

## Pemberdayaan Desa Binaan Melalui Diversifikasi Pangan Asal Itik Sebagai Produk Unggulan Desa Sukanagalih

Andri Kusmayadi<sup>1\*</sup>, Ghaling Achmad Abdul Ghonisyah<sup>2</sup>, Yusuf Sumaryana<sup>3</sup>,  
Yanti Yanti<sup>4</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Perjuangan Tasikmalaya

<sup>4</sup>Universitas Mayasari Bakti

\*Corresponding author, e-mail: andrikusmayadi@unper.ac.id.

### Abstrak

Ternak itik Cihateup merupakan ternak lokal asal Desa Sukanagalih sebagai penghasil telur dan daging untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Diversifikasi pangan sangat penting untuk meningkatkan nilai tambah produk dan pendapatan masyarakat. Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah untuk menerapkan teknologi tepat guna pengolahan telur asin dan nugget daging itik afkir untuk meningkatkan nilai jual telur dan daging itik afkir sehingga meningkatkan pendapatan masyarakat. Kegiatan dimulai pada bulan Juni sampai Desember 2024 di Desa Sukanagalih, Kecamatan Rajapolah, Kabupaten Tasikmalaya. Kegiatan PDB terdiri atas berbagai kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan pembuatan telur asin dan nugget daging itik afkir sampai pemasarannya. Mitra sasaran kegiatan PDB adalah Kelompok Megar Bebek Cihateup dan Badan Usaha Milik Desa Berdikari dengan jumlah partisipan kegiatan sebanyak 40 orang. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa diversifikasi pangan telur dan daging itik menjadi telur asin dan nugget mampu meningkatkan daya konsumsi masyarakat yang tidak menyukai produk telur dan daging itik menjadi suka. Pengolahan telur asin mampu meningkatkan nilai jual telur itik segar per butir sebesar Rp. 2.000,- menjadi Rp. 3.500,- serta daging itik segar sebesar Rp. 40.000,- menjadi Rp 100.000,- per kg. Kegiatan ini mampu meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Sukanagalih dengan mengolah produk unggulan desa.

**Kata Kunci:** Desa Binaan; Diversifikasi; Itik; Pangan.

### Abstract

Cihateup ducks are local livestock from Sukanagalih Village as producers of eggs and meat to meet the nutritional needs of the community. Food diversification is very important to increase the selling value and income of the community. The purpose of this community service is to apply appropriate technology for processing salted eggs and discarded duck meat nuggets to increase the selling value of discarded duck eggs and meat, thereby increasing community income. The activity starts from June to December 2024 in Sukanagalih Village, Rajapolah District, Tasikmalaya Regency. PDB activities consist of various extension activities, training, and assistance in making salted eggs and discarded duck meat nuggets until marketing them. The target partners of PDB activities are the Megar Bebek Cihateup Group and the Berdikari Village-Owned Enterprise with a total of 40 participants. The results of the activity show that diversification of duck egg and meat food into salted eggs and nuggets can increase the consumption of people who do not like egg and duck meat products to like them. Salted egg processing can increase the selling value of fresh duck eggs per egg by Rp. 2,000,- to Rp. 3,500,- and fresh duck meat of Rp. 40,000,- to Rp. 100,000,- per kg. This activity is able to increase the income of the people of Sukanagalih Village by processing the village's superior products.

**Keywords:** Built Village; Diversification; Duck; Food.

**How to Cite:** Kusmayadi, A. et al. (2024). Pemberdayaan Desa Binaan Melalui Diversifikasi Pangan Asal Itik Sebagai Produk Unggulan Desa Sukanagalih. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(4), 846-851.



This is an open access article distributed under the Creative Commons Share-Alike 4.0 International License. If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. ©2024 by author.

---

## Pendahuluan

Produksi pangan asal ternak itik ini perlu dikembangkan agar konsumsi protein hewani harian masyarakat terpenuhi begitupun dengan sektor perekonomiannya. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika Tahun 2022, produksi daging dan telur itik pada tahun 2022 sebesar 41.972,07 ton dan 355.187,10 ton (BPS, 2022), kondisi ini jauh lebih rendah dibandingkan dengan produksi daging dan telur ayam yang mencapai 3.765.573,09 ton dan 5.566.339,44 ton (BPS, 2022). Padahal kandungan nutrisi daging itik lebih baik dibandingkan dengan daging ayam dimana kadar protein lebih tinggi dengan kandungan lemak dan kolesterol yang lebih rendah, begitupun dengan telur itik yang mengandung protein, mineral, dan vitamin yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam (Stangierski et al., 2011).

Telur itik mengandung kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan telur unggas lainnya, begitupun kandungan lemak dari putih dan kuning telur itik lebih tinggi sehingga menyebabkan aroma telur itik lebih amis. Aroma amis pada telur itik menyebabkan konsumen telur itik lebih rendah dibandingkan telur unggas lainnya (Abdullahi et al., 2016). Karakteristik daging itik memiliki kandungan lemak yang tinggi sehingga menyebabkan aroma amis yang lebih kuat dibandingkan daging ayam. Selain itu, otot dada pada daging itik memiliki tekstur yang jauh lebih keras dibandingkan daging ayam karena mengandung jaringan ikat terutama kolagen sehingga berpengaruh terhadap tekstur dan kealotan daging. Daging dengan tekstur yang lebih kasar tersebut menyebabkan daging kurang empuk (Hafsah et al., 2024). Beberapa faktor tersebut yang menjadikan tingkat konsumsi produk pangan asal itik baik daging maupun telur masing rendah dibandingkan tingkat konsumsi produk pangan asal ayam. Oleh karena itu, diperlukan proses diversifikasi pangan asal ternak itik untuk meningkatkan daya konsumsi masyarakat. Diversifikasi pangan sangat penting dilakukan untuk meningkatkan tingkat konsumsi dan perbaikan gizi masyarakat, serta meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal (Ikhrum & Chotimah, 2022).

Sampai saat ini, konsumsi protein hewani asal ternak masih didominasi oleh komoditas telur dan daging ayam ras (Satriani, 2017), sehingga perlu dilakukan diversifikasi pada pangan asal ternak itik. Telur asin merupakan salah satu produk hasil diversifikasi pada telur itik yang paling banyak dilakukan karena cukup mudah hanya dengan menggunakan bahan berupa garam (Abdullahi et al., 2016). Karakteristik telur asin memiliki rasa asin dan aroma khas yang disukai oleh masyarakat. Proses pengasinan pada telur asin memiliki keuntungan yaitu mempertahankan nilai gizi pada waktu yang relatif lama, rasa amis pada telur berkurang, rasanya enak, serta nilai ekonomis telur meningkat. Teknik mengasinkan telur telah dilakukan sejak lama yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan serta menambah cita rasa dan konsumen telur itik.

Selain menghasilkan telur, ternak itik juga menghasilkan daging dimana daging itik dapat diolah secara langsung sebagai menu makanan sehari-hari, akan tetapi diperlukan pula penganekaragaman bentuk olahan daging itik sehingga lebih menarik, memperpanjang masa simpan agar lama dan dapat disajikan dalam waktu yang singkat (Tarigan et al., 2023). Nugget merupakan salah satu produk diversifikasi yang biasa dilakukan pada produk ternak asal itik selain telur asin. Pengolahan daging itik menjadi nugget mampu meningkatkan tingkat kesukaan konsumen terhadap daging itik. Nugget termasuk ke dalam produk pangan siap saji yang dapat disiapkan dengan cepat dan tidak perlu menunggu proses pemasakan yang lama (Hafsah et al., 2024).

Tantangan yang dihadapi Desa Sukanagalih adalah masih relatif rendahnya tingkat pengetahuan, keterampilan, dan pendapatan masyarakat, padahal memiliki potensi alam yang sangat baik terutama ketersediaan telur itik yang melimpah. Ketersediaan bahan baku telur asin tersedia sepanjang hari yang didapatkan dari anggota Kelompok Megar Bebek Cihateup. Dengan demikian tantangan ini menjadi peluang yang baik di dalam meningkatkan level pemberdayaan masyarakat. Oleh karena itu, program pemberdayaan desa binaan ini bertujuan untuk menerapkan teknologi tepat guna pengolahan telur asin dan nugget daging itik afkir untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta pendapatan masyarakat.

