

**PENDAHULUAN**

Itik merupakan salah satu ternak unggas yang cukup dikenal masyarakat NTB, terutama produksi telurnya, bahkan menjadi komoditi unggulan kabupaten Lobar. Selain itu dagingnya juga sudah mulai digemari, terlihat dari makin berkembangnya warung-warung yang menjual masakan daging itik.

Namun masih ada sebagian masyarakat yang kurang menyukai daging itik, alasannya daging itik berbau anyir atau amis, warna daging merah tua dan terasa agak alot/keras. Daging yang alot disebabkan umur itik yang dipotong sudah tua yang biasanya merupakan itik afkir.

Beberapa upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi persoalan tersebut adalah dengan perbaikan teknologi pengolahan daging itik. Pengolahan daging itik bertujuan memper baiki cita rasa agar disukai masyarakat. Berbagai cara pengolahan daging itik antara lain dengan mengolahnya menjadi beberapa macam masakan atau bentuk awetan seperti abon, sosis, bakso, itik panggang atau dapat juga dibuat dendeng.

Dalam pembuatan abon kelunakan / keempukan daging merupakan hal yang perlu di perhatikan, umumnya kelunakan daging sering menjadi ukuran praktis bagi setiap konsumen, menyusul rasa, dan aroma hasil pengolahan. Ada 2 cara yang dapat digunakan untuk melunakkan daging itik yaitu :

1. Membungkus dengan daun pepaya
2. Memakai nanas muda yang digunakan dengan cara dimasak bersama-sama daging itik atau melumuri daging dengan buah nanas muda yang sudah diparut.

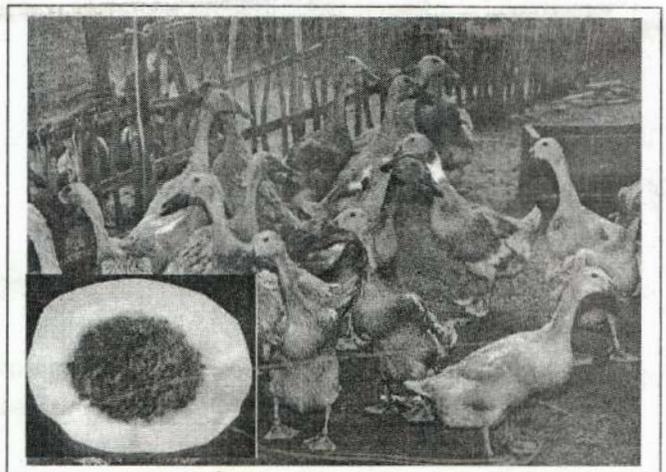
Daun pepaya mengandung zat *Proteolitik*, sedangkan nanas muda mengandung zat *Bromelin* yang mana kedua zat tersebut bermanfaat sebagai

" Abon Itik "**LEZAT & BERGIZI**

April

Agdex : 454/80

zat pengempuk daging atau memecahkan jaringan pengikat daging sehingga daging menjadi empuk.



Inzet : Abon itik siap dikonsumsi

ALAT DAN BAHAN

1. Bahan pokok untuk 2 ekor itik

Itik Betina afkir	: umur 1,5-2 tahun
	2 ekor
Daun pepaya	: 2 helai
Nanas muda	: 2 buah
Minyak goreng	: 0,5 liter
Jeruk nipis	: 1 buah
Bawang goreng	: 4 sendok makan.

2. Bumbu-bumbu untuk 2 ekor itik

Garam dapur	: 1,5 sendok teh
Gula merah	: 1 ons
Bawang merah	: 10 siung
Bawang putih	: 8 siung
Lengkuas	: 2 ibu jari
Air kelapa	: 1,5 gelas

- Adas : ½ sendok teh
- Cengkeh : 3 buah
- Cabe jamu/sebie tandan : 1 buah
- Ketumbar : 1 sendok teh

Bumbu-bumbu tersebut digiling atau dihaluskan terlebih dahulu agar lebih mudah saat mencampur dengan daging itik yang sudah matang pada saat proses penggorengan.

3. Alat-alat yang diperlukan :

- Kompor
- Kain penyaring
- Talenan
- Wajan
- Panci
- Parut kelapa / garpu garpu
- Sutil pipih
- Baskom
- Pisau
- Sutil penyaring
- Penyaring santan
- Ember

CARA MEMBUAT

- ❖ Daging itik terlebih dahulu dibersihkan, dipotong-potong, kemudian dicuci dan ditiriskan.
- ❖ Daging itik yang telah dibersihkan diberi perasan air jeruk dan dibiarkan ± 15 menit dengan maksud untuk menghilangkan bau amis/anyir.
- ❖ Daging itik yang telah diberi perasan air jeruk, dicuci lagi kemudian ditiriskan dan diberi cacahan nanas muda atau bahan pengempuk lainnya, dan didiamkan ± ½ jam, setelah itu dicuci dan ditiriskan.
- ❖ Daging yang telah diempukkan direbus selama ± 1 jam atau sampai matang.
- ❖ Setelah matang daging dipisahkan dari kulit, tulang dan lemak yang melekat, kemudian dimemarkan dan disuir halus menggunakan parutan kelapa atau bisa juga menggunakan garpu.
- ❖ Parutan daging tadi dicampur dengan semua bumbu yang telah dihaluskan secara homogen dan ditambahkan air kelapa, kemudian dibiarkan ± 1 jam agar bumbu meresap. Setelah itu adonan ditiriskan dan siap untuk digoreng.

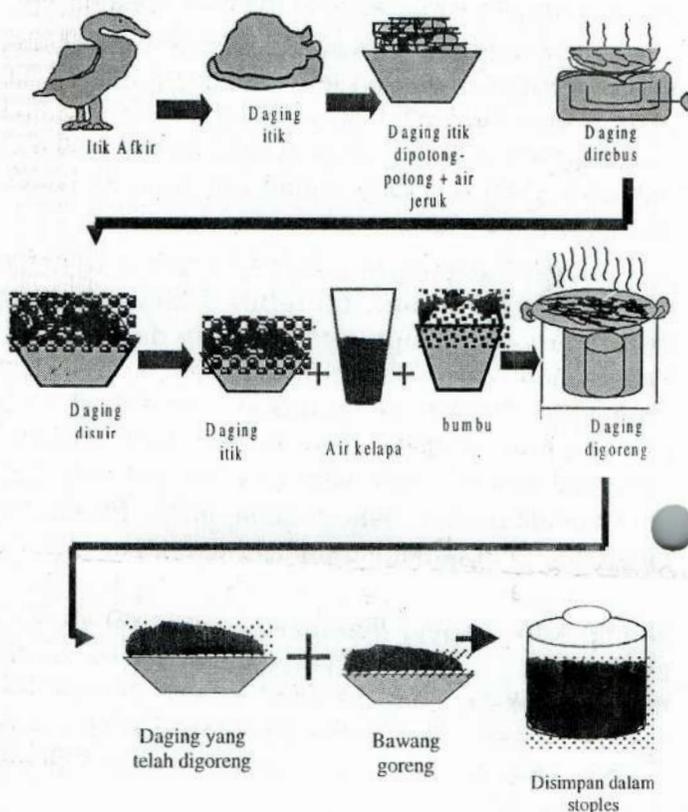
- ❖ Adonan digoreng sampai berwarna coklat/matang kemudian minyaknya ditiriskan dan diperas dengan menggunakan kain penyaring untuk membuang kelebihan minyak dan mendapatkan abon yang kering.

Untuk memberikan aroma harum dan rasa yang gurih, abon ditaburi dengan bawang goreng dan dimasukkan kedalam stoples.

Abon sebaiknya disimpan pada tempat penyimpanan yang bersih, terbuat dari kaca dan tertutup rapat agar dapat mempertahankan kelezatannya dan dapat disimpan lebih lama.

Hasil percobaan menunjukkan bahwa pengempuk tersebut dapat menghasilkan abon dengan warna, aroma, keempukan maupun penampilan yang baik.

Gambar : Alur pembuatan abon itik



"Selamat Mencoba"