

BAHAN AJAR

PENGOLAHAN HASIL TERNAK ITIK

PELATIHAN TEKNIS BAGI NON APARATUR ANGKATAN XVIII
PENGOLAHAN HASIL TERNAK ITIK
KABUPATEN SUMBA TENGAH



Fitri M Manihuruk, M.Si
NIP. 19910330 201801 2 001

**KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
BALAI BESAR PELATIHAN PETERNAKAN KUPANG
2021**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya sehingga penyusunan bahan ajar **Pengolahan Hasil Ternak Itik** ini berhasil diselesaikan.

Bahan ajar ini disusun sebagai pegangan widyaiswara dalam proses pembelajaran dan bahan bacaan peserta dalam **Pelatihan Teknis Bagi Non Aparatur Angkatan XVIII (Pengolahan Hasil Ternak Itik)**. Bahan ajar ini berisi materi-materi yang dapat diterapkan oleh penyuluh/petugas dalam melaksanakan tugasnya. Bahan ajar ini disusun secara praktis dan terperinci untuk memudahkan peserta dalam proses pembelajaran.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada **Fitri M Manihuruk, M.Si** yang telah membantu penyusunan bahan ajar ini.

Semoga dengan tersusunnya bahan ajar ini, kegiatan pelatihan dapat terlaksana dengan baik dan dapat bermanfaat bagi semua pihak yang menggunakannya.

Kupang, Mei 2021
Kepala Balai Besar
Pelatihan Peternakan Kupang

drh. Bambang Haryanto, MM
NIP. 19630707 199103 1 001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Deskripsi Singkat	1
C. Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta	1
D. Tujuan Pembelajaran	1
E. Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	2
F. Petunjuk Belajar	2
BAB II PENGOLAHAN TELUR ITIK	3
A. Pengawetan Telur Itik	3
B. Pengolahan Telur Itik	7
BAB III PENGOLAHAN DAGING ITIK	10
A. Pengawetan Daging Itik	10
B. Pengolahan Daging Itik	11
BAB IV PENUTUP	15
A. Kesimpulan	15
B. Implikasi	15
C. Tindak Lanjut	15
DAFTAR PUSTAKA	16
BIODATA PENULIS	17

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kementerian Pertanian (Kementan) terus mengembangkan kawasan lumbung pangan atau Food Estate, salah satunya yang terletak di Sumba Tengah, Nusa Tenggara Timur yang sudah dimulai sejak bulan Oktober 2020. Food estate di Sumba Tengah ini akan menggunakan pola peningkatan indeks pertanaman dan produktivitas dengan integrated farming, mulai dari padi, jagung, kelapa, jeruk, itik dan lainnya.

Untuk pengembangan ternak itik Kementrian Pertanian memberi bantuan bibit ternak itik sebanyak 10.000 ekor, bibit ternak itik berumur 3 hari atau *Day Old Duck* (DOD). Bibit ternak itik di bagikan kepada 20 kelompok tani pengembang ternak yang berada di lima zona wilayah pengembangan *food estate* di Kabupaten Sumba Tengah, yang mana telah terdaftar pada Dinas Peternakan Kabupaten Sumba Tengah.

Untuk meningkatkan keterampilan petani/peternak dalam mengolah hasil ternak itik tersebut maka BBPP Kupang menyelenggarakan pelatihan pengolahan hasil ternak itik di daerah food estate tersebut. Pengolahan hasil ternak itik meliputi pengolahan telur itik dan daging itik, meliputi pengawetan dan pengolahan telur dan daging itik.

B. Deskripsi Singkat

Bahan ajar ini membahas tentang pengolahan telur itik dan pengolahan daging itik. Pengolahan meliputi pengawetan dan pengolahannya.

C. Manfaat Bahan Ajar Bagi Peserta

Bahan ajar ini bermanfaat sebagai acuan fasilitator dalam menyampaikan materi pengolahan hasil ternak itik pada Pelatihan Teknis bagi Non Aparatur Angkatan XVIII (Pengolahan Hasil Ternak Itik) dan paket pembelajaran untuk belajar sendiri bagi peserta pelatihan.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Hasil Belajar

Setelah selesai berlatih peserta dapat menerapkan pengolahan hasil ternak itik dengan benar

2. Indikator Hasil Belajar

Setelah selesai berlatih, peserta dapat :

- a. Menerapkan pengolahan telur itik; dan
- b. Menerapkan pengolahan daging itik.

E. Materi Pokok dan Sub Materi Pokok

1. Pengolahan Telur Itik
 - a. Pengawetan telur itik
 - b. Pengolahan telur itik
2. Pengolahan Daging Itik
 - a. Pengawetan daging itik
 - b. Pengolahan daging itik

F. Petunjuk Belajar

Bahan ajar ini digunakan dengan bimbingan widyaiswara/pelatih kepada peserta secara bertahap sesuai urutan atau langkah kegiatan pembelajaran dalam pencapaian tujuan pembelajaran, sehingga bahan ajar ini dilengkapi dengan petunjuk pengajaran bagi pelatih yang memuat Rencana Pembelajaran serta perincian dari kegiatan proses belajar mengajar yang harus dilakukan oleh widyaiswara/pelatih dan peserta. Pada setiap sub materi pokok diproses dalam periode waktu yang berurutan, karena setiap sub materi pokok saling mengait dan merupakan satu kesatuan yang utuh. Materi pada setiap sub pokok bahasan dapat diperkaya atau dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan kondisi yang sedang atau yang akan terjadi.

Bahan ajar ini disajikan melalui pendekatan orang dewasa dengan menggunakan metode ceramah interaktif, diskusi dan praktik.

BAB II

PENGOLAHAN TELUR ITIK

Indikator hasil belajar : Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat menerapkan pengolahan telur itik

A. Pengawetan Telur Itik

Pengawetan adalah suatu teknik atau tindakan yang dilakukan pada suatu bahan sehingga bahan tersebut tidak mengalami penurunan mutu dan daya simpan semakin lama. Telur yang diawetkan harus memiliki kualitas baik (telur segar), bentuk dan ukuran normal, keadaan rongga udara dan kebersihan kulit telur termasuk kualitas baik. Prinsip pengawetan telur adalah mencegah keluarnya kabondioksida dari dalam telur dan mencegah masuknya mikroorganisme ke dalam telur yang menyebabkan terjadinya pembusukan. Pengawetan telur dilakukan agar dapat menghambat terjadinya kebusukan oleh bakteri dan menunda kerusakan fisik dan kimia telur.

Metode pengawetan telur dibagi menjadi dua yaitu pengawetan telur pecah dan pengawetan telur utuh. Pengawetan telur pecah antara lain pendinginan, pembekuan dan pengeringan, sedangkan pengawetan telur utuh antara lain penyimpanan dingin, pengemasan kering, pelapisan kerabang dan perendaman dalam cairan. Pengawetan telur pecah belum banyak dilakukan masyarakat karena memerlukan prasarana yang mahal dan prospek pemasaran belum baik.

1. Pendinginan

Cairan telur diperoleh dengan memecah telur. Isi telur selanjutnya diproses sebagai campuran kuning dan putih telur sesuai keadaan asalnya, dipisahkan putih dan kuning telurnya, atau campuran putih dan kuning telur dengan perbandingan tertentu untuk tujuan khusus. Untuk mencegah kontaminasi *Salmonella*, semua isi telur harus dipasteurisasi. Proses pasteurisasi berbeda-beda untuk isi telur utuh, kuning telur dan putih telur. Sebagai contoh, di bawah ini merupakan metode pasteurisasi yang disyaratkan di Australia (Food Standard Code):

- a. Pasteurisasi pada 64 °C selama minimal 2.5 menit dan diikuti pendinginan dengan cepat pada suhu < 7 °C cukup untuk cairan telur utuh atau campuran kuning dan putih telur tanpa menyebabkan terjadinya penggumpalan protein atau menurunkan kegunaan isi telur tersebut sebagai bahan baku produk pangan (terutama makanan panggangan/*baked food*). Untuk kuning telur, pasteurisasi dilakukan pada suhu 60 °C selama 3.5 menit kemudian diikuti pendinginan dengan cepat pada suhu < 7 °C.

- b. Untuk cairan putih telur, pasteurisasi dilakukan pada suhu 55 °C selama 9.5 menit dan kemudian diikuti dengan pendinginan pada suhu < 7 °C.

2. Pembekuan

Telur yang akan digunakan untuk pembuatan produk pangan diawetkan dengan cara dibekukan. Cairan telur dapat dibekukan sebagai telur utuh, dipisahkan antara kuning dan putih telurnya, atau campuran putih dan kuning telur dalam perbandingan tertentu. Sebelum dipecahkan, telur dicuci dan dikeringkan/ditiriskan lebih dulu. Pemecahan telur dapat dilakukan secara manual atau otomatis (menggunakan mesin pemecah telur). Tujuan utama pembekuan telur adalah untuk mengawet telur dan mempertahankan sifat fisikokimianya, misalnya daya busa. Juga untuk memperbaiki sifat-sifat tertentu telur, misalnya dalam pembuatan es krim, kuning telur beku yang digunakan sebagai zat penstabil (stabilizer) dapat memberikan konsistensi yang lebih baik dibandingkan menggunakan telur segar.

Tahap-tahap yang dilakukan selama persiapan telur untuk dibekukan dalam sebagai berikut :

- a. Pemilihan telur yang baik dengan metode *candling*. Telur yang terpilih kemudian didinginkan sampai 15 °C.
- b. Pencucian telur sampai bersih, sebaiknya menggunakan air yang telah diberi klorin.
- c. Pemecahan dan pemisahan putih dan kuning telur. Putih dan kuning telur dapat dibekukan secara terpisah atau bersama-sama dengan proporsi seperti telur utuh.
- d. Penyaringan untuk memisahkan pecahan kulit telur, membran, khalaza dan benda-benda asing lainnya.
- e. Pasteurisasi cairan telur pada suhu 57.2 °C selama 15 menit. Pasteurisasi dapat juga dilakukan pada suhu 63 °C selama 1 menit untuk mengurangi jumlah mikroba.
- f. Pembekuan telur dilakukan dalam wadah khusus untuk pembekuan pada suhu -18 sampai -21 °C selama 72 jam. Dapat juga dilakukan menggunakan metode pembekuan cepat (*blast freezer*) pada suhu -23.3 sampai -28.9 °C atau -40 sampai -45.6 °C dan berlangsung selama sekitar 15 jam.

3. Pengeringan

Proses pengeringan telur akan menghasilkan produk berupa tepung telur atau telur bubuk. Pada pengeringan telur, air dikeluarkan dari cairan telur dengan cara penguapan sampai tinggal bagian padatan dengan sedikit air. Kadar air bahan dikurangi sampai batas dimana mikroorganisme tidak dapat tumbuh di dalamnya. Pengeringan telur juga bertujuan untuk mengurangi ruang penyimpanan, serta mempermudah penanganan dan transportasi.

Metode pengeringan yang dapat digunakan untuk membuat tepung telur ada empat cara, yaitu:

a. Pengeringan semprot (*spray drying*)

Pengeringan semprot merupakan metode yang paling sering digunakan untuk memproduksi tepung telur. Prinsip metode ini adalah menyemprotkan cairan telur ke dalam aliran udara panas, sehingga permukaan cairan telur menjadi sangat luas dan pengeringan berlangsung dengan cepat. Emulsi telur yang akan dikeringkan dengan metode pengeringan semprot sebaiknya bersuhu awal sekitar 4.5 °C atau bisa juga bersuhu 60 °C. Pengeringan semprot menggunakan tekanan suhunya sekitar 110-149 °C. Pengeringan semprot beraliran biasanya menggunakan suhu 145-200 °C.

b. Pengeringan secara lapis tipis (*pan drying*)

Metode pengeringan secara lapis umumnya digunakan untuk membuat tepung putih telur, tepung telur utuh dan tepung kuning telur. Pengeringan cara ini dilakukan pada suhu sekitar 40.56 °C sampai 47.78 °C, sedangkan jenis alat pengering yang digunakan antara lain oven dan *water jacketed pan*. Pengeringan telur utuh atau kuning telur yang dilakukan pada suhu 40-45 °C dengan tebal lapisan sekitar 6 mm dan lama pengeringan 6 jam menghasilkan tepung telur dengan kadar air 5%.

c. Pengeringan beku (*freeze drying*)

Pada pengeringan beku, air diuapkan dari bahan beku secara sublimasi, yang prosesnya berlangsung dalam keadaan vakum. Tepung telur yang dihasilkan dengan cara ini mempunyai sifat-sifat yang sangat baik, karena sedikit sekali mengalami perubahan sifat fisikokimia selama pengeringan. Kelemahannya adalah metode ini memerlukan biaya operasi yang relatif mahal, sehingga hanya akan menguntungkan jika dilakukan dalam skala yang besar.

d. Pengeringan busa (*foaming drying*)

Pengeringan busa digunakan untuk mengeringkan bahan cair yang dapat dibusakan, misalnya putih telur. Pembentukan busa menghasilkan luas permukaan yang besar sehingga mempercepat proses pengeringan. Pengeringan cara ini hampir sama dengan pengeringan cara lapis. Cairan telur dikocok sehingga membentuk busa, kemudian dikeringkan dengan ketebalan 3.2 mm pada suhu 82.2 °C selama 12 menit. Setelah kering dilakukan penggilingan, hasilnya berupa tepung telur dengan kadar air 2 - 3 persen.

4. Penyimpanan dingin

Telur segar dapat dipertahankan mutunya dalam waktu yang relatif lama bila disimpan dalam ruangan dingin dengan kelembaban udara antara 80 - 90 % dan kecepatan

aliran udara 1-1.5 m/detik. Dalam hal ini telur disimpan sedekat mungkin di atas titik beku telur yaitu -2°C . Suhu yang rendah ini akan memperlambat hilangnya CO_2 dan air dari dalam telur serta penyebaran air dari putih ke kuning telur. Untuk lebih menghambat hilangnya CO_2 maka kadar CO_2 di dalam ruang penyimpanan dapat ditingkatkan sampai 3%.

5. Pengemasan kering

Pengemasan telur dapat dilakukan secara kering dengan menggunakan bahan-bahan seperti sekam, pasir dan serbuk gergaji. Jika pengemasnya padat, cara ini akan memperlambat hilangnya air dan CO_2 . Kelemahan cara ini adalah menambah berat dan volume, yang dapat menaikkan ongkos angkut dan ruang penyimpanan. Disamping itu, pengemasan kering tidak banyak memberikan perlindungan terhadap mikroba selama penyimpanan.

6. Pelapisan kerabang

Pelapisan kerabang atau penutupan pori-pori kulit telur dapat dilakukan menggunakan agar-agar, getah karet, sabun, gelatin, minyak nabati dan bahkan getah kaktus. Bahan yang paling banyak digunakan adalah berbagai minyak nabati atau minyak sayur karena mudah disediakan dan murah. Minyak nabati digunakan dengan cara pencelupan atau penyemprotan. Minyak nabati yang dapat digunakan antara lain: minyak kelapa, minyak kelapa sawit minyak kacang, minyak jagung atau kombinasi/campuran minyak-minyak di atas. Teknik penyemprotan akan menghasilkan sekitar 50 mg minyak yang menutupi pori-pori sebutir telur. Jika cara ini dikombinasikan dengan penyimpanan pada suhu dingin (sekitar 1°C) dapat mengawetkan telur selama 6 bulan, dengan hampir tidak ada perubahan dibandingkan keadaan segarnya.

7. Perendaman dalam cairan

Metode ini merupakan suatu cara pengawetan telur yang terutama bertujuan mencegah penguapan air, serta umumnya dikombinasikan dengan penyimpanan dingin. Beberapa cara yang dapat digunakan adalah:

- a. Perendaman telur dalam larutan kapur (100 g kapur dalam 1.5 L air)
- b. Perendaman dalam minyak paraffin (telur direndam selama beberapa menit)
- c. Perendaman dalam air kaca (*water glass*) (100 g natrium silikat dalam 900 mL air)
- d. Pencelupan telur dalam air mendidih (selama 5 detik)
- e. Pengawetan telur dengan bahan penyamak nabati (daun kering direndam semalaman, direbus 1 jam dan disaring)
- f. Perendaman dalam larutan garam (250 g garam dalam 1 L air)

B. Pengolahan Telur Itik

1. Pembuatan telur asin dengan pembalutan

Bahan:

1. Telur itik 30 butir
2. Abu gosok/bubuk bata merah 1.5 kg
3. Garam dapur 0.5 kg
4. Air secukupnya

Alat:

1. Baskom
2. Spons
3. Plastik es
4. Ember plastic
5. Panci
6. Kompor

Prosedur:

1. Pilih telur yang baik
2. Cuci dan bersihkan telur dari kotoran
3. Buat adonan dengan perbandingan 1 garam : 3 abu gosok/bubuk bata merah sampai berbentuk pasta
4. Bungkus telur dengan adonan secara merata setebal ± 0.5 cm
5. Simpan telur dalam ember plastik selama 15-20 hari di suhu ruang
6. Koleksi telur
7. Bersihkan telur dari adonan
8. Simpan telur atau rebus telur suhu 100°C selama ± 20 menit

2. Pembuatan telur asin dengan perendaman

Bahan:

1. Telur itik 30 butir
2. Garam dapur 2 kg
3. Air 8 L

Alat:

1. Baskom
2. Spons
3. Toples
4. Panci
5. Kompor

Prosedur:

1. Pilih telur yang baik
2. Cuci dan bersihkan telur dari kotoran
3. Buat larutan garam dengan [erbandingan 1 garam : 4 air
4. Rendam telur 10-14 hari di toples plastik
5. Koleksi telur asin
6. Besihkan telur dari air garam
7. Simpan telur atau rebus telur suhu 100 °C selama ± 20 menit

3. Pembuatan acar telur

Bahan:

1. Telur itik 18 butir
2. Asam cuka 25% 30 cc (6 sdm)
3. Gula 400 g
4. Cabai 60 g
5. Merica hitam 60 g
6. Air secukupnya

Alat:

1. Panci
2. Kompor
3. Botol kaca
4. Baskom

Prosedur:

1. Masak telur pada suhu 80-85 °C (selama ± 20 menit)
2. Dinginkan (masukkan ke dalam air dingin), kemudian dikupas
3. Buat larutan asam cuka (30 cc asam cuka dalam 1 liter air)
4. Tambahkan 400 g gula, kemudian dipanaskan
5. Dalam keadaan panas tambahkan cabai dan merica hitam
6. Masukkan dalam botol kaca

4. Pembuatan telur pindang

Bahan:

1. Telur itik 30 butir
2. Daun jambu biji 100 g/30 lembar
3. Bawang merah 3 siung
4. Kulit bawang merah 1 ons
5. Cabe merah 3 buah
6. Kunyit 1 ruas

7. Daun salam 3 lembar
8. Sereh 1 buah
9. Garam secukupnya
10. Gula merah secukupnya
11. Air 1.5 L

Alat:

1. Panci
2. Kompor

Prosedur:

1. Daun jambu biji diremas-remas
2. Bawang merah dan kunyit dikupas kulitnya, dibakar dengan menusukkannya pada tusuk tase
3. Sereh dipipihkan
4. Bahan-bahan disusun dalam panci sebagai berikut bumbu, telur, garam, sebelum direbus
5. Tambahkan air sampai 3 cm diatas telur, kemudian direbus dengan api sedang
6. Setelah matang, kulit telur diretakkan
7. Telur dimasukkan ke dalam panci untuk direbus kembali selama \pm 10 menit
8. Telur diangkat dan didinginkan untuk dikonsumsi atau dipasarkan.

BAB III

PENGOLAHAN DAGING ITIK

Indikator hasil belajar : Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat menerapkan pengolahan daging itik

A. Pengawetan Daging Itik

Daging itik dapat dijadikan sebagai salah satu sumber protein ternak yang bermutu tinggi karena memiliki kandungan zat-zat makanan berupa protein dan lemak. Daging salah satu media yang baik untuk pertumbuhan mikroba yang dapat menurunkan kualitas daging. Hal ini menyebabkan daging akan cepat mengalami kerusakan. Oleh karena itu, untuk mempertahankan kualitas daging tersebut perlu dilakukan proses pengawetan daging. Pengawetan daging merupakan suatu cara yang perlu diterapkan untuk melindungi daging dari kerusakan atau pembusukan oleh mikroorganisme dan bertujuan untuk memperpanjang masa simpannya.

Proses pengawetan dapat dilakukan dengan prinsip penghambatan kerusakan oleh mikroba. Pengawetan daging itik dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu penyimpanan dingin, penyimpanan beku, penambahan bahan kimia, pengeringan dan pengasapan.

1. Pendinginan

Pendinginan daging itik dilakukan pada suhu 0-4 °C. Daging itik yang disimpan dingin antara lain karkas, potongan daging dan daging cincang.

2. Pembekuan

Daging sebelum dibekukan harus dibasahi dahulu atau dibungkus dengan kain basah sehingga terbungkus selapis es. Usahakan daging tidak berdempetan satu sama lain. Daging dialiri udara dingin 40 °C selama ± 12 jam. Daging disimpan pada suhu 5 °C dapat bertahan 3-4 bulan, sedangkan disimpan pada suhu -20 °C dapat bertahan 1 tahun.

3. Penambahan bahan kimia

Penambahan bahan kimia bertujuan menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Bahan kimia yang sering dipakai antara lain garam, asam, gula, dan sendawa (nitrat/nitrit).

4. Pengeringan

Pengeringan biasanya dilakukan dengan mesin pengering atau dengan sinar matahari langsung. Syarat-syarat daging yang akan dikeringkan antara lain irisan daging cukup tipis dan ditambahkan bumbu pengawet, gula, garam untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Sebelum pengeringan, lemak daging sebanyak 30% untuk menghindarkan ketengikan.

5. Pengasapan

Daya awet daging dengan pengasapan dihasilkan dari panas dan bahan kimia yang terkandung dalam asap kayu. Bahan untuk pengasapan antara lain serbuk gergaji, sekam yang agak basah, kayu jati, dan sabut kelapa. Bahan daging yang biasa diasap adalah daging biasa, daging curing, dan sosis.

B. Pengolahan Daging Itik

1. Pembuatan daging itik asap

Bahan:

1. Itik 1 ekor
2. Sendawa 1.5 g
3. Merica 20 buah
4. Cengkeh 6 buah
5. Nanas 100 g (1/3 buah)
6. Kayu manis ½ jari telunjuk
7. Gula merah
8. Garam
9. Air 1 L

Alat:

1. Kompor
2. Panci
3. Pisau
4. Talenan
5. Tungku asap
6. Kayu keras

Prosedur:

1. Perendaman daging dalam bahan curing (garam, gula pasir, sendawa dan air) disimpan pada lemari es (4-7 °C), selama ± 15 jam
2. Daging direbus dengan bumbu rempah (merica, kayu manis, cengkeh) dan nenas dalam 1.5 L air untuk 1 kg daging
3. Daging direbus selama 1.5 jam setelah air mendidih

4. Daging digantung/diletakkan pada tungku pengasapan dengan ditutup aluminium foil
5. Setelah ± 5 jam, gula merah ditabur pada daging
6. Pengasapan dilakukan sekitar 8 jam

2. Pembuatan daging itik goreng

Bahan:

1. 5 siung bawang merah
2. 5 siung bawang putih
3. 2 sdt ketumbar
4. 3 biji kemiri sangrai
5. 5 ruas kunyit.
6. 3 lembar daun salam
7. 2 ruas lengkuas
8. 3 daun jeruk
9. 3 batang serai
10. 3 ruas Jahe,
11. 4 sdt garam
12. 0,5 sdt Lada
13. 2 sdt gula pasir
14. 1 buah jeruk nipis

Alat:

1. Panci
2. Kukusan
3. Blender
4. Wajan
5. Kompor

Prosedur:

1. Bebek muda berusia antara 1,5 hingga 3 bulan, dipotong menjadi 4 bagian, bersihkan bebek, lumuri dengan air jeruk nipis dan diamkan selama 30 menit
2. Kukus daging bebek selama 1 jam atau panggang daging bebek pada suhu 150 °C selama 1 jam
3. Bumbu dihaluskan dan dilumurkan ke bebek beserta lengkuas, daun jeruk, serai dan jahe. Biarkan bumbu meresap selama 20 menit.
4. Masukkan bebek yang sudah dicampur bumbu ke kulkas selama 12 jam
5. Goreng daging bebek hingga matang sampai warnanya kuning kecoklatan
6. Daging itik goreng siap disajikan

3. Pembuatan gulai itik

Bahan:

1. 1 ekor bobek, potong delapan
2. Santan kental dari 1 butir kelapa
3. 1/4 bagian kelapa, parut, sangrai, dan haluskan
4. 2 buah jeruk nipis (untuk merendam atau melumuri bebek)

Bahan yang dihaluskan:

1. 10 buah cabai merah
2. 7 siung bawang merah
3. 2 sdt ketumbar
4. 2 cm jahe
5. 2 cm lengkuas
6. ½ sdt merica bubuk
7. 5 butir cengkeh
8. 1 butir biji pala
9. ½ sdt adas manis
10. garam secukupnya
11. 1 sdm ketumbar
12. ½ sdt jintan
13. 6 butir kemir

Prosedur:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan, daun jeruk, dan daun salam hingga harum
2. Masukkan bebek yang sudah dipotong-potong, aduk hingga bebek kaku
3. Tuangkan santan, masak hingga mendidih
4. Kecilkan api, teruskan memasak hingga bebek empuk, angkat, dan taburi bawang goreng.
5. Hidangkan

4. Pembuatan satai itik

Bahan:

1. 500 gr daging bebek, haluskan
2. 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
3. 5 lembar daun salam
4. 1 ruas jari lengkuas, memarkan
5. 10 lembar daun jeruk, iris halus
6. 3 batang serai, iris halus

7. 50 mL santan kental
8. 100 gr kelapa sedang, kupas, parut memanjang
9. 1 sdt penyedap rasa
10. 1 sdm gula merah, sisir
11. ½ sdt merica hitam, tumbuk kasar
12. 30 batang serai, bersihkan, ambil bagian putihnya

Bumbu halus:

1. 3 siung bawang putih
2. 5 butir bawang merah
3. 1 ruas jari kunyit
4. 1 ruas jari jahe
5. 10 butir kemiri
6. 1 sdt ketumbar
7. Garam secukupnya

Prosedur:

1. Tumis bumbu halus dengan daun salam dan lengkuas hingga harum, kemudian angkat. Masukkan ke dalam daging bebek, aduk rata
2. Tambahkan daun jeruk, serai, santan kental, kelapa parut, gula merah, dan merica hitam, aduk hingga tercampur rata
3. Lilitkan daging bebek berbumbu pada batang serai. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga kedua sisinya benar-benar matang dan berwarna kuning kecoklatan, dan angkat.
5. Sajikan

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pengawetan adalah suatu teknik atau tindakan yang dilakukan pada suatu bahan sehingga bahan tersebut tidak mengalami penurunan mutu dan daya simpan semakin lama. Telur yang diawetkan harus memiliki kualitas baik (telur segar), bentuk dan ukuran normal, keadaan rongga udara dan kebersihan kulit telur termasuk kualitas baik. Prinsip pengawetan telur adalah mencegah keluarnya kabondioksida dari dalam telur dan mencegah masuknya mikroorganisme ke dalam telur yang menyebabkan terjadinya pembusukan.

Metode pengawetan telur dibagi menjadi dua yaitu pengawetan telur pecah dan pengawetan telur utuh. Pengawetan telur pecah antara lain pendinginan, pembekuan dan pengeringan, sedangkan pengawetan telur utuh antara lain penyimpanan dingin, pengemasan kering, pelapisan kerabang dan perendaman dalam cairan. Contoh pengolahan telur itik antara lain pembuatan telur asin dengan pembalutan dan perendaman, pembuatan acar telur serta pembuatan telur pindang.

Daging salah satu media yang baik untuk pertumbuhan mikroba yang dapat menurunkan kualitas daging. Hal ini menyebabkan daging akan cepat mengalami kerusakan. Untuk mempertahankan kualitas daging tersebut perlu dilakukan proses pengawetan daging. Pengawetan daging itik dapat dilakukan dengan beberapa cara yaitu penyimpanan dingin, penyimpanan beku, penambahan bahan kimia, pengeringan dan pengasapan. Contoh pengolahan daging itik antara lain pembuatan daging itik asap, daging itik goreng, gulai itik dan satai itik.

B. Implikasi

Mengingat semakin tingginya permintaan produk daging, merupakan suatu tugas yang dituntut bagi para petani/peternak untuk membagikan ilmu tentang pengolahan hasil ternak terutama telur dan daging itik, sehubungan dengan tugas tersebut, diperlukan pengetahuan, pemahaman dan penerapan tentang pengolahan hasil ternak itik yang baik untuk menghasilkan kualitas produk telur dan daging itik yang baik juga.

C. Tindak Lanjut

Setelah membaca dan mempelajari bahan ajar ini, para petani/peternak dapat menerapkan pengolahan hasil ternak itik (telur dan daging) yang baik juga.

DAFTAR PUSTAKA

- Ismoyowati, Purwantini D. 2013. Produksi dan kualitas telur itik lokal di daerah sentra peternakan itik. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(1):11-16.
- Lestari SB, Winarti E, Werdhany WI, Purwaningsih H, Widyayanti S. 2011. Budidaya & pengolahan hasil itik. Yogyakarta, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.

BIODATA PENULIS



Nama : Fitri M. Manihuruk, M.Si

Nip : 19910330 201801 2 001

Ttl : Kabanjahe, 30 Maret 1991

Instansi : BBPP Kupang - NTT

Alamat : Perm Puri Indah Lasiana B53, Kupang, NTT

Telp : 081802969815

Email : fitry0391@gmail.com

Motto : Persiapkan Yang Terbaik Untuk Memberi Yang Terbaik

Penulis memperoleh gelar sarjana pada tahun 2013 sebagai Sarjana Peternakan lulusan Institut Pertanian Bogor di Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan. Penulis diterima di Institut Pertanian Bogor pada tahun 2014 sebagai mahasiswa Pascasarjana di Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan. Penulis merupakan salah satu penerima Beasiswa Pendidikan Pascasarjana Dalam Negeri (BPP-DN) Fresh Graduate tahun 2014. Penulis juga memperoleh beasiswa penelitian dari Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP), Kementerian Keuangan, Republik Indonesia untuk Beasiswa Tesis tahun 2016. Penulis juga berpartisipasi dalam Internasional Seminar on Animal Industry yang diadakan oleh Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor tahun 2015 sebagai panitia. Penulis lulus dalam tes calon pegawai negeri sipil di Kementerian Pertanian pada tahun 2017 dan diangkat menjadi pegawai negeri sipil pada tahun 2018, dengan jabatan fungsional calon widyaiswara.