



Pelatihan Diversifikasi Produk: Keterampilan Pembuatan Telur Asin dari Telur Bebek pada Siswa PKBM Melati Banjarmasin

Hidayati Desy

Akademi Maritim Nusantara
Banjarmasin, Kalimantan
Selatan, Indonesia

*Corresponding Author

Email:

desyhidayati92@gmail.com

Genesis Artikel

Received : 28 Juni 2024

Revised : 8 Juli 2024

Accepted : 30 Juli 2024

Publish : 22 Juli 2024

Abstrak

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang paling lengkap gizinya dan juga bersifat serba guna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Tujuan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di PKBM Melati Banjarmasin yaitu menambah wawasan ilmu untuk usaha yang akan dilakukan setelah lulus sekolah sehingga dapat mengembangkan usaha dengan praktis dan mudah serta secara mandiri, dengan bahan utama telur bebek, garam, dan abu gosok. Metode pelaksanaan dengan menggunakan ceramah dan pelatihan membuat telur asin yang sudah disiapkan. Adapun persiapan seperti telur bebek sebanyak 10 biji, abu gosok, garam, serta beberapa wadah yang disiapkan sebagai pengadonan bahan telur asin. Kegiatan ini dilakukan langsung di PKBM Melati yang diikuti oleh siswa PKBM Melati. Kegiatan PkM mengulas tentang produksi telur asin yang dibimbing oleh tutor bagi siswa PKBM Melati Banjarmasin. Hasil PkM dapat meningkatkan keterampilan pembuatan telur untuk usaha yang dapat dicoba saat lulus dari sekolah.

Kata Kunci: pelatihan; PKBM Melati; telur asin

Abstract

Eggs are one of the most nutritionally complete foodstuffs and are also versatile because they can be used for various purposes. The aim of Community Service (PkM) at PKBM Melati Banjarmasin is to increase knowledge for the business that will be carried out after graduating from school so that you can develop your business practically and easily and independently, with the main ingredients being duck eggs, salt and ashes. The implementation method uses lectures and training to make prepared salted eggs. The preparations include 10 duck eggs, crushed ash, salt, as well as several containers prepared for mixing the salted egg ingredients. This activity was carried out directly at PKBM Melati and was attended by PKBM Melati students. The PkM activity reviewed salted egg production guided by tutors for PKBM Melati Banjarmasin students. PkM results can improve egg-making skills for businesses that can be tried when graduating from school.

Key Words: PKBM Melati; salted eggs; training

Cara Mensitasi :

Desy, H. (2024). Pelatihan Diversifikasi Produk: Keterampilan Pembuatan Telur Asin dari Telur Bebek pada Siswa PKBM Melati Banjarmasin. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol 3 (1), 35-44.



This is an open access article under the CC-BY License

(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Pendahuluan

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang paling lengkap gizinya. Selain itu, bahan pangan ini juga bersifat serba guna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Alasan dilaksanakan di PKBM Melati Banjarmasin adalah menambah wawasan ilmu untuk usaha yang akan mereka lakukan setelah lulus sekolah yang bertujuan mengembangkan usaha dengan praktis dan mudah walau di rumah dan dapat dilakukan secara mandiri, dengan bahan utama telur bebek, garam, serta abu gosok. Diharapkan dapat meningkatkan keterampilan pembuatan telur untuk usaha yang dapat murid coba saat lulus dari sekolah, dan tentunya dari penghasilan mereka nantinya dapat menambah ekonomi dan mampu mengembangkan usaha secara mandiri.

