

PELATIHAN PEMBUATAN TELUR ASIN DI DESA POOWO BARAT KECAMATAN KABILA KABUPATEN BONE BOLANGO

¹Umbang Arif Rokhayati

¹Program Studi Peternakan Universitas Negeri Gorontalo

1umbang.ung@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of this service is to provide training in making salted eggs and improve skills in making salted eggs. The targets of this activity are: 1) PKK mothers can process salted eggs, 2) There will be an increase in the economy, 3) Increase the knowledge and skills of the community. The method of this activity is the method of socialization and lectures. The results achieved were increasing knowledge and providing skills to PKK women in Poowo Village, Kabila District to make an animal-based food product with egg-based ingredients which has become the main and staple part of the community's food ingredients.

Keywords; salted eggs, ducks.

A. PENDAHULUAN

Desa Poowo dipilih sebagai tempat pengabdian karena banyak ibu-ibu rumah tangga yang berusia produktif dan tidak mempunyai pekerjaan tetap, oleh karena itu tim pengabdian ingin memberikan pembekalan keterampilan sehingga Tim penggerak PKK khususnya ibu-ibu rumah tangga yang ada di Desa Poowo agar mempunyai keahlian untuk menghasilkan suatu produk yang bermanfaat bagi kesehatan keluarga, harga terjangkau dan mampu bersaing dengan produk lainnya. Salah satu unsur masyarakat yang sangat berkompeten dan terkait dengan program ini adalah Tim Penggerak PKK Desa Poowo, sebab ibu-ibu PKK sangat dalam mensejahterakan keluarga dan masyarakat.

Masyarakat di Desa Poowo diharapkan dapat mengetahui cara membuat olahan produk pangan hasil peternakan seperti telur itik diolah menjadi makanan yang lebih menarik dan bervariasi yaitu telur asin, dapat dibuat sendiri untuk konsumsi keluarga dan dapat menunjang vitalitas kebugaran kesehatan keluarga serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat yang terdampak dengan jalan memproduksi untuk dikomersilkan (dijajakan/dijual) kepada masyarakat lainnya di wilayah

Kecamatan Kabila dan sekitarnya. Pangan hasil ternak merupakan salah satu produk pangan hasil peternakan yang banyak digemari oleh masyarakat. Pangan hasil ternak yang kaya akan gizi dan sering digolongkan ke dalam pangan sumber protein, karena mengandung kadar protein tinggi (Hafid, 2020).

Dilaporkan bahwa daging mengandung protein 18-20 %, Telur 12,8%, dan Susu 3,2% (Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2009). Produk pangan hasil ternak ini hampir dipastikan akan sangat di minati di lingkungan masyarakat umum karena cita rasanya yang sangat gurih. Konsumsi pangan hasil ternak memberikan berbagai macam keuntungan diantaranya dapat memenuhi kebutuhan protein tubuh manusia. Protein tidak hanya mampu menghilangkan rasa lapar manusia akan tetapi dapat membuat sistem imun tubuh menjadi meningkat, protein juga bertugas untuk membentuk antibodi yang bermanfaat untuk mencegah tubuh terserang penyakit infeksi (Soeparno *et al.*, 2018).

Menurut Kaewmanee *et al.*, (2009) telur sangat penting dalam diet manusia termasuk sering dikonsumsi pada saat sarapan dan sebagai bahan ingredien produk makanan. Trouw C, (2013) menyatakan bahwa telur dapat dikonsumsi oleh semua golongan, dari bayi hingga orang tua. Kandungan gizi telur itik sangat dipengaruhi oleh pakan yang dikonsumsi oleh itik tersebut (Harmayanda *et al.*, 2016). Telur itik merupakan salah satu sumber gizi yang baik, dengan kandungan protein 13,1%, kalori dan lemak lebih tinggi dari pada telur ayam (Kaewmanee *et al.*, 2009). Telur itik memiliki bau amis yang tajam, sehingga penggunaan telur itik dalam berbagai makanan tidak seluas telur ayam (Ketaren, 2007).

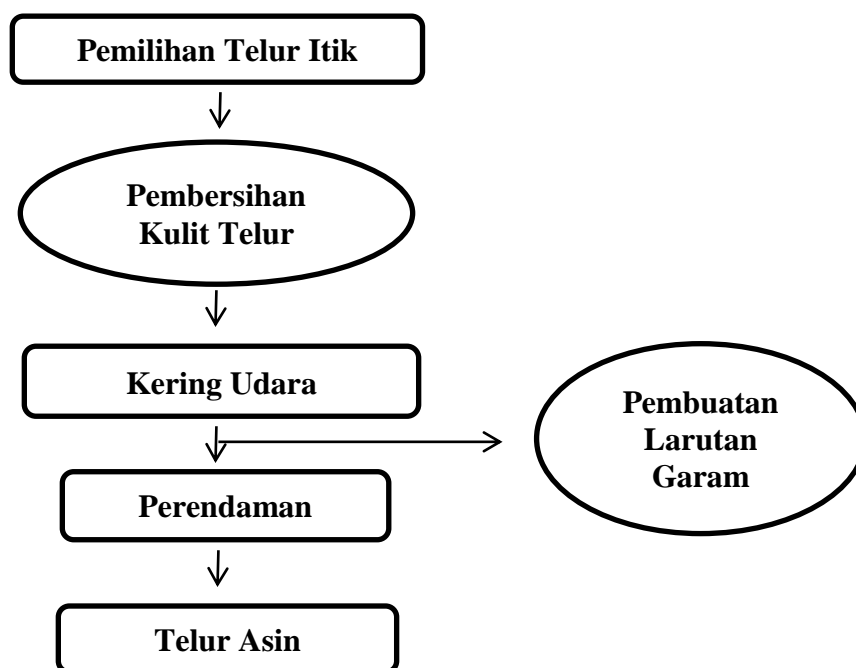
Menurut Margono (2000), telur itik mempunyai cangkang yang relatif lebih tebal dan rasa telur asin yang lebih enak dan lebih disukai dibandingkan dengan jenis telur yang lain, sehingga secara ekonomis lebih menguntungkan. Salah satu kelemahan telur itik yaitu mudah mengalami kerusakan seperti telur unggas lainnya baik secara fisik, kimia, maupun oleh mikroba. Kerusakan yang terjadi pada telur akan mempengaruhi kualitas dan daya simpan telur. Agar dapat mempertahankan kualitas telur maka dapat dilakukan pengawetan melalui proses pengasinan sehingga kerusakan telur dapat dihambat. Pengawetan telur bertujuan untuk mempertahankan kualitas dan memperpanjang daya simpan telur. Peningkatan konsumsi telur asin dapat dilakukan dengan pembuatan telur asin dengan cara basah (Huang *et al.*, 2011).

Telur asin merupakan produk dari telur yang diberi perlakuan dengan cara penggaraman (Kaewmanee *et al.*, 2011). Telur asin merupakan telur yang diawetkan

dengan cara penggaraman. Fungsi utama garam pada telur asin adalah sebagai pengawet (Hafid *et al.*, 2020). Pembuatan telur asin umumnya menggunakan telur itik karena telur itik memiliki pori pori yang lebih besar dibandingkan dengan telur unggas lainnya, sehingga memudahkan penyerapan garam untuk masuk keseluruh bagian telur saat diasinkan (Simanjuntak *et al.*, 2016). Berdasarkan penjelasan di atas, maka akan dilakukan pelatihan pembuatan telur asin di Desa Poowo Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango.

B. METODE

Dalam melaksanakan program, metode yang dilaksanakan berupa penyuluhan pelatihan, dan sosialisasi langsung kepada Ibu-Ibu. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan telur bebek dan memberikan solusi untuk memecahkan permasalahan persoalan yang dihadapi yaitu kurangnya pemanfaatan telur bebek yang begitu melimpah di desa ini. Selain penyuluhan dan sosialisasi, metode yang dilaksanakan yaitu wawancara dengan ibu-ibu PKK, menurut salah satu ibu PKK kegiatan penyuluhan ini merupakan ilmu dan gerakan transformasi masyarakat melalui pengembangan potensi yang dimiliki dengan pendekatan edukasi, melakukan upaya penyelesaian masalah, supaya masyarakat dapat berproduktivitas lebih di kehidupan sehari-hari. Berikut alur pembuatan telur asin, dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Pembuatan Telur Asin

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian masyarakat ini difokuskan pada perubahan pola pikir atau mindset dan motivasi masyarakat terhadap pengolahan hasil peternakan berupa pembuatan telur asin dan sekaligus merangsang berkembangnya keinginan berwirausaha serta menerapkan cara pelatihan keterampilan pembuatan telur asin herbal bagi ibu-ibu PKK Desa Poowo Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo.

Berikut adalah gambaran proses pelaksanaan pelatihan pembuatan telur asin yang dilaksanakan di Desa Poowo Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango. Adapun alat dan bahan yang diperlukan dalam pembuatan telur asin yaitu, telur itik sebanyak 25 butir, abu gosok, garam kasar, baskom sebagai wadah untuk mencampur adonan dan sebagai wadah untuk menyimpan produk telur asin. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama satu hari, mulai dari penyampaian materi yang bertujuan untuk dapat memberikan motivasi kepada ibu-ibu PKK tentang berwirausaha. Banyak respon positif dari mereka yang hadir, terlihat dari keinginan untuk melakukan usaha. Dari 15 peserta yang hadir semuanya berasal dari kalangan ekonomi menengah ke bawah dan merupakan ibu rumah tangga yang pekerjaan suami rata-rata adalah petani. Menurut Ratih et al (2020), pengabdian diartikan sebagai ilmu dan gerakan transformasi masyarakat yang diwujudkan dengan pengembangan potensi melalui pendekatan edukasi, menuju tatanan kehidupan yang lebih bermutu dan bermatabat.

Dengan pembekalan materi dan motivasi serta contoh-contoh kongkrit yang disampaikan dapat menjadikan sumber inspirasi baru dan bermanfaat bagi peserta pelatihan, terlebih lagi terkait kondisi ekonomi mereka. dan adanya. Adanya pelatihan pembuatan telur asin ini sekaligus memberikan inspirasi terciptanya peluang bisnis baru dengan memproduksinya untuk dijual atau dijual kepada masyarakat disekitarnya. Hal ini tercermin dari semangat para peserta pelatihan untuk melakukan sesuatu yang baru yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga, seperti membuat telur asin.

Setelah penyampaian materi pelatihan, pada hari yang sama dilanjutkan demonstrasi berupa praktek langsung pembuatan telur asin. Terlihat antusiasme yang sangat tinggi selama dilakukan demonstrasi, peserta banyak bertanya terkait kombinasi bahan resep, misalnya apakah bisa digunakan jenis telur lain. Semua pertanyaan dijawab dengan jelas dan rinci menggunakan bahasa yang mudah

dimengerti. Semua peserta yang bertanya menyatakan sudah paham atau mengerti, dan merencanakan akan membuat sendiri dirumah.

Melalui kegiatan ini juga memberikan keterampilan pada ibu-ibu PKK di Desa Poowo Kecamatan Kabila untuk membuat suatu produk pangan hewani asal ternak dengan bahan dasar telur yang sudah menjadi bagian utama dan pokok dalam bahan pangan masyarakat. Pelatihan sangat relevan sehingga meningkatkan keterampilan hidup masyarakat, menghasilkan pendapatan tambahan dan menumbuhkan motivasi berwirausaha. Luaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat mencakup:

- a. Memberikan pengetahuan tentang pembuatan produk telur asin.
- b. Memberikan pelatihan produk yang inovatif dan kreatif berbasis bahan pangan asal ternak serta memberikan pengetahuan tentang cara memilih bahan baku yang baik.
- c. Outcome dari pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK Desa Poowo mampu membuat suatu produk pangan hasil peternakan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dengan pemilihan telur asin yaitu upaya dasar yang dilakukan tim pengabdian untuk merangsang tumbuh dan berkembangnya jiwa bisnis bagi ibu-ibu PKK, karena dengan cara yang mudah dan sederhana dapat menghasilkan pendapatan keluarga. Selain itu, diantara peserta terbentuk kebersamaan dan terjadi kesepakatan bersama diantara ibu-ibu anggota PKK Desa Poowo, kiranya organisasi PKK ini ikut berperan dalam pembangunan terutama meningkatkan pemberdayaan perempuan dan meningkatkan kualitas hidup anak bangsa melalui pengetahuan yang diutamakan.

D. SIMPULAN

Berdasarkan evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan di Desa Poowo Kecamatan Kabila dapat berjalan lancar dan sesuai dengan telah direncanakan melalui sosialisasi dan wawancara oleh tim pengabdian, serta praktek, maka para peserta dapat memahami materi pelatihan dan antusias menyatakan akan menerapkan dirumah masing-masing. Pelatihan yang dilakukan telah meningkatkan kreativitas dan kemampuan dalam pengolahan telur asin untuk memotivasi kewirausahaan mandiri ibu-ibu PKK.

DAFTAR PUSTAKA

Hafid, H., Nuraini, Fitrianiingsih, R. Aka, A. Indi, A.B. Kimestri dan R.D.S. Toba. (2020). Panduan Praktikum Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Jurusan Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Halu Oleo Kendari.

- Harmayanda, POA., Rosyidi, D. dan Sjoftan, O. (2016). Evaluasi kualitas telur dari hasil pemberian beberapa jenis pakan komersial ayam petelur. *Jurnal Pembangunan dan Alam Lestari*. 7 (1): 25-32.
- Huang, JF. and Lin, CC. (2011). Production, composition, and quality of duck eggs. Woodhead Publishing Limited. In book: *Improving the safety and quality of eggs and egg products*, pp.487-508.
- Kaewmanee, T., Benjakul, S. and Visessanguan, W. (2009). Changes in chemical composition, physical properties and microstructure of duck egg as influenced by salting. *Journal of Food Chemistry*. 112 : 560-569.
- Ketaren, PP. (2007). Peran itik sebagai penghasil telur dan daging nasional. *Wartazoa*. 17(3): 117-127.
- Margono, K. (2000). *Pengawetan Telur Asin Dalam Kualitas Produksi Telur*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Cetakan Kedua. PT. Gramedia, Jakarta.
- Ratih D, Ari K, Lilik RK. 2020. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga di Mojomulyo, Sragen Kulon, Kabupaten Sragen melalui usaha telur asin aneka rasa. *Jurnal of Agrifood, Nutrition and Public Health*. 1(1):22-29.
- Simanjuntak, OE., Wasito, S. dan Widayaka, K. (2013). Pengaruh lama pengasapan telur asin dengan menggunakan serabut kelapa terhadap kadar air dan jumlah bakteri telur asin asap. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1):195-200.
- Soeparno, R.A. Rihastuti, Indratiningsih, dan Suharjono. (2018). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah mada Univeristy Press. Jogjakarta
- Trouw, C. (2013). *Eggducation*. PT Trouw Nutrition Indonesia. Bekasi. Indonesia. wisataan.