
JM-PKM

Jurnal Media Pengabdian Kepada Masyarakat

Vol. 2 • No. 1 • April 2023 • Hal. 18-23

DOI : 10.37090/jmpkm.v2i1.922

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

SOSIALISASI PENGOLAHAN TELUR ASIN AYAM RAS DI DESA MARGO LESTARI, KECAMATAN JATI AGUNG KABUPATEN LAMPUNG SELATAN

Teguh Rafian¹, Miki Suhadi², Yuli Wahyu Tri Mulyani³, Elia Agustiana⁴,
Kusuma Adhianto⁵, dan Dian Kurniawati⁶

¹Universitas Lampung. Email: teguh.rafian@fp.unila.ac.id

²Universitas Tulang Bawang. E-mail: mikisuhadi1989@gmail.com

³Universitas Tulang Bawang. E-mail: yuli.trimulyani@utb.ac.id

⁴Universitas Tulang Bawang. Email: elia.utb@gmail.com

⁵Universitas Lampung. Email: kusuma.adhianto@fp.unila.ac.id

⁶Universitas Lampung. Email: dian.kurniawati@fp.unila.ac.id

ABSTRACT

Margo Lestari Village is a village with potential as a laying hen farming center. This can be seen from the people who raise laying hens. However, the high egg production in the village is not matched by egg sales or marketing. This results in the production of eggs that can rot before being utilized or consumed because eggs have a fairly short shelf life. Thus, it is hoped that this service activity can increase the income of farmers through improving the quality of salted egg products from laying hen eggs in Margo Lestari Village. This counseling activity uses the lecture method and question and answer section. Extension activities were carried out on Wednesday, October 26, 2022 at 09.00 to 12.30 WIB at the Margo Lestari Village Hall, Jati Agung District, South Lampung Regency. The socialization was attended by 20 people, most of whom were breeders. After carrying out community service activities, it can be concluded that there are several things obtained by farmers as participants, namely increasing knowledge related to processing poultry farm products into salted eggs to increase the selling price and shelf life of production eggs in an effort to increase the economic value of farmers.

Keywords: *Processed Livestock Products, Economic Value, Egg Storability*

ABSTRAK

Desa Margo Lestari merupakan desa yang berpotensi sebagai sentra peternakan ayam petelur. Hal ini terlihat dari masyarakatnya yang beternak ayam petelur. Walau pun demikian, tingginya produksi telur dalam desa tidak diimbangi dengan penjualan atau pemasaran telur. Hal ini mengakibatkan telur-telur hasil produksi dapat membusuk sebelum dimanfaatkan atau dikonsumsi karena telur memiliki masa simpan yang cukup pendek. Sehingga, diharapkan kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pendapatan peternak melalui peningkatan kualitas produk telur asin dari telur ayam petelur di Desa Margo Lestari. Kegiatan penyuluhan ini menggunakan metode ceramah dan sesi tanya jawab. Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada hari Rabu, 26 Oktober 2022 pukul 09.00 sampai dengan 12.30 WIB di Balai Desa Margo Lestari Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Sosialisasi diikuti oleh 20 orang masyarakat yang sebagian besar merupakan peternak. Setelah melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dapat disimpulkan bahwa ada beberapa hal yang didapatkan oleh peternak selaku peserta, yaitu meningkatkan pengetahuan terkait pengolahan produk hasil peternakan unggas menjadi telur asin untuk meningkatkan harga jual dan daya simpan telur hasil produksi dalam upaya meningkatkan nilai perekonomian peternak.

Kata Kunci: *Olahan Produk Ternak, Nilai Perekonomian, Daya Simpan Telur*



PENDAHULUAN

Desa Margo Lestari merupakan desa yang berpotensi sebagai sentra peternakan ayam petelur. Hal ini terlihat dari masyarakatnya yang beternak ayam petelur. Walau pun demikian, tingginya produksi telur dalam desa tidak diimbangi dengan penjualan atau pemasaran telur. Hal ini mengakibatkan telur-telur hasil produksi dapat membusuk sebelum dimanfaatkan atau dikonsumsi karena telur memiliki masa simpan yang cukup pendek. Bilyaro *et al.*, (2021), menyatakan telur memiliki nilai gizi yang lengkap, dibutuhkan oleh tubuh, dan juga mudah dicerna, tetapi dapat mudah rusak dan busuk. Widyantara *et al.*, (2017) menambahkan bahwa telur yang disimpan selama 21 hari di suhu ruang mengalami penurunan kualitas. Upaya untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan membuat telur hasil produksi menjadi hasil olahan telur, salah satunya adalah telur asin.

Telur asin merupakan salah satu produk olahan telur hasil peternakan yang disukai oleh masyarakat, dan bertujuan untuk meningkatkan masa simpan telur, mengurangi bau amis pada telur, penambah cita rasa, serta dapat memperbaiki kandungan gizi yang ada di dalam telur (Salim *et al.*, 2017). Lama waktu pemeraman telur asin dapat meningkatkan masa simpan telur. Salim *et al.*, (2017), menyatakan telur asin dengan perendaman lebih lama memiliki umur simpan yang paling lama bila dibandingkan telur asin yang dibuat dengan perendaman cepat. Selain itu, lama pemeraman menentukan kadar keasinan yang diinginkan (Rukmiasih *et al.*, 2015). Hal ini menunjukkan semakin lama pemeraman, semakin banyak garam yang masuk ke dalamnya, sehingga telur menjadi lebih asin. Walaupun demikian, rasa telur yang terlalu asin tidak terlalu disukai oleh konsumen.

Proses pengasinan dapat dibedakan menjadi dua cara, yaitu merendam telur dengan larutan garam jenuh dan membungkus telur dengan adonan garam yang biasanya terdiri dari bubuk bata, abu gosok, dan garam atau dengan bahan lain (Agustina *et al.*, 2015; Enggelen *et al.*, 2017; Salim *et al.*, 2017).

Berdasarkan uraian di atas, diharapkan kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pendapatan peternak melalui peningkatan kualitas produk telur asin dari telur ayam petelur di Desa Margo Lestari.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada Rabu, 26 Oktober 2022 dengan tema “Pengolahan Hasil Produk Peternakan Ayam Ras Menjadi Telur Asin” dengan sasaran penyuluhan adalah Ibu Rumah Tangga (IRT) yang berjumlah 20 orang di Desa Margo Lestari, Kecamatan Jati Agung, Kabupaten Lampung Selatan. Kegiatan penyuluhan ini menggunakan metode ceramah dan seksi tanya jawab.

Jenis media atau alat yang digunakan yaitu *print-out* materi penyuluhan, proyektor, laptop, *sound system*, dan *banner*. Teknik penggunaan media yaitu dengan menampilkan *slide* dari laptop ke proyektor lalu menyampaikan materi dan memberikan pemahaman terhadap peserta penyuluhan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada pukul 09.00 sampai dengan 12.30 WIB di Balai Desa Margo Lestari Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. Sosialisasi diikuti oleh 20 orang masyarakat yang sebagian besar merupakan peternak. Selanjutnya, materi terkait “Pengolahan Hasil Produk Peternakan Menjadi Telur Asin” untuk meningkatkan pengetahuan peternakan.

Umumnya telur akan mengalami kerusakan setelah disimpan lebih dari 2 minggu di ruang terbuka atau pada suhu ruang. Kerusakan tersebut meliputi kerusakan yang tampak dari luar dan kerusakan yang baru dapat diketahui setelah telur pecah. Kerusakan telur bisa terjadi secara alami, kimiawi, maupun akibat serangan mikroorganisme. Widyantara *et al.*, (2017) menyatakan lama penyimpanan berpengaruh terhadap kualitas eksterior dan interior telur, yaitu terdapat penurunan selama masa penyimpanan tetapi telur masih layak dikonsumsi. Bilyaro *et al.*, (2021), menambahkan bahwa telur memiliki nilai gizi yang lengkap, dibutuhkan oleh tubuh, dan juga mudah dicerna, tetapi dapat mudah rusak dan busuk. Oleh karena itu 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 di pedesaan. Salah satu cara yang dapat dikembangkan adalah menerapkan teknologi pengolahan telur asin. Prinsip pengawetan telur adalah untuk mencegah masuknya bakteri pembusuk ke dalam telur dan keluarnya air dari dalam telur. Salim *et al.*, (2017) menyatakan telur asin merupakan salah satu produk olahan telur hasil peternakan yang disukai oleh masyarakat, dan bertujuan untuk meningkatkan masa simpan telur, mengurangi bau amis pada telur, penambah cita rasa, serta dapat memperbaiki kandungan gizi yang ada di dalam telur, sehingga dapat meningkatkan nilai jual telur.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan pembuatan telur asin



Gambar 2. Peserta penyuluhan



Gambar 3. Foto bersama tim penyuluh dan perangkat desa

Tahap awal untuk membuat telur asin adalah melakukan pembersihan telur. Telur dibersihkan dengan cara mencuci hingga bersih, keringkan, lalu amplas seluruh permukaan telur agar pori-porinya terbuka. Setelah telur benar-benar bersih siap untuk dilakukan tahap pengasinan. Tahap pengasinan ada dua cara, yaitu:

1. Melalui rendaman (Enggelen *et al.*, 2017)
 - a. Menyiapkan air dan garam dengan perbandingan (1:2) atau 2 liter air dan 1 kg garam untuk 10 butir telur.
 - b. Kemudian, Mencampurkan garam ke dalam air, dan direbus hingga garam tercampur atau larut sempurna.
 - c. Selanjutnya, mendinginkan larutan garam di suhu ruang.

- d. Setelah dingin, larutan garam dituang ke dalam wadah yang berisi telur, lalu wadah ditutup dan diamkan kurang lebih 7-10 hari.
2. Batu Bata (Salim *et al.*, 2017)
 - a. Menyiapkan bahan bahan, yaitu 1 liter air, 10 butir telur bebek, 4 buah batu bata (hancurkan hingga benar-benar halus) atau 2 bungkus Abu, 500 gram garam, dan ember.
 - b. Mencampurkan butiran bata halus atau abu ke dalam air, dan diaduk rata hingga berbentuk seperti pasta.
 - c. Selanjutnya, memasukkan garam kedalam adonan dan diaduk kembali.
 - d. Kemudian, Menutupi telur dengan adonan batu bata atau abu sampai menggumpal atau ketebalannya sekitar 3 cm.
 - e. Memasukan telur ke dalam ember penyimpanan secara perlahan.
 - f. Menambahkan bubuk batu bata atau abu secukupnya ke dalam ember penyimpanan.
 - g. Terakhir, mendinginkan telur selama 14 hari.

Kelebihan metode melalui perendaman dibandingkan batu bata adalah telur asin tetap bersih dan tempat pembuatan tidak kotor. Di sisi lain, kekurangannya adalah jika campuran garam dan air tidak sesuai atau sampai larutan jenuh, hal ini akan memudahkan telur membusuk.

KESIMPULAN

Setelah melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, dapat disimpulkan bahwa peternak selaku peserta mengetahui pengolahan produk hasil peternakan unggas menjadi telur asin. Hal ini terlihat dari munculnya banyak pertanyaan terkait materi. Peternak juga mengetahui pengelolaan telur asin dapat meningkatkan harga jual dan daya simpan telur hasil produksi.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustina, K. K., Dharmayudha, A. A. G. O., Swacita, I. B. N., & Sudimartini, L. M. (2015). Analisis Nilai Gizi Telur Itik Asin Yang Dibuat Dengan Media Kulit Buah Manggis Selama Masa Pemeraman. *Buletin Veteriner Udayana*, 7(2), 121–128.
- Bilyaro, W., Lestari, D., & Endayani, A. S. (2021). Identifikasi Kualitas Internal Telur dan Faktor Penurunan Kualitas selama Penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 1(2), 55–62.
- Enggelen, A., Umela, S., & Hasan, A. A. (2017). Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 133–141.
- Rukmiasih, R., Ulupi, N., & Indriani, W. (2015). Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 3(3), 142–145.

- Salim, E., Syam, H., & Wijaya, M. (2017). Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein, dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 107-116.
- Widyantara, P. R. A., Kristina Dewi, G. A. M., & Ariana, I. N. T. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Telur Konsumsi Ayam Kampung dan Ayam Lohman Brown. *Majalah Ilmiah Peternakan*, 20(1), 5-11.