## Metode Pelaksanaan

Kegiatan pemberdayaan desa binaan (PDB) dilaksanakan pada bulan Juni sampai dengan Desember 2024 di Desa Sukanagalih, Kecamatan Rajapolah, Kabupaten Tasikmalaya. Kegiatan ini melibatkan Universitas Perjuangan Tasikmalaya dan Universitas Mayasari Bakti untuk memberdayakan desa binaan pada mitra sasaran. Kelompok mitra sasaran adalah Kelompok Megar Bebek Cihateup dan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Berdikari. Jumlah partisipan pada kegiatan PDB sebanyak 40 orang yang terdiri atas 20 orang dari Kelompok Megar Bebek Cihateup dan 20 orang dari Bumdes Berdikari. Partisipan kegiatan merupakan semua anggota Kelompok Megar Bebek Cihateup dan anggota Bumdes Berdikari yang masing-masing berjumlah 20 orang. Kegiatan dilakukan dengan berbagai metode yaitu penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan diversifikasi pangan yaitu pengolahan telur asin dan nugget daging itik.

Hasil kegiatan pemberdayaan desa binaan dimonitoring dan dievaluasi keberhasilannya melalui metode pretest yang diadakan sebelum dilakukannya pemberdayaan masyarakat dan posttest yang dilakukan setelah kegiatan pemberdayaan masyarakat. Metode ini dilakukan untuk mengukur perubahan tingkat pengetahuan, keterampilan, serta pendapatan mitra sasaran. Adapun uraian kegiatan, metode dan mitra yang terlibat dalam program PDB disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1. Uraian kegiatan, metode dan mitra yang terlibat dalam program pemberdayaan desa binaan**

No.	Uraian Kegiatan	Metode	Mitra yang Terlibat	Tujuan
1	Survey ke lokasi mitra sasaran	Survey dan <i>focus group discussion</i>	“Kelompok Megar Bebek Cihateup” dan “Bumdes Berdikari”	Menganalisis situasi dan permasalahan di lokasi mitra
2	Sosialisasi program diversifikasi pangan lokal berbasis potensi alam	Penyuluhan	“Kelompok Megar Bebek Cihateup” dan “Bumdes Berdikari”	Meningkatkan pengetahuan mitra di dalam pemanfaatan potensi lokal desa
3	Pelatihan pengolahan telur asin	Pelatihan	“Kelompok Megar Bebek Cihateup” dan “Bumdes Berdikari”	Meningkatkan keterampilan mitra dalam mengolah telur asin
4	Pelatihan pengolahan nugget daging itik	Pelatihan	“Kelompok Megar Bebek Cihateup” dan “Bumdes Berdikari”	Meningkatkan keterampilan mitra dalam mengolah nugget daging itik
5	Pendampingan pengolahan telur asin dan nugget daging itik	Pendampingan	“Kelompok Megar Bebek Cihateup” dan “Bumdes Berdikari”	Meningkatkan keterampilan dan aksesibilitas mitra dalam mengolah telur asin dan nugget
6	Pelatihan dan pendampingan pengemasan produk telur asin dan nugget daging itik	Pelatihan dan pendampingan	“Kelompok Megar Bebek Cihateup” dan “Bumdes Berdikari”	Meningkatkan keterampilan dan aksesibilitas mitra dalam mengemas produk telur asin dan nugget
7	Pelatihan dan pendampingan pemasaran produk telur asin dan nugget daging itik	Pelatihan dan pendampingan	“Kelompok Megar Bebek Cihateup” dan “Bumdes Berdikari”	Meningkatkan keterampilan dan aksesibilitas mitra dalam memasarkan produk telur asin dan nugget
8	Monitoring dan evaluasi pengolahan dan pemasaran produk telur asin dan nugget daging itik	Monitoring dan evaluasi	“Kelompok Megar Bebek Cihateup” dan “Bumdes Berdikari”	Memonitoring dan mengevaluasi proses pengolahan dan pemasaran produk telur asin dan nugget

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pemberdayaan desa binaan tentang diversifikasi pangan asal ternak itik sebagai produk unggulan Desa Sukanagalih bertujuan untuk meningkatkan level pemberdayaan masyarakat pada mitra sasaran Kelompok Megar Bebek Cihateup dan Bumdes Berdikari. Kegiatan dilaksanakan dengan berbagai metode yaitu sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan penerapan teknologi tepat guna pengolahan telur asin dan nugget daging itik.

