

Pengembangan Industri Kreatif Berbasis Produk Hasil Diversifikasi Daging dan Telur Itik Cihateup di Tasikmalaya

Andri Kusmayadi dan Ristina Siti Sundari

Universitas Perjuangan, Tasikmalaya
Email: andrikusmayadi1@gmail.com

Abstract. Creative industries engaged in food processing based on food diversification are still limited. Cihateup Ducks as a local commodity Cihateup Hamlet as one of the regions in Tasikmalaya Regency has potential as a producer of meat and eggs that still has a low economic value compared to meat and egg products that have been processed into fast food. The purpose of this community service program is to process local potential in the form of Cihateup duck meat and eggs into various processed products that are preferred by the community and to develop creative industries engaged in food diversification to increase people's creativity and skill. The implementation of the community service program was conducted from May to October 2019 in the Cihateup Hamlet, Sukanagalih Village, Rajapolah District, Tasikmalaya Regency. The method applied is counseling, mentoring and training for farmer / livestock groups. The results of this program are increasing people's creativity and the creation of a creative industry.

Keywords: meat, food diversification, creative industries, Cihateup ducks, eggs.

Abstrak. Industri kreatif yang bergerak di bidang pengolahan pangan berbasis diversifikasi pangan masih terbatas. Itik Cihateup sebagai komoditas lokal Dusun Cihateup sebagai salah satu daerah di Kabupaten Tasikmalaya memiliki potensi sebagai penghasil daging dan telur yang masih memiliki nilai ekonomis yang rendah dibandingkan produk daging dan telur yang sudah diolah menjadi pangan siap saji. Tujuan program pengabdian masyarakat ini yaitu untuk mengolah potensi lokal berupa daging dan telur itik Cihateup menjadi aneka produk olahan yang disukai masyarakat serta mengembangkan industri kreatif yang bergerak di bidang diversifikasi pangan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat. Pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini dilakukan pada bulan Mei sampai dengan Oktober 2019 di Dusun Cihateup, Desa Sukanagalih, Kecamatan Rajapolah, Kabupaten Tasikmalaya. Metode yang diterapkan yaitu penyuluhan, pendampingan dan pelatihan pada kelompok tani/ternak. Hasil dari program ini yaitu meningkatnya keterampilan masyarakat dan terbentuknya industri kreatif.

Kata kunci: daging, diversifikasi pangan, industri kreatif, itik Cihateup, telur.

Pendahuluan

Dusun Cihateup memiliki sumberdaya ternak lokal yaitu itik Cihateup yang dipelihara sebagai penghasil daging dan telur. Daging dan telur di daerah ini memiliki ketersediaan yang melimpah mengingat masih banyaknya peternak yang memelihara itik untuk mencukupi kehidupannya sehari-hari. Populasi itik di daerah ini masih cenderung stabil karena masih terdapat beberapa sentra penetasan itik yang menghasilkan sampai ratusan hingga ribuan ekor per bulannya. Biaya produksi untuk menghasilkan itik sampai bertelur memiliki nilai yang cukup tinggi. Sementara harga daging dan telur segar memiliki nilai jual yang rendah sehingga perlu dicari alternatif untuk meningkatkan nilai jual produk, salah satunya dengan mengolahnya menjadi produk pangan yang siap saji. Penjualan telur dan daging itik sebagian besar masih dilakukan dalam bentuk pangan segar yaitu telur sebesar Rp 2.000,00 per butir sementara harga daging itik sebesar Rp 40.000,00 per ekor. Marta dkk. (2017) melaporkan bahwa proses diversifikasi pangan menjadi produk olahan dapat meningkatkan nilai jual produk dan pendapatan.

Potensi wilayah ini didukung oleh sumber daya manusia di daerah ini cukup terampil dalam mengolah beberapa produk pangan maupun olahan lainnya. Oleh karena itu, dalam rangka mendukung pertumbuhan ekonomi dan peningkatan daya saing ekonomi masyarakatnya perlu dibentuk industri kreatif agar minat bakat masyarakat dapat difasilitasi. Pembentukan industri kreatif di tingkat masyarakat pedesaan memiliki potensi yang sangat baik dalam mengembangkan perekonomian masyarakat setempat. Dampak dari industri kreatif yaitu mampu meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pengembangan ide, kreativitas, inovasi serta kemampuan dalam mengakses teknologi melalui akses pendidikan, pelatihan/ketrampilan, serta penyediaan infrastruktur teknologi. Selain itu, industri kreatif dapat mengembangkan jiwa wirausaha masyarakat apalagi industri kreatif di bidang pangan memiliki potensi yang paling menjanjikan yaitu mencapai 32,51% dibandingkan sektor lainnya yaitu fashion (28,29%), kerajinan (14,44%), dan penerbitan serta percetakan (8,11%) (Istifadah dan Tjaraka, 2017).

Produk olahan daging itik masih sangat terbatas di kalangan masyarakat karena memiliki karakteristik yang cenderung kurang diminati terutama aroma yang amis dan tekstur yang alot. Begitupun pada produk telur itik yang memiliki karakteristik lebih anyir dan mengandung kolesterol tinggi sehingga konsumennya masih terbatas. Oleh karena itu perlu dilakukan proses diversifikasi daging dan telur itik menjadi beragam produk yang menarik sebagaimana produk lainnya yang berasal dari daging dan telur ayam. Tujuan dari program ini yaitu untuk mengolah potensi lokal berupa daging dan telur itik Cihateup menjadi aneka produk olahan yang disukai masyarakat berbasis industri kreatif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Program pengabdian masyarakat ini dilakukan pada bulan Mei sampai dengan Oktober

2019 di Dusun Cihateup, Desa Sukanagalih, Kecamatan Rajapolah, Kabupaten Tasikmalaya. Peserta kegiatan ini berjumlah 15 orang yang terdiri atas kelompok wanita tani/ternak Dusun Cihateup. Metode yang diterapkan yaitu penyuluhan, pendampingan dan pelatihan pada partisipan.

Hasil dan Pembahasan

Dusun Cihateup memiliki komoditas lokal yang cukup potensial namun belum dimanfaatkan dengan optimal dalam menunjang sumber pendapatan masyarakat. Pada Gambar 1 disajikan komoditas itik Cihateup sebagai penghasil daging dan telur. Pelaksanaan program kegiatan pengabdian diversifikasi pangan ini diawali dengan mengolah daging dan telur itik menjadi beberapa produk yang biasanya diolah menggunakan bahan baku daging dan telur ayam diganti dengan daging dan telur itik. Pada Gambar 2 disajikan dokumentasi pelatihan produk diversifikasi pangan berbasis daging dan telur itik sedangkan pada gambar 3 tersaji 10 produk hasil pelatihan diversifikasi.

Tujuan dari diversifikasi produk itik ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi, nilai gizi dan kualitas produk, serta memperpanjang masa simpan produk daging dan telur (Alamsyah dkk., 2013). Daging itik pada program ini diolah menjadi nugget, sosis, dendeng, abon dan bakso, sedangkan telur itik diolah menjadi telur asin, telur asin asap, rendang telur, mayonnaise dan rolade telur. Peserta kegiatan yang terdiri atas 15 warga masyarakat setempat cukup antusias dalam mengikuti kegiatan ini. Dalam pelaksanaannya, kesepuluh produk tersebut diolah oleh 2 kelompok berdasarkan bahan bakunya yaitu kelompok pengolah daging dan telur. Masing-masing kelompok mengolah produk olahannya masing-masing sesuai dengan penugasannya.



Gambar 1. Komoditas lokal Dusun Cihateup



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pengolahan daging dan telur itik

Produk hasil diversifikasi telah diuji organoleptik yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan. Produk yang telah diuji organoleptik selanjutnya dievaluasi agar kualitas produk dapat dipertahankan bahkan ditingkatkan. Kegiatan selanjutnya yaitu penyuluhan mengenai standarisasi produk hasil olahan agar berstandar pangan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Produk hasil olahan perlu distandarisasi baik nilai gizi maupun kehalalannya agar konsumen terhindar dari berbagai dampak negatif (Hidayat dan Siradj, 2015).

Produk yang sudah berstandar siap untuk dikomersialkan dengan cara memasarkan produk pada masyarakat. Penyuluhan mengenai strategi pemasaran telah disampaikan bersamaan dengan strategi pengemasan produk. Pengemasan produk pada program pengabdian ini penting untuk disampaikan karena kemasan produk merupakan media promosi untuk menarik minat konsumen untuk membeli produk yang dipasarkan. Oleh karena itu, kemasan produk yang dipasarkan harus menarik baik dari segi bentuk, warna, merk, ilustrasi, tata letak serta penampilannya sehingga masyarakat tertarik (Susetyarsi, 2012). Setelah masyarakat terampil dalam mengolah produk hasil diversifikasi, aspek standarisasi, strategi pemasaran dan pengemasan, kemudian siap untuk pembentukan dan pengembangan industri kreatif.

Kelompok tani/ternak di Dusun Cihateup sampai saat ini hanya melakukan pengolahan telur menjadi telur asin. Setelah mengikuti program ini, diharapkan kelompok tani/ternak mampu mengaplikasikan keterampilan yang telah diperoleh pada pelatihan sebelumnya untuk mengolah telur dan daging menjadi beberapa produk. Peluang ini cukup baik dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dalam menjual komoditas lokal menjadi produk yang bernilai ekonomis. Telah dilakukan beberapa survei dan analisis kelayakan usaha bahwa melalui diversifikasi pangan dapat meningkatkan nilai jual bahan mentah. Harga telur itik segar hanya dijual sebesar Rp 2.000,00 namun dengan adanya pengolahan lebih lanjut maka mampu meningkatkan nilai jual produk.

Penutup

Program pengabdian kepada masyarakat mengenai diversifikasi produk olahan daging dan itik ini menunjukkan antusiasme masyarakat yang baik dalam mengikuti program. Disampaikan juga mengenai strategi pemasaran dan strategi pengemasan produk.

Dampak dari kegiatan ini yaitu meningkatnya keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku daging dan telur itik Cihateup, pengemasan dan strategi pemasaran.

Daftar Pustaka

- Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Cicilia, S. 2019. Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam. *Jurnal Abdi Mas TPB*. 1(1): 63 – 69.
- Hidayat, A.S. dan Siradj, M. 2015. Sertifikasi Halal dan Sertifikasi Non Halal pada Produk Pangan Industri. *Ahkam*. 15(2): 199 – 210.
- Istifadah, N. dan Tjaraka, H. 2017. Kreativitas dan Inovasi pada Industri Kreatif untuk Meningkatkan Daya Saing dan Kesinambungan Pertumbuhan Ekonomi. Conference on Management and Behavioral Studies. Universitas Tarumanagara, Jakarta, 12 Oktober 2017. Hal 89 – 98.
- Marta, H., Cahyana, Y., Arifin, H.R. 2017. Program Diversifikasi Produk Olahan Berbahan Baku Sukun Sebagai Upaya Peningkatan Usaha di Kecamatan Rancakalong Kabupaten Sumedang. *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 6(3): 227 – 232.
- Susetyarsi. 2012. Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembeli pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang*. 4(3): 19 – 28.