

## Sosialisasi dan Pelatihan Pengolahan Telur Asin Bebek dan Burung Puyuh di Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu

Lina Widawati <sup>1)</sup>; Evi Andriani <sup>2)</sup>; Herri Fariadi <sup>3)</sup>; Lusita Dian Perata <sup>4)</sup>; Devi Monika Sihite <sup>5)</sup>

<sup>1,2,3,4,5)</sup> Universitas Dehasen Bengkulu

Email : <sup>4</sup> [linawida84@unived.ac.id](mailto:linawida84@unived.ac.id)

### ARTICLE HISTORY

Received [07 Januari 2023]

Revised [28 Februari 2023]

Accepted [04 Maret 2023]

### KEYWORDS

Salted egg, labelling, packaging, knowledge and skills

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



### ABSTRAK

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang enak rasanya dan gurih, mudah dicerna serta bernilai gizi tinggi. Kelemahan telur adalah mudah rusak, maka salah satu cara memperpanjang umur simpannya namun tidak merubah gizinya yaitudengan cara penggaraman. Telur asin yang banyak dijumpai di pasar tradisional atau supermarket merupakan produk asli masyarakat Indonesia yang dikerjakan secara Home Industry. Tujuan dari sosialisasi dan pelatihan pengolahan telur asin yaitu untuk meningkatkan ketrampilan dan soft skill bagi Ibu-ibu PKK Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu. Sosialisasi dan pelatihan pengolahan telur bebek dan telur burung puyuh menjadi telur asin ini dilakukan melalui pendidikan, pelatihan dan aplikasi dalam program Pengabdian kepada Masyarakat. Dengan terselenggaranya sosialisasi dan pelatihan tersebut maka bertambah pula pengetahuan dan ketrampilan ibu ibu PKK di Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk telur asin bebek dan telur asin burung puyuh. Serta bertambahnya pengetahuan dan ketrampilan ibu ibu PKK di Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu mengenai desain label dan kemasan produk.

### ABSTRACT

Eggs are a source of animal protein which tastes good and delicious, easy to digest and highly nutritious. The weakness of eggs is that they are easily damaged, so one way of preserving them that doesn't change their nutrition is salting them. Salted eggs which are often found in traditional markets or supermarkets are original products of the Indonesian people which are done in a Home Industry. The purpose of the socialization and salted egg processing training is to improve soft skills and skills for PKK mothers at Griya Betungan Asri Housing, Bengkulu City. Socialization and training on turning duck eggs and quail eggs into salted eggs is carried out through education, training and application in the Community Service program. By holding this socialization and training, the knowledge and skills of PKK mothers in Griya Betungan Asri Housing, Bengkulu City, regarding technology processing and packaging of salted duck and quail egg products. As well as increasing the knowledge and skills of PKK women in Griya Betungan Asri Housing, Bengkulu City regarding label design and product packaging.

## PENDAHULUAN

Telur merupakan sumber protein hewani yang memiliki rasa yang enak, gurih, mudah dicerna dan bernilai gizi tinggi. Selain itu, telur mudah didapatkan dan harganya relatif murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, emulsifier, tepung telur, dan lain sebagainya. Telur mengandung 13% protein, 12% lemak serta sejumlah vitamin dan mineral. Nilai telur tertinggi ada pada bagian kuning telur. Kuning telur memiliki kandungan asam amino esensial yang membantu mempercepat pertumbuhan otot serta mineral seperti besi, fosfor, sedikit kalsium dan vitamin B kompleks. Sedangkan pada putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat (Almatsier, 2000).

Telur memiliki kelemahan yaitu mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Penyimpanan telur dalam waktu lama tanpa pengawetan dapat menurunkan bobot telur dan putih telur menjadi encer. Telur yang diawetkan dapat memperpanjang umur simpan telur. Salah satu cara pengawetan telur yang tidak menurunkan nilai gizinya yaitu dengan cara penggaraman atau pengasinan (Indrawan et al., 2012). Telur asin biasanya terbuat dari telur bebek dan telur burung puyuh, memiliki rasa yang gurih dan tentunya asin seperti namanya. Selain rasanya yang membuat banyak orang menyukainya, telur asin juga mengandung gizi yang baik dan mencukupi kebutuhan protein. Telur asin cocok dijadikan makanan pendamping hidangan lainnya. Bahkan, dengan sifat telur asin yang memiliki umur simpan yang lama, membuatnya menjadi alternatif makanan yang bisa dikonsumsi kapan saja dan dimana saja.

Usaha pengawetan telur sangat penting untuk memperpanjang umur simpan serta mempertahankan kualitas telur bebek dan burung puyuh. Supaya telur menjadi lebih awet, maka dilakukan proses pengawetan. Tujuan pengawetan telur yaitu untuk mengurangi jumlah awal sel jasad renik didalam telur, memperpanjang fase adaptasi semaksimal mungkin sehingga pertumbuhan mikroba diperlambat, memperlambat fase pertumbuhan logaritmik, dan mempercepat fase kematian mikroba.

Prinsip pengawetan telur adalah untuk mencegah masuknya bakteri pembusuk ke dalam telur dan mencegah keluarnya air dari dalam telur. Karena salah satu penyebab kerusakan telur adalah terjadinya pertumbuhan mikroba pada telur tersebut (BPTP, 2005).

Telur asin yang sering dijumpai di pasar tradisional ataupun di supermarket merupakan produk asli buatan masyarakat Indonesia yang diolah secara Home Industry (Industri Rumahan). Rasanya yang khas dan gurih sangat disukai masyarakat Indonesia. Dengan pengolahan yang tepat, kemasan dan label yang modern, produk ini akan menjadi lebih bernilai ekonomi tinggi serta layak untuk dikembangkan dalam hal perluasan area pemasaran. Oleh karena itu, tim pengabdian bersama-sama mitra mengidentifikasi bahwa perlu dilakukannya peningkatan soft skill dan ketrampilan bagi para pada Ibu ibu PKK Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu, yang bisa dilakukan melalui pendidikan, pelatihan dan aplikasi dalam program Pengabdian kepada Masyarakat seperti pengolahan telur bebek dan telur burung puyuh menjadi telur asin.

## METODE

### Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat dilakukan selama kurang lebih 1 (satu) bulan dari tanggal 27 Oktober hingga 30 November 2022 pada Ibu ibu PKK Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu. Kegiatan yang dilakukan dalam Pengabdian pada Masyarakat ini, secara rinci tahapan kegiatannya meliputi:

#### a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan yang dilakukan adalah :

- 1) Survei, pemilihan dan penentuan lokasi, sasaran serta penentuan permasalahan yang dihadapi oleh mitra.
- 2) Evaluasi permasalahan dan penentuan solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama mitra.
- 3) Penyusunan materi dan kelengkapan kegiatan pengabdian pada masyarakat.

#### b. Tahap pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan, meliputi :

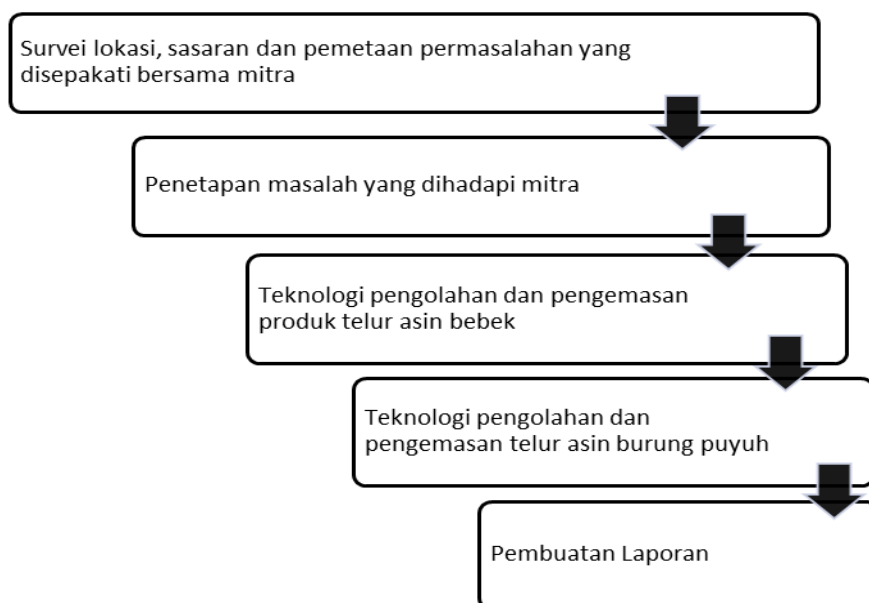
- 1) Teknologi pengolahan dan pengemasan produk telur asin bebek
- 2) Teknologi pengolahan dan pengemasan produk telur asin burung puyuh
- 3) Perancangan desain kemasan telur asin bebek dan telur asin burung puyuh

#### c. Tahap Pembuatan Laporan

Tahap pembuatan laporan diperlukan untuk menganalisis tingkat keberhasilan kegiatan, mulai dari persiapan, proses hingga capaian hasil kegiatan.

### Kerangka Kegiatan

Secara garis besar kerangka kegiatan yang akan dilakukan disajikan pada Gambar berikut ini:



**Gambar 1. Kerangka Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat**

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Kegiatan

Telur merupakan salah satu jenis bahan pangan yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan tubuh manusia karena mengandung nilai gizi yang sangat tinggi terutama protein. Umur simpan telur yang singkat maka perlunya usaha pengawetan untuk memperpanjang umur simpannya. Selain itu dalam upaya diversifikasi produk, maka dapat dilakukan pengolahan dan pengawetan dengan cara penggaraman atau pengasinan telur. Telur asin yang memiliki mutu tinggi salah satunya rasanya enak, lezat, dan juga masir (Yuwanta, 2013). Proses pengasinan telur dengan menggunakan larutan air garam jenuh sangat mudah dilakukan karena bahan yang diperlukan hanya air dan garam saja. Telur asin cocok dijadikan makanan pendamping hidangan lainnya. Bahkan, dengan umur simpan telur asin yang cukup lama, membuatnya menjadi alternatif makanan yang bisa dikonsumsi kapan saja dan dimana saja (Anonim, 2005).

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat yang dilakukan di Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu selama satu bulan dari tanggal 27 Oktober sampai dengan 30 November 2022 diikuti oleh 3 (tiga) orang Dosen Fakultas Pertanian Unived, 2 (orang) mahasiswa Fakultas Pertanian Unived dari Program studi Teknologi Hasil Pertanian dan program studi Agribisnis serta 15 (lima belas) orang ibu ibu PKK Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu.



Gambar 2. kegiatan Abdimas

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan sosialisasi kepada pada Ibu ibu PKK Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu bahwa bubuk telur memiliki potensi untuk diolah menjadi telur asin, teknologi pengolahan serta pengemasan telur asin. Tim pengabdian menginformasikan bahwa saat ini telah banyak produsen-produsen telur asin dengan tujuan menambah nilai jual telur. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 2.

Selama kegiatan berlangsung, kegiatan berjalan dengan lancar. Hal ini dibuktikan dengan peserta pengabdian antusias dalam mengikuti kegiatan sosialisasi dan penyuluhan ini, ibu ibu PKK yang hadir aktif mengikuti kegiatan dari awal sampai selesai. Hal ini dapat dilihat dari keterlibatan dalam pengolahan telur asin serta interaksi aktif ketika tahap diskusi berlangsung.

### Praktek Pengolahan dan Pengemasan Telur Asin Bebek dan Telur Asin Burung Puyuh

Telur asin adalah produk pangan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara penggaraman. Telur asin ini telah banyak ditemukan di segala wilayah di Indonesia, tidak hanya di daerah Brebes saja yang merupakan tempat asal makanan ini. Hal tersebut karena proses pembuatan telur asin cukup mudah untuk dilakukan sehingga banyak masyarakat yang menjadikannya sebagai mata pencahariaan,

baik itu pada penyediaan stok telurnya atau pengolahan hingga menjadi telur asin siap makan (Sudaryani, 2006 ; Hasan et al., 2017).

Untuk menjadikan telur dan olahannya mempunyai daya saing kuat, baik di dalam maupun di luar negeri dibutuhkan pengetahuan secara rinci preferensi konsumen yang berkembang, termasuk meningkatnya tuntutan konsumen akan informasi nutrisi serta jaminan kesehatan dan keamanan produk-produk pertanian (Kustiari, 2007). Seluruh kegiatan pengolahan dan pemasaran produk telur asin bebek dan telur asin burung puyuh dilakukan dengan pola pemberdayaan pelaku usaha serta didukung oleh kebijakan pengembangan IPTEK yang memadai seperti kegiatan telur asin bebek dan telur asin burung puyuh.

Alat alat yang dipersiapkan adalah :

- a) Baskom
- b) Toples
- c) Panci atau Pengukus
- d) Pengaduk
- e) Kompor
- f) Amplas
- g) Kain Lap
- h) Kemasan plastik

Bahan bahan yang diperlukan adalah :

- a) 30 butir telur bebek dan 300 butir telur burung puyuh
- b) 750 gram garam dapur
- c) 3 liter air

Metode pengolahan :

- a) Garam 750 gram dan 3 liter air dimasak, kemudian didininkan.



- b) Tulus bebek dan telur burung puyuh dicuci dan dikeringkan



Teknik *dry washing* untuk membersihkan telur dilakukan menggunakan kain yang permukaannya kasar atau *sponge* cuci piring. Pastikan keduanya dalam keadaan kering. Pada metode ini, tak perlu menggunakan air maupun *hand sanitizer*. Cukup usapkan ke cangkang telur, sampai sisa kotoran atau feses tak lagi menempel

- c) Setelah kering telur bebek dan telur burung puyuh di amplas



Gosok telur dengan amplas agar pori-pori di kulit telur terbuka. Tujuannya adalah untuk membuat adonan garam meresap ke dalam telur.

- d) Masukkan telur bebek dan telur burung puyuh ke dalam toples, lalu tambahkan rendaman air garam dan pastikan telur terendam di dalam air garam

Telur yang direndam dalam media garam akan mengalami osmosis yaitu proses perpindahan molekul zat terlarut dari konsentrasi rendah (hipotonik) ke konsentrasi lebih tinggi (hipertonik) sehingga telur menjadi asin. Berat telur akan bertambah akibat dari masuknya suatu molekul ke dalam telur, dalam hal ini air dan garam yang masuk ke dalam telur. Berat telur bertambah sedangkan volume air berkurang, hal ini dikarenakan molekul air dan garam bergerak masuk ke dalam telur karena larutan garam lebih hipotonik dibanding isi telur yang hipertonik sehingga menyebabkan hemolysis atau masuknya molekul air dan garam ke dalam telur, sehingga berat telur bertambah tetapi volume air berkurang.

Tekstur kuning telur pada telur asin akan berubah menjadi lebih keras karena ketika molekul air dan garam masuk ke dalam telur, maka air dan garam masuk ke putih telur karena konsentrasi putih telur lebih pekat daripada larutan garam, tetapi perlu kita ingat bahwa masih ada kuning telur yang konsentrasinya jauh lebih pekat dibanding dengan putih telur dan larutan garam.

- e) Kemudian diberi pemberat (plastik berisi air) dan tutup toples dengan rapat, agar terhindar dari udara atau sinar matahari yang masuk



- f) Di simpan selama 10 sampai 14 hari.  
Penyimpanan dilakukan agar garam dapat menyerap sempurna di telur bebek dan telur burung puyuh serta agar hasilnya lebih enak dan gurih.

- g) Kemudian telur bebek dan telur burung puyuh tersebut dikukus atau direbus selama 30 menit



h) Setelah dingin telur bebek dan telur burung puyuh dikemas

Tim pengabdian juga memberikan informasi tentang label pada kemasan. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 pasal 1 ayat 3, label adalah keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan (Supraptiningsih, 2006). Pada label di kemasan produk telur asin bebek dan telur asin burung puyuh ini dicantumkan nama produk, komposisi bahan, nama produsen, dan informasi lainnya terkait dengan produk telur asin bebek dan telur asin burung puyuh.

i) Telur asin bebek dan telur asin burung puyuh siap dipasarkan atau dikonsumsi



### Perancangan Desain Kemasan dan Labelling

Tujuan utama pengemasan untuk produk pangan, sebagai pelindung yang optimal untuk melindungi produk dari penyebab kerusakan dari luar seperti cahaya, oksigen, kelembaban, mikroba atau serangga dan juga untuk mempertahankan mutu dan nilai gizi serta memperpanjang umur simpan.

Tim pengabdian juga menyampaikan bahwa produk brownies ini bisa dijadikan sebagai salah satu peluang usaha. Oleh karena itu, dibutuhkan kemasan dengan tampilan yang menarik. Menurut Noviadji (2014), kemasan adalah wadah atau pembungkus bagi produk pangan yang memiliki peranan penting dalam upaya mempertahankan mutu dan keamanan pangan serta meningkatkan daya tarik produk. Pengemasan produk pangan ditujukan untuk melindungi bahan pangan segar maupun bahan pangan olahan dari penyebab kerusakan, baik fisik, kimia, maupun mekanis. Pada kegiatan penyuluhan dan sosialisasi ini, tim pengabdian menjelaskan mengenai pentingnya kemasan untuk menambah daya tarik dari produk brownies yang dibuat. Yamin et al., (2018) menyatakan bahwa nilai tambah sebuah produk menjadi berkali lipat dengan menambahkan kemasan yang menarik

Jenis kemasan yang diperkenalkan pada kegiatan ini adalah kemasan plastik mika. Noviadji (2014) menyatakan bahwa kemasan buatan manusia seperti kertas, plastik, kaleng, dan styrofoam menciptakan kesan modern, praktis, dan bersih.



Gambar 3. Desain Kemasan telur asin bebek dan telur asin burung puyuh

Berdasarkan indikator keberhasilan, kegiatan praktek ini dapat dikatakan berhasil. Hal ini dikarenakan para peserta pengabdian sangat antusias mengikuti kegiatan praktek. Ibu-ibu PKK terlihat sangat termotivasi untuk mengembangkan produk telur asin bebek dan telur asin burung puyuh. Hal ini disampaikan oleh Ketua PKK. Materi tentang pengolahan telur asin bebek dan telur asin burung puyuh ini akan dipraktikkan di rumah masing masing dan ingin dijadikan sebagai produk unggulan di kelompok ibu-ibu PKK riya Betungan Asri.



**Gambar 4. Foto bersama Mitra dan mahasiswa yang terlibat**

## KESIMPULAN DAN SARAN

1. Bertambahnya pengetahuan dan ketrampilan ibu ibu PKK di Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk telur asin bebek.
2. Bertambahnya pengetahuan dan ketrampilan ketrampilan ibu ibu PKK di Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu mengenai teknologi pengolahan dan pengemasan produk telur asin burung puyuh
3. Bertambahnya pengetahuan dan ketrampilan ketrampilan ibu ibu PKK di Perumahan Griya Betungan Asri Kota Bengkulu dalam desain label dan kemasan produk, yang ditunjukkan dengan telah terbentuknya desain kemasan dan label untuk produk yang dihasilkan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena pengabdian masyarakat ini berjalan lancar. Pada kesempatan ini kami sampaikan ucapan terima kasih kepada Universitas Dehasen Bengkulu, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu, Ketua RT 36 dan seluruh anggota kelompok Ibu-ibu PKK RT 36 Griya Betungan Asri, Kota Bengkulu, serta anggota tim Pengabdian pada Masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2000. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonim. 2005. Pembuatan Telur Asin. Lembar Informasi Pertanian. Balai Pengkajian Informasi Pertanian: Yogyakarta.
- BPTP. 2005. Pembuatan Telur Asin. Departemen Pertanian LIPTAN, Yogyakarta. Agdex.
- Hasan., A Engelen, S Umela. 2017. Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. Jurnal Agroindustri. 3 (2) :133-141
- Indrawan, I.G., Sukada, I.M., dan Suada, I.K. 2012. Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. Penebar Swadaya. Jakarta
- Noviadji, B.R. 2014. Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. ARTIKA. Jurnal Fakultas Desain. 1(1) : 1-10
- Sudaryani, T. 2006. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta
- Yamin, M.M., Abidin, E.E., Sulaeman. 2018. Sosialisasi Pengemasan Kue Tradisional Di Desa Sepabatu, Kec. Tinambung, Kab. Polewali Mandar. RESONA. Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat. 2(1) : 31 - 41

Yuwanta, T. 2013. *Telur dan Kualitas Telur*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.