

PELATIHAN PEMBUATAN TELUR ASIN DARI TELUR AYAM RAS PETELUR*Training in Making Salted Eggs from Eggs of Purebred Laying Hens***Umbang Arif Rokhayati¹⁾, Syahrudin²⁾, Sri Yenny Pateda³⁾**^{1,2,3}Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

Jl. Prof. Dr. Ing. B. J. Habibie, Moutong, Kab. Bone Bolango, 96119

Email: umbang.ung@gmail.com¹⁾**ABSTRAK**

Telur merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari unggas yang mudah rusak dan busuk. Sehingga perlu upaya untuk mengawetkan telur dengan cara perendaman menggunakan larutan garam. Perendaman merupakan usaha perbaikan mutu dari produk telur asin supaya lebih tahan lama dalam penyimpanan. Bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah 30 butir telur ayam ras, abu gosok, dan garam krasak. Sasaran kegiatan ini adalah warga masyarakat Kelurahan Wumialo, Kecamatan Kota Tengah, Kota Gorontalo. Metode pengabdian masyarakat berupa sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi. Pada kegiatan sosialisasi, peserta diberikan pengetahuan melalui ceramah dan diskusi. Materi yang diberikan berupa informasi umum tentang telur ayam ras, kandungan gizi, dan umur simpan serta teknologi pembuatan telur asin. Setiap aktivitas dilakukan pendampingan dan evaluasi untuk mengetahui pencapaian target. Setelah kegiatan ini dilaksanakan, adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan telur asin. Kegiatan ini telah mampu membantu masyarakat dalam upaya meningkatkan penghasilan tambahan. Dapat disimpulkan bahwa masyarakat Kelurahan Wumialo mulai mengetahui dan memahami informasi tentang telur asin, dan cara membuatnya. Setelah pelatihan ini masyarakat diharapkan mulai membiasakan diri sambil belajar untuk membuat telur asin dari ayam ras.

Kata kunci: ayam ras petelur, pelatihan, telur asin**ABSTRACT**

Eggs are a food product that comes from poultry, which is easily damaged and rotten. So, efforts are needed to preserve eggs by soaking them in a salt solution. Soaking is an effort to improve the quality of salted egg products so that they last longer in storage. The materials used in this community service activity were 30 eggs from purebred laying hens, ash, and coarse salt. The targets of this activity are residents of the Wumialo sub-district, Central City District, Gorontalo City. Community service methods include outreach, training, and evaluation. In socialization activities, participants are provided with knowledge through lectures and discussions. The material provided is general information about purebred chicken eggs, nutritional content, and shelf life, as well as technology for making salted eggs. The training provided is how to make salted eggs from eggs of laying hens. Each activity is accompanied by assistance and evaluation to determine target achievement. After this activity was carried out, the participants' knowledge and skills in making salted eggs increased. This activity has been able to help the community in efforts to increase additional income. It can be concluded that the people of Wumialo sub-district are starting to know and understand information about salted eggs and how to make them. After this training, people are expected to start getting used to it while learning to make salted eggs from eggs of purebred laying hens.

Keywords: Keywords: laying hens, salted eggs, training

PENDAHULUAN

Telur asin merupakan teknologi hasil peternakan yang peminatnya cukup banyak. Sebagian besar telur asin dibuat dari telur bebek. Di mana salah satu pengolahan telur dengan penambahan garam untuk memperpanjang daya simpan telur. Penambahan garam dalam jumlah tertentu mempengaruhi rasa asin pada telur yang diasinkan. Semakin banyak yang dicampurkan semakin panjang juga daya simpannya, namun telur akan semakin terasa asin.

Telur merupakan bahan pangan hasil ternak unggas sebagai sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna tubuh dan bergizi tinggi (Rokana *dkk.*, 2018).

Telur yang diasinkan akan lebih awet dalam penyimpanan, memiliki cita rasa yang lebih baik, serta memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi pada protein (13,60%) dan lemak (13,30%) (Ramli & Wahab, 2020). Pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur bebek, mengurangi bau amis, dan menciptakan rasa khas. Proses pengasinan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat dengan menggunakan garam dapur sebagai bahan pengawetnya. Novia *dkk.* (2011) menyatakan bahwa garam merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur yang berfungsi sebagai bahan pengawet untuk mencegah pembusukan telur, sehingga meningkatkan daya simpannya.

