

PENGOLAHAN DAN STRATEGI PEMASARAN PRODUK OLAHAN BURUNG PUYUH SEBAGAI ALTERNATIF PENINGKATAN INCOME SELAMA MASA PANDEMI COVID-19 DI KOTA KENDARI

Rusli Badaruddin^{1*}, La Ode Arsad Sani¹, Natsir Sandiah¹, Syamsuddin¹, Rahim Aka¹, Hairil A. Hadini¹, Fuji A. Auza¹, Amiludin Indi¹

¹ Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kendari
 Correspondence author: rbadaruddin79@gmail.com
 Kendari, Indonesia

Info Artikel	Abstract
<p>History Article:</p> <p>Submission (04-11-2021) Accepted (15-11-2021) Published (17-11-2021)</p> <hr/> <p>Keywords:</p> <p>Covid-19 pandemic; eggs; marketing; meat; Quail</p>	<p><i>Kendari City as the provincial capital has the highest incidence of positive covid-19 cases compared to other districts / cities in Southeast Sulawesi, Until April 23, 2020 there were 17 positive patients with Covid-19 who were undergoing treatment. This has implications for decreasing consumption and people's income because they cannot carry out normal activities. The steps taken by the central and local governments to combat the Covid-19 pandemic are by carrying out social distancing or social restrictions by limiting distances between individuals and avoiding crowds. Another government policy is the implementation of work from home (WFH) or activities from home for some employees and school children. This condition adversely affects the economy of Kendari city. One of the solutions offered is raising quail by utilizing the house yard. Quail maintenance is quite easy, does not require a large area and the maintenance system can be completed in a minimalist manner. Quail products consist of eggs and meat. Quail meat is processed into rica-rica quail meat and eggs are processed into quail egg nest tofu. KKN-THEMATIC aims to provide insights and knowledge about processing and marketing of processed quail products to the public. The method used is a persuasive participatory method with direct extension activities and practices. The results that have been achieved in this KKN-TEMATIK activity are an increase in the knowledge and understanding of breeders and the community in developing their business sustainability by making processed quail products, as well as marketing management of processed quail products.</i></p>
<p>Kata Kunci:</p> <p>Daging; pandemi Covid-19; pemasaran; puyuh; telur; Ternak</p>	<p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p>Kota Kendari sebagai ibukota provinsi memiliki angka kejadian kasus positif covid-19 tertinggi dibandingkan kabupaten/kota lainnya di Sulawesi Tenggara, hingga 23 April 2020 tercatat 17 pasien positif covid-19 yang tengah menjalani perawatan. Hal ini berimplikasi pada turunnya konsumsi dan pendapatan masyarakat karena tidak dapat melakukan aktivitas secara normal. Langkah yang diambil pemerintah pusat dan daerah untuk memerangi pandemi covid-19 ini adalah dengan melakukan social distancing atau pembatasan sosial dengan membatasi jarak antar individu dan menghindari keramaian atau kerumunan. Kebijakan pemerintah yang lain dengan penerapan work from home (WFH) atau beraktivitas dari rumah saja untuk beberapa pegawai dan anak sekolah. kondisi ini berakibat buruk terhadap perekonomian kota kendari. Salah satu solusi yang ditawarkan adalah beternak burung puyuh dengan memanfaatkan pekarangan rumah. Pemeliharaan burung puyuh cukup mudah, tidak memerlukan area yang luas dan sistem pemeliharaan dapat didesain secara minimalis. Produk burung puyuh terdiri atas telur dan daging. Daging puyuh diolah menjadi daging puyuh rica-rica dan telur diolah menjadi tahu sarang telur puyuh. KKN-TEMATIK ini bertujuan untuk memberikan wawasan dan pengetahuan tentang pengolahan dan pemasaran produk olahan burung puyuh kepada masyarakat. Metode yang digunakan merupakan metode partisipatif persuasif dengan kegiatan penyuluhan dan praktek secara langsung. Hasil yang telah dicapai pada kegiatan KKN-TEMATIK ini, yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman peternak maupun masyarakat dalam mengembangkan keberlanjutan usahanya dengan membuat produk olahan burung puyuh, serta manajemen pemasaran produk olahan burung puyuh.</p>

Open Access at: <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jpnus/index>

Jurnal Pengabdian NUSANTARA is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

PENDAHULUAN

Kota Kendari sebagai ibukota provinsi memiliki angka kejadian kasus positif covid-19 tertinggi dibandingkan kabupaten/kota lainnya di Sulawesi Tenggara, hingga 23 April 2020 tercatat 17 pasien positif covid-19 yang tengah menjalani perawatan. Langkah yang diambil pemerintah pusat dan daerah untuk memerangi pandemik covid-19 ini adalah dengan melakukan *social distancing* atau pembatasan sosial dengan membatasi jarak antar individu dan menghindari keramaian atau kerumunan. Kebijakan pemerintah yang lain dengan penerapan *work from home* (WFH) atau beraktivitas dari rumah saja untuk beberapa pegawai dan anak sekolah. Hal ini berimplikasi pada terjadinya penurunan konsumsi dan pendapatan masyarakat karena tidak dapat melakukan aktivitas secara normal. Upaya peningkatan kualitas hidup masyarakat di masa pandemi COVID-19 saat ini harus terus dilakukan agar kesejahteraan masyarakat tetap terjamin, mengingat kondisi pandemi ini ternyata memberikan dampak buruk terhadap perekonomian masyarakat kota kendari. Salah satu solusi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan di musim pandemi COVID-19 adalah dengan membuat usaha kuliner berbasis online. Aplikasi pemasaran produk secara online merupakan salah satu langkah yang tepat untuk mendukung program pemerintah dalam proses pencegahan penularan Covid-19. Selain berbasis online, pemasaran produk juga dapat dilakukan secara manual dengan bertatap muka, namun tetap menjalankan protokol kesehatan pencegahan penularan COVID-19 sebagaimana mestinya.

Pandemi COVID-19 yang semakin marak saat ini mengakibatkan masyarakat ke luar rumah secara terbatas dan lebih banyak melakukan aktifitas di dalam dan area sekitar rumah, sehingga diperlukan ternak yang dapat dipelihara dengan mudah tanpa memerlukan area yang luas. Ternak puyuh merupakan salah satu ternak unggas yang memiliki sistem pemeliharaan yang relatif lebih mudah jika dibandingkan dengan ternak yang lainnya dan cocok untuk dipelihara di area pekarangan rumah. Hal ini disebabkan karena sistem pemeliharaan puyuh dapat di desain pada area minimalis. Selain itu, puyuh merupakan salah satu jenis ternak unggas yang telah mengalami domestikasi dan memiliki kandungan nutrisi dan protein yang tidak kalah dengan unggas lainnya. Mengonsumsi produk – produk asal ternak puyuh dapat meningkatkan reaksi kekebalan tubuh dalam upaya pencegahan covid-19. Puyuh terdiri dari beberapa jenis diantaranya adalah puyuh *japonica* (*Coturnix coturnic japonica*). Jenis puyuh ini yang paling populer dternakkan oleh masyarakat sebagai penghasil telur dan daging. Kemampuan tumbuh dan berkembang biak puyuh sangat cepat, dalam waktu sekitar 42 hari puyuh telah mampu memproduksi dan dalam waktu satu tahun dapat menghasilkan tiga sampai empat keturunan. Produksi telur puyuh pertahunnya dapat mencapai 250 – 300 butir telur. Konsumsi pakan puyuh relatif sedikit

(sekitar 20 gram per ekor per hari). Hal ini sangat menguntungkan peternak karena dapat menghemat biaya pakan (Listiyowati, E., dan Kinanti, R., 2009).

Ukuran tubuh puyuh relatif kecil, puyuh betina dewasa mempunyai bobot sekitar 130 gram. Hal ini juga menguntungkan karena kita dapat memelihara puyuh dalam jumlah besar di lahan yang tidak terlalu luas termasuk juga dapat dipelihara di pekarangan. Ukuran telur puyuh yang kecil-kecil yaitu sekitar 10 gram per butir, serta nilai gizinya yang tidak kalah dengan telur unggas yang lain menjadikan telur puyuh lebih fleksibel untuk diolah menjadi berbagai macam masakan. Puyuh yang telah berhenti bertelur atau produksinya rendah dapat dijual atau dipotong sebagai penghasil daging yang memiliki nilai gizi dan rasa yang hampir sama dengan jenis unggas yang lain. Baik telur maupun daging puyuh cukup digemari masyarakat sehingga memudahkan dalam memasarkan produk dari budidaya puyuh di pekarangan ini. Produk dari hasil peternakan puyuh dapat di olah menjadi makanan yang enak seperti; telur puyuh rebus, rica-rica burung puyuh, tahu sarang telur, bakso burung puyuh, syoumay dan masih banyak lagi kreasi olahan yang lain.

Berdasarkan uraian tersebut maka budidaya puyuh ini juga merupakan solusi yang tepat dalam upaya pemanfaatan pekarangan rumah, sebagai pemenuhan sumber gizi dan penambah pendapatan ekonomi keluarga ditengah pandemi covid-19 saat ini. Program Pengabdian Kepada Masyarakat Terintegrasi Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKN-TEMATIK) sebagai wujud penyelenggaraan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat. Program KKN-TEMATIK merupakan wadah pembelajaran mahasiswa dan pemberdayaan masyarakat. Selain itu, KKN-TEMATIK bertujuan untuk memberikan wawasan dan pengetahuan tentang manajemen pemeliharaan burung puyuh di pekarangan serta pengolahan hasil ikutannya kepada peternak.

Output dari kegiatan KKN-TEMATIK oleh Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo diharapkan terjadi peningkatan pendapatan pada usaha peternakan melalui penguasaan dan peningkatan pengetahuan dengan metode transfer ilmu dan penerapan teknologi pada usaha peternakan yang diusahakan oleh masyarakat dengan tahapan-tahapan kegiatan yang sistematis sehingga berimplikasi terhadap peningkatan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat pada musim pandemi covid-19.

METODOLOGI

Program Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Kelurahan Andounohu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari dan di Kelurahan Wua-Wua, Kecamatan Wua-wua, Kota Kendari ini dijadwalkan dalam 3 tahapan pelaksanaan, yaitu : (1) Tahap persiapan meliputi rekrutmen, breafing tim, koordinasi dengan pihak terkait dan surat-menyurat, identifikasi kebutuhan, dan penyusunan instrument. (2) Tahap sosialisasi meliputi penetapan waktu, dan tempat sosialisasi, serta pembekalan mahasiswa peserta KKN. (3) Tahap implementasi meliputi penyuluhan dan pelatihan, bimbingan teknis, pendampingan dan pelaporan.

Metode pelaksanaan penyuluhan peternakan antara lain sebagai berikut:

1. Pembuatan Olahan Rica-Rica Burung Puyuh

Bahan olahan rica-rica burung puyuh yang dijadikan sebagai makanan bernilai gizi tinggi dalam kegiatan ini terdiri atas bahan-bahan sebagai berikut:

1. 20 ekor burung puyuh
2. Cabai rawit (sesuai selera)
3. Cabai keriting (sesuai selera)
4. 4 ruas lengkuas
5. 4 batang serai
6. 2 helai daun salam
7. 35 biji bawang merah
8. 25 biji bawang putih
9. Penyedap rasa (masako dan lada)
10. Kecap secukupnya

Cara membuatnya rica-rica puyuh:

Puyuh dipotong dan dibersihkan dari bulunya, dan dipotong-potong sesuai selera, kemudian haluskan bumbu (bawang merah, bawang putih, lengkuas, cabai rawit, dan cabai keriting). Setelah itu, bumbu halus tersebut ditumis menggunakan minyak dan masukkan serai yang sudah digeprek serta daun salam sampai aroma bumbu tersebut keluar. Kemudian masukan puyuh yang telah dibersihkan, lalu aduk sampai merata. tambahkan air secukupnya lalu diaduk sampai rata serta masukkan kecap secukupnya, puyuh dimasak hingga bumbu meresap serta matang. Rica-rica puyuh siap disajikan.

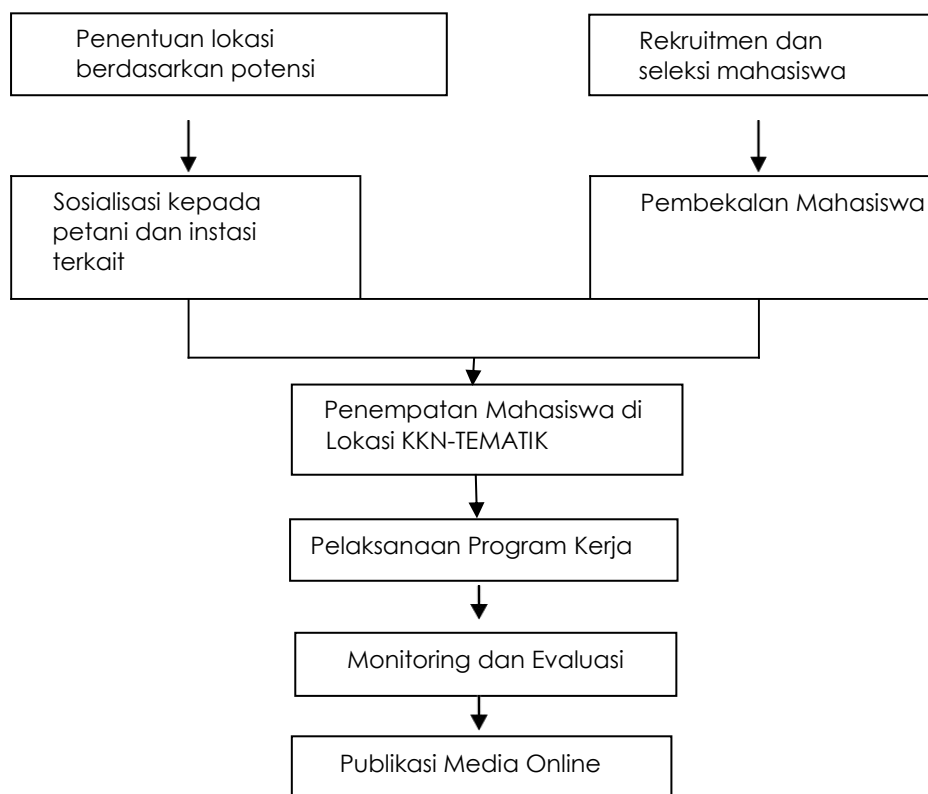
2. Pembuatan Olahan Tahu Sarang Telur Puyuh

Bahan olahan tahu sarang telur puyuh yang dijadikan sebagai makanan bernilai gizi tinggi dalam kegiatan ini terdiri atas bahan-bahan sebagai berikut:

1. 70 buah tahu
2. 225 butir telur puyuh
3. 6 butir telur ayam
4. ½ kg tepung terigu
5. Tepung roti
6. 15 biji bawang merah
7. 10 biji bawang putih
8. ½ kg Wortel (di parut)
9. 15 batang daun bawang (di iris kecil-kecil, sesuai selera)
10. 15 batang seledri (di iris kecil-kecil, sesuai selera)
11. Penyedap rasa (masako dan lada)

Cara pembuatan tahu sarang telur puyuh adalah sebagai berikut:

Bumbu halus : haluskan bawang putih dan bawang merah. Langkah pertama, rebus telur puyuh selama kurang lebih 30 menit. Langkah kedua, haluskan tahu, lalu peras tahu menggunakan saringan atau kain yang bersih, kemudian campurkan semua bahan yang terdiri dari wortel yang telah diparut, daun bawang, daun seledri, telur ayam ras, tepung terigu serta bumbu halus dan penyedap rasa secukupnya. Langkah ketiga, siapkan cetakan yang telah diolesi dengan minyak goreng, kemudian masukan adonan tahu kedalam cetakan lalu simpan telur di tengahnya (ditekan, agar telur tidak lepas saat di goreng). Kemudian kukus hingga matang kurang lebih 10-15 menit, angkat lalu keluarkan dari cetakan. Langkah keempat, panaskan minyak. Masukan tahu ke dalam mangkok yang berisi adonan tepung terigu kemudian lumuri dengan tepung roti, setelah itu goreng dengan api kecil hingga berwarna emas kecoklatan. Lalu angkat dan sajikan dengan saus sambal. Untuk lebih jelasnya metode pelaksanaan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan KKN-TEMATIK Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo di Kota Kendari, Provinsi Sulawesi Tenggara, 2021.

Pelaksanaan kegiatan KKN-TEMATIK kerjasama Tim Dosen Universitas Halu Oleo dan Kemendiukbud di Kelurahan Andounohu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari dan di Kelurahan Wua-Wua, Kecamatan Wua-wua, Kota Kendari dilaksanakan selama 1 bulan yaitu dimulai sejak tanggal 15 Agustus sampai dengan tanggal 18 September 2021. Program kerja yang dilakukan oleh mahasiswa UHO pada kegiatan KKN-TEMATIK ini antara lain; Sanitasi dan desinfektan kandang, pembuatan pupuk kompos, bimbingan teknis formulasi ransum dan manajemen pemberian pakan burung puyuh dan teknis manajemen pemeliharaan burung

puyuh dan manajemen penetasan burung puyuh, serta pembuatan olahan daging dan telur burung puyuh

Metode kegiatan yang dilakukan dalam KKN-TEMATIK adalah metode partisipatif dan aksi yang melibatkan masyarakat petani serta aparat pemerintahan dengan tetap menjalankan protokol pencegahan wabah pandemi COVID-19. Materi pada saat penyuluhan, pelatihan dan pendampingan yang diberikan melalui pembelajaran orang dewasa dengan rasio 30% teori dan 70%praktek.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan KKN-TEMATIK oleh mahasiswa dan dosen pendamping di lokasi mitra diawali dengan pertemuan dengan Kelurahan Andounohu, Kecamatan Poasia, Kota Kendari dan di Kelurahan Wua-Wua, Kecamatan Wua-wua, Kota Kendari, selanjutnya pengenalan lokasi/wilayah kegiatan, sosialisasi dan pelaksanaan kegiatan ke kelompok mitra dan masyarakat setempat dengan tetap memperhatikan protokol pencegahan wabah pandemi COVID-19.

1. Pembuatan Olahan Rica-Rica Burung Puyuh dan Tahu Sarang Telur Puyuh

Produk olahan ternak burung puyuh yang dilakukan dalam kegiatan KKN-TEMATIK ini adalah produk rica-rica burung puyuh dan tahu sarang telur puyuh. Pembuatan produk ini didasari pada tingkat kesulitan pembuatan produk yang rendah sehingga mudah dimengerti oleh masyarakat. Selain itu, bahan rempah-rempah yang digunakan untuk membuat produk olahan ini juga cukup mudah untuk ditemui dipasaran. Salah satu keunggulan daging puyuh untuk diolah sebagai produk olahan adalah kandungan proteinnya yang tinggi, rendah lemak serta memiliki rasa yang lezat (Prabakaran, 2003). Pembuatan produk olahan ini dilakukan oleh mahasiswa dengan didampingi oleh seorang dosen. Masyarakat cukup antusias dalam melaksanakan proses pembuatan produk olahan burung puyuh. Produk olahan yang dihasilkan memiliki rasa yang khas burung puyuh, gurih dan terlihat enak untuk disantap. Produk olahan dalam kegiatan KKN-TEMATIK ini dapat dilihat pada gambar berikut;



(a)



(b)



(c)



(d)



(e)



(f)

Gambar 2. (a). Arahan dari DPL, (b). Persiapan alat dan bahan, (c). Proses pembuatan olahan, (d). Olahan produk telur puyuh, (e). Olahan produk daging puyuh, (g). Dokumentasi bersama masyarakat.

Pengolahan hasil ternak burung puyuh merupakan salah satu langkah yang digunakan untuk meningkatkan daya jual hasil ternak puyuh dimasa pandemi COVID-19 disaat orang tidak dapat melakukan aktivitas normal. Pengolahan sebelum dipasarkan kepada konsumen juga akan menambah daya tarik pembeli atau konsumen. Selain memiliki rasaya yang enak, telur puyuh juga memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik yaitu kandungan protein kasar sekitar 13,30%, lemak kasar sekitar 11,99% dan energi metabolisme sekitar 1993 kkal/kg (Thomas dkk., 2016). Sehingga telur puyuh menjadi salah satu pangan yang kaya akan sumber energi yang bermanfaat bagi tubuh (Saerang, 1995). Menurut Silva (2008), telur puyuh merupakan makanan dengan kandungan gizi cukup lengkap meliputi karbohidrat, protein, lemak dan delapan macam asam amino yang berguna bagi tubuh, terutama bagi anak-anak pada masa pertumbuhan.

2. Pemasaran Telur dan Olahan Burung Puyuh

Kondisi kehidupan masyarakat akibat wabah COVID-19 cukup memprihatinkan, dimana masyarakat tidak bisa melakukan aktivitas secara normal sehingga banyak kegiatan sehari-hari yang mengalami perubahan salah satu diantaranya adalah gaya berbelanja kebutuhan hidup. Sebelum wabah ini muncul kebanyakan masyarakat melakukan transaksi secara manual dengan bertatap muka secara langsung dengan penjual, namun tak sedikit juga yang melakukan transaksi secara online. Tempat dan fasilitas umum memiliki potensi penularan COVID - 19 yang cukup besar, sehingga dianjurkan untuk melakukan social

distancing atau jaga jarak minimal 1 meter dengan orang lain untuk menghindari droplet, serta menghindari kerumunan, keramaian dan berdesakan. Jika tidak memungkinkan untuk menjaga jarak maka dapat dilakukan rekayasa administrasi dan teknik lainnya (MENKES RI, 2020).

Pemasaran hasil produk KKN-TEMATIK ini dilakukan secara online dan juga secara manual dengan tetap memperhatikan protokol pencegahan penularan COVID-19. Pemasaran secara online merupakan salah satu langkah yang mendukung program pemerintah dalam rangka untuk meminimalisir kontak antara individu yang memiliki kepentingan. Pemasaran dapat digambarkan sebagai proses mendefinisikan, mengantisipasi, menciptakan serta memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan atas barang dan jasa (David, 2006). Produk yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah produk olahan hasil produksi burung puyuh berupa daging dan telur. Daging puyuh diolah menjadi daging puyuh rica-rica dan telur puyuh diolah menjadi tahu sarang telur puyuh. Menurut Rangkuti (2006), segmentasi pasar memiliki karakteristik, kebutuhan produk, dan bauran pemasaran tersendiri. Sehingga pemasaran produk secara manual dan online merupakan salah satu langkah yang tepat untuk memasarkan produk olahan hasil kegiatan KKN-TEMATIK ini pada masa pandemi. Beberapa contoh pemasaran produk secara online dapat dilihat pada Gambar berikut:



Gambar 3. (a). Pemasaran di Instagram, (b). Pemasaran di Facebook, dan (c). Pemasaran di WhatsApp .

Pemasaran produk olahan dari burung puyuh dilakukan dengan menggunakan metode *cost based pricing*. Metode pemasaran *cost based pricing* adalah pemasaran dengan melakukan penetapan harga didasarkan pada jumlah biaya yang sudah dikeluarkan (Amir, 2005). Penerapan metode seperti ini memungkinkan penjual untuk menyesuaikan harga produk terhadap keuntungan yang akan diterima. Selanjutnya dilakukan kegiatan promosi produk baik secara online maupun secara manual dengan menggunakan brosur atau panflet. Kegiatan promosi ini bertujuan untuk mengkomunikasikan keunggulan produk kepada konsumen, sehingga akan mendapat perhatian dari konsumen (Tjiptono,1997). Promosi produk secara online memiliki peluang pasar yang lebih baik dan dapat mencakup zona pasar yang lebih luas karena pengguna media sosial saat ini cukup banyak.

KESIMPULAN

Hasil yang telah dicapai dalam KKN-TEMATIK ini yaitu adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat terdampak COVID-19 terhadap pemanfaatan pekarangan rumah sebagai tempat untuk bididaya ternak burung puyuh dan penambahan *income* pada masa pandemi. Selain itu masyarakat mendapat manfaat dari kegiatan ini berupa pengetahuan tentang pembuatan produk olahan burung puyuh dan manajemen strategi pemasaran produk olahan burung puyuh di masa pandemi COVID-19.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, M T. 2005. *Dinamika Pemasaran Jelajahi dan Rasakan*. Edisi 1. PT Rajagrafindo Persada: Jakarta.
- David, F R. 2006. *Manajemen Strategis*. Edisi 10. Salemba Empat: Jakarta.
- Listiyowati, E dan R Kinanti. 2009. *Beternak Puyuh Secara Komersial*. Penebar Sawadaya. Jakarta.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor HK.01.07/MENKES/382/2020.
- Prabakaran, R. 2003. *Good Practices in Planning and Management of Integrated Commercial Poultry Production in South Asia*. FAO. Rome.
- Rangkuti, F. 1997. *Analisis Swot: Teknik Membedah Kasus Bisnis Reorientasi Konsep Perencanaan Strategi untuk Menghadapi Abad 21*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Saerang, J L P. 1995. Pengaruh Minyak Nabati dan Lemak Hewani dalam Ransum Puyuh Petelur Terhadap Performans, Daya Tetas, Kadar Kolesterol Telur dan Plasma Darah [Tesis]. Pascasarjana Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Silva, W A. 2008. Queil Agg. *Yolk (Cortinix Cortunic Japonica) Enriched With Omega-3 Fatty Acid*. *LWT-Food Science and Technology*. 42: 660-663.
- Thomas, K S, P N R Jagatheesan, T L Reetha dan D Rajendran. 2016. Nutrient Composition of Japanese Queils Agg. *J. Sci. Envirom. And Tech*. 5(3): 1293-1295.
- Tjiptono, F. 1997. *Strategi Pemasaran*. Edisi II. Andi: Yogyakarta.