Kegiatan PDB berjalan dengan baik dimana para peserta sangat antusias dan berpartisipasi aktif di dalam mengikuti keseluruhan program pemberdayaan desa binaan. Program kegiatan diawali dengan penyuluhan mengenai sosialisasi program diversifikasi pangan lokal berbasis potensi alam. Kegiatan penyuluhan ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat mitra sasaran bahwa bisnis di bidang diversifikasi pangan ini sangat menjanjikan dimana perputaran uang cepat dan produknya dibutuhkan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Beberapa peserta pada kegiatan ini merupakan pengolah produk telur asin sehingga cukup terampil di dalam mengolahnya. Setelah kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan pelatihan pengolahan telur asin.

Bahan baku pembuatan telur asin herbal berasal dari telur itik Cihateup. Telur itik didapatkan dari para peternak itik yang ada di Dusun Cihateup, Desa Sukanagalih. Telur yang digunakan dalam pembuatan telur asin ini harus yang masih segar dan berkualitas baik. Telur diuji dengan cara telur dimasukan ke dalam wadah yang berisi air, ketika telur tersebut tenggelam maka dipastikan telur masih dalam keadaan segar dan berkualitas baik. Setelah dipilih telur yang berkualitas baik, selanjutnya telur dibersihkan dari kotoran yang menempel dengan cara dicuci menggunakan air bersih dan dilap sampai kering. Selanjutnya, melarutkan garam di dalam air mendidih sampai benar-benar larut kemudian ditambahkan dengan media pengasinan yaitu media abu gosok dan serbuk batu bata merah.

Telur selanjutnya dikukus selama kurang lebih 1 jam di dalam panci kukus sampai telur matang. Setelah telur matang selanjutnya didinginkan dan dilabelisasi pada telur sampai dikemas. Selanjutnya kemasan telur asin herbal diberikan label juga sehingga siap untuk dipasarkan. Pemasaran produk telur asin dilakukan secara offline di toko Bumdes Berdikari maupun online melalui media sosial. Kegiatan pemasaran produk dibantu oleh anggota Bumdes. Dokumentasi kegiatan pelatihan telur asin tersaji pada Gambar 1.



**Gambar 1. Dokumentasi kegiatan pelatihan telur asin**

Kegiatan pengolahan nugget daging itik diawali dengan kegiatan penyuluhan mengenai potensi nugget itik sebagai usaha baru masyarakat dan menjadi produk unggulan Desa Sukanagalih. Setelah penyuluhan, dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan pengolahan nugget daging itik. Para peserta kegiatan menyiapkan berbagai bahan yang dibutuhkan yaitu daging itik afkir, bumbu, bahan pengikat, dan bahan pengisi. Daging itik afkir didapatkan dari peternakan Kelompok Megar Bebek Cihateup yang biasa memotong ternak itik setiap harinya. Bumbu-bumbu yang diperlukan cukup sederhana terdiri atas 3 bahan yaitu garam yang berfungsi untuk meningkatkan cita rasa, konsistensi dan nilai gizi, serta berfungsi sebagai pengawet. Bawang putih berfungsi sebagai penambah aroma, meningkatkan cita rasa dan mengawetkan produk nugget. Adapun lada atau merica berfungsi untuk menambah cita rasa, aroma, dan memberikan rasa pedas (Tarigan et al, 2023). Bahan pengikat dibutuhkan dalam proses pembuatan nugget yang berfungsi untuk mengikat air di dalam daging, memberikan tekstur pada pada daging sehingga mengurangi pengerutan pada produk nugget selama pemasakan, serta memberikan warna yang menarik (Safitri et al, 2019). Bahan pengisi yang sering dibutuhkan dalam proses pembuatan nugget adalah tepung terigu karena mengandung protein berupa gluten yang berfungsi untuk membantu terbentuknya tekstur dan kekenyalan pada produk nugget (Awaliah et al, 2017).

Setelah bahan yang diperlukan disiapkan, selanjutnya menggiling daging itik ke dalam food processor agar ukuran daging menjadi kecil dan lebih kalis untuk dicampur dengan bahan lainnya. Setelah digiling, daging itik dicampurkan dengan bumbu dan bahan yang telah disiapkan yaitu garam, bawang putih, lada, dan tepung terigu. Adonan yang telah dicampurkan selanjutnya diaduk sampai merata. Selanjutnya, adonan yang telah merata tersebut diletakkan ke dalam loyang yang sudah diolesi dengan minyak. Kemudian adonan dikukus menggunakan panci kukusan selama 20 menit sampai adonan nugget matang. Setelah matang, adonan dalam loyang dikeluarkan untuk dicetak menjadi persegi panjang. Setelah dicetak, selanjutnya nugget dicampurkan dengan telur dan dibaluri dengan tepung roti. Setelah dibaluri, nugget daging itik siap untuk dikemas dan dibekukan ke dalam freezer untuk disimpan sementara sebelum digoreng.

Produk nugget siap saji tersebut selanjutnya dilakukan penyimpanan sementara pada freezer sehingga mampu tahan lama sampai beberapa bulan. Menurut [Diza et al. \(2016\)](#) menyatakan bahwa penyimpanan dengan suhu dingin pada freezer dapat mencegah pertumbuhan mikroba patogen. Produk nugget selanjutnya dilakukan pengemasan dengan menggunakan plastik vakum. Pengemasan vakum dilaporkan dapat menghambat kerusakan produk nugget dari berbagai aktivitas biologi maupun kimia karena dapat meminimalisir oksigen yang dapat bereaksi dengan lemak sehingga mencegah penurunan mutu dan memperpanjang masa simpan produk nugget ([Lindriati et al, 2022](#)). Setelah dikemas menggunakan plastik vakum, produk nugget selanjutnya dimasukkan ke dalam kemasan plastik standing pouch yang telah dipesan dan dicetak pada percetakan. Setelah proses pengemasan selesai, produk nugget daging itik siap untuk dipasarkan.

Kegiatan pemasaran produk telur asin dan nugget daging itik dilakukan di toko Bumdes Berdikari dan dipasarkan secara online pada e-commerce yaitu shopee dan tokopedia, serta melalui media sosial yaitu whatsapp. Kegiatan pemasaran tersebut dilakukan dengan metode marketing mix untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Kegiatan pemasaran ini penting diterapkan pada industri rintisan dan produk lokal untuk mengembangkan bisnis barunya. Konsep marketing mix ini bermanfaat untuk mengevaluasi pemasaran dari sisi produsen, sedangkan konsep lain yang dilihat dari sudut pandang konsumen melibatkan customer cost, communication, convenience, dan customer solution. Hal ini dilakukan untuk memperkenalkan, memotivasi, memberikan informasi, dan sebagai referensi produk ([Farodisah et al, 2023](#)).

Hasil kegiatan ini mampu meningkatkan nilai jual produk baik telur asin dari Rp. 3.000,00 menjadi Rp 5.000,00, serta produk nugget daging itik afkir dari Rp. 40.000,00 per kg daging itik segar menjadi Rp. 100.000,00 per kg nugget daging itik. Hasil kegiatan pemberdayaan masyarakat ini mampu merubah perilaku konsumsi masyarakat dimana masyarakat yang menyukai nugget daging itik meningkat secara signifikan dibandingkan sebelum kegiatan yang tidak menyukai daging itik. Hal ini terbukti dari 20 responden yang tidak menyukai daging itik yaitu sebanyak 10 orang sedangkan yang menyukai nugget daging itik hanya sebanyak 2 orang saja. Hasil dokumentasi kegiatan pelatihan nugget daging itik tersaji pada Gambar 2.



**Gambar 2. Dokumentasi kegiatan pelatihan nugget daging itik**

## Kesimpulan

Program pengabdian kepada masyarakat dengan skema pemberdayaan desa binaan ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan, pelatihan, serta pendampingan pengolahan dan komersialisasi produk telur asin dan nugget daging itik. Mitra sasaran kegiatan ini mampu berpartisipasi aktif di dalam seluruh rangkaian

kegiatan pemberdayaan desa binaan. Hasil dari kegiatan ini adalah dihasilkannya produk telur asin dan nugget daging itik yang berkualitas serta mampu meningkatkan nilai jual produk telur dan daging itik segar menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Dampak kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan, aksesibilitas, dan pendapatan mitra sasaran.

## Daftar Pustaka

- Abdullahi, A.B., Wadi, A., & Syamsuar, S. (2016). Diversifikasi Produk Olahan Telur Itik Di Makassar. *Majalah Aplikasi Ipteks NGAYAH*, 7(1), 90-100.
- Awaliah, R., Yanto, S., & Sukainah, A. (2017). Analisis Sifat Fisiko Kimia Nugget Rajungan (*Portunuspelagicus*) dengan Berbagai Jenis Tepung sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 148-155.
- Badan Pusat Statistika (BPS). (2022). Produksi Daging Ayam Ras Pedaging Menurut Provinsi (Ton) 2020-2022. Jakarta. <https://www.bps.go.id/indikator/24/488/1/produksi-daging-ayam-ras-pedaging-menurut-provinsi.html>.
- Badan Pusat Statistika (BPS). (2022). Produksi Daging Itik/Itik Manila Menurut Provinsi (Ton) 2020-2022. Jakarta. <https://www.bps.go.id/indikator/24/489/1/produksi-daging-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>
- Diza, Y. H., Wahyuningsih, T., & Hermianti, W. (2016). Penentuan jumlah bakteri asam laktat (BAL) dan cemaran mikroba patogen pada yoghurt bengkuang selama penyimpanan. *Jurnal Litbang Industri*, 6(1), 1-11.
- Farodisah, H., Hidayat, H., & Negoro, Y.P. (2023). Strategi Pemasaran Produk Nugget Bandeng Menggunakan Metode SWOT dan Penerapan 4P di Kabupaten Gresik (Studi Kasus - Coaching Kewirausahaan ISS). *Jurnal Serambi Engineering*, 8(4), 7266 – 7272.
- Hafsah, H., Damayanti, A.P., Tahir, M., Sukisman, S., Basri, M., & Nurfadillah, A. (2024). Diversifikasi Produk Olahan Daging Itik Melalui Inovasi Teknologi Menjadi Pangan Siap Saji Di Kelurahan Layana Kota Palu. *Abditani: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(1), 1-5.
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *ABDI DOSEN: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 6(1), 271 – 278.
- Lindriati, T., Suwasono, S., & Widiyaningsih, W.R. (2022). Aplikasi Kemasan Vakum Non Vakum pada Nugget Ayam Substitusi Daging Analog Berbahan Baku Umbi Kimpul dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(1), 18-25. <https://doi.org/10.14710/jtp.2022.31564>
- Safitri, W., & Anggrayni, Y.L. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kandungan Nutrisi Nugget Ayam. *Journal of Animal Center*, 1(2), 124-138.
- Satriani, T.A. (2017). Diversifikasi Pangan Asal Ternak Mendukung Keamanan Pangan Nasional. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Kementerian Pertanian. DOI: <http://dx.doi.org/10.14334/Pros.Semnas.TPV-2017-p.10-16>.
- Stangierski, J., & Lesnierowski, G. (2015). Nutritional and health-promoting aspects of poultry meat and its processed products. *World's Poultry Science Journal*, 71(1), 71-82. doi: <https://doi.org/10.1017/S0043933915000070>
- Tarigan, R., Hardy, T., Hidayanti, N., & Korneilis, K. (2023). Penyuluhan Pelatihan Pengolahan Daging Bebek Menjadi Nugget di Desa Babakan Kabupaten Serang Provinsi Banten. *Bantenese Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 505 – 515.