam berat ikan sapu sapu (Kajian potensi ikan sapu sapu sebagai pakan itik petelur. *Jurnal Penelitian Universitas Mataram*, 2(16)
- Purnamasari, D.K., K.G. Wiryawan, Erwan, dan L.A. Paozan, 2015. Potensi Limbah Rajungan (*Portunus pelagicus*) Sebagai Pakan Itik Petelur. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, vol. 4 no. 1, Juni 2015, pp. 11-19.
- Shahidi, F., Arachichi, J.K.V., & Jeon, Y.J. (1999). Food Application of Chitin and Chitosan. *Trends in Food Science and Technology*, 10:37-51.
- Sukuryadi dan A. Pramunarti, 2021. Pengaruh Kunjungan Wisatawan Terhadap Pendapatan Pengusaha Kerajinan Anyaman Bambu Di Desa Loyok Kecamatan Sikur Kabupaten Lombok Timur Tahun 2012. Laporan. Program Studi Pendidikan Geografi Univ. Muhammadiyah Mataram
- Sutama, I.N.S. (2014). Pengaruh Suplementasi Kapu Kapu (*Pistonia stratiotes*) dalam Ransum terhadap Kolesterol pada Serum dan daging Ayam Kampung. Laporan. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana