

Pengolahan Burung Puyuh Presto sebagai Alternatif Sumber Gizi Masyarakat Desa Batu Belah Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau

Yelmida A*¹, Idral Amri², Nurfatihayati³, Cory Dian Al'farisi⁴, Panca Setia Utama⁵, Rozanna Sri Irianty⁶, Muhammad Ichwan Pradana⁷, Adam Rafif Aldori⁸

^{1,3,4,6,7,8}Program Studi D-III Teknik Kimia, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

²Program Studi Magister Teknik Kimia, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

⁵Program Studi Sarjana Teknik Kimia, Universitas Riau, Pekanbaru, Indonesia

*e-mail: yelmida.azis@lecturer.unri.ac.id¹, idral_amri@lecturer.unri.ac.id², nurfatihayati@lecturer.unri.ac.id³, cory.dian@lecturer.unri.ac.id⁴, psutama@eng.unri.ac.id⁵, rozanna@lecturer.unri.ac.id⁶, muhhammad.ichwan5926@student.unri.ac.id⁷, adam.rafif5779@student.unri.ac.id⁸

Abstrak

Daging burung puyuh merupakan sumber protein hewani yang dibutuhkan oleh manusia. Harganya yang relatif murah dapat menjadi alternatif sumber gizi bagi masyarakat. Daging burung puyuh yang tipis dan alot menyebabkan sumber protein ini kurang diminati di masyarakat. Penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan burung puyuh presto bagi masyarakat Desa Batu Belah dilakukan agar masyarakat dapat mengkonsumsi daging puyuh dengan nikmat tanpa rasa alot. Proses pengolahan dilakukan dengan memasak daging burung puyuh yang telah dilengkapi dengan bumbu ungkep dalam panci presto selama 20 menit. Selanjutnya setelah uap panas daging burung puyuh presto tidak ada lagi, daging puyuh digoreng dan dapat dimakan. Tujuan kegiatan pengabdian ini dapat dicapai dengan baik berdasarkan ketertarikan masyarakat terhadap topik pengolahan burung puyuh presto sebesar 92% peserta dan dapat meningkatkan pengetahuan 75% peserta yang belum mengetahui.

Kata kunci: Burung Puyuh, Peningkatan Pengetahuan Masyarakat, Presto, Sumber Gizi

Abstract

Quail meat is a source of animal protein needed by humans. The relatively cheap price can be an alternative source of nutrition for the community. Quail meat is thin and tough, making this protein source less popular among the public. Counseling and training on pressure-cooked quail processing for the community of Batu Belah Village was carried out so that the community could consume quail meat deliciously without having a tough taste. The processing process is carried out by cooking quail meat which has been equipped with ungkep seasoning in a pressure cooker for 20 minutes. Next, after the hot steam from the presto quail meat is no longer there, the quail meat is fried and can be eaten. The aim of this service activity can be achieved well based on public interest in the topic of presto quail processing by 92% of participants and can increase the knowledge of 75% of participants who don't know yet.

Keywords: Increasing Public Knowledge, Presto, Quail, Source of Nutrition

1. PENDAHULUAN

Budidaya puyuh merupakan salah satu potensi peternakan yang sangat berkembang di Indonesia. Berdasarkan data Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan (2022), terjadi peningkatan ternak puyuh setiap tahun yaitu 14.062.000 ekor pada tahun 2018, 14.844.000 ekor pada tahun 2019, 15.223.000 ekor pada tahun 2020, 16.015 ekor pada tahun 2021, dan 16.481.000 ekor pada tahun 2022 (Direktorat Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2022). Selain dapat menghasilkan daging dan telur, beberapa kelebihan ternak puyuh adalah membutuhkan waktu yang singkat untuk dipanen, tidak membutuhkan lahan yang luas, tahan terhadap penyakit, dan kotorannya dapat dijadikan pupuk organik (Krishna et al., 2015; Widjadtuti & Sujana, 2022).

Puyuh dapat cocok dibudidayakan di daerah tropis. Tahap pertumbuhan puyuh dapat dibagi 3, yaitu fase pemeliharaan burung puyuh (starter) ketika puyuh berumur 0 – 2 minggu, fase grower 3 – 5 minggu, dan fase layer di atas 6 minggu (Naska et al., 2013). Fase starter meliputi

persiapan, pemilihan, dan pemeliharaan anak puyuh. Fase starter merupakan fase penentu untuk ke fase grower dan layer. Fase grower berkaitan dengan perkandangan, pakan, dan pencegahan penyakit pada puyuh. Dan faktor penting pada fase layer adalah pencahayaan kandang karena akan mempengaruhi jumlah telur yang diproduksi (Rizki, 2021).

Puyuh dapat menghasilkan telur pada umur 11 – 14 minggu dan kematangan seksual pada umur 35 – 45 hari (Ratriyanto, 2018). Pada umur 12 – 17 minggu, produksi telur puyuh dapat mencapai 71 – 86%. Telur puyuh mengandung kadar protein lebih tinggi dan lemak lebih rendah dibandingkan unggas yang lainnya, sehingga dapat dikonsumsi untuk yang diet kolesterol (Widjadtuti & Sujana, 2022).

Puyuh sebagai penghasil daging dapat dipanen pada umur 37 – 40 hari. Daging puyuh umumnya diperoleh dari puyuh afkir, puyuh betina yang sudah tidak produktif menghasilkan telur, dan puyuh jantan yang tidak dipilih lagi. Daging puyuh mengandung protein sebanyak 21,1% dan dijual dalam bentuk karkas (puyuh yang telah disembelih dan dibersihkan, tanpa bulu, kulit, leher, kepala) (Widjadtuti & Sujana, 2022). Harga jual karkas puyuh di pasaran relatif terjangkau, berkisar Rp 10.000 per ekor untuk puyuh dengan berat 140 – 150 gram. Daging puyuh dapat disajikan sebagai lauk-pauk pengganti ayam yang lezat dan bergizi.

Tingginya permintaan pasar dan tidak rumit melakukan ternak puyuh menyebabkan petani di Kabupaten Kampar banyak mengembangkan usahanya ke ternak puyuh. Peluang usaha yang menguntungkan dapat diperoleh dari produk olahan daging burung puyuh. Hal ini belum banyak terdapat di pasaran karena daging puyuh yang alot. Berkenaan dengan hal ini, tim pengabdian kepada masyarakat (Abdimas) dari Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Riau melakukan kegiatan pengembangan produk pasca panen burung puyuh presto sebagai alternatif sumber gizi yang murah dan terjangkau di Desa Batu Belah Kabupaten Kampar.

2. METODE

Kegiatan pengabdian skema kemitraan Masyarakat dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 05 Agustus 2023 di Desa Batu Belah Kabupaten Kampar. Tahapan kegiatan yang dilakukan adalah:

- a. Tahap persiapan, meliputi pembentukan tim abdimas, penyusunan analisis situasi dan identifikasi kebutuhan peralatan dan bahan, instrumen analisis, dan koordinasi jadwal dan pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan pihak Desa Batu Belah.
- b. Tahap pelaksanaan, terdiri penyuluhan dan pelatihan pengolahan burung puyuh presto di Kantor Desa Batu Belah.
 - 1) Kegiatan penyuluhan; merupakan penyampaian secara teoritis tentang keunggulan dan teknik proses pengolahan burung puyuh presto. Penyuluhan menggunakan metode ceramah dan tanya-jawab.
 - 2) Kegiatan pelatihan; merupakan praktik pengolahan burung puyuh presto.

Peralatan yang digunakan adalah panci presto, blender untuk menghaluskan bumbu, wajan untuk menggoreng, suntil, kompor dan gas, baskom kecil, piring, peniris minyak, sendok, dan garpu.

Bahan yang digunakan adalah 3 kg daging burung puyuh, air kelapa dari 6 butir kelapa yang tua, air asam jawa, air, 6 ruas lengkuas geprek, 8 lembar daun salam, 6 batang serai geprek, garam, dan minyak goreng. Bumbu halus untuk ungkep adalah bawang putih, bawang merah, kunyit, jahe, ketumbar, 1 buah gula jawa yang kecil, dan garam secukupnya.

Cara membuat burung puyuh presto adalah cuci bersih burung puyuh diawali dengan mencuci bersih burung puyuh. Kemudian siapkan panci presto, lalu masukkan burung puyuh. Selanjutnya tambahkan bumbu ungkep, air kelapa, air asam jawa, lengkuas, serai, dan daun salam. Tambahkan air sampai semua burung puyuh terendam. Presto burung puyuh dilakukan selama 20 menit atau sampai tulang burung puyuh lunak. Kemudian buka tutup panci presto agar uap panasnya keluar. Selanjutnya siapkan wajan dan isi dengan minyak goreng dan nyalakan kompor menggunakan api kecil. Burung

puyuh digoreng sampai warna kecoklatan, lalu diangkat dan ditiriskan. Burung puyuh presto siap untuk disajikan.

- c. Tahap evaluasi, yaitu dengan memberikan kuisioner kepada peserta yang hadir sebelum dan setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui pemahaman peserta terhadap materi yang telah diberikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta kegiatan peningkatan pengetahuan tentang pengolahan burung puyuh presto ini adalah perangkat Desa Batu Belah, Pengurus dan Pemberdayaan Keluarga (PKK), dan ibu-ibu warga Desa Batu Belah sebanyak 40 orang. Hasil kegiatan pengabdian ini sebagai berikut:

3.1. Penyuluhan tentang Pengolahan Burung Puyuh Presto

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan pemaparan oleh tim abdimas tentang potensi burung puyuh, seperti yang terlihat pada Gambar 1. Budidaya burung puyuh dapat dilakukan dengan mudah dan tidak membutuhkan modal besar. Burung puyuh juga kaya protein dan mengandung vitamin A, B, dan E yang dapat mencegah penuaan dini dan dapat meregenerasi kulit.

Karena keterbatasan pengetahuan masyarakat selama ini, burung puyuh sering diolah secara digoreng. Namun, daging burung puyuh goreng terasa alot jika dimakan setelah dingin. Hal ini menyebabkan burung puyuh kurang diminati untuk dikonsumsi. Pengolahan daging burung puyuh secara di-presto merupakan solusi agar daging burung puyuh tidak alot ketika dikonsumsi pada keadaan sudah dingin.



Gambar 1. Penjelasan teori tentang pengolahan burung puyuh presto

3.2. Pelatihan Pengolahan Burung Puyuh Presto

Setelah penyuluhan secara teoritis tentang pengolahan burung puyuh, selanjutnya tim abdimas memberikan pelatihan pembuatan burung puyuh presto. Tim abdimas mendemonstrasikan proses pengolahan burung puyuh presto mulai dari proses unkep, memresto, dan menggoreng burung puyuh (Gambar 2). Penggunaan panci bertekanan dapat melunakkan daging dan tulang burung puyuh sehingga daging burung puyuh menjadi lebih lembut. Hasil burung puyuh presto ini disajikan untuk dicicipi oleh peserta (Gambar 3 dan Gambar 4). Pada sesi ini, tim abdimas memberikan kesempatan kepada peserta berdiskusi tentang seputar proses pengolahan burung puyuh presto.



Gambar 2. Demo pengolahan burung puyuh presto



Gambar 3. Penyajian burung puyuh presto setelah digoreng



Gambar 4. Peserta mencicipi burung puyuh presto goreng

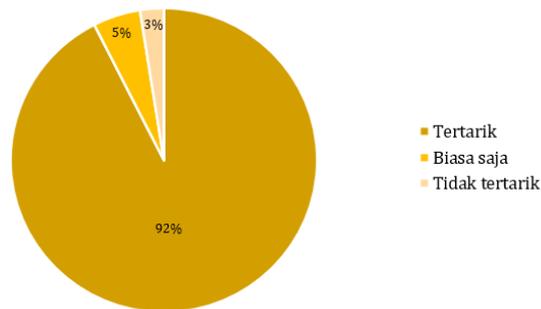
3.3. Hasil Evaluasi Kegiatan Pengabdian

Evaluasi kegiatan pengabdian dilakukan dengan memberikan kuesioner yang berisi beberapa pertanyaan kepada peserta sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) kegiatan penyuluhan pengolahan burung puyuh presto dilaksanakan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui: 1) ketertarikan peserta terhadap alternatif pengolahan burung puyuh; dan 2) tingkat pemahaman peserta tentang pengolahan burung puyuh presto sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Hasil evaluasi kegiatan ini sebagai berikut:

a. Ketertarikan peserta dengan topik kegiatan pengabdian

Hasil kuesioner tentang ketertarikan peserta dengan topik pengabdian ini dapat dilihat pada Gambar 5. Kegiatan pengabdian dapat dikatakan berhasil karena 37 orang peserta (92%) tertarik dengan kegiatan ini, 2 orang peserta (5%) beranggapan topik ini biasa, dan 1 orang

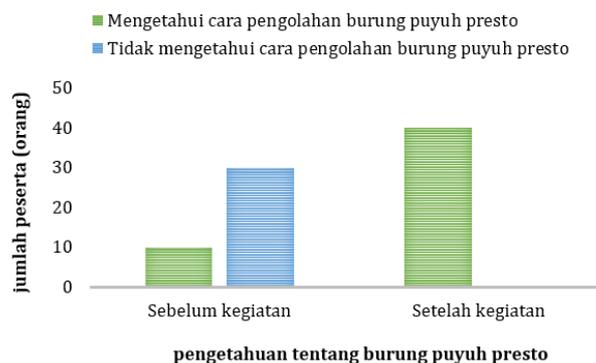
peserta (1%) tidak tertarik. Data informasi yang diberikan oleh peserta ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini telah terlaksana dengan baik sesuai yang direncanakan.



Gambar 5. Ketertarikan peserta terhadap topik pengabdian

b. Peningkatan pengetahuan peserta

Tingginya ketertarikan peserta pada topik ini karena selama ini peserta hanya mengolah burung puyuh secara digoreng, dan direndang. Peserta juga menyampaikan bahwa daging burung puyuh ini akan alot jika tidak langsung habis dikonsumsi setelah dimasak. Beberapa orang peserta mengaku tertarik dengan topik ini karena belum pernah makan daging burung puyuh. Peningkatan pengetahuan peserta tentang pengolahan burung puyuh presto dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Pengetahuan peserta tentang pengolahan burung puyuh presto

Berdasarkan Gambar 6 dapat dilihat bahwa telah terjadinya peningkatan pengetahuan peserta tentang pengolahan burung puyuh secara presto. Sebelum kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan, dari 40 orang peserta terdapat 30 orang yang tidak mengetahui cara pengolahan burung puyuh presto (75% peserta). Setelah kegiatan dilaksanakan, 40 peserta tersebut dapat memahami cara pengolahan burung puyuh presto (100% peserta). Hasil ini menjadi indikator bahwa kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta dan tujuan pengabdian kepada masyarakat telah tercapai.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Batu Belah Kecamatan Kampar Kabupaten Kampar Provinsi Riau adalah penyuluhan dan pelatihan pengolahan burung puyuh presto dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat. Penyuluhan dan pelatihan menggunakan metode ceramah, diskusi dan tanya-jawab. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berhasil dilaksanakan berdasarkan indikator ketertarikan pada topik pengabdian sebesar 92% dan dapat meningkatkan pengetahuan seluruh peserta yang belum mengetahui (75%) tentang pengolahan burung puyuh presto.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Teknik Universitas Riau yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui DIPA Fakultas Teknik Universitas Riau Tahun Anggaran 2023.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian. (2022). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2022*. Jakarta.
<https://mesinraya.co.id/cara-kerja-panci-presto.html> diakses tanggal 5 Juli 2023.
- Krishna, D., Reddy, E.V., & Kochewad, S.A. (2015). Evaluation of Performance of Different Japanese Quail (*Coturnix Coturnix Japonica*) Varieties. *Agro Economist*. 3(2): 59-61.
<http://dx.doi.org/10.5958/2394-8159.2016.00012.8>
- Marsudi., & Saparinto, C. (2012). *Puyuh*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nasaka, J., Nizeyi, J.B., Okello, S., & Katongole, C.B. (2018). Nutritional Quality of Quail Feeds Used in Urban and Peri-Urban Areas of Uganda: Chemical and Energy Composition. *Poultry Science Journal*. 6(1): 63-70. <https://doi.org/10.22069/psj.2018.14150.1294>
- Radhitya, A. (2015). Pengaruh Pemberian Tingkat Protein Ransum pada Fase Grower terhadap Pertumbuhan Puyuh (*Cotunix cotunix japonica*). *Students eJournal*. 4(2): 1-11.
- Ratriyanto, A. (2018). Pola Produksi Telur Puyuh yang Diberi Ransum Disuplementasi Betain dan Metionin. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*. 33(1): 1-7.
<https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i1.19354>
- Rizki, A.N. (2021). Analisis Usaha Ternak dan Pemasaran Burung Puyuh (Studi Kasus pada Perusahaan Puyuh Asther) di Desa Jati Mulya Kecamatan Kerinci Kanan Kabupaten Siak Provinsi Riau. *Skripsi*. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Riau. Pekanbaru.
- Sang, A.S. (2012). Pengembangan Produk Burung Puyuh dalam Pembuatan Aneka Lauk Pauk. *Proyek Akhir*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Widjadtuti, T., & Sujana, E. (2022). Peningkatan Gizi Masyarakat dengan Memanfaatkan Pasca Panen Ternak Puyuh pada Kelompok Tani di Desa Loa, Kecamatan Paseh, Kabupaten Bandung. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*. 11(2): 114-119.
<https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v11i2.32434>
- Wuryadi, S. (2011). *Buku Pintar Beternak dan Berbisnis Puyuh*. Agromedia Pustaka. Jakarta.