Alasan dilaksanakan di Telur adalah substansi yang dihasilkan oleh ternak itu sendiri di dalam tubuhnya, substansi tersebut membentuk organisme baru atau kehidupan baru. Selain dibungkus dengan kulit yang keras sebagai pelindung, telur juga dilengkapi dengan bahan makanan yang lengkap (Ardiansyah, 2016). Telur mengandung protein, lemak, dan karbohidrat. Selain itu telur biasanya mengandung semua vitamin yang sangat dibutuhkan kecuali vitamin C. Vitamin larut lemak (A, D, E, K), vitamin yang larut dalam air (thiamin, riboflavin, asam pantotenat, niasin, asam folat, dan vitamin B12) serta faktor pertumbuhan yang lain juga dapat ditemukan dalam telur (Warsito, Heri, Rindiani & Fafa Nurdyansyah, 2015). Telur tersusun oleh komponen-komponen utama yaitu air, protein, lemak, karbohidrat, dan abu/mineral. Komponen terbesar telur adalah air yaitu berkisar dari 70-77 persen. Dibandingkan dengan bagian putih telur, kuning telur mengandung komposisi kimia yang lebih lengkap dan mempunyai nilai gizi yang tinggi (Warsito, Heri, Rindiani & Fafa Nurdyansyah, 2015). Komposisi telur terdiri dari protein dan lemak 13 dan 12 persen serta vitamin dan mineral. Nilai gizi tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral, seperti zat besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur, yang jumlahnya sekitar 60 persen dari seluruh bulatan telur, mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat.

Pengolahan telur asin dengan cara merendam telur Bebek dalam larutan garam jenuh umumnya hanya dapat mempertahankan masa simpan telur asin sampai 3 hari saja. Metode pengasapan dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan telur asin. Pengasapan dapat berfungsi menurunkan kadar air juga menciptakan warna, cita rasa yang spesifik dan menghambat mikroba (Novia et al., 2012). Pengolahan dan pemeraman telur asin membutuhkan waktu yang relatif lama yaitu sekitar 15 hari. Lamanya pemeraman mempengaruhi kualitas dan karakteristik telur asin yang dihasilkan. Telur asin umumnya dimasak dengan cara pengukusan atau perebusan. Inovasi cara pemasakan telur asin lain adalah dengan cara pengovenan. Pemasakan dengan pengovenan merupakan pengembangan dari prinsip pengeringan. Pemasakan dengan oven menggunakan udara panas sebagai media pemanas. Pada proses pengovenan akan terjadi pengeluaran air karena adanya perbedaan tekanan osmosis, keluarnya air dari telur bersamaan dengan terjadinya pengeluaran NaCl sehingga akan berpengaruh terhadap rasa asin yang dihasilkan dari telur asin (Nurhidayat et al., 2013).

Metode

Metode pelaksanaan dengan menggunakan ceramah dan ilustrasi langsung Latihan membuat telur asin yang sudah disiapkan Sebelum melaksanakan kegiatan

Bersama murid PKBM Melati tersebut, ada pemberitahuan dari Kepala Sekolah untuk wajib menghadiri praktik dalam berkoordinasi mengenai Teknik yang perlu dipersiapkan, setelah waktu pelaksanaannya siap dengan metode berceramah dan praktik Latihan membuat telur asin dengan menggunakan bahan-bahan yang telah Ibu Helmina salah satu tutor dan pemateri di PKBM Melati tersebut. Kegiatan ini dilakukan langsung di PKBM Melati yang diikungi hamper seluruh Murid PKBM Melati dalam membuat telur asin di rumah yang bertujuan sebagai produk berjualan ataupun untuk dikonsumsi di drumah.

Adapun kegiatan Utama di fokuskan pada pembuatan langsung telur asin dengan menggunakan abu dan garam dengan cara pengolahan baik dari persiapan serta membersihkan telur selum di jadikan bahan telur asin tersebut. Selain memberikan pengolahan telur asin dengan mudah, telur asin dibalur dengan abu gosok dengan sempurna, dan disimpan dalam waktu 7 hari atau lebih jika ingin rasa yang lebih asin.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat mengulas tentang produksi telur asin yang di bombing oleh tutor ibu Helmina untuk murid PKBM Melati Banjarmasin, yang bertujuan mengembangkan usaha dengan praktis dan mudah walau di rumah dan dapat dilakukan secara mandiri, dengan bahan utama telur bebek, garam, serta abu gosok. Hasil pembahasan diharapkan dapat meningkatkan keterampilan pembuatan telur untuk usaha yang dapat murid coba saat lulus dari sekolah, dan tentunya dari penghasilan mereka nantinya dapat menambah ekonomi dan mampu mengembangkan usaha secara mandiri.

Dengan demikian adanya kegiatan Pelatihan Diversifikasi Produk Melalui Peningkatan Keterampilan Pembuatan Telur Asin Dari Telur Bebek Pada Siswa/I Pkbm Melati Banjarmasin dari tahap persiapan yang telah dilaksanakan di PKBM Melati untuk murid sekolah, dengan pemateri langsung oleh ibu Helmina sebagai tutor PKBM Melati. Adapun persiapan seperti telur bebek sebanyak 10 biji, abu gosok, garam, serta beberapa wadah yang disipakan sebagai pengadonan bahan telur asin. Kegiatan pelaksanaan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Materi Ilustrasi Membuat Telur Asin

Gambar 1 merupakan materi ilustrasi untuk membuat telur asin kepada murid PKBM sebelum praktik langsung. Ada beberapa wadah yang perlu disiapkan dan bahan utama yang sudah disiapkan oleh Ibu Helmina selaku pemateri praktik membuat telur asin tersebut.



Gambar 2. Bahan Utama yang Dipersiapkan

Gambar 2 merupakan bahan utama dalam mempersiapkan pembuatan telur asin dari abu gosok, dan tentunya ada garam dan wadah yang dipersiapkan dalam praktik membuat telur asin tersebut.



Gambar 3. Membersihkan Telur Bebek

Gambar 3 merupakan kegiatan membersihkan telur bebek agar saat membuat telur asin semua bahan bersih dan higienis untuk di konsumsi untuk pribadi dan konsumen.



Gambar 4. Menyiapkan Garam ke dalam Wadah

Gambar 4 merupakan salah satu murid PKBM Melati sedang membuat garam ke wadah yang cukup besar untuk mengaduk bahan untuk membuat telur asin. Dengan demikian, perlu takaran yang disesuaikan dalam mengukur garam yang diinginkan oleh konsumen nantinya.



Gambar 5. Mencampur Adonan Garam dan Abu Gosok

Gambar 5 merupakan proses menyatukan bahan abu gosok dengan garam yang sudah dipersiapkan di wadah tersebut agar asin dapat merata dengan sempurna. Pada praktik membuat telur asin tersebut seluruh murid PKBM Melati sangat aktif dalam Latihan membuat telur asin Bersama teman-teman di kelas.



Gambar 6. Praktik sama-sama

Gambar 6 merupakan kerja sama dalam membuat telur asin, baik yang sudah dibersihkan, menyiapkan wadah, setra menyiapkan abu gosok Bersama teman-teman hingga pada pengadukan abu gosok dan garam yang telah dicampur rata untuk membaluri telur bebek yang telah di bersihkan tersebut.



(a)

(b)



(c)

Gambar 7. Bekerja Sama Menyusun Telur Bebek dalam Wadah yang Telah Disiapkan

Gambar 7 merupakan kerja sama dalam Menyusun telur bebek ke dalam wadah yang telah di aduk menjadi rata dari bahan abu gosok dan garam, dan melumuri telur bebek dengan bahan yang telah di jadikan satu, dan menutupi telur bebek dengan abu gosok tersebut dan di tempatkan ke wadah untuk beberapa hari.



(a)



(b)

(c)

Gambar 8. Bekerjasama Membuat Telur Asin

Gambar 8 merupakan hasil bekerjasama membuat telur asin yang disambung kembali oleh murid laki-laki PKBM Melati untuk melumuri seluruh abu gosok asin tersebut kepada telur bebek hingga rata.



(a)



(b)

(c)

Gambar 9. Telur Asin yang Sudah Selesai Ditaburi Abu Gosok

Gambar 9 merupakan hasil telur asin yang telah selesai dikerjakan dan ditutup oleh Ibu Herlmina untuk lebih merapikan bahan tersebut agar lebih menyatu hingga telur tidak terlihat lagi.



Gambar 10. Hasil Telur Asin yang Matang

Gambar 10 merupakan telur bebek asin yang telah direbus dan dapat dinikmati oleh konsumen maupun yang ada di rumah. Telur asin tersebut disesuaikan keasinan dari rasa asin yang diinginkan, jikalau hanya sekedar asin cukup tiga hari namun jika lebih asin bisa melewati tujuh hari dalam tumpukan abu gosok tersebut. Sebelum di rebus tentunya harus di bersihkan dari abu gosok dan dapat direbus disesuaikan dengan kematangan yang diinginkan. Namun jikalau di jual di pasar atau toko lainnya. Tentu telur bebek asin tersebut harus matang dengan sempurna sesuai suhu yang ditentukan.

PENUTUP

Pelatihan Diversifikasi Produk Melalui Peningkatan Keterampilan Pembuatan Telur Asin Dari Telur Bebek Pada Siswa/ Pkbn Melati Banjarmasin, untuk murid PKBM Melati Banjarmasin, yang bertujuan mengembangkan usaha dengan praktis dan mudah walau di rumah dan dapat dilakukan secara mandiri, dengan bahan utama telur bebek, garam, serta abu gosok. Hasil pembahasan diharapkan dapat meningkatkan keterampilan pembuatan telur untuk usaha yang dapat murid coba saat lulus dari sekolah, dan tentunya dari penghasilan mereka nantinya dapat menambah ekonomi dan mampu mengembangkan usaha secara mandiri, dengan memberikan langsung untuk murid PKBM Melati dan materi pelatihan dari ibu Helmina sebagai salah satu Tutor atau pengajar di PKBM tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, Dimas O. 2016. Pengaruh Komunikasi Terhadap Kinerja Karyawan Dengan Dimediasi Oleh Kepuasan Kerja (Studi Pada Bagian Produksi Pabrik Kertas PT. Setia Kawan Makmur Sejahtera Tulungagung). *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 3 (1), h. 16-30.
- Alazhari, K. 2016. Telur asin fermentasi EM4 disukai masyarakat. Kokolins EM4.blogspot.com. Diakses tanggal 1 Juli 2024, 16:10 WIB.
- Almatsier S. 2000. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andoko, A. 2003. Budidaya Rebung Bambu. Kanisius, Yogyakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Budianto, M. A. K. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. UMM Press, Malang
- D. Novia, S. Melia, dan N.Z. Ayuza . 2012. *Studi Suhu Pengovenan terhadap Umur Simpan Telur Asin*. *Jurnal Peternakan Indonesia*, Februari 2012. Vol. (1).<https://media.neliti.com/media/publications/196774-ID-studi-suhu-pengovenan-terhadap-umur-simp.pdf>. diakses. Pada hari kamis, 6 Juni 2024
- Marsudin. S ,2009. Pengaruh Beberapa Bahan Pengawet Nabati Terhadap Nilai Haugh Unit, Berat Dan Kualitas Telur Konsumsi Selama Penyimpanan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Lampung.
- Harimurti. 1992. Pengolahan Telur, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nasiru, M. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat.
- Noviastuti, B. 2002. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Mahoni sebagai Sumber

- Tanin dalam Adonan Pengawet dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Asin. Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Nurhidayat, Y., Sumarmono J, dan Wasito S. 2013. *Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda*. Jurnal Ilmiah Peternakan, 1(3): 813–820.
- Warsito Heri, Rindiani, Fafa Nurdyansyah. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Wibowo RH. 2011. Analisa Usaha UKM Ternak Itik Petelur (Studi kasus di daerah Cirebon, Jawa Barat).
- Winarno FG, S Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.