

PELATIHAN PEMBUATAN TELUR ASIN PEDAS DI DESA TANJUNG KESUMA KECAMATAN PURBOLINGGO LAMPUNG TIMUR

Diah Reni Asih¹, Rohmatul Anwar¹, Dwi Subakti Prastiyo¹, Riris Ridha Anisa¹

¹Fakultas Pertanian Perikanan Dan Peternakan, Universitas Nahdlatul Ulama Lampung

email diahreni87@gmail.com

ABSTRAK

Desa Tanjung Kesuma merupakan salah satu sentra budidaya ayam petelur. Produk yang dihasilkan dari budidaya tersebut yaitu berupa telur ayam. Telur memiliki kandungan gizi yang lengkap seperti karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Namun telur memiliki kekurangan yaitu tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama, telur asin adalah salah satu pengolahan yang dapat menambah daya simpan dan tidak mengurangi kandungan gizinya. Tujuan kegiatan kegiatan Pengabdian ini yaitu melakukan pelatihan pembuatan telur asin. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual telur dan daya simpan. Pengolahan telur menjadi telur asin memiliki nilai jual yang meningkat dan daya tahan simpan semakin bertahan lama. Dalam kegiatan ini metode yang digunakan adalah sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan dan demonstrasi pembuatan telur asin. Kegiatan berlangsung pada tanggal 3 Januari 2023. Pembuatan telur asin pedas dengan menggunakan bahan dasar telur, garam serta bumbu dapur (bawang, cabe dan sereh) dengan pemeraman selama 10-14 hari. Berdasarkan hasil pelatihan menunjukkan respon peserta ibu-ibu PKK yang baik, berupa diskusi yang cukup menarik, serta semua peserta terlibat dalam praktek pembuatan telur asin pedas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat membantu peserta lebih memahami tentang inovasi pembuatan telur asin menggunakan metode rendaman air garam dan bumbu dapur.

Kata Kunci : Pelatihan, Inovasi, Telur Ayam, Telur Asin Pedas, Tanjung Kesuma.

ABSTRACT

Tanjung Kesuma Village is a center for laying hens. The product produced from this cultivation is in the form of chicken eggs. Eggs have a complete nutritional content such as carbohydrates, fats, proteins, minerals and vitamins. However, eggs have drawbacks, namely they cannot be stored for a long time, salted eggs are one of the processes that can increase their shelf life without reducing their nutritional content. The purpose of this service activity is to conduct salted egg making training. Through this activity it is expected to increase the selling value of eggs and shelf life. Processing eggs into salted eggs has an increased selling value and longer shelf life. In this activity the method used is socialization and counseling, training and demonstration of making salted eggs. The activity took place on January 3, 2023. Making spicy salted eggs using the basic ingredients of eggs, salt and herbs (onions, chilies and lemongrass) by curing for 10-14 days. Based on the results of the training, the response from the PKK participants was good, in the form of quite interesting discussions, and all participants were involved in the practice of making spicy salted eggs. This community service activity is expected to help participants understand more about the innovation of making salted eggs using the method of soaking in salt water and spices.

Keywords: Training, Innovation, Chicken Eggs, Spicy Salted Eggs, Tanjung Kesuma.

PENDAHULUAN

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu, telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari 13% protein, 12% lemak, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuning telur. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein dan semua lemak terdapat pada kuning telur (Ramli dan Wahab, 2019). Dibalik gizinya yang tinggi telur memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Oleh karena itu usaha pengawetan sangat penting untuk mempertahankan kualitas telur. Teknik mengasinkan telur telah dilakukan sejak dahulu dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan telur sekaligus menambah cita rasanya (Samudera, Erlina, Ni'mah, 2015).

Telur yang dikonsumsi dan diperdagangkan biasanya dalam bentuk segar maupun olahan, dalam bentuk segar telur mempunyai batas waktu penyimpanan yang singkat sehingga perlu diawetkan dan pengawetan telur yang biasa dilakukan adalah diasinkan. Usaha pembuatan telur asin semakin berkembang dewasa ini. Hal ini disebabkan karena telur asin memang menjadi salah satu kegemaran masyarakat. Hasil olahan berbahan dasar telur bebek ini kerap dijadikan lauk atau sekadar camilan. Umumnya telur asin yang dibuat atau dipasarkan selama ini hanya dengan satu rasa yaitu rasa asin, sehingga dapat menimbulkan kebosanan konsumen. Telur asin yang beredar dipasaran biasanya berasal dari telur itik tetapi bukan berarti telur dari jenis unggas yang lainnya tidak dapat diasinkan seperti telur ayam ras, hanya didalam pengolahan telur asin dengan menggunakan telur ayam harus lebih hati-hati hal ini disebabkan karena telur ayam ketebalan cangkangnya lebih tipis dibandingkan dengan telur itik. Metode pengasinan yang paling umum dikenal meliputi metode pengasinan dengan perendaman dan 2 metode pengasinan dengan pembalutan (Indriastuti dkk, 2013). Telur asin merupakan salah satu produk pengawetan telur dari kerusakan telur selama penyimpanan. Di samping menghasilkan rasa asin yang khas pada telur, penambahan garam dapur (NaCl) juga bersifat bakteriostatik dan bakterisidal (Winarno, 2002).

Inovasi baru pada pembuatan telur asin aneka rasa setidaknya dapat membuka peluang usaha baru yang cukup menjanjikan. Tujuan pembuatan telur asin aneka rasa yaitu untuk menambah variasi

baru produk telur asin yang sudah ada. Penggunaan bawang sebagai salah satu rasa telur asin digunakan untuk pengawet alami dan menambah cita rasa telur asin. Menurut Farida (2017), adanya sifat antioksidan dan antimikroba pada bawang putih maka dapat berfungsi sebagai bahan pengawet alami. Penggunaan bawang putih dalam pembuatan telur asin merupakan upaya pengawetan berlapis dan upaya penganekaragaman cita rasa sehingga dapat menambah peminat telur asin dan bertambah juga peluang usaha pedagang telur asin.

Kelompok ibu-ibu rumah tangga di desa Tanjung Kesuma sebagian besar hanya memanfaatkan telur itik atau ayam sebagai telur konsumsi dalam bentuk segar. Telur itik atau ayam dapat dimanfaatkan dengan mengolah menjadi telur asin sehingga lebih awet dan dapat meningkatkan nilai jual dari telur tersebut. Telur itik merupakan salah satu sumber gizi yang baik (Wibowo, 2011), dengan kandungan protein 13,1%, kalori dan lemak lebih tinggi dari pada telur ayam.

Telur asin memiliki banyak manfaat mulai dari membentuk dan mempertahankan kepadatan serta kekuatan tulang dan gigi. Selain baik untuk mencegah osteoporosis, kalsium juga dapat mempercepat proses pembekuan darah. Kalsium juga bersifat penunda lapar sehingga baik untuk mereka yang ingin diet secara sehat dan alami. Selain itu kalsium bisa membantu menstabilkan tekanan darah seseorang karena membantu mengontrol pergerakan otot jantung dan lainnya. Berdasarkan hal tersebut, dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Tanjung Kesuma Kecamatan Purbolinggo Lampung Timur dengan melakukan pelatihan pembuatan telur asin di kelompok ibu-ibu rumah tangga di desa Tanjung Kesuma.

METODE

Kegiatan dilaksanakan pada bulan 3 Januari 2023 di Di Kelompok ibu-ibu rumah tangga Desa Tanjung Kesuma, Kecamatan Purbolinggo, Kabupaten Lampung Timur. Sasaran dari kegiatan program ini adalah para ibu-ibu rumah tangga dan masyarakat umum. Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

Penyuluhan. Kegiatan ini berupa penyampaian materi tentang tahapan proses pembuatan telur asin pedas dari telur itik dan ayam yang diakhiri dengan diskusi. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu mengetahui tentang cara pembuatan telur asin pedas serta mampu mengolah telur itik dan ayam menjadi telur asin pedas sehingga dapat memperpanjang umur simpan telur serta meningkatkan nilai jual telur tersebut.

Praktik Pembuatan Telur Asin. Kegiatan ini merupakan kegiatan lanjutan dari kegiatan penyuluhan pembuatan telur asin. Peserta yang sebelumnya mengikuti penyuluhan dilibatkan dalam kegiatan praktik pembuatan telur asin pedas. Bahan- bahan yang digunakan : Telur ayam, Telur bebek, garam korosok, bawang putih, cabe merah, cabe rawit, serih. Alat-alat yang dipergunakan: panci, toples, ampelas, talenan, kompor dan plastik.

Tahapan Pembuatan Telur Asin. Bersihkan telur secara perlahan. Larutkan garam dengan air panas. Saring lalu tunggu sampai dingin. Cincang bawang putih dan iris cabai rawit. Masukkan bawang putih cincang, irisan cabe rawit, tuang air garam ke dalam wadah telur. Tindih telur dengan kantong plastik 1 kg yang telah diisi air. Tutup wadah dan diamkan selama 10 - 15 hari. Simpan di tempat gelap. Setelah semua proses selesai, rebus telur selama 30 menit. Angkat dan tiriskan.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlokasi Desa Tanjung Kesuma Kecamatan Purbolinggo, Lampung Timur dikuti oleh 30 peserta yang berasal dari masyarakat di desa tersebut. Kegiatan penyuluhan (Gambar 1) dilaksanakan di Rumah warga Di Desa Tanjung Kesuma Kecamatan Purbolinggo Lampung Timur yang diikuti oleh 30 peserta yang merupakan ibu-ibu PKK dan masyarakat umur. Materi kegiatan penyuluhan meliputi 1) jenis-jenis telur 2) macam-macam metode pengawetan telur, dan 3) pengolahan telur asin. Peserta penyuluhan diperkenalkan dengan berbagai macam jenis telur seperti telur ayam kampung, telur ayam ras, telur bebek, dan telur itik, serta berbagai macam metode pengawetan telur salah satunya yaitu pengasinan telur, dan diperkenalkan cara pengolahan telur asin menggunakan rendaman air garam ditambah dengan bumbu-bumbu.



Gambar 1. Penyuluhan Pembuatan Telur Asin

Inovasi pengolahan pangan saat ini menjadi salah satu metode yang digunakan untuk menambah nilai ekonomis bahan pangan dan juga menambah daya simpan suatu produk. Pembuatan telur asin merupakan salah satu bentuk inovasi pengolahan bahan pangan. Telur yang diasinkan akan menjadi lebih awet dalam penyimpanan. Selain itu juga telur asin mempunyai cita rasa yang lebih baik. Telur yang diasinkan dengan garam beryodium mengalami peningkatan kandungan sehingga dapat sebagai makanan sumber iodium. Cara pembuatan telur asin yang dilakukan dengan cara pengeraman dilakukan selama 10- 14 hari.

Metode pengasinan yang paling umum dikenal meliputi metode pengasinan dengan perendaman dan metode pengasinan dengan pembalutan (Indriastuti dkk, 2013). Metode perendaman yaitu dengan menggunakan larutan garam jenuh dan metode pembalutan dengan mencampur garam, serbuk bata merah atau abu gosok. Pembuatan telur asin dengan menggunakan metode perendaman dalam larutan garam jenuh lebih mudah dan praktis. Kelebihan pembuatan telur asin dengan metode perendaman yaitu prosesnya lebih singkat, sedangkan jika dengan cara metode pembalutan prosesnya rumit. Pada pelatihan ini menggunakan metode perendaman sebagai salah satu alternatif pembuatan telur asin dengan penambahan bumbu dapur.



Gambar 2. Praktek Pembuatan Telur Asin

Berdasarkan hasil kuesioner (pre-test dan post-test) menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pengetahuan peserta pelatihan setelah dilakukan penyuluhan dibandingkan sebelumnya, hal ini terlihat dari skor kuisisioner yang meningkat. Kegiatan praktik (Gambar 2) dilaksanakan di halaman rumah warga di kelurahan Tanjung Kesuma Kecamatan Purbolinggo Lampung Timur yang dilaksanakan setelah kegiatan penyuluhan pembuatan telur asin. Praktik pembuatan telur asin ini dimulai dengan penjelasan secara langsung selama berjalannya pelaksanaan praktik. Bahan-bahan yang

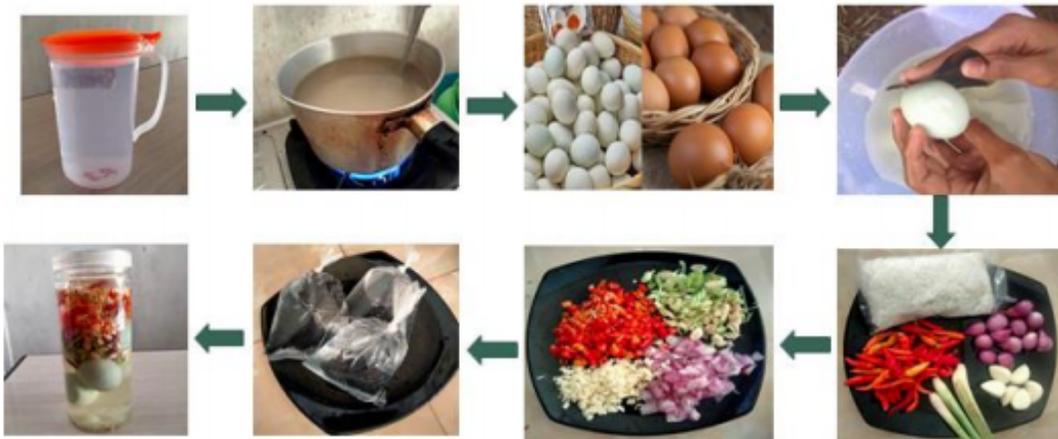
digunakan dalam pelatihan pembuatan telur asin disajikan pada Gambar 2, dan Gambar 3, sedangkan proses pembuatan telur asin disajikan pada Gambar 4.



Gambar 1. Contoh telur pilihan



Gambar 2. Bumbu dapur dan garam



Gambar 3. Tahapan Pembuatan Telur Asin

Telur asin merupakan salah satu produk pengawetan telur dari kerusakan telur selama penyimpanan. Di samping menghasilkan rasa asin yang khas pada telur, penambahan garam dapur (NaCl) juga bersifat bakteriostatik dan bakterisidal. Ini disebabkan natrium dari garam dapat menaikkan tekanan osmotik yang menyebabkan plasmolisa pada sel mikroba, mengurangi kelarutan oksigen yang dibutuhkan oleh mikroba, serta penghambat aktivitas enzim proteolitik yang berperan pada proses penguraian protein (Winarno, 2002) Jenis mikroba yang mengontaminasi telur biasanya adalah bakteri salmonella, selain bakteri lain seperti *Escheria coli* (*E. coli*), yang lazim tumbuh di mana-mana dan berasal dari tempat peternakan unggas. Masuknya mikroba tersebut terjadi bila terdapat keretakan pada kulit telur, atau tidak ada lagi lapisan tipis yang melindungi pori-pori kulit telur (Yuniati, 2011).

Telur apabila disimpan pada tempat terbuka akan rentan terjadi kerusakan akibat mikroba. Kerusakan telur yang disebabkan oleh bakteri terjadi karena bakteri masuk ke dalam telur, mulai sejak telur berada di dalam maupun sudah berada di luar tubuh induknya. Perubahan yang dapat terjadi pada telur yaitu penurunan berat, perubahan kulit telur, adanya jamur dan noda darah dalam isi telur. Penyebab utama dari penurunan kesegaran telur yaitu masuknya mikroba melalui pori-pori kulit telur dan menguapnya air melalui permukaan telur. Untuk mencegah terjadinya perubahan tersebut, salah satu metode pengolahan telur adalah dapat diawetkan. Pembuatan telur asin merupakan salah satu metode pengawetan telur. Telur yang direndam dalam larutan garam jenuh atau dilumuri dengan adonan garam, abu gosok atau serbuk bata merah, garam akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulitnya (Warsono, 2005). Garam merupakan bahan utama dalam proses pengasinan telur yang memiliki fungsi sebagai bahan pengawet untuk mencegah pembusukan telur, sehingga dapat meningkatkan daya simpan (Prihantari, 2010). Salah satu kandungan garam dapat menghambat perkembangan mikroorganisme sehingga telur dapat disimpan lebih lama. Tujuan dari proses pengasinan ialah untuk mencegah kerusakan dan kebusukan telur serta memberi citarasa yang khas dari telur (Sirait, 1986). Selain itu, pengasinan juga banyak menghasilkan keuntungan antara lain mudah di aplikasikan, biaya murah, praktis, dan dapat meningkatkan tingkat kesukaan konsumen (Sarwono, 1994). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat membantu peserta lebih memahami tentang pembuatan telur asin menggunakan telur ayam ras dengan metode perendaman air garam yang ditambahkan bumbu dapur.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa telur asin merupakan salah satu produk pengawetan telur dari kerusakan telur selama penyimpanan, pembuatan telur asin bertujuan untuk mengawetkan telur dan meningkatkan cita rasa dan nilai jual telur, dan pembuatan telur asin dapat menggunakan metode pengeraman telur menggunakan air garam dan bumbu dapur selama 10-14 hari sehingga didapatkan produk telur asin yang siap untuk dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

Indriastuti, A.T.D., Y.Buyang, dan D.Muchlis. 2013. Pembuatan Telur Asin Ayam Ras dengan Pengeraman Lumpur Pantai dan Uji Citarasa Putih Telur Asinnya. *Jurnal Agricola* 3(1) : 19-25.

- Prihantari, Dkk. 2010. Pengaruh Lama Perendaman Abu Pelapah Kelapa terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, Daya Simpan dan Kadar Kalsium Telur Asin. Yogyakarta: Poltekes Yogyakarta Press.
- Ramli, I dan N. Wahab. 2019. Teknologi Pembuatan Telur Asin dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. *Jurnal Teknologi ILTEK* 15(02) : 82-86.
- Sarwono, B. 1994. Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sirait, C.H. 1986. Telur dan Pengolahannya, Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor.
- Warsono. 2005. Membuat Telur Asin Aneka Rasa. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Winarno FG. 2002. Telur, Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. Jakarta : M. Brio Press Bogor.
- Yuniati. 2011. Efek Penggunaan Abu Gosok dan Serbuk Bata Merah pada pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Mikroba dalam Telur. *PGM* 34(2) : 131-137.