

JM-PKM

Jurnal Media Pengabdian Kepada Masyarakat

Vol. 1 • No. 2 • November 2022 • Hal. 59-64

DOI : 10.37090/jmpkm.v1i2.672

Homepage: <https://jurnal.utb.ac.id/index.php/jm-pkm>

PENDAMPINGAN PENGGUNAAN RAMUAN HERBAL UNTUK TELUR ASIN RENDAH KOLESTEROL SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN “AMEER DUCK”

Yuli Wahyu Tri Mulyani^{1*}, Samsuar², Novita Tri Wahyuni³, Annisa Mulia Anasis⁴

¹Universitas Tulang Bawang Email: yuli.trimulyani@utb.ac.id

*Corresponding Autor No. HP/Whatsapp: 0813 68165354

²Universitas Tulang Bawang Email: samsuar@utb.ac.id

³Universitas Tulang Bawang Email: novitaw840@gmail.com

⁴Universitas Tulang Bawang. Email: Annisa.syaddad@gmail.com

ABSTRACT

The egg processing technology is an attempt to preserve, extend shelf life, and prevent egg quality degradation. Egg processing can increase family income because it can be done on a household scale and can be a business for people who live in rural areas. One way that can be developed is to apply salted egg processing technology. The high salt and fat content in salted eggs can increase blood cholesterol, and cause hypertension, thereby increasing the risk of heart disease, stroke, and kidney disease so consumption for the elderly and the elderly needs to be limited. Efforts to overcome this need innovation effort in making salted eggs using herbal ingredients including using secang wood, Dewa crown leaves, bay leaves, guava leaves, and lemongrass which have been scientifically proven to reduce fat and cholesterol levels in the blood. The purpose of this service is to produce herbal salted eggs that are low in cholesterol so that the salted eggs produced are healthier by utilizing plants around us that have the potential to lower cholesterol and inspire salted egg entrepreneurs to innovate so that their products can be liked by consumers. The solutions offered are through coaching and training to make product diversification so that partners can produce a wider variety of products through a touch of technology that is safe and practical. Product diversification is carried out by utilizing herbal plants, including sappan wood, Dewa's crown leaf, bay leaf, guava leaf, and lemongrass. The conclusion of this service is that the innovation of making herbal salted eggs is able to increase income and public health.

Keywords: egg innovation, herbal salted egg, low cholesterol, mahkota dewa, secang wood

ABSTRAK

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. Kandungan garam dan lemak yang tinggi di dalam telur asin dapat meningkatkan kolesterol dalam darah, menyebabkan hipertensi, sehingga meningkatkan risiko terkena penyakit jantung, stroke, dan penyakit ginjal sehingga konsumsi untuk para orang tua dan lansia perlu dibatasi. Upaya mengatasi hal tersebut perlu upaya inovasi dalam pembuatan telur asin dengan menggunakan ramuan herbal diantaranya menggunakan



kayu secang, daun mahkota dewa, daun salam, daun jambu biji dan sereh yang sudah terbukti secara ilmiah dapat menurunkan kadar lemak dan kolesterol dalam darah. Tujuan pengabdian ini adalah memproduksi telur asin herbal yang rendah kolesterol, sehingga telur asin yang diproduksi lebih sehat dengan memanfaatkan tanaman-tanaman disekitar kita yang memiliki potensi sebagai penurun kolesterol serta menginspirasi para pengusaha telur asin untuk berinovasi agar produk yang dihasilkan dapat disenangi konsumen. Solusi yang ditawarkan melalui pembinaan dan pelatihan untuk membuat diversifikasi produk sehingga mitra dapat menghasilkan produk yang lebih banyak macamnya melalui sentuhan teknologi yang aman dan praktis. Diversifikasi produk dilakukan dengan memanfaatkan tanaman herbal antara lain kayu secang, daun mahkota dewa, daun salam, daun jambu biji dan sereh. Kesimpulan dalam pengabdian ini adalah adanya inovasi pembuatan telur asin herbal mampu meningkatkan pendapatan dan kesehatan masyarakat.

Kata Kunci: *inovasi telur, kayu secang, mahkota dewa, rendah kolesterol telur asin herbal*

PENDAHULUAN

Pembangunan peternakan merupakan bagian dari pembangunan keseluruhan yang bertujuan untuk menyediakan pangan hewani berupa daging, susu, serta telur yang bernilai gizi tinggi. Peningkatan pendapatan peternak dapat 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 (Suwianggadana et al., 2013) 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 (Oladeebo et al., 2012).

Demikian pula halnya masyarakat yang ada di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatiagung Lampung Selatan masih mengandalkan sektor pertanian dan peternakan sebagai sumber matapencaharian penduduknya. Salah satu sektor yang dapat dikembangkan di Kelurahan/Desa Jatimulyo 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 (Oktaviani et al., 2012).

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, karena sifatnya yang mudah rusak tersebut, maka perlu adanya upaya mengawetkan telur untuk mempertahankan kualitas sekaligus meningkatkan nilai ekonominya (Widyantoro, et al., 2013). 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 menjadi salah satu makanan kegemaran masyarakat karena memiliki beberapa manfaat, diantaranya adalah mampu membuat tulang menjadi sehat. Telur asin memiliki kandungan fosfor serta kalsium yang cukup guna membantu memenuhi pertumbuhan tulang, sehingga terbebas dari penyakit tulang salah satunya osteoporosis. Telur Asin juga baik dikonsumsi oleh anak-anak untuk menunjang pertumbuhan serta kebutuhan kalsium dan zat besi. Namun kandungan garam dan lemak yang tinggi di dalam telur asin dapat meningkatkan kolesterol dalam darah, menyebabkan hipertensi, sehingga meningkatkan risiko terkena penyakit jantung, stroke, dan penyakit ginjal sehingga konsumsi untuk para orang tua dan lansia perlu dibatasi. Untuk mengatasi hal tersebut perlu upaya inovasi dalam pembuatan telur asin dengan menggunakan ramuan herbal diantaranya menggunakan kayu secang, daun mahkota dewa, daun salam, daun jambu biji dan sereh yang sudah terbukti secara ilmiah dapat menurunkan kadar lemak dan kolesterol, sehingga para orang tua dan lansia aman mengkonsumsi telur asin herbal rendah kolesterol tanpa takut kolesterol tinggi dan hipertensi. Berdasarkan penelitian tanaman-tanaman ini memiliki senyawa metabolit sekunder seperti flavonoid, alkaloid, saponin, tanin dan minyak atsiri yang terbukti dapat menurunkan kolesterol dalam darah, bersifat antioksidan tinggi serta dapat dijadikan sebagai antimikroorganisme, dengan demikian bila dalam pembuatan telur asin diberikan perlakuan dengan bahan tambahan tanamantanaman ini diharapkan dapat menurunkan kadar kolesterol di dalam telur asin.

Kelompok Peternak Itik di Desa Jatimulyo Kabupaten Jatiagung Lampung Selatan mempunyai usaha utama yaitu memelihara itik lokal. Total populasi itik sebanyak 1000 ekor, usaha tambahan yang dikembangkan oleh setiap anggota kelompok adalah menjual telur bebek dan memproduksi telur asin

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan tahap tahapan sebagai berikut

1. Meninjau kondisi kandang di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatiagung Kabupaten Lampung Selatan meliputi kebersihannya, luas kandang, dan perawatan itik
2. Proses pemilihan telur yang diproduksi oleh itik untuk dibuat telur asin
3. Pencucian dan pengamplasan telur itik
4. Mendemonstrasikan cara ramuan herbal untuk telur asin rendah kolesterol dengan penimbangan dan persiapan perebusan kayu secang, daun mahkota dewa, daun jambu biji, daun salam, serai dicampur dengan garam dengan perbandingan 1: 2: 3, (didalam 2 liter air, garam 1 kg dan bahan-bahan herbal 500gr. Setelah garam larut dan air rebusan telah dingin maka tuang didalam wadah yang sudah berisi \pm 20 butir telur, kemudian tuang air rebusan bahan herbal hingga menutupi seluruh permukaan telur, kemudian tutup dan simpan selama 7-10 hari agar rasa asin meresap pada telur.
5. Mendemonstrasikan pengasinan melalui abu dengan persiapan perebusan kayu secang, daun mahkota dewa, daun jambu biji, daun salam, serai dicampur dengan garam dengan perbandingan 1: 2: 3, (didalam 2 liter air, garam 1 kg dan bahan-bahan dalam wadah yang berisi abu kemudian di aduk . Baluri abu pada telur hingga menutupi seluruh permukaan telur, kemudian tutup dan simpan selama 7-10 hari agar rasa asin meresap pada telur.

6. Setelah 7 – 10 hari telur itik yg sudah diasini di cuci bersih dan proses pengukusan hingga matang
7. Setelah matang diangkat dan didinginkan.
8. Tahap memberi stempel “Ameer Duck”
9. Membantu pembuatan desain label yang menarik. Labeling akan didesain dengan menggunakan alat bantu komputer sehingga dihasilkan desain kemasan yang menarik serta modern. Pengemasan produk menggunakan kotak mika yang sudah diberi label sehingga produk bisa dipasarkan ke swalayan.
10. Membantu sistem pemasaran yang lebih baik dan tidak hanya berfokus kepada menunggu pemesanan oleh pelanggan, namun juga secara produktif melakukan pemasaran melalui website

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagai bentuk kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Jatimulyo Kecamatan Jatiagung Lampung Selatan dengan melakukan pendampingan pembuatan telur asin dengan ramuan herbal yang terdiri dari daun mahkota dewa, daun jambu biji, daun salam, sereh, dan kayu secang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memproduksi telur asin herbal yang rendah kolesterol, sehingga telur asin yang diproduksi lebih sehat, mengimplementasikan IPTEKS dan memanfaatkan tanaman-tanaman disekitar kita yang memiliki potensi sebagai penurun kolesterol, dan menginspirasi para pengusaha telur asin untuk berinovasi agar produk yang dihasilkan sehat dan dapat disenangi konsumen. Pada proses pelaksanaannya dilakukan juga diskusi dan tanya jawab yang mendapat respon yang baik (positif) dari mitra dan peserta.

Pemakaian telur itik tidak tergantikan oleh telur unggas lainnya sebagai bahan baku telur asin. Telur asin dengan kualitas baik memiliki kuning telur yang masir dengan putih telur yang tidak terlalu asin. Dalam kegiatan PkM ini, mitra dan peserta di beri pelatihan dalam menakar bahan bahan yang diperlukan dalam membuat telur asin yang tepat. Dilakukan pengujian lemak dan kolesterol dengan membandingkan telur asin original dengan telur asin herbal. Hasilnya telur yang di rendam menggunakan ramuan herbal lemak dan kolesterolnya lebih rendah daripada telur asin original.

Kadar energi dalam telur itik bersumber pada putih telur dan kuning telur yang didalamnya terkandung asam amino esensial yang baik bagi tubuh. Protein berfungsi sebagai pengganti sel sel yang rusak, pertumbuhan serta membentuk hormon dan enzim. Lemak pada itik mengandung trigliserida sebagai sumber energi . Untuk memperluas pangsa pasar mitra juga dibantu sistem pemasaran yang lebih baik dan

tidak hanya berfokus kepada menunggu pemesanan oleh pelanggan, namun juga secara produktif melakukan pemasaran melalui website. Selain itu juga dilakukan pengemasan dan pelabelan sehingga hasil produk lebih menarik dipasaran.



Gambar 1. Proses pembuatan telur asin herbal

KESIMPULAN

Kegiatan pembuatan telur asin memperoleh respon yang baik dari mitra dengan mendapatkan keterampilan dan pengetahuan yang baru diharapkan akan menambah pendapatan masyarakat. Teknologi pembuatan telur asin herbal dapat dijadikan solusi pengolahan telur asin yang lebih sehat dan dari hasil penilaian umum secara organoleptik menunjukkan produk dapat diterima konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Tulang Bawang Lampung melalui Dana Hibah Internal yang diberikan oleh Yayasan Yapipila Tahun 2021.

DAFTAR RUJUKAN

1. Nirmala Sari, Ayu. 2016. Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan alami. Elkawnie: *Journal of Islamic Science and Technology* . 2(2): 203-212
2. Oktaviani H, Kariada N, Utami NR. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. *Unnes J Life Sci*, 1(2): 106-112.
3. Oladeebo, J.O., dan Ojo, S.O.. 2012. Economic appraisal of small and medium scale performance in poultry egg production in Ogun State, Nigeria. *African Journal of Agricultural Research*, 7(37): 5170- 5174.
4. Suwiangadana, I.P.A., Suciani dan Sariyani, N.P. 2013. Analisis Finansial Usaha Peternakan Ayam Pedaging dengan Pola Kemitraan. *Peternakan Tropika*, 1(2): 58-68
5. Widiantoro B, Sulistyowati M, Wasito S. 2013. Evaluasi kadar air dan jumlah bakteri telur asin asap. *J Ilmiah Peternakan*, 1(1): 276-281
6. Wirawan, Wayan. 2018. Uji Efektivitas Fraksi Daun Salam Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih Jantan Hiperkolesterolemia-Diabetes. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*. 4(1): 74-82
7. Deguchi Y, Miyazaki K. 2013. Anti-hyperglycemic and Anti-hyperlipidemic Effects of Guajava Leaf Extract. *BioMed Central Ltd*.7(9):3-10
8. Rahman S, R Kosman, I I Wijaya .2015. Uji Efek hipolipidemik ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan*) terhadap Tikus Galur Wistar. *Jurna As-Syfa*. 7(2): 103-113.
9. Zahroh, R. dan Musriana. 2016. Pemberian Rebusan Daun Mahkota Dewa Menurunkan Kadar Glukosa Darah Pasien Diabetes Mellitus Tipe 2 dengan hiperlipidemia". *Journal of Ners Community*. 07 (02), 125-135.
10. Rokana, E, Nunuk, Riska. 2018. Diversifikasi Produk Telur Asin Melalui Penambahan Tanaman Herbal dan Proses Penyangraian. *Jurnal Dedikasi*.1 (4). 90-99.
11. Kastaman, R. Sudaryanto dan Nopianto, B.H, 2005. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Peternakan* Vol. 19 (1). 30- 39