LAPORAN AKHIR IPTEKS BAGI MASYARAKAT (IbM)



PEMANFAATAN LIMBAH UDANG SEBAGAI PAKAN ITIK DAN PEMBUATAN TELUR ASIN RASA UDANG RENDAH KOLESTEROL (TAHAP 2)

Oleh:

Drs. Soewito,M.M (Ketua)
Ardansyah,SE.,M.M (Anggota1)
Noning Verawati,MA (Anggota 2

UNIVERSITASBANDARLAMPUNG NOPEMBER 2016

HALAMAN PENGESAHAN

Judul

: Pemanfaatan Limbah Udang Sebagai Pakan Itik dan Pembuatan Telur Asin Rasa Udang Rendah Kolesterol (tahap 2)

Peneliti/Pelaksana

Nama Lengkap

: SOEWITO Perguruan Tinggi : Universitas Bandar Lampung

NIDN

: 0029125701

Jabatan Fungsional

: Lektor : Ilmu Administrasi Niaga

Program Studi Nomor HP

: 082175332141

Alamat surel (e-mail)

: witosoewito@yahoo.co.id

Anggota (1)

Nama Lengkap

: ARDANSYAH S.E., M.M.

NIDN

: 0228026501

Perguruan Tinggi

: Universitas Bandar Lampung

Anggota (2)

Nama Lengkap

: NONING VERAWATI M.A.

: 0205058603 **NIDN**

Perguruan Tinggi

: Universitas Bandar Lampung

Institusi Mitra (jika ada)

Nama Institusi Mitra

: Ali Hakam

Alamat

: Bratasena, Dente Teladas, Tulang Bawang, Lampung

Penanggung Jawab

Tahun Pelaksanaan

: Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun

Biaya Tahun Berjalan

: Rp 45.000.000,00

Biaya Keseluruhan

: Rp 49.875.000,00

Mengetahui, Dekan FISIP

bandar lampung

(Dr. Yadi Lustiadi, M.Si) NIP/NIK 0208126201

Bandar Lampung, 29 - 11 - 2016

(SOEWITO)

NIP/NIK 195729121986031002

Menyetujui, Ketua LPPM UBL

(Ir. Lilis Widojoko, M.T) NIP/NIK 002205501

RINGK ASAN

Judul program ini adalah: **IbM Pemanfaatan Limbah Udang Sebagai Pakan Itik dan Pembuatan Telur Asin Rasa Udang Rendah Kolesterol** (Tahap 2), dengan Ketua Tim Pengusul: Drs. Soewito, MM., Anggota 1: Ardansyah, SE.,MM., Anggota 2: Noning Verawati, MA.

Desa Bratasena berada di wlayah Kabupaten Tulang Bawang, yang merupakan salh daerah penghasil telur itik. Mengingat di daerah ini juga terdapat pabrik pengolahan udang, yang sekaligus menghasilkan limbah udang berupa kepala udang yang dapat digunakan sebagai bahan baku pakan ternak itik. Pakan dari bahan baku ini ternyata dapat mempengaruhi kualitas telur itik itu sendiri.

Masyarakat Bratasena sebagian besar hidupnya tergantung dari pabrik udang, hal ini akan berpengaruh terhadap perkembangan ekonominya. Oleh karena itu perlu adanya kegiatan pemberdaayaan masyarakat agar mandiri, mengingat potensi wilayah akan budidaaya itik sangat besar serta kebutuhan pasar terhadap telurpun juga semakin meningkat. Salah satu cara pemberdayaan masyarakat adalah melalui kelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi dan meningkatkan ketrampilan berwirausaha, sebagai pengusaha penghasil telur itik dan pengusaha telur asin rasa udang rendah kolesterol.

Target khusus program yang akan dicapai adalah terciptanya lima pengusaha baru sebagai penghasil telur itik dan lima pengusaha baru penghasil telur asin

Masalah utama dikelompok tani budi daya itik petelur adalah :(1) tidak memiliki modal dana untuk memulai usaha budidaya itik petelur,(2) belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam budi daya itik petelur, (3) belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan membuat pakan dari limbah udang, (4) belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan manajemen usaha budidaya itik petelur,dan (5) belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan organisasi usaha bersama.

Metode yang dipakai dalam mencapai tujuan IbM ini adalah memberdayakan kelompok budidaya itik petelur melalui (1) Pelatihan kepada anggota dua kelompok dalam aspek priduksi dan aspek manajemen, (2) Membuat demplot kandang itik petelur, dan (3) Pendampingan budidaya dan pendampingan pembuatan telur asin.

Kegiatan yang dilakukan adalah (1) Pelatihan budidaya itik petelur, pelatihan pembuatan pakan limbah udang, pelatihan pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol, pelatihan administrasi usaha, pelatihan pemasaran telur asin rasa udang rendah kolesterol, dan pelatihan organisasi kelompok usaha, (2) Demplot kandang budidaya itik petelur, (3) Pendampingan budidaya itik petelur dan pendampingan pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol.

Luaran program IbM ini adalah produk telur itik, pakan tepung limbah udang, produk itik afkir, produk telur asin rasa udang rendah kolesterol, bahan-bahan pelatihan, organisasi kelompok usaha bersama, dan artikel karya ilmiah pengabdian masyarakat.

Kata Kunci: Telur Asin, Rendah Kolesterol

PRAKATA

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Esa, karena berkat taufik dan rahmat-Nya lah laporan pengabdian masyarakat ini dapat kamiselesaikan.

Semoga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan tema: IbM Pemanfaatan Limbah Udang Sebagai Pakan Itik dan Pembuatan Telur Asin Rasa Udang Rendah Kolesterol sebagai bentuk kepedulian kami terhadap persoalan yang dihadapi oleh masyarakat dapat betul-betul dirasakan manfaatnya.

Kami menyadari, selaku manusia tentunya tidak luput dari kekurangan dan kesalahan, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat kami harapkan.

Bandar Lampung, 27 Nopember 2016 Tim

DAFTAR ISI

	Ha
RINGKASAN	ii
PRAKATA	iii
DAFTARISI	iv
DAFTARTABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Potensi dan Peluang Program	1
1.2.Inovasi Dalam Rencana Program.	2
1.3. Prioritas Masalah Mitra	3
1.4.Langkah Penyelesaian Masalah	4
BAB II TARGET DAN LUARAN	
2.1.Target produksi budidaya itik petelur	7
2.2. Target produksi telur asin rasa udang rendah kolesterol	7
2.3. Target Pelatihan Produksi Budidaya Itik Petelur	7
2.4. Target Pelatihan Produksi Telur Asin Rasa Udang Rendah Kolesterol	7
2.5. Target Pelatihan Manajemen	7
2.6. Target Organisasi Kelompok Usaha Bersama	8
2.7.Luaran Program	8
BAB III METODE PELAKSANAAN	
3.1. Metode Pendekatan	9
3.2. Prosedur Kerja	9
3.3. Rencana Kegiatan	12
BAB 4. KELAYAKANPERGURUANTINGGI	
4.1. Kinerja LPPM Universitas BandarLampung (UBL)	15
4.2. Susunan Organisasi Tim Pengusul	16
4.3.Kepakaran Dalam Tim	17

BAB 5. HASILYANGDICAPAI

DAFTAR LAMPIRAN	25
DAFTARPUSTAKA	24
6. 2 Saran	
6.1 Kesimpulan	23
BAB 6. KESIMPULANDAN SARAN	
5.6 Kelompok Usaha Bersama	22
5.5 Produk Artikel	22
5.4 Produk Bahan Latihan	20
5.3 Produk Telur Asin	
5.2 Produk Telur Itik	
5.1 Produk Pakan Limbah Udang	

DAFTAR TABEL

Tabel	Judul	hal
1	Jadwal Pelatihan Budidaya Itik Petelur	13
2	Pokok Materi Latihan Pertama (Teknis Pembuatan Telur Asin)	14
3	Jadwal Pelatihan Manajemen	14
4	Susunan Organisasi Tim Pengusul	16
5	Kepakaran Dalam Tim	17
6	Produk Telur Itik	19
7	Produk Telur Asin	20
8	Pelatihan Budidaya Itik Petelur	20
9	Pelatihan Produksi Pembuatan Telur Asin Rasa Udang Rendah Kolesterol	21
10	Nara sumber Pelatihan Manajemen	21
11	Kelompok Usaha Bersama	22

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Potensi dan PeluangProgram

Meskipun tidak sepopuler ternak ayam, itik mempunyai potensi yang cukup besar sebagai penghasil telur dan daging. Jika dibandingkan dengan ternak unggas yang lain, ternak itik mempunyai kelebihan diantaranya adalah memiliki daya tahan terhadap penyakit. Oleh karena itu usaha ternak itik memiliki resiko yang relatif lebih kecil, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan.

Telur dan daging masih menjadi produk utama dari usaha ternak itik, karena telur itik mengandung protein yang cukup tinggi yaitu pada bagian kuning telurnya kurang lebih (17%), pada bagian putihnya terdiri dari ovalbumin (putih telurnya) dan ovavitelin (kuning telur). Bagi masyarakat menengah ke bawah, telur dan daging itik merupakan alternatif terbaik untuk memenuhi kebutuhan pangan. Usaha dibidang produksi, di antaranya adalah usaha ternak itik petelur, pedaging, dan penghasil telur.

Secara umum usaha ternak itik petelur dapat dilakukan dengan tiga sistem pemeliharaan, yaitu sistem tradisional (gembala) yaitu pemeliharaan itik dengan cara mengembalakan itik ke sumber - sumber pakan seperti sawah- sawah. Sistem semi intensif yaitu pemeliharaan itik dengan sistem kandang dengan air. Sistem intensif tanpa air (kandang baterai) yaitu pemeliharaan itik dengan sistem kandang tanpa air. Itik dipelihara di dalam kandang seperti layaknya ayam ras yang dipelihara di kandang baterai.

Lokasi program ini bertempat di Bratasena, Kecamatan Dente Teladas, Kabupaten Tulang Bawang, Provinsi Lampung. Jarak lokasi desa tersebut dengan kampus Universitas Bandar Lampung (UBL) adalah 155 kilometer yang dapat ditempuh dengan kendaraan bermotor dan mobil. Lokasi desa tersebut berada di pesisir timur Sumatera, yang merupakan daerah rawa-rawa, yang sebagian telah menjadi tambak udang, sehingga sangat potensial untuk budidaya itik petelur.

Di dekat Bratasena tersebut terdapat pabrik pembekuan udang (*Cold Storage*) milik perusahaan swasta, yang mampu berproduksi mencapai 100 ton udang beku setiap hari, sehingga akan terbuang limbah udang minimal 30 ton setiap hari, limbah udang tersebut berupa kepala udang, kulit udang dan ekor udang. Data BPS tahun 2004 menunjukkan produksi udang Indonesia sebesar 240.000 ton dan produksi ini meningkat sebesar 14 % per tahun. Apabila udang segar ini diolah menjadi udang beku,

maka sebesar 35% – 70% dari bobot utuh akan menjadi limbah udang (Mudjima,1986 dalam Abun 2009). Salah satu usaha pemanfaatan limbah udang adalah menjadikannya sebagai pakanternak.

Ketersediaan pakan yang cukup, berkualitas, dan berkesinambungan sangat menentukan keberhasilan budidaya ternak Itik. Biaya yang dikeluarkan untuk bahan pakan (ransum) pada peternakan unggas adalah biaya terbesar yaitu berkisar 60 – 70 % dari seluruh biaya produksinya. Tepung ikan adalah bahan baku pakan yang menyebabkan mahalnya harga ransum, karena tidak dapat dipenuhi dari produksi dalam negeri, sehingga lebih dari setengah, yaitu 200 ribu ton/tahun kebutuhan tepung ikan Indonesia disuplai dari impor, dengan harga Rp.12.500,- per kilogram. Oleh sebab itu untuk memenuhi kebutuhan peternak skala kecil dan menengah perlu bahan pakan alternatif sebagai pengganti tepung ikan ini. Salah satu bahan pakan alternatif adalah limbah udang (shrimp head waste). Budidaya itik yang diberi pakan dari udang maka telur yang terjadi memiliki rasaudang. Secara nasional, ternak itik menyumbang 22 % dari total produksi telur nasional, dan 1,5% dari total produksi daging unggas nasional. Berdasarkan Rencana Strategis Departemen Pertanian RI tahun 2010-2014, ternak itik diharapkan bisa naik 3,71 %. Dari 29 ribu ton produksi di tahun 2010, menjadi 33 ribu ton di tahun 2014, dengan harga Rp 1.400,- per butir telur, sedangkan untuk itik yang afkir (tidak produktif) dapat dijual dengan harga Rp 28.000,- per ekor. Dengan demikian peluang pasar untuk produksi telur itik masih terbuka luas seiring dengan pertambahan penduduk Indonesia dan meningkatnya kesadaran akan makanan bergizi.

1.2. Inovasi Dalam Rencana Program

Di kalangan masyarakat tertentu misalnya masyarakat yang memiliki masalah kesehatan dengan kolesterol yang tinggi, makanan telur akan dihindari, padahal masyarakat tersebut umumnya kalangan masyarakat menengah ke atas yang sangat potensial sebagai pembeli telur itik. Telur itik biasa mempunyai kandungan kolesterol mencapai 100 mg/dL, oleh karena itu diperlukan cara untuk menurunkan kadar kolesterol di dalam telur.

Salah satu cara adalah dengan pengolahan telur asin yang bahannya ditambah dengan rebusan daun salam dan akar alang-alang, maka kadar kolesterol akan turun dari 100 mg/dL menjadi 4 mg/dL. Kandungan lemak telur itik biasanya mengadung 13,6 gr akan turun menjadi 5,2 gr dan mengandung Omega antara 3 gr sampai dengan 214,3 gr,

serta mengandung beta karotin mencapai 380. Ini artinya dapat diproduksi telur asin bercitarasa udang dengan kadar kolesterol rendah yang aman dikonsumsi oleh penderita kolesterol.

1.3. Prioritas MasalahMitra

Penentukan prioritas masalah mitra dilakukan dengan cara *Focus Group Discusion* (FGD) yang dipimpin oleh ketua kelompok. Group pertama adalah calon pengusaha budidaya itik petelur dan group kedua adalah calon pengusaha penghasil telur asin rasa udang yang rendah kolesterol. Hasil diskusi tersebut dapat dirumuskan prioritas permasalahan adalah sebagaiberikut:

- (1) Kekurangan modal usaha untuk budidaya ternak itik petelur, karena kebanyakan masyarakat di Bratasena memiliki mata pencaharian sebagai pencari ikan di rawarawa, sebagai petani padi sawah musiman, dan sebagian lagi sebagai karyawan indusri pembekuan udang (*Cold Storage*). Dengan mata pencaharian tersebut, kebanyakan tidak memilikiuang tabungan untuk modal usaha, termasuk 5 anggota kelompok tani yang memiliki mata pencaharian sebagai petani padi sawah musiman.
- (2) Selama ini kebanyakan masyarakat tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok tani ini adalah tamatan Sekolah Dasar dan Sekolah Menengah
- (3) Tidak memiliki modal untuk membuat pakan dari limbah udang, karena untuk membuat tepung pakan udang diperlukan alat yang menggunakan mesin agar memiliki produksi yang cukup banyak, Para anggota kelompok tani tidak memilki dana untuk membeli alat tersebut. Secara sederhana teknik membuat tepung limbah udang dapat dilakukan dengan cara limbah udang dikeringkan dipanas matahari, setelah kering kemudian ditumbuk sampai halus menjadi tepung pakan itik. Cara ini tidak dapat menghasilkan tepung pakan yang banyak dengan kualitas yang baik, sehingga diperlukan alat pembuat tepung pakanber mesin.
- (4) Kurang pengetahuan dan ketrampilan pembuatan telur asin rasa udang dengan kadar kolesterol yang rendah. Hal ini dikarenakan belum ada contoh dan pelatihan cara membuat telur asin rasa udang dengan kandar kolesterol yang rendah. Cara pembuatan telur asin dengan beraneka citarasa telah berkembang di Kabupaten Brebes Jawa Tengah, tetapi telur asin rasa udang dengan kadar kolesterol yang rendah, merupakan inovasi baru.

- (5) Persoalan manajemen budidaya itik petelur menurut anggota kelompok tani yang berdiskusi adalah belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam merencanakan usaha budidaya itik, membuat administrasi usaha, membuat evaluasi dan perbaikan usaha, sampai dengan bagaimana menjual telur itik hasil produksibudidaya.
- (6) Persoalan dalam aspek manajemen usaha pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol adalah belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan dalam dalam merencanakan usaha pembuatan telur asin, membuat administrasi usaha, membuat evaluasi dan perbaikan usaha, sampai dengan bagaimana menjual telur asin rasa udang rendahkolesterol.

1.1. Langkah Penyelesaian Masalah

Dari rumusan prioritas persoalan diatas maka disepakati untuk diselesaikan melalui langkah-langkah sebagai berikut :

- (1) Untuk menyelesaikan persoalan kurang modal usaha, maka akan diberikan bantuan modal bergulir diantara anggota kelompok. Bantuan modal untuk usaha budidaya itik akan diberikan berupa itik siap bertelur kepada 5 orang anggota kelompok tani, masing-masing sebanyak 50 ekor sehingga dalam kelompok tani tersebut berjumlah 250 ekor itik siapbertelur.
- (2) Sedangkan untuk menyelesaikan persoalan kurang modal dalam kelompok usaha pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol, maka akan diberikan bantuan bergulir berupa telur yang belum diolah hasil budidaya itik petelur dari kelompok tani budidaya itik. Bantuan bergulir diberikan kepada 5 anggota kelompok pembuat telur asin rasa udang rendah kolesterol dengan masing-masing anggota sebanyak 100 butir telur.

- (3) Persoalan kekurangan pengetahuan dan ketrampilan budidaya itik petelur, diselesaikan dengan memberikan pelatihan kepada kelompok tani budidaya itik petelur. Pelatihan ini diikuti dengan praktek langsung budidaya itik dengan mengunjungi ke peternak itik petelur yang sudah berhasil. Petani akan mendapatkan pengalaman dan kertampilan teori dan praktek, sehingga diharapkan akan berhasil ketika memiliki usahasendiri.
- (4) Persoalan kekurangan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol, diselesaikan dengan mengadakan pelatihan kepada anggota kelompok usaha telur asin. Praktek langsung akan dilakukan agar peserta dapat memiliki ketrampilan pembuatan telur asin rasa udang rendahkolesterol.
- (5) Persoalan belum memiliki pengetahuan dan kerampilan manajemen budidaya itik petelur diselesaikan dengan pelatihan dan prakek manajemen budidaya itik oleh anggota kelompok tani dengan pokok materi merencanakan usaha budidaya itik, membuat administrasi usaha, membuat evaluasi dan perbaikan usaha, sampai dengan bagaimana menjual telur itik hasil produksibudidaya.
- (6) Persoalan belum memiliki pengetahuan dan ketrampilan manajemen pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol diatasi dengan mengadakan pelatihan degan pokok materi merencanakan usaha pembuatan telur asin, membuat administrasi usaha, membuat evaluasi dan perbaikan usaha, sampai dengan bagaimana menjual telur asin rasa udang rendahkolesterol.
- (7) Untuk lebih memantapkan proses budidaya itik petelur dalam jangka panjang dan berkesinambungan, kemudian dapat berkembang menjadi bisnis yang lebih besar dengan keterlibaan masyarakat yang lebih banyak, maka diperlukan contoh (Demplot) kandang itik semi inensif yang standar. Demplot satu kandang yang biayanya terjangkau oleh masyarakat tetapi memenuhi kaidah kandang yang sehat dan memungkinkan itik berkembang denganoptimal.
- (8) Program ini dirancang selama 8 bulan, oleh karena itu untuk lebih menjamin keberhasilan semua aspek produksi dan aspek manajemen, maka akan diberikan pendampingan budidaya itik petelur dan pendampingan pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol. Pendampingan ini berfungsi juga untuk sarana monitoring dan evaluasi dalam program ini, sehingga proses perguliran dana juga terus dapat

dipantau dan disempurnakan dengan melibatkan lebih banyakmasyarakat.

Langkah-langkah tersebut diatas diharapkan akan dapat memenuhi tujuan IbM ini yaitu menciptakan masyarakat yang mandiri dan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

BAB 2. TARGET DAN LUARAN

2.1. Target produksi budidaya itik petelur

Target yang ingin dicapai dalam program ini untuk kelompok tani budidaya itik petelur adalah terciptanya 5 pengusaha baru dalam usaha budidaya itik petelur, dengan produksi telur sebanyak 155 butir telur setiap hari atau masing-masing pengusaha menghasilkan telur itik sebanyak 31 butir telur.

2.2. Target produksi telur asin rasa udang rendahkolesterol

Target yang ingin dicapai dalam program ini di kelompok usaha pembuat telur asin rasa udang rendah kolesterol adalah terciptanya 5 pengusaha baru yang memproduksi telur asin sebanyak 475 butir telur asin rasa udang rendah kolesterol. Masing-masing calon pengusaha telur asin ini akan memproduksi sebanyak 95 butir telur asin setiap hari.

2.3. Target Pelatihan Produksi Budidaya ItikPetelur

Target pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kepada 10 peserta terutama kepada 5 calon pengusaha budidaya itik petelur. Dengan diadakan pelatihan yang materinya komprehensif keseluruhan aspek budidaya itik petelur dan kunjungan langsung ke pengusaha budidaya itik petelur yang sudah berhasil, maka diharapkan seluruh peserta akan dapat mencontohnya sehingga akan berhasil sebagai pengusahabaru.

2.4. Target Pelatihan Produksi Telur Asin Rasa Udang RendahKolesterol

Target pelatihan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam produksi telur asin rasa udang rendah kolesterol kepada 10 peserta khusunya kepada target khusus 5 calon pengusaha telur asin. Pelatihan yang diikuti dengan kunjungan ke tempat pembuatan telur asin yang sudah berjalan dan berhasil, diharapkan akan menambah tingkat keberhasilan calon pengusaha tersebut.

2.5. Target PelatihanManajemen

Target pelatihan ini adalah diikuti oleh 10 peserta dari kelompok tani budidaya itik dan kelompok usaha pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol. Target materi pelatihan adalah mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam budidaya itik petelur dan usaha pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol.

2.6. Target Organisasi Kelompok UsahaBersama

Target kegiatan ini adalah terbentuknya satu organisasi kelompok usaha bersama dari kelompok tani budidaya itik dan kelompok usaha pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol. Secara materi pelatihan ditargetkan untuk mencapai keberlanjutan kelompok usaha bersama dan lebih banyak yang terlibat serta lebih banyak meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

2.7. Luaran Program

Luaran Program IbM ini adalah produk telur itik, produk pakan tepung limbah udang, produk telur asin rasa udang rendah kolesterol, bahan-bahan pelatihan, organisasi kelompok usaha bersama, dan artikel karya ilmiah yang siap dipublikasikan dalam jurnal ilmiah pengabdian masyarakat.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

3.1. Metode Pendekatan

Metode yang akan dipakai dalam mencapai tujuan adalah memberdayakan kelompok penghasil telur itik dari budidaya itik petelur :

- 1. Pendekatan Pelatihan untuk tujuan meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anggota kelompoktani.
- 2. Pendekatan membuat Demplot kandang budidaya itikpetelur,
- 3. Pendekatan pendampingan budidaya itik petelur dan pendampingan pembuatan telur asin

Kontribusi Mitra Usaha

Mitra dalam IbM ini adalah kelompok tani budidaya itik petelur dan kelompok usaha pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol. Bentuk partisipasi yang dilakukan oleh mitra adalah :

- 1. Hadir dan aktif dalam FGD sehingga memudahkan dalam pembuatan dan perumusan masalah serta solusi yang diharapkanmitra
- Hadir penuh dan aktif dalam pelatihan yang diselenggarakan oleh pengusul program IbM
- 3. Menyiapkan kandang semi intensif untuk pemeliharaan budidaya itik petelur, selain calon pengusaha yang akan mendapatkan Demplot kandangitik.
- 4. Menyiapkan semua kebutuhan untuk budidaya itikpetelur
- 5. Memelihara itik sehingga sehat danproduktif
- 6. Menyiapkan semua kebutuhan untuk pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol
- 7. Memasarkan hasil produksi telur dan produksi telurasin
- 8. Saling memberikan kontribusi dalam organisasi kelompok usahabersama

3.2. ProsedurKerja

3.2.1 Prosedur Kerja Kelompok Budidaya ItikPetelur

1. Setiap anggota dari 5 anggota Kelompok Tani Budidaya Itik akan menerima banutan berupa 50 ekor itik petelur siap berproduksi.

- Ketua Kelompok akan mendapatkan bantuan pembuatan kandang itik petelur, sedangkan anggota lainnya akan swadaya membuat sendiri kandang itik untuk budidaya itikpetelur
- Berdasarkan hasil pelatihan maka segera setelah modal itik petelur diterima, maka setiap anggota akan memelihara dengan sebaik mungkin sehingga akanberhasil
- 4. Telur mentah hasil panen budidaya itik harus dijual ke Kelompok Usaha Bersama
- 5. Pengurus Kelompok Usaha Bersama akan menjual telur hasil panen tersebut kepada setiap anggota kelompok pembuat telur asin

Pemeliharaan Phase Dewasa (Layer)

Itik mencapai phase dewasa (layer) pada saat berumur 20 - 22 minggu hingga masa afkir (3 tahun). Setelah itik betelur selama 6 (enam) bulan, umumnya itik akan mengalami masa rontok bulu. Untuk mengatasi masa rontok bulu, caranya dengan memberikan pakan yang bergizi agar masa rontok bulu cepat berakhir.

Perkandangan

Kandang diusahakan menghadap ke timur untuk memberikan kesempatan sinar matahari pagi masuk kedalamnya, sehingga ruang kandang menjadi sehat dan cukup terang. Tinggi kandang dibuat kurang dari 2 meter. Dinding kandang bagian bawah terbuat dari tembok setinggi 60 cm. Sedangkan bagian atas terbuat dari kawat atau bilah-bilah bambu yang diberi jarak. Ukuran kepadatan itik per kandang adalah 4 ekor / m2 untuk kandang tidur dan 2 ekor / m2 untuk kandang bermain. Jumlah itik dalam 1 kandang direncanakan 50 ekor.

Pakan Itik

Bahan Baku Nabati antara lain Dedak halus, Jagung kuning, Bungkil kedelai, Ampas tahu, Tepung daun pepaya, Tepung daun Lamtoro, Tepung daun Turi. Bahan Baku Hewani antara lain: Keong, Bekicot, Cacing. Ada juga yang dalam bentuk olahan pabrik, seperti: tepung ikan, Tepung bulu, Tepung darah, Tepung limbah udang, Tepung kerang, Tepung kepala udang. Itik umur 5 bulan dan seterusnya akan menguntungkan bila pakan dicampur sendiri. Makanan diberikan 2 sampai 3 kali sehari, separuhnya diberikan pada pagi hari dan sisanya diberikan pada siang dan sore.

Pengendalian Penyakit

- 1. Lahan untuk memelihara itik petelur harus bebas dari penyakitmenular.
- 2. Kandang dan kolam harus kuat, aman dan bebaspenyakit.
- 3. Itik yang baru masuk dimasukkan ke kandang karantina. Itik yang diduga bulunya mengandung bibit penyakit dimandikan dengan larutan sabun karbol, Neguvon, Bacticol Pour, Triatek atau Granade 5 % EC dengan konsentrasi 4,5 gram / 3 liter air. Untuk membasmi kutu, itik dimandikan larutan Asuntol berkonsentrasi 3-6 gram/3literair.
- 4. Dilakukan vaksinasi secarateratur.
- 5. Kebersihan dan kesegaran pakan harusdijaga.

3.2.2. Prosedur Kerja AspekManajemen

- Setiap anggota kelompok akan membuat catatan usahanya secara tertulis, termasuk catatan harian dalamusahanya
- 2. Catatan tersebut menjadi dasar dalam konsultasi dengan pendamping dan penyuluh peternakan serta diskusi dengan anggotalainnya
- 3. Akan diadakan pertemuan rutin dengan sesama anggota dan pendamping atau penyuluh peternakan untuk dapat salingmembantu
- 4. Anggota secara bersama akan membuat rencana program untuk kelompok usaha bersama sesuai prinsip manajemen yaitu adanya *transparansi*, *accuntabiliy*, *dan capabiliy*. Prinsip transparansi misalnya diunjukan dengan adanya keterbukaan dalam mengelola keuangan usaha bersama sehingga harus ada laporan tertulis manajemen keuangan. Prinsip accuntabiliy misalnya ditunjukan dengan adanya mekanisme laporan peranggungjawaban pekerjaan setiap periode tertentu. Prinsip capability misalnya ditunjukan dengan menempatkan orang sebagai pengelola organisasi kelompok usaha bersama dengan menempatkan orang yang mampu sesuai dengan bidangnya serta tepatposisi dan tepat waktu.

3.2.3. Prosedur Kerja Perguliran Dana Kelompok UsahaBersama

Perguliran dana kelompok tani budidaya itik petelur

1. Setiap peternak budidaya itik petelur setiap bulan maksimal tanggal 5 bulan

- berjalan, harus setor sebanyak Rp.500.000,- kepada Bendahara Kelompok UsahaBersama.
- 2. Dana tersebut akan digunakan untuk dana bergulir kepada anggota berikutnya sebesar Rp.400.000,-. Dengan dana Rp.400.000,- x 5 orang anggota, maka akan terkumpul dana Rp.2.000.000,- setiap bulan. Selama 2 bulan akan terkumpul dana sebanyak Rp.2.000.000,- x 2 = Rp.4.000.000,- Dana inilah yang akan digulirkan kepada anggota ke 6 dan seterusnya secara berkelanjutan sebagai modal usaha budidaya itikpetelur.
- 3. Dana yang sebesar Rp.100.000,- akan digunakan sebagai tabungan Kelompok Usaha Bersama sebagai kontribusi setiap peternak kepada organisasi kelompok usaha. Dana ini akan digunakan untuk pengembangan organisasi. Setiap bulan akan terkumpul dana sebesar Rp.100.000,- x 5 orang =Rp.500.000,-

Perguliran dana kelompok tani pembuat telur asin rasa udang rendah kolesterol

- 1. Setiap Pembuat telur asin setiap bulan maksimal tanggal 5 bulan berjalan, harus setor sebanyak Rp.250.000,- kepada Bendahara Kelompok UsahaBersama.
- 2 Dana tersebut akan digunakan untuk dana bergulir kepada anggota berikutnya sebesar Rp.200.000,-. Dengan dana Rp.200.000,- x 5 orang anggota, maka akan terkumpul dana Rp.1.000.000,- setiap bulan. Dana inilah yang akan digulirkan kepada anggota ke 6 dan seterusnya secara berkelanjutan sebagai modal usaha pembuaan telur asin rasa udang rendahkolesterol.
- 3. Dana yang sebesar Rp.50.000,- akan digunakan sebagai tabungan Kelompok Usaha Bersama sebagai kontribusi setiap peternak kepada organisasi kelompok usaha. Dana ini akan digunakan untuk pengembangan organisasi. Setiap bulan akan terkumpul dana sebesar Rp.50.000,- x 5 orang =Rp.250.000,-

3.3. Kegiatan yang dilaksnakan

Persiapan pelaksanaan program

- Setelah proposal program IbM ini disetujui oleh Dikti, maka segera akan dilakukan persiapan pelaksanaan program pengabdian masyarakat dengan rencana kegiatan dalam tahapan persiapan adalah:
- 2 Tim pengusul akan datang ke lokasi pelaksanaan program IbM di desa Bratasena, Kecamatan Dente Teladas, Kabupaten TulangBawang.

- 3. Tim pengusul akan mengumpulkan seluruh anggota kelompok tani yang berjumlah 5 orang dan kelompok usaha yang berjumlah 5 orang, bertempat di Balai Kampung.
- 4. Tim pengusul akan menjelaskan dan memimpin diskusi tentang langkah kerja pelaksanaan program ini

Langkah persiapan tersebut adalah:

- Ketua kelompok tani budidaya itik akan mencari bibit itik yang berkualitas di sekitar lokasi terdekat agar bibit ini sduah beradaptasi dengan lingkungan.
 Jumlah itik tersebut adalah 250 ekor itik betina dan 10 ekor itikjantan
- 2 Ketua kelompok usaha pembuatann telur asin akan mencari 10 butir telur itik mentah dan bahan-bahan lainnya yang akan digunakan untuk praktek pembuatan telurasin
- 3. Memastikan tempat pelatihan di balai desa dengan meminta ijin penggunaan balai desa kepada kepaladesa
- 4. Memastikan tempat kunjungan lapangan ke tempat budidaya dan tempat pembuatan telur asin yang sudahsukses
- 5. Persiapan membuat kandang Demplot dengan menginventarisir bahan-bahan bangunan kandang, seperi lokasi, bambu, kayu, bahan bangunan pasir, semen,besi.
- 6. Persiapan mengadakan pelatihan dengan mempersiapkan materi pokok dan nara sumber

Setelah dana dicairkan oleh Dikti dan diterima oleh Ketua Pengusul IbM maka akan segera dilaksanakan seluruh program pengabdian masyarakat yaitu :

Tabel.1 Menyelenggarakan Pelatihan Budidaya Itik Petelur dengan jadwal berikut :

No	Pokok Materi	Jadwal Pelatihan	Narasumber
1	Pakan itik	08.00 - 09.00 Wib	Maria Herawati, S.Pt
2	Teknik Pembuatan Pakan Limbah Udang	09.00 – 10.00 Wib	Ambo Asek , SP
3	Pemeliharaan, Kesehatan dan Penyakit Itik	10.00 – 11.00 Wib	Drh. Bambang Utoyo

4	Kandang Itik	11.00 – 12.00 Wib	Maria Herawati, S.Pt
5	Kunjungan Ke Peternak Itik Petelur Sukses	13.00 -15.00 Wib	Solihin Aziz

Menyelenggarakan Pelatihan Produksi Pembuatan Telur Asin rasa udang rendah kolesterol dengan jadwal berikut :

Tabel.2 Pelatihan Produksi Pembuatan Telur Asin Rasa Udang Rendah Kolesterol

No	Pokok Materi	Jadwal Pelatihan	Narasumber
1	Seleksi Telur Berkualitas	08.00 - 09.00 Wib	Solihin Aziz
2	Pembuatan Ramuan Rendah Kolesterol	09.00 – 10.00 Wib	Drs.Nur Wiyoto,M.Si.
3	Teknik Pembuatan Telur Asin rasa udang rendah	10.00 – 11.00 Wib	Drs. Nur Wiyoto,M.Si
4	Pencucian, penyimpanan dan pengepakan	11.00 – 12.00 Wib	Solihin Aziz
5	Kunjungan ke Pembuat Telur Asin yang sukses	13.00 -15.00 Wib	Solihin Aziz

Tabel.3 Menyelenggarakan Pelatihan Manajemen

No	Pokok Materi	Jadwal Pelatihan	Narasumber
1	Perencanaan Usaha	08.00 - 09.00 Wib	Maria Herawati, S.Pt
2	Adminisrasi Usaha	09.00 – 10.00 Wib	Ardansyah, SE.,MM
3	Monitoring dan Evaluasi Usaha	10.00 – 11.00 Wib	Drs.Soewito,MM
4	Pemasaran Hasil Usaha	11.00 – 12.00 Wib	Ardansyah, SE.,MM
5	Menjadi Pengusaha Tangguh	13.00 -15.00 Wib	Drs. Nurwiyoto, M.Si

BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

1. KONDISI SAAT INI

Universitas Bandar Lampung adalah Perguruan Tinggi Swasta terbesar di Provinsi Lampung, yang berdiri sejak tahun 1984 di bawah naungan Yayasan Administrasi Lampung (YAL), yang pada waktu itu diketuai oleh Bapak Drs. RM. Barusman. Yayasan Administrasi Lampung adalah sebuah yayasan yang bergerak dalam bidang pendidikan, yang pada tahun 1972 juga mendirikan Akademi Administrasi Niaga (AAN) Tanjungkarang, yang kemudian dalam perkembangan namanya berubah menjadi Akademi Sekertariat dan Manajemen (ASM) Bandar Lampung.

Penanganan proses belajar mengajar di Universitas Bandar Lampung (UBL) dilakukan secara profesional dengan dosen yang yang berpengalaman dan berkualitas dengan latar belakang pendidikan S2 dan S3 lulusan perguruan tinggi terkemuka dari dalam dan luar negeri serta didukung oleh sistem akademik yang terpadu dan pengembangan kurikulum yang berbasis teknologi.

Jumlah fakultas terdiri dari 6 fakultas dan 12 program studi sebagai berikut :

- 1. Fakultas Teknik: Program Studi Teknik Sipil, Teknik Mesin dan Teknik Arsitektur.
- 2. Fakultas Hukum: Program Studi Ilmu Hukum.
- 3. Fakultas Ekonomi:Program Studi Manajemen dan Akutansi
- 4. Fakultas Ilmu Sosial dan Politik : Program Studi Administrasi Bisnis, Administrasi Publik dan Ilmu Komunikasi
- 5. Fakultas Ilmu Komputer:Program Studi Teknik Informatika dan Sistim Informasi.
- 6. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan: Program Studi Pendidikan Bahasa Inggis.

UBL juga memiliki Program Pasca Sarjana yang terdiri dari 3 program sebagai berikut :

- Magister Ilmu Manajemen
- 2. Magister Ilmu Hukum.
- 3. Magister Teknik Sipil

Laboratorium yang ada dilingkungan UBL berjumlah 8 buah yaitu :

- 1. Laboratorium Teknik Sipil
- 2. Laboratorium Teknik Mesin
- 3. Laboratorium Ilmu Hukum
- 4. Laboratorium Akutansi
- 5. Laboratorium Ilmu Komunikasi
- 6. Laboratorium Teknik Informatika
- 7. Laboratorium Bahasa Inggris
- 8. Studio Gambar Teknik Arsitektur

Disamping itu, terdapat beberapa lembaga pusat kajian universitas yang sudah eksis di Universitas Bandar Lampung saat ini. Lembaga tersebut dinaungi oleh induk lembaga penelitian UBL yang memiliki fungsi mengkoordinasikan setiap aktifitas dan kegiatan penelitian dan pengabdian masyarakat di UBL. lembaga penelitian UBL ini diberi nama Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas Bandar Lampung (LPPM-UBL).

Saat ini LPPM-UBL memiliki 13 pusat kajian yaitu:

- 1. PSKD (Pusat Studi Kota dan Daerah)
- 2. RIT (Research of Information and Technology)
- 3. PKLB (Pusat Konsultasi dan Layanan Bisnis)
- 4. PKP (Pusat Kajian Pemuda)
- 5. PSHP (Pusat Studi hukum Perbankan)
- 6. PPAK (Pusat Pengembangan Akutansi dan Keuangan)
- 7. PPMB (Pusat Pengembangan Manajemen dan Bisnis)
- 8. Sentra HKI (Hak Kekayaan Intelektual)
- 9. BKBH (Biro Konsultasi Dan Bantuan Hukum)
- 10. RURAL (Research on Urban, Architecture & Lanscape)
- 11. ADC (Architecture Design Centre)
- 12. UBL-ICE (UBL-Idea Center for Entrepreneurship)
- 13. PPSDMLP (Pusat Penelitian Sumber Daya Manusia dan Lingkungan Pesisir)

4.1. Kinerja LPPM Universitas Bandar Lampung(UBL):

- IbM Pemberdayaan Masyarakat Desa Dengan Peternakan Terpadu Berbasis Kambing dan Pakan Lokal di Lampung. Toton, LPPM-UBL, 2013
- Penyuluhan hukum Pentingnya Partisipasi Masyarakat Dalam Otonomi Daerah Berbasis Kearifan Lokal, Lintje Anna Marpaung, LPPM-UBL,2013
- Pembuatan Kain Sulam Khas Lampung di Kelompok Ibu Rumah Tangga Kampung Sukareme, Bandar Lampung, Ida Farida, LPPM-UBL,2013

4.2. Susunan Organisasi Tim Pengusul

Tabel 4. Susunan OrganisasiTim Pengusul

No	Nama/NIDN	Instansi	Bidang Ilmu	Alokasi	UraianTugas
		Asal		Jam/minggu	
1	Ir. Lilies Widojoko, MT00220555 01	Kepala LPPM UBL	TeknikSipil	2	PenanggungJawab programIbM

2	Drs.Soewito, MM./ 0029125701	Universias Bandar Lampung	Administrasi Bisnis	7	Ketua Tim Pengusul Nara sumber Pelatihan
3	Ardansyah, SE.,MM./ 0228026501	Universias Bandar Lampung	Manajemen	7	AnggotaTim Pengusul Narasumber Pelatihan Monitoring dan Evaluasi
4	Ir. Junaidi Auli,MM	Dinas Peternakan dan Kesehatan	Peternakan	2	Penyuluh Peternakan Nara sumber Pelatihan
5	Drs.Nur Wiyoto,M.Si	Wiraswasta Peternakan	Ilmu Lingkungan/ Praktisi Peternakan	7	Pendamping Lapangan Nara sumber Pelatihan
6	Muhammad Ikhlas	Kelompok Tani Desa Bratasena	Peternakan	7	Koordinator KelompokUsaha Menggerakan seluruh anggota

Tabel 5 KepakaranDalamTim

No	Nama Pakar	Kepakaran Dalam Tim
1	Drs.Soewito,MM.	(1) Perencanaan Usaha,(2) Monitoringdan Evaluasi Usaha,(3)MenjadiPengusahaTangguh
2	Ardansyah,SE.,MM.	(1)Adminisrasi Usaha,(2) Pemasaran Hasil Usaha,
3	Ir.JunaidiAuli,MM./ Maria Herawati S.Pt	(1) Pakan itik petelur, (2) Teknik PembuatanPakan Limbah Udang, (3) Pemeliharaan, Kesehatan dan Penyakit Itik,(4) Kandang Itik Petelur
4	Drs.NurWiyoto,M.Si.	(1)Pembuatan Ramuan Rendah Kolesterol, (2) Teknik Pembuatan Telur Asin rasa udang rendah kolesterol
5	SolihinAziz	(1) Seleksi Telur Berkualitas, (2) Pencucian, Penyimpanan, dan Pengepakan Telur Asin

BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

Luaran Program IbM ini adalah produk telur itik, produk pakan tepung limbah udang, produk itik afkir, produk telur asin rasa udang rendah kolesterol, bahan-bahan pelatihan, organisasi kelompok usaha bersama, dan artikel karya ilmiah yang siap dipublikasikan dalam jurnal ilmiah pengabdian masyarakat.

Rincian hasil yang dicapai dari program IbM ini adalah sebagai berikut:

5.1. PRODUK PAKAN LIMBAH UDANG

Limbah udang sebanyak 20 kg/hari dicampur dengan kulit singkong sebanyak 60 kg/hari menjadi 80 kg bahan pakan yang dikeringkan, sehingga menyusut menjadi 50 kg pakan/hari untuk kemudian dihaluskan dengan cara digiling atau ditumbuk. Bahan tersebut dijemur dipanas matahari jika sudah kering,maka akan disimpan dan diberian sebagai pakan itik. Perlu diperhatikan bahwa ternak itik, mempunyai sifat yang mudah stress terhadap perubahan yang mendadak, terutama pakan. Oleh sebab itu sebelum merencanakan memelihara itik, peternak harus mempelajari dulu situasi dan kondisi ketersediaan bahan pakan yang akan digunakan sebagai ransum ternak itiknya, apakah bisa tersedia terus menerus atau tidak.

Faktor pembatas penggunaan kulit singkong dan penanggulangannya.

Kulit singkong memiliki kandungan protein yang rendah serta serat kasar yang itnggi yang menjadi sumber kendala pemanfaatannya sebagai bahan pakan, selain itu terdapat kendalalain yaitu keberadaan HCN (asam sianida) di dalamnya. Asam tersebut menjad racun bagi ternak yang mengkonsumsinya. Racun sianida dapat masuk ke dalam tubuh ternak melalui pernapasan, kulit dan saluran pencernaan. Racun sianida berbahaya bagi ternak, jadi sebelum dijadikan pakan ternak, diperlukan cara untuk mengurangi atau menghilangkan racun tersebut. HCN mempunyai ikatan yang tidak begitu kuat, mudah menguap dan hilang atau berkurang dengan jalan pengolahan, seperti pencucian, perendaman, perebusan, pengukusan dan pemanasan.

5.2. PRODUK TELUR ITIK

Telur merupakan konsumsi sehari- hari bagi manusia untuk memenuhiu kebutuhan gizi, telur itik kandungan gizinya sangat tinggi sehingga sangat mungkin untuk dikembangkan atau dibudidayakan. Bratasena sebagai desa penghasil telur masih ada

sebagian yang belum bisa memanfaatkan potensi tersebut. Melalui program pengabdian UBL ini telah dibina terhadap beberapa orang sebagai anggota kelompok tani diharapkan tertarik untuk usaha budidaya telur. Selanjutnya hasil budidaya telur seperti tertera pada tabel berikiut ini:

Tabel 6 Produksi Telur Itik

No.	Nama Peternak	Jumlah itik (ekor)	Jumlah Telur	Hasil per hari	Hasil 60 hari Masa Produksi
1	Muhammad Ikhlas	50	30	@1.700 =30 x1.700 =Rp.51.000/hari	=Rp.51.000 x60 =Rp.3.060.000,-
2	Jumadi Akbar	50	32	@1.700 =32 x1.700 =Rp.54.400/hari	=Rp.54.400 x60 =Rp.3.264.000,-
3	Suharno	50	29	@1.700 =29 x1.700 =Rp.49.300/hari	=Rp.49.300 x60 =Rp.2.958.000,-
4	Sarianto	50	31	@1.700 =31 x1.700 =Rp.52.700/hari	=Rp.52.700 x60 =Rp.3.162.000,-
5	Erfin B.S.	50	30	@1.700 =30 x1.700 =Rp.51.000/hari	=Rp.51.000 x60 =Rp.3.060.000,-

Dari tabel tersbut diatas terlihat bahwa penghasila dari usaha ternak telur untuk 50 ekor rata – rata perhari Rp. 50.000,-

5.3.PRODUK TELUR ASIN

Salah satu poduk olahan dari telur itik adalah telur asin. Saat ini banyak sekali produk telur asin dengan aneka rasa, namun ada anggapan dimasyarakat bahwa menkonsumsi telur asin dapat meneyebabkan dari tinggi, meningkiatkan kolesterol dan sebagainya. Pada hal telur asin sangat berguna bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh.

Telur Asin adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Telur Asin mengandung energi sebesar 195 kilokalori, protein 13,6 gram, karbohidrat 1,4 gram, lemak 13,6 gram, kalsium 120 miligram, fosfor 157 miligram, dan zat besi 2 miligram. Selain itu di dalam Telur Asin juga terkandung vitamin A sebanyak 841 IU, vitamin B1 0,28 miligram dan vitamin C 0 miligram.

Tabel 7 ProdukTelur Asin

No.	Nama Peternak	Jumlah itik (ekor)	Jumlah Telur	Hasilper hari	Hasil60 hari MasaProduksi
1	Ali Hakam	50	30	@2.500 =30 x2.500 =Rp.75.000/hari	=Rp.75.000 x45 =Rp.3.375.000,-
2	Suparman	50	32	@2.500 =32 x2.500 =Rp.80.000/hari	=Rp.80.000 x45 =Rp.3.600.000,-
3	Sutikno	50	29	@2.500 =29 x2.500 =Rp.72.500/hari	=Rp.72.500 x45 =Rp.3.262.500,-
4	Didin	50	31	@2.500 =31 x2.500 =Rp.77.500/hari	=Rp.77.500 x45 =Rp.3.487.500,-
5	S. Fadli M.	50	30	@2.500 =30 x2.500 =Rp.82.500/hari	=Rp.82.500 x45 =Rp.3.487.500,-

Catatan: Proses pembuatan telur asin memerlukanwaktu 15 hari.

5.2. PRODUK BAHAN LATIHAN

a. Pelatihan Budidaya Itik Petelur

Saat ini para petani atau peternak itik dalam memelihara itiknya sebagian masih bersifat tradisional baik dari sisi pakan, kandang dan kesehatan itik. Halini dapat menybakan produktifitas telur yang dihasilkan. Berkaitan dengan hal tersebut program yang dilakukan adalah mengadakan pelatihan tentang budidaya tekur itik seprti terlihat pada tabel ini:

Tabel 8 Pelatihan Budidaya Itik Petelur

No	Bahan Pelatihan	Pemateri	
1	Pakan itik	Maria Herawati S.Pt.	
2	Teknik Pembuatan Pakan Limbah Udang	Maria Herawati, S.Pt.	
3	Pemeliharaan, Kesehatan dan PenyakitItik	Maria H S.Pt. / Drh. Bambang Utoyo	
4	Kandang Itik	Maria Herawati, S.Pt.	
5	Kunjungan Ke Peternak Itik Petelur Sukses	Solihin Aziz	

b. Pelatihan Produksi Pembuatan Telur Asin Rasa Udang Rendah Kolesterol Sebagaimana telah dijelaskan bahwa masyarakat awam bahwa mengkonsumsi telur sin akan mengganngu kesehatan. Untuk itu perlu diberi pemahaman bahwa telur asin sangat baik dan tiak mengganngu kesehatan tubuh. Dismaping itu bahwa produksi telur asin dapat meningkatkan nilai tambah bagi peternak itik. Adapun materi yang dibrikan adalah sbb:

Tabel 9 Materi Pelatihan Pembuatan Telur Asinenbdah Kolesterol

No	Bahan Pelatihan	Pemateri
1	Seleksi Telur Berkualitas	Solihin Aziz
2	Pembuatan Ramuan Rendah Kolesterol	Drs.Nur Wiyoto,M.Si.
3	Teknik Pembuatan Telur Asin rasa udang rendah kolesterol	Drs. Nur Wiyoto,M.Si
4	Pencucian, penyimpanan dan pengepakan	Solihin Aziz
5	Kunjungan ke Pembuat Telur Asin yang sukses	Solihin Aziz

c. Pelatihan Manajemen:

Untuk mendukung usaha baik budidaya iti petelur dan produksi telur asin, maka perlu adanya usaha peningkatan pengetahuan manajemen, maka diadakan pelatihan manajemen dengan materi sbb:

Tabel 10. Materi pelatihan manajemen

No	Bahan Pelatihan	Pemateri
1	Perencanaan Usaha	Ardansyah, SE.,MM
2	Adminisrasi Usaha	Drs. Nurwiyoto, M.Si
3	Monitoring dan Evaluasi Usaha	Noning Verawati, M.A
4	Pemasaran Hasil Usaha	Drs. Soewito, M.M
5	Menjadi Pengusaha Tangguh	Maria Hwerawati, S.Pt

5.3. PRODUKARTIKEL

Produk artikel dari IbM Pemanfaatan limbah udang sebagai pakan itik dan pembuatan telur asin rasa udang rendah kolesterol ini sedang dalam proses penulisan setelah selesai penyusunan laporan akhir ini.

5.4. Kelompok Usaha Bersama

Bagian terpenting dari kegiatan tersebut diatas adalah membentuk Kelompok Usaha Bersama, karena dengan adanya kelompok usaha akan dapat dengan mudah untuk memperoleh modal usaha melalui ktredit Bank dan juga mempermudah akses, baik memperoleh bahan baku pakan maupun pemasarannya.

Tabel. 11 Kelompok Usaha Bersama

1	Koordinator Usaha Bersama	Muhammad Ikhlas		
2	Bendahara Usaha Bersama	Somat		
3	Ketua Kelompok Tani Budi daya Itik	Jumadi Akbar		
4	Anggota Budidaya	Suparman		
5	Ketua Kelompok Usaha Telur Asin	Ali Hakam		
6	AnggotaUsahaTelur Asin	Didin		
7	Ketua Tim Pengusul	Drs. Soewito,MM.		
8	Penyuluh Peternakan	Maria Herawati, S.Pt.		
9	Pendamping Lapangan	Ardansyah, SE.,M.M Noning Verawati, M.A		

BAB.6 KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

- a. Telah berhasil menciptakan 5 pengusaha budidaya itik dan lima pengusaha pembuatan telur asin rendah kolerterol
- b. Usaha budidaya itik dan pembuatan telur asin dapat memberikan tambahan penghasiilan keluarga

2. SARAN-SARAN

- a. Usaha budidaya itik dan pemuatan telur asin perlu dilanjutkan kepada orang lain di desa lain yang berada di sekitar wilayah pabrik dan budidaya udang.
- b. Usaha budidaya itik sebaiknya ditingkatkan setiap orang memiliki jumlah itik sebanyak 200 ekor agar hasilnya dapat lebih tinggi dari upah minimal Provinsi Lampung. Dengan demikian produksi telur asin juga akan bertambah keuntungannya.
- c. Perlu pendampingan secara berkelanjutan baik untuk budidaya itik maupun pembuatan telur asin
- d. Perlu pemasaran yang lebih baik dan lebih luas jangkauannya.

DAFTAR PUSTAKA

Abun. 2009. Pengolahan Limbah Udang Windu Secara Kimiawi Dengan NaOH dan H₂SO₄ Terhadap Protein dan Mineral Terlarut. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Jatinangor.

Anonim^a. 2008. *Limbah. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)*. Sumatra Utara. Medan.

Harnentis. 2004. Pengaruh Lama Fermentasi Limbah Udang dengan Effective Microorganism 4 (EM4) terhadap Kuatitas dan Kualitas Tepung Limbah Udang. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan Universitas Andalas ,Padang.

Mirzah, Yumaihana dan Filawati. 2006, *Pemakaian Tepung Limbah Udang Hasil Olahan Sebagai Pengganti Tepung Ikan Dalam Ransum Ayam Broiler*. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang. Sumatra Barat.

Mirzah. 2007. *Penggunaan Tepung Limbah Udang yang Diolah dengan Filtrat Air Abu Sekam dalam Ransum Ayam Broiler*. Media Peternakan, Desember 2007, hlm. 189-197, ISSN 0126-0472, Vol. 30 No. 3. Jurusan Nutrisi dan Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang. Sumatra Barat.

Mahata, M.E. 2007. Perbaikan kualitas gizi limbah udang sebagai pakan unggas melalui hidrolisis enzim kitosanase dan kitinase dari bacterium Serratia marcescens. Disertasi, Program Pascasarjana Universitas Andalas, Padang.

Martawijaya, E.L *Panduan beternak itik petelur secara intensif*, Bogor : Agro Media Pustaka, 2004

Purwatiningsih.1990.*Isolasi Khitin dan Komposisi Kimia dari Limbah Udang Windu*. Tesis Pascasarjana. ITB.Bandung.

Lampiran 1. Personalia Tenaga Pelaksana dan Kualifikasinya

No	Nama/NIDN	Jabatan	Bidang Ilmu	Uraian Tugas
1	Ir. Lilies Widojoko, MT/0022055501	Kepala LPPM UBL	Teknik Sipil	Penanggung Jawab program IbM
2	Drs. Soewito, MM./0029125701	Ketua Tim	Administrasi Bisnis	Pelaksana Program IbM
3	Ardansyah, SE., MM/0028026501	Anggota	Manajemen	Membantu dalam kesekretariatan, dan pelatihan manajemen
4	Noning Verawati, M.A	Anggota	Komunikasi	Mengkordinasikan kegiatan pelatihan dan nara sumber
5	Maria, S.Pt.	Penyuluh Peternakan	Peternakan	Penyuluh Peternakan Narasumber Pelatihan
6	Drs. Nur Wiyoto, M.Si	Wiraswasta Peternakan	Ilmu Lingkungan/Praktisi Peternakan	Pendamping Lapangan Narasumber Pelatihan Monitoring dan Evaluasi
7	Ali Hakam	Kelompok Tani Bratasena	Pertanian	Koordinator Kelompok Usaha Menggerakkan seluruh anggota

FORMULIR EVALUASI ATAS CAPAIAN LUARAN KEGIATAN

Ketua

: SOEWITO

Perguruan Tinggi

: Universitas Bandar Lampung

Judul

: Pemanfaatan Limbah Udang Sebagai Pakan Itik dan Pembuatan Telur Asin

Rasa Udang Rendah Kolesterol (tahap 2)

Skema

: Ipteks Bagi Masyarakat

Waktu Kegiatan

: Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun

Luaran yang direncanakan dan jumlah capaian

No	Luaran yang Direncanakan	Jumlah Capaian

CAPAIAN DISERTAI DENGAN LAMPIRAN BUKTI-BUKTI LUARAN KEGIATAN

1. PUBLIKASI ILMIAH

Sosialita
Nasional ber-ISSN
0.00
Pemberdayaan Masyarakat Bratasena Melalui Usaha Ekonomi Kreatif Telur Asin Rendah Kolesterol
Sudah terbit

2. BUKU AJAR

Keterangan

3. PEMBICARA PADA PERTEMUAN ILMIAH (SEMINAR/SIMPOSIUM)

Keterangan

4. SEBAGAI PEMBICARA KUNCI (KEYNOTE SPEAKER)

Keterangan

5. UNDANGAN SEBAGAI VISITING SCIENTIST PADA PERGURUAN TINGGI LAIN

K	et	eı	aı	19	an

6. CAPAIAN LUARAN LAINNYA

Capaian	Uraian
Jenis luaran lainnya	Poster tentang pembuatan telur asin
Jenis luaran lainnya	Profil Pengabdian Masyarakat
Jenis luaran lainnya	Panduan Pakan Itik
Jenis luaran lainnya	Panduan Membuat Telur Asin Rendah Kolesterol
Jenis luaran lainnya	Hasil Uji Lab Telur Asin

Bandar Lampung, 30 - 11 - 2016 Ketua,

(SOEWITO)