

Pelatihan Pembuatan Produk Dari Telur Bebek (Telur Asin) Yang berwarna ungu Sebagai Upaya Pemulihan Ekonomi Masyarakat Desa Kalangsemanding, Kecamatan Perak – Jombang Pasca Pandemi

Triana
Fakultas Pertanian
Universitas Darul Ulum Jombang
Email : tria57037@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk member pelatihan kepada masyarakat desa kalangsemanding sebagai upaya pemulihan ekonomi pasca pandemi . Dilaksanakan pada 01 Agustus 2022 , bertempat di Dsn. Kalangan, Ds. Kalangsemanding, kec. Perak kab. Jombang. Penelitian ini menggunakan telur segar yang berumur dibawah 7 hari. Metode pelatihan ini dilaksanakan dengan menggunakan daun jati pada saat perebusan, dan diharapkan telur asin yang dihasilkan berwarna ungu.

Kata kunci : telur asin , Daun jati , ekonomi

PENDAHULUAN

I. LATAR BELAKANG

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. 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.

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,

asampantotenat, niasin, asam folat, dan vitamin B12) serta faktor pertumbuhan yang lainjuga dapat ditemukan dalam telur.

Bobot dan ukuran telur bebek rata-rata lebih besar dibandingkan dengan telur ayam. Telur bebek memiliki bau amis yang tajam, sehingga penggunaan teluritik dalam berbagai makanan tidak seluas telur ayam. Selain baunya yang lebihamis, telur bebek juga mempunyai pori-pori kulit yang lebih besar, sehingga sangatbaik untuk diolah menjadi telur asin .

Telur asin adalah salah satu bentuk pengawetan telur yang dapat ditemukandi beberapa negara, misalnya Indonesia, Cina dan Taiwan. Keuntungan dari prosespengasinan disamping pengawetan adalah meningkatkan cita rasa, yaitu masir atauberpasir yang didapatkan dari kuning telur. Telur yang biasa digunakan untukpembuatan telur asin adalah telur bebek. Hal ini adalah karena telur bebekmempunyai kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam,

Telur asin dapat dibuat dengan cara merendam menggunakan media garam.Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawetkarena garam mampu menyerap air dari dalam telur. Garam akan masuk kedalamtelur melalui pori-pori kulit telur menuju ke putih telur, lalu ke kuning telur. Garamakan menarik air yang dikandung telur. Garam juga terdapat ion klor yang berperan.

II. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam upaya mencapai target luaran yang telah direncanakan adalah ceamah, diskusi, tanya jawab, unjuk kerja (praktik), dan pendampingan dengan tahapan sebagai berikut:

1. Sosialisasi program Sosialisasi pelatihan pembuatan telur asin ungu ini melibatkan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga. Sosialisasi dilaksanakan dengan ceramah interaktif secara langsung, dan dilakukan diskusi dan tanya jawab.
2. Praktik pembuatan telur asin ungu Setelah seluruh warga masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga memahami materi tentang hidroponik, selanjutnya adalah pelatihan membuat telur asin ungu dengan warna ungu mulai dari proses pemilihan bahan baku,perendaman sampai dengan proses pengemasan dan pemasaran telur asin ungu.

Adapun alat dan bahan yang dapat digunakan untuk membuat telur asin ungu ini adalah: (a) baskom, (b) panci, (c) penumbuk, (d) kompor, (e) irus, (f) telur bebek, (g) daun jati, (h) bata dan garam.

Pembuatan Telur Asin Ungu

Bahan :

- ❖ Telur bebek 40 butir
- ❖ Garam 4 kg
- ❖ Batu bata merah 4 kg (halus)
- ❖ Daun jati muda secukupnya
- ❖ Kotak mika 10 lembar

ALAT :

- ❖ Kompor
- ❖ Baskom
- ❖ Irus
- ❖ Panci
- ❖ Timbangan
- ❖ Penumbuk

LANGKAH KERJA :

- 1) Menyiapkan alat dan bahan.
- 2) Menghancurkan batu bata dan garam dengan menggunakan penumbuk (uleg-uleg).
- 3) Menimbang bahan sesuai formula.
- 4) Menggosok telur dengan menggunakan amplas agar pori-pori cangkang telur terbuka, lalu dicuci sampai bersih.
- 5) Mencampur semua bahan lalu tambahkan air secukupnya sampai adonan dapat dipulung.
- 6) Membungkus telur dengan adonan sampai bagian tertutup sempurna.
- 7) Setelah itu simpan pada suhu ruang selama 8 hari.
- 8) Memanen telur asin dan mencuci sampai bersih.

- 9) Merebus telur asin dengan menambahkan daun jati muda, dilakukan selama kurang lebih 1 jam. Setelah itu angkat dan tiriskan.
- 10) Mengemas telur asin ungu ke dalam wadah kotak mika, dan diberi label.
- 11) Telur asin ungu siap dipasarkan.

3. Pendampingan

Untuk memantau bahwa program dijalankan, maka tahapan selanjutnya dilakukan kegiatan pendampingan. Proses pendampingan ini dilaksanakan secara fisik dengan Ibu-Cara tersebut dirasa lebih efektif dan efisien dikarenakan masyarakat dapat terlibat dan melihat langsung proses pembuatan alatnya, serta pembibitan

4. Evaluasi kegiatan

Evaluasi untuk mengetahui keberhasilan dari kegiatan ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- a. Kegiatan sosialisasi dan penyampaian materi dievaluasi berdasarkan partisipasi dan keaktifan mitra. Kegiatan dianggap berhasil apabila 60% dari mitra peserta menunjukkan partisipasi dan keaktifannya.
- b. Secara keseluruhan program dianggap berhasil apabila minimal 55% ibu-ibu peserta pelatihan memiliki minat dan mampu mempraktekan dirumah dan dapat menjual telur asin ungu dengan baik .

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terbagi menjadi 3 program besar yaitu kegiatan sosialisasi dan pelatihan guna penyampaian materi terkait pembuatan susu kedelai dan program praktik pembuatan telur asin ungu. Kegiatan sosialisasi pembuatan telur asin ungu dengan warna ungu merupakan salah satu cara yang paling sederhana dan digunakan oleh kalangan pemula karena dapat menarik konsumen dan penganekaragaman produk . produksi telur asin ungu ini sangat mudah dilakukan karena bahannya yang mudah didapat dan banyak di daerah sekitar kita, tepatnya di daerah dsn kalangan.Sosialisasi program dihadiri aparat desa dan mitra target sasaran, yaitu ibu-ibu rumah tangga. Adapun beberapa hal yang disampaikan pada saat sosialisasi, yaitu: (a) peranan ibu rumah tangga dalam pemberdayaan masyarakat, (b) konsep dasar pembuatan telur asin ungu dengan varian warna baru (c) keunggulan dari produk telur asin ungu. Pada sesi diskusi dan tanya jawab, kepala desa dan masyarakat memberikan apresiasi yang tinggi terhadap program yang diusung dan berharap keberlanjutan program bisa tetap terjamin.

IV. HASIL EVALUASI KEGIATAN

menunjukkan bahwa semua peserta yang mengikuti sosialisasi dan pelatihan menunjukkan keaktifan dalam mengikuti kegiatan tersebut. Masyarakat turut aktif bertanya dan menanggapi materi yang disampaikan oleh pelaksana. Hasil pelatihan yang terlihat jelas adalah meningkatnya pengetahuan ibu-ibu terkait produk telur asin ungu, sehingga terampil membuat dalam pembuatan telur asin ungu. Berdasarkan hasil evaluasi terungkap beberapa masalah yang dihadapi oleh peserta yaitu hasil dari telur asin ungu masih ada bau tidak amis. Adapun tindakan yang dilakukan untuk mengatasi masalah yang dihadapi oleh peserta ini yaitu mendampingi para peserta untuk merebus kedelai dengan cara yang benar dan menggunakan bahan baku (telur) yang berkualitas baik dan metode yang benar.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil program yang dijalankan dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan telur asin ungu dengan varian warna telah berhasil memberdayakan ibu-ibu rumah tangga masyarakat Desa Kalangsemading dalam memulihkan perekonomian pasca pandemi.

Masyarakat memberikan respon yang sangat positif terhadap kegiatan yang dilakukan dan menilai kegiatan ini sangat bermanfaat

VI. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada kepala lppm dan tim monev universitas darul'ulum jombang dan kepada masyarakat Desa Kalangsemanding atas kesempatan yang diberikan kepada penulis untuk menjalankan program pengabdian masyarakat melalui agenda Kuliah Kerja Mahasiswa (KKM) tahun akademik. 2022-2023

DAFTAR PUSTAKA

- Astiti, N. P. A. 2017. Analisis Kandungan Fenolik Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis L.*) dengan Waktu Dekomposisi yang Berbeda. *Metamorfosa Journal of Biological Sciences*, Vol 4(1):122-125. Denpasar. (diakses tgl 11 Februari 2019).
- Barus, P. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Suardi, D. 2005. Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 24, No. 3, 2005. <http://www.pustaka-deptan.go.id> (Agustus 2014).