



Pelatihan Pengolahan Hasil Ternak Melalui Pembuatan Telur Asin Ayam Rasa Bawang Ibu-Ibu PKK Di Desa Sangkuliman

Livestock Product Processing Training Through Making Onion-Flavoured Chicken Salted Eggs for PKK Mothers in Sangkuliman Village

Nurhidayati¹, Tuti Wediawati², Wira Bharata³

¹Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Samarinda

²Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Mulawarman, Samarinda

³Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Mulawarman, Samarinda

Correspondent Author: wrbharata@fisip.unmul.ac.id, nurhidayati19814@gmail.com,
tutiwediawati@fisip.unmul.ac.id

How to Cite :

Nurhidayati.,N; Wediawati, T; Bharata, W. (2020). *Making Aquaponic Equipment With A Fish Cultivation System In Buckets (Budikdamber) The Women Of PKK Background, Kota Bangun Village*. PADAMU NEGERI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Eksakta Vol 1 No 2 2020 page 61-60.

DOI:<https://doi.org/10.37638/padamunegeri.1.2.61-60>

ARTICLE HISTORY

Submitted [10 Juli 2020]

Revised [25 Juli 2020]

Accepted [10 September 2020]

Published [26 September 2020]

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Telur merupakan sumber bahan pangan yang populer di Indonesia. Walaupun memiliki nilai gizi yang tinggi, telur memiliki waktu simpan yang tidak terlalu lama yang dapat menyebabkan telur membusuk atau pecah, karena kulit/cangkang telur yang rentan terhadap benturan. Salah satu cara pengawetan telur yang sudah umum dilakukan adalah dengan membuatnya menjadi telur asin. Telur asin ini merupakan salah satu produk olahan telur yang pembuatannya sangat mudah dikerjakan. Tujuan kegiatan program kerja tentang pelatihan membuat telur asin ayam rasa bawang ini merupakan bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat, untuk mengajak ibu-ibu lebih kreatif dan mampu mengolah telur ayam menjadi telur asin dengan variasi rasa. Hasil produk telur asin dapat bermanfaat untuk makanan sehari-hari dan juga bisa dimanfaatkan untuk penghasilan tambahan. Hasil kegiatan menunjukkan respon yang baik, berupa praktek dan diskusi pembuatan telur aneka rasa (rasa bawang). Sehingga harapannya kegiatan pelatihan ini dapat memberikan motivasi para ibu-ibu PKK yang ingin membuat telur asin ayam rasa bawang.

Kata Kunci: Telur Asin, Bawang, PKK, Sangkuliman

ABSTRACT

Eggs are a popular food source in Indonesia. Despite having a high nutritional value, eggs have a short shelf life which can cause the eggs to rot or break, because the shell/shell of the egg is susceptible to impact. One of the common ways to preserve eggs is to make them into salted eggs. This salted egg is one of the processed egg products which is very easy to make. The purpose of the work program activity on training to make salted chicken eggs with onion flavor is part of



an effort to empower the community's economy, to invite mothers to be more creative and able to process chicken eggs into salted eggs with a variety of flavors. The results of salted egg products can be useful for daily food and can also be used for additional income. The results of the activity showed a good response, in the form of practice and discussion of making eggs of various flavors (onion flavor). So it is hoped that this training activity can motivate PKK mothers who want to make onion-flavored chicken salted eggs.

Keywords: Salted Egg, Onion, PKK, Sangkuliman

I. PENDAHULUAN

Telur merupakan sumber bahan pangan yang berasal dari peternakan unggas yang memiliki kandungan gizi yang lengkap, mudah dicerna dan harganya yang relatif terjangkau jika dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya (Rokana *et. al.*, 2018). Penyebaran telur unggas di Indonesia sudah mulai beraneka ragam dari telur itik, telur puyuh, telur ayam kampung, dan telur ayam ras. Kelebihan dari telur ayam ras yaitu harganya yang ekonomis dibandingkan dengan telur unggas lainnya, disisi lain telur ayam ras memiliki kandungan lemak lebih tinggi dibandingkan telur ayam kampung.

Telur terdiri dari kandungan protein 13%, lemak 12%, serta vitamin, dan mineral. Nilai gizi tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks (Sari *et. al.*, 2015). Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat (Malik, 2018). Namun, disamping adanya komposisi zat gizi yang lengkap, telur ayam ras memiliki sifat yang mudah rusak dan waktu simpan yang tidak tahan lama.

Kerabang telur ayam ras memiliki pori-pori yang lebih banyak dan besar sehingga dapat menyebabkan telur membusuk atau pecah, karena kulit/cangkang telur yang rentan terhadap benturan. Maka, perlu usaha pengolahan ataupun pengawetan yang dapat mempertahankan kualitas dan memperpanjang masa simpan telur (Djaelani, 2016). Salah satu cara pengawetan telur yang sudah umum dilakukan adalah dengan membuatnya menjadi telur asin (Apriyani *et. al.*, 2015).

Telur asin ini merupakan salah satu produk olahan telur yang pembuatannya sangat mudah dikerjakan. Selain itu, telur asin memiliki kandungan gizi yang berbeda sebelum telur diasinkan, yaitu jumlah kalsium bertambah dan jumlah lemak berkurang. Jumlah kalsium bertambah dikarenakan masuknya mineral garam pada bagian dalam telur yang tentu saja hal ini baik untuk pertumbuhan tulang dan gigi.

Teknik pengasinan telur ini telah dilakukan sejak dahulu dan merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk mengawetkan atau memperpanjang daya simpan telur, Pengasinan telur dapat mengurangi bau amis, memiliki cita rasa yang khas, dan dapat mempertahankan kualitas telur. Proses pengasinan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat yaitu dengan menggunakan garam dapur sebagai bahan pengawetnya (Nuruzzakiah *et. al.*, 2016). Garam merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur yang berguna untuk mencegah pembusukan telur. Pengasinan telur pada umumnya dilakukan dengan 2 cara, yaitu perendaman dalam larutan garam (cara basah) dan dalam adonan campuran garam dengan tanah liat atau dengan abu gosok atau bubuk bata merah dengan dibentuk bola-bola (Rokana *et. al.*, 2018).

Telur asin yang dibuat dan dipasarkan pada umumnya hanya dengan satu rasa yaitu telur asin dengan rasa original, sehingga dapat menimbulkan kebosanan pada konsumen. Oleh sebab itu perlu



dilakukan inovasi dengan penambahan bahan yang beraroma tajam, seperti bawang putih. Bawang putih secara umum banyak dimanfaatkan sebagai bumbu penyedap masakan maupun sebagai bahan baku obat-obatan bagi masyarakat (Lisiswanti & Haryanto, 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. Penambahan bawang putih pada pembuatan telur asin merupakan upaya keanekaragaman cita rasa sehingga berkemungkinan bertambahnya peminat telur asin dan bertambah juga peluang usaha pedagang telur asin.

Desa Sangkuliman adalah salah satu desa di wilayah Kecamatan Kota Bangun, Kabupaten Kutai Kartanegara. Desa sangkuliman ini merupakan desa baru yang dibentuk pada tahun 2012, dengan perkiraan jumlah penduduk sebanyak 884 jiwa dan pekerjaan penduduk di desa ini pada umumnya adalah nelayan. Permintaan akan telur ayam di Desa Sangkuliman sangat tinggi, akan tetapi kuliner telur asin aneka rasa belum ada. Pada umumnya masyarakat di Desa Sangkuliman belum pernah membuat olahan telur asin dari telur bebek maupun telur ayam dengan varian rasa terutama dikalangan ibu-ibu karena belum mengerti cara membuat telur asin dengan varian rasa seperti telur asin rasa bawang. Oleh karena itu, dilakukan program pengabdian masyarakat tentang pelatihan pembuatan telur asin ayam untuk ibu-ibu PKK di Desa Sangkuliman.

Telur asin ayam dengan varian rasa bawang dianggap cukup baru karena biasanya telur asin terbuat dari telur bebek. Tujuan kegiatan program kerja tentang pelatihan membuat telur asin ayam ini merupakan bagian dari upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat, untuk mengajak ibu-ibu lebih kreatif dan mampu mengolah telur ayam menjadi telur asin dengan variasi rasa. Hasil produk telur asin dapat bermanfaat untuk makanan sehari-hari dan juga bisa dimanfaatkan untuk penghasilan tambahan.

II. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan pembuatan telur asin rasa bawang ini terdiri beberapa tahap kegiatan antara lain sebagai berikut:

1. Tahap pertama persiapan rencana kegiatan melakukan koordinasi dengan masyarakat yaitu Ibu-ibu PKK, kemudian observasi lokasi yang akan digunakan untuk kegiatan, dan merencanakan pembagian tugas sesuai dengan kegiatan dan menyusun jadwal kegiatan.
2. Tahap kedua adalah tahap pelaksanaan dimulai dari penyiapan bahan-bahan dan materi yang dibutuhkan untuk pembuatan telur asin rasa bawang yang terdiri dari 10 biji telur ayam biasa, 250 gr garam kasar/halus, 1/2 liter air panas, 1/2 liter air dingin/biasa, toples yang ada tutupnya, 1 kantong/plastik, dan air untuk isian plastik yang akan dimasukkan kedalam toples. Kemudian Pada pelaksanaannya dilakukan penjelasan dan praktek/demonstrasi langsung terkait dengan proses pembuatan telur asin varian rasa (rasa bawang) agar ibu-ibu dapat memahami dan bisa menerapkan secara langsung.
3. Tahap ketiga adalah tahap evaluasi yang di laksanakan setelah praktek pembuatan telur asin selesai.

III HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat kami adalah pelatihan pengolahan hasil ternak melalui pembuatan telur asin rasa bawang kepada ibu-ibu PKK di Desa Sangkuliman. Keseluruhan kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan telur asin rasa bawang kepada ibu-ibu PKK di Desa Sangkuliman sesuai tahapan berikut:



1. Tahap Persiapan

Tahap pertama persiapan rencana kegiatan yaitu, melakukan koordinasi dengan masyarakat terutama Ibu-ibu PKK sebagai sasaran dalam pelatihan pembuatan telur asin. Kemudian observasi dan perizinan lokasi yang akan digunakan untuk kegiatan yaitu di kantor desa Sangkuliman, dan menyusun jadwal pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan pukul 13.00 WITA hingga 15.00 WITA.

2. Tahap Pelaksanaan

Pada tahap pelaksanaan dimulai dari penyiapan bahan-bahan dan materi yang dibutuhkan untuk pembuatan telur asin rasa bawang yang terdiri dari: 10 biji telur ayam biasa, 250 gr garam kasar/halus, ½ liter air panas, ½ liter air dingin/biasa, toples yang ada tutupnya, 1 kantong/plastik, dan air untuk isian plastik yang akan dimasukkan kedalam toples.

Kemudian pada pelaksanaannya dihadiri oleh 20 orang Ibu-ibu PKK dengan memberikan penjelasan dan praktek/demonstrasi langsung terkait dengan proses pembuatan telur asin varian rasa (rasa bawang) agar ibu-ibu dapat memahami dan bisa menerapkan secara langsung. Selanjutnya melakukan praktek pembuatan dan memberikan contoh bagaimana cara membuat telur asin rasa bawang dengan baik dan benar. Adapun langkah-langkah dalam kegiatan pembuatan pelatihan pembuatan telur asin rasa bawang yaitu sebagai berikut:

Larutkan garam dengan ½ liter air panas setelah benar-benar larut tambahkan ½ liter air dingin.

1. Cuci bersih telur ayam lalu ambil lap kering dan segera siapkan toples
2. Tuangkan air garam kedalam toples lalu tambahkan bawang aduk-aduk sampai rata dan masukan telur satu per satu
3. Isi plastik/kantong dengan air biasa lalu ikat dan tindihkan diatas telur fungsinya agar telur tidak mengapung dan asinnya bisa merata.
4. Tutup toples dan simpan selama 15 hari
5. Setelah 15 hari, telur dicuci bersih dan direbus selama 30 menit
6. Setelah direbus telur diangkat, biarkan dingin dan siap untuk di santap.



Gambar 1. Penyampaian Materi dan Praktek Pembuatan Telur Asin

3. Tahap Evaluasi

Setelah semua tahap selesai, berada pada tahap evaluasi kegiatan, yakni menilai seberapa berhasilkah telur asin rasa bawang yang di buat dengan cara memberikan nilai langsung pada Ibu-ibu PKK melalui uji testing hasil jadi telur asin rasa bawang. Dari hasil penilaian dari telur asin Ibu-ibu PKK sangat suka dan menerima kegiatan pelatihan ini, karena menurut pendapat mereka menambah ketrampilan mereka mengenai pembuatan telur asin aneka rasa karena disertai dengan pelatihan langsung bagaimana membuatnya. Ibu-ibu sangat antusias untuk bertanya dan terlibat aktif pada saat pelatihan pembuatan telur asin rasa bawang tersebut. Kegiatan ini mampu memberikan motivasi dan semangat kepada ibu-ibu PKK untuk mencoba membuat telur asin aneka rasa seperti rasa bawang di rumah masing-masing.



Gambar 2. Testimoni Hasil Jadi Telur Asin Rasa Bawang

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pengolahan hasil ternak dengan pembuatan telur asin rasa bawang kepada ibu-ibu PKK di Desa Sangkuliman yaitu upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat, untuk mengajak ibu-ibu lebih kreatif dan mampu mengolah telur ayam menjadi telur asin dengan variasi rasa salah satunya rasa bawang. Hasil produk telur asin dapat bermanfaat untuk makanan sehari-hari dan juga bisa dimanfaatkan untuk penghasilan tambahan. Selain itu dari hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini ibu-ibu PKK di Desa Sangkuliman menjadi tertarik dan termotivasi untuk membuat telur asin dengan mengikuti cara yang diberikan saat pelatihan.

Saran yang direkomendasikan bahwa agar kegiatan ini berkesinambungan yaitu untuk mengembangkan sentra telur asin di Desa Sangkuliman, dan harapannya melalui kegiatan pelatihan pembuatan telur asin ayam rasa bawang ini dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada Masyarakat terutama di desa Sangkuliman, khususnya bagi ibu-ibu dalam mengolah telur menjadi telur asin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kepada pihak-pihak yang berperan dalam membantu kelancaran dan keberhasilan program pengabdian. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Mulawarman (UNMUL), Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M), Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), Pembimbing Lapangan (PL), Kepala Desa Sangkuliman, Perangkat Desa di Desa Sangkuliman, Segenap Masyarakat di Desa Sangkuliman, serta pihak-pihak yang telah membantu selama pelaksanaan pengabdian yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyani, H., Endang, E., & Karpin, K. (2015). Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 4(2), 20–27. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/view/8415>
- Djaelani, M. A. (2016). Ukuran rongga udara, pH telur dan diameter putih telur, ayam ras (*Gallus L.*) setelah pencelupan dalam larutan rumput laut dan disimpan beberapa waktu Air Cell Size, pH of Egg, and Diameter of Albumen Chicken (*Gallus L.*) After Dipped in to Seaweed.



Buletin Anatomi Dan Fisiologi, 1(1), 19–23.

- Lisiswanti, R., & Haryanto, F. P. (2017). Allicin pada Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus Tipe 2. *Jurnal Majority*, 6(2), 31–36. <http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/1009>
- Malik, R. S. dan A. (2018). Berbagai Media Pembuatan Telur Asin Terhadap Kualitas Organoleptik. *Al Ulum Sains Dan Teknologi*, 4(1), 46–49.
- Nuruzzakiah, Hafnati Rahmatan, D. S. (2016). PENGARUH KONSENTRASI GARAM TERHADAP KADAR PROTEIN DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK TELUR BEBEK. *Revista Brasileira de Ergonomia*, 3(2), 80–91. <https://www.infodesign.org.br/infodesign/article/view/355%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/731%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/269%0Ahttp://www.abergo.org.br/revista/index.php/ae/article/view/106>
- Rokana, E., Helilusiatiningsih, N., & Nurtantyo Sarbini, R. (2018). Nunuk Helilusiatiningsih 2) , Riska Nurtantyo Sarbini 3). *Jurnal Dedikasi*, 1(4), 90–99. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/dedikasi/issue/view/584>
- Sari, M. L., Lubisi, F. N. L., Muhakka, Sulistiyani, D. P., & Imsya, A. (2015). Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium Untuk Meningkatkan Pendapatan. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*, 3(2), 257–264.