

## **Program Diversifikasi dan Uji Organoleptik Produk Olahan Daging dan Telur Itik Cihateup di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya**

**Andri Kusmayadi<sup>1</sup>, Ristina Siti Sundari<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Perjuangan

<sup>2</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Perjuangan

<sup>1</sup>andrikusmayadi1@gmail.com

*Received: 15 Januari 2019; Revised: 5 Juli 2019; Accepted: 3 September 2019*

### **Abstract**

*Cihateup ducks are a West Java local poultry commodity whose domestic processing comes from the Cihateup Hamlet in the Tasikmalaya Regency area. Cihateup ducks are found in the area of origin which is cultivated as a producer of meat and eggs that are needed by the community as a source of animal protein. Consumers of meat and duck eggs are not as many as consumers of meat and chicken eggs due to different product characteristics. Through the processing of duck meat and egg products as well as the processing of chicken products needs to be developed so that consumers of duck products increase. The aim of this community service program is to increase the community's skills and creativity in utilizing the local potential of the village (Cihateup duck) through the application of appropriate technology. The specific purpose of this activity is to produce quality processed meat and duck eggs. This community service program is carried out on an ongoing basis for 1 year from January to December 2018. The community service methods applied are counseling, training and mentoring to the Cihateup Megar Duck cattle group in Cihateup Hamlet, Sukanagalih Village, Rajapolah District, Tasikmalaya District. The resulting product is then organoleptic tested by selected panelists to test the product quality in terms of taste, color, aroma, texture and level of acceptance.*

**Keywords:** *diversification, meat, eggs, Cihateup ducks, devotion.*

### **Abstrak**

Itik Cihateup merupakan komoditas unggas lokal Jawa Barat yang proses domestikasinya berasal dari Dusun Cihateup di daerah Kabupaten Tasikmalaya. Itik Cihateup banyak ditemukan di daerah asalnya yang dibudidayakan sebagai penghasil daging dan telur yang dibutuhkan masyarakat sebagai salah satu sumber protein hewani. Konsumen daging dan telur itik tidak sebanyak konsumen daging dan telur ayam dikarenakan karakteristik produk yang berbeda. Melalui pengolahan produk daging dan telur itik sebagaimana pengolahan pada produk ayam perlu dikembangkan agar konsumen produk itik meningkat. Tujuan program pengabdian kepada masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan dan daya kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal desa (itik Cihateup) melalui penerapan teknologi tepat guna. Adapun tujuan khusus kegiatan ini yaitu untuk menghasilkan produk olahan daging dan telur itik yang berkualitas. Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara berkesinambungan selama 1 Tahun mulai Januari sampai Desember 2018. Metode pengabdian kepada masyarakat yang diterapkan yaitu penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pada kelompok ternak Megar Bebek Cihateup di Dusun Cihateup

Desa Sukanagalih Kecamatan Rajapolah Kabupaten Tasikmalaya. Produk yang dihasilkan selanjutnya dilakukan uji organoleptik oleh panelis terpilih untuk menguji kualitas produk dari segi rasa, warna, aroma, tekstur dan tingkat penerimaan.

**Kata Kunci:** diversifikasi, daging, telur, itik Cihateup, pengabdian.

## A. PENDAHULUAN

Dusun Cihateup merupakan daerah domestikasi pertama bagi perkembangan itik Cihateup sebagai penghasil daging maupun telur (Kusmayadi, dkk., 2019). Di daerah asalnya ternak itik Cihateup memiliki produktivitas yang cukup tinggi baik daging maupun telurnya karena masih tersedia bibit yang berkualitas dan asli (bukan persilangan). Keberadaan itik Cihateup masih cukup banyak karena permintaan akan produk itik Cihateup sudah mencapai ke berbagai provinsi seperti Banten, DKI Jakarta, Jawa Tengah, DI Yogyakarta sampai ke Jawa Timur. Itik Cihateup sebagaimana ternak lainnya merupakan sumber protein hewani yang sangat dibutuhkan masyarakat baik dalam bentuk daging maupun telur (Prahasta dan Masturi, 2009).

