

BIMBINGAN TEKNIS PEMBUATAN TELUR ASIN BAGI MASYARAKAT DESA LIPU MASAGENA

**Harapin Hafid¹, Rachmita Dewi Subaedi Toba¹, Arby'in Pratiwi¹, Siti Hadrayanti Ananda²,
Achmad Selamat Aku¹, Eko Harianto³**

¹Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo, Kendari

²Program Studi Gizi STIKES Karya Kesehatan, Kendari

³Program Studi Agribisnis Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Terbuka, UPT UPBJJ-UT Kendari

Email: harapin.hafid@uho.ac.id, rachmitadewi@uho.ac.id, arbypratiwi@uho.ac.id, sitihadrayantia@gmail.com

ABSTRAK

Telur asin merupakan salah satu produk pangan asal ternak yang banyak digemari oleh masyarakat karena nilai gizi yang tinggi, ekonomis, dan mudah diperoleh di sekitar kita. Memberikan pelatihan untuk meningkatkan penganeekaragaman produk peternakan dan pendapatan masyarakat dilakukan dengan mengedukasi masyarakat untuk membuat telur asin. Melalui kegiatan pelatihan ini, masyarakat khususnya ibu-ibu Desa Lipu Masagena diajari memilih bahan dan cara pengolahan telur asin. Hasil kegiatan menunjukkan semangat dan kemauan peserta untuk menerapkan pembuatan produk di rumah masing-masing. Kegiatan pelatihan ini sangat dibutuhkan oleh masyarakat dan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan mereka. Masyarakat berharap kegiatan ini dapat berlanjut secara berkala seperti yang menjadi target Universitas Halu Oleo dengan berbagai jenis produk

Kata Kunci : Telur Asin, Desa Lipu Masagena, Pelatihan

ABSTRACT

Salted eggs are a food product from livestock that is popular with the public because of their high nutritional value, economical and easy to obtain around us. Providing training to increase the diversity of livestock products and community income is carried out by educating the community to make salted eggs. Through this training activity, the community, especially the women of Lipu Masagena Village, were taught to choose ingredients and how to process salted eggs. The results of the activity show the enthusiasm and willingness of the participants to implement product making in their respective homes. This training activity is really needed by the community and can increase their knowledge and skills. The community hopes that this activity can continue regularly as is the target of Halu Oleo University with various types of products

Keywords: Salted Eggs, Lipu Masagena Village, Training

PENDAHULUAN

Basala adalah salah satu kecamatan di Kabupaten Konawe Selatan, provinsi Sulawesi Tenggara. Kecamatan Basala terdiri atas 3 desa yaitu Lipu Masagena dan desa Basala, dan desa Teporombua. Kuliah Kerja Nyata Tematik dilaksanakan di seluruh pelosok Provinsi Sulawesi Tenggara, salah satunya adalah di Kecamatan Basala Kabupaten Konawe Selatan, khususnya wilayah Desa Lipu Masagena.

Desa Lipu Masagena dipilih sebagai tempat pengabdian karena banyak petani peternak dan ibu-ibu rumah tangga yang belum mengetahui tentang pengolahan telur asin dan produknya dapat memberikan penghasilan tambahan. Oleh karena itu tim pengabdian ingin memberikan pembekalan keterampilan, sehingga masyarakat yang ada di Desa Lipu Masagena mempunyai keahlian untuk menghasilkan suatu produk yang bermanfaat bagi keluarga, mudah diaplikasikan dan mampu bersaing dengan produk lainnya.

Masyarakat yang ada di Desa Lipu Masagena Kecamatan Basala diharapkan dapat mengetahui cara mengolah produk pangan hasil peternakan salah satunya seperti telur ayam ataupun telur itik menjadi makanan yang lebih menarik, inovatif, bervariasi, ekonomis dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Pangan hasil ternak merupakan salah satu produk pangan hasil peternakan yang banyak digemari oleh masyarakat. Pangan hasil ternak merupakan sumber bahan pangan protein karena mengandung kadar protein tinggi (Hafid, 2017).

Kecukupan konsumsi protein, tidak hanya terkait dengan masalah kesehatan. Banyak literatur menyatakan konsumsi protein sangat berkaitan dengan tingkat intelegensia. Artinya, untuk membangun sumber daya manusia yang berkualitas, salah satu hal yang harus menjadi perhatian yaitu memenuhi kebutuhan akan protein, salah satunya dengan mengkonsumsi telur. Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur kaya dengan protein yang sangat mudah dicerna.

Telur asin adalah istilah umum untuk masakan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan (diberikan garam). Kebanyakan telur yang diasinkan adalah telur itik, meski tidak menutup kemungkinan untuk menggunakan telur-telur yang lain. Fungsi dari pemberian garam pada telur asin adalah sebagai bahan pengawet (Hafid *et al.* 2020; Hafid & Patriani, 2021). Selain itu, prinsip dari pembuatan telur asin adalah terjadinya proses ionisasi garam NaCl yang kemudian berdifusi ke dalam telur melalui pori-pori kerabang. Pengasinan telur merupakan teknologi pengolahan hasil ternak yang sering digunakan untuk menjaga kualitas telur karena pembuatannya yang mudah dan ekonomis sehingga

memiliki peminat yang cukup banyak. Masyarakat menggunakan telur bebek untuk proses pengasinan, karena telur bebek mempunyai pori-pori yang besar dan rasa amis, sehingga baik digunakan untuk telur asin (Putri, 2022). Telur asin yang memiliki kualitas yang baik yaitu yang memiliki rasa asin yang cukup (pemeraman dilakukan selama 7-10 hari) dan memiliki kuning telur yang berwarna kemerah-merahan dan terkesan berpasir/masir (Nurrahmawati, 2011) dan putih telurnya tidak terlalu asin (Sabar dan Parnanto, 2015).

Tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan tambahan pengetahuan dan informasi serta memotivasi jiwa kewirausahaan masyarakat Desa Lipu Masagena, Kabupaten Konawe Selatan, Sulawesi Tenggara dalam rangka meningkatkan penghasilan rumah tangga dan kesejahteraan keluarga.

METODE

Berdasarkan sasaran yang ingin dicapai, peserta pelatihan adalah masyarakat Desa Lipu Masagena, Kecamatan Basala Kabupaten Konawe Selatan. Ikut terlibat dalam pelatihan ini mahasiswa peserta KKN Tematik Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo 2022 sebanyak 20 orang.

Langkah-langkah yang ditempuh untuk memecahkan masalah merujuk pada Hafid *et al* (2022^{a,b}) adalah:

1. Dilakukan koordinasi awal dengan masyarakat Desa Lipu Masagena, Kecamatan Basala Kabupaten Konawe Selatan
2. Materi pelatihan disusun oleh Tim Pengabdian Universitas Haluoleo. Materi pelatihan berupa:
 - Pengenalan alat dan bahan
 - Pemahaman teori karakteristik telur segar
 - Proses pengolahan telur asin
 - Proses pengemasan produk berupa telur asin
3. Bahan-bahan pelatihan disusun dalam bentuk *leaflet* yang kemudian diperbanyak sesuai dengan jumlah peserta pelatihan.
4. Penyampaian materi pelatihan digunakan dengan beberapa metode yang relevan antara lain: metode ceramah, tanya jawab, dan diskusi.
5. Para peserta didedukasi melakukan demonstrasi berupa praktek langsung pembuatan telur asin.
6. Mengukur sejauh mana tujuan pelatihan ini tercapai dilakukan dengan evaluasi berupa pengajuan kuesioner kepada para peserta.

PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat ini difokuskan untuk mengubah pola pikir masyarakat terhadap pengolahan hasil peternakan berupa pembuatan telur asin dan memberikan informasi pentingnya pangan sumber protein bagi kesehatan tubuh serta memotivasi jiwa kewirausahaan masyarakat agar mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga yang ada di Desa Lipu Masagena, Kecamatan Basala Kabupaten Konawe Selatan. Permasalahan utama yang dianalisis terlihat masih rendahnya pemahaman dan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pangan hasil ternak salah satunya telur asin. Identifikasi masyarakat Desa Lipu Masagena, Kecamatan Basala Kabupaten Konawe Selatan yaitu mayoritas berprofesi sebagai petani peternak dan ibu rumah tangga. Namun secara umum semua peserta antusias mengikuti pelatihan dan demonstrasi pembuatan telur asin.

Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan telur asin adalah baskom atau ember sebagai wadah untuk mencampur adonan dan wadah penyimpanan telur asin yang sudah dibungkus dengan abu gosok, sedangkan bahan yang digunakan yaitu telur itik sebanyak 15 butir, garam dapur, abu gosok, dan air secukupnya. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama 1 (satu) hari, mulai dari penyampaian materi tentang telur asin, manfaat dari mengkonsumsi telur asin, alat dan bahan yang digunakan, serta praktik secara langsung proses pembuatan telur asin. Dari 15 peserta yang hadir semuanya berasal dari kalangan ekonomi menengah ke bawah dan merupakan ibu rumah tangga yang pekerjaan suami rata-rata adalah petani ataupun peternak.

Melalui kegiatan ini memberikan keterampilan pada ibu-ibu masyarakat Desa Lipu Masagena untuk membuat suatu produk pangan hewani asal ternak dengan bahan dasar telur yang sudah menjadi bagian utama dan pokok dalam bahan pangan masyarakat. Pelatihan sangat relevan sehingga meningkatkan keterampilan hidup masyarakat.



Gambar 1. Suasana Pemaparan Materi Pembuatan Telur Asin di Desa Lipu Masagena Kecamatan Basala

Selain itu, dengan pembekalan materi dan motivasi serta contoh-contoh kongkrit yang disampaikan dapat dijadikan sebagai pencerahan dan momentum untuk merubah pola pikir peserta pelatihan tentang manfaat produk pangan hasil ternak dalam hal ini telur asin. Dipihak lain dengan adanya pelatihan pembuatan telur asin ini sekaligus memberikan inspirasi terciptanya peluang bisnis baru ketika usaha ini dikembangkan.



Gambar 2. Suasana Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Desa Lipu Masagena Kecamatan Basala

Setelah penyampaian materi pelatihan, pada hari yang sama dilanjutkan demonstrasi berupa praktek langsung pembuatan telur asin. Banyak respon positif dari peserta yang hadir, terlihat dari antusiasme ibu-ibu masyarakat Desa Lipu Masagena untuk terlibat langsung dalam praktik pembuatan telur asin. Peserta juga banyak bertanya terkait kombinasi bahan dan bagaimana cara pembuatannya, misalnya apakah bisa digunakan jenis telur lain, jumlah garam yang digunakan, banyaknya air yang digunakan, media yang digunakan, kombinasi media asinan seperti abu gosok, serbuk bata, lama pemeraman, dan lain sebagainya. Semua pertanyaan dijawab secara jelas dan rinci menggunakan bahasa yang mudah dimengerti masyarakat awam.

Pelaksanaan praktek telur asin ini dilakukan di kantor Desa Lipu Masagena Kecamatan Basala Kabupaten Konawe Selatan, dengan bahan dan sarana yang disiapkan oleh tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat yang berasal dari Fakultas Peternakan Universitas Halu Oleo. Setelah praktek selesai dilakukan evaluasi hasil dengan memberikan pertanyaan terkait sikap, penilaian, rencana tindak lanjut, kesan dan saran terhadap pelatihan yang telah mereka ikuti dan dipraktekkan secara langsung. Beberapa peserta memberikan pertanyaan terkait bagaimana cara memproduksi dalam jumlah yang banyak dan peluang bisnisnya? Pertanyaan ini dibahas bersama dengan cara mendiskusikan bersama peserta lain, bagaimana mereka menanggapi rencana bisnis tersebut. Hasil evaluasi ini akan digunakan

sebagai dasar untuk mendesain dan merencanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di masa yang akan datang. Termasuk menjadikan kelompok sasaran menjadi wilayah binaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat agar informasi yang tersampaikan ke masyarakat dapat terus berlanjut dan berkesinambungan.

SIMPULAN

1. Berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan di Desa Lipu Masagena Kecamatan Basala dapat berjalan lancar dengan prosedur kegiatan meliputi metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi oleh tim pengabdian, serta praktek secara langsung.
2. Pelatihan yang dilakukan telah merangsang kreativitas dan kemampuan dalam pengolahan telur asin untuk memotivasi kewirausahaan mandiri ibu-ibu Desa Lipu Masagena, dimana produk telur asin juga mampu meningkatkan pendapatan masyarakat apabila dijadikan sebagai usaha bisnis.
3. Peningkatan pendapatan ekonomi keluarga dapat dilakukan berbagai cara bukan saja terbatas pada pembuatan telur asin tetapi perlu inovasi dan diversifikasi produk berbasis telur ataupun produk pangan asal ternak lainnya. Juga perlu terus ditingkatkan semangat wirausaha bagi kalangan masyarakat Desa Lipu Masagena diharapkan perhatian dari Pemerintah setempat dalam mendukung pemberian bantuan modal usaha yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Hafid, H., 2017. Pengantar Pengolahan Daging: Teori dan Praktik. Cetakan Pertama, Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Hafid H, Nuraini, R. Aka, N.S. Asminaya, Fitrianiingsih, A.B. Kimestri, R.D.S. Toba, 2020. Pelatihan Pembuatan Telur Asin Herbal Pendukung Kebugaran Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Mataiwoi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan*. 2, (2) : 93-98.
- Hafid, H, P. Patriani. 2021. Teknologi Pasca Panen Peternakan. Cetakan Pertama. Penerbit Widina Bhakti Persada, Bandung
- Hafid H, R.D.S. Toba, A.Pratiwi, S.H. Ananda. 2022. Bimbingan pengolahan abon itik dengan penambahan buah nangka bagi kelompok PKK di Kelurahan Kambu Kota Kendari. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JAPIMAS)*. 1(2) : 37-40.
- Hafid H, L. Malesi, S.H. Ananda, A.M. Ibrahim. 2022. Perbaikan tatalaksana dan tingkat produktivitas usaha penggemukan sapi sistem kereman di kecamatan Konda. *Jurnal PengaMAS* 5(2) : 131-142

- Nurrahmawati, K. 2011. Uji protein dan kalsium pada telur asin hasil pengasinan menggunakan abu pelepah kelapa dan perendaman dalam larutan teh berbagai konsentrasi. Skripsi tidak diterbitkan. IAIN Walisongo : Semarang.
- Putri, M. F. 2022. Telur asin sehat rendah lemak tinggi protein dengan metode perendaman jahe dan kayu secang. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*. Hal. 93-10.
- Sabar, W. P dan Parnanto, N. H. R., 2015,. Peningkatan usaha telur asin asap. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*. No. 2(4): 87-93.