

PENYULUHAN PELATIHAN PENGOLAHAN DAGING BEBEK MENJADI NUGGET DI DESA BABAKAN KABUPATEN SERANG PROVINSI BANTEN

Rehulina Tarigan, Tubagus Hardy, Nur Hidayanti, Korneilis

Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Banten Jaya

Correspondent Author Email* : rtarigan@unbaja.ac.id

Abstract

Babakan village has abundant food resources for duck meat, because many villagers raise ducks. During this time, duck breeders earn income by selling duck meat and eggs to markets or restaurants. The marketing of duck breeding products has not been able to reach the wider community outside the Babakan village because it is still done in a very traditional way. In this community service activity, a village website will also be created which can be used as a medium for marketing agricultural and livestock products for villagers including the results of raising ducks. Problems also arise if the ducks are no longer able to produce eggs (aborted ducks), then farmers cannot process the duck meat into delicious and attractive processed meat. Usually rejected duck meat is cooked in the normal way, which of course the meat is tougher and takes longer to cook, so the selling price is very low. To increase the income of duck breeders, it is necessary to vary the production of duck farming by processing duck meat, including rejected ducks, into nugget. Duck nuggets are processed duck meat mixed with flour, eggs and other spices. This type of processed duck meat can be stored for a longer period of time, is quick to prepare and contains quite good nutritional value. The purpose of this activity is to provide training counseling to PKK women in Babakan village in processing duck meat into nuggets. The implementation method used is training counseling which places more emphasis on practice, not theory. The result of this training counseling activity is that the participants have knowledge in processing duck meat into nuggets. Participants were very enthusiastic to immediately practice how to process duck nuggets themselves

Keywords: Aborted ducks, Babakan Village, Duck nuggets, Processing of duck meat.

Abstrak

Desa Babakan mempunyai sumber daya pangan daging bebek yang cukup melimpah, karena banyak penduduk desa beternak bebek. Selama ini, para peternak bebek memperoleh pendapatan dengan menjual daging dan telur bebek ke pasar atau rumah makan. Pemasaran hasil beternak bebek belum dapat menjangkau masyarakat luas di luar desa Babakan karena masih dilakukan dengan cara yang sangat tradisional. Pada kegiatan pengabdian ini, akan dibuatkan juga *website* desa yang dapat dipergunakan sebagai media untuk memasarkan hasil pertanian dan peternakan penduduk desa termasuk hasil beternak bebek. Permasalahan juga muncul jika bebek sudah tidak dapat menghasilkan telur (bebek afkir), maka petani tidak dapat mengolah daging bebek tersebut menjadi daging olahan yang enak dan menarik. Biasanya daging bebek afkir dimasak dengan cara biasa saja, yang tentunya dagingnya lebih keras dan lama memasaknya, sehingga nilai jualnya sangat rendah. Untuk meningkatkan pendapatan peternak bebek, maka hasil beternak bebek perlu divariasikan dengan mengolah daging bebek termasuk bebek afkir, menjadi nugget. Nugget bebek adalah olahan daging bebek yang dicampur dengan tepung, telur dan bumbu lainnya. Jenis olahan daging bebek ini, dapat disimpan dalam jangka waktu lebih lama, cepat dalam penyajian serta mengandung nilai gizi yang cukup baik. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan penyuluhan pelatihan kepada ibu-ibu PKK di desa Babakan dalam mengolah daging bebek menjadi nugget. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah penyuluhan pelatihan yang lebih menekankan kepada praktek, bukan teori. Hasil dari kegiatan penyuluhan pelatihan ini adalah, para peserta mempunyai pengetahuan dalam mengolah daging bebek menjadi nugget. Peserta sangat antusias untuk segera mempraktekkan sendiri cara mengolah nugget bebek.

Kata kunci: Bebek afkir, Desa Babakan, Nugget bebek, Pengolahan daging bebek.

Copyright©2023, Rehulina Tarigan, Tubagus Hardy, Nur Hidayanti, Korneilis

This is an open *access* article under the CC-BY NC-SA license.

DOI 10.30656/ps2pm.v5i2.7336

PENDAHULUAN

Desa Babakan merupakan daerah yang berada di Kecamatan Bandung, Kabupaten Serang – Banten. Secara demografis berbatasan dengan Desa Pringwuluan (sebelah Utara), Desa Blokang (Selatan dan Timur) dan Desa Sukatani Kecamatan Cikande (sebelah Barat). Desa ini memiliki potensi pada sektor peternakan bebek karena banyak penduduk Desa Babakan memiliki peternakan bebek. Daging bebek merupakan salah satu sumber makanan yang memiliki protein dan lemak yang tinggi. Dalam setiap 45 gr daging bebek terkandung nilai gizi berupa 7 gr protein, 150 kalori, 13 gr lemak serta vitamin dan mineral seperti zat besi, selenium, vitamin B, kalium dan fosfor (TitikNOL, titiknol.co.id, 2018). Daging bebek dapat diolah secara langsung sebagai menu makanan. Akan tetapi perlu juga dilakukan penganekaragaman bentuk olahan daging bebek sehingga lebih menarik, tahan lama dan dapat disajikan dalam waktu yang tidak terlalu lama, seperti membuat nugget bebek. Nugget bebek adalah olahan daging bebek yang dicampur dengan tepung, telur dan bumbu lainnya.

Para peternak bebek di Desa Babakan memperoleh penghasilan hanya dari telur dan dagingnya saja. Seperti diketahui bahwa telur juga dalam beberapa hari bisa rusak jika tidak segera diolah menjadi telur asin dan dibuat menjadi lauk atau menjadi martabak. Selain itu, bebek yang sudah tidak dapat menghasilkan telur (bebek afkir), menjadi persoalan tersendiri bagi penduduk Desa Babakan. Masyarakat belum mampu mengembangkan pengolahan daging bebek tersebut untuk menjadi makanan yang bernilai tinggi dan ekonomis sehingga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa, seperti mengolah daging bebek menjadi abon atau nugget.

Selama ini, masyarakat kita belum begitu *familier* dengan nugget yang berbahan dasar daging bebek. Pada dasarnya kita hanya mengetahui bahwa bahan dasar nugget adalah daging ayam, daging sapi atau ikan. Nugget merupakan salah satu hasil pengolahan daging. Nugget terbuat dari daging berbumbu dan dibaluri dengan adonan, digoreng setengah matang, lalu dibekukan sementara untuk menjaga kualitas supaya tidak rusak. Bahan utama nugget adalah daging, seperti daging ayam, daging sapi, daging kambing dan hewan laut. Bahan utama itu dicampur dengan bumbu seperti bawang putih, pala, merica, garam dan gula dan tepung untuk memberikan tekstur yang kompak dan

padat. Hal ini disebabkan oleh proses gelatinisasi pati yang terjadi pada saat proses produksi (Hafid H, et al., 2019). Rohaya, et al., 2013 disitasi pada (Florentina, Elvira Syamsir, Dase Hunaefi, & Slamet Budijanto, 2016) menyatakan bahwa gelatinisasi adalah proses pada saat granula pati dipanaskan dengan air dalam jumlah yang cukup sehingga terjadi pengembangan granula pati untuk menghasilkan cairan yang kental sehingga dapat memberikan kualitas produk seperti yang diinginkan.

Mengingat sumber utama pembuatan nugget yang berlimpah di Desa Babakan serta pemanfaatannya yang masih minim, maka penulis dan tim berinisiatif untuk memberikan penyuluhan pelatihan kepada masyarakat setempat dengan harapan kelak mereka mampu mengolah bebek menjadi nugget dan dapat dipasarkan ke masyarakat luas di luar desa Babakan. Peralatan dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan nugget bebek, tidak membutuhkan biaya besar, karena peralatan dan bahannya biasa ditemukan di rumah tangga. Masyarakat diharapkan dapat meningkatkan produktifitas UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) dalam pengolahan dan pemasaran nugget bebek. Tim penulis juga membuat *website* bagi masyarakat Desa Babakan untuk dapat memasarkan produk mereka secara digital sehingga dapat lebih dikenal masyarakat luas.

Berdasarkan kesepakatan dengan kepala desa, akan dilakukan penyuluhan pelatihan tentang cara mengolah daging bebek menjadi nugget sehingga mempunyai daya simpan yang lebih panjang dan dapat dipasarkan ke luar Desa Babakan. Adapun maksud dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pemahaman dan memberikan pelatihan kepada masyarakat sehingga mereka dapat meningkatkan pendapatan dari beternak bebek, tidak hanya sekedar menghasilkan telur dan daging, akan tetapi dapat mengolah daging bebek menjadi variasi makanan yang disukai masyarakat luas.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah penyuluhan pelatihan cara mengolah daging bebek termasuk bebek afkir untuk dapat diolah menjadi nugget. Kegiatan penyuluhan lebih menekankan kepada praktek, bukan sekedar teori. Pelaksana kegiatan penyuluhan dan pelatihan adalah dosen dan mahasiswa, sedangkan peserta penyuluhan dan pelatihan melibatkan ibu-ibu PKK Desa Babakan. Metode

penyuluhan pelatihan merupakan kegiatan penyuluhan yang dapat dilaksanakan baik di dalam ruangan maupun di luar ruangan untuk memberikan informasi, pengetahuan dan keterampilan atau pelatihan kepada para peserta oleh nara sumber. (Andi Nur Iman, Muhannah, & Bibiana Rini Widiati Giono, 2019) Sebelum fokus dalam kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget bebek, ada beberapa tahap yang dilakukan dalam pelaksanaan pengabdian, di antaranya:

- Melakukan survei mengenai permasalahan atau hal yang diperlukan masyarakat di Desa Babakan, seperti penanaman bibit pohon (lengkeng, mangga dan albasiah), pengadaan tempat sampah di titik tertentu, pembuatan tanda arah sebagai petunjuk ke Desa Babakan untuk mempermudah orang yang belum pernah berkunjung ke sana, *packing* dan *marketing* produk pengrajin tudung dan boboko serta pengolahan daging bebek menjadi nugget bebek serta membuat *website* desa
- Menyusun beberapa program kerja
- Menetapkan salah satu program kerja yang perlu dibahas dan dilakukan bersama-sama dengan segenap perangkat dan masyarakat desa, yaitu mengadakan penyuluhan dan pelatihan untuk menghasilkan nugget bebek
 - ✓ Sosialisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat desa, khususnya peternak bebek
 - ✓ Pelaksanaan kegiatan penyuluhan
 - ✓ Pembuatan *website* sebagai media memperkenalkan dan memasarkan nugget bebek kepada masyarakat luas khususnya di luar Desa Babakan.
 - ✓ Evaluasi hasil penyuluhan. Kegiatan *monitoring* dan evaluasi akan dilakukan setelah kegiatan pengabdian selesai dilakukan.

Saat dilakukan penyuluhan, kepada masyarakat diberikan juga teori supaya para peserta tidak hanya paham pada praktek saja, yaitu tentang bahan pembuat nugget yang secara garis besar dapat dibagi menjadi tiga kelompok yaitu:

a) Bahan Pengikat

Menurut Soeparno, 2005 disitasi pada (Wena Safitri & Yoshi Lia Anggrayni, 2019), menyatakan bahwa bahan pengikat adalah materi bukan daging berupa protein tinggi khususnya berasal dari produk susu. Selain dapat mengikat air di dalam daging, bahan

pengikat juga dapat memberi warna serta membentuk tekstur padat pada daging sehingga dapat mengurangi pengerutan selama pemasakan

b) Bahan Pengisi

Pada pembuatan nugget, bahan pengisi yang sering digunakan adalah tepung terigu. Menurut Kusumaningrum, 2013 disitasi pada (Rezki Awaliah, Subari Yanto, & Andi Sukainah, 2017), bahwa tepung terigu mengandung protein berupa gluten untuk membantu terbentuknya tekstur dan kekenyalan produk, sehingga dalam pembuatan nugget sering dipergunakan sebagai bahan pengisi.

c) Bumbu-bumbu

Pemberian bumbu pada nugget bertujuan untuk meningkatkan konsistensi, nilai gizi, khususnya meningkatkan cita rasa. Garam digunakan sebagai penegas cita rasa serta sebagai bahan pengawet. Bawang putih atau bawang bombay, selain penambah aroma, meningkatkan cita rasa produk, juga meningkatkan daya awet bahan makanan. Penambahan lada pada nugget untuk menambah aroma yang khas dan memberikan rasa pedas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan nugget dari daging bebek dilakukan pada Sabtu, 26 Agustus 2023 dengan peserta ibu-ibu PKK Desa Babakan Kec. Bandung, Kab. Serang.

1. Bahan, Alat dan Cara Pembuatan

Pelaksanaan penyuluhan pelatihan pembuatan nugget bebek, membutuhkan bahan dan peralatan. Untuk bahan yang dibutuhkan, akan menghasilkan 600 gr nugget bebek. Berikut akan diuraikan secara lebih detail bahan dan peralatan yang diperlukan dan cara membuat nugget bebek.

a) Bahan

- 500 gr daging bebek, potong-potong
- 6 siung bawang putih
- 2 butir telur
- ½ potong bawang bombay

- 5 sdm tepung terigu
 - 5 sdm tepung maizen
 - 5 sdm tepung roti
 - Garam dan lada secukupnya
 - Kaldu ayam secukupnya
 - Bahan Pelapis: tepung terigu dan tepung roti
- b) Peralatan
- Blender atau penggilingan, telenan, pisau daging
 - Loyang dan panci untuk mengukus
 - Loyang untuk membekukan
 - Kertas roti untuk alas
 - Kuas untuk mengoles Loyang
 - Wadah untuk tempat tepung roti
 - Wadah untuk mengocok telur
 - Kuas untuk mengoles loyang
- c) Cara Membuat
- Masukkan daging bebek yang sudah dipotong-potong ke dalam *food processor* atau blende
 - Masukkan juga bawang putih dan bawang bombay ke dalam blende
 - Campur dengan semua bahan lainnya, yaitu: daging bebek yang sudah halus, tepung terigu, tepung tapioka, lada, garam dan penyedap rasa
 - Aduk adonan sampai rata
 - Letakkan adonan ke loyang yang sudah diolesi dengan minyak dan ratakan permukaannya
 - Kukus sekitar 20 menit sehingga adonan nugget bebek matang
 - Keluarkan adonan yang sudah matang kemudian dinginka
 - Bentuk adonan sesuai dengan selera
 - Masukkan ke kocokan telur adonan yang sudah dibentuk, baluri dengan tepung roti
 - Nugget siap digoreng atau dikemas dan dibekukan ke *freezer*.

2. Peserta Memahami Cara Pembuatan Nugget Bebek

Kegiatan pembuatan nugget bebek diawali dengan penjelasan mengenai bahan yang diperlukan, peralatan yang diperlukan dan cara membuat. Para peserta terlihat antusias mengikuti setiap tahap pembuatan nugget. Sebagian dari peserta mencatat penjelasan dari tim pelatihan apa-apa saja yang mereka anggap perlu untuk diingat dan diketahui. Tim pelatihan juga membuat video kegiatan pembuatan nugget bebek dan dibagikan ke peserta sehingga peserta dapat mempelajari cara pembuatan nugget bebek kapanpun mereka mau.



Gambar 1. Tim Pelatihan sedang memberikan penjelasan bahan, alat dan cara membuat nugget bebek

Pada Gambar 1. terlihat instruktur (tim pelatihan) sedang memberikan penjelasan mengenai kebutuhan dan tips yang bagus dalam mengolah daging bebek menjadi nugget. Penjelasan dibarengi dengan melakukan praktek langsung, sehingga peserta dapat menyaksikan dengan jelas seperti apa kegiatan dalam pembuatan nugget bebek.

3. Hasil pembuatan nugget bebek



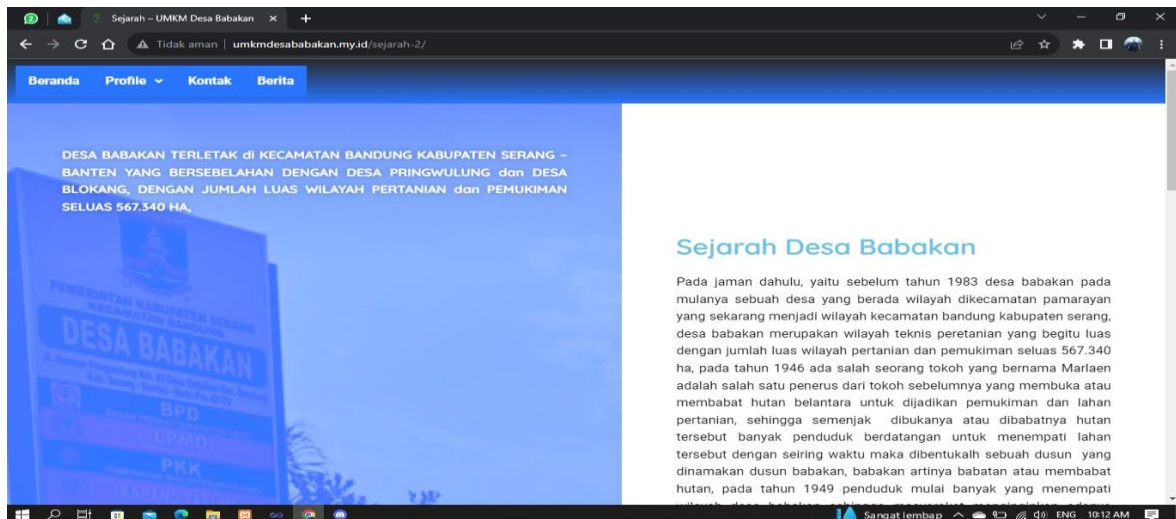
Gambar 2. Hasil pembuatan nugget bebek

Pada Gambar 2. terlihat nugget bebek yang sudah siap untuk digoreng dan photo bersama dengan para peserta. Berdasarkan komentar dari peserta yaitu para ibu PKK Desa Babakan, bahwa nugget yang dihasilkan enak dan sehat karena mempunyai bahan dasar daging bebek segar yang dihasilkan oleh masyarakat desa sendiri. Bahan dan peralatan yang diperlukan juga sederhana dan pada umumnya sudah tersedia di dapur setiap peserta. Peserta berencana dan antusias akan segera mempraktekkan cara pembuatan nugget bebek di rumah masing-masing.

4. Website desa sebagai media promosi hasil kerajinan tangan dan nugget bebek

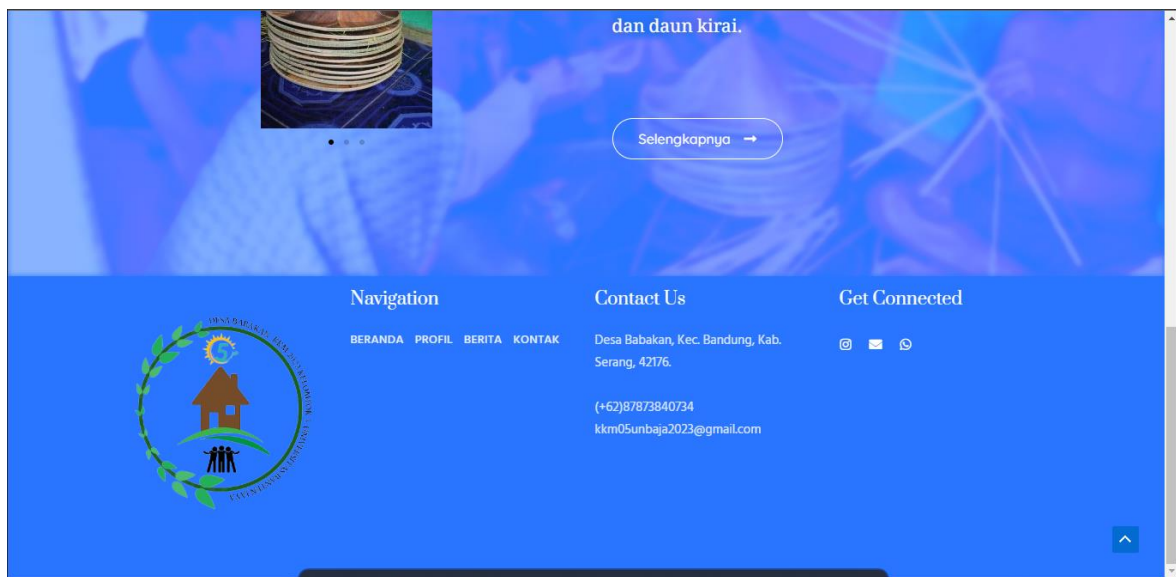
Penulis dan tim juga membuat website desa yang sederhana sebagai media untuk mengunggah photo kerajinan tangan yang dihasilkan penduduk desa dan nugget bebek yang mereka buat. Hal ini dimaksudkan untuk memperkenalkan hasil produk penduduk Desa Babakan kepada masyarakat luas, di luar desa Babakan. Website desa ini membantu penduduk desa dalam memasarkan produk yang sudah mereka hasilkan sehingga perekonomian penduduk desa dapat lebih ditingkatkan karena pemasarannya dapat dilakukan secara digital sehingga menjangkau masyarakat lebih luas.

Jika masyarakat ingin melihat konten website desa Babakan, maka tidak perlu login, cukup *browsing saja*. Di halaman depan website dilengkapi dengan Beranda, Profile (yang memiliki beberapa sub menu), kontak dan berita. Masyarakat dapat melihat produk apa saja yang dihasilkan oleh penduduk desa Babakan dan jika tertarik dapat langsung menghubungi nomor kontak yang ada di website. Website ini hanya berfungsi untuk memperkenalkan produk penduduk desa, sehingga belum dilengkapi dengan *fitur* untuk melakukan *order* atau pemesanan dan belum ada *fitur* pembayaran seperti yang ada di toko *online* atau website *marketplace*. Menurut (Deni Apriadi & Arie Yandi Saputra, 2017), bahwa *marketplace* merupakan media pemasaran produk secara elektronik, sehingga penjual dan pembeli dapat saling bertransaksi melalui media elektronik itu. Beberapa *screenshot* konten website Desa Babakan dapat dilihat pada beberapa gambar berikut ini.



Gambar 3. Halaman depan website

Pada halaman depan website, pengunjung dapat membaca sejarah Desa Babakan dan letak demografisnya terhadap desa lain di Kec. Bandung Kab. Serang.



Gambar 4. Nomor kontak yang dapat dihubungi

Pada Gambar 4. terlihat nomor kontak yang dapat dihubungi jika pengunjung ingin bertanya mengenai sesuatu atau mau melakukan pembelian terhadap salah satu produk yang dihasilkan oleh masyarakat Desa babakan.



Gambar 5. Hasil kerajinan tudung kepala diunggah ke website

Gambar 5. Menunjukkan salah satu hasil kerajinan berupa tudung kepala yang diupload ke website desa. Produk olahan daging bebek yaitu hasil nugget bebek belum diunggah ke website karena penduduk desa baru mempelajari cara pembuatan nugget bebek sehingga belum ada diproduksi dengan kemasan yang bagus untuk siap dipasarkan. Pada masa yang akan datang, produk nugget bebek dengan kemasan yang bagus dan menarik akan diunggah juga ke website desa untuk promosi dan pemasaran.

SIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini, bahwa penduduk desa Babakan dapat menambah pengetahuan mereka tentang bagaimana cara mengolah daging khususnya bebek afkir untuk menjadi nugget bebek karena selama ini hanya dikonsumsi dengan cara memasak seperti biasa untuk keluarga sendiri atau rumah makan. Website membantu pemasaran secara *digital* atau elektronik terhadap hasil kerajinan tangan seperti tudung kepala, boboko, nugget bebek dan produk lainnya yang dihasilkan penduduk desa. Pelatihan pembuatan nugget bebek serta pembuatan website desa tentu saja dapat meningkatkan ekonomi masyarakat desa jika masyarakat mengembangkan pengetahuan mereka dari hasil pelatihan dan mengoptimalkan manfaat website desa.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Rektor, Panitia KKM (Kuliah Kerja Mahasiswa) dan LP3M Universitas Banten Jaya atas semua dukungan yang diberikan

kepada kami sehingga KKM dapat terselenggara dengan baik. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Babakan yaitu Bpk. Johadi, SE beserta karang taruna karena dengan tangan terbuka sudah menerima kami untuk melakukan pengabdian di desanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Nur Iman, Muhaniah, & Bibiana Rini Widiati Giono. (2019, September). Metode Penyuluhan Pertanian dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Petani (Studi Kasus di Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros). *Jurnal Agrisep*, 18(2), 289-304.
- Deni Apriadi, & Arie Yandi Saputra. (2017). E-Commerce berbasis Marketplace dalam Upaya Mempersingkat Distribusi Penjualan Hasil Pertanian. *Jurnal Resti (Rekayasa Sistem dan Teknologi Informasi)*, 1(2), 131-136.
- Florentina, Elvira Syamsir, Dase Hunaefi, & Slamet Budijanto. (2016, November). Teknik Gelatinisasi Tepung Beras untuk Menurunkan Penyerapan Minyak Selama Penggorengan Minyak Terendam. *AGRITECH*, 36(4), 387-393.
- Hafid H, Nuraini, D. Agustina, Fitrianiingsih, D.U Anggraini, Inderawati, . . . F. Nurhidayanti. (2019). Chicken nugget nutrition composition with an additional variation of breadfruit flour. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. IOP Publishing Ltd.
- Rezki Awaliah, Subari Yanto, & Andi Sukainah. (2017). Analisis Sifat Fisiko Kimia Nugget Rajungan (*Portunuspelagicus*) dengan Berbagai Jenis Tepung sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 148-155.
- TitikNOL, titiknol.co.id. (2018, 3 30). <https://drive.google.com/file/d/1loIS9-TWfxSr99P281nwd0LMgUgvPIr7/view?usp=sharing>. Retrieved 8 24, 2023, from <https://titiknol.co.id/>: <https://titiknol.co.id/gaya-hidup/manfaat-dan-kandungan-gizi-yang-terdapat-pada-daging-bebek/>
- Wena Safitri, & Yoshi Lia Anggrayni. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kandungan Nutrisi Nugget Ayam. *Journal og Animal Center*, 1(2), 124-138.