Menurut Soeparno, dkk. (2011) daging dan telur itik merupakan sumber protein hewani dengan nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan daging dan telur ayam (Poedjiadi, 2006). Namun sampai saat ini, masyarakat lebih banyak memilih mengkonsumsi daging dan telur ayam dibandingkan itik (Priyono, 2018). Hal ini dikarenakan daging ayam memiliki aroma, tekstur, rasa dan warna yang lebih disukai konsumen dibandingkan karakteristik daging itik yang lebih bau anyir, alot, kurang gurih dan kemerahan. Begitupun pada produk telur itik yang memiliki karakteristik yang hampir sama terutama bau amis yang kurang disukai konsumen. Dengan demikian tingkat preferensi terhadap produk itik masih jauh lebih rendah dibandingkan produk ayam.

Karakteristik spesifik pada daging dan telur itik tersebut perlu diminimalisir dengan cara melakukan proses diversifikasi

produk menjadi berbagai jenis kuliner dan rasa agar konsumen produk itik meningkat. Beberapa strategi diantaranya dengan cara mengolah daging dan telur itik menjadi makanan siap saji seperti sosis, nugget, bakso, abon, dendeng, telur asin, telur asap, rolade, mayonnaise dan rendang telur. Aneka makanan tersebut memiliki konsumen yang cukup tinggi dan berasal hampir dari semua golongan. Sampai saat ini aneka makanan tersebut biasanya terbuat dari daging ayam dan daging sapi, namun inovasi olahan dari daging dan telur itik masih rendah dan biasanya disajikan dalam bentuk utuh (daging maupun telur).

Saat ini keterampilan dan kreativitas masyarakat Dusun Cihateup dalam mengolah makanan masih rendah. Padahal di daerah ini ketersediaan daging dan telur itik cukup melimpah dan dijual begitu saja tanpa adanya nilai tambah dari olahan produk sehingga pendapatan sewajarnya. Melalui program pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan daya kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal desa (itik Cihateup) melalui penerapan teknologi tepat guna dan menghasilkan produk olahan daging dan telur itik yang berkualitas.

## B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Dusun Cihateup Desa Sukanagalih Kecamatan Rajapolah Kabupaten Tasikmalaya. Kegiatan ini dilaksanakan mulai Januari sampai dengan Desember 2018. Sasaran program ini yaitu anggota kelompok ternak “Megar Bebek Cihateup” beserta 15 orang wanita tani “Mandala Mukti”.

## Program Diversifikasi dan Uji Organoleptik Produk Olahan Daging dan Telur Itik Cihateup di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya

Andri Kusmayadi, Ristina Siti Sundari

Kegiatan penerapan teknologi tepat guna ini dilakukan dengan menggunakan metode penyuluhan, pelatihan dan

pendampingan. Untuk rencana dan metode kegiatan yang akan dilaksanakan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Uraian Materi Program Pengabdian Kepada Masyarakat

No.	Jenis Materi Pembekalan	Metode Pelaksanaan	Tujuan Pemberian Materi
1.	Sosialisasi mengenai urgensi diversifikasi produk olahan pangan	Penyuluhan	Memberikan pengetahuan terkait manfaat dan keuntungan proses diversifikasi pangan
2.	Pelatihan pengolahan daging itik	Pelatihan	Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk daging itik
3.	Pelatihan pengolahan telur itik	Pelatihan	Meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk telur itik
4.	Sosialisasi strategi pengemasan produk	Pendampingan	Meningkatkan keterampilan dan kreativitas dalam mengemas produk
5.	Sosialisasi strategi pemasaran produk	Pendampingan	Meningkatkan keterampilan memasarkan produk

Untuk mengevaluasi keberhasilan program kegiatan penerapan Ipteks tersebut dilakukan dengan tiga cara, sebagai berikut:

1. Evaluasi adopsi alih teknologi dilakukan dengan cara penilaian pre-test dan post-test, untuk mengetahui tingkat ketertarikan dan pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Program dianggap berhasil diadopsi oleh peserta jika nilai post-test menunjukkan nilai 80 persen.
2. Evaluasi demonstrasi, dengan menilai keikutsertaan peserta dalam praktik kegiatan yang dilakukan. Program dianggap berhasil jika minimal 80 persen peserta terlibat dalam dan mampu mengadopsi teknologi inovasi yang diberikan.
3. Evaluasi dampak kegiatan dilakukan dengan melihat banyaknya peserta yang telah mempraktikkan teknologi inovasi yang diberikan dan dampaknya terhadap kehidupan ekonomi mereka (pendapatan keluarga).

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan saja akan

tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai jenis pangan (Riyadi, 2003). Pertimbangan kebutuhan konsumsi pada skala rumah tangga untuk memilih jenis pangan di dasarkan pada berbagai aspek yaitu aspek produksi, aspek pengolahan, dan aspek konsumsi pangan. Selain itu, diversifikasi pangan dilakukan bukan hanya untuk mengurangi ketergantungan akan jenis pangan tertentu, akan tetapi dimaksudkan pula untuk mencapai keberagaman komposisi gizi sehingga mampu menjamin peningkatan kualitas gizi masyarakat.

Pakpahan dan Suhartini (1989) melaporkan bahwa pada dasarnya diversifikasi pangan mencakup tiga lingkup pengertian yang saling berkaitan, yaitu diversifikasi konsumsi pangan, diversifikasi ketersediaan pangan, dan diversifikasi produksi pangan. Adapun diversifikasi pangan memiliki dua tujuan pokok, yaitu tujuan berdasarkan konsep pembangunan berkelanjutan (*sustainable development*) dan tujuan berdasarkan aspek kesejahteraan masyarakat (Suyastiri, 2008).

Diversifikasi pangan hewani sampai saat ini masih rendah terutama pengolahan pangan yang berasal dari ternak eksklusif seperti itik. Dokumentasi kegiatan

diversifikasi pangan hewani tersaji pada Gambar 1. Olahan pangan yang berbahan baku itik yang dikenal oleh masyarakat saat ini yaitu telur asin saja (Warisno, 2005). Adapun olahan daging itik masih belum banyak dilakukan padahal daging itik memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan daging unggas lainnya. Saat ini permintaan daging itik semakin meningkat dengan menjamurnya rumah makan yang menyajikan produk olahan daging dan telur itik.



Gambar 1. Dokumentasi Hasil Kegiatan Pengabdian

Di samping itu, masih banyak masyarakat yang tidak menyukai daging itik karena baunya amis, teksturnya alot dan rasa yang kurang enak. Oleh karena itu, untuk meningkatkan selera dan preferensi masyarakat akan produk itik perlu dilakukan

diversifikasi produk seperti halnya produk pangan yang berasal dari daging dan telur ayam yang sudah dikenal baik di masyarakat. Berikut ini beberapa produk hasil diversifikasi daging dan telur itik pada program pengabdian masyarakat yang telah dilakukan.

Produk olahan daging dan telur itik yang telah dihasilkan pada program kegiatan masyarakat ini berjumlah 10 produk yang masing-masing berasal dari daging dan telur itik. Adapun kesepuluh produk tersebut yaitu:

1. Abon
2. Nugget
3. Sosis
4. Dendeng
5. Bakso
6. Telur asin
7. Telur asin asap
8. Rendang telur
9. Mayonaise telur
10. Rolade telur

Produk hasil diversifikasi sudah dilakukan uji organoleptik kepada 20 orang panelis yang sebagian besar tidak menyukai produk daging dan telur itik. Adapun hasil dari uji organoleptik tersebut tersaji pada Tabel 2 dan Tabel 3.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Produk Diversifikasi Olahan Daging Itik

Produk	Rasa*	Warna <sup>ns</sup>	Tekstur*	Aroma*	Penerimaan*
Abon itik	3,7 ± 1,0	3,2 ± 1,1	3,2 ± 1,2	3,7 ± 1,3	3,2 ± 1,4
Dendeng itik	3,6 ± 1,2	3,3 ± 0,9	3,5 ± 1,1	3,6 ± 1,3	3,3 ± 1,2
Nugget itik	3,8 ± 0,7	3,4 ± 1,2	3,1 ± 1,0	3,2 ± 1,0	3,1 ± 0,9
Bakso itik	3,5 ± 1,1	3,7 ± 1,3	3,3 ± 1,3	3,3 ± 1,2	2,9 ± 1,0
Sosis itik	2,9 ± 0,8	3,6 ± 1,0	2,6 ± 1,0	2,7 ± 0,9	2,6 ± 1,0

Keterangan: Superskrip yang berbeda menunjukkan perbedaan yang nyata (P<0,05)

<sup>ns</sup> non-signifikan (P>0,05).

Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik Produk Diversifikasi Olahan Telur Itik

Produk	Rasa <sup>ns</sup>	Warna <sup>ns</sup>	Tekstur <sup>ns</sup>	Aroma <sup>ns</sup>	Penerimaan*
Telur asin	3,5 ± 1,4	2,8 ± 1,3	3,3 ± 1,1	3,1 ± 1,2	3,1 ± 1,1
Telur asin asap	3,2 ± 1,5	3,0 ± 1,3	3,7 ± 1,1	3,4 ± 1,1	3,6 ± 0,9
Rendang telur itik	3,1 ± 1,1	3,5 ± 0,9	3,9 ± 0,9	2,9 ± 1,1	3,2 ± 1,1
Mayonaise telur itik	3,4 ± 1,0	3,8 ± 1,0	3,5 ± 1,2	3,5 ± 1,4	2,8 ± 1,2
Rolade telur itik	2,9 ± 0,9	3,6 ± 1,0	3,8 ± 0,7	3,0 ± 1,3	2,9 ± 1,1

Keterangan: Superskrip yang berbeda menunjukkan perbedaan yang nyata (P<0,05)

<sup>ns</sup> non-signifikan (P>0,05).

## **Program Diversifikasi dan Uji Organoleptik Produk Olahan Daging dan Telur Itik Cihateup di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya**

Andri Kusmayadi, Ristina Siti Sundari

Berdasarkan data uji organoleptik pada produk olahan daging dan telur itik Cihateup sebagaimana tersaji pada Tabel 3. menunjukkan bahwa produk daging dan telur yang diolah menjadi berbagai macam produk olahan menunjukkan hasil yang signifikan ( $P < 0,05$ ) terhadap tingkat kesukaan konsumen yang dibuktikan dengan nilai uji yang cukup baik ( $> 2,5$ ). Dari 20 orang koresponden yang kami nilai memberikan komentar yang sangat baik dan begitu antusias terhadap produk olahan yang kami lakukan. Adapun koresponden yang kami nilai semuanya berasal dari Dusun Cihateup sebagai awal proses domestikasi ternak itik Cihateup. Sebagian besar dari koresponden kurang tertarik dan kurang suka untuk mengkonsumsi produk daging dan itik namun setelah dilakukan proses diversifikasi tingkat kesukaan mereka menjadi meningkat.

Hasil uji organoleptik produk diversifikasi olahan daging itik yang tersaji Tabel 3. menunjukkan bahwa produk yang memiliki rasa terbaik yaitu nugget itik dengan skor sebesar  $3,8 + 0,7$  yang diikuti oleh produk abon itik, dendeng itik, bakso itik dan sosis itik. Rasa merupakan parameter penting dalam uji sensoris yang sangat menentukan konsumen yang loyal dan puas terhadap suatu produk pangan (Hidayat dkk., 2018).

Pada parameter warna, bakso itik memiliki skor tertinggi yaitu sebesar  $3,7 + 1,3$  kemudian diikuti oleh sosis, nugget, dendeng dan abon itik. Hal ini menunjukkan bahwa bakso itik lebih disukai dibandingkan produk olahan lainnya. Bakso itik memiliki warna alami yang lebih disukai konsumen dibandingkan sosis, nugget, dendeng maupun abon itik.

Dendeng itik memiliki skor tertinggi pada parameter tekstur yaitu sebesar  $3,5 + 1,1$  yang diikuti oleh produk bakso, abon, nugget dan sosis itik. Dendeng itik memiliki tekstur yang lebih berserat namun empuk sehingga lebih disukai oleh panelis. Parameter tekstur ini menentukan tingkat kesukaan konsumen pada berbagai golongan muda maupun tua sehingga perlu

diperhatikan. Soeparno (2011) dalam Hidayat, dkk. (2018) menjelaskan bahwa tekstur daging unggas bisa terlihat dalam seratnya, kecil dan halus. Dendeng itik menunjukkan serat yang lebih terlihat dan terasa lebih halus dibandingkan produk lainnya.

Pada parameter aroma, abon itik memiliki aroma khas daging itik yang lebih menggugah selera panelis dengan tingkat skor paling tinggi sebesar  $3,7 + 1,3$  yang diikuti oleh dendeng, bakso, nugget dan sosis itik. Aroma yang dimiliki oleh produk olahan daging itik memiliki aroma khas daging itik yang lebih disukai dibandingkan daging itik yang tidak diolah.

Parameter penerimaan secara umum, produk yang paling diminati masyarakat yaitu dendeng itik dengan skor  $3,3 + 0,9$  kemudian diikuti oleh produk abon, nugget, bakso dan sosis itik. Parameter penerimaan ini menentukan tingkat kesukaan konsumen untuk mengkonsumsi produk pangan secara terus menerus.

Hasil uji organoleptik produk diversifikasi olahan telur itik tersaji Tabel 4. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa produk olahan telur yang memiliki rasa dengan skor tertinggi yaitu telur asin dengan skor sebesar  $3,5 + 1,4$  yang diikuti oleh produk mayonaise, telur asin asap, rendang telur dan rolade telur itik. Adapun untuk parameter warna, mayonaise telur itik memiliki skor tertinggi yaitu sebesar  $3,8 + 1,0$  kemudian diikuti oleh rolade, rendang, telur asin asap dan telur asin.

Pada parameter tekstur, rendang telur itik memiliki skor tertinggi yaitu sebesar  $3,9 + 0,9$  yang diikuti oleh produk rolade, telur asin asap, mayonaise dan telur asin. Pada parameter aroma, mayonaise telur itik memiliki skor paling tinggi sebesar  $3,5 + 1,4$  kemudian diikuti oleh telur asin asap, telur asin, rolade dan rendang telur itik. Sementara itu, pada parameter penerimaan masyarakat pada produk olahan telur itik, produk yang paling diminati masyarakat yaitu telur asin asap dengan skor  $3,6 + 0,9$  kemudian diikuti

oleh produk rendang, telur asin, rolade dan mayonnaise telur itik.

Dari berbagai produk olahan daging dan telur itik ini, menunjukkan tingkat kesukaan masyarakat sangat baik dengan skor yang diatas rata-rata. Masyarakat memiliki minat yang cukup tinggi dalam mengkonsumsi produk olahan dibandingkan daging dan telur secara utuh. Luaran lain dari produk olahan daging dan telur itik ini dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar dengan mengolah produk lokal di lingkungan mereka.

Teknologi pengolahan yang diperlukan cukup sederhana dimana masyarakat dapat mengolah secara langsung dengan peralatan yang tersedia pada skala rumah tangga. Pada program pengabdian kepada masyarakat ini masyarakat mengerjakan secara langsung proses pembuatan produk tersebut sehingga diharapkan mampu meningkatkan keterampilan mereka untuk mengolah produk sejenis lainnya secara mandiri.

#### **D. PENUTUP**

Produk hasil diversifikasi daging dan telur itik Cihateup menunjukkan tingkat preferensi yang cukup baik dari berbagai parameter uji organoleptik. Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk olahan daging dan telur itik cenderung diminati oleh masyarakat yang sebagian besar tidak menyukai daging dan telur itik dengan skor >2,6 untuk olahan daging dan >2,8 untuk olahan telur.

#### **E. DAFTAR PUSTAKA**

Hidayat, M., Zuprizal, Z., Sundari, S., Kusmayadi, A., Wati, A.K. 2018. Consumer Preferences Organoleptically Towards Broiler

Chicken Supplemented with Nanoencapsulated Liquid Turmeric Extract in Drinking Water. *Animal Production*, 20(2): 103-108.

Kusmayadi, A., Nurhidayah, S., Jakiyah, U., Sundari, R.S. 2019. Pemberdayaan Kelompok Peternak Itik Melalui Pemanfaatan Keong Sawah Sebagai Alternatif Pakan Itik di Dusun Cihateup, Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(1): 81-86.

Pakpahan, A. dan S.H. Suhartini. 1989. Permintaan Rumah Tangga Kota di Indonesia Terhadap Keanekaragaman. *Jurnal Agro Ekonomi*. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.

Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Prahasta, A. dan Masturi, H. 2009. *Agribisnis Itik*. Bandung: Pustaka Garfika.

Riyadi, 2003. *Kebiasaan makan masyarakat dalam kaitannya dengan penganekaragaman konsumsi pangan*. Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan pangan Indonesia. Jakarta.

Soeparno, Rihastuti, R.A., Indratiningsih, Triatmojo, S. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Suyastiri YP, N.M. 2008. Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 13(1): 51-60.

Warisno. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.