Pengasinan telur dapat dilakukan dengan merendam telur dalam larutan garam jenuh (metode basah) dan dengan membalut/membungkus telur dengan adonan garam, dan abu (metode kering) (Lukito *dkk.*, 2012). Kedua metode pengasinan mempunyai kelebihan masing-masing. Metode basah memiliki kemampuan penetrasi garam ke dalam telur berlangsung lebih cepat akan tetapi albumin telur relatif lebih basah. Sebaliknya, metode

kering penetrasi garam lebih lambat dan albumin telur lebih padat.

Pada umumnya garam yang digunakan masyarakat adalah garam natrium klorida (NaCl atau garam dapur) (Puspitasari *dkk.*, 2014). Penambahan garam pada pengawetan berpengaruh terhadap protein telur. Penambahan garam yang berlebihan dapat mengakibatkan protein mengalami denaturasi. Protein yang ada di dalam telur mengalami denaturasi disebabkan adanya perubahan pada struktur sekunder dan tersier akibat terjadinya interaksi dengan garam (Novia *dkk.*, 2011). Protein yang terdenaturasi berkurang kelarutannya, akibatnya protein akan terpisah sebagai endapan. Amir dan Jafar (2012), menyatakan bahwa penambahan garam yang berlebihan juga mengakibatkan protein mengalami denaturasi.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi, maka permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah:

1. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kelurahan Wumialo, Kecamatan Kota Tengah, Kota Gorontalo tentang pembuatan telur asin.
2. Kurangnya sarana informasi masyarakat dalam melakukan penanganan teknologi pada produk pangan.
3. Tidak ada media belajar bagi masyarakat untuk meningkatkan kompetensinya dalam pengelolaan produk pangan secara terbuka di lingkungan sosial.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi Permasalahan

Melalui kegiatan pengabdian ini, solusi yang ditawarkan atas masalah yang dihadapi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Solusi yang ditawarkan

No.	Masalah	Solusi
1	Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kelurahan Wumialo, Kecamatan Kota Tengah, Kota Gorontalo tentang pembuatan telur asin.	Pelatihan tentang pengelolaan dan pembutan telur asin. Pendampingan masyarakat dalam manajemen pengelolaan usaha telur asin.
2	Kurangnya sarana informasi masyarakat dalam melakukan penanganan teknologi pada produk telur asin.	Pengadaan sarana informasi dan prasarana pendukung lain dalam pengelolaan telur asin.
3	Tidak ada media belajar bagi masyarakat untuk meningkatkan kompetensinya dalam pengelolaan produk pangan telur asin secara terbuka di lingkungan sosial.	Pengadaan sarana belajar mandiri bagi masyarakat untuk lebih bisa menguasai ilmu tentang pengelolaan telur asin.

Luaran dan Target Capaian

Melalui kegiatan pengabdian ini, target dan luaran yang ingin dicapai disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Target dan luaran yang ingin dicapai

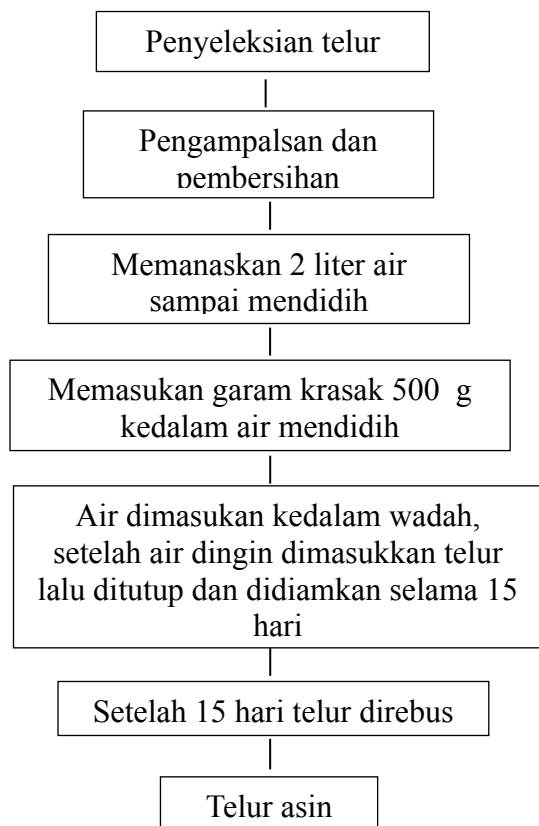
No.	Jenis Luaran	Target Capaian
Luaran wajib		
1	Publikasi ilmiah pada jurnal ber ISSN/ Prosiding jurnal nasional	ada
2	Publikasi pada media masa cetak/ <i>online</i> / repository PT.	Tidak ada
3	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah barang, jasa,	Tidak ada

No.	Jenis Luaran	Target Capaian
4	diversifikasi produk, atau sumber daya yang lain) Peningkatan penerapan iptek di masyarakat (mekanisme, IT, dan manajemen)	Penerapan dan peningkatan pengetahuan sampai level baik (80% – 100%)
5	Perbaikan tata nilai masyarakat (seni budaya, sosial, politik, keamanan, ketentraman, pendidikan, kesehatan)	Sudah Terlaksana
Luaran Tambahan		
1	Publikasi di jurnal internasional	Tidak Ada
2	Jasa: rekayasa sosial, metode atau sistem, produk/barang	Ada
3	Inovasi baru TTG	Penerapan
4	Hak kekayaan intelektual	Tidak Ada
5	Buku ber ISBN	Tidak Ada

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelatihan pembuatan telur asin dilaksanakan di Kelurahan Wumialo, Kecamatan Kota Tengah, Kota Gorontalo. Jenis kegiatan pengabdian yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini adalah pelatihan teknologi hasil ternak pembuatan telur asin dari telur ayam ras. Tujuan pelatihan adalah untuk memberikan pengetahuan dan memberdayakan masyarakat agar mampu meningkatkan pendapatan melalui pelatihan pembuatan telur asin. Masyarakat diharapkan mampu membaca dan menangkap peluang untuk mengembangkan usaha telur asin. Pelatihan menggunakan metode partisipatif dengan 40% teori dan 60% praktek aplikatif. Materi yang disajikan dengan ceramah, diskusi dan praktek langsung di lokasi masyarakat mitra. Peserta didorong untuk melakukan sendiri

tahapan demi tahapan proses pembuatan telur asin.



Gambar 1. Tahapan pembuatan telur asin dari telur ayam ras



Gambar 2. Kegiatan pelatihan pembuatan telur asin dari ayam ras

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Pada kegiatan sosialisasi, peserta kegiatan diberikan pengetahuan berupa ceramah dan diskusi. Materi yang diberikan berupa informasi umum tentang telur ayam ras, kandungan gizi, dan umur simpan serta teknologi pembuatan telur asin ayam ras.

2. Pelatihan

Pelatihan yang dilakukan pada pengabdian ini yaitu pelatihan pembuatan telur asin dengan pokok pembahasan yang disampaikan kepada masyarakat Wumialo dengan pengenalan terhadap apa itu telur asin serta pelatihan cara membuat telur asin dari ayam ras. Bahan yang digunakan pada pelatihan ini, yaitu: 30 butir telur ayam ras, garam krasak (garam dapur) 500 g, air 2 liter, wadah, panci, kompor, dan sendok. Adapun tahapan pembuatan telur asin dari telur ayam ras disajikan pada Gambar 1.

3. Evaluasi

Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi kegiatan melalui penyebaran kuisioner, hal ini dilakukan untuk mengetahui kesiapan peserta dalam menerima materi yang disampaikan. Di samping itu juga dilakukan evaluasi kemampuan peserta dalam mempraktekkan pembuatan telur asin ayam dari ayam ras.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi

Pada tahapan sosialisasi ini diberikan informasi tentang telur asin mulai dari asal muasal telur asin, kandungan dan manfaat telur asin, serta sedikit informasi tentang cara pembuatan telur asin. Pada tahap ini, masyarakat yang belum paham akan apa itu telur asin ayam ras yang biasanya hanya mengetahui telur asin itu hanya berasal dari telur bebek dan itik saja, setelah pelatihan dilakukan masyarakat pun jadi mengetahui semua informasi tentang telur asin ayam ras.



Gambar 3. Telur asin dari telur ayam ras

Telur mengandung komponen utama yang terdiri dari air, protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Secara umum, Zat gizi pada telur berupa: 13% protein, 12% lemak, vitamin, mineral, asam amino esensial, mineral (besi, fosfor), sedikit kalsium dan vitamin B kompleks (Ramli & Wahab, 2020). Sebagian besar kandungan protein dan lemak terdapat pada bagian kuning telur.

Pelatihan Pembuatan Telur Asin

Pelatihan pembuatan telur asin diberikan kepada bapak/ibu masyarakat agar dapat mengetahui cara membuat telur asin ayam ras yang benar. Kegiatan ini telah dilaksanakan pada bulan April 2023, di Kelurahan Wumialo, Kota Gorontalo. Adapun hasil yang didapatkan dari pelatihan tersebut adalah pada saat penjelasan tentang cara pembuatan telur asin masih banyak masyarakat yang belum tahu, namun setelah pelatihan, masyarakat Kelurahan Wumialo diwawancarai dan sebanyak 100% menyatakan sudah mengetahui dan memahami cara membuat telur asin. Setelah masyarakat mengikuti pelatihan ini masyarakat mulai membuat telur asin dari telur ayam ras di rumah.

Tahapan pembuatan telur asin yaitu menimbang dan menyeleksi telur untuk mendapatkan keseragaman, Mengamplas permukaan telur dengan kertas pasir, Menyiapkan wadah dan membuat larutan air garam dengan perbandingan 500 g garam

laut dan 2 liter air bersih, memasukkan telur yang sudah diamplas ke dalam wadah yang telah berisi air garam, setelah 15 hari telur diambil, direbus dan dilihat serta dicicipi hasilnya baik atau tidak.

Telur asin merupakan salah satu ciri khas bangsa yang sangat terkenal di Indonesia keberadaannya merupakan suatu pengembangan makanan olahan yang ada di Indonesia. Telur asin merupakan salah satu makanan yang banyak dijual ditempat tempat umum. Telur asin merupakan makanan dengan kadar garam tinggi dan dalam pembuatannya bertujuan agar awet dalam penyimpanan dan memiliki rasa yang khas untuk di nikmati. Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan telur asin dari ayam ras petelur disajikan pada Gambar 2 dan 3.

KESIMPULAN DAN SARAN

Adapun kesimpulan dalam kegiatan ini, yaitu:

1. Masyarakat mulai mengetahui dan memahami informasi tentang telur asin dari ayam ras, dan cara membuatnya.
2. Setelah pelatihan ini masyarakat diharapkan mulai membiasakan diri sambil belajar untuk membuat telur asin sendiri di rumah.
3. Masih banyak masyarakat yang belum mengetahui bahwa telur ayam ras dapat dijadikan telur asin.

Pelatihan pembuatan telur asin dari telur ayam ras diharapkan dapat dijadikan program lanjutan untuk peningkatan penghasilan tambahan bagi masyarakat Kelurahan Wumialo Kota Gorontalo.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, S., S. Sirajudin dan N. Jafar. 2012. Pengaruh Kosentrasi Garam dan Lama Penyimpanan terhadap kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin. [*Skripsi*]. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kesehatan

- Masyarakat, Universitas
Hasanuddin.
- Lukito, G.A., A. Suwarastuti dan A. Hintono. (2012). Pengaruh Berbagai Metode Pengasinan Terhadap Kadar NaCl, Kekenyalan dan Tingkat Kesukaan Konsumen pada Telur Puyuh Asin. *Jurnal Animal Agriculture*, 1(1): 829-838.
- Novia, D., S. Melia dan N. Z. Ayuza. (2011). Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*, 8 (2): 70-76.
- Nurhidayat, Y., J. Sumarmono dan S. Wasito. (2012). Kadar Air, Kemasiran dan Tekstur Telur Asin Ayam Niaga yang Dimasak dengan Cara Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan*, 1(3): 813-820.
- Oktaviani, H., N. Kaniada dan N. R. Utami. (2012). Pengaruh Pengasinan Terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek Yang Diberi Limbah Udang. *Jurnal Unnes of life Sciense*, 1(2): 106-112.
- Puspitasari, C., D. Rachmawanti dan Siswanti. (2014). Pengaruh Kombinasi Media dan Konsentrasi Iodium Pada Dua Jenis Garam (NaCl dan KCl) Terhadap Kadar Iodium dan Kualitas Sensoris Telur Asin. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (4): 1-7.
- Ramli, I., & Wahab, N. (2020). Teknologi Pembuatan Telur Asin Dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. *ILTEK : Jurnal Teknologi*, 15(2), 82–86.
- Rokana, E. F., Helilusatningsih, N., & S. N. Riska. (2018). Diversifikasi Produk Telur Asin Melalui Penambahan Tanaman Herbal dan Proses Penyangraian. *JURNAL DEDIKASI*, 1(4), 90–99. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/dedikasi/issue/view/584>.
- Rukmiasih, Ulupi, N., dan W. Indriani. (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.
- Samudera, R. & A. Malik (2018). Berbagai Media Pembuatan Telur Asin Terhadap Kualitas Organoleptik. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. 4(1) : 46-49.