



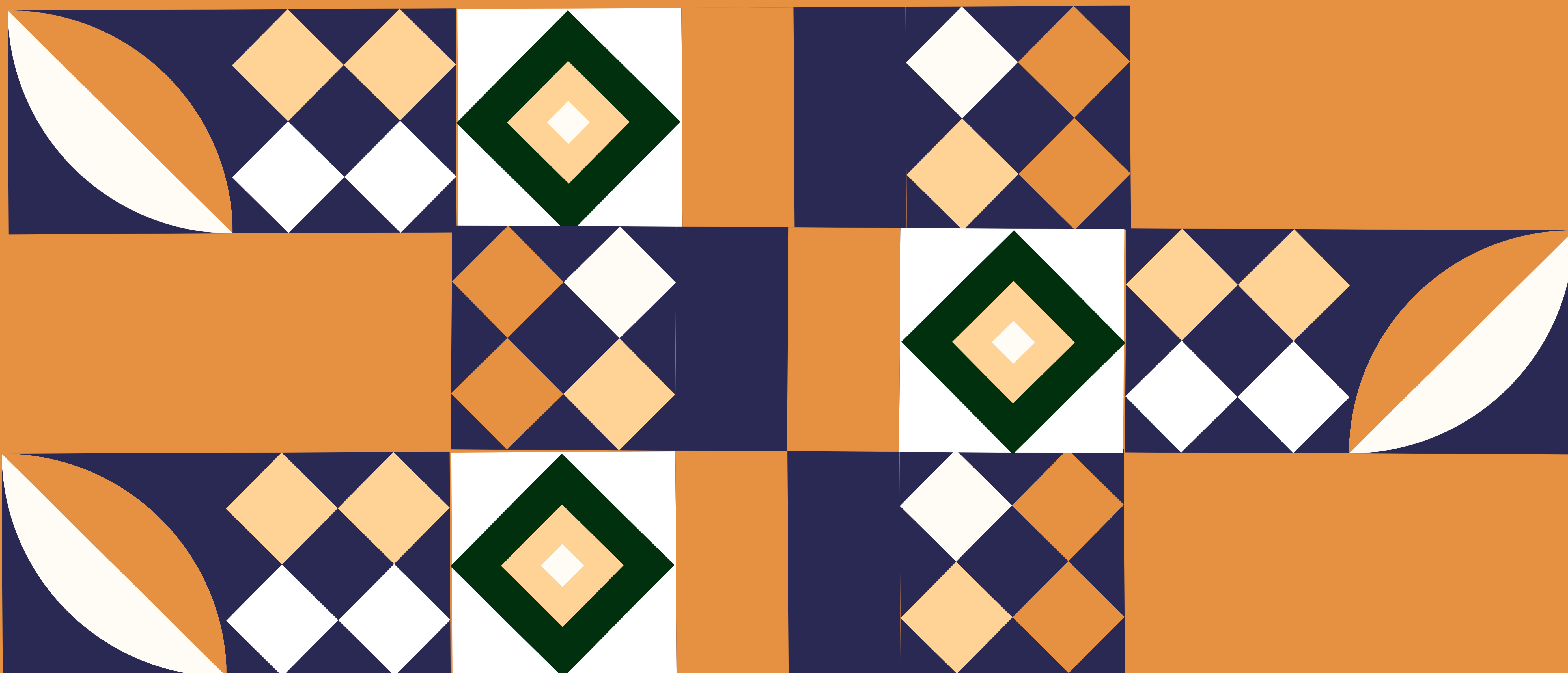
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian



Seri Diseminasi Beternak Itik #5

PASCAPANEN

ITIK





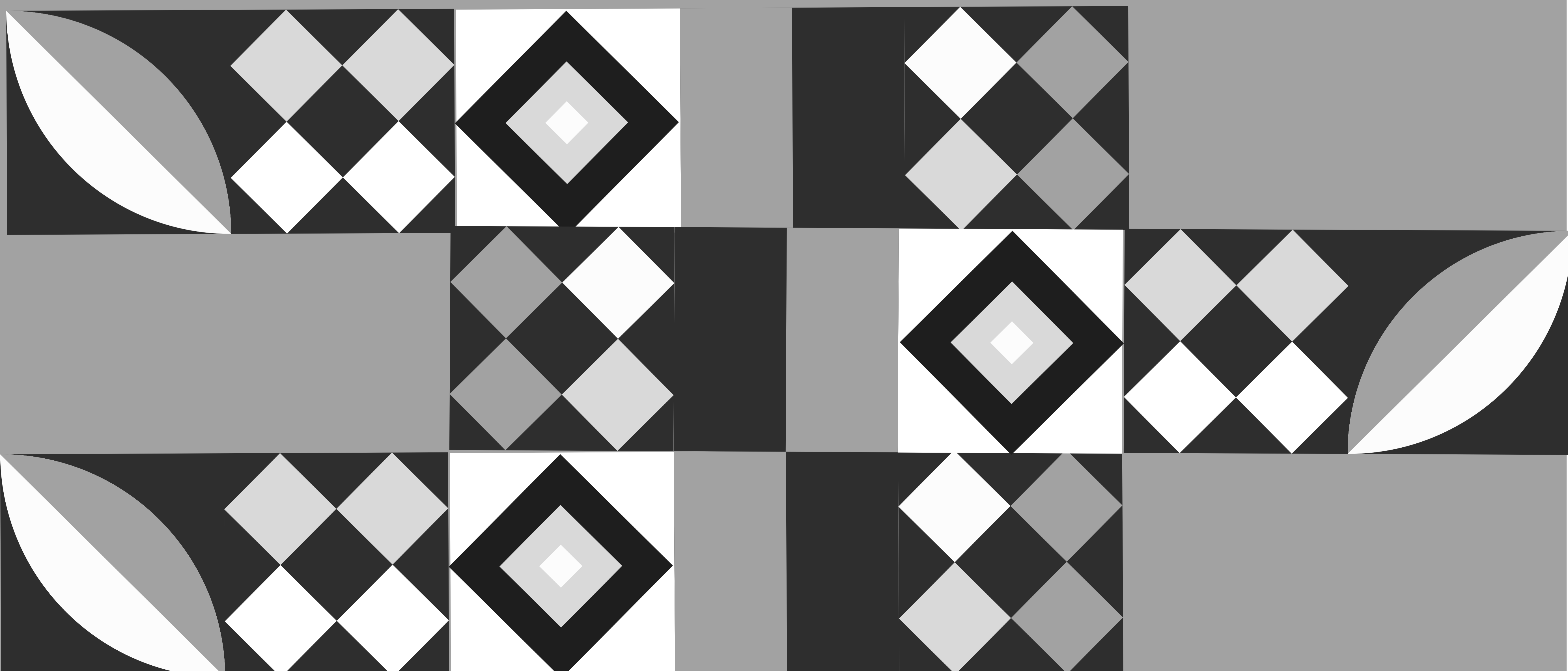
Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
Kementerian Pertanian



Seri Diseminasi Beternak Itik #5

PASCAPANEN

ITIK



PASCAPANEN ITIK

vi, 37 hlm : 14,8 x 21 cm

ISBN : 978-602-6954-61-9

Penulis :

Shinta Anggreany, M.Si.

Ida Faridatul Alawiyah, S.S.T.

Iman Priyadi, S.P.

Maulida Hayuningtyas, S.TP., M.Si.

Penyunting :

Dr. Ir. Bachtar Bakrie, M.Sc.

Desainer Grafis :

Aprily Amanda

Iman Rahman

Aryananda Elang

Diterbitkan oleh :

Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian

Jl.Tentara Pelajar No. 10 Cimanggu Bogor,

Telp : (0251) 8351 277; Fax : (0251) 8350 928;

Email : bbp2tp@litbang.Pertanian.go.id; bbp2tp@yahoo.com

Website: <http://bbp2tp.litbang.pertanian.go.id>

KATA PENGANTAR

Telur itik adalah salah satu bahan makanan yang memerlukan perlakuan yang khusus mulai dari tahap pemilihan telur sampai penyajian telur agar kualitas tetap dapat dipertahankan sampai ke tangan konsumen. Bahan makanan telur itik dapat diolah menjadi telur asin yang merupakan salah satu makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena kandungan proteinnya tinggi dan harganya relatif murah dibanding sumber protein lainnya. Masyarakat telah semakin sadar akan pentingnya pangan asal ternak yang berkualitas yang menyangkut aspek gizi dan kesehatan dalam arti produk tersebut aman, higienis, bebas dari cemaran mikroba, serta bebas dari bahan kimia atau cemaran lainnya. Penanganan pascapanen yang baik dan benar akan berpengaruh terhadap masa simpan dan kualitas telur tersebut selama penyimpanan, serta menambah nilai jual produk.

Booklet ini memuat informasi bagaimana nilai gizi yang terkandung dalam telur itik, serta bagaimana penanganan pasca panen telur itik yang baik. Semoga bermanfaat.

Bogor, November 2021
Kepala BBP2TP

Dr. Ir. Fery Fahrudin Munier, M.Sc., IPU

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
PENDAHULUAN	1
NILAI GIZI DALAM TELUR ITIK	3
PASCAPANEN TELUR ITIK	5
KERUSAKAN TELUR	9
PENANGANAN TELUR KONSUMSI	15
PENANGANAN PASCAPANEN DAGING ITIK	17
PENGOLAHAN DAGING ITIK MENJADI NUGGET	19
ITIK BUMBU FROZEN	21
SOSIS ITIK	23
ABON ITIK	25
PEMBUATAN TELUR ASIN	27
PEMBUATAN TELUR ASIN BUMBU	29
PEMBUATAN TELUR ASIN BEKU	31
PENGOLAHAN LIIMBAH ITIK	33
PENUTUP	35
DAFTAR PUSTAKA	37

PENDAHULUAN

Indonesia kaya akan Sumber Daya Genetik (SDG) itik yang berkembang di tiap daerah dan berpotensi komersial seperti itik Alabio (*Anas platyrhincos* Borneo), itik Tegal, itik Mojosari, itik Bali serta masih banyak lagi

Pengembangan terbesar berada di daerah pedesaan dengan sistem diangon, yaitu digembala di sawah-sawah lepas panen

Memiliki kandungan protein yang tinggi, daging dan telur itik dapat diolah menjadi panganan yang nikmat serta mudah diperoleh di masyarakat dan menjadi alternatif penyedia protein dalam kebutuhan tubuh

Penanganan pascapanen yang tepat menjadi kunci penyediaan daging dan telur itik yang aman, sehat, utuh, halal (ASUH), dan berkualitas bagi masyarakat

NILAI GIZI DALAM TELUR ITIK

Sebutir telur mengandung zat gizi yang lengkap dan mudah dicerna

11% kulit telur, 58% putih telur, dan 31% kuning telur

6-7 gram protein, 0,6 gram karbohidrat

5 gram lemak, vitamin, dan mineral

Mengandung hampir semua vitamin, kecuali vitamin C

Vitamin larut dalam lemak (A, D, E dan K)

Vitamin yang larut dalam air (thiamin, riboflavin, asam pantotenat, niasin, asam folat dan vitamin B 12)

Kandungan mineral telur hampir sama dengan kandungan mineral dalam susu

Besi, fosfor, kalsium, tembaga, yodium, magnesium, mangan, potasium, sodium, zink, klorida dan sulfur

PASCAPANEN TELUR ITIK

1. PENANGANAN TELUR

Harus dikerjakan segera setelah telur diletakan oleh induknya

Telur dikumpulkan secara teratur 2-3 kali sehari untuk menghindari terinjak oleh itik, benturan antar telur, atau dipatuk itik dan didinginkan secepatnya setelah dikumpulkan

2. SORTASI TELUR

Seleksi dan pemisahan telur harus dilakukan dengan hati-hati untuk menghindari keretakan telur

PASCAPANEN TELUR ITIK

2. SORTASI TELUR

Seleksi dilakukan berdasarkan ukuran, tingkat kebersihan dan keutuhan

Membersihkan kulit telur dapat dilakukan dengan menggosok kulit luar telur dengan amplas halus atau mencuci telur kemudian mengeringkannya di udara terbuka

Jangan gunakan air yang mengandung besi (fe) lebih dari 2 pp

Jangan membasahi telur dengan air pembersih lebih dari 5 menit

Jangan menggunakan kembali air pencuci, kecuali untuk proses yang bersifat kontinu

PASCAPANEN TELUR ITIK

2. SORTASI TELUR

Kebersihan Telur

Bersih, bila tidak terdapat noda-noda atau warna-warna pada kulit telur

Agak bersih, bila terdapatnya noda-noda atau warna-warna tidak lebih dari $1/32 - 1/16$ areal kulit telur

Agak kotor, bila terdapatnya noda-noda atau warna-warna tidak lebih dari $1/16 - 1/4$ areal kulit telur

Kotor, apabila pada kulit telur terdapat noda-noda lebih dari $1/4$ areal kulit telur. Telur yang kotor seharusnya tidak boleh dikonsumsi

Penanganan telur untuk disusun kedalam peti, sebaiknya peti diberi sekam padi atau serutan kayu

PASCAPANEN TELUR ITIK

3. PENYIMPANAN TELUR

Semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan terjadinya penguapan cairan di dalam telur dan kantung udara semakin besar

Suhu penyimpanan: yang optimum adalah 12-15°C dengan kelembaban 70 - 80%

Telur-telur ditempatkan dalam keranjang kawat atau wadah yang berlubang-lubang sehingga udara dingin dapat mengalir diantara telur-telur

KERUSAKAN TELUR

1. CIRI-CIRI TELUR YANG MENGALAMI PENURUNAN KUALITAS

Ruang udara tambah besar

Volume kuning telur berkurang, pH bertambah besar. Kadar fosfor berkurang, kadar amonia bertambah dan letak kuning telur bergeser

Adanya evaporasi putih telur yang menyebabkan kadar air berkurang berkurangnya kemampuan mengikat protein, kadar fosfor bertambah, menjadi encer

Warna kulit telur berubah dan timbul titik-titik

KERUSAKAN TELUR

2. KERUSAKAN TELUR

Kerusakan telur dapat terjadi saat proses penanganan, penyimpanan, maupun pada saat pembentukan telur dalam induk itik. Dapat juga disebabkan oleh mikroba

Kerusakan telur yang terjadi selama penyimpanan disebabkan oleh suhu panas, lama penyimpanan dan kelembaban

Kehilangan berat karena menguapnya sebagian putih telur melalui pori-pori cangkang / kulit telur

Pengenceran Isi telur (*Lequefaction*) karena putih telur akan menjadi pecah dan selaput yang melapisi kuning telur akan menjadi lebih lemas

Perubahan bau selama penyimpanan disebabkan oleh adanya pertumbuhan jamur pada permukaan kulit, tetapi belum masuk ke dalam telur

KERUSAKAN TELUR

2. KERUSAKAN TELUR

Kerusakan yang terjadi saat proses pembentukan telur

Pengeruhan kuning telur berupa titik-titik (noda) gelap atau kadang-kadang pewarnaan seperti warna minyak zaitun (olive). Hal tersebut banyak disebabkan oleh makanan yang kurang baik yang diberikan pada induk itik

Terdapat noda-noda pada kuning telur atau cincin merah sebagai hasil perkembangan embrio selama pembentukan telur di dalam induknya. Keadaan bernoda sering disebut *heat spot*, sedangkan keadaan bercincin dinamakan *blood ring*

KERUSAKAN TELUR

2. KERUSAKAN TELUR

Kerusakan telur oleh mikrobia

Green rot adalah keadaan ini isi telur menjadi encer, kadang-kadang dijumpai warna kehijauan. Putih telur kadang-kadang menjadi hitam. Telur berbau busuk dan rasanya agak asam. Penyebabnya adalah bakteri dari genus *Pseudomonas*

Red rot bakteri *Pseudomonas* dapat pula menyebabkan pewarnaan merah pada kuning telur. Putih telurnya sendiri menjadi encer dan berwarna keabu-abuan mendekati merah

Black rot yaitu telur menjadi berbau sangat busuk. Apabila telur dipecahkan isinya berwarna coklat kehijauan, encer dan berair. Kuning telur berwarna hitam. Penyebabnya adalah bakteri-bakteri *Aloaligenes*, *Escherichia* dan bakteri-bakteri pemecah protein

KERUSAKAN TELUR

3. MENJAGA KUALITAS TELUR SAAT PROSES PEMBENTUKAN TELUR

Perbedaan klas strain, famili dan individu itik memberikan perbedaan pada warna kulit, ukuran dan bentuk telur dan juga mempengaruhi kualitas kuning telur dan putih telur

Gizi dalam pakan yang berpengaruh terhadap kualitas telur yaitu vitamin D3, kalsium, fosfor dan mangan

Penyakit tetelo dan infeksi bronkitis dapat menyebabkan telur menjadi abnormal dan menurunkan kualitas telur

Umur ternak, semakin tua umur itik kualitas kulit telur semakin kurang baik karena semakin tipis

Suhu udara yang panas (di atas 29°C) akan menurun nafsu makan, sehingga gizinya berkurang akan berpengaruh terhadap kualitas putih telur, kekuatan telur, ketebalan kulit telur dan ukuran telur

PENANGANAN TELUR KONSUMSI

Membeli telur secukupnya, karena akan semakin menurun kualitasnya jika disimpan dalam waktu yang lama

Membeli telur yang berkualitas baik. Kualitas telur yang baik dapat ditentukan dari sisi fisik. Telur yang baik umumnya memiliki bentuk yang normal (bulat telur), ukuran yang normal, warna yang mengkilap dan tidak bergerak ketika diguncang. Memilih telur juga sebaiknya yang memiliki kulit kerabang bersih dan minim dari kotoran yang menempel

Membersihkan telur. Jika kulit kerabang terlihat bersih dan tidak ada kotoran yang menempel, maka sebaiknya telur tidak usah dibersihkan lagi dan dapat langsung disimpan

Menyimpan telur pada lemari pendingin. Agar kualitas telur dapat bertahan lebih lama, menyimpan pada suhu rendah menjadi salah satu langkah yang dapat dilakukan. Suhu rendah akan memperlambat aktivitas mikroba yang dapat mengkontaminasi telur dan menyebabkan kerusakan

Mengolah telur menjadi produk. Telur dapat diolah menjadi telur pindang ataupun telur asin dan olahan lainnya

PENANGANAN PASCA PANEN DAGING ITIK

Ciri Daging Itik Segar

- Warna merah kehitaman dan cerah
- Memiliki bau khas daging itik segar
- Tekstur kenyal, padat, dan tidak kaku
- Tidak berlendir, lengket, dan basah

Prinsip Penanganan Daging Itik

- ✓ Suhu ruang, lama penyimpanan, dan penanganan pascapanen yang tidak sesuai akan mempengaruhi kualitas daging itik
- ✓ Kerusakan daging itik dapat terjadi dikarenakan adalah kontaminasi mikroba yang berasal dari lingkungan sekitar dan pada saat pemotongan hingga dikonsumsi
- ✓ mikroba patogen *E. Coli Salmonella sp.* dan *Staphylococcus sp.* Yang merupakan kontaminan utama pada daging sapi dan unggas
- ✓ Daging yang disimpan pada suhu -4° - 0° C dapat bertahan pada kualitas baik selama 8 hari.



Penerapan A.S.U.H Dalam menjaga *Hygienitas Daging Itik*

- Aman : Tidak mengandung bahaya biologi, kimia, dan fisika yang dapat berdampak tidak baik bagi kesehatan manusia.
- Sehat : mengandung zat-zat yang dibutuhkan dan berguna bagi kesehatan manusia
- Utuh : tidak tergabung/tercampur dengan bagian unggas lain atau hewan lainnya
- Halal : ditangani dan disembelih sesuai dengan syariat Islam.



PENGOLAHAN DAGING ITIK MENJADI NUGGET

- ✓ Nugget adalah suatu bentuk produk olahan daging giling dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu selanjutnya dilumuri dengan tepung roti, lalu digoreng
- ✓ Produk nugget dapat digolongkan dalam bentuk *Restructured Meat* merupakan teknik pengolahan daging dengan memanfaatkan potongan daging yang tidak beraturan dengan menambahkan bahan pengisi dan pengikat menjadi suatu produk olahan

Bahan

- Daging itik/ itik 500 gram, iris kecil-kecil
- Roti tawar tanpa kulit 4 lembar
- Susu 175 ml
- 1 buah bawang bombay, 3 siung bawang putih diiris halus lalu tumis dengan margarin/minyak goreng
- Garam dan merica
- 2 kuning telur

Bahan Pencelup

- Putih telur
- Tepung panir



Cara Membuat

- Rendam roti dengan susu hingga lembut
- Masukkan daging itik, roti, susu, tumisan bawang bombay dan bawang putih, kuning telur, garam, merica dalam *food processor* hingga halus.
- Bungkus dengan alumunium foil dan kukus selama 20 menit atau sampai matang
- Iris nugget dan siap dicelupkan dalam adonan pencelup
- Gulingkan nugget pada terigu dan celup pada putih telur lalu gulingkan lagi ke dalam tepung panir
- Simpan dalam freezer dan siap digoreng



ITIK BUMBU FROZEN

Itik beku yang telah dibumbui dan siap disajikan dengan cara dimasak kembali atau sekedar dipanaskan menggunakan microwave.

Bahan

- Itik 1 ekor yang muda, potong menjadi 4 bagian atau sesuai selera; bersihkan bulunya dan cuci hingga bersih
- Beri perasan jeruk nipis 1 buah, untuk menghilangkan amis
- Daun jeruk purut 6 lembar
- Serai 3 batang, memarkan/ geprek
- Lengkuas 3 cm, geprek
- Penyedap rasa itik 1 bungkus (jika suka)
- Gula pasir 2 sendok teh
- Minyak goreng, secukupnya

Bumbu

- Bawang merah 10 siung
- Bawang putih 7 siung
- Lengkuas muda 7 cm, diparut
- Kemiri 4 butir
- Ketumbar 3 sendok teh, disangrai dulu sebelum dihaluskan
- Kunyit 4 cm
- Jahe 4 cm
- Garam 4 sendok teh
- Serai 2 batang, ambil bagian putihnya dan iris halus
- Merica biji 2 sendok teh

Cara Membuat

Bersihkan itik, masukkan dalam wadah, tutup rapat dan diamkan di lemari es selama 30 menit.

Ambil daging itik, bersihkan dengan air, tiriskan.

Siapkan panci untuk menggodok daging itik. Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan, beri air secukupnya, masak dengan api sedang hingga airnya mendidih.

Setelah daging itik mulai terasa empuk, tambahkan garam atau gula jika dibutuhkan. Matikan kompor, diamkan daging selama kurang lebih 1 jam supaya bumbu dan rerempahannya meresap ke dalam daging.

Pengemasan dilakukan menggunakan wadah kedap udara dalam ruangan yang bersih dan menggunakan peralatan yang bersih pula.

Diamkan masakan hingga mencapai suhu kamar. Setelah itu lakukan proses pembekuan dengan suhu -35 s/d -40 C selama 30-40 menit. Proses pembekuan tercapai apabila suhu produk mencapai titik maksimum -18 C, selanjutnya dipindahkan ke tempat penyimpanan beku pada freezer.



SOSIS ITIK

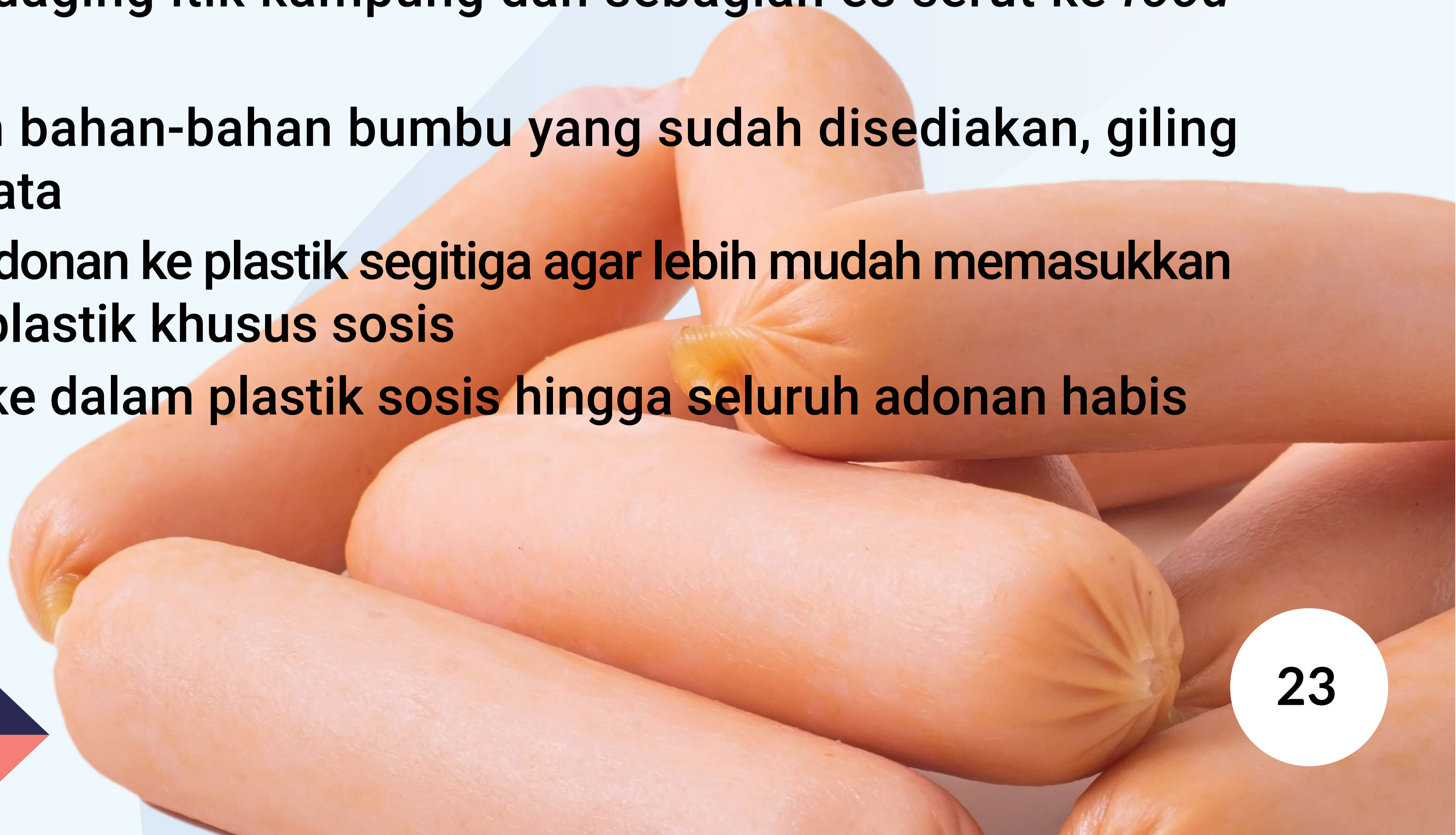
- ✓ Rasa sosis itik tidak kalah lezat dengan sosis-sosis yang ada di pasaran. Bahkan, teksturnya bisa lebih kenyal dan rasanya lebih gurih
- ✓ Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat sosis itik kampung hampir sama seperti sosis pada umumnya, yang membedakan hanya penggunaan daging itik kampung

Bahan

- 700 gram daging itik kampung giling tambahkan sedikit kulit itik agar rasanya lebih gurih
- 150 gram es serut
- 4 sendok makan tepung tapioka
- Garam gula secukupnya
- 1 sendok teh lada bubuk
- 1 sendok teh bawang putih bubuk
- 1 butir telur itik kampung, ambil putihnya saja
- 2 liter air matang
- Plastik khusus sosis
- Air es secukupnya

Cara Membuat

- Masukkan daging itik kampung dan sebagian es serut ke *food processor*
- Tambahkan bahan-bahan bumbu yang sudah disediakan, giling hingga merata
- Masukkan adonan ke plastik segitiga agar lebih mudah memasukkan adonan ke plastik khusus sosis
- Isi adonan ke dalam plastik sosis hingga seluruh adonan habis



- Ikat bagian ujung plastik sosis setiap 10 cm dengan benang. Pengikatan harus dilakukan dengan kuat agar air rebusan tidak masuk ke plastik
- Kukus sosis hingga matang
- Angkat dan rendam ke dalam air es
- Setelah dingin, tiriskan sosis dan lepas ikatan benangnya
- Sosis itik sudah siap dimakan atau diolah lebih lanjut menjadi hidangan lainnya



ABON ITIK

- ✓ abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres
- ✓ Abon yang baik harus terbuat dari bahan yang baik pula mutunya terutama bahan bakunya

Persiapan

- Rendam daging itik dalam air mendidih selama 10 menit lalu cabut bulu itik dan panggang bulu-bulu halus yang tersisa
- Buang kelenjar minyak pada ekor dan sebagian lemak dalam rongga perut.
- Siapkan 2-3 sendok makan cuka kedalam mulut itik biarkan meresap selama 2 jam.

Bahan-Bahan

- 1 Kg daging itik
- Minyak kelapa secukupnya
- Butir kelapa (menjadi 2 gelas santan kental)

Bumbu

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sendok makan ketumbar
- 1 sendok teh lada
- 2 potong lengkuas
- Daun salam, garam dan penyedap secukupnya



Cara Membuat

- Cuci bersih daging dan rebus hingga empuk dan di suwir
- Campurkan semua bumbu halus kedalam daging yang telah di suwir-suwir
- Masukkan kedalam santan kental dan direbus diatas api lalu aduk-aduk hingga santan abis
- Angkat daging lalu tumbuk lagi
- Goreng sampai kering dan menguning.
- Angkat dan sajikan.



PEMBUATAN TELUR ASIN

Bahan

- Telur itik
- Garam
- Bata
- Abu gosok
- Air

Peralatan

- Timbangan
- Toples
- Panci
- Kompor
- Pisau

Cara Pembuatan

- Pembungkusan telur dengan adonan abu dan garam
- Cuci telur dengan air hangat hingga bersih, gosok menggunakan lap
- Ampelas telur dengan tujuan agar kerabang tipis
- Tumbuk garam hingga halus kemudian timbang garam dan abu.



PEMBUATAN TELUR ASIN BUMBU

Bahan

- 25 telur itik atau itik
- 1,5 kilogram 375 gram garam
- Air secukupnya
- 10 cabai keriting merah
- 10 cabai rawit merah
- 5 cabai merah besar
- 15 siung bawang putih

Cara Pembuatan

- Cuci telur sampai bersih. cangkang telur sebaiknya digosok pelan menggunakan spons kasar untuk membuat pori-pori cangkang telur sedikit terbuka sehingga larutan garam dan bumbu bisa lebih meresap.
- Siapkan bumbunya, cacah kasar bawang putih dan aneka cabai. Bisa menggunakan food processor atau pisau.
- Siapkan wajan, tuangkan air secukupnya yang dibutuhkan. Tambahkan garam. Untuk telur 1 kilogram, takaran garamnya 250 gram. Rebus larutan garam hingga mendidih.
- Matikan api lalu sisihkan larutan garam sampai agak dingin.
- Siapkan wadah yang sekitarnya cukup untuk merendam telur.
- Masukkan cacahan cabai dan bawang ke dalam larutan garam yang sudah tidak panas aduk rata.

- Masukkan telur ke dalam wadah. Masukan perlahan bumbu sampai menutupi wadah. Perbandingan antara abu dangaram yaitu 1:2
- Campurkan abu dan garam hingga merata dan tambahkan sedikit air agar mudah digumpalkan.
- Tutup seluruh bagian telur dengan adonan hingga rata, satu per-satu. Simpan selama 10 hari atau lebih
- Perendaman telur dalam larutan air garam
- Cuci telur dengan air hangat hingga bersih, gosok menggunakan lap
- Tumbuk garam hingga halus kemudian timbang garam dan larutkan dalam 1 liter air. Garam yang dipakai yaitu 30% dari jumlah air. Air yang digunakan 1 liter air maka garam yang dilarutkan sebanyak 330 gram.
- Masukkan telur kedalam larutan tersebut dan simpan selama 10 hari.



PEMBUATAN TELUR BEKU

Putih Telur

- Pecahkan dan pisahkan putih telur dengan kuningnya. Pastikan tidak ada kuning telur yang terbawa.
- Masukkan dulu dalam wadah kedap udara; simpan dalam freezer. Beri label nomor dan tanggal penyimpanan.
- Agar lebih cepat mencairkannya dan mudah menakar ketika ingin dipakai dalam adonan, bekukan putih telur dalam cetakan es batu. Kemudian, simpan dalam freezer.

Kuning Telur

- Sifat gelatin dari kuning telur menyebabkan bagian ini mengental atau menjadi gel sehingga perlu perlakuan khusus.
- Bila tidak tepat dalam membekukan kuning telur, maka bagian ini akan menjadi sangat gelatin sehingga tidak mungkin digunakan sebagai bahan resep masakan.
- Cara membekukan kuning telur:
tambahkan 1/8 sendok teh garam atau 1,5 sendok teh gula atau sirup jagung untuk 1/4 gelas kuning telur (empat kuning telur).
Simpan dalam freezer lalu beri label tanggal dan jenis bahan yang ditambahkan.

Telur Utuh

- Kocok telur sampai tercampur rata kemudian simpan dalam wadah penyimpanan.
- Beri label nomor dan tanggal penyimpanan lalu bekukan.

Menggunakan Telur Beku

- Di freezer, telur dapat disimpan dalam masa penyimpanan hingga setahun.
- Bila telur beku ingin digunakan, cairkan dengan meletakkannya di lemari pendingin (*refrigerator*) atau rendam di dalam air dingin semalaman.
- Olah segera kuning telur mentah ataupun telur matang ketika sudah mencair.
- Untuk putih telur, sebaiknya dibiarkan selama 30 menit setelah mencair pada suhu ruangan.
- Telur beku yang dicairkan hanya digunakan sebagai bahan masakan yang matang, bukan setengah matang.



PENGOLAHAN LIMBAH ITIK

Kemoceng Bulu Itik

- Pada era tahun 90-an penggunaan kemoceng yang terbuat dari bulu itik asli sangat banyak diminati.
- Kemoceng dari bulu itik terasa lembut dan membersihkan debu-debu yang menempel diatas meja dan lemari dengan sempurna.
- Cara membuat:
 - ◆ Bulu itik yang halus yang sudah dibersihkan dan masih muda.
 - ◆ Bulu tersebut kemudian diikatkan pada setangkai kayu dan dihiasi dengan baik sehingga dapat digunakan.

Pengisi Bantal

- Sebagian orang memanfaatkan bulu itik untuk menambah volume kapas didalam kasur dan bantal.
- Pilih bulu itik yang berada disekitar dada atau bulu halusnnya yang bersih. sisipkan bulu itik kedalam kapas hingga permukaan bantal dan kasur menjadi empuk.

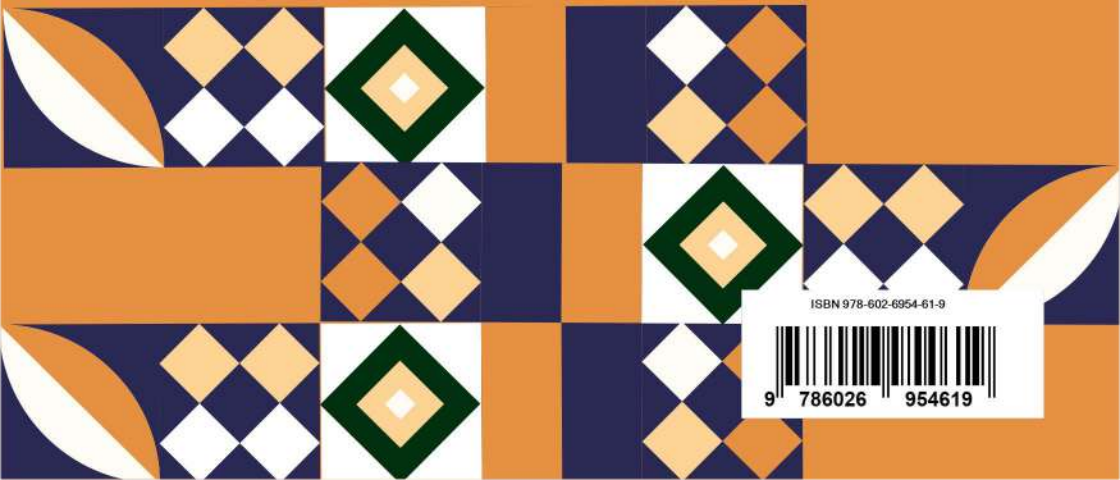
PENUTUP

Teknologi pascapanen itik meliputi kegiatan setelah telur dan daging itik dipanen sampai ke meja konsumen. Setiap rangkaian proses diperlukan tahapan yang optimal untuk menghindari pembusukan. Selain itu penanganan pascapanen daging dan telur juga sangat diperlukan untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai jual.

DAFTAR PUSTAKA

- Belia LR, Suryaningsih L, Hidayat R, Utama LG, Nanah, Pratama A, Putranto WS. 2018. Penyuluhan Pengolahan Daging Itik menjadi Produk Olahan Pangan Asuh Desa Sayang, Kecamatan Jatinagor, Kabupaten Sumedang
- Dewi, Gusti Ayu Mayani Kristina. 2017. Teknologi Pascapanen. Fakultas Peternakan Universitas Udayana.
- Badan POM RI. 2016. Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik. Direktorat Standardisasi Produk Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Hayuningtyas, Maulida. 2021. Teknologi Penanganan Segar dan Pengolahan Telur itik. Balai Besar Pascapanen Pertanian.
- Matitaputy PR dan Suryana, 2010. Karakteristik Daging Itik dan Pemasalahan Serta UPAYA Pencegahan *Off-Flavor* Akibat Oksidasi Lipidia. *Wartazoa* Vol. 20 (3).
- Marriot, N.G. 1997. *Essentials of Food Sanitation*. International Thomson Publishing. Chapman dan Hall. New York.
- Rachmawan, Obin. 2001. Penanganan Telur dan Daging Unggas. Departemen Pendidikan Nasional. Kode Modul SMK2/3L01/U 01thp.
- Susanto E. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar. *Jurnal Ternak*. Vol 5 (1).
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. UGM Press. Yogyakarta.





ISBN 978-602-6954-61-9



9 786026 954619