

PENERAPAN TEKNOLOGI PRODUKSI PADA BAKSO ITIK DAN NUGGET SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN PETANI DI SRAGEN

Ratih Dewanti, Yuli Yanti and Rysca Indreswari
Fakultas Pertanian UNS
E-mail: Dewa_proter@yahoo.com

ABSTRACT

IBM's activities implemented in Nusupan Wetan, Celep, Kedawung, Sragen with partners "Rejeki Agung" Ducks Farmer Group Suhardi and Women's Group Livestock (KWT) Istinah. The purpose of activities is to improve the income and welfare of farmers through the production of duck meatballs and duck nuggets in vacuum packs and upgrade managerial, financial management (accounting) and marketing. The method used is counseling, mentoring, training, making meatballs and duck nuggets vacuum packaging storage and business management training. Event was attended by 30 participants from Rejeki Agung duck farmer group and KWT. In this activity, given 2 meat grinder tool, 1 cooler box, 1 vacuum machine, 1 Rinnai gas stove, gas cylinders and equipment cookware for making meatballs and nuggets. Results showed dedication that these activities can increase the productivity and income of farmers from selling meatballs partners and nuggets compared to only sell in the form of ducks culled. Additionally meatballs skills and nuggets are also improved with refined taste and variation, as well as increased sales and bookings. And the ability to implement marketing strategies in accordance with the state and have made a simple bookkeeping.

Keywords: *Duck meatballs and nuggets, vacuum packaging, farmer group*

PENDAHULUAN

Salah satu usaha kecil yang cukup potensial untuk dikembangkan adalah pengolahan bakso dan nugget. Usaha ini dapat dijalani secara serius dan menguntungkan. Pasar bakso dan nugget terbuka lebar. Kebutuhan domestik terhadap bakso pun cukup besar sehingga usaha ini layak untuk ditekuni. Rasanya hampir semua orang tahu dan pernah mencicipi produk olahan berdaging berbentuk bulat bulat kecil ini. Bakso termasuk salah

satu produk yang paling banyak disantap orang, mulai dari anak-anak, dewasa hingga para manula. Bahkan anak-anak sangat menyukai bakso dan nugget ini. Rasanya lezat dan bergizi tinggi. Bakso dapat disantap dalam keadaan apapun serta sangat mudah diterima oleh siapa saja. Permintaan pasar terhadap bakso cukup tinggi. Potensi pasar bakso di Indonesia memang menawan. Indonesia memerlukan pasokan bakso lebih dari

868 juta butir bakso dalam setahun. Apabila sebutir bakso beratnya 25 gram, berarti harus disediakan hampir 22.000 ton bakso per tahun atau lebih dari 1200 kontainer yang masing-masing berisi 18 ton bakso. Diperlukan hampir 19.000 ton daging per tahun (Wibowo, 2011). Suatu jumlah yang sangat besar, sehingga diperlukan sumber daging lain.

Kebanyakan daging bahan bakso dan nugget yang sudah terbiasa dipakai adalah daging sapi, ayam, dan ikan. Padahal kita punya bahan daging yang belum banyak dimanfaatkan oleh produsen sebagai bakso dan nugget yaitu daging bebek (bebek). Negara kita Indonesia kaya akan unggas bebek (bebek) tersebut, contoh bebek Mojosari, Magelang, Brebes, Bali, Turi, Alabio, Boyolali, dan lain-lain. Dengan demikian, daging bebek cukup potensial untuk diolah dan dikembangkan menjadi bakso dan nugget. Selain itu, jumlah tenaga kerja yang dapat diserap untuk usaha penyediaan bakso dan nugget juga cukup besar.

Kabupaten Sragen merupakan kabupaten di wilayah Propinsi Jawa Tengah yang terletak paling timur berbatasan dengan Propinsi Jawa Timur. Produk unggulan Sragen saat ini yang cukup menonjol adalah beras organik. Padahal Sragen masih mempunyai potensi lain yang cukup berprospek yaitu bidang peternakan, yang saat ini belum begitu berkembang karena kurangnya pembinaan terutama bidang perunggasan, salah satunya bebek. Sejalan dengan produk unggulan Sragen yaitu beras organik, maka di Kabupaten Sragen terhampar luas lahan sawah

dengan tanaman padi, dimana setelah padi dipanen, banyak bebek yang dilepas di persawahan mencari pakan. Daging bebek mengandung protein lebih tinggi dibandingkan dengan sapi, domba maupun kambing. Daging bebek mempunyai kandungan gizi yaitu protein 21,40 persen, lemak 8,20 persen, abu 1,25 persen dan nilai energi 159 Cal per 100 gram daging (Srigandono, 1997).

Kalau kita lihat produk bakso dan nugget dalam kemasan vakum yang ada di pasar dan supermarket, semua berbahan dasar daging sapi, ayam, dan ikan. Sebagai contoh produk-produk dari perusahaan besar Comfeed dan Charoen Phokphand semisal: Fiesta, sosis so nice dan sebagainya. Belum ada produk bakso dan nugget berbahan dasar daging bebek dalam kemasan vakum. Apabila kita bisa memproduksi bakso dan nugget bebek dalam kemasan vakum, ini merupakan GEBRAKAN BARU dalam dunia perkulineran. Hal ini tentunya akan meningkatkan pendapatan peternak-peternak bebek kita. Tujuan pengemasan vakum adalah untuk memperpanjang daya simpan produk, dan pengemasan vakum dengan plastik nilon dilengkapi cover bergambar tentunya bisa lebih menarik konsumen dan bisa menembus pasar supermarket.

zKelompok Ternak Rejeki Agung sebagai mitra 1 merupakan kelompok koperasi peternak bebek yang ada di Kecamatan Kedawung yang sering terkenal dengan istilah kampung bebek. Ada sekitar 14.000 bebek (31 peternak) yang tergabung dalam Kelompok Ternak Rejeki Agung,

dengan ketua Bapak Suhardi. Kelompok Ternak Rejeki Agung telah memproduksi 6000 DOD (meri) setiap bulan selain telur konsumsi. Pemasaran yang sudah dilakukan adalah penjualan meri (anak bebek), telur, dan bebek afkir.

Mitra yang ke-2 KWT (kelompok Wanita Ternak) juga sudah lama menggeluti sebagai peternak bebek. Namun, KWT lebih cenderung ke pengolahan hasil bebek seperti telur asin. Lebih dari 300 ekor bebek dipelihara dengan penjualan berupa telur dan anak itik (DOD).

Berdasarkan uraian di atas maka pengolahan daging bebek menjadi bakso dan nugget dalam kemasan vakum ini mempunyai manfaat yang sangat besar, baik untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat ataupun sebagai sumber bahan makanan baru (pionir dalam kuliner Indonesia) untuk ketahanan pangan, juga sangat membantu untuk meningkatkan pendapatan peternak bebek, yang notabene kebanyakan masih peternakan rakyat dengan skala menengah ke bawah.

Usaha pembuatan bakso dan nugget bebek dalam kemasan vakum mempunyai peluang yang sangat bagus sebagai GEBRAKAN kuliner baru di Indonesia. Permasalahan pertama dikelompok peternak bebek adalah rendahnya penjualan bebek afkir dalam keadaan hidup. Padahal apabila bebek afkir dapat diolah lebih lanjut, tentunya akan meningkatkan nilai jual sekaligus menaikkan pendapatan. Peluang inilah yang belum ditangkap oleh peternak bebek di Kabupaten Sragen.

Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan diversifikasi produk olahan bebek yaitu menghasilkan produk bakso dan nugget bebek dalam kemasan vakum sehingga dapat meningkatkan keuntungan dan kesejahteraan peternak mitra.

METODE APLIKASI

Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan metode penyuluhan, pendampingan, dan pelatihan produksi. Materi yang diberikan dalam kegiatan pelatihan dan penyuluhan adalah :

1. Pelatihan pengolahan daging lanjut melalui pembuatan bakso dan nugget bebek.
2. Pelatihan pengemasan vakum, pemasaran dan pembukuan sederhana

HASIL PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Program IbM ini dilaksanakan di Kabupaten Sragen dengan melibatkan dua kelompok peternak mitra yaitu Kelompok Ternak Rejeki Agung dan Kelompok Wanita Ternak (KWT) di Nusupan Wetan, Desa Celep, Kecamatan Kedawung. Dalam pelaksanaan pelatihan ada 30 peserta yang berasal dari kedua kelompok.

a. Introduksi Peralatan Pembuatan Bakso dan Nugget Bebek

Dari hasil diskusi disepakati untuk di introduksikan terlebih dahulu perlengkapan masak memasak untuk proses pembuatan bakso dan nugget bebek.

b. Kegiatan Penyuluhan dan Pelatihan

Kegiatan penyuluhan dilakukan untuk menransfer Iptek dari Tim kepada kelompok sasaran untuk

memecahkan persoalan yang dihadapi yaitu berkaitan dengan peningkatan pendapatan melalui pengolahan itik afkir lebih lanjut. Sesuai dengan jadwal yang telah disepakati bersama antara Tim lbM dengan Mitra, maka kegiatan penyuluhan dilaksanakan tiga kali pertemuan yaitu pertama dengan tema pembuatan bakso bebek, kedua dilaksanakan dengan tema

pembuatan nugget bebek beserta pengemasan vakum dan penyuluhan ketiga dengan tema manajerial dan teknik pemasaran. Anggota kelompok mitra yang hadir dan aktif mengikuti kegiatan penyuluhan dan pelatihan ada 30 peserta yang dapat dievaluasi memiliki karakteristik sebagai berikut:

Tabel 1. Karakteristik Peserta Pelatihan dan Penyuluhan Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase (%)
Laki-laki	7	23,33
Perempuan	23	76,67
Jumlah	30	100

Sumber : Analisis Data Primer (2013)

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa mayoritas peserta pelatihan dan penyuluhan adalah wanita yaitu sebanyak 23 orang atau 76,67 % dari keseluruhan peserta. Hal ini menunjukkan bahwa mereka yang aktif dan tertarik dalam kegiatan memasak pengolahan daging adalah kelompok Wanita ternak (KWT Nusupan). Kondisi ini berkaitan dengan kegiatan masak memasak yang lebih disukai ibu-ibu dan sebagai pengisi waktu luang setelah pekerjaan rumah selesai,

dimana pembuatan bakso dan nugget bisa dijadikan pekerjaan sampingan.

Tabel 2 menunjukkan bahwa dari segi umur hampir semua peserta pelatihan dan penyuluhan berada pada rentang umur produktif (15-64 tahun), dan hanya satu orang yang berumur 65 tahun. Peternak yang masuk dalam usia produktif ini secara fisik masih bisa mengerjakan pekerjaan usaha ternak secara maksimal dan lebih terbuka dalam menerima inovasi.

Tabel 2. Karakteristik Peserta pelatihan dan Penyuluhan Berdasarkan Umur

Rentang Umur (th)	Jumlah	Presentase (%)
< 14	0	0
15-64	29	96,67
>65	1	3,33
Jumlah	30	100

Sumber : Analisis Data Primer (2013)

Tabel 3 berikut ini menunjukkan bahwa peserta pelatihan memiliki pekerjaan yang beragam, yaitu petani peternak, wiraswasta dan ibu rumah tangga. Namun persentase terbesar adalah memiliki pekerjaan sebagai

petani peternak yaitu 22 orang atau 73,33% dari jumlah peserta. Besarnya jumlah anggota yang bekerja di sektor pertanian peternakan berkaitan dengan domisili peserta yang berada di pedesaan

Tabel 3. Karakteristik Peserta Pelatihan Berdasarkan Pekerjaan

Pekerjaan	Jumlah	Presentase (%)
Petani/Peternak	22	73,33
Wiraswasta	1	3,33
Ibu Rumah Tangga	5	16,67
Lain-lain	2	6,67
Jumlah	30	100

Sumber : Analisis Data Primer (2013)

Menurut Amanah (2007), penyuluhan merupakan ilmu dan gerakan transformasi masyarakat melalui pengembangan potensi yang dimiliki dengan pendekatan edukasi, melakukan upaya penyelesaian masalah, menuju tatanan kehidupan yang lebih bermutu dan bermartabat. Peningkatan pengetahuan merupakan satu aspek mendasar yang dijadikan parameter keberhasilan penyuluhan. Pengukuran pengetahuan peserta sebelum dan sesudah penyuluhan merupakan salah satu cara evaluasi terhadap efektivitas peran dan kegiatan penyuluhan. Untuk itu dalam kegiatan ini dilakukan *pre test* dan *post test* yang

hasilnya dapat dilihat pada Tabel 4 berikut ini.

Tabel 4 menunjukkan bahwa terjadi peningkatan tingkat pengetahuan peternak sebelum dan sesudah penyampaian materi pada kegiatan penyuluhan dan pelatihan bakso dan nugget bebek. Seluruh peserta penyuluhan dan pelatihan mengalami kenaikan tingkat pengetahuan. Hal ini membuktikan bahwa keberhasilan program IbM tercapai ditunjukkan dari respon peternak terhadap penyuluhan dan pelatihan dengan indikator peningkatan jawaban peserta terhadap pertanyaan soal obyektif dan subyektif melalui *pre* dan *post test*.

Tabel 4. Hasil Pre test dan post test Kuisisioner Bakso dan Nugget Bebek

JENIS	SEBELUM		PENYULUHAN		SESUDAH		PENYULUHAN	
	Benar	Salah	Benar	Salah	Benar	Salah	Benar	Salah
BAKSO	206	244	320	130				
NUGGET	188	262	313	137				

Sumber: Data Primer terolah (2013)

Isi kuisioner meliputi pertanyaan yang berhubungan dengan bahan, alat, dan tahapan cara pembuatan bakso dan nugget bebek. Dari Tabel 4 terlihat jelas bahwa sebelum dilakukan penyuluhan, jumlah jawaban yang benar lebih sedikit dibandingkan jumlah jawaban yang salah. Dari hasil kuisioner sebelum penyuluhan, banyak peserta yang bahkan belum pernah mendengar bakso ataupun nugget dengan bahan daging bebek. Hal ini membuktikan bahwa bakso dan nugget bebek masih asing di telinga mereka, bahkan untuk peternak bebek sendiri. Sedangkan setelah dilakukan penyuluhan dan pelatihan pembuatan bakso dan nugget bebek, jumlah jawaban yang benar jauh lebih tinggi dibandingkan yang salah. Hal ini membuktikan bahwa penyuluhan ini sangat efektif untuk menambah wawasan peserta. Penyuluhan dilakukan dengan melakukan presentasi oleh tim pengabdian dan tanya jawab serta diskusi bersama. Dari Tabel 7 juga dapat dilihat bahwa Bakso lebih dikenal oleh masyarakat Desa Celep dibandingkan Nugget (terbukti jawaban benar untuk bakso lebih tinggi dibandingkan nugget). Hal ini sangat lumrah karena bakso sudah terkenal sampai ke pelosok desa, sedangkan nugget masih beberapa saja di desa yang bisa mengkonsumsi. Hal ini membuktikan bahwa keberhasilan program IbM tercapai ditunjukkan dari respon peternak terhadap penyuluhan dan pelatihan dengan indikator peningkatan jawaban peserta terhadap pertanyaan soal obyektif dan subyektif melalui pre test dan post test.

Peserta menjadi lebih kuat pemahaman lagi dengan dilakukan praktik pembuatan bakso dan nugget bebek. Pelatihan dimulai dari penyembelihan bebek, pengambilan daging, penggilingan dan pengolahan menjadi bakso dan nugget matang. Peserta sangat antusias sekali dengan kegiatan ini (Gambar 1).

1. Penyuluhan dan Pelatihan pembuatan Bakso dan Nugget Bebek

Di Supermarket besar maupun pasar tradisional kita sudah sering menjumpai olahan bakso dan nugget dengan berbahan daging sapi, ayam, udang, babi, ikan dan sebagainya. Akan tetapi, bakso dan nugget dengan berbahan daging bebek sama sekali belum ada, bahkan di supermarket besarpun. Hal ini memberikan peluang kepada peternak bebek untuk melakukan terobosan dan gebrakan baru dalam kuliner Indonesia yaitu memproduksi bakso dan nugget bebek dalam kemasan vakum. Dalam pelatihan ini diberikan materi pemilihan itik dan bahan untuk pembuatan bakso dan nugget, resep pengolahan dan cara pengolahan. Pemanfaatan daging itik afkir ini sangat meningkatkan nilai dari daging itik itu sendiri. Penjualan dalam bentuk itik afkir hidup harganya sangat murah sedangkan kalau diolah lebih lanjut akan memberikan keuntungan yang lumayan besar. Pengolahan yang pintar sangat penting dalam kegiatan ini karena daging itik terkenal bau anyir. Bau ini dapat dihilangkan dengan pembuangan bagian brutu, serta menambahkan cuka dan perasan air

jeruk nipis. Selanjutnya adalah penggilingan daging, pencampuran dengan bahan-bahan seperti tepung tapioka, bumbu dan sebagainya. Persentase bahan-bahan yang dipakai sangat mempengaruhi rasa dan hasil akhir dari produk.



Gambar 1. Proses penggilingan daging bebek saat pelatihan di Nusupan, Celep, Kedawung



Gambar 2. Proses perebusan bakso



Gambar 3. Hasil Pelatihan nugget Bebek

1. **2. Pelatihan Pengemasan Vakum dan Penyimpanan**

Dalam pelatihan peternak dilatih cara menggunakan mesin vakum serta penyimpanan produk bakso dan nugget yang benar. Menurut Soeparno., (1994) bahan makanan yang berasal dari produk peternakan mempunyai sifat mudah rusak dan busuk, sehingga diperlukan pengemasan dengan suatu alat untuk membantu memperlama daya simpan yang aman. Alat yang pertama berupa *Vacuum sealer* (pengemas vakum) bisa menyedot udara dalam plastik kemasan bakso dan nugget, agar produk menjadi awet, kemudian freezer untuk penyimpanan produk jadi. Sedangkan plastik pengemas yang digunakan berupa plastik nilon yang tebal dan kuat, sehingga saat disimpan dalam freezer tidak mudah sobek. Penyimpanan ada 2 yaitu di *freezer* dan di *coolbox*. Penyimpanan di *coolbox* memudahkan untuk pemasaran karena bisa dijinjing ke mana-mana.

3. **Pelatihan Manajemen Pemasaran dan Pembukuan Sederhana**

Pemasaran akan sangat menentukan hidup matinya suatu usaha. Demikian juga dengan pembuatan bakso dan nugget bebek. Seperti produk-produk hasil pengolahan daging atau produk peternakan pada umumnya, produk mudah rusak.

Kendala pertama yang dihadapi, sebagai kuliner baru adalah pengenalan produk ke masyarakat. Masih banyak masyarakat yang awam terhadap bakso

dan nugget bebek ini. Mereka masih beranggapan olahan daging bebek anyir. Oleh karena itu diperlukan kepintaran dalam pengolahan sehingga rasa anyir hilang dan kenampakan produk berwarna menarik tidak hitam. Pengenalan pertama dapat dilakukan dengan memasarkan produk di sekolah-sekolahan maupun kantor-kantor di Kabupaten Sragen. Selain itu juga dipasarkan di acara-acara dharma wanita dan arisan ibu-ibu RT. Hal yang bisa dilakukan adalah memberikan sampel gratis yang bisa dicoba oleh konsumen terlebih dahulu. Pemasaran lain dengan melakukan penitipan produk di pasar-pasar dan supermarket-supermarket kecil.

Selain pelatihan pemasaran, juga diadakan pelatihan pembukuan. Pembukuan adalah suatu proses untuk mencatat, mengklasifikasi dan meringkas transaksi-transaksi keuangan secara sistematis yang disajikan dalam bentuk laporan keuangan. Selanjutnya hasil laporan ini menjadi bahan analisis dan hasil-hasilnya ditafsirkan untuk menjadi dasar keputusan usaha. Pembukuan ini penting untuk dilakukan karena keterbatasan manusia dalam menyimpan informasi atau data keuangan dari usaha yang dijalankan.

Permasalahan yang dihadapi oleh peternak adalah peternak belum melakukan pencatatan terhadap transaksi-transaksi yang dilakukan dalam suatu waktu. Pembukuan berfungsi untuk mengukur sejauh mana perkembangan usaha dan kendala yang diatasi. Pembukuan juga dapat dipergunakan untuk

merencanakan arah ke depan apakah perlu dikembangkan atau dikurangi. Pembukuan yang baik dapat digunakan sebagai acuan pihak lain untuk pemberian modal usaha yang akan menunjang perkembangan usaha.

Berikut analisis usaha sederhana dari produksi bakso dan nugget. Diasumsikan kalau itik afkir dijual dalam bentuk hidup per ekor dihargai Rp

30.000,-. Sehingga apabila diumpamakan menjual 10 ekor dalam bentuk hidup, maka pemasukan hanya diperoleh Rp.300.000,-. Sedangkan kalau diolah lebih lanjut menjadi bakso dan nugget dapat dilihat sebagai berikut:

Rincian biaya Bakso (daging 3000 gram) dari 5 ekor itik

Tabel 1. Rincian Biaya Bakso

Itik	5 ekor	125.000
Tepung tapioka	450 gram	3500
Garam	75 gram	100
Bawang pth	45 gram	1000
Merica	15 gram	500
Es batu	Secukupnya	500
Gula pasir	30 gram	200
Putih telur	9 butir	10.000
Kemasan	20 lembar	2000
TOTAL		Rp.142.800,-

Apabila Diolah menjadi **Bakso** (biaya prod Rp 142.800,-)

5 ekor itik = 3000 gram daging + tapioka, bumbu = 4000 gram adonan= 400 butir bakso

dibuat menjadi 20 kemasan x Rp 25.000 = Rp 500.000

Rincian biaya nugget (daging 3000 gram) ditambah dengan adonan menjadi 6000 gram:

Tabel 2. Rincian Biaya Nugget

Itik	5 ekor	125.000
Tepung Roti	900 gram	12.000
Susu Bubuk	24 sendok mkn	3000
Wortel	12 buah	6000
Bombay	10 buah	5000
Bawang Pth	24 siung	2000
Telur	30 btr	30.000
Merica	6 sendok the	2000
Minyak	1 ltr	11.000
Garam	Secukupnya	2000
Tep Terigu	1200 gram	9000
Panir	1200 gram	22000
Kemasan	20 lembar	2000
Gas	3 kg	15000
TOTAL		Rp.246.000

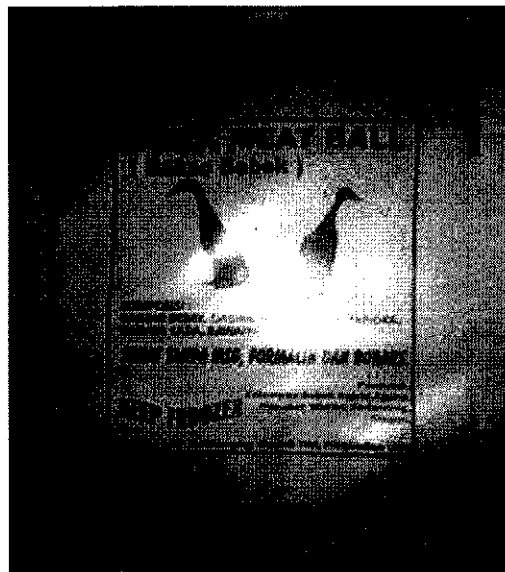
- a) 5 ekor itik = 3000 gram daging + tepung, bumbu dkk = 6000 gram adonan menjadi 400 nugget (@15 gram). 20 kemasan (isi 20 potong) x Rp32.000 = 640.000.
- b) Keuntungan Total (dari 10 ekor bebek) yang diolah menjadi bakso dan nugget
- c) Penjualan- (biaya produksi)
- d) Rp1.142.000 – (142.800 + 246.000)
- e) = Rp 751.200,-

Disini diperoleh keuntungan pemasukan sebesar Rp. 751.200,- setelah diolah menjadi bakso dan nugget dibandingkan dijual hidup yang hanya diperoleh Rp.300.000,-. Selain itu masih ada hasil samping lain yaitu, tulang-tulang dan daging yang masih menempel bisa diolah menjadi soto bebek, dan jerohan dibuat garang asem. Jadi pemasukan masih bisa ditambah

dari penjualan soto dan garang asem.

1. Monitoring pengemasan vakum

Produk peternakan yang berasal dari daging merupakan produk makanan yang mudah rusak sehingga apabila tidak segera dikonsumsi, harus disimpan sebaik mungkin agar awet atau daya simpan lama. Produk-produk bakso dan nugget yang sudah beredar di supermarket besar maupun kecil biasanya dikemas dalam plastik nilon (divakum ataupun tidak) dan disimpan dalam freezer sebagai contoh produk-produk Fiesta, so Good dan sebagainya. Di sini Tim selain introduksi alat vakum yang sekaligus seal, juga memberikan contoh plastik nilon yang sudah disablun seperti gambar 4.



Gambar 4. Contoh kemasan bakso

Untuk memasukkan produk baru ke supermarket tidaklah mudah, maka produk yang dikemas vakum masih sedikit. Karena produk yang dijual ke anak-anak sekolah dan perkantoran sudah cukup dengan kemasan plastik biasa, karena harga plastik nilon dan biasa juga berbeda jauh. Harga plastik nilon Rp.800,00 /lembar. Sedangkan plastik biasa hanya sekitar Rp.30,00/lembar.

1. Monitoring pemasaran dan pembukuan.

Pemasaran yang dilakukan oleh mitra pertama kali adalah promosi dan pengenalan produk. Hal ini disebabkan bakso dan nugget bebek ini merupakan pendatang baru dalam dunia perkulineran Indonesia, sehingga diperlukan pengenalan terlebih dahulu. Promosi yang dilakukan untuk periode awal adalah membagikan sampel gratis potongan bakso dan nugget pada konsumen, sehingga konsumen dapat merasakan terlebih dahulu. Promosi dilakukan di sekolah-sekolah, kantor, dharma wanita, dan arisan-arisan RT. Pemasaran juga ita mulai dari sekolah-sekolah, perkantoran dan arisan-arisan di Kabupaten Sragen. Pemasaran tentunya akan lebih meluas dengan mudah apabila bisa dilakukan secara *online*. Tapi *online* masih terkendala anggota mitra yang sebagian besar belum bisa mengoperasikan komputer, sehingga masih diperlukan tambahan ketrampilan baru.

Sebagian peternak masih merasa belum perlu membuat pembukuan karena merasa usahanya masih relatif kecil sehingga analisis usahanya belum terlalu rumit dan usaha produksi bakso dan nugget ini masih merupakan usaha sampingan.

Setelah mendapatkan pelatihan dan penyuluhan tentang pembuatan bakso dan nugget bebek, mitra berkembang lebih baik dengan keuntungan yang meningkat. Selain keuntungan yang bersifat materi, pengetahuan mitra menjadi terbuka luas bahwa ternyata itik tidak hanya bisa dijual dalam bentuk afkir hidup akan tetapi bisa diolah menjadi beraneka ragam menu makanan yang penjualan lebih menguntungkan, bahkan menjadi menu kuliner yang masih jarang di Indonesia. Selain itu, pengetahuan pengawetan produk hasil ternak, dan manajerial juga meningkat. Ibu-ibu yang dulunya setelah jam 9 sampai jam 15.00 WIB menganggur, sekarang bisa diberdayakan untuk membuat produk dan mengisi waktu luang.

PENUTUP

1. Kemampuan dan keterampilan peternak mitra dalam melakukan pengolahan daging itik afkir menjadi bakso dan nugget meningkat. Introduksi perlengkapan pembuatan bakso dan nugget bebek berjalan dengan baik. Peralatan dapat diaplikasikan dengan baik. Pengolahan, pengemasan dan pemasaran perlu pendampingan lebih lanjut

2. Kemampuan untuk membuat analisis usaha meningkat lebih baik. Kemampuan manajerial juga meningkat, pemasaran produk semakin meluas dengan strategi yang disesuaikan dengan keadaan. Untuk pembukuan keuangan secara sederhana telah dibuat oleh kelompok mitra.

Dengan meningkatnya ketrampilan peternak dalam diversifikasi produk menjadi bakso dan nugget bebek, keuntungan yang didapat juga semakin besar dibandingkan hanya menjual dalam bentuk itik afkir. Kondisi ini akan menyebabkan kesejahteraan masyarakat secara umum juga meningkat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Dengan telah selesainya kegiatan pengabdian dan penyusunan laporan ini, terimakasih yang tidak terhingga kami sampaikan kepada pihak-pihak yang telah memberi kesempatan untuk melakukan kegiatan dan memberi bantuan baik berupa dana, izin, dan partisipasi.

1. DIKTI
2. Ketua Lembaga Penelitian dan pengabdian Pada Masyarakat UNS
3. Kepala Desa Celep Kecamatan Kedawung Kabupaten Sragen
4. Kelompok Ternak Itik Rejeki Agung dan Kelompok Wanita Ternak Istinah
5. Semua pihak yang telah membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan Pengabdian pada Masyarakat ini.

REFERENSI

- Amanah, S. 2007. *Makna Penyuluhan dan Transformasi Perilaku Manusia*. Jurnal Penyuluhan. Edisi Maret 2-007. Vol. 3 No.1. ISSN : 1858-2624
- Soeparno, 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Srigandono, B., 1997. *Ilmu Unggas Air*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2011. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya. Jakarta.