

PENDAMPINGAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PELATIHAN PEMBUATAN TELUR ASIN

Hening Nakuloadi¹, Fajar Aribowo²,
Tri Cahyaningrum³, Muhammad Arifai⁴, Sumarwanto⁵, Sri Sayekti Lestari⁶
^{1,2,3,4} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi “YKP” Yogyakarta
^{5,6} Akademi Ketatalaksanaan Pelayaran Niaga “BAHTERA” Yogyakarta
heningnakuloadi@gmail.com

ABSTRACT

This mentoring activity aims to enable participants to understand the training material and enthusiastically state that they will apply it at their respective homes. The training conducted has increased creativity and ability in salted egg processing to motivate independent entrepreneurship of trainees.

The method used is in the form of conducting counseling, training, and socialization directly to trainees by salted egg experts. This socialization activity is carried out to provide knowledge about good duck egg processing. In addition to counseling and socialization, the method carried out was interviews with participants, according to one of the participants of the activity explained that this counseling is an addition to knowledge and community transformation movements through developing their potential with an educational approach, making efforts to solve problems, so that people can be more productive in everyday life.

The output of community service activities is to provide knowledge about making good salted egg products, provide innovative and creative product training based on food from livestock and provide knowledge on how to choose good raw materials, training participants are able to make a food product from livestock.

Keywords: Mentoring, Salted eggs.

ABSTRAK

Kegiatan pendampingan ini bertujuan agar peserta dapat memahami bagaimana membuat telur asin yang baik dan menerapkan di rumah masing-masing. Pelatihan yang dilakukan telah meningkatkan kreativitas dan kemampuan dalam pengolahan telur asin untuk memotivasi kewirausahaan mandiri peserta pelatihan.

Metode yang digunakan berupa pelaksanaan penyuluhan, pelatihan, dan sosialisasi langsung kepada peserta pelatihan oleh pakar telur asin. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan telur itik yang baik. Selain penyuluhan dan sosialisasi, metode yang dilaksanakan adalah wawancara dengan peserta, menurut salah satu peserta kegiatan tersebut menjelaskan bahwa penyuluhan ini merupakan tambahan ilmu dan gerakan transformasi masyarakat melalui pengembangan potensi yang dimiliki dengan pendekatan edukasi, melakukan upaya penyelesaian masalah, supaya masyarakat dapat berproduktivitas lebih di kehidupan sehari-hari.

Output dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah memberikan pengetahuan tentang pembuatan produk telur asin yang baik, memberikan pelatihan produk yang inovatif dan kreatif berbasis bahan pangan asal ternak serta memberikan pengetahuan tentang cara memilih bahan baku yang baik, peserta pelatihan mampu membuat suatu produk pangan hasil peternakan.

Katakunci: Pendampingan, Telur asin

PENDAHULUAN

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang mudah diperoleh dan harganya terjangkau, memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Sebagian protein (50%) dan semua lemak serta asam amino esensial dan mineral seperti besi, fosfor, kalsium dan vitamin B kompleks terdapat pada kuning telur, sedangkan putih telur yang jumlahnya sekitar 60 persen dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat.

Menurut Kaewmanee *et al.*, (2009) telur sangat penting dalam diet termasuk sering dikonsumsi pada saat sarapan dan sebagai bahan ingredien produk makanan. Trouw C, (2013) menyatakan bahwa telur dapat dikonsumsi oleh semua golongan, dari bayi hingga orang tua. Kandungan gizi telur khususnya telur itik sangat dipengaruhi oleh pakan yang dikonsumsi oleh itik tersebut (Harmayanda *et al.*, 2016). Telur itik merupakan salah satu sumber gizi yang baik, dengan kandungan protein 13,1%, kalori dan lemak lebih tinggi dari pada telur ayam (Kaewmanee *et al.*, 2009). Telur itik memiliki bau amis yang tajam, sehingga penggunaan telur itik dalam berbagai makanan tidak seluas telur ayam (Ketaren, 2007).

Telur itik memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Karena sifatnya yang mudah rusak tersebut, maka perlu adanya upaya mengawetkan telur untuk mempertahankan kualitas sekaligus meningkatkan nilai ekonominya. Berbagai teknologi pengawetan telah dikenalkan dalam dunia Peternakan. Teknologi pengolahan telur merupakan usaha untuk mengawetkan, memperpanjang daya simpan, dan mencegah penurunan kualitas telur. Salah satu usaha pengolahan telur adalah dibuat menjadi telur asin.

Telur asin, sebagai produk olahan yang menduduki posisi penting dalam berbagai hidangan, tidak hanya menyajikan nilai gizi tinggi tetapi juga memiliki potensi ekonomis yang signifikan. Kualitas telur asin yang baik tidak hanya tergantung pada kualitas bahan baku, tetapi juga pada keahlian dalam proses pembuatannya. Telur asin merupakan produk dari telur yang diberi perlakuan dengan cara penggaraman (Kaewmanee *et al.*, 2011). Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan cara penggaraman. Fungsi utama garam pada telur asin adalah sebagai pengawet (Hafid *et al.*, 2020).

Pembuatan telur asin umumnya menggunakan telur itik karena telur itik memiliki pori-pori yang lebih besar dibandingkan dengan telur unggas lainnya, sehingga memudahkan penyerapan garam untuk masuk keseluruh bagian telur saat diasinkan (Simanjuntak *et al.*, 2016). Berdasarkan penjelasan di atas, maka akan dilakukan **Pendampingan Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pelatihan Pembuatan Telur Asin.**

METODE

Dalam melaksanakan program, metode yang dilaksanakan berupa penyuluhan pelatihan, dan sosialisasi langsung kepada peserta pelatihan oleh pakar teklur asin. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan telur itik yang baik. Selain penyuluhan dan sosialisasi, metode yang dilaksanakan adalah wawancara dengan peserta, menurut salah satu peserta kegiatan tersebut menjelaskan bahwa penyuluhan ini merupakan tambahan ilmu dan gerakan transformasi masyarakat melalui pengembangan potensi yang dimiliki dengan pendekatan edukasi, melakukan upaya penyelesaian masalah, supaya masyarakat dapat berproduktivitas lebih di kehidupan sehari-hari. Berikut alur pembuatan telur asin, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Pembuatan Telur Asin

Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan telur asin yaitu telur itik, tanah lempung/liat, abu gosok, garam halus dan air. Sedangkan alat yang digunakan antara lain timbangan, gelas ukur, panci dan kompor, ember plastik, alat pengaduk, dan tempat telur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut Ratih et al (2020), pengabdian diartikan sebagai ilmu dan gerakan transformasi masyarakat yang diwujudkan dengan pengembangan potensi melalui pendekatan edukasi, menuju tatanan kehidupan yang lebih bermutu dan bermatabat.

Program pengabdian masyarakat ini difokuskan pada perubahan pola pikir atau mindset dan motivasi masyarakat terhadap pengolahan hasil peternakan berupa pembuatan telur asin yang baik dan bernilai ekonomis tinggi. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama satu hari, mulai dari penyampaian materi yang bertujuan untuk dapat memberikan motivasi. Banyak respon positif dari mereka yang hadir, terlihat dari keinginan untuk melakukan usaha setelah mendapatkan pelatihan pembuatan telur asin. Peserta pelatihan ada 22 peserta yang hadir semuanya berasal dari berbagai kalangan dari ibu rumah tangga, pedagang dan wiraswasta.



Gambar 2. Peserta pelatihan telur asin

Pelatihan diawali dengan penjelasan bagaimana memilih telur itik yang akan digunakan untuk pembuatan telur asin dan hasilnya apabila sembarangan dalam memilih telur itik untuk digunakan dalam pembuatan telur asin, setelah itu kemudian di jelaskan

mengenai bagaimana caranya untuk melakukan pembersihan telur-telur itik.



Gambar 3. Pemilihan telur itik yang bagus



Gambar 4. Hasil telur asin dari pemilihan telur itik yang baik

Dengan pembekalan materi dan motivasi serta contoh-contoh kongkrit yang disampaikan dapat menjadikan sumber inspirasi baru dan bermanfaat bagi peserta pelatihan. Adanya pelatihan pembuatan telur asin ini sekaligus memberikan inspirasi terciptanya peluang bisnis baru dengan memproduksinya untuk diujakan atau dijual kepada masyarakat disekitarnya. Hal ini tercermin dari semangat para peserta pelatihan untuk melakukan sesuatu yang baru yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga, seperti membuat telur asin.

Setelah penyampaian materi pelatihan, pada hari yang sama dilanjutkan demonstrasi praktek langsung pembuatan telur asin. Terlihat antusiasme yang sangat tinggi selama praktek langsung pembuatan telur asin, peserta banyak bertanya terkait kombinasi bahan resep, misalnya apakah bisa digunakan jenis telur lainnya. Semua pertanyaan dijawab oleh nara sumber dengan jelas dan rinci menggunakan bahasa yang mudah dimengerti. Semua

peserta yang bertanya menyatakan sudah paham atau mengerti, dan merencanakan akan membuat sendiri dirumahnya masing-masing.



Gambar 5. Praktek membersihkan telur itik



Gambar 6. Membuat campuran batu bata halus dengan garam



Gambar 7. Siap untuk di proses

Pelatihan pembuatan telur asin sangat relevan dalam meningkatkan keterampilan hidup masyarakat, menghasilkan pendapatan tambahan dan menumbuhkan motivasi berwirausaha. Output dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

- a. Memberikan pengetahuan tentang pembuatan produk telur asin yang baik.
- b. Memberikan pelatihan produk yang inovatif dan kreatif berbasis bahan pangan asal ternak serta memberikan pengetahuan tentang cara memilih bahan baku yang baik.
- c. Outcome dari pelatihan ini adalah peserta pelatihan mampu membuat suatu produk pangan hasil peternakan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan telur asin merupakan upaya yang dilakukan tim pengabdian untuk merangsang tumbuh dan berkembangnya jiwa bisnis bagi peserta pelatihan, karena dengan cara yang mudah dan sederhana dapat menghasilkan pendapatan bagi keluarga.

KESIMPULAN

Berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan pembuatan telur asin telah berjalan lancar dan sesuai dengan yang telah direncanakan. Melalui sosialisasi dan wawancara oleh tim pengabdian, maka dapat diketahui bahwa para peserta dapat memahami materi pelatihan dan antusias menyatakan akan menerapkan di rumah masing-masing. Pelatihan yang dilakukan telah meningkatkan kreativitas dan kemampuan dalam pengolahan telur asin untuk memotivasi kewirausahaan mandiri peserta pelatihan yang diharapkan dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hafid, H., Nuraini, Fitrianiingsih, R. Aka, A. Indi, A.B. Kimestri dan R.D.S. Toba. (2020). Panduan Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo Kendari.
- Harmayanda, POA., Rosyidi, D. dan Sjoŕjan, O. (2016). Evaluasi kualitas telur dari hasil pemberian beberapa jenis pakan komersial ayan petelur. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari*. 7 (1): 25-32.
- Huang, JF. and Lin, CC. (2011). Production, composition, and quality of duck eggs. Woodhead Publishing Limited. In book: *Improving the safety and quality of eggs and egg products*, pp.487-508.
- Kaewmanee, T., Benjakul, S. and Visessanguan, W. (2009). Changes in chemical composition, physical properties and microstructure of duck egg as influenced by salting. *Journal of Food Chemistry*. 112 : 560-569.
- Ketaren, PP. (2007). Peran itik sebagai penghasil telur dan daging nasional. *Wartazoa*. 17(3): 117-127.
- Margono, K. (2000). *Pengawetan Telur Asin Dalam Kualitas Produksi Telur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Cetakan Kedua. PT. Gramedia, Jakarta.

Ratih D, Ari K, Lilik RK. 2020. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga di Mojomulyo, Sragen Kulon, Kabupaten Sragen melalui usaha telur asin aneka rasa. *Jurnal of Agrifood, Nutrition and Public Health*. 1(1):22-29.

Simanjuntak, OE., Wasito, S. dan Widayaka, K. (2013). Pengaruh lama pengasapan telur asin dengan menggunakan serabut kelapa terhadap kadar air dan jumlah bakteri telur asin asap. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):195-200.

Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan Suharjono. (2018). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gajah mada Univeristy Press. Jogjakarta

Trouw, C. (2013). *Eggducation*. PT Trouw Nutrition Indonesia. Bekasi. Indonesia. wisataan.