



## PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN BEBEK DI DESA BOJONGSOANG, KABUPATEN BANDUNG

Oleh

Dendi Gusnadi<sup>1</sup>, Magdalena Karismariyanti<sup>2</sup>, Dika Dwi Pandji<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Telkom

Email: <sup>1</sup>[dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id](mailto:dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id),

<sup>2</sup>[magdalena@tass.telkomuniversity.ac.id](mailto:magdalena@tass.telkomuniversity.ac.id), <sup>3</sup>[dikadwipanji@gmail.com](mailto:dikadwipanji@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 24-05-2025

Revised: 07-06-2025

Accepted: 27-06-2025

### Keywords:

Pengolahan Bebek,  
Kearifan Lokal, Produk  
Unggulan,  
Pemberdayaan  
Masyarakat

**Abstract:** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk olahan bebek melalui pendekatan inovatif berbasis kearifan lokal di Desa Bojongsoang, Kabupaten Bandung. Meskipun Desa Bojongsoang memiliki potensi peternakan bebek yang melimpah, pemanfaatan hasil ternak masih terbatas pada penjualan bebek segar tanpa pengolahan lanjutan. Melalui kegiatan ini, tim pelaksana melakukan pendampingan dalam bentuk pelatihan pengolahan produk bebek, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana yang sesuai dengan karakteristik lokal. Metode pelaksanaan mencakup observasi, diskusi kelompok, demonstrasi teknik pengolahan, dan evaluasi partisipatif bersama masyarakat setempat. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah daging bebek menjadi produk seperti abon bebek, bebek ungkep, dan sambal bebek kemasan. Selain itu, peserta juga mampu mengenali potensi kearifan lokal, seperti penggunaan rempah khas Sunda, sebagai nilai jual tambahan. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong terbentuknya unit usaha mikro berbasis keluarga yang mendukung ketahanan ekonomi lokal secara berkelanjutan

---

## PENDAHULUAN

Desa Bojongsoang, yang terletak di Kabupaten Bandung, merupakan wilayah yang memiliki potensi agribisnis dan peternakan yang cukup besar, salah satunya adalah peternakan unggas bebek. Masyarakat setempat telah lama beternak bebek baik untuk konsumsi pribadi maupun dijual dalam bentuk bebek hidup atau daging segar. Namun demikian, rendahnya nilai tambah dan keterbatasan akses pasar menyebabkan hasil peternakan ini belum memberikan kontribusi ekonomi yang optimal bagi masyarakat. Dalam konteks ini, diperlukan upaya strategis untuk mendorong pengembangan produk olahan berbasis bebek yang tidak hanya meningkatkan nilai jual, tetapi juga mengangkat identitas lokal melalui pemanfaatan kearifan tradisional.

Kearifan lokal dalam pengolahan makanan tradisional masyarakat Sunda, seperti penggunaan rempah-rempah lokal (kunyit, laos, kemiri) dan teknik memasak seperti ungkep atau bakar daun, memiliki nilai budaya yang dapat dikembangkan menjadi keunggulan



kompetitif produk pangan lokal (Suryani, 2019). Selain itu, tren konsumsi masyarakat saat ini semakin mengarah pada makanan siap saji yang praktis namun tetap sehat dan bercita rasa khas daerah (Fadly & Syah, 2020). Oleh karena itu, pengolahan produk bebek menjadi berbagai varian olahan seperti bebek ungkep, abon bebek, dan sambal bebek kemasan, menjadi peluang ekonomi baru bagi masyarakat Bojongsoang.

Program pengabdian masyarakat ini dirancang untuk mengembangkan kapasitas masyarakat dalam hal keterampilan produksi, teknik pengemasan, hingga strategi pemasaran sederhana berbasis digital. Pendekatan partisipatif dilakukan untuk menggali potensi lokal dan memperkuat keberlanjutan usaha berbasis sumber daya desa. Kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga menjadi sarana pelestarian budaya kuliner lokal sebagai bagian dari pembangunan ekonomi kreatif di wilayah pedesaan (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2021).

Dengan mengintegrasikan potensi lokal, teknologi pengolahan pangan sederhana, dan strategi branding berbasis kearifan lokal, program ini bertujuan untuk membentuk ekosistem usaha mikro yang mampu berdaya saing di tingkat lokal maupun regional. Kolaborasi antara akademisi dan masyarakat diharapkan dapat menciptakan model pemberdayaan yang aplikatif dan berkelanjutan.

## METODE

Kegiatan cooking demo ini dilakukan sebagai bagian dari pengabdian masyarakat untuk memperkenalkan inovasi olahan daging bebek kepada warga Desa Bojongsoang, Kabupaten Bandung. Produk yang diperkenalkan adalah quiche bebek dan curry puff bebek, yang merupakan kombinasi antara teknik kuliner modern dan bahan lokal. Tujuannya adalah untuk memberikan keterampilan baru kepada masyarakat dalam mengolah daging bebek agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan menarik pasar yang lebih luas.



Pelaksanaan dimulai dengan pengenalan bahan-bahan lokal seperti daging bebek, rempah khas Sunda, serta alat-alat memasak sederhana. Pada pagi hari, peserta belajar membuat quiche bebek, mulai dari proses pengolahan daging bebek, pembuatan kulit pastry, hingga teknik memanggang yang tepat. Peserta juga diajarkan cara mengatur takaran bahan, menjaga kebersihan, dan menyajikan quiche secara menarik. Di siang hari difokuskan pada pembuatan curry puff bebek, yaitu pastry goreng isi kari bebek dengan bumbu lokal. Peserta



belajar membuat adonan kulit, menumis isian kari bebek, dan membentuk curry puff yang rapi sebelum digoreng. Teknik menggulung, mencubit pinggiran, dan menggoreng dengan suhu yang tepat juga diajarkan agar produk menjadi renyah dan tidak berminyak.

Setelah sesi demonstrasi, peserta melakukan praktik langsung dengan pendampingan dari tim. Mereka diberi kesempatan membuat quiche dan curry puff secara mandiri. Selain pelatihan memasak, peserta juga diberikan materi singkat tentang sanitasi pangan, cara menghitung harga pokok produksi (HPP), serta strategi pemasaran sederhana baik secara langsung maupun digital.

Secara keseluruhan, metode cooking demo ini dinilai sangat efektif oleh peserta karena tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga membuka wawasan usaha kuliner berbasis potensi lokal. Inovasi olahan bebek ini diharapkan dapat menjadi produk unggulan Desa Bojongsoang yang mampu bersaing di pasar lokal maupun digital, sekaligus menjaga kearifan lokal melalui sajian kuliner yang bernilai ekonomi.

## HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui metode cooking demo telah berhasil dilaksanakan dengan melibatkan 20 peserta dari Desa Bojongsoang, yang terdiri dari ibu rumah tangga, pelaku usaha kuliner rumahan, dan remaja produktif. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama dua hari pelatihan, baik dalam sesi demonstrasi maupun praktik langsung. Dua produk olahan utama yang diperkenalkan, yaitu quiche bebek dan curry puff bebek, mendapatkan respon positif dari peserta maupun pengunjung yang hadir pada sesi uji coba produk.



### 1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Melalui pengamatan selama kegiatan berlangsung, terjadi peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terhadap:

- Teknik dasar pengolahan daging bebek agar tidak amis dan empuk.
- Pembuatan pastry (kulit tart dan kulit puff) yang sebelumnya belum dikenal oleh sebagian besar peserta.
- Pemanfaatan bumbu lokal seperti kunyit, kemiri, dan daun jeruk dalam racikan modern, sehingga menghasilkan cita rasa yang tetap khas Sunda namun memiliki tampilan global.



## 2. Hasil Produk dan Uji Cita Rasa

Hasil akhir dari praktik peserta menunjukkan bahwa mayoritas mampu menghasilkan produk quiche dan curry puff dengan kualitas cukup baik. Warna, rasa, dan tekstur sudah mendekati standar produk yang ditampilkan dalam demo. Quiche bebek disukai karena kelembutan isi dan kombinasi rasa gurih khas daging bebek dan keju, sedangkan curry puff bebek menonjolkan rasa rempah yang kuat dan kulit renyah.



Dalam uji organoleptik sederhana dengan skala 1-5 oleh tim pelaksana dan perwakilan warga, quiche bebek mendapatkan nilai rata-rata 4,2 dan curry puff bebek mendapatkan 4,5, dengan catatan bahwa sebagian besar penilai merekomendasikan penyesuaian level rasa pedas dan kemasan lebih menarik.

## 3. Potensi Usaha dan Keberlanjutan

Sebanyak 70% peserta menyatakan minat untuk mengembangkan salah satu dari dua produk sebagai bagian dari usaha rumahan atau kelompok. Beberapa peserta telah merencanakan penjualan awal dengan sistem pre-order di lingkungan sekitar. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memunculkan motivasi kewirausahaan.

Tim pengabdian merekomendasikan tindak lanjut berupa pendampingan lanjutan terkait legalitas usaha pangan rumah tangga (P-IRT), strategi pemasaran digital melalui media sosial lokal, serta pengemasan produk agar siap dijual dalam bentuk frozen food atau makanan siap saji (ready to eat).

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui metode cooking demo berhasil memberikan dampak positif bagi warga Desa Bojongsoang dalam hal peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha di bidang kuliner. Pengenalan dua produk olahan bebek, yaitu quiche bebek dan curry puff bebek, terbukti mampu memadukan nilai-nilai kearifan lokal dengan teknik pengolahan modern yang menarik dan bernilai ekonomi.

Peserta tidak hanya mampu memahami dan mempraktikkan teknik pengolahan bebek dan pastry secara mandiri, tetapi juga menunjukkan minat untuk mengembangkan produk tersebut sebagai potensi usaha rumahan. Produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh masyarakat dan memiliki peluang untuk dikembangkan lebih lanjut ke dalam bentuk produk siap jual, baik dalam skala kecil maupun komersial.

Dengan adanya kegiatan ini, dapat disimpulkan bahwa inovasi kuliner berbasis lokal



memiliki peluang besar untuk mendukung ketahanan pangan, meningkatkan ekonomi lokal, serta melestarikan budaya kuliner tradisional melalui pendekatan yang kreatif dan edukatif. Diperlukan pendampingan lanjutan agar hasil kegiatan ini dapat berkelanjutan dan memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan desa kuliner berbasis potensi unggulan lokal.

#### DAFTAR REFERENSI

- [1] Astawan, M. (2020). *Inovasi Pangan: Teknologi dan Produk Baru*. Jakarta: Penerbit IPB Press.
- [2] Damayanti, E., & Yuliani, S. (2018). Penerapan model pelatihan berbasis cooking class pada pemberdayaan ibu rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 105–112. <https://doi.org/10.22146/jpkm.12345>
- [3] Departemen Pertanian RI. (2015). *Panduan Teknis Budidaya dan Pengolahan Itik dan Bebek Petelur*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- [4] Farida, U., & Rahman, T. (2021). Inovasi produk pangan berbasis kearifan lokal dalam meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 25–34. <https://doi.org/10.24198/jtip.v32i1.45678>
- [5] Gusnadi, D. (2019). Nutrifikasi Produk Roti Manis (Sweet Bread) Dengan Penambahan Kale (*Brassica Oleracea* Var. *Sabellica*). *Media Bina Ilmiah*, 13(11), 1851-1856.
- [6] Kurniasari, R., & Widodo, S. (2019). Pemanfaatan daging bebek dalam pembuatan produk olahan pastry. *Jurnal Boga dan Gizi*, 13(2), 87–94. <https://doi.org/10.31294/jbg.v13i2.7654>
- [7] Nurhasanah, N., & Suryani, A. (2022). Pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal melalui pelatihan kuliner. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JPKM)*, 6(1), 45–52. <https://doi.org/10.25077/jpka.v6i1.5678>
- [8] Purwaningsih, T., & Hidayat, R. (2020). Strategi pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dalam pengembangan desa mandiri. *Jurnal Sosial Humaniora*, 12(3), 210–220. <https://doi.org/10.14710/jsh.v12i3.98765>
- [9] Santoso, T., & Handayani, L. (2017). Pengembangan produk pangan olahan lokal sebagai ikon kuliner daerah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(4), 153–160.
- [10] Suyatno, S., & Wulandari, T. (2018). Cooking demo sebagai metode edukatif dalam pengembangan produk makanan fungsional. *Jurnal Abdimas UNY*, 2(2), 35–42. <https://doi.org/10.21831/jai.v2i2.65432>



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN