



---

**KEBIJAKAN PEMANFAATAN LIMBAH KITCHEN HOTEL BAGI USAHA  
PETERNAK ITIK PETELUR**

Oleh  
**I Ketut Purwata<sup>1)</sup> I Made Murdana<sup>2)</sup>**  
**<sup>1,2</sup> Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram**

**Abstrak**

Pertumbuhan industry pariwisata khususnya perhotelan kedepannya sangat menjanjikan sebagai penggerak perekonomian untuk kesejahteraan masyarakat. Efek industry ini mampu menggerakkan semua sektor kehidupan masyarakat. Namun kemajuan ini memiliki efek terhadap lingkungan hidup khususnya limbah yang dihasilkan, baik limbah organik maupun non organik jika tidak ditangani dengan baik dan kreatif serta melibatkan pihak terkait. Namun jika di tangani dengan baik mampu memberikan nilai tambah bagi masyarakat sekitar. Usaha Peternak Itik Petelur merupakan usaha bersekala kecil (*home industry*) dalam rangka mendukung pengembangan destinasi dan ekonomi kreatif di Kabupaten Lombok Barat dan Kabupaten Lombok Tengah sebagai komponen masyarakat turut menyangga pembangunan Pariwisata dan Peternakan yang memiliki fungsi yang sangat penting. Hal yang penting yang ingin dicapai dari pengabdian masyarakat ini adalah 1) meningkatkan kualitas Usaha Peternak Itik Pedesaan sebagai penyangga pengembangan Pariwisata dan ekonomi kreatif, 2) meningkatkan pemahaman tentang ragam proses pengolahan telur itik, 3) Meningkatkan varitas produk wisata kuliner berbasis telur itik, 4) Membantu Peternak itik petelur untuk mendapatkan tehnik alternatif mendapatkan pakan ternak yang murah untuk menekan biaya produksi, 5) Menjembatani untuk menembus pasar hasil produksi usaha peternak itik petelur. Sedangkan metode yang digunakan adalah penyuluhan dan sosialisasi peternakan unggas, menyelenggarakan Bintek bagi anggota kelompok peternak, memberikan pelatihan dalam proses pembuatan berbagai produk olahan telur itik yang dibutuhkan konsumen lokal maupun mancanegara, melakukan pendampingan dalam berbagai acara wisata kuliner dan, teknik pengemasan dan pengiriman produk telur itik, membentuk satu wadah/organisasi yang dapat menampung hasil produksi telur usaha peternak itik, membantu proses mendapatkan alternative pakan ternak itik, menjalin kerjasama dengan berbagai pihak untuk membuka akses pasar dan penguatan jejaring.

Rencana kegiatan yang diusulkan adalah sebagai berikut :1) Melakukan penyuluhan produk telur sebagai bahan makanan penting di Desa Medas Desa Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat dan Desa Labu Lie, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah 2) Melatih usaha peternak Itik petelur dalam pengolahan produksi dengan tehnik pengemasan vareatif untuk merambah pasar yang lebih kompetitif. 3) Memberikan pelatihan dalam proses penanganan yang higienis, pengemasan, dan pemasaran yang memiliki nilai jual kompetitif, 4) Membantu dan pendampingan terhadap proses mendapatkan bahan pakan ternak itik petelur yang murah dan bermanfaat, 5) Melakukan pendampingan dalam proses pemasaran produksi di Desa Medas Desa Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat dan Desa Labulia, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah.

**Kata Kunci :Kebijakan, Peternak itik, Alternatif pakan itik**



## PENDAHULUAN

### Analisis Situasi

Dengan majunya kepariwisataan di Nusa Tenggara Barat khususnya di Lombok berdampak langsung maupun tidak langsung terhadap sektor usaha lain, kemajuan pariwisata yang pesat termasuk pula mendorong tumbuhnya sarana prasarana berupa akomodasi atau Hotel. Pertumbuhan hotel yang begitu cepat meninggalkan dampak terhadap masalah lingkungan khususnya limbah Kitchen Hotel (organik berupa sisa makanan yang berasal dari dapur dan restaurant). Jika limbah ini tidak ditangani secara baik dan tepat maka dapat menimbulkan masalah pencemaran berupa bau dan tidak bermanfaat.

Industri rumahan berupa usaha peternakan itik sebagai salah satu komponen pendukung perkembangan industri pariwisata dan ekonomi kreatif yang memiliki potensi untuk dikembangkan seperti usaha kelompok peternak itik petelur yang dilakukan masyarakat Labulia dan Medas, merupakan salah satu desa yang ada di Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah dan Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Desa Labulia dan Desa Medas merupakan desa secara geografis berada di kawasan perkebunan dan pertanian dimana aktivitas masyarakatnya sebagian besar sebagai petani dan peternak. Data Jumlah Penduduk Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, jumlah desa 13 dengan luas wilayah 18,61 Km<sup>2</sup>, jumlah penduduk 93.682 orang dengan jumlah petani/peternak adalah 28.104; sedang Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat jumlah desa 10 dengan luas wilayah 89,74 Km<sup>2</sup>, jumlah penduduk 70.195 orang dimana jumlah petani/peternak 24.568 orang.

Sehari-hari aktifitas masyarakat lebih didominasi kegiatan kekebun dan kesawah untuk mengurus ternak dan melakukan panen telur dari itik petelur yang mereka miliki. Panen telur pagi hari merupakan telur yang dihasilkan oleh itik padassore dan malam hari dad hasil

panen telur sore hari adalah hasil dari telur padapagi hari. Hasil telur tersebut di jual langsung kepasar atau dijual langsung ke pembeli berdasarkan pesanan, untuk di konsumsi sendiri maupun untuk dibuat telur asin dan olahan lain. Oleh karena itu kedua wilayah tersebut sangat tepat untuk dijadikan sebagai mitra pengabdian untuk melanjutkan kebijakan pemanfaatan limbah kitchen hotel bagi usaha peternak itik petelur. Gunung Sari sebagai salah satu dari 10 Kecamatan yang ada di Kabupaten Lombok Barat berada pada pertemuan antara kawasan wisata pantai Senggigi dan kawasan wisata pegunungan Pusuk serta daerah ini merupakan salah satu sentra industri kerajinan bambo yang cukup terkenal di daerah Lombok. Oleh karena itu sbagian besar penduduknya sebagai pengerajin bambo dan sebagai petani dan peternak dan wira usaha yang terbesar. Berada pada kawasan perkebunan dengan pekerjaan pengerajin dan peternak itik petelur tentu tingkat kemiskinan masih mewarnai penduduk desa Medas desa seperti 80 orang berprofesi sebagai PNS/TNI/Polri, Pegawai swasta 1000 orang, profesi dokter 6 orang, wira usaha 2623 orang, buruh 800 orang sedangkan petani peternak 3012 orang serta 1000 orang lainnya. Sedangkan di Labulia PNS/TNI/Polri berjumlah 130 orang, pegawai swasta 1806 orang, dokter 12 orang, wira usaha 3024, buruh 1200 orang, kemudian petani peternak 3005 orang dengan lainnya 800 orang.

Secara tehnik proses produksi telur itik dalam diversifikasi produk masih dilakukan secara tradisional dan pemasaran yang memiliki potensi pasar cukup bagus, sebagai bahan dasar pembuatan aneka olahan makanan ada sisi lain pengolahan dan pemasaran produknya masih dilakukan dengan sangat sederhana bahkan cenderung tidak memenuhi aspek hygines dan pendistribusiannya dilakukan dengan cara tradisional. Disamping itu permasalahan pakan ternak itik menjadi permasalahan tersendiri sehubungan dengan harga. Adapun jumlah kelompok peternak itik petelur yang berada di



desa Labulia dan Desa Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat banyak tersebar pada daerah pedesaan dengan jarak yang relatif berdekatan satu sama lainnya. Adapun jumlah kelompok peternak itik petelur di wilayah Medas Desa Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat dan Desa Labulia Kecamatan Jonggat Kabupaten Lombok Tengah.

