

PELATIHAN PRODUKSI TELUR ASIN ASAP SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN NILAI JUAL TELUR BEBEK

Liza Aulika¹, Ari Dewi Cahyati², Ainur Rofieq³
Universitas Islam "45" Bekasi^{1,2,3}

lizaaulika26@gmail.com¹, aridewicahyati@gmail.com², ainur.rofieq75@gmail.com³

Abstract

Pulo Kaum is one of the remote hamlets within the administrative scope of Kutagandok Village, Kutawaluya District, Karawang Regency, West Java. Unexpectedly, it turns out that this remote village in the middle of a hug rice field, there is potential of all fields. there are several duck breeders who produce boiled salted eggs and are produced in a traditional way with the amount of production not being too large. Since marketing is limited due to many similar industries in a single village as well as in a sub-region, almost every sub-region also has salted egg production communities. because duck eggs have a relatively cheap selling value here, it is necessary to do smoking to increase the selling value of the duck eggs and of course this process can also help the duck eggs to be durable. The purpose of this activity is to increase the selling value of duck eggs, and of course this process can also contribute to the durability of ducks eggs. The aim of this activity is to increase the sales value of duck eggs and to produce sustainable duck eggs using the smoking method. The operation will take place from August to September 2022 in Pulo Kaum Hamlet, Kutagandok Village, Kutawaluya District, Karawang Regency, West Java. The method of carrying out the activity consists of counseling, training and mentoring the residents of Pulo Kaum Hamlet, especially the housewives. The result of this program is an increase in sales value and income from the sale of smoked salted eggs, as well as the creation of smoked salted eggs with a longer shelf life. The conclusion of this program is that producing more and more duck eggs can further increase profits.

Keywords : Salted Egg, Duck Egg, Selling Value

1. Pendahuluan

Dusun Pulo Kaum merupakan salah satu dusun penghasil ternak salah satunya adalah ternak bebek yang hasil produksinya dijadikan telur asin rebus. Cukup banyak peternak yang menghasilkan telur bebek di daerah ini. Produksi merupakan suatu kegiatan menghasilkan suatu barang maupun jasa yang dapat menambah nilai guna bagi bisnis perusahaan (Putra & Hasbiyah, 2020; Suhartini, 2019). Menurut Evanuarini et al., (2021) dalam penelitiannya telur bebek seringkali diproduksi menjadi telur asin. Telur asin merupakan produk yang digemari masyarakat luas. Bahan baku utama dalam memproduksi telur asin adalah telur bebek dan garam. Menurut Rahdiana (2021) menyatakan bahwa telur bebek memuat gizi yang lengkap dan banyak dikonsumsi masyarakat.

Menurut penelitian yang dilakukan Engelen (2017) dan Novia et al., (2018) mengatakan bahwa pengasinan telur merupakan bentuk perawatan yang acap kali

dikelola oleh masyarakat. Tujuan dari pengasinan telur yakni mencegah terjadinya kerugian serta pembusukan telur juga menyajikan aroma yang spesifik pada telur. Fatimah et al., (2019) dan Jaelani & Zakir (2022) menyatakan bahwa bentuk pengasinan yang paling umum yakni perendaman telur dengan larutan air garam ataupun pengemasan telur dalam campuran abu gosok, tanah liat, maupun batu bata yang dihaluskan. Umur simpan telur asin dilihat dari banyaknya garam yang dicampurkan dalam adonan. Meningkatnya kadar garam dapat membuat tahan lama penyimpanan telur asin. Selanjutnya, durasi pembungkusan telur dalam adonan dapat mempengaruhi daya tahan. Lamanya durasi pembungkusan, bertambah bagus dan awet. Menurut Novitriani (2015) mengatakan bahwa pada kondisi seperti ini, kekuatan rasa asin yang diperoleh harus diperhitungkan. yakni, rasa asin yang dihasilkan juga harus dikontrol. Dengan menggunakan teknik perawatan telur asin yang seadanya, dapat membuat telur asin kerap membusuk, maka dari itu dibutuhkan prosedur pengerjaan yang mampu memperlambat masa busuk telur. Teknik pengasapan yakni usaha yang mampu memperpanjang masa penyimpanan telur asin.

Menurut Ariviani et al., (2019) proses pengasapan dilakukan setelah telur diasinkan dan direbus. Artinya telur tersebut diasap setelah direbus selama lebih kurang 1 jam di dalam tungku berbahan bakar sabut kelapa. Fajriana et al., (2020) dalam pengabdiannya mengatakan bahwa pengasapan telur asin dikerjakan agar mengontrol persentase protein dan menambah usia penyimpanan (*shelf life*) telur asin. Agustina et al., (2015) dan Ramli & Wahab (2020) dalam pengabdiannya mengatakan bahwa pengasapan telur asin mempengaruhi wujud, rasa khas, dan bobot telur asin. Proses mengolah telur asin dengan teknik asap dapat menciptakan rasa yang spesifik dan spesial yang mampu menarik hati konsumen. Program ini bertujuan buat mengembangkan nilai jual telur asin dan menghasilkan telur bebek yang awet melewati prosedur pengasapan.

2. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian masyarakat menerapkan metode pendidikan masyarakat, pelatihan serta pendampingan (Basri et al., 2022). Adapun sasaran dari pelaksanaan pengabdian yaitu warga Dusun Pulo Kaum terkhusus ibu-ibu rumah tangga yang menjalankan usaha telur asin. Berikut tahapan-tahapan pelaksanaan yang dilaksanakan dalam menunjang kegiatan pengabdian masyarakat, *pada tahapan metode pendidikan masyarakat* pelaksanaan kegiatan dengan memberikan penyuluhan atau pemahaman terlebih dahulu kepada warga Dusun Pulo Kaum khususnya ibu-ibu mengenai manfaat telur asin asap untuk meningkatkan nilai jual telur bebek, *tahapan pelatihan* pelaksanaan kegiatan dengan memberikan pelatihan kepada ibu-ibu rumah tangga berupa proses pembuatan telur asin asap menggunakan abu gosok dan garam, kemudian ibu-ibu rumah tangga mempraktikannya secara langsung dan *pada tahapan pendampingan* penulis mendampingi ibu-ibu rumah tangga dalam proses pengemasan produk.

3. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dilaksanakan di wilayah Desa Kutagandok, Dusun Pulo Kaum dengan beberapa kegiatan sebagai berikut:

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Program pengabdian masyarakat yang berjudul "Pelatihan Produksi Telur Asin Asap Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Telur Bebek di Dusun Pulo Kaum" dilakukan dalam beberapa tahap yang dapat dilihat dalam tabel 1 berikut :

Tabel 1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

NO	Kegiatan	Pelaksanaan	Lokasi
1.	Observasi	13-15 Agustus 2022	Dusun Pulo Kaum
2.	Perencanaan Program	16 Agustus 2022	Dusun Pulo Kaum
3.	Penyuluhan tentang manfaat produksi telur asin asap	09 September 2022	Dusun Pulo Kaum
4.	Pelatihan produksi telur asin asap	09 September 2022	Dusun Pulo Kaum
5.	Pendampingan dalam pengemasan produk	09 September 2022	Dusun Pulo Kaum
6.	Evaluasi Kegiatan	09 September 2022	Dusun Pulo Kaum

3.2 Hasil Pelaksanaan Program

Berdasarkan hasil dari beberapa kegiatan program yang telah dilaksanakan, program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan wujud nyata dalam mengimplementasikan Tridharma Perguruan Tinggi berupa kegiatan pemberdayaan masyarakat baik ilmu pengetahuan, teknologi maupun seni oleh mahasiswa kepada masyarakat. Kegiatan program KKN ini berupa pelatihan produksi telur asin asap dengan menggunakan telur bebek yang dilaksanakan di Posyandu "Rahayu" Dusun Pulo Kaum, Desa Kutagandok, Kecamatan Kutawaluya dengan sasaran masyarakat Dusun Pulo Kaum khususnya ibu-ibu rumah tangga.

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat diawali dengan mengenalkan diri kepada masyarakat serta melakukan observasi, sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan kepada masyarakat terkait dengan produksi telur asin asap menggunakan telur bebek. Pada proses sosialisasi dilakukan pemaparan tentang manfaat pengasapan telur asin, macam-macam pembuatan telur asin dengan empat bahan utama yang berbeda, permasalahan dalam produksi telur asin, solusi untuk permasalahan produksi tersebut, serta nilai jual dari telur asin asap. Selain itu, pemaparan tentang pemberian logo, label untuk pengemasan produk telur asin asap juga di sosialisasikan. Tujuannya agar masyarakat dapat mengetahui bagaimana cara untuk menarik minat konsumen melalui pembuatan logo, label, maupun pengemasan yang unik dan menarik. Untuk dapat tercapainya sosialisasi tersebut, proses penyampaian materi dilakukan dengan tatap muka dan menyiapkan materi dengan power point agar lebih tersusun (Putra & Hasbiyah, 2018; Silviana & Putra, 2017). Hasilnya banyak masyarakat yang masih tidak mengetahui cara membuat kemasan yang baik. Kegiatan ini dibuktikan dalam gambar berikut ini.



Gambar 1. Sosialisasi kepada masyarakat

Berdasarkan hasil sosialisasi ternyata masih banyak masyarakat yang belum mengetahui cara membuat kemasan yang baik, salah satunya dengan pembuatan logo. Pembuatan logo dengan tampilan yang bagus membuat konsumen atau pembeli tertarik membeli hasil produksi yang dibuat. Berikut merupakan wujud hasil pembuatan desain logo pada produk telur asin asap.



Gambar 2. Hasil Desain Logo

Pada gambar 2 tersebut merupakan hasil desain logo yang dilakukan masyarakat Dusun Pulo Kaum. Hasil desain logo akan digunakan sebagai pembuatan label produk yang digunakan pada saat pengemasan produk. Tujuan dari pembuatan logo dan label adalah untuk memberikan *branding* pada sebuah produk.

Setelah melakukan sosialisasi terkait dengan manfaat telur asin asap dan pengemasannya, hasilnya masyarakat tertarik ingin mencoba membuat telur asin asap sementara cukup banyak masyarakat yang belum memahami cara melakukan pengemasan yang bagus dan menarik. Untuk mengatasi hal tersebut maka ada tahap praktik dilakukan pelatihan pembuatan telur asin asap dan pendampingan dalam pengemasan produk. Kegiatan ini dibuktikan pada gambar 3 dibawah ini:



Gambar 3. Pelatihan Produksi Telur Asin Asap

Berdasarkan kegiatan pelatihan terdapat kekurangan yaitu tidak semua masyarakat yang ikut dalam pelatihan mengetahui cara membuat telur asin asap dengan baik dan benar. Maka dari itu tahap yang dilakukan pada pelatihan produksi telur asin asap ini dengan cara mengajarkan ibu-ibu rumah tangga membuat telur asin asap dengan beberapa tahap yakni membersihkan telur bebek, mengamplas telur tersebut, lalu mencampurkan abu gosok, garam, dan air lalu telur bebek tersebut diselimuti campuran adonan abu gosok dan garam tersebut. Sebelum kegiatan program kerja berlangsung, penulis sudah membuat sendiri adonan telur bebek untuk dijadikan telur asin lalu setelah 10 hari kemudian penulis rebus dan juga asapkan beberapa telur untuk penulis bawa saat program kerjanya berlangsung sebagai contoh produk telur asin asap yang sudah jadi biar tidak banyak memakan waktu. Namun pada tahap pengasapan juga penulis praktikkan dengan ibu-ibu agar para ibu-ibu memahami cara pengasapan telur asin tersebut. kegiatan ini bisa dilihat pada gambar 4 dibawah ini:



Gambar 4. Pelatihan Produksi Telur Asin Asap

Selanjutnya adalah tahap pendampingan. Kegiatan pendampingan dilakukan selama kegiatan pelatihan sedang berlangsung dengan tujuan untuk mengetahui keterampilan peserta dalam membuat telur asin asap. Hasil evaluasi dari kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang telah diberikan diketahui bahwa ibu-ibu rumah tangga tertarik untuk mencoba membuat telur asin asap dan tertarik untuk belajar cara mengemas produk, akan tetapi kendala dari kegiatan ini yaitu ibu-ibu rumah tangga masih banyak yang belum tahu cara membuat telur asin asap dan cara mengemas produk yang baik. Kegiatan ini dibuktikan pada gambar 5 dibawah ini:



Gambar 5. Hasil Pembuatan Telur Asin Asap

4 Kesimpulan dan Saran

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan program pelatihan produksi telur asin asap sebagai upaya meningkatkan nilai jual telur bebek di Dusun Pulo Kaum diambil kesimpulan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan dampak positif bagi ibu-ibu rumah tangga di Dusun Pulo Kaum yakni memiliki semangat dalam berwirausaha untuk menghasilkan produk yang bernilai jual, menambah pengetahuan tentang manfaat proses pengasapan pada telur asin, serta menambah pengetahuan tentang cara mendesain logo dan label bagi produk untuk menghasilkan kemasan yang unik dan menarik.

Adapun saran yang dapat penulis berikan berdasarkan pelaksanaan kegiatan program kerja pengabdian masyarakat ini, penulis menyarankan bahwa ibu-ibu rumah tangga perlu ada pembinaan dan pendampingan lebih lanjut dari aparatur desa untuk menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat Dusun Pulo Kaum.

Daftar Pustaka

- Agustina, K. K., Dharmayudha, A., 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.
- Ariviani, S., Fauza, G., & Ishartani, D. (2019). Peningkatan Kualitas dan Umur Simpan Telur Asin di Industri Rumah Tangga Telur Asin melalui Inovasi Proses Produksi. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 355–360.
- Basri, H., Putra, P., Supratno, S., Irham, I., Rofieq, A., Rusham, R., Maysaroh Chairunnisa, N., & Amin Ash Shabah, M. (2022). *Buku Panduan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Era Covid-19 Periode Semester Ganjil Tahun Akademik 2021/2022*.
- Engelen, A. (2017). Analisis sensori dan warna pada pembuatan telur asin dengan cara basah. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 5(1), 8–12.
- Evanuarini, H., Thohari, I., & Safitri, A. R. (2021). *Industri Pengolahan Telur*. Universitas Brawijaya Press.
- Fajriana, E., Djaelani, A., & Gunawan, A. (2020). Pengaruh media pengasapan terhadap kualitas eksterior dan organoleptik telur asin asap. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 10(1), 26–37.

- Fatimah, F., Adriana, M., & Artika, K. D. (2019). Pengolahan Telur Asin Asap Dengan Teknologi Tepat Guna Pada Masyarakat Pedagang Telur. *Dharmakarya*, 8(4), 274–278.
- Jaelani, A., & Zakir, M. I. (2022). Kualitas organoleptik telur asin asap dengan lama pengasapan yang berbeda. *Prosiding Penelitian Dosen UNISKA MAB*, 1.
- Novia, D., Juliyarsi, I., & Melia, S. (2018). Perbaikan Mutu dan Produksi Telur Asin pada Kelompok Usaha Telur Asin di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman. *LOGISTA-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–14.
- Novitriani, K. (2015). Analisa Kadar Iodium Pada Telur Asin. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 12(1), 236–241.
- Putra, P., & Hasbiyah, W. (2018). Teori dan Praktik Pemasaran Syariah. *Raja Grafindo Persada*.
- Putra, P., & Hasbiyah, W. (2020). Ekonomi syariah: Sebuah tinjauan praktis. *Yayasan Pendidikan Al-Qur'an Tangerang*.
- Rahdiana, N. (2021). PENDAMPINGAN PROSES PRODUKSI TELUR ASIN ASAP PADA KELOMPOK USAHA TELUR BEBEK DI DESA PASIRKALIKI, RAWAMERTA, KARAWANG. *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 27(3), 283–292.
- Ramli, I., & Wahab, N. (2020). Teknologi Pembuatan Telor Asin dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. *Iltek. Jurnal Teknologi*, 15, 82–86.
- Silviana, S., & Putra, P. (2017). Model Aida Sebagai Strategi Pemasaran Bagi Nasabah Mengambang Perbankan Syariah (Survei Masyarakat Di Kota Bekasi). *Jurnal Organisasi Dan Manajemen*, 13(1), 10–21.
- Suhartini, A. (2019). Analisis Produksi Lempuk Durian Di Kabupaten Bengkalis (Ditinjau Dalam Perspektif Ekonomi Islam). *IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 8(1), 101–116.