

## Pelatihan Penanganan Telur Itik Asin Dengan Metode Pengasapan Di Desa Tonrong Kecamatan Baranti Kabupaten Sidenreng Rappang

Iranita Haryono

Agribisnis, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang,  
Jl. Angkatan, 45 No.1 A. Sidenreng Rappang, 93308.  
Korespondensi penulis: [iranitaharyono.ih@gmail.com](mailto:iranitaharyono.ih@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 25 Januari 2023

Revised: 22 Februari 2023

Accepted: 10 Maret 2023

**Keywords:** Eggs, Smoked Method, Smoked Salted Eggs

**Abstract.** *Tonrong Village is one of the villages in the Baranti District, Sidenreng Rappang Regency, South Sulawesi Province. There are several duck/duck breeders and business groups of boiled salted eggs which are produced traditionally with not too large a production amount, due to limited marketing caused by the many similar industries, both in the same village and sub-district, even in almost every sub-district there are also people who production of boiled salted eggs. Inspired by the smoked salted eggs of Brebes, the team took the initiative to make a smoking furnace/tool to produce Tonrong smoked salted eggs, through Community Service activities. The smoking process can be done on salted eggs that have been boiled or steamed, of course with different results. The smoking process is carried out in the following settings: steamed salted eggs, processed for 30 minutes of steaming at a temperature between 70-75°C for maximum results. The result is for steamed eggs, perfectly cooked eggs, especially seen from the appearance of the egg yolks, but contain water so it is a bit soft while for eggs treated with smoking, salted eggs have an attractive color, a distinctive smell and very little water content so that the shelf life is more durable. compared to salted eggs that are steamed or boiled.*

---

### Abstrak.

Desa Tonrong merupakan salah satu desa yang berada dalam wilayah Kecamatan Baranti, Kabupaten Sidenreng Rappang, Provinsi Sulawesi Selatan. Terdapat beberapa peternak bebek/itik dan kelompok usaha telur asin rebus yang diproduksi secara tradisional dengan jumlah produksi tidak terlalu besar, karena pemasaran yang terbatas yang disebabkan oleh banyaknya industri serupa, baik di desa maupun kecamatan yang sama, bahkan hampir di setiap kecamatan juga ada masyarakatnya yang produksi telur asin rebus. Terinspirasi dari telur asin asap Brebes, maka tim berinisiatif untuk membuat alat/tungku pengasapan untuk memproduksi telur asin asap Tonrong, melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Proses pengasapan dapat dilakukan pada telur asin yang telah direbus maupun di kukus, tentunya dengan hasil yang berbeda. Proses pengasapan dilakukan dengan pengaturan berikut: telur asin yang dikukus, diproses selama 30 menit pengukusan pada suhu antara 70-75°C untuk hasil maksimal. Hasilnya untuk telur yang dikukus, telur matang dengan sempurna terutama dilihat pada tampilan kuning telurnya, namun mengandung air sehingga agak lembek sementara untuk telur yang diberi perlakuan pengasapan telur

asin memiliki warna yang menarik bau yang khas dan kandungan airnya sangat sedikit sehingga daya simpan lebih tahan lama dibanding telur asin yang di kukus atau direbus.

**Kata kunci:** Metode Pengasapan, Telur, Telur Asin Asap

## LATAR BELAKANG

Telur merupakan salah satu produk ternak unggas memiliki protein yang sangat berperan dalam tubuh manusia karena protein berfungsi sebagai zat pembangun yaitu bahan pembentuk jaringan baru di dalam tubuh, zat pengatur yaitu mengatur berbagai sistem di dalam tubuh. dan sebagai bahan bakar, protein akan dibakar ketika kebutuhan energi tubuh tidak dapat dipenuhi oleh karbohidrat dan lemak. Menurut Fitriah, (2013) telur memiliki kandungan gizi yang tinggi dan sangat berperan dalam tubuh manusia. Sebagai bahan makanan, telur tentu mempunyai beberapa kelebihan. Telur mengandung semua zat gizi yang diperlukan tubuh, rasanya enak, mudah dicerna, menimbulkan rasa segar dan kuat pada tubuh serta dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan.

Telur asin merupakan salah satu produk olahan telur yang sudah banyak diterima keberadaannya oleh masyarakat. Hal ini tidak terlepas dari kelebihan telur asin itu sendiri, seperti citarasa yang khas, daya simpan yang lebih lama dan penampilan yang menarik. Telur itik mempunyai rasa yang agak amis, warna kuning telur yang menarik (kuning tua), ukuran yang lebih besar dan warna yang lebih menarik (hijau kebiruan), hal inilah yang menjadi alasan mengapa orang lebih menyukai dan menerima telur itik sebagai bahan baku telur asin. Dasarnya metode pengasinan telur bermacam-macam antara lain dengan metode perendaman garam jenuh, menggunakan adonan abu gosok dan menggunakan bubuk batu bata. Setiap metode pengasinan memiliki keistimewaan masing-masing.

Metode pengasinan yang biasa dilakukan secara tradisional menggunakan media campuran berupa garam, serbuk batu bata dan abu gosok akan menghasilkan telur yang bercita rasa khas dan disukai. Meskipun demikian terjadi penurunan berat yang relatif besar dikarenakan adanya difusi air serta penguapan air dan gas ke luar dari dalam telur ditambah dengan perlakuan pengasapan pada akhir proses. Pada saat ini sudah mulai dikenal inovasi telur asin yang diasap. Proses pengasapan akan menjadikan telur asin yang mempunyai tampilan luar dan citarasa yang berbeda dari telur asin yang biasa.

Proses pematangan telur asin asap dapat dilakukan dengan berbagai metode, diantaranya yaitu perebusan, pengasapan dan pengukusan. Pengasapan merupakan salah satu teknik pengolahan telur pengasapan sudah dilakukan dari dahulu, pengasapan juga merupakan metode pengawetan telur asin sehingga telur asin asap mulai banyak dibuat oleh produsen telur asin selain itu pengasapan juga meningkatkan nilai ekonomis telur tersebut. Setelah telur asin diasap maka memiliki cita rasa khas tersendiri dan rasanya cocok untuk masyarakat.

Bersumber pada pengalaman bila kita menyamakan telur asin asap Brebes dengan telur asin original terdapat yang berbeda dalam perihal rasa serta usia simpan telur asin, telur asin asap lebih tahan lama. Analisa sementara merupakan keadaan ini diakibatkan kandungan air yang tercantum di dalam telur asin hasil pengasapan tersebut jauh lebih sedikit sehingga bisa memperpanjang usia simpan telur asin asap jadi lebih tahan lama. Tata cara pengolahan telur dengan tata cara pengasapan tidak hanya jadi lebih tahan lama pula bisa membagikan rasa yang unik serta khusus sehingga disukai konsumen Rahdiana, (2021)

Tujuan dilaksanakannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah membantu masyarakat/ mitra untuk menyelesaikan permasalahan- permasalahan teknis dalam penjualan telur itik agar mampu memberikan keuntungan usaha yang optimal, upaya untuk memberdayakan masyarakat setempat dengan menciptakan unit-unit usaha baru yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat perekonomian masyarakat. Aktivitas PKM ini berbentuk pendampingan proses penciptaan telur asin asap pada kelompok usaha telur bebek di Desa Tonrong, Kecamatan Baranti, Kabupaten Sidenreng Rappang.

## **KAJIAN TEORITIS**

### **A. Telur**

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, vitamin dan mineral (besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B kompleks), kandungan tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya yaitu asam amino esensial berupa fosfor protein yang dibutuhkan tubuh manusia untuk pertumbuhan. Kelemahan telur yaitu memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami maupun kerusakan akibat serangan mikroba melalui pori-pori telur. Oleh karena itu, usaha pengawetan sangat penting untuk

mempertahankan kualitas telur, salah satunya yaitu dengan cara pengasinan Surya et al., (2017).

Dusun Cihateup adalah dusun penghasil itik domestik, dimana Cihateup mempunyai kemampuan selaku penghasil telur itik yang lumayan melimpah. Telur itik di daerah ini mempunyai nilai jual yang relatif murah. Buat tingkatkan nilai jual telur itik sudah dicoba pengolahan lebih lanjut jadi telur itik asin. Pengolahan telur jadi telur asin mempunyai nilai jual yang lebih bertambah walaupun tidak signifikan serta energi tahan yang cenderung pendek. Oleh sebab itu butuh dicoba proses pengasapan pada telur asin sehingga nilai jual telur bertambah serta energi tahan produk terus menjadi bertahan lama. Tidak hanya dengan tata cara pengasapan, akumulasi asap cair pada proses pemeraman dilaporkan bisa tingkatkan nilai sensoris serta energi tahan produk telur asin yang terus menjadi lama. Program dedikasi bertujuan buat menuntaskan kasus yang dialami oleh masyarakat serta anggota kelompok ternak yang terdapat di Dusun Cihateup ialah rendahnya nilai jual telur itik serta energi tahan telur yang relative pendek. Tujuan spesial dedikasi warga ini ialah tingkatkan nilai jual telur serta sediakan produk telur itik yang tahan lama lewat tata cara pengasapan. Aktivitas berlangsung dari Januari hingga Juni 2020 di Dusun Cihateup Desa Sukanagalih Kecamatan Rajapolah Kabupaten Tasikmalaya. Tata cara penerapan aktivitas terdiri atas penyuluhan, pelatihan serta pendampingan pada masyarakat, perempuan tani serta anggota kelompok ternak “Kelompok Megar Bebek Cihateup”. Hasil program ini ialah meningkatnya nilai jual serta pemasukan dari penjualan telur asin asap serta terciptanya produk telur asin asap yang mempunyai energi tahan lebih lama. Pengolahan telur itik yang terus menjadi banyak diprediksi sanggup tingkatkan keuntungan lebih banyak Kusmayadi & Sundari, (2020).

## **B. Pengasapan**

Pengasapan merupakan kombinasi penggaraman, pemanasan, pengeringan, dan pelekatan komponen asap pada bahan pangan. Dalam hal ini asap terkandung senyawa-senyawa yang mempunyai sifat mengawetkan, seperti senyawa phenol, formaldehyde dan lain-lain Mareta & Awami, (2011).

Pengasapan merupakan metode tambahan yang digunakan untuk mengawetkan telur asin disamping adanya penambahan garam pada proses pembuatan telur asin. Novia et al., (2018) melaporkan bahwa telur yang diasapkan memiliki umur

simpan lebih lama dibandingkan telur yang dikukus. Ketika proses pengasapan, senyawa yang dihasilkan dari asap dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme sehingga produk menjadi lebih awet. Disamping itu, ketika proses pengasapan, akan terjadi pengurangan kadar air pada telur yang menjadikan produk bertambah awet.

Pembuatan telur asin asap memerlukan bahan bakar. Bahan bakar yang digunakan untuk pengasapan menggunakan sabut kelapa karena lebih mudah didapat, murah dan penggunaannya masih jarang terutama untuk pengasapan telur asin. Proses pengasapan pada telur merupakan salah satu cara untuk mengawetkan telur dalam waktu lama karena phenol dan asap organik merupakan zat anti bakteri (agen bakteriostatik) dan antioksidan. Hal ini disebabkan karena gugusan aldehid dan keton bereaksi dengan lemak agar tidak terjadi hidrolisis pada lemak yang menyebabkan telur bau tengik, kerusakan lemak inilah yang dinyatakan tingkatannya dalam kadar asam lemak bebas atau Free Fatty Acid (FFA). Kadar asam lemak bebas yang kecil menunjukkan tingkat kerusakan lemaknya berarti sedikit. Jika telur asin asap memiliki kadar asam lemak bebas kecil maka telur tersebut masa simpannya akan lebih panjang. Proses pembuatan telur asin asap diduga juga dapat memberikan tekstur, aroma, rasa dan warna yang berbeda. Terutama warna yang berubah menjadi hitam atau cokelat manggis sehingga diharapkan dapat disukai serta diterima oleh konsumen. Lama pengasapan yang berbeda diduga memberikan pengaruh yang berbeda juga terhadap kadar asam lemak bebas serta produk berkualitas Apendi & Sumarmono, (2019)

### **C. Telur Asin Asap**

Desa Pasirkaliki merupakan salah satu desa yang berada dalam wilayah kecamatan Rawamerta, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat. Terdapat beberapa peternak bebek/itik dan kelompok usaha telur asin rebus yang diproduksi secara tradisional dengan jumlah produksi tidak terlalu besar, karena pemasaran yang terbatas yang disebabkan oleh banyaknya industri serupa, baik di desa maupun kecamatan yang sama, bahkan hampir disetiap kecamatan juga ada masyarakatnya yang produksi telur asin rebus. Terinspirasi dari telur asin asap Brebes, maka tim berinisiatif untuk membuat alat/tunggu pengasapan untuk memproduksi telur asin asap Pasirkaliki, melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Tungku pengasapan yang dibuat memiliki dimensi 60x60x150 cm, terdiri dari 2 bagian, yaitu: bagian atas sebagai ruang

pengasapan, dan bagian bawah sebagai tempat pembakaran batok kelapa, serabut kelapa, dan sekam padi. Tunggu ini juga telah dilengkapi dengan kompor gas dan panel control, yang dapat mengatur dan mengontrol temperature pada ruang pembakaran secara otomatis. Proses pengasapan dapat dilakukan pada telur asin yang telah direbus maupun belum direbus, tentunya dengan hasil yang berbeda. Proses pengasapan dilakukan dengan pengaturan berikut: telur asin yang direbus, diproses selama 4 jam pada suhu antara 70-75 derajat celcius untuk hasil maksimal. Sementara untuk telur asin tidak direbus, diproses selama 6 jam paada suhu antara 60-65 derajat celcius untuk hasil maksimal. Hasilnya untuk telur yang direbus, telur matang dengan sempurna terutama dilihat pada tampilan kuning telurnya, sementara untuk telur tidak direbus, tetap matang tetapi sedikit lebih lembek Rahdiana, (2021).

Desa kebonsari, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo dikenal “Kampung Bebek” karena menjadi sentra untuk peternak bebek dan pengrajin telur asin. Data wawancara dengan Bapak Musollin, sekretaris kelompok peternak bebek “SUMBER PANGAN” bahwa pada tahun 2014 ada 20 peternak bebek dan 9 peternak tersebut juga mengolah telur bebek sebagai bahan mentah tersebut produk siap saji menjadi telur asin. Kuning telur asin yang dihasilkan berwarna kuning keemasan dan masir, hal tersebut dikarenakan rasa seafood. Rasa seafood tersebut didapatkan dari asupan makanan bebek yang dicampur dengan kulit dan kepala udang serta kupang. Selain hal tersebut telur asin dari kampong bebek juga mempunyai metode pemasakan yang unik yaitu dengan pengasapan, pengopenan serta pada saat pengopenan diberi minyak goreng. Masyarakat lebih menyukai telur asin asap. Dalam metode pengasapan Pak Musollin menyampaikan waktu pengasapan yang lama yang menjadi kendala ketika memenuhi permintaan pasar. Permintaan pasar dalam jumlah banyak dan pembelian yang mendadak di telur asin asap belum dapat terpenihi. Waktu pengasapan telur asin tidak merata serta polusi asap yang keluar dari ruang pemanggangan. Dengan demikian maka yang dibutuhkan oleh Pak Musollin adalah teknologi tepat guna untuk mempercepat proses pemasakan telur asin asap. Dalam menyelesaikan masalah tersebut kami menggunakan beberapa metode yang kami terapkan observasi lapangan, Study Literatur, perancangan dan pembuatan, pengujian, evaluasi dan penyempurnaan alat serta sosialisasi penggunaan dan perawatan alat tersebut Yhogi Cahyo, (2015).

## **METODE PENELITIAN**

Program dedikasi kepada warga dilaksanakan pada bulan Januari 2023. Aktivitas dedikasi berlokasi di rumah anggota “Kelompok Ternak Bebek Tonrong” yang terletak di Desa Tonrong, kecamatan Baranti, Kabupaten Sidenreng Rappang. Partisipan aktivitas berjumlah 15 Orang yang terdiri atas masyarakat, serta perempuan tani.

### **1. Bahan serta Alat**

Bahan serta perlengkapan yang digunakan pada program dedikasi ini ialah;

#### **a. Alat**

- Baskom
- Panci
- Alat pembakar
- Sabut kelapa atau tempurung kelapa
- Wadah yang tertutup
- Pulpen dan kertas
- Plastik ukuran setengah kilo
- Saringan teh/tepung
- Batu bata
- Penjepit makanan
- Kompor

#### **b. Bahan**

- Telur bebek 100 butir
- Garam kasar 2,5 Kg
- Air
- Kulit bawang merah

### **2. Metode Pengabdian**

Rangkaian program kegiatan pengabdian **kepada** masyarakat ini terdiri **dari** penyuluhan, pelatihan dan pendampingan **seperti terlihat** pada Tabel 1.

**Tabel 1. Metode dan Rencana Kegiatan**

No	Nama Kegiatan	Metode Pelaksanaan
	Permintaan lokasi dan bantuan untuk masalah	Permintaan lokasi dan bantuan untuk masalah
	Pengenalan teknologi gas	Pemberian Pelatihan
	Praktek penanganan telur asin asap pelatihan dan pengajaran	Pendampingan pelaksanaan praktek pembuatan telur asin asap
	Analisis penelitian profitabilitas bisnis Nasihat dan dukungan	Membimbing penyusunan profitabilitas telur asin asap
	Pembimbingan Pengemasan dan pemasaran produk	Memberikan dukungan dengan pelatihan Pengemasan dan pemasaran produk

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Telur itik merupakan sumber pakan ternak itik yang memberikan nutrisi lengkap, mudah dicerna, dan tersedia untuk umum. Sifat telur sebagaimana bahan makanan lainnya terutama makanan hewani mudah rusak, sehingga diperlukan proses pengawetan dengan penggaraman dalam telur itik asin yang memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai ekonomis dan memperkaya cita rasa Rokana, (2018)

Menurut Hajar, (2018) Prinsip pengawetan telur adalah mencegah masuknya bakteri pembusuk ke dalam telur dan mencegah air keluar dari telur. Telur bebek bisa diawetkan tidak hanya dengan cara diawetkan, tapi juga dengan pengasapan. Pengasapan merupakan cara untuk memperpanjang umur simpan telur asin dengan menggabungkan panas dan bahan kimia untuk mencegah pertumbuhan bakteri. Saucani et al., (2019) Kombinasi pengawetan telur dengan metode penggaraman dan pengasapan dilakukan dalam penelitian ini..

2,5 kg garam digunakan sebagai media garam telur bebek dan dilarutkan dalam 8 liter air bersih. Selain itu ditambahkan air rebusan kulit bawang merah sebanyak 2 liter pada bahan pengasin agar produk memiliki umur simpan yang lebih lama.

Telur itik dari petani itik di desa Tonrong selanjutnya dikumpulkan untuk diolah menjadi telur asin. Bersihkan telur bebek, pastikan menggosok permukaan dari permukaan kulit telur supaya pori-porinya terbuka dan mudah untuk menyerap air garam yang akan di campur. Setelah telurnya bersih, siapkan wadah yang tertutup kemudian masukkan telur bebek ke dalam wadah yang disusun satu persatu, setelah disusun di wadah, sisihkan terlebih dulu. Kemudian ambil air garam dan juga air kulit bawang yang sudah di rebus dan campurkan menjadi satu, setelah tercampur aduk sebentar lalu tuangkan ke dalam wadah yang berisi telur bebek. Sediakan plastik lalu isi dengan air dan masukkan kedalam wadah yang berisi telur, fungsinya sebagai pemberat

agar telur yang disimpan di wadah terendam merata hingga hasilnya pun juga akan merata. Selanjutnya, tutup dan jangan lupa diberi tanggal keterangan kapan waktu tanggal pembuatan dan kapan tanggal panennya. Di hari ke 10 atau 12 sudah bisa dipanen tergantung dari keasinan yang kita mau, jika ingin keasinannya lebih kuat bisa dipanen ke hari 12, sekarang angkat telur asin dari wadah lalu cuci sampai bersih. Setelah itu kukus telur asin sekitar 30 menit pengukusan pada suhu antara 70-75°C untuk hasil maksimal.

Hasil penelitian menunjukkan telur asin yang dikukus menghasilkan sifat elastis pada tekstur putih telur, pada kuning telur memberikan warna kuning pada kuning telur, tetapi mengandung air sehingga agak lembek, berbau amis dan berasa asin. Sedangkan menurut Kusmayadi & Sundari, (2020) telur asin yang dikukus menghasilkan sifat elastis pada komposisi putih telur, masiris pada kuning telur, dan menghasilkan warna hitam kuning pada kuning telur, mudah terkelupas dan jangan terjebak.

Saat pengukusan selesai, telur asin diasapi. Proses pengasapan telur asin dapat dilakukan setelah telur asin dikukus terlebih dahulu (metode pengasapan dingin) Warna, (2020). Telur rebus tersebut kemudian diasapi dalam oven berukuran 60 x 60 x 150 cm yang terdiri dari dua bagian yaitu: Bagian atas digunakan sebagai rumah asap dan bagian bawah sebagai tempat membakar sabut kelapa. Saat pengasapan, telur harus dibalik agar pengasapan telur merata, artinya pengasapan menyebar merata ke seluruh bagian telur. Setelah sekitar 1 jam pengasapan, telur dapat didinginkan dan disimpan dalam wadah terbuka agar mudah menguap. Telur asap tersebut kemudian dikemas dalam kemasan plastik berisi 4 telur agar tampilannya tetap rapi dan tidak mudah pecah atau rusak. .

Sebagai hasil dari program ini, dianalisis pendapatan telur asap dalam satu kali produksi yang disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Bagian biaya produksi telur asin asap dalam sekali produksi

<b>Komponen</b>	<b>Spesifikan</b>	<b>Volume</b>	<b>Total (Rupiah)</b>
Pengeluaran	Telur Itik	100 butir	216.000
	Garam	2,5 kg	12.000
	Kulit Bawang Merah	2 kg	0
	Bahan Bakar	1 karung	25.000
	Kemasan	25 pcs	25.000
	Jumlah		278.000
Pemasukan	Telur Asin Asap	25 pcs	550.000
Keuntungan			272.000

Sumber Data Primer 2023

Program pengabdian ini mensyaratkan pembelian 100 butir telur dengan biaya Rp 2.200 per butir. Garam yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 2,5 kg dan harga garamnya Rp 2.500,00 per kg, jadi totalnya adalah Rp 12.000,00. Kulit bawang merah yang digunakan dalam penelitian ini memiliki berat tidak kurang dari 2,5 kg yang berasal dari sampah kota sehingga tidak memerlukan biaya. Ada 25 bungkus plastik dengan harga satu bungkus Rp 1.000,00 total Rp 25.000,00. Bahan bakar yang digunakan adalah batok kelapa yang dibeli secara borongan seharga Rp 25.000,00 per kantong untuk mengukus dan membakar telur asin. Telur dalam penelitian kemudian dikemas dalam kemasan plastik dengan 4 butir telur per kemasan. Harga telur per bungkus Rp 22.000 per bungkus dan mereka berhasil menjual 25 bungkus dengan total Rp 550.000,00. Berdasarkan analisis finansial dapat disimpulkan bahwa keuntungan dari pengolahan 100 telur asin asap dapat mencapai keuntungan sebesar Rp 272.000,00 untuk sekali produksi. Besaran keuntungan ini bisa bertambah ketika jumlah telur itik yang diolah bertambah banyak.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan data analisis yang disajikan di atas mengenai pelatihan pengolahan telur itik asin dengan metode pengasapan untuk meningkatkan umur simpan dan meningkatkan harga jual telur itik asin di Desa Tonrong Kecamatan Barant Kabupaten Sidenreng Rappang diperoleh hasil bahwa telur asin kukus . telur komposisi Beri putih telur sifat lentur, kuning telur memberi warna kuning telur, tetapi mengandung air, sehingga agak lunak, dengan bau amis dan rasa asin. Hasil penelitian kemudian dikemas dalam kemasan plastik dengan 4 produk per kemasan. Harga telur per bungkus Rp 22.000 per bungkus dan mereka berhasil menjual 25 bungkus dengan total Rp 550.000,00.

Berdasarkan analisis finansial dapat disimpulkan bahwa keuntungan dari pengolahan 100 telur asin asap dapat mencapai keuntungan sebesar Rp 272.000,00 untuk sekali produksi. Besaran keuntungan ini bisa bertambah ketika jumlah telur itik yang diolah bertambah banyak.

**REFERENSI**

- Apendi, K. W., & Sumarmono, J. (2019). *Evaluasi Kadar Asam Lemak Bebas Dan Sifat Organoleptik Pada Telur Asin Asap Dengan Lama Pengasapan Yang Berbeda (Evaluation Of Free Fatty Acid And Organoleptic Characteristics Of Smoked Salty Eggs As Affected By Smoking Time)*.
- Fitriah, A. A. N. (2013). *Pengaruh Harga Jual Dan Lokasi Terhadap Volume Penjualan Telur Itik Di Kota Makassar*. Universitas Hasanuddin.
- Hajar, S. T. (2018). *Pengaruh Penambahan Konsetrasi Ekstrak Teh (Camellia Sinensis) Terhadap Daya Simpan Telur Asin*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Kusmayadi, A., & Sundari, R. S. (2020). Pelatihan Pengolahan Telur Asin Asap Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Telur Itik Segar Di Dusun Cihateup. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 104–109.
- Mareta, D. T., & Awami, S. N. (2011). Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan Dan Pemanggangan. *Mediagro*, 7(2).
- Novia, D., Juliyarsi, I., & Melia, S. (2018). Perbaikan Mutu Dan Produksi Telur Asin Pada Kelompok Usaha Telur Asin Di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–14.
- Rahdiana, N. (2021). Pendampingan Proses Produksi Telur Asin Asap Pada Kelompok Usaha Telur Bebek Di Desa Pasirkaliki, Rawamerta, Karawang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(3), 283–292.
- Rokana, E. (2018). Diversifikasi Produk Telur Asin Melalui Penambahan Tanaman Herbal Dan Proses Penyangraian. *Jurnal Dedikasi*, 15.
- Saukani, M., Irfan, I., & Jaelani, A. (2019). Penerapan Lemari Asap Terkontrol Untuk Produksi Telur Asin Asap Di Industri Rumah Tangga Eldona, Banjarbaru. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 170–176.
- Surya, E., Apriana, E., & Fanisah, F. (2017). Pengaruh Penambahan Beberapa Jenis Asam terhadap Proses Pengolahan Telur Asin Untuk Menghilangkan Bau Amis. *Jurnal Edubio Tropika*, 5(2), 86–92.
- Warna, K. D. A. N. (2020). *Pengaruh Lama Penggaraman Terhadap Kualitas Cured Egg Yolk Ditinjau Dari Kadar Lemak, Asam Lemak Bebas*.
- Yhogi Cahyo, P. (2015). *Perancangan Alat Teknologi Tepat Guna Mesin Asap Telur Asin*. Universitas Wijaya Putra.