

## Pelatihan Pengolahan Produk Asal Burung Puyuh Di Pondok Darussalam dan Lansia Nu An-Nur Kota Kediri

Dyah Nurul Afiyah<sup>1</sup>, Nurina Rahmawati<sup>2\*</sup>, Brilian Desca<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Islam Kadiri, Kota Kediri, Indonesia

\*e-mail korespondensi: [nuriena227@gmail.com](mailto:nuriena227@gmail.com)

### Abstract

The food security sector is currently a government priority in entering the "New Life Order" due to the Covid-19 pandemic. One of the potential food ingredients at this time in meeting the nutritional needs of the community is quail. Processing of products from quail can be created according to the wishes and needs of the community. The diversification of the product processing business, in this case the product of quail origin, is expected to provide a stimulus for the elderly to start a business to increase the foundation's income. The purpose of this training activity is to improve the skills of santriwan - santriwati Pondok Darussalam and the Elderly at the An-Nur Elderly Foundation in Kediri City by diversifying the business in several processed products of quail origin, namely making shimmering quail and ekado. training has been completed well, on time, smoothly and 100% of partners can complete activities ranging from product manufacturing, organoleptic testing, packaging to labeling. The results of this activity are expected to increase the creativity of training partners about the diversity of processed products of quail origin and at the same time awaken the entrepreneurial spirit, besides increasing awareness, intelligence in consuming food-based products of quail origin containing high nutrition and safe for health.

**Keywords:** Food diversification, processed quail origin, training, shimmering quail and ekado

### Abstrak

Sektor Ketahanan pangan saat ini menjadi prioritas pemerintah dalam memasuki "Tatanan Hidup Baru" akibat pandemi Covid-19. Salah satu bahan pangan yang potensial saat ini dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat adalah ternak puyuh. Pengolahan produk asal burung puyuh dapat dikreasikan sesuai dengan keinginan dan kebutuhan Masyarakat. Adanya diversifikasi usaha pengolahan produk dalam hal ini produk produk asal burung puyuh, diharapkan ada suatu rangsangan bagi lansia-lansia untuk merintis usaha dalam meningkatkan pendapatan yayasan. Tujuan kegiatan pelatihan ini ialah meningkatkan ketrampilan santriwan – santriwati Pondok Darussalam dan Lansia di Yayasan Pondok lansia NU An-Nur Kota Kediri telah dengan melakukan diversifikasi usaha dalam beberapa produk olahan asal burung puyuh yaitu pembuatan puyuh ungkep dan ekado. pelatihan telah selesai dengan baik, tepat waktu, lancar dan 100 % mitra dapat menyelesaikan kegiatan mulai pembuatan produk, uji organoleptik, pengemasan sampai pelabelan. Hasil kegiatan ini diharapkan meningkatkan kreativitas mitra pelatihan tentang keberagaman produk olahan asal burung puyuh dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu meningkatkan kesadaran, kecerdasan dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk asal burung puyuh mengandung nutrisi tinggi dan aman untuk Kesehatan.

**Kata Kunci:** Diversifikasi pangan, olahan asal burung puyuh, pelatihan, puyuh ungkep dan ekado

Accepted: 2023-12-06

Published: 2024-01-05

## 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 (Wahyuri dkk., 2016). 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 (Kartikayudha dkk., 2013). 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 Kediri. 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.

Santriwan dan santriwati Pondok Darussalam dan Lansia di Yayasan Pondok lansia NU An-Nur Kota Kediri telah melakukan beberapa unit usahatani, namun demikian, produk peternakan dekat dengan pertanian sehingga memungkinkan bagi sumberdaya manusia didalamnya untuk melakukan diversifikasi usaha dalam beberapa produk peternakan. Bahan yang paling mudah untuk diperoleh dan relatif terjangkau oleh masyarakat untuk diolah adalah produk asal burung puyuh. Daging dan telur puyuh memiliki kandungan protein cukup tinggi. Pengolahan produk asal burung puyuh dapat dikreasikan sesuai dengan keinginan dan kebutuhan masyarakat. Pada kesempatan ini, beberapa pelatihan mengenai pengolahan produk olahan asal burung puyuh dapat mengoptimalkan sumber daya manusia didalamnya. Adanya diversifikasi usaha pengolahan produk dalam hal ini produk produk asal burung puyuh, diharapkan ada suatu rangsangan bagi lansia-lansia untuk merintis usaha dalam meningkatkan pendapatan yayasan.

Permasalahan saat ini dalam meningkatkan produktivitas lansia di Yayasan Pondok lansia NU An-Nur Kota Kediri adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan lansia-lansia tersebut dalam memproduksi produk asal burung puyuh, baik daging maupun telur. Sehingga pelatihan dan pengolahan pasca panen puyuh dan teknologi pengemasannya merupakan salah satu alternatif yang tepat untuk menjawab permasalahan di atas. Diharapkan melalui kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM), dapat meningkatkan produktivitas lansia di tempat mitra sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

## **METODE**

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dilakukan selama kurang lebih 6 (enam) bulan pada santriwan santriwati Pondok Darussalam dan lansia di Yayasan Pondok lansia NU Annur Kota Kediri. Kegiatan yang dilakukan dalam Pengabdian pada Masyarakat ini, secara rinci tahapan kegiatannya meliputi :

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan adalah :

1. Survei, pemilihan dan penentuan lokasi, sasaran serta penentuan permasalahan mitra.
2. Evaluasi permasalahan dan penentuan solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama mitra.
3. Penyusunan materi dan kelengkapan kegiatan pengabdian pada masyarakat.

b. Tahap pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan, meliputi : penyampaian materi pelatihan dengan menggunakan pendekatan pembelajaran partisipatif. Selanjutnya dalam proses pembelajaran akan digunakan beberapa metode pembelajaran, antara lain ceramah bervariasi, tanya jawab, demonstrasi, dan praktek langsung meliputi :

1. Pengolahan daging burung puyuh menjadi puyuh ungkep, pengujian organoleptik pengemasan produk dan pelabelan.
  2. Pengolahan telur burung puyuh menjadi ekado, pengujian organoleptik, pengemasan produk dan pelabelan.
- b. Tahap Pembuatan Laporan Tahap pembuatan laporan diperlukan untuk menganalisis tingkat keberhasilan kegiatan, mulai dari persiapan, proses hingga capaian hasil kegiatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Persiapan

Daging merupakan produk hasil ternak yang mengandung nutrisi yang baik. Daging burung puyuh adalah salah satu pangan alternatif untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Daging burung puyuh dikonsumsi sebagai pengganti daging ayam ataupun daging itik karena kandungan kolesterolnya juga lebih rendah dibandingkan daging ayam ataupun daging itik sehingga mulai banyak dicari oleh konsumen. Kandungan asam amino esensial daging puyuh lebih lengkap dibandingkan sumber protein nabati.

Seiring peningkatan pengetahuan konsumen akan produk yang dikonsumsi yang asuh. Maka produk daging bukan hanya dilihat dari segi kuantitas saja melainkan segi kualitasnya. Keunggulan dari daging puyuh adalah kandungan proteinnya tinggi, serta rendah lemak. Rasa yang lezat merupakan keunggulan lain dari daging puyuh. Puyuh dapat menghasilkan daging sekitar 70-74% dari bobot hidup puyuh, dengan persentase bobot daging paling berat di bagian dada (41%) (Prabakaran, 2003).



Gambar 1. Registrasi Mitra Pelatihan

Pelatihan terkait pengolahan produk olahan asal burung puyuh meliputi pelatihan pembuatan puyuh ungkep dan pembuatan ekado. Mitra pelatihan sebanyak 30 orang yang berasal dari Pondok Darussalam dan lansia di Yayasan Pondok Lansia NU An-Nur Kota Kediri. Mitra tersebut, dibagi menjadi lima kelompok. Kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktek. Secara rinci kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan cara sebagai berikut: 1. Memberikan pengetahuan, pembimbingan dan pelatihan mengenai pengolahan puyuh segar agar mendapat nilai tambah, 2. Memberikan pengetahuan dan pelatihan mengenai proses pengemasan makanan dan kontrol kualitas produk melalui pengujian organoleptik meliputi : warna, rasa. Aroma dan tekstur.



Gambar 2. Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan puyuh ungkep dan ekado

Burung puyuh ungkep menggunakan bumbu dasar yang digunakan merupakan bumbu kuning. Bahan yang digunakan meliputi daging burung puyuh, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, kunyit, lengkuas, daun salam, batang serih, garam dan kaldu ayam. Bumbu yang digunakan harus segar, digiling halus, lalu ditumis dengan sedikit minyak dan garam. Minyak dan garam merupakan zat pengawet alami untuk bumbu dengan menyimpannya dalam wadah tertutup rapat dan dimasukkan dalam kulkas sehingga tahan hingga lebih dari 12 bulan.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan ekado ialah daging ayam, telur puyuh, tepung tapioka, minyak wijen, saus tiram, bawang putih bubuk, garam dan kaldu ayam bubuk. Bumbu memegang peranan penting dalam makanan. Kualitas dan rasa dari makanan ditentukan oleh bumbu dan rempah yang digunakan, yang berfungsi untuk memberikan rasa, aroma dan warna pada makanan. Bumbu yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan.

## 2. Pelaksanaan

### 2.1 Pembuatan Burung Puyuh Ungkep

Memasak dengan teknik ungkep ini bermakna memasak bahan makanan sudah dengan bumbu di atas api kecil dalam waktu yang lebih lama sehingga membuat bumbu melepaskan enzim, sehingga mengeluarkan aroma yang khas, membuat semua bumbu dan rempah meresap kedalam bahan makanan. Penggunaan bumbu dasar, rempah dan teknik memasak yang tepat, akan menghasilkan cita rasa yang kaya, tanpa tambahan penyedap rasa.



Gambar 3. Pelaksanaan Pembuatan Produk

Proses pembuatan puyuh ungkep dengan cara mencampur semua bumbu dan daun kedalam presto kapasitas 5 liter ditambahkan air sebanyak 3 liter. Kemudian puyuh yang sudah dibersihkan dimasukkan sebanyak 30 ekor per presto. Setelah itu dilakukan pemasakan selama 30 menit. Step selanjutnya puyuh ditiriskan dan didinginkan. Puyuh yang sudah dingin dilakukan pengujian organoleptik terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur. Puyuh yang baik memiliki aroma khas daging puyuh, warna kuning kecoklatan dan tekstur empuk. Selanjutnya puyuh ungkep dikemas menggunakan kemasan plastik.

Penggunaan bahan pengemas produk puyuh ungkep berfungsi meningkatkan ketahanan produk dari kerusakan, meningkatkan nilai jual produk dan sebagai sarana distribusi, artinya kemasan yang ada harus mampu mempermudah dan ekonomis ketika didistribusikan. Bentuk kemasan mampu menampung dan melindungi isi ketika didistribusikan. Setelah dikemas, produk diberi label. Fungsi label ialah memberikan pengetahuan kepada konsumen terhadap isi produk meliputi : merek produk berat bersih, komposisi dan nilai nutrisi produk.

## 2.2 Pembuatan Ekado

Produk ekado merupakan produk olahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi. Pangan olahan harus memiliki kualitas yang baik dan memenuhi jumlahnya untuk pemenuhan asupan harian (Prayitno & Lailiyah, 2020).



Gambar 3. Produk Hasil Pelatihan Berupa Puyuh Ungkep dan Ekado

Ekado dibuat dengan cara merebus telur puyuh, mengupas kulit telur dan menyisihkannya. Kemudian mencampur daging ayam dengan bumbu seperti bawang putih bubuk, lada putih, garam, saus tiram, minyak wijen dan tepung tapioka. Dilakukan pengadukan sampai adonan tercampur rata. Step selanjutnya ambil kulit lumpia dan masukkan adonan sebanyak ½ sendok makan, pipihkan dan letakkan telur puyuh ditengah adonan, kemudian tutup adonan menggunakan benang kasar/daun kucai yang telah dicuci bersih. Lakukan sampai adonan habis. Ekado mentah siap digoreng menggunakan api sedang selama 10 menit. Setelah itu didinginkan dan siap dikemas.

Sebelum dilakukan pengemasan mitra menilai kualitas dari ekado yang dibuat yaitu dengan uji rasa, aroma, tekstur dan warna. Ekado yang baik memiliki rasa gurih dari ayam dan telur puyuh, aroma gurih ayam, tekstur keras diluar dan lembut didalam, warna kuning kecoklatan. Berdasarkan hasil pelatihan 90% dari mitra menyukai ekado yang dibuat. Setelah uji organoleptik, dilakukan proses pengemasan.

Kemasan adalah elemen penting dalam memasarkan suatu produk. Menurut (Kotler dan Keller, 2009), pengemasan adalah kegiatan merancang dan membuat wadah atau mengemas suatu produk. Pengemasan memegang peranan penting dalam menjaga dan melestarikan kualitas makanan. Pangan yang menerima wadah atau kemasan terlindung dari kerusakan, kontaminasi (debu) dan gangguan fisik (gesekan, guncangan, getaran). Produk ekado hasil pelatihan dikemas menggunakan kemasan thinwall. Jenis kemasan ini mudah didapat, harganya cukup terjangkau dan ringkas untuk disimpan di freezer.

### EVALUASI KEGIATAN

Evaluasi dan monitoring kegiatan pelatihan yang telah dilakukan bahwa pelatihan telah selesai dengan baik, tepat waktu, lancar dan 100 % mitra dapat menyelesaikan kegiatan mulai pembuatan produk, uji organoleptik, pengemasan sampai pelabelan. Hasil evaluasi kegiatan pelatihan tersaji pada Tabel 1 dibawah ini :

Tabel 1. Evaluasi Hasil Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Puyuh Ungkep dan Ekado

| No | Pertanyaan  | Pre test |       | Post test |       |
|----|---|----------|-------|-----------|-------|
|    |   | Ya       | Tidak | Ya        | Tidak |
| 1  | Mitra mengetahui olahan burung puyuh menjadi puyuh ungkep | 10%      | 90%   | 100%      | 0%    |
| 2  | Saya pernah mengkonsumsi puyuh ungkep                     | 0%       | 100%  | 100%      | 0%    |
| 3  | Saya mengetahui prosedur pembuatan puyuh ungkep           | 0%       | 100%  | 100%      | 0%    |
| 4  | Mitra mengetahui olahan telur puyuh menjadi ekado         | 0%       | 100%  | 100%      | %     |
| 5  | Saya pernah mengkonsumsi ekado                            | 0%       | 100%  | 100%      | 0%    |
| 6  | Saya mengetahui prosedur pembuatan ekado                  | 0%       | 100%  | 95%       | 5%    |

Tabel 1 diatas menjelaskan bahwa pengetahuan mitra sebelum pelatihan pada produk burung puyuh ungkep dan ekado masih minim. Namun setelah diadakan pelatihan, pengetahuan mitra menjadi meningkat terkait pengetahuan produk puyuh ungkep dan ekado. Harapan kedepan mitra dapat mengaplikasikan produk ini dirumah bahkan dapat menjadikan produk ini sebagai peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan mitra.



Gambar 4. Foto Bersama Mitra Pelatihan

Hasil kegiatan ini diharapkan meningkatkan kreativitas mitra pelatihan tentang keberagaman produk olahan asal burung puyuh dan sekaligus membangkitkan jiwa wirausaha, selain itu

meningkatkan kesadaran, kecerdasan dalam mengkonsumsi bahan pangan berbasis produk asal burung puyuh mengandung nutrisi tinggi dan aman untuk kesehatan.

#### **KESIMPULAN**

Kesimpulan dalam pelatihan ini ialah pelatihan pengoalahan produk asal burung puyuh berupa puyuh ungkep dan ekado dapat terlaksana dengan baik dan lancar. 100% mitra pelatihan dapat menyelesaikan kegiatan ini. pengetahuan mitra akan produk tersebut meningkat secara signifikan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Kotler & Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kartikayudha, W., Isroli, I., Suprpti, N. H., & Saraswati, T. R. 2013. 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.
- Prayitno & Lailiyah. 2020. Penyuluhan Dan Pelatihan Pembuatan Pangan Tanpa Boraks. *Journal of Community Service* Vol. 2, No. 1. DOI: <http://dx.doi.org/10.30587/dedikasimu.v2i1.1213>
- Prabakaran, R. 2003. *Good Practices in Planning and Manajement of Integrated Commercial Poultry Production in South Asia*. FAO, Rome. <https://www.fao.org/publications/card/fr/c/30742ebf-2f44-5855-89f7-d21ce3d0cabd/>
- 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 : : 8-21. DOI: 10.24014/jupet.v11i1.2323