



Pemberdayaan Pelaku Usaha Untuk Meningkatkan Jumlah Produksi Dan Mutu Pada Nutrisi Telur Asin Oleh Penggiat Home Industri

Empowerment Of Businesses To Increase Production And Quality Of Salted Egg Nutrition By Home Industry Activities

Mislan¹, Rahmita Sari², Dedy Khaerudin³

^{1,3} Universitas Bina Bangsa, ² Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Email : mislan@binabangsa.ac.id^{1*}, Email : rahmita.sari@untirta.ac.id²,
Email : dedy.khaerudin@binabangsa.ac.id³

Article History:

Received: 30 April 2024

Accepted: 29 Mei 2024

Published: 30 Juni 2024

Keywords:

Salted eggs, empowerment of businesses, home industries

Abstract: *The village of Sendal Kopo is the village of Panenjoan in the Serang district of Banten Province, where people produce salted eggs. However, a problem faced in making this salty egg is the need for more marketing of products and the quality of nutrition in the salty egg, which is affecting the production. Therefore, an increase in the production and quality of salt egg nutrition results in increased production and income for business people. The method used for community dedication is the participative method of training the home industry in the village of Panenjoan. This activity takes place for one (1) month, and the training given goes smoothly, smoothly as well as orderly. As a result of this activity, the coal-fired home industry can increase production and the quality of salted egg nutrition as the volume of salted egg production increases.*

Abstrak

Kampung Sendal Kopo merupakan perkampungan yang ada di Desa Panenjoan di Kabupaten Serang Provinsi Banten dimana penduduknya melakukan usaha produksi telur asin. Namun masalah yang dihadapi dalam produksi telur asin ini adalah kurangnya pemasaran produk dan mutu nutrisi pada telur asin sehingga mempengaruhi jumlah produksi yang dihasilkan. Maka dari itu, pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan hasil produksi dan juga mutu pada nutrisi telur asin sehingga terdapat peningkatan produksi serta penghasilan bagi pelaku usaha. Metode yang digunakan pada pengabdian masyarakat ini adalah metode partisipatif dengan mengadakan pelatihan kepada pelaku usaha home industri di kampung Sendal Kopo Desa Panenjoan. Kegiatan ini dilakukan selama satu (1) bulan, dan pelatihan yang diadakan berjalan secara kondusif, lancar dan juga tertib. Hasil dari kegiatan ini adalah pelaku usaha telur asin selaku home industri adalah mampu meningkatkan hasil produksi dan juga mutu pada nutrisi telur asin seiring meningkatnya volume penjualan produk telur asin.

Kata Kunci: Telur asin, Pemberdayaan pelaku usaha, home industri

PENDAHULUAN

Salah satu lauk pauk sehari-hari yang digemari oleh masyarakat banyak adalah telur. Telur merupakan sumber protein hewani yang populer bagi banyak orang karena lezat, bergizi, relatif murah, dan mudah didapat. Telur sendiri ada yang bersal dari Ayam ataupun Bebek, angsa, ataupun burung puyuh. Sumber gizi hewani ini jika disimpan di luar ruangan selama lebih dari dua minggu akan merusak kualitas gizi telur. Oleh karena itu, diadakanlah pemrosesan yang diperlukan untuk memperpanjang periode retensi. Salah satunya adalah dengan cara mengolahnya menjadi produk telur asin. Telur asin merupakan telur utuh yang diawetkan dengan cara mencampurkannya dengan garam biasa (NaCl), sehingga meningkatkan umur simpan butir telur asin.

* Mislan Mislan, mislan@binabangsa.ac.id ---

Saat membuat telur asin, telur direndam dalam larutan air garam, larutan air garam kering, atau campuran garam dan bahan lain seperti abu kayu. Telur-telur tersebut kemudian diinkubasi selama berminggu-minggu atau berbulan-bulan, tergantung metode produksinya, sehingga menghasilkan rasa dan tekstur unik yang berbeda dengan telur mentah.

Telur asin bisa dijadikan bahan tambahan berbagai masakan atau dimakan langsung sebagai camilan. Telur asin juga akan lebih panjang lagi masa simpannya jika dilakukan pengasapan (Jaelani A & Zakir, M.I 2018)). Terdapat berbagai variasi telur asin yang sudah dikreasikan pengrajin telur di Indonesia seperti telur asin asap, panggang, rebus dan lain-lain (Putra, D.F., Efrianti, K & Mujiburrahman, 2020). Pengasapan dapat berfungsi menurunkan kadar air juga menciptakan warna, cita rasa yang spesifik dan menghambat mikroba (Rahayu, D.P., Nugroho, S.D & Priyanto. E, 2022). Pada proses pengovenan akan terjadi pengeluaran air karena adanya perbedaan tekanan osmosis, keluarnya air dari telur bersamaan dengan terjadinya pengeluaran NaCl sehingga akan berpengaruh terhadap rasa asin yang dihasilkan dari telur asin (Eptiana, D. 2023).

Kampung Sendal Kopo yang berada di Desa PanenJoan merupakan kawasan dengan luas 2.285.955km² dengan jumlah penduduk 4.258 jiwa dan di sahkan dalam Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 72 Tahun 2019 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 137 Tahun 2017 tentang Kode dan Data Wilayah Administrasi Pemerintahan. Dalam kegiatan PKM ini melibatkan secara langsung pelaku usaha produk telur asin sebagai home industry. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan secara langsung dan melalui wawancara di lapangan, diperoleh beberapa permasalahan yang dialami oleh penggiat palaku usaha telur asin terutama ketika bahan baku telur bebek yang langka. Ketika bahan baku yang berasal dari telur bebek ini langka maka harga produksi pun menjadi meningkat dan tentunya akan berdampak pada penghasilan dan juga tingkat pemasaran yang akan berkurang jangkauan pasar nya. Selain itu, telur bebek yang didapat dibawah standar atau ukuran yang tidak rata sehingga pelaku usaha harus memilah bahan baku secara seksama.

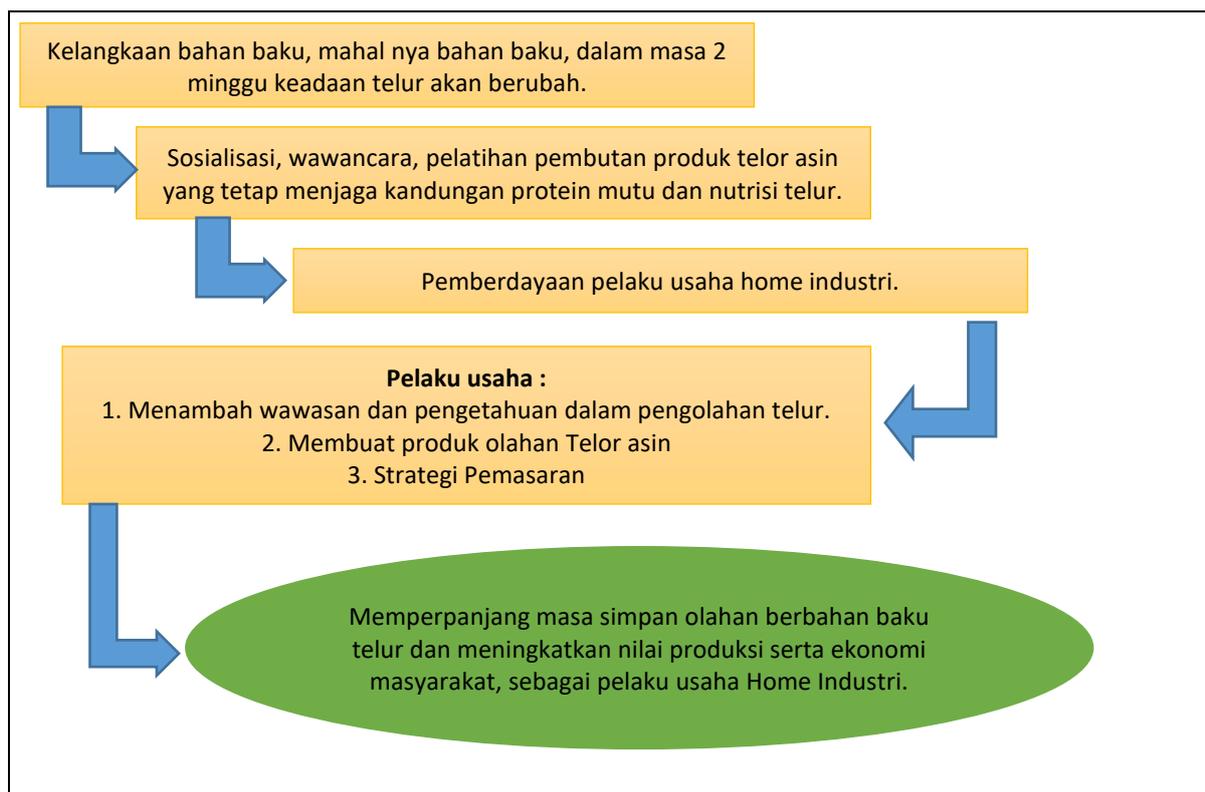
Dengan demikian, solusi inovatif diperlukan untuk membuat produksi telur asin tetap terjamin mutu serta nutrisi kandungannya tetap terjaga dengan baik dan produk olahan telur asin dapat meningkatkan taraf hidup pelaku usaha di kampung sendal kopo desa panenjoan. Produk dari pelaku usaha ini adalah telur asin yang memiliki rasa gurih namun tidak terlalu asin sehingga dapat dijadikan cemilan ataupun lauk untuk pendamping makanan utama yaitu nasi. Selain itu telur asin juga dapat dijadikan olahan dengan menambahkan bumbu dan sayuran kemudian dimasak sedemikian rupa hingga masyarakat tidak jemu akan cita rasa telur asin yang nya “asin” saja.

METODE

Berdasarkan latar belakang masalah yang dihadapi oleh pelaku usaha home industri adalah minimnya informasi dan juga pelatihan yang lebih higienis dalam memproduksi produk olahan telur, maka dari itu solusi yang ditawarkan untuk lebih meningkatkan produksi pelaku usaha adalah dengan diadakannya pelatihan penjaminan mutu produk.

Tabel 1
Tahapan Kegiatan Pelatihan

Tahapan kegiatan	Kegiatan yang dilaksanakan
1. Perencanaan pelatihan	Tahap awal yang akan dilakukan adalah dengan merencanakan agenda pelatihan serta materi yang akan disampaikan kepada pihak pelaku usaha. Dikarenakan pelaku usaha adalah penggiat usaha yang sudah turun temurun dengan mewarisi metode dan terbiasa dengan hal tersebut, maka akan memerlukan cara khusus agar pelaku usaha dapat mengikuti proses pelatihan dengan seksama.
2. Tahap pelaksanaan pelatihan	Pada tahap ini tim akan menyampaikan materi kepada pelaku usaha sebagai peserta pelatihan terkait dengan menjaga mutu dan juga kualitas rasa serta kandungan gizi yang harus tetap dijaga. Dalam tahap ini tim akan berdampingan langsung dengan pelaku usaha dan mempraktikkan bagaimana cara mengolah bahan mentah menjadi produk olahan telur asin.
3. Tahap Evaluasi	Kegiatan akhir yang dilakukan adalah mengetahui tingkat tercapainya rangkaian dari pelatihan yang telah dilaksanakan.



Gambar 1. Diagram Alir Pemberdayaan Masyarakat

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan selama 1 (satu) bulan, dimulai pada tanggal 1 April sampai dengan 1 Mei 2024 bertempat di Kampung Sendal Kopo

Desa Panenjoan Kabupaten Banten Provinsi Banten. Kegiatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan di Kantor Kelurahan Desa Panenjoan. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dengan antusias pelaku usaha yang tinggi. Warga Desa setempat pun sangat mendukung adanya kegiatan ini yang bertujuan untuk peningkatan keterampilan masyarakat dalam meningkatkan hasil produksi produk olahan Telur. Adapun kegiatan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah:

1) Penyampaian Materi Pengolahan Telur Menjadi Produk Olahan Dengan Terjaminnya Mutu dan Kualitas Gizi tetap terjaga.

Tahap pertama dalam kegiatan pelaksanaan PKM ini adalah penyampaian materi dasar tentang baiknya asupan nutrisi protein hewani yang dapat membantu masa pertumbuhan pada balita, anak-anak dan juga orang dewasa. Materi disampaikan agar masyarakat setempat pun menyadari walaupun telur telah diolah menjadi produk olahan yaitu menjadi telur asin namun kandungan nutrisi gizi protein hewani pada telur masih terjaga dengan baik. Sosialisasi disampaikan agar konsumen tidak ragu untuk mengkonsumsi telur asin sebagai lauk tambahan sehari hari dan juga dapat disajikan dengan cara yang beragam.



Gambar 2. Penyampaian Sambutan dan Penyampaian Materi Pelatihan

2) Praktik Pembuatan Produk Olahan Telor Asin.

Setelah penyampaian teori tentang peningkatan produksi dan juga penjaminan mutu pada nutrisi telur asin maka dari itu dilakukan praktik pengolahan telur yang masih mentah menjadi produk olahan telur asin. Alat yang digunakan adalah, Baskom, tanah liat, bubuk bata merah, garam kasar, pengaduk tanah liat, sendok, cukil kayu, ember, panci kukusan, kompor gas.

Langkah langkah pembuatan telur asin adalah sebagai berikut :

1. Telur bebek yang telah disiapkan dipilih sesuai dengan standar dan berat yang sama
2. Telur dicuci dengan bersih menggunakan air kemudian di lap dengan kain bersih untuk menghindari kotoran yang masih melekat, dengan cara menggosok secara perlahan permukaan kulit telur.
3. Siapkan adonan tanah liat dalam wadah ember atau pun baskon, kemudian campur dengan serbuk bata merah dan di berikan garam kasar pada adonan tanah liat.
4. Telur dibalut rata dengan adonan tanah liat yang telah di beri garam dan juga bubuk batu bata merah.

5. Setelah dilakukan pemeraman selama tujuh (7) hari, telur dikeluarkan dari wadah kemudian dibersihkan dari balutan adonan tanah liat.
6. Setelah dibersihkan dengan dicuci bersih, maka telur di kukus menggunakan panci kukusan kurang lebih 1 jam.
7. Telur asin siap di kemas dan dipasarkan.



Gambar 2. Alur Pembuatan Telur Asin



Gambar 4. Tempat Pelaku Usaha Pengolahan Produk Telur Asin

3) Ketercapaian Pemahaman Pelaku Usaha Dalam Peningkatan Produksi dan Mutu Nutrisi pada Telor Asin.

Hasil dari pelatihan pembuatan produk olahan telur menjadi telur asin adalah pelaku usah dapat lebih percaya diri dalam mengembangkan hasil produksinya sehingga kebutuhan masyarakat akan telur asin tercapai. Beberapa kelebihan dari produk telur asin adalah:

- I. Dapat meningkatkan hasil produksi
- II. Dapat meningkatkan penghasilan pelaku usaha

- III. Dapat memperluas pangsa pasar
- IV. Dapat meningkatkan kualitas Mutu dan Nutrisi Protein Hewani pada Produk olahan telur asin.
- V. Dapat berpotensi menjadi produk unggulan.



Gambar 5. Hasil Produk Olahan Telur Asin

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah memberikan pengetahuan kepada pelaku usaha mengenai Mutu dan kualitas produksi telur asin sehingga produk olahan mampu bersaing di pasaran. Hal ini dapat membantu masa simpan telur yang biasanya tidak tahan lama jika tidak disimpan dengan baik, bahkan di simpan di lemari pendingin pun jika cangkang telur rusak maka kualitas telur pun akan buruk dan menjadi bau dengan cepat. Saran untuk kegiatan pengabdian selanjutnya adalah mengadakan pelatihan lanjutan beserta menyediakan ahli gizi secara langsung sehingga masyarakat dapat berkonsultasi tanpa ada pertanyaan yang belum terjawab dan merasa puas atas jawaban sebelumnya. Dalam hal ini, tim PKM melakukan peningkatan inovasi dengan banyak memberikan masukan agar pengolahan lebih higienis dan mutu serta kandungan gizi tidak berkurang sehingga mendapatkan kualitas produk yang maksimal.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Bapak Lurah dan juga masyarakat kampung Sendal Kopo, Desa Panenjoan serta tim untuk dukungan dan dorongannya selama proses pelatihan sampai akhir pada Pengabdian Kepada Masyarakat ini. Diharapkan dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah informasi dan sumber referensi serta informasi tentang pengabdian Pemberdayaan Pelaku Usaha Untuk Meningkatkan Jumlah Produksi dan Mutu pada Nutrisi Telur Asin Oleh Pegiat Home Industri. Dan juga sebagai bahan referensi untuk pelatihan lanjutan dimasa yang mendatang.

DAFTAR REFERENSI

- Bolango, B., & Rokhayati, U. A. (2023). Pelatihan pembuatan telur asin di Desa Poowo Barat Kecamatan Kabila Kabupaten. *Paradigma: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1), 01–02. Program Studi Peternakan Universitas Negeri Gorontalo.
- Engelen, Sumela, & Ahasan, A. (2017). Pengaruh lama pengasinan pada pembuatan telur asin dengan cara basah: The effect of marinating time in salted egg production using wet method. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 2442-3548.
- Eprints. (n.d.). Retrieved from http://eprints.undip.ac.id/54900/3/Bab_II.pdf
- Eptiana, D. (2023). Pengaruh substitusi NaCl dengan KCl, CaCl₂, dan penambahan ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) terhadap kadar garam dan kadar air telur asin. Skripsi, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Jaelani, A., & Zakir, M. I. (2018). Kualitas organoleptik telur asin asap dengan lama pengasapan yang berbeda. *Prosiding Hasil-Hasil Penelitian Tahun 2018. Dosen-Dosen Universitas Islam Kalimantan*, ISBN: 978-602-52531-1-9.
- Khaerudin, D., et al. (2024). Peningkatan nilai jual pepaya California melalui diversifikasi produk di Kecamatan Warunggunung Kabupaten Lebak Provinsi Banten. *PROFICIO: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2).
- Panenjoan. (n.d.). Retrieved from <https://panenjoan.desa.id/>
- Panenjoan-careng. (n.d.). Telur asin bebek khas Careng. Retrieved from <https://panenjoan-careng.desa.id/product/telur-asin-bebek-khas-careng/>
- Putra, A. R., Dewi, I. N., Triana, L., & Afriani, R. I. (2023). Pemberdayaan masyarakat Kecamatan Pulomerak dalam penurunan stunting melalui Posyandu keliling. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(2). <https://doi.org/10.61231/jp2m.v1i2.73>
- Putra, D. F., Efrianti, K., & Mujiburrahman. (2020). Diversifikasi produk melalui peningkatan keterampilan pembuatan telur asin dari telur itik dengan varian rasa di Desa Manarap Baru Kalimantan Selatan. *Jurnal PKM: Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 31–35. ISSN: 2614-574X, e-ISSN: 2615-4749.
- Rahayu, D. P., Nugroho, S. D., & Priyanto, E. (2022). Consumer preferences and marketing strategies for salt eggs in Kebonsari Village, Sidoarjo during the COVID-19 pandemic. *Jurnal Pertanian Agros*, 24(3), 1423–1431.
- Salim, E., Syam, H., & Wijaya, M. (2017). The effect of variations ripened time the salted egg with addition of coconut fiber ash on the content of chloride and protein, and the level of hedonic. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 107–116.
- Samuderadan, R., & Abd. Malik. (2018). Berbagai media pembuatan telur asin terhadap kualitas organoleptik. *Al Ulum Sains dan Teknologi*, 4(1), 46. Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin.