

PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DENGAN PENERAPAN TEHKNOLOGI PRODUKSI TELUR ASIN ANEKA RASA DI KELURAHAN BINTUJU

Norma Yanti Rambe¹, Nurhanifah Siregar², Mhd Irpan³
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Darmais Padangsidempuan
(normayantirambe89@gmail.com, nurhanifahsiregar90@gmail.com,
mhdirpan462@gmail.com / 082364980185)

ABSTRAK

Hampir setiap orang sudah mengenal dan merasakan telur asin. Ternyata membuat telur asin dengan aneka rasa menjadi peluang bisnis yang cukup menarik. Bukan hanya rasa yang tidak monoton dan bisa bervariasi namun juga inovasi bisnis yang menarik bagi para pembeli. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk mengurangi rasa bosan mengonsumsi telur asin dengan rasa dan warna kemasan putih/ hijau, menginspirasi para pengusaha telur asin untuk berinovasi, serta meningkatkan jiwa kewirausahaan. Pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat bermanfaat untuk memberdayakan masyarakat agar dapat mengembangkan pola pikir tentang kewirausahaan yang diharapkan dapat berdampak positif bagi kehidupan masyarakat sekitar melalui pelatihan keterampilan cara pembuatan telur asin aneka rasa dan meningkatkan taraf hidupnya dan kemampuan masyarakat membuka peluang kerja sendiri untuk mengurangi pengangguran di dalam masyarakat di Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais. Metode pelaksanaan dilakukan dengan cara memberikan penyuluhan pada ibu-ibu. Untuk membuat telur aneka rasa sebenarnya tidaklah sulit, hanya memerlukan sedikit ketelatenan dan kesabaran. Karena setiap detail langkah akan mempengaruhi hasil dari telur asin aneka rasa kita. Ada tiga tahapan yang harus dilakukan untuk membuat telur asin aneka rasa yaitu pembersihan, pengasinan, dan memberikan aroma pada telur asin. Semakin tingginya persaingan dalam usaha, menuntut adanya inovasi dalam sebuah usaha, begitu juga dengan telur asin, misalnya ada pengusaha yang membuat telur asin aneka rasa dan telur asin rendah kolesterol. Usaha kecil ini mampu menyerap tenaga kerja sehingga dapat mengurangi jumlah pengangguran.

Kata Kunci : Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat, Tehknologi, Produksi Telur Asin

ABSTRACT

Almost everyone knows and tastes salted eggs. It turns out that making salted eggs with various flavors is quite an interesting business opportunity. Not only is the taste not monotonous and can vary but also business innovation is attractive to buyers. This community service activity aims to reduce the boredom of consuming salted eggs with white/green packaging flavors and colors, inspire salted egg entrepreneurs to innovate and increase the entrepreneurial spirit. This community service is expected to be useful for empowering the community to develop a mindset about entrepreneurship which is expected to have a positive impact on the lives of the surrounding community through skills training on how to make salted eggs of various flavors and improve their standard of living and the ability of the community to open their job opportunities to reduce unemployment in the community in Bintuju Village, Angkola Muaratais District. The method of implementation was carried out by providing counseling to mothers. Making various flavored eggs is not difficult, it only requires a little diligence and patience. Because every detail of the step will affect the results of our various salted eggs. Three stages must be done to make salted eggs of various flavors, namely cleaning, salting, and giving aroma to salted eggs. The higher competition in business, demands innovation in a business, as well as salted eggs, for example, some entrepreneurs make salted eggs of various flavors and low-cholesterol salted eggs. This small business can absorb labor to reduce the number of unemployed.

Keywords: Community Economic Empowerment, Technology, Salted Egg Production

1. PENDAHULUAN

Pembangunan peternakan merupakan bagian dari pembangunan keseluruhanyang bertujuan untuk menyediakan pangan hewani berupa daging, susu, serta telur yang bernilai gizi tinggi, meningkatkan pendapatan petani peternak, serta menambah devisa dan memperluas kesempatan kerja. Hal inilah yang mendorong pembangunan sektor peternakan sehingga pada masa yang akan datang diharapkan dapat memberikan kontribusi yang nyata dalam pembangunan perekonomian bangsa.

Kegiatan perekonomian penduduk suatu negara dipengaruhi oleh kondisi geografis atau daya dukung wilayah. Indonesia sebagai negara agraris, memiliki lahan pertanian yang cukup luas, sehingga sektor perekonomian masyarakatnya masih didominasi oleh sektor pertanian. Sektor pertanian ini meliputi pertanian, perkebunan, peternakan, dan perikanan. Demikian pula halnya masyarakat yang ada di Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, masih mengandalkan sektor pertanian sebagai sumber matapencaharian penduduknya.

Salah satu sektor yang dapat dikembangkan di Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, adalah sektor peternakan khususnya peternakan itik atau bebek. Bukan hanya daging yang dapat dihasilkan dari sektor ini tetapi juga memungkinkan masyarakat untuk mengembangkan peternakan itik atau bebek sebagai penghasil telur.

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang mudah diperoleh dan harganya murah, memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Sebagian protein (50%) dan semua lemak serta asam amino esensial dan mineral seperti besi, fosfor, kalsium dan vitamin B kompleks

terdapat pada kuning telur, sedangkan putih telur yang jumlahnya sekitar 60 persen dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat.

Telur bebek merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer karena selain harganya yang masih relatif terjangkau, rasanya pun lebih lezat. Sama seperti produk peternakan lainnya, telur memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Karena sifatnya yang mudah rusak tersebut, maka perlu adanya upaya mengawetkan telur untuk mempertahankan kualitas sekaligus meningkatkan nilai ekonominya. Berbagai teknologi pengawetan telah dikenalkan dalam dunia Peternakan. Teknologi pengolahan telur merupakan usaha untuk mengawetkan, memperpanjang daya simpan, dan mencegah penurunan kualitas telur. Pengolahan telur dapat meningkatkan pendapatan keluarga karena dapat dilakukan dalam skala rumah tangga dan dapat menjadi usaha bagi masyarakat yang hidup dipedesaan. Salah satu cara yang dapat dikembangkan adalah menerapkan teknologi pengolahan telur asin.

Telur asin memang menjadi salah satu makanan kegemaran masyarakat. Hasil olahan berbahan dasar telur bebek ini kerap dijadikan lauk atau sekadar cemilan. Umumnya telur asin yang dibuat atau dipasarkan selama ini hanya dengan satu rasa yaitu rasa asin, sehingga dapat menimbulkan kebosanan konsumen. Bau amis pada telur asin juga merupakan salah satu kendala dapat menjadi faktor yang mengurangi selera konsumen.

Oleh karena itu, modifikasi rasa telur asin dapat dilakukan dengan menambahkan aneka rasa seperti rasa

buah-buahan, rasa bawang putih, jahe atau sup/merica dan sebagainya. Teknologi pengolahan telur dengan cara pengasinan diharapkan dapat memperpanjang umur simpan, mempertahankan kualitas, rasa amis telur akan berkurang, tidak berbau busuk, rasa enak, menambahkan cita rasa, dan meningkatkan pendapatan peternak karena akan menambah nilai jual telur asin yang dihasilkan.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Proses Pembersihan Telur

Tahap awal untuk membuat telur asin aneka rasa adalah melakukan pembersihan telur. Telur bebek atau itik dibersihkan dengan jalan mencuci atau dilap dengan air hangat, keringkan, lalu amplas seluruh permukaan telur agar pori-porinya terbuka sehingga rasa yang diinginkan mudah meresap. Setelah telur bebek benar-benar bersih siap untuk dilakukan tahap pengasinan.

2.2 Proses Pengasinan telur

Sebelum telur bebek diasinkan terlebih dulu dibuat adonan bahan untuk pengasinan yang terdiri dari campuran serbuk batubata dan garam dengan perbandingan 1:1. Tambahkan pula sedikit air kedalam adonan kemudian aduk sampai adonan berbentuk pasta. Selanjutnya bungkus telur satu persatu secara merata di sekeliling permukaan telur, kira-kira setebal 1-2 mm. Setelah itu susun telur dalam baskom, dan simpan selama 7-10 hari agar rasa asin meresap pada telur.

2.3 Proses Memberikan Aroma Pada Telur

Rasa rempah-rempah pada telur asin terdiri atas rasa jahe, ketumbar, bawang putih dan kayu manis. Telur asin dengan aneka rasa rempah dibuat dengan metode pengasinan yang sama dengan proses pembuatan telur asin biasa, namun dalam campuran adonan garam beryodium dan serbuk batu bata

ditambahkan bawang putih untuk rasa bawang, ditambah jahe untuk rasa jahe, ditambah ketumbar untuk rasa ketumbar atau ditambahkan kayu manis untuk rasa kayu manis, dengan perbandingan 1: 1: 1. Adonan ditambah air secukupnya sampai berbentuk pasta. Telur dibungkus satu persatu dengan adonan hingga merata menutupi seluruh permukaan telur. Selanjutnya telur disimpan/diperam selama 10 hari. Setelah pengasinan, telur dibersihkan dari adonan lalu direbus.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pemecahan Masalah

Proses peralihan kebudayaan masyarakat yang homogen menjadi heterogen (majemuk), berdampak sangat signifikan terhadap pola pikir dan pandangan masyarakat dalam menyikapinya. Dengan memberikan modal keterampilan dan keahlian diharapkan masyarakat dapat lebih bersaing secara sehat dalam menyikapi perkembangan zaman ini. Berbagai macam pelatihan- pelatihan atau kursus-kursus yang di sediakan pemerintah belum mampu mencakup secara keseluruhan masyarakat yang ada di tanah air tercinta ini.

Oleh sebab itu, Perguruan Tinggi sebagai pengemban Tridharma Perguruan Tinggi memiliki tanggungjawab terhadap peningkatan sumber daya manusia melalui transformasi ilmu dan inovasi teknologi hasil-hasil riset pada masyarakat. Upaya yang dilakukan yaitu dengan memfasilitasi masyarakat dengan pelatihan- pelatihan atau kursus- kursus keterampilan yang dapat dijadikan modal bagi masyarakat dalam usaha menyediakan peluang usaha bagi dirinya sendiri, yang diharapkan nantinya hal ini dapat menekan tingginya tingkat pengangguran yang ada di Indonesia dan tentunya juga

dapat meningkatkan taraf hidupnya untuk menuju Indonesia yang adil dan sejahtera.

Kemudian keterampilan dan keahlian yang telah diperoleh dari Pendidikan Berwawasan Kemasyarakatan ini dapat berdaya guna bagi masyarakat khususnya dan mungkin lebih jelasnya akan timbul pengusaha telur asin yang memiliki pangsa pasar yang luas dan mampu memberikan peluang kerja bagi masyarakat sekitar. Melalui pengabdian masyarakat ini diharapkan kesadaran masyarakat akan peningkatan taraf hidup atau penghasilan dapat memacu semangat mereka untuk menerapkan teknologi pengasinan telur beraneka rasa sebagai komoditas baru yang dapat menambah penghasilan sehingga diharapkan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Strategi yang dilakukan untuk mencapai kondisi yang diharapkan dilakukan secara bertahap. Tahap pertama dilakukan adalah melakukan survey pada lokasi penelitian, telah dilakukan tahap awal saat penulisan proposal ini dibuat. Selanjutnya adalah tahap persiapan materi pengabdian dan strategi yang akan diterapkan, yaitu metode pendekatan persuasif kepada masyarakat sebelum memulai pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa. Pendekatan persuasif ini dilakukan dengan mengadakan dialog melalui kegiatan penyuluhan tentang pemeliharaan Itik Petelur. Pada tahap ini diharapkan terbangun komunikasi dengan masyarakat Kecamatan sehingga akan memudahkan dalam kegiatan selanjutnya, yaitu pemberdayaan masyarakat agar dapat mengembangkan pola pikir tentang kewirausahaan yang diharapkan dapat berdampak positif bagi kehidupan masyarakat sekitar melalui pelatihan keterampilan cara pembuatan telur asin

aneka rasa. Memberikan gambaran atau peluang untuk membuka usaha bagi masyarakat agar dapat meningkatkan taraf hidupnya dan tentunya hal ini akan berdampak positif dengan mempunyai masyarakat membuka peluang kerja sendiri untuk mengurangi tingginya angka pengangguran di dalam masyarakat. Melalui pelatihan ini juga diharapkan dapat lahir komoditi baru Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais.

3.2 Khalayak Sasaran Strategis

Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan ini adalah 1) Pemerintah setempat, yang berperan dalam memberikan berbagai informasi awal yang dibutuhkan untuk memberikan gambaran tentang Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais,, 2) ibu-ibu rumah tangga atau kelompok tani masyarakat Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, yang merupakan sasaran utama pengabdian masyarakat, 3) Masyarakat Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, baik Laki-Laki maupun Perempuan juga merupakan sasaran utama dari pengabdian masyarakat, 4) Tim Peneliti STIKes Darmais Padangsidimpuan sebagai fasilitator dalam melaksanakan kegiatan penelitian ini.

3.3 Waktu dan tempat Pelaksanaan Kegiatan

a. Profil Daerah kegiatan pengabdian

Kelurahan Bintuju, merupakan satu kecamatan yang berada di Kecamatan Angkola Muaratais, yang letaknya berada di Ibukota Kabupaten Tapanuli Selatan. Adapun luas Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, adalah 28,09Km² atau 2.809 Ha.

Lokasi Program Pengabdian Masyarakat adalah di Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais.

Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, berada pada wilayah dengan ketinggian 25 meter diatas permukaan laut. Sebagian besar wilayah terletak pada dataran rendah dengankoordinat geografis berada pada 5 derajat 12'5" LS dan 119 derajat 27'15" BT.

Berdasarkan sensus penduduk Tahun 2023, jumlah penduduk di Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, adalah 130.126 jiwa, terdiri dari laki-laki 64.442 jiwa dan perempuan 65.684 jiwa.

Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, tercatat sebagai kecamatan yang paling tinggi tingkat kepadatan penduduknya yakni sebanyak 4.632 orang/Km². Laju pertumbuhan penduduk Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, adalah yang tertinggi dibandingkan kecamatan lain di kabupaten Tapanuli Selatan yakni sebesar 4,07 persen. Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, memiliki rata-rata anggota rumah tangga terbesar sebanyak 4,65 orang dari total jumlah rumahtangga yakni 28.002 KK.

Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, didominasi oleh areal persawahan dan pertanian yang cukup luas. Usaha beternak Itik merupakan usaha sampingan yang dikerjakan oleh penduduk di desa tersebut. Usaha ternak itik ini dilaksanakan secara tradisional. Belum ada penerapan teknologi utamanya terhadap produksi telur yang dihasilkan. Oleh karena itu, fokus pengabdian diarahkan pada bidang Peternakan Unggas dalam hal ini adalah ternak itik khususnya pada pengolahan hasil Telur bebek.

Pengolahan terhadap telur bebek sebelum dijual dapat meningkatkan lama penyimpanan telur dan nilai ekonomis dari telur itu sendiri sehingga dapat meningkatkan pendapatan

masyarakat Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais. Pengolahan yang dimaksud adalah penerapan teknologi pengasinan telur bebek berbagai rasa yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual telur dan menciptakan komoditi baru di kelurahan Kelurahan Bintuju Kecamatan Angkola Muaratais, yang nantinya diharapkan dapat menjadi salah satu komoditi unggulan dari kecamatan Somba Opu.

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dibagi atas 3 tahap. Tahap pertama yakni survey lokasi. Selanjutnya mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dilapangan. Kemudian memberi pelatihan kepada masyarakat tentang pembuatan telur asin aneka rasa.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Semakin tingginya persaingan dalam usaha, menuntut adanya inovasi dalam sebuah usaha, begitu juga dengan telur asin, misalnya ada pengusaha yang membuat telur asin aneka rasa dan telur asin rendah kolesterol. Usaha telur asin merupakan usaha yang produktif. Usaha kecil ini mampu menyerap tenaga kerja sehingga dapat mengurangi jumlah pengangguran. Usaha ini dapat dikembangkan di industri rumah tangga yang dapat dijadikan sebagai tambahan penghasilan atau menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat yang ingin memulai usaha.

5. REFERENSI

- Anonim, 2007. Kabupaten Gowa dalam Angka, BPS Gowa.
Anonim, 2012. Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM), Gowa
Anonimus 2007. *Tips Mengolah Telur*.
<http://www.google.com>.
Diakses pada 29 Maret 2023.

- Anonimus, 2008. *KegunaanTelur*.
<http://www.wikipedia.com>.
Diakses pada 29 Maret 2023.
- Anonimus, 2009. *Laporan Biologi Pembuatan Telur Asin*.
<http://njuznya.blogspot.com/2009/05/laporan-biologi-pembuatan-telur-asin.html>.
Diakses pada 29 Maret 2023.
- Anonimus, 2009. *Telur asin*.
<http://www.ristek.go.id>.
- Anonimus, 2010. *Bab 7. Batamerah*.http://www.elearning.gunadarma.ac.id/docmodul/bahan_konstruksi_teknik.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Woottom. 1987. *Ilmu Pangan Terjemahan) Hari Purnomo*. Jakarta. U I Press.
- Davies, H. L. 1982. *Nutrition and Growth*. Hedges and Belly Pty. Ltd. Melbourne. Faizal, Dody. 2008. *Perbandingan Nilai Gizi Telur Bebek dengan TelurAyam*
[Http://www.Gizinet/telur asin](Http://www.Gizinet/telur_asin), 2009.
- Kastaman, Roni; Susdaryanto dan Nopianto, Budi H. 2005. *Kajian Proses pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai Lama Perendaman*. *Jurnal Teknik Ins=dustri Pertanian* 19 (1) : 30-39
- Kautsar I. 2005. *Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Asam Asetat 7% dan Lama Perendaman Terhadap Beberapa Karakteristik Telur Asin*. *Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor*.
- Marssy, Rad. 2007. *Telur Asin, Asin Tapi Berkalsium Tinggi*.
- Sukendra L. 1976. *Pengaruh cara pengasinan telur bebek*

(*Muscovy sp*) dengan Menggunakan Adonan Campuran Garam dan Bata Terhadap Mutu Telur Asin Selama Penyimpanan. IPB, Bogor

Suryana. 2006. *Kewirausahaan Pedoman Praktis :Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Edisike 3. Salemba Empat : Jakarta.

Utama, M.S. 2010. *Penanggulangan Kemiskinan Melalui Pemberdayaan Masyarakat di Provinsi Bali*. OrasiIlmiah G B UNUD Bukit, Jmbaran, Badung.

Wiksuaana, I G. B. 2010. *Obligasi Daerah Sumber Dana AlternatifPemerintahan Daerah*. OrasiIlmiah G B UNUD Bukit, Jembaran, Badung.

DOKUMENTASI KEGIATAN

