



P-ISSN : 2622-1276
E-ISSN: 2622-1284

The 6th Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)

Website Ciastech 2023 : <https://ciastech.net>

Open Conference Systems : <https://ocs.ciastech.net>

Proceeding homepage : <https://publishing-widyagama.ac.id/ejournal-v2/index.php/ciastech/issue/view/236>

PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN BAHAN DARI TELUR ITIK DI PERUMAHAN BANJAR ARUM SINGOSARI MALANG

Suwarda

Program Studi S1 Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Widyagama Malang

INFORMASI ARTIKEL

Data Artikel :

Naskah masuk, 3 Desember 2023

Direvisi, 5 Desember 2023

Diterima, 8 Desember 2023

Email Korespondensi :

suwarda@widyagama.ac.id

ABSTRAK

Sektor pertanian mendominasi sebagai lapangan kerja sebagian besar masyarakat di pedesaan. Kontribusi sektor pertanian semakin menurun beriringan dengan peningkatan PDRB total. Sebaliknya sub-sektor industri semakin meningkat. Untuk meningkatkan pelaku usaha perlu sekali meningkatkan nilai tambah produk primer pertanian menjadi produk olahan. Agroindustri merupakan bagian dari Agribisnis yang mengolah produk primer pertanian menjadi produk olahan makanan jadi. Pada pengabdian masyarakat ini produk olahan yang dibuat adalah telur asin dari bahan baku telur itik. Pengabdian ini dilakukan di perumahan Banjar Arum Asri, dengan bekerjasama dengan mitra yang berprofesi sebagai pengusaha kecil. Yang kali ini menggunakan bahan pokok telur itik, menjadi telur itik asin rebus. Pengabdian sebagai pengamat dan memberi motivasi, dorongan, memberi masukan dan mengarahkan tentang produk yang baik dikembangkan. Untuk mengembangkan usaha telur asin dilakukan survey dahulu baik secara langsung atau informasi dari kenalan yang dapat dipercaya. Agar sukses maka pengembangan usaha harus dilakukan secara terus menerus dengan sabar dan teliti, sehingga betul-betul dapat ditemukan komoditi yang betul-betul tepat.

Kata Kunci : Telur itik, rebus, nilai tambah

1. PENDAHULUAN

Pertanian mempunyai peranan penting dalam kehidupan manusia karena berfungsi sebagai penyedia pangan, pakan untuk ternak, dan bioenergi. Peran pertanian sangat strategis dalam mendukung perekonomian nasional, terutama untuk mewujudkan ketahanan pangan, peningkatan daya saing, penyerapan tenaga kerja dan penanggulangan kemiskinan. Selain itu, mendorong pertumbuhan agroindustri di hilir dan memacu ekspor komoditas pertanian untuk meningkatkan devisa negara [1].

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang sangat penting. Sektor pertanian memiliki kontribusi yang sangat signifikan terhadap pencapaian tujuan kedua program *Sustainable Development Goals* (SDGs), yaitu tidak ada kelaparan, mencapai ketahanan pangan, perbaikan nutrisi serta mendorong budidaya pertanian yang berkelanjutan. Sebagai pendukung pembangunan ekonomi, peranan sektor pertanian sangat penting karena sebagai penyumbang terbesar kedua terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), yang berperan sebagai pendorong pertumbuhan ekonomi nasional.

Sektor pertanian memberikan kontribusi yang sangat besar terhadap perubahan perekonomian negara secara perlahan. Besarnya kontribusi yang diberikan, harus diimbangi dengan pembangunan, khususnya di sektor pertanian. Sektor pertanian sendiri terdiri dari tujuh sub-sektor pertanian, yaitu sub-sektor tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, perikanan, peternakan, kehutanan, dan jasa pertanian. Kontribusi sektor pertanian yang diberikan berupa penyediaan pangan, kontribusi terhadap produk domestik bruto dan penyerapan pekerja.

Sub sektor peternakan merupakan sub-sektor penghasil komoditas dengan nilai ekonomi yang rata-rata tinggi. Menurut [2], telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat dan mengandung kandungan gizi lengkap, selanjutnya dikatakan bahwa daya tahan telur itik segar yang rendah, dapat ditingkatkan dengan cara diolah melalui proses diversifikasi pangan agar daya tahan telur semakin meningkat dan menghasilkan nilai jual yang tinggi. Solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut dilakukan dengan cara melakukan pengolahan telur itik segar menjadi telur asin, atau telur asin herbal untuk meningkatkan daya tahan telur, meningkatkan harga jual telur, serta menghasilkan sifat fungsional pada produk telur asin

Perkembangan zaman dan teknologi yang semakin canggih, merambat kepada setiap aspek kehidupan, tingkat persaingan yang semakin tinggi memaksa setiap orang harus lebih pandai dan tajam dalam membaca setiap peluang dalam usaha mengembangkan keterampilan dan keahliannya untuk menjawab tantangan zaman. Rendahnya tingkat keterampilan dan keahlian yang dimiliki oleh sebagian besar penduduk atau masyarakat merupakan salah satu alasan mengapa angka pengangguran di Indonesia semakin meningkat.

Kontribusi sektor pertanian yang diberikan adalah berupa penyediaan pangan, kontribusinya terhadap pembentukan produk domestik regional bruto dan penyerapan tenaga kerja. Sektor pertanian dan sektor industri merupakan perpaduan yang selaras dalam mendukung pembangunan sehingga kondisi ekonomi menjadi lebih maju. Struktur perekonomian saat ini didominasi atau dipimpin oleh sektor industri, karena industri pengolahan memberikan kontribusi terbesar terhadap jumlah PDRB total. Pembangunan ekonomi menekankan pada sektor pertanian berbasis pengolahan atau biasa dikenal dengan istilah agroindustri [3].

Ketahanan pangan adalah konsep esensial yang perlu diwujudkan dan dijamin bagi seluruh lapisan masyarakat. Tercapainya ketahanan pangan pada rumah tangga petani ditopang oleh tingkat pendapatan yang diterima rumah tangga petani. Oleh karenanya perlu ditingkatkan jumlah pendapatan yang diterima rumah tangga petani melalui peningkatan nilai tambah produk pertanian. [4]. Nilai tambah produk primer pertanian dapat ditingkatkan, salah satunya adalah dengan cara mengolah produk primer pertanian dengan membuat produk olahan, menjadi produk jadi. Untuk mendukung kesuksesan dalam berwirausaha perlu didukung keterampilan dan penerapannya dengan sungguh-sungguh.

Pengetahuan dan keterampilan dalam kewirausahaan merupakan sumber daya yang berharga dan tidak berwujud dimana menjadi manifestasi utama dalam modal dan mental seorang wirausaha untuk membangun suatu kegiatan ekonomi serta menentukan penggunaan sumber daya sehingga

dapat berkontribusi pada kesuksesan bisnis, keunggulan kompetitif dan berkelanjutan bagi suatu usaha [5]. Untuk mendukung kesuksesan suatu usaha diperlukan kekuatan mental dan semangat untuk menghadapi berbagai tantangan dan hambatan sehingga dapat diperoleh kesuksesan yang besar.

Telur asin merupakan salah satu sumber protein yang mudah didapat dan dengan harga yang relatif murah, terjangkau masyarakat. Telur asin sebagai bahan makanan yang telah diawetkan mempunyai daya simpan yang lebih lama terhadap kerusakan yang terjadi, dan lebih tinggi dibandingkan dengan telur mentah. Telur asin pada umumnya juga banyak mengandung protein, lemak, selain itu telur asin juga banyak mengandung mineral dan vitamin. Mengawetkan telur asin juga digemari karena dengan mengubah rasanya yang relatif lebih lezat dibandingkan dengan telur tawar biasa. Menurut [6], mengatakan bahwa kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat yang sudah semakin tinggi menyebabkan masyarakat cenderung mengkonsumsi makanan yang bergizi tinggi dan sehat. Telur itik memiliki kandungan protein yang lebih tinggi yaitu 13,1 g per 100 g dibandingkan telur ayam 12,8 g.

Telur adalah merupakan salah satu bahan makanan yang banyak digemari dan bernutrisi tinggi serta memiliki kandungan gizi yang mempunyai komposisi terdiri atas 12% lemak, 13% protein, vitamin. Didalam bagian kuning telur mengandung protein, asam amino esensial, mineral yang dibutuhkan oleh tubuh seperti zat besi, fosfor, sedikit kalsium, vitamin B kompleks dan sebagian besar lemak, sedangkan dalam putih telur mengandung protein lainnya termasuk macam-macam asam amino mineral [7].

