

PENGEMBANGAN PRODUK PASCA PANEN PUYUH MELALUI METODE FROZEN FOOD DIMASA PANDEMI COVID-19

POST-HARVEST PRODUCT DEVELOPMENT THROUGH FROZEN FOOD METHOD DURING THE COVID-19 PANDEMIC

Wismalinda Rita ¹⁾, Neli Definiati¹⁾ dan Lezita Malianti¹⁾

*¹⁾Dosen Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu
wismalindarita@umb.ac.id

ABSTRAK

Puyuh merupakan ternak unggas yang dalam pemeliharaannya tidak membutuhkan lokasi terlalu luas dan berproduksi dalam waktu yang relatif singkat. Selama ini puyuh jantan yang tidak produktif serta puyuh afkir sangat diminati masyarakat dan laku dijual dipasaran sebagai penghasil daging. Masih rendahnya pemahaman mitra tentang pengolahan pasca panen puyuh jantan dan puyuh afkir dan tahan dalam waktu yang cukup lama. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan mengatasi permasalahan terbatasnya kualitas olahan pasca panen ternak puyuh yang tahan disimpan dalam waktu relatif lama dimasa pandemi Covid-19. Kegiatan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman mitra tentang manajemen pengolahan pasca panen puyuh melalui metode frozen food. Diakhir kegiatan diharapkan dihasilkannya produk olahan puyuh unkep yang lezat dan beku. Kegiatan dilakukan dalam bentuk: (1) sosialisasi program ; (2) pendidikan dan penyuluhan; (3) pelatihan, dan (4) monitoring dan evaluasi program. Terjadi peningkatan dan pengetahuan mitra dalam pengolahan pasca panen puyuh berupa puyuh unkep beku yang sehat dan bergizi serta dapat disimpan dalam waktu lama.

Kata kunci : ternak puyuh, pasca panen, puyuh unkep dan frozen food.

ABSTRACT

Quail is poultry that, in its maintenance, does not require too large a location and produces in a relatively short time. So far, unproductive male quail and rejected quail are in great demand by the community and are sold in the market as meat producers. Partners' understanding of post-harvest processing of male quail and quail is still low for a long time. This community service activity aims to overcome the problem of the limited quality of post-harvest processing of quail that can be stored for a relatively long time during the Covid-19 pandemic. At the end of the activity, it has expected that processed and braised frozen quail products will be produced. Activities had carried out in the form of 1. Program outreach 2. Education and counseling 3. Training 4. Program monitoring and evaluation. There was an increase in partners' knowledge in the post-harvest processing of quail in the form of braised frozen quail, which is healthy and nutritious and can be stored for a long time.

Keywords: Quail livestock, post-harvest, braised quail, and frozen food.

PENDAHULUAN

Sektor Ketahanan pangan akhir-akhir ini menjadi prioritas pemerintah dalam memasuki "Tatanan Hidup Baru". Organisasi Pangan dan Pertanian Dunia (FAO) telah mengingatkan negara di seluruh dunia tentang adanya potensi krisis pangan dunia akibat pandemi Covid-19. Menurut UU No 18/2012 tentang Pangan; dimana ketahanan pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi Negara sampai kepada perseorangan. Salah satu bahan pangan yang potensial saat ini dalam memenuhi ketuhan gizi masyarakat adalah ternak puyuh. Ternak puyuh termasuk ternak unggas yang dapat berproduksi yang relatif singkat dengan lokasi yang tidak terlalu luas (Triharyanto & Susantiningrum, 2016).

Usaha peternakan puyuh merupakan salah satu usaha berbasis potensi lokal yang

menguntungkan. Faktor pendukungnya adalah permintaan pasar yang tinggi, kondisi alam yang mendukung serta SDM yang kompetitif. Usaha peternakan puyuh biasanya dilakukan oleh orang secara perorangan. Permodalan mereka biasanya sangat terbatas, dilakukan secara tradisional dan pendampingan tenaga ahli peternakan untuk memaksimalkan hasil juga terbatas. Hal ini menyebabkan tingginya permintaan telur dan daging puyuh belum bisa terpenuhi dengan baik. Permintaan telur puyuh ini pun semakin tinggi terlebih saat pandemi Covid-19 ini dialami hampir seluruh kota/kabupaten di Indonesia termasuk di Kota Bengkulu. Masyarakat mulai sadar akan bahaya Covid-19 dan memiliki sifat protektif terhadap tubuh dan kesehatan badan dengan mengkonsumsi makanan sehat dan bergizi seperti telur dan daging puyuh. Ada tiga keuntungan yang didapat dari usaha ini. Keuntungan pertama diperoleh dari hasil penjualan telur puyuh, keuntungan kedua diperoleh dari daging puyuh, baik dari pejantan dan puyuh betina afkir.

Kelompok Usaha Maju Bersama yang beranggotakan pemuda produktif sebanyak 4 orang yang telah mengembangkan usaha ternak puyuh dari tahun 2014 sampai saat ini. Dibutuhkan waktu 40 hari dari DOQ (day old quail) /puyuh berumur satu hari hingga pejantan siap dipotong, dan masa produktif puyuh betina adalah pada umur 2 - 18 bulan, sedangkan yang ketiga hasil sampingan lain berupa pupuk organik diperoleh dari kotoran puyuh yang diambil/dibersihkan setiap harinya. Untuk tujuan budidaya burung puyuh ini, pengusaha UMKM tersebut memberikan pakan dua periode pemeliharaan yaitu periode stater (umur 1-30 hari) diberikan pakan pabrik berupa BR0, sedangkan periode layer diberikan pakan campuran dari konsentrat pabrik, jagung kuning giling, bahan lokal (tepung biji durian), dedak padi halus, mineral mix.

Permasalahan saat ini di samping fluktuasi harga pakan adalah terbatasnya ruang gerak untuk pemasaran pasca panen produk puyuh jantan dan puyuh betina afkir ke konsumen sebagai dampak dari pandemi Covid-19. Di samping itu belum dikembangkannya teknologi pengolahan pasca panen puyuh jantan dan puyuh afkir yang dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama.

Permasalahan saat ini di samping terbatasnya ruang gerak untuk pemasaran puyuh jantan dan puyuh betina afkir ke konsumen sebagai dampak dari pandemi Covid-19 yang diperparah dengan *social distancing* dan pemberlakuan PSBB (Pembatasan Sosial Berskala Besar). Disamping itu belum dikembangkannya pengolahan pasca panen puyuh jantan yang tahan disimpan dalam waktu relatif lama. Penyuluhan dan pelatihan, pengolahan pasca panen puyuh dan teknologi pembuatan puyuh unkep beku merupakan salah satu alternatif yang tepat untuk menjawab permasalahan di atas.

BAHAN DAN METODE

Untuk mencapai tujuan dan target yang diharapkan dari pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan menggerakkan dan memberdayakan kelompok mitra metode yang dilakukan meliputi: (sosialisasi program, pendidikan dan penyuluhan, pelatihan dan monitoring dan evaluasi program).

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan yang dimulai Oktober sampai dengan Desember 2020 di kelompok mitra. Kegiatan akan dilakukan dalam bentuk koordinasi, sosialisasi, pelatihan dan pendampingan.

Diawal kegiatan dilakukan koordinasi tim pelaksana PKM dengan tujuan untuk pemantapan tugas dan tanggung jawab masing-masing tim. Kegiatan akan dilanjutkan dengan koordinasi dengan kedua mitra untuk mensosialisasikan dan memberikan pemahaman kepada mitra tentang hak, tugas dan tanggung jawab mereka dalam pelaksanaan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Koordinasi Tim Pengabdian

Tahap awal kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dilakukan Koordinasi Tim dengan agenda pemantapan program dan jadwal kegiatan serta tugas dan semua anggota tim terlibat dan bertanggung jawab terhadap tahapan pengabdian masyarakat. Dari hasil koordinasi tim disepakati kegiatan penyuluhan dan pelatihan, manajemen pengolahan pasca panen puyuh

dan teknologi pembuatan puyuh unkep beku yang akan dilaksanakan pada kelompok Maju Bersama.

Sosialisasi Program

Kegiatan sosialisasi program dilakukan dengan menyampaikan maksud dan tujuan pengabdian masyarakat serta bentuk kegiatan yang akan dilaksanakan serta waktu yang dibutuhkan untuk kegiatan. Semua pihak sepakat untuk memberikan dukungan moral dan administrasi kegiatan yang dibutuhkan selama kegiatan pengabdian berlangsung. Kelompok mitra berkomitmen untuk menyiapkan anggota kelompoknya dalam mengikuti semua kegiatan serta menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan selama kegiatan pengabdian berlangsung.

Kegiatan Pendidikan dan Penyuluhan

Kegiatan pendidikan dan penyuluhan diawali dengan presentasi dari tim pelaksanaan program dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dan diskusi. Materi penyuluhan antara lain sebagai berikut : a). Pengenalan tentang potensi dan manajemen pemeliharaan ternak puyuh, b). Pengenalan tentang Manajemen Pengolahan Pasca panen puyuh, c). Penyuluhan tentang teknologi pengolahan hasil ternak puyuh berupa puyuh unkep beku. Pada sesi tanya jawab dan diskusi terlihat mitra sasaran sangat antusias dalam mengikuti kegiatan terbukti dengan munculnya banyak pertanyaan dari peserta.



Gambar 1. Suasana penyuluhan

Pelatihan dan Demonstrasi

Pelatihan pembuatan *Frozen Food* puyuh dilaksanakan pada kelompok Usaha Ternak Maju Bersama, dengan tujuan memberikan bekal dan pengalaman pada kelompok mitra tentang teknologi pengolahan dan penyimpanan olahan puyuh unkep. Pembuatan puyuh unkep menggunakan bahan berupa puyuh jantan dengan bumbu yang terdiri dari bawang putih, jahe, laos, kunyit, ketumbar, garam dan daun salam. Kegiatan berjalan lancar dengan antusias peserta dalam mengikuti pelatihan yang terlihat dari banyaknya pertanyaan dari peserta seputar bahan dan teknik pengolahan serta penyimpanan.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan *frozen food* puyuh

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan pembinaan pada Kelompok Usaha Ternak Maju Bersama dalam pengolahan pasca panen puyuh jantan dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah dapat meningkatkan nilai tambah puyuh jantan yang tahan disimpan lama. Kegiatan pembuatan *Frozen Food* dari puyuh dapat mengatasi permasalahan teknik pemasaran produk puyuh pada masa pademik Covid-19.

DAFTAR PUSTAKA

- Biro Pusat Statistik.2013. Produksi Buah buahan dan Tanaman Pangan Propinsi Bengkulu. Bengkulu.
- Kartikayudha, W., Isroli, I., Suprapti, N. H., & Saraswati, T. R. (2013, September). Kadar Kolesterol dan Lemak Kasar Daging Puyuh Setelah Pemberian Bahan Tambahan Pakan Tepung Kunyit dan Tepung Ikan Swangi Pada Ransum Puyuh Dengan Periodisasi Waktu Pemberian Tepung Kunyit Yang Berbeda. In *Prosiding Seminar Nasional Biologi 2013* (pp. 239-246). Fakultas MIPA Universitas Diponegoro.
- National Research Council. 1994. Nutrient Requirements of Poultry. Eight Revised Edition. National Academy Press. Washington, D.C.
- Pedoman penataan budidaya puyuh. 2012. Kementerian pertanian, Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Direktorat Budidaya Ternak.
- Rita Wismalinda, Sunaryadi, dan Lezita M. 2014. Pemanfaatan Tepung Biji durian (*Durio zibethinus Murr*) dan Suplementasi Mineral Proteinat Dalam Ransum Terhadap Peforman Ayam Broiler. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
- Rita Wismalinda, Sunaryadi, dan Lezita M, 2013.Pengaruh Penggunaan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) dalam ransum yang mengandung Zn Proteinat Terhadap Persentase Karkas dan Organ Dalam Ayam Broiler. Prosiding Semnas "Potensi Sumber daya Ternak Lokal untuk Membangun Kemandirian Oangan Hewani dan Kesejahteraan Masyarakat" Peternakan UNAND ISBN: 978-602-96934-9-2: 287-294
- Rita Wismalinda, Sunaryadi, dan Lezita M, 2014. Efek Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*). Jurnal Embrio Universitas Taman Siswa Padang Volume 7 No 02 ISSN 208-403x
- Rita Wismalinda, Definiati, N dan L. Malianti. 2019. Pemanfaatan Tepung Biji Durian untuk Pengembangan Ternak Puyuh. Jurnal Sinar Sang Surya Volume 3 No 1 : 26-33. Universitas Muhammadiyah Metro Lampung.
- Rita, W., Herizon, C., & Definiati, P. (2021). Pemberdayaan Keluarga Dalam Pengembangan Ternak Puyuh di Desa Pekik Nyaring Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. *JURNAL ABDIMAS SERAWAI*, 1(2).
- Statistik Peternakan. 2011. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Propinsi Bengkulu.
- Sunaryadi dan Rita Wismalinda, 2014. Efek Kinerja Suplementasi Mineral Proteinat Dalam Ransum Dengan Bahan Dasar Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) Terhadap Karkas dan Lemak Abdomen Ayam Broiler. Prosiding Semnas "Pembangunan Bio-insdutri untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan Indonesia" Poltek Pertanian Negeri Payakumbuh
- Triharyanto, E., & Susantiningrum, S.2016. Peningkatan produksi puyuh ungkep melalui pendampingan usaha. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 18(10).
- Wahyuri, M., Rahmadani, E., & Elfawati, E. (2016). Manajemen Teknis Produksi Peternakan Puyuh (Studi Kasus Di Peternakan Masagena Kecamatan Tenayan Raya). *Jurnal Peternakan*, 11(1).