Jika dilihat dari data pendidikan kelompok usaha peternak itik petelur dalam diversifikasi produk olahan telur itik rata-rata berpendidikan Sekolah Dasar dan Sekolah Menengah Pertama sehingga pemahaman tentang pentingnya kewirausahaan rata-rata rendah, terlebih lagi dalam berinovasi terhadap pengembangan produk dengan biaya produksi yang rendah dan pemasaran masih sangat tergantung kepada pihak lain sehingga dengan usaha ini kelompok peternak itik petelur wilayah pedesaan di wilayah Labulia, Kecamatan Jonggat akan memberikan dampak yang begitu besar terhadap kegiatan ekonomi kerakyatan disisi lain keberadaan kelompok usaha Peternak Itik Petelur yang berada dikawasan pedesaan mampu mengatasi mampu mengatasi dampak yang timbul dari limbah organik basah dari kitchen restaurant hotel terhadap lingkungan, dan disisilain sangat positif bagi pengembangan produk olahan jika dikaitkan dengan aktivitas dan proses pengolahan dapat ditawarkan sebagai salah bentuk wisata kuliner yang menarik kepada wisatawan terutama dalam memperkaya paket wisata yang telah ada, serta dapat menekan biaya produksi dari pakan makanan yang cukup rendah yang memberikan profit lebih tinggi kepada peternak. Untuk itu kebijakan pemanfaatan limbah kitchen hotel bagi usaha peternak itik petelur merupakan salah satu solusi yang efektif dalam menyelesaikan masalah ini dengan cara win win solution dimana pihak hotel akan mendapat manfaat memperkecil timbulnya gangguan lingkungan dan bagi peternak dapat menekan biaya produksi pakan ternak.

### Permasalahan Mitra.

Berdasarkan analisis situasi secara geografis Hotel Lombok Raya yang berada di Kota Mataram satu jalur dan tidak terlalu jauh dengan Gunung Sari berada pada dataran tinggi dengan kontur tanah perkebunan dipenuhi dengan tanaman, kelapa, ubi, bambo, pisang dan berbagai jenis tanaman produktif lainnya, Hotel Grand Royal dengan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, berada pada satu jalur yang merupakan kawasan perlintasan menuju Lombok Internasional Airport (LIA) dan kawasan wisata pantai Kuta. Sehingga kedua mitra ini cocok untuk dijadikan sebagai mitra pengabdian.

Adapun permasalahan yang menguat dan menjadi permasalahan mitra dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Rendahnya pemahaman terhadap arti pentingnya pemilahan limbah basah karyawan karyawan dalam menjaga lingkungan di mitra pengabdian.
2. Adanya limbah kitchen organik basah hotel yang berpotensi mengganggu lingkungan.
3. Tidak adanya kebijakan untuk menjaga keberlanjutan program.
4. Mahalnya pakan itik petelur.
5. Rendahnya kualitas SDM kelompok usaha peternak itik petelur.
6. Minimnya sarana dan prasarana penyimpanan dan pengiriman telur agar aman dan hygines.
7. Kurang varetifnya bentuk Produk olahan yang dihasilkan dan masih sangat Konvensional.
8. Kesulitan dalam pemasaran terutama untuk menembus pasar modern yang lebih luas.

### SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Melihat permasalahan diatas yang berpusat pada kebijakan pemanfaatan limbah kitchen hotel bagi usaha Peternak itik petelur, pendekatan yang dipergunakan adalah



pendekatan penyuluhan bagi karyawan-karyawati, dan pendampingan serta pelatihan manajemen usaha dan produksi bagi peternak itik karena sebagian besar anggota usaha memiliki latar belakang pendidikan yang rendah sehingga diperlukan keterlibatan secara berkelanjutan dalam membina usaha peternak itik petlur dalam teknis dan implementasi produksi, pengemasan dan pemasarannya, serta pengupayaan pakan ternak yang murah melalui upaya alternatif agar realisasi program dampaknya dapat dirasakan langsung oleh kelompok usaha dan mitra luar lain.

Rencana kegiatan yang akan dilakukan dalam mengatasi persoalan yang ada adalah dengan membuat rencana program prioritas yang dibutuhkan oleh Karyawan-karyawati dan management dalam tehnik penanganan limbah yang ideal serta membuat suatu kebijakan sehingga bermanfaat bagi anggota usaha peternak itik serta program pengembangan dalam jangka pendek, menengah dan jangka panjang dalam mempertahankan keberadaan kelompok usaha dan keberlanjutan hasil produksi seperti dibawah ini :

- Melakukan penyuluhan dan pratek teknik dan tata cara penanganan limbah kitchen agar dapat dimanfaatkan oleh petenak itik.
- Mendorong agar kegiatan ini menjadi kebijakan yang menjaga kosistensi kegiatan kedepannya.
- Melaksanakan penyuluhan tentang produksi telur yang dapat diolah sebagai bahan makanan yang bermutu.
- Melatih kelompok usaha peternak itik petelur dalam pengolahan hasil produksi telur dengan tehnik kemasan yang standar dan hygines untuk merambah pasar yang lebih luas dan kompetitif.
- Memberikan pelatihan dalam proses pembuatan dan mencari alternatif pakan ternak itik yang murah dan aman yang dapat menekan biaya produksi.
- Melakukan pendampingan dalam pemasaran.

- Menjadikan produk telur itik sebagai salah satu produk kuliner yang mampu memperkaya khasanah kuliner khas Lombok.
- Membentuk satu wadah/organisasi yang dapat menampung hasil produksi kelompok usaha peternak itik petlur dan menghubungkan dengan saluran pasar yang tepat.

Berdasarkan solusi yang ditawarkan diatas maka luaran yang dihasilkan dari solusi yang ditawarkan adalah sebagai berikut:

Tabel Solusi dan Target luaran Pengabdian Kebijakan Pemanfaatan Limbah Kitchen Hotel Bagi Usaha Peternak Itik Petelur.

No.	Solusi	Luaran
1	Melaksanakan penyuluhan tentang tata cara penanganan limbah kitchen yang efektif dan peduli dengan lingkungan	Karyawan karyawi dan management memiliki pemahaman arti pentingnya penanganan limbah kitchen untuk mitra peternak itik dengan win-win solusi.
2	Mendorong agar terbentuk suatu kebijakan	Management dan karyawan hotel mengeluarkan suatu kebijakan yang dituangkan dalam Polecy dan Prosudur agar kegiatan berjalan konsisten
3	Melaksanakan penyuluhan tentang produk telur yang dapat diolah sebagai bahan aneka makanan yang bermutu	mitra memiliki pemahaman tentang kualitas bahan untuk menghasilkan produk yang bermutu.
4	Melatih kelompok usaha Peternak itik petelur dalam pengelolaan hasil produksi telur	kemasanstandar untuk masuk pasar yang lebih luas dan kompetitif.
5	Memberikan pelatihan dalam proses pembuatan dan mencari alternatif pakan ternak itik	Biaya produksi rendah dan mengatasi pencemaran lingkungan



6	Melakukan pendampingan pemasaran	Mutu produksi dan pemasaran produk dapat dikontrol sesuai kualitas dan keinginan pasar
7	Menjadikan telur itik sebagai salah satu produk kuliner	Produk bisa masuk ke pusat kuliner
8	Membentuk satu wadah/organisasi	Sebagai media penghubung hasil produksi kelompok usaha

Partisipasi mitra kelompok usaha Peternak Itik Petelur dalam pelaksanaan program diharapkan dapat berpartisipasi secara aktif karena program yang ditawarkan bersentuhan langsung dengan kepetingan kelompok usaha Peternak Itik Petelur terutama dalam penguasaan teknologi pengolahan/produksi alternatif pakan ternak itik untuk menekan biaya produksi, penguasaan teknologi pengolahan telur, pengemasan, pemasaran dan pengembangan inovasi hasil olahan sehingga keberadaan kelompok usaha Peternak Itik Petelur yang ada di Medas Desa Kecamatan Gunung Sari dan di Labulia Kecamatan Jonggat dapat berkesinambungan, meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat pedesaan.

## METODE PENELITIAN

Dari permasalahan di atas, Metode yang digunakan untuk menyelesaikan masalah yaitu dengan menggunakan pemberdayaan masyarakat yang partisipatif. Unsur utama dalam proses itu adalah penguatan kapasitas individu kelompok usaha kelembagaan dan akses penguatan manajemen usaha melalui pengembangan produk dengan memberikan pelatihan keterampilan pengolahan lebih lanjut dari bahan baku telur itik menjadi bahan makanan yang berkualitas tinggi, dan melakukan pelatihan cara pengawasan produksi yang higienis, efisien serta melakukan pembimbingan mengenai: Administrasi, Pengelolaan keuangan dan menyusun program

kelompok secara partisipatif, dan member pelatihan keterampilan mengolah limbah organik basah dari restaurant menjadi pakan itik yang baik dan produktif.

Langkah-langkah pelaksanaannya sebagai berikut: Sosialisasi, Penyusunan Rencana Program (TOR), Pelaksanaan Program dan Monitoring, Evaluasi, dan Pelaporan.

### a. Sosialisasi

Tujuan untuk memperkenalkan Program pengabdian Masyarakat tentang tehnik dan tata cara penanganan limbah kitchen hotel yang elegan dan bagi mitra peternak punya solusi pakan ternak dan diversifikasi produk olahan telur itik.

### b. Penyusunan Rencana Program

Tujuan ; a. menjaring informasi atau data tentang potensi, masalah di mitra hotel dan kebutuhan wilayah desa sebagai satuan wilayah sasaran, terutama yang berkaitan dengan rencana pengembangan pemanfaatan pangan itik alternatif , diversifikasi produk telur itik. b. menyusun rencana program pengabdian Masyarakat .

### c. Pelaksanaan Program dan Monitoring

#### 1. Pelaksanaan Program

Tujuan ; a. Transformasi penanganan limbah kitchen hotel dan pengembangan diversifikasi produk olahan telur itik; b. transformasi pengembangan teknologi produksi yang higienis dan efisien serta tepat guna; c. penguatan kelembagaan limbah kitchen dan kelompok Peternak Itik Petelur.

#### 2. Monitoring

Tujuan ; mengetahui kesesuaian antara rencana program dan realisasi atau pencapaian tujuan dari setiap langkah kegiatan.

### d. Evaluasi

Tujuan; mengetahui tingkat pencapaian atau keberhasilan program kegiatan pengabdian.

### e. Pelaporan

Tujuan; tersusunnya laporan kegiatan akhir kebijakan pemanfaatan pengabdian



Kelompok Usaha peternak itik petelur menjadi produk olahan kuliner.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan luaran yang dicapai dalam kegiatan ini adalah menggambarkan bahwa sejauhmana pencapaian yang telah diperoleh dari semua aktipitas yang dilakukan :

### Sosialisasi

1. Kegiatan ; a. Team datang ke hotel dan desa Medas Desa sebagai lokasi pelaksanaan Program; b. memperkenalkan diri sebagai Team pada perangkat desa, tokoh masyarakat, kelompok usaha kelompok peternak itik petelur pihak lain di lokasi yang dianggap perlu; c. memberikan informasi awal tentang fokus kegiatan, yaitu Program pengabdian Bagi Masyarakat; d. penjelasan kepada karyawan dan karyawan serta masyarakat desa dan *stakeholders* tentang rencana Program pengabdian serta strategi yang akan digunakan; e. menjelajah wilayah sasaran untuk mengenali kondisi fisik, lingkungan, kondisi sosial budaya dan ekonomi masyarakat; f. metode pengembangan diversifikasi dapat dipilih sebagai cara untuk melakukan kegiatan ini; g. team datang ke kitchen restaurant di hotel terdekat tentang rencana program pengabdian. h. menjelaskan tehnik *Chooise Garbage* adalah tehnik pemisahan sampah secara tegas dilokasi sampah/limbah menjadi kelompok-kelompok limbah sesuai dengan jenis dan bahannya dan mendeliverinya secara baik dan tertib.

2. Pada proses sosialisasi yang dilakukan respon yang muncul adalah :

- Management menyambut baik program ini, sebab limbah kitchen menjadi problem limbah selama ini.
- Management sebagai pengejawantahan pemilik, pengelola dan karyawan menyambut dan dapat mengeluarkan kebijakan perusahaan (policy) yang dituangkan dalam Plecy and Prosedur (PP), sehingga mengikat semua secara operasional dan administrasi.

- Management akan memfasilitasi untuk pengambilan limbah kitchen bagi kelompok peternak itik petelur.
- Management hotel dan karyawan menyambut baik tehnik *chooise garbage* sebab, menyebabkan penataan limbah lebih teratur dan tertib, memperkecil gangguan menuju ramah lingkungan dan peternak itik tidak banyak melakukan pemilahan bahan limbah.

### Penyusunan rencana program

1. Kegiatan; a. menggunakan atau memanfaatkan data dan informasi yang sudah diperoleh ketika melakukan pengembangan dan koordinasi dengan lembaga lain sebagai bahan awal untuk melakukan kegiatan identifikasi masalah; b. menggali informasi sebanyak mungkin dari karyawan karyawan dan mangement tokoh masyarakat dan sumber lainnya tentang masalah limbah dan telur itik; c. hasil informasi diisikan ke blanko yang tersedia. d. menyusun program pengabdian Masyarakat.e. melakukan *Focus Group Ciscution* (FGD).

2. Pada penyusunan rencana program khususnya FGD bahwa:

- Kelompok peternak itik petelur menyambut baik program ini
- Program ini dapat menjadi solusi masalah harga pembelian pakan yang cukup tinggi.
- Bersedia untuk mengambil sendiri limbah tersebut ke hotel.
- Dapat memperkecil biaya produksi pakan ternak itik petelur.

### Pelaksanaan program dan monitoring

#### Pelaksanaan program

Pada pelaksanaan program sudah mulai dilakukan aktipitas aplikatif dari proses sosialisasi melalui pelaksanaan kegiatan dari hulu sampai hilir:

1. Kegiatan; a. Menyampaikan pelatihan ketrampilan tehnik mengolah limbah kitchen menjadi pakan ternak itik dari limbah organik kitchen restaurant kepada dua kelompok peternak itik petelur di dua wilayah sandingan mitra; b. Melakukan pelatihan



Ketrampilan membuat produk olahan dari telur itik; c. Melakukan pelatihan ketrampilan prosesing penyimpanan, , packing dan delivery telur itik; d. Melakukan pelatihan proses produksi yang higienis dan efisien; e. Melakukan pembimbingan dalam rangka penguatan kelompok mengenai: Administrasi, Pengelolaan keuangan dan menyusun program kelompok secara partisipatif.

2. Pada proses pelaksanaan program bahwa:

- Bahwa mitra sandingan sudah mulai melakukan aktifitas mengambil limbah basah dan mengaplikasikan ilmu yang didapat dan selanjutnya melakukan proses pembuatan bahan dasar pakanternak dari limbah basah kitchen, melakukan penyincangan agar bahan-bahan yang agak besar bias menjadi kecil, mencampur air lumatan daun papaya untuk menetralsir kandungan bumbu dan lain lain yang ada di dalam bahan pakan tersebut. Catatan : bahwa Daun papaya (*Carica Papaya L*) Disamping mengandung banyak vitamin yang baik juga mengandung zat seperti *Alkaloid, Titerpenoid, Steroid, Flavonoid, Saponin dan Tannin*. Dari uji laboratorium bahwa zat-zat tersebut yang terkandung dalam daun papaya dapat menghambat pertumbuhan bakteri *Escherichia coli dan Staphylococcus aureus*. Setelah itu bahan tersebut disimpan semalam untuk mendapatkan belatung dari bahan tersebut (belatung tersebut merupakan protein yg baik bagi bebek) setelah itu bahan tersebut siap diberikan kepada bebek baik diberi langsung maupun di campuran dedek.
- Dengan melibatkan petugas penyuluh pertanian dan peternakan lapangan untuk menyampaikan tehnik perawatan itik petelur pra bertelur dan sesudah bertelur kepada kedua kelompok peternak itik petelur. Semua peserta menyambut baik, karena banyak mendapat masukkan yang positif dan menambah pengetahuan.

- Masih dengan bekrjasama dengan penyuluh pertanian dan peternakan, menyampaikan dan mendampingi tehnik pemanenan, penyimpanan dan delivery telur kepada kedua kelompok sandingan mitra agar standard an haygines. Peserta antusias karena mendapat ilmu baru, seperti tehnis penyenteran telur untuk mengetahui mutu atau kondisi telur.
- Dengan bekerjasama dengan ahli kuliner dengan mendapatkan penyuluhan diversifikasi produk telur itik agar lebih variatif, kreatif dan inovatif serta haygines agar masuk ke pasar hotel dan restaurant. Kelompok peternak itik menyambut dengan baik dengan mengaplikasikan pengetahuan ini seperti mencoba dan mempraktekan : tehnis pengolahan telur bebek yang baik dan benar, tehnis pengolahan telur rebus dingin ala sosis dan proses packingnya, tehnis pengolahan telur sosis segala rasa dan atau produk telur rebus ala etnik.

#### **Pendampingan :**

1. Kegiatan : a. Membantu proses dan tata cara pelaksanaan kebijakan pemanfaatan limbah kitchen oleh karyawan karyawati hotel agar tetap terjaga dan konsisten b. Membantu mitra sandingan hotel yaitu peternak itik petelur untuk memasarkan produk olahan dari bahan telur yang dihasilkan termasuk pengemasan produk yang ada agar dapat masuk ke hotel dan restaurant.

2. Pada proses pendampingan bahwa :

- Mitra karyawan karyawati hotel menyadari dan mengerti bahwa proses penanganan limbah adalah harus berkelanjutan dan konsisten
- Mitra hotel akan terus meningkatkan hubungan dengan nitra sandingan peternak itik petelur baik proses dari hilir sampai ke hulu agar tetap terjalin komunikasi yang saling menguntungkan



## Monitoring

1. Kegiatan : a. Melakukan monitoring terhadap pelaksanaan program; b. Melakukan identifikasi hambatan pencapaian target; c. Menyusun kegiatan perbaikan pelaksanaan program pengabdian masyarakat.

2. Pada kegiatan monitoring menunjukan bahwa :

- Mitra karyawan karyawan serta management hotel hampir sepenuhnya melaksanakan program yang telah digariskan oleh kegiatan pengabdian termasuk meng aplikasikannya dalam aktifitas sehari-hari.
- Ditemukan beberapa hambatan dan dilakukan identifikasi seperti perbedaan cara pandang karyawan satu dengan yang lain dalam melaksanakan program mengganggu jalannya kegiatan. Termasuk pula kemampuan mitra pendamping peternak itik petelur yang rata-rata masih lemah dalam memahami program sehingga perlu pendampingan yang intens.
- Keterbatasan peralatan pendukung kegiatan mitra pendamping cukup mengganggu program.
- Hambatan komunikasi team dengan mitra pendamping menjadi hal yang perlu pertimbangan.

## Evaluasi

1. Kegiatan: a. mencermati kembali aspek-aspek pengabdian dalam pelaksanaan kebijakan pemanfaatan limbah kitchen bagi usaha peternak itik petelur dan diversifikasi produk olahan telur itik; b. menentukan tingkat pencapaian tujuan secara jujur, merumuskannya dalam bentuk kuantitatif (persentase), serta data lain.

2. Pada kegiatan evaluasi bahwa :

- Team akan melakukan peninjauan dan penguatan terhadap kendala dan kekurangan program untuk dapat melanjutkan pada kegiatan berikut agar kegiatan ini dapat diteruskan.

Keberadaan usaha peternak itik petelur (mitra) dalam Program pengabdian Masyarakat ini, dioptimalkan sebagai pelaku utama yang diberdayakan untuk meningkatkan usaha Nelayan pesisir dari hasil usaha krupuk ikan. Sehingga peternak tidak hanya menjual dalam bentuk bahan mentah telur itik saja tetapi diharapkan dengan pengetahuan mengembangkan diversifikasi produk olahan bahan telur itik dan melakukan upaya pencarian alternatif pakan itik dari bahan limbah organik kitchen restaurant hotel dapat menekan biaya produksi, sehingga akan dapat meningkatkan nilai tambah dari hasil usaha.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan.

Bahwa kebijakan pemanfaatan limbah kitchen hotel bagi usaha peternak itik petelur merupakan suatu bentuk kegiatan pengabdian pada masyarakat yang merupakan suatu terobosan yang strategis dalam mengatasi limbah kitchen hotel namun dapat dijadikan suatu solusi atau jalan keluar bagi peternak itik petelur dalam mengatasi masalah pakan ternak itik yang cukup mahal, sehingga dapat menurunkan biaya produksi (*win-win solution*). Untuk efektifnya program ini dilakukan dengan sosialisasi FGD untuk memperkuat mitra hotel dalam melakukan penanganan limbah serta menuangkan dalam kebijakan yang menjamin konsistensi kegiatan.

Sedangkan mitra pendamping peternak itik petelur disamping dapat memanfaatkan limbah untuk menekan biaya produksi pakan ternak juga ahli mendapatkan suatu pengalaman baru dalam tehnik dan tata kelola telur itik yang baik dan disamping itu banyak mendapatkan tehnik produksi telur yang modern dan dapat dijadikan komoditi yang dapat di salurkan ke hotel-hotel dan restoran .

### Saran.

Sebaiknya program ini dapat dijadikan sebagai contoh salah satu model yang baik dalam menangani limbah basah kitchen, sehingga disamping masalah lingkungan dapat teratasi juga tidak luput masyarakat dapat





.....  
mengatasi persoalan pakan ternak itik petelur. Dan peranan pemerintah sangat diperlukan dalam menggalakkan kebijakan ini agar lebih luas dan terpadu.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] STP Mataram, 2009, Pedoman Penelitian Inovatif dan Pengabdian kepada Masyarakat, LP2M STP Mataram
- [2] Undang-undang Pariwisata No.10 tahun 2009, Tentang Kepariwisataaan
- [3] [www///pariwisata-dunia.blogspot.com](http://www.pariwisata-dunia.blogspot.com)
- [4] [www///mataramkota.go.id](http://www.mataramkota.go.id)
- [5] Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Lombok Barat (Kecamatan dalam angka 2010)
- [6] Badan Pusat Statistik(BPS) Kabupaten Lombok Tengah, *Statistik Daerah Jonggat 2015*
- [7] Badan Pusat Statistik Kabupaten Lombok Tengah, *Kecamatan Jonggat Dalam Angka 2015*
- [8] Provinsi Nusa Tenggara Barat,2000 , *Sepuluh Tahun Pembangunan Pariwisata Nusa Tenggara Barat*
- [9] Bagus Ngurah I Gusti, 2002, *Masalah Budaya Dan Pariwisata Dalam Pembangunan* , Kajian Budaya Universitas Udayana.
- [10]Pendit, Nyoman S, 2002, *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar Perdana*, Edisi terbaru dengan perbaikan –perbaikan, Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- [11]Wariyanta, Drs, M Hum, 2006, *Metode Penelitian Pariwisata*, Yogyakarta, Penerbit Andi
- [12]Pitana I Gde, Surya Diarta I Ketut, 2009, *Pengantar Ilmu Pariwisata*, Yogyakarta, Penerbit Andi.
- [13]Hasil Wawancara :
- [14]I Gusti Lanang Patra, SE. General Manager Hotel Lombok Raya.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN