Community Engagement & Emergence Journal
Volume 1 Nomor 2 Tahun 2020
Halaman : 106-111

PENGUATAN EKONOMI DAN PENGOLAHAN BASUR DI DESA TAMBAKREJA KECAMATAN CILACAP SELATAN

Tri Watiningsih[a*], Diah Retnowati[b]
Universitas Wijayakusuma Purwokerto[a,b]

tri_cadipa@yahoo.com[*]

Abstract

This activity aims to: 1). Providing theoretical knowledge to housewives in Tambakreja Village, Cilacap Selatan District by processing basurets. 2) Improving the skills of housewives in Tambakreja Village, South Cilacap District by processing rica-rica from basic ingredients Basur. 3). Forming a group of housewives in Tambakreja Village, South Cilacap District, to become an economically independent community. This activity consists of providing knowledge about processing baskets to be more embellished and getting better selling points, training in cooking cooking bases and how to present them to be more attractive, training in budgeting, in sales, evaluation, exhibition of results and assistance. While the methods used in this activity are lectures, training, domonstration, simulating processing bases. The target outputs of these activities include: 1. Learning media for housewives in Tambakreja village, South Cilacap sub-district regarding the processing of various dishes made from basur, 2. Knowledge about processing bases to act rancid and how to present them to be more interesting so that many consumers are addicted. to get back to enjoying the processed basur, 3. Useful for the community especially housewives of Tambakreja Village, Cilacap Selatan District so that they become economically independent communities.

Keyward: *Basur, Processing, various types of basur cooking, serving, economic measurement*

Abstrak

Kegiatan ini bertujuanuntuk: 1). Memberikan pengetahuan teoritis kepadaIbu-ibu Rumah Tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan dengan mengolah basur. 2)Meningkatan ketrampilan ibu-ibu rumah tangga di diDesa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan dengan mengolah rica-rica daribahan dasar Basur. 3).Membentuk kelompok ibu-ibu Rumah Tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan menjadi masyarakat yang mandiri secara ekonomi. Kegiatan ini terdiri dari pemberian pengetahuan tentang pengolahan basur agar lebih berwatriasi dan mendapatkan nilai jual jual yang lebih baik, pelatihan memasak olahan basur dan cara penyajian agar lebih menarik, pelatihan pembuatan anggaran, dalam penjualan, evaluasi, pameran hasil serta pendampingan. Sedangkan metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah, pelatihan, domonstrasi, simulasi mengolah basur. Target luaran kegiatan ini berupa : 1. Media pembelajaran untuk ibu-ibu Rumah Tangga Desa Tambakreja Kecamatn Cilacap Selatan mengenai pengolahan aneka masakan berbahan dasar daribasur, 2. Pengetahuan tentang mengolah basur agar tindak anyir dan cara penyajian agar lebih menarik sehingga banyak konsumen yang ketagihan untuk kembali menikmati olahan basur, 3. Bermanfaat bagi masyarakat khususnya ibu-ibu Rumah Tangga Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan sehingga menjadi masyarakat yang mandiri secara ekonomi.

Keyward : *Basur, Pengolahan, aneka masakan basur, penyajian, pengutan ekonomi*

Copyright © 2019 THE AUTHOR(S). This article is distributed under a a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International license.

1. Pendahuluan

Unggas air memiliki berbagai ragam dan jenis, mulai dari unggas air liar hingga unggas air yang diternakkan. Dari beragam unggas air itu terdapat unggas air yang mempunyai arti penting bagi kehidupan manusia, karena mampu memenuhi salah satu kebutuhan pangan manusia. Jenis unggas air ini adalah unggas air dengan bentuk tubuh yang kecil ramping dengan gerakan lincah yang dikenal atau sering disebut sebagai itik, serta unggas air yang lebih gemuk dan bergerak lamban yang kemudian diberi nama entok/basur (Ruslan 2019).

Sayang sekali banyak orang yang tidak bisa membedakan itik dengan entok/ basur. Hal ini dapat dimaklumi karena belum ada bahasa Indonesia yang tepat untuk kedua unggas air yang mirip, tetapi berbeda fungsi itu.

Gambar 1. Basur (Entok) jantan

Itik merupakan unggas air yang mengarah pada produksi telur, dengan ciri-ciri umum; tubuh ramping, berdiri hampir tegak seperti botol dan lincah sebagai ciri khas itik petelur atau yang lebih dikenal dengan Indian runner duck (Itik asal Indonesia).

Entok (*C. muscovy*) adalah unggas yang termasuk jenis bebek, banyak nama yang diberikan untuk bebek ini diantaranya: entok (jawa), serati (sumatera), entong, bebek basur dan dalam bahasa Indonesia disebut Itik Manila (Watiningsih 2020). Ciri-ciri fisik bebek entok ini diantaranya bulu badan hitam kilau kebiruan biasanya bahagian leher berbulu putih dengan warna kulit disekitar mata berwarna merah tua, bebek entok lebih besar dari bebek lain seperti itik petelur, selain itu bebek entok ini mampu terbang lebih jauh dari bebek jenis lain.

Tabel 1. Taksonomi Entok(Basur)

Fillum	:	Chordata
Subfillum	:	Vertebrata
Kelas	:	Aves
Ordo	:	Anseriformes
Genus	:	*Cairina*
Spesies	:	Gallus

Copyright © 2019 THE AUTHOR(S). This article is distributed under a a Creative Commons Attribution- NonCommercial 4.0 International license.

Domesticus

Entok dipelihara untuk diambil dagingnya (entok pedaging/ potong). Entok cocok dipelihara di seluruh wilayah Indonesia, ciri-ciri umum; tubuh gemuk, berjalan horisontal dan bergerak lamban sebagai ciri khas basur (entok jantan) pedaging. Dari jajaran itik itu ada yang tergolong petelur unggul dan ada yang termasuk petelur sedang. Apa yang disebutkan terakhir itu bertubuh agak gemuk tetapi telurnya lebih besar. Unggas air yang dapat dimanfaatkan hasilnya oleh manusia tidak hanya itik dan basur itu, tetapi juga anggsa,yang lebih mengarah kepada pedaging. Hal terakhir ini baru pada tingkat ungggas hias saja, padahal potensinya sebagai unggas penyedia daging sangatlah besar. Nasibnya ternyata tidak jauh dengan basur yang belum memperoleh perhatian khusus. Dari jenis unggas air tersebut hanya itik yang memperoleh perhatian hingga dijadikan andalan sebagai sumber pendapatan. Dari sinilah dimulai suatu usaha peternakan itik sebagai usaha andalan untuk memperoleh uang. (Rasyaf. M, 1993)

Burung yang berukuran sedang sampai agak besar. Mentok jantan liar dapat mencapai 86 cm, dari ujung paruh hingga ke ujung ekor. Dan beratnya bisa sampai 3 kg. Mentok betina lebih kecil, sampai sekitar 64 cm dan 1,3 kg. Mentok peliharaan biasanya lebih gemuk, di mana jantan bisa mencapai 7 kg dan betina mencapai 5 kg. Berwarna dominan hitam dan putih, mentok memiliki kulit atau tonjolan kulit berwarna merah dan hitam di sekitar mata dan wajah. Paruh gemuk pendek khas bebek, putih kemerahan; kaki gemuk pendek berselaput renang, abu-abu kehitaman. Ekor memipih datar agak lebar.

Kebiasaan Mentok/basur adalah terbang, meskipun pandai terbang, mentok peliharaan hampir tak pernah terbang jauh. Unggas ini sering terlihat berjalan bersama kelompoknya, perlahan-lahan dan tak pernah tergesa-gesa, dengan ekor bergoyang ke kanan dan ke kiri ntk mengimbangi tubuh (megal-megol) sehingga berkesan lucu. Mentok liar di alamnya tidur di atas cabang-cabang pohon. Akan tetapi mentok peliharaan biasanya tidur di atas tanah. Di pedesaan di Jawa, mentok jarang dikandangkan. Dibiarkan bebas berkeliaran mencari makanannya sendiri, terutama di sekitar saluran air, sungai dan sawah. Mentok memakan aneka siput, cacing, serangga air, yuyu kecil dan pucuk-pucuk tumbuhan. Oleh pemiliknya, mentok kerap diberi makan dedak bercampur air dan sisa-sisa makanan.

Unggas ini tidak berisik, tidak seperti itik petelur. Mentok betina mengeluarkan desisan dan desahan sambil berjalan. Mentok jantan kadang-kadang mengeluarkan desis keras sambil menggerakkan kepala maju mundur (*nyosor*), untuk memperingatkan atau mengusir pengganggu. Mentok bertelur hingga kurang-lebih 10 butir, yang dierami oleh betinanya selama sekitar 5 minggu.

Jenis mentok liar yang terdapat di Indonesia adalah mentok rimba (*Cairina scutulata*). Unggas ini menyebar luas secara alami mulai dari India, Asia enggara hingga Sumatra dan Jawa. Populasi mentok rimba kini terancam kepunahan, karena perburuan dan terutama karena perubahan

habitat yang drastis. Di Jawa, hewan ini sekarang diduga sudah punah. (Setiawan, Wawan. 1998.)

Daging mentok disukai orang, terutama di pedesaan. Rasanya yang kuat dan tidak begitu berbau, tak seperti daging itik petelur, menjadikan daging unggas ini sebagai salah satu favorit di samping daging ayam. Ada berbagai macam masakan daging mentok. Yang paling sederhana namun enak ialah *mentok baka*, dengan bumbu sedikit garam dan bawang putih dilengkapi dengan sambal tomat hijau atau sambal jeruk nipis (cara Dompu). Dari Kudus dikenal masakan sweeke enthok, dari Indramayu dikenal masakan pedesan entog. Dari Tambak, Banyumas terkenal masakan rica-rica entok, sate dan gulai bebek, yang sebetulnya adalah sate dan gule mentok. Demikian pula, kebanyakan bebek goreng atau pecel bebek pada gerai pecel lele Lamongan di tepi jalan di banyak kota sebetulnya adalah mentok goreng. Sementara dari Tegal juga dikenal kupat blengong, ketpuat dengan masakan daging blengong atau brati, yakni hasil persilangan mentok dengan itik petelur.

Berdasarkan analisis situasi dan focus group discussion dengan mitra maka ditentukan prioritas permasalahan yang akan diselesaikan melalui program ini. Beberapa permasalahan yang dihadapi mitra saat ini adalah:

1. Rendahnya kreatifitasi bu-ibu rumah tangga di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap selatan terutama dalam mengembangkan olahan basur.
2. Rendahnya motivasi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tambakreja untuk mengembangkan pengolahan basur,dengan alasan ibu-ibu rumah tangga tidak mau direpotkan dengan sulitnya pengadaan bahan. Padahal bahan basur di cilacap berlimpah. Hal ini dilakukan karena para ibu belum memiliki kesadaran arti pentingnya pengolahan basur menjadi olahan yang bernilai jual ekonomis untuk pengembangan usaha secara mandiri.
3. Rendahnya keterampilan ibu-ibu rumah tanggadi Desa Tambakreja Cilacap selatan dalam mengolah basur.
4. Minimnya kesadaran ibu-ibu rumah tanggadi Desa Tambakreja dalam mengkreasikan olahan basur.

Permasalahan tersebut merupakan priorita smasalah yang harus segera di selesaikan, mengingat bahwa : 1) kreatifitas ibu-ibu rumah tangga dalam pengolahan basur perlu ditingkatkan, agar basur tersebut yang diolah benar-benar dapat nilai jual yang tinggi sebagai produk komersial, 2).Motifasi ibu-ibu dalam mendapatkan pengadaan bahan basur perlu ditingkatkan dengan cara mengolah basur dilingkungan sekitar tempat tinggal maka akan dapat memberi keuntungan dan mengatasi berbagai masalah ekonomi. 3) Ibu-ibu rumah tangga merupakan tonggak utama dalam rumah tangga untuk menanamkan kemandirian pada masyarakat, terutama menuju kewirausahaan.

2. Metode

Didalam kegiatan ini mencakup: pemberian pengetahuan tentang pembelajaran pengolahan Basur di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan, pelatihan pengolah basur berbahan dasar basur, pelatihan pembuatan

anggaran dalam penjualan, evaluasi, pameran hasil dan pendampingan. Sedangkan metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah, pemberian pelatihan ketrampilan, demonstrasi , simulasi, dan pemberian tugas. Secara rinci dapat dilihat dalam uraian berikut:

1. Pemberian pengetahuan tentang pembela- jaran bagi ibu-ibu rumah tangga desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan
2. Pelatihan Pengolahan basur menjadi aneka macam olahan sehingga mendapat nilai jual yang bagus. Pelatihan diawali dengan metode
3. ceramah untuk memberikan konsep tentang perkembangan pengetahuan Pengolahan basur menjadi aneka macam olahan basur. Pentingnya kreatifitas dalam mengembangkan pengolahan basur.
4. Selanjutnya, pelatihan membuat anggaran dalam penjualan. Metode yang digunakan adalah demon produk bahan dari basur. Adapun peralatannya adalah Pisau, tungku dan penggorengan, panci presto. Sedangkan bahan pelatihan produk olahan basur adalah: basur yang sudah gemuk. Hasil pelatihan yang diharapkan adalah media pengembangan media pengolahan basur bagi ibu-ibu rumah tangga.
5. Dengan spesifikasi produk sebagai berikut:
   a. Rica-rica basur, gulai basur dan brekecek basur
   b. Bahan dasar basur
   c. Alat pendukung berupa: Tungku dan penggo- rengan, panci presto

Aspek yang dikembangkan pe- ngolahan basur menjadi olahan yang lebih kreaktif. Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini adalah dalam merencanakan kegiatan meliputi persiapan waktu, tempat, menyiapkan bahan dan alat, evaluasi hasil pelatihan serta dokumentasi kegiatan, pelatihan pembuatan anggaran dalam penjualan, evaluasi, pameran hasil dan pendampingan. Sedangkan metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ceramah, pemberian pelatihan ketrampilan, demonstrasi, simulasi, dan pemberian tugas. Secara rinci dapat dilihat dalam uraian berikut:

a. Pelatihan pembuatan anggaran dalam penjualan. Pelatihan ini dilakukan dengan menggunakan metode ceramah danp raktek menyusun anggaran penjualan.
b. Hasil pelatihan yang diharapkan dari pelatihan ini adalah tersusunnya panduan penyusunan anggaran penjualan dari hasil olahan basur. Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini adalah dalam menyiapkan waktu, tempat, media dan mempraktekkan media.
c. Evaluasi, yaitu kegiatan untuk mengetahui hasil pelatihan yaitu perubahan pengetahuan dan keterampilan mengolah basur menjadi aneka macam olahan basur.
d. Pameran hasil pelatihan, kegiatan ini merupakan kegiatan sosialisasi hasil pelatihan kepadaibu-ibu rumah tanggadi luar Desa Tegalreja Kecamatan Cilacap Selatan. Disamping itu, melalui kegiatan ini juga dapat meningkat kan nilai ekonomi dari produk pelatihan, yaitu media pembelajaran dari hasil olahan basur. Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini adalah sebagai motivator bagi ibu-ibu rumah tangga sekitar dalam mengembangkan media

secara mandiri dan dalam mengolah basur menjadi olahahan yang lebih ekonomis.

e. Pendampingan setelah kegiatan selesai, yaitu pendampingan ke ibu-ibu rumah tangga dalam ngolah basur dalam proses pengolahan, ibu-ibu di desa desa Tegalreja. Keterlibatan mitra dalam kegiatan ini adalah sebagai ibu rumah tangga yang berpropesi kerja sampingan dengan mempraktekkan pengetahuan dan keterampilan yang sudah diperoleh selama kegiatan.

3. Hasil dan Pembahasan

Untuk membuktikan keberhasilan program pengabdian pada masyarakat di Desa Tanbakreja ini sebetulnya tidak memerlukan waktu yang lama hal ini tergantung kepada kesadaran masyarakat dalam berkreasi mengolah basur sehingga mendapatkan nilai jual yang lebih kreaktif. Tetapi jika dilihat dari jumlah peserta yang cukup intereaktip terhadap materi penyuluhan dan adanya beberapa pertanyaan serta tanggapan yang bermunculan, maka kegiatan pengabdian ini dapat dikatakan cukup berhasil.

Pengabdian tentang pengolahan basur , dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Para peserta semakin memahami bagaimana mengolah basur agar tidak berbau anyir dan apek.
2. Masyarakat peserta penyuluhan mempunyai keinginan untuk menindak lanjuti lebih jauh materi penyuluhan ini.
3. Dengan pengolahan berbagai menu berbhan dasar basur seperti rica-rica basur, brekecek basur, dan opor basur, sehingga masyarakat dapat kreaftif dalam mengolah basur dan menambah inkam dan perekonomian masyarakat serta dapat dirasakan hasilnya.
4. Para peserta penyuluhan semakin memahami keuntungan dari hasil olahan yang dibuat.

Gambar 2. Antusias Peserta mengikuti Pelatihan

Gambar 3. Rica-rica Basur Basur

Gambar 4. Gulai Basur

Gambar 5. Brekecek

4. Kesimpulan

Tingkat partisipasi yang tinggi dari mitra program pengabdian kepada masyarakat memberikan dampak positif bagi pelaksanaan program, terlihat dari pelatihan dan pendampingan tata boga berbahan baku basur, manajemen produksi, dan tata cara pengurusan ijin usaha perdagangan dapat berjalan dengan baik Pelaksanaan program mampu menghasilkan luaran-luaran yang diharapkan oleh program pengabdian kepada masyarakat ini, kecuali surat ijin usaha perdagangan "kelompok PKK" masih harus diurus karena jenis usaha kelompok yang akan dikelola masih dalam taraf rintisan untuk dikembangkan sehingga perlu tahapan-tahapan administrasi melalui proses pendaftaran yang

harus dipenuhi dan disepakati secara kolektif antar pengurus terlebih dahulu. Termasuk marketing pogramm terkait jenis produk yang ditawarkan di pasar belum disepakati oleh kelompok mengenai varian produk dari olahan berbasis industri rumah tangga yang akan dikelola dan dipasarkan.

5. DAFTAR PUSTAKA

Ruslan, R. (2019). *Analisis Pendapatan Usaha Ternak Burung Puyuh Petelur dan Pembibitan di CV. Djion Puyuh Makassar*(Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).

Setiawan, Wawan. 1998. *Beternak Itik manila (Entok)*.Jakarta : Balai Pustaka.

Watiningsih, T. (2020, June). Penguatan Ekonomi Dan Pengolahan Basur Di Desa Tambakreja Kecamatan Cilacap Selatan. In *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Masyarakat UNDIP-UNNES 2019* (Vol. 1, No. 1).