[8] menyatakan bahwa 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, sebagai zat pengatur yaitu mengatur berbagai sistem di dalam tubuh. Dan sebagai bahan bakar, yaitu protein akan dibakar ketika kebutuhan energi tubuh tidak dapat dipenuhi oleh karbohidrat dan lemak. Usaha pengasinan telur dari produk primer, merupakan salah satu cara untuk menciptakan nilai tambah telur mentah menjadi produk makanan jadi yaitu telur asin yang siap dikonsumsi. Selain itu, apabila dapat dikembangkan maka dapat menjadi salah satu lapangan usaha yang mempunyai potensi baik untuk mengembangkan ekonomi keluarga, dan dapat dilakukan dengan membentuk kelompok dari rumah tangga petani. Sebagai tempat yang baik untuk menampung tenaga kerja, untuk ikut serta dalam upaya meningkatkan pendapatan rumah tangga dengan cara penambahan umur simpan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat.

[9] mengatakan bahwa telur asin yang merupakan makanan ciri khas Indonesia sendiri memiliki cara unik dalam pembuatannya, pertama cuci terlebih dahulu telur menggunakan air bersih. Kemudian keringkan, lalu setelah kering Amplastelur agar pori- pori terbuka. Disinilah hal unik yang terdapat dalam pembuatan telur asin yaitu menggunakan adonan berupa abu gosok. Bagaimana bisa menggunakan abu gosok dapat membuat telur menjadi asin? Adonan abu gosok di campurkan garam yang bertujuan membuat telur menjadi asin, setelah itu telur di baluri oleh adonan, kemudian simpan di dalam wadah. Proses penyimpanannya terbilang cukup lama, setelah waktu cukup, bersihkan dan rebus.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Telur Asin, Telur Itik

Cara memproduksi :

- a. Telur itik dicuci sampai bersih, kemudian ditiriskan.
- b. Sambil menunggu telur sampai kering.
- c. Disiapkan adonan pelapis telur, yaitu :
 - a) bubuk bata halus,
 - b) garam, dan
 - c) air bersih secukupnya.
- d. Kemudian telur itik dicelupkan dalam adonan sampai tertutup rata, sampai habis.
- e. Proses pengerasan telur itik dilaksanakan sampai dua minggu.
- f. Setelah dua minggu telur dicuci sampai bersih dengan air.
- g. Setelah bersih telur dikukus selama 1 jam dengan api sedang sampai matang sempurna.
- h. Setelah matang didinginkan.
- i. Kemudian disajikan dengan piring, atau tempat tertentu, dikemas dengan kanthong



(a)



(b)



(c)



(d)

Gambar 1. Tahap produksi awal: **(a)** Telur dibersihkan, **(b)** Alat pembersih, **(c)** Menyiapkan adonan: 150 butir telur; 1,5 kg bata halus; 750 gram garam; air secukupnya, **(d)** Pengeraman telur itik sampai 2 minggu



(a)



(b)



(c)

Gambar 2. Tahap akhir produksi: **(a)** Mencuci telur, **(b)** Merebus Telur, **(c)** Mengemas telur dengan kantong plastik

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan dengan cara bersama-sama dengan mitra yang berprofesi sebagai wiraswasta, walaupun tidak dengan volume besar, namun cukup kuat kemandiriannya. Dia adalah seorang pedagang dan sekaligus produsen untuk sebagian barang yang dijual. Produk yang dihasilkan disamping sebagai produk percontohan khususnya yang sama dengan produk yang dihasilkan, terutama bagi masyarakat yang berminat dan tertarik dengan produk yang disajikan.

Dalam mengerjakan pengabdian ini dilakukan dengan bekerja sama dengan mitra. Dalam mengerjakan dilakukan dengan cara : (a) menjaga kebersihan peralatan dan bisa dikatakan cukup baik, (b) produk yang dihasilkan berada di tempat mitra, (c) dari segi kualitas hasil, produk yang dihasilkan cukup baik,

Produk hasil pengabdian semuanya berada pada tanggung jawab mitra. Dengan adanya kenyataan bahwa tidak semua produk yang dihasilkan dan dijadikan sebagai contoh ternyata tidak diminati masyarakat dengan baik, maka sebagai pelajaran bahwa untuk memproduksi suatu barang harus meneliti pasar dahulu, yaitu bagaimana permintaan pasar terhadap barang yang disediakan.

4. KESIMPULAN

Dari hasil pengabdian masyarakat dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Pengabdian dilakukan bersama dengan mitra, pengabdian sebagai pengamat dan memberi motivasi.

- b. Perlu adanya dorongan atau motivasi kepada mitra untuk meningkatkan dalam mengembangkan usahanya, terutama dalam menentukan atau memilih barang atau komoditas perlu terlebih dulu melakukan studi banding atau pengamatan ke lapang untuk mencari informasi tentang produk-produk yang diinginkan masyarakat.
- c. Untuk mengembangkan komoditas telur asin, lebih baik dilakukan dahulu survey lapang tentang keadaan konsumen yang menginginkan telur itik asin dalam tatamenunya. Setelah tahu adanya kepastian maka pengembangan usaha telur itik asin dapat dikembangkan, yaitu memperbanyak produksi telur itik asin.
- d. Dalam mengembangkan usaha agar sukses dilakukan secara terus menerus, dalam perjalanan sambil mengamati adanya kemungkinan untuk mengembangkan usaha dan menghindari hal-hal yang menghambat, mengganggu kelancaran usaha.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan banyak terimakasih kepada LPPM Universitas Widyagama Malang yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyampaikan tulisan di Jurnal **CIASTECH 2023**, Alhamdulillah dapat membantu termuatnya makalah kami. Semoga dapat mendatangkan manfaat kepada semua pihak, Aaamin.

6. REFERENSI

- [1] Anonim, "Analisis Ketahanan Pangan Tahun 2022," in *Tahun 2022*, vol. 1, Oleh Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian, 2023.
- [2] A. Kusmayadi, R. S. Sundari, and Y. Sumaryana, "Penerapan Teknologi Pengolahan Telur Asin Herbal Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Asal Telur Itik Di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya," *J-DEPACE*, vol. 5, no. mor 2, pp. 67–72, 2023.
- [3] A. N. Rahmah and S. Widodo, "Peranan Sektor Industri Pengolahan dalam Perekonomian di Indonesia dengan Pendekatan Input – Output Tahun 2010 – 2016'," *Economie*, vol. 1, no. 1, pp. 14–37, 2019.
- [4] T. I. Noor, L. Sulistyowati, E. P. Yudha, and Z. Saidah, "Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian Guna Menjadikan Desa Tahan Pangan," *ABDIMAS GALUH*, vol. 5, no. mor 1, pp. 560–568, 2023.
- [5] R. D. Nugraheni, "Hubungan antara Keterampilan Berwirausaha, Pengetahuan dan Kesuksesan Bisnis," in *Prosiding Seminar Nasional Seminar Akademik Tahunan Ilmu Ekonomi dan Studi Pembangunan*, vol. 5, 2022, p. 2022.
- [6] A. A. D. U. Darwis, H. I. S. Irmawaty, M. B. Paly, and Sohrah, "Kandungan Lemak Telur Itik Asin dengan Pemeraman Menggunakan Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis*)," *Journal of Animal Husbandry*, vol. 2, no. mor 1, pp. 7–13, 2023.
- [7] Yunila, "Peluang Peningkatan Pendapatan Usaha Telur Asin Melalui Pelatihan Manajemen Pemasaran Pada Ibu-Ibu Kelompok Usaha Telur Asin Di Desa Puuwonua Kabupaten Konawe," *Jurnal Perempuan dan Anak Indonesia*, vol. 4, no. mor 1, pp. 1–8, 2022.
- [8] I. Haryono, "Pelatihan Penanganan Telur Itik Asin Dengan Metode Pengasapan Di Desa Tonrong Kecamatan Baranti Kabupaten Sidenreng Rappang," *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, vol. 3, no. 1, pp. 89–99, 2023.
- [9] Hambali, "Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin di Desa Bukit Raya," *MaspulJournal of Community Empowerment*, vol. 4, no. mor 2, pp. 2716–4225, 2022.