

IBM BEBEK SONGKEM RENDAH KOLESTEROL

¹Ida Lumintu, ²Arie Wahyu Prananta

¹Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Trunojoyo Madura

²Prodi Sosiologi, FISIB, Universitas Trunojoyo Madura

Received 25-August-2017, Publish 01-October-2017

ABSTRAK

Daging bebek memang gurih dan nikmat, apalagi jika digoreng garing dan dicocol sambal. Tapi sayang, daging bebek punya kandungan lemak dan kolesterol yang tinggi (Masalah 1), sehingga cukup berisiko meningkatkan berat badan dan kadar kolesterol dalam tubuh. Tidak seperti olahan bebek lain yang biasanya di goreng atau dibakar, Bebek Songkem di masak dengan cara di kukus sehingga rendah kolesterol. Bumbu yang digunakan semuanya bumbu alami. Bebek Songkem dimasak dengan cara dilumuri bumbu-bumbu alami selanjutnya dikukus dengan daun pisang sekitar 3-4 jam (Masalah 2) sehingga menghasilkan bumbu yang meresap rata dan daging yang empuk merata seluruhnya. Rasa pedas yang pas menghasilkan sensasi yang takkan terlupakan bagi yang menikmati Bebek Songkem. Untuk mengatasi semua permasalahan tersebut kami bekerja sama UKM Kwanyar dan UKM Demangan merancang alat pengukus Bebek Songkem dengan menggunakan metode Value Engineering. Dengan menggunakan rancangan alat yang diusulkan akan diperoleh hasil 1. Bebek songkem yang rendah Kolesterol, 2. Proses Produksi yang lebih cepat 2-3 jam, 3. Kapasitas produksi meningkat menjadi 16-20 ekor bebek sekali masak, 4. Kualitas bebek yang dihasilkan merata secara keseluruhan.

Kata kunci : Value Engineering, Bebek Songkem

PENDAHULUAN

Dari data kompas.com (2014/15) didapat jumlah kebutuhan bebek dimadura melonjak sehingga semakin banyaknya rumah makan bebek yang bermunculan. Kemudian makanan yang mulai menjadi populer saat ini dikota bangkalan adalah bebek songkem, dimana peminatnya berasal dari dalam atau luar kota bangkalan. Jadi para penjual bebek songkem harus siap menerima pesanan dari pengunjung yang ingin mencoba masakan bebek songkem ini.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan dalam usaha memberikan solusi pada permasalahan usaha bebek songkem melalui tahapan sebagai berikut :

Survey di UKM Desa Kwanyar Kec. Kwanyar Kab. Bangkalan dan UKM desa Demangan kec Bangkalan Kab. Bangkalan

Survey ini dilakukan untuk mengetahui berbagai persoalan yang dihadapi oleh usaha mikro bebek songkem dalam proses produksi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan IBM diharapkan memberikan hasil terbaik untuk masyarakat sasaran yang dikenai program. Berdasarkan permasalahan yang akan diselesaikan maka target luaran yang dihasilkan adalah

Tabel 1. Harapan perubahan kondisi sebelum dan setelah Program pengabdian

NO	UNSUR	PRA IBM	PASCA IBM
1	KANDUNGAN KOLESTEROL	TINGGI	RENDAH
2	WAKTU PROSES PRODUKSI	3-5 JAM	2-3 JAM
3	KAPASITAS PRODUKSI	4 EKOR	16 EKOR
4	KUALITAS	TIDAK SERAGAM	SERAGAM



Gambar 1. Produk Panci Bebek songkem