



Vol. 4 No. 2 Tahun 2024
ISSN: 2809-1485

Pendampingan Pembuatan Telur Asin Dengan Metode Abu Gosok Sebagai Usaha Dan Inovasi Produk Unggulan

Dinah Dwi Amaliah¹, Nursani², Reski Amaliah³

¹⁻³ Program Studi Teknologi Hasil Peternakan, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Muhammadiyah Bone
e-mail: ¹dinahindah@gmail.com, ²sani.unimbone@gmail.com, ³reskiamaliah.unimbone@gmail.com

Article History

Received: 19 November 2024

Revised: 25 November 2024

Accepted: 2 Desember 2024

DOI: <https://doi.org/10.58794/jdt.v4i2.1075>

Kata Kunci – Penyuluhan, Pendampingan, Telur Asin, Metode Abu Gosok.

Abstract - Every community has diversity in starting a business, but one thing that is certain is their need for promising business opportunities. Therefore, we offer a solution in the form of counseling and mentoring programs for making salted eggs with the ash rub method. This program aims to provide counseling and mentoring to PKK and UMKM players in Bonto Karaeng Village, Sinoa District, Bantaeng Regency, in order to increase the value of UMKM as home industry business opportunities. This activity was carried out using the Participatory Action Research (PAR) method through counseling and mentoring approaches to making salted eggs with the ash method. The result of this community service activity is a salted egg product that is expected to be the beginning of home business development for the local community.

Abstrak - Setiap masyarakat memiliki keragaman dalam memulai usaha, namun satu hal yang pasti adalah kebutuhan mereka akan peluang usaha yang menjanjikan. Oleh karena itu, kami menawarkan solusi berupa program penyuluhan dan pendampingan pembuatan telur asin menggunakan metode abu gosok. Program ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan dan pendampingan kepada Ibu PKK dan pelaku UMKM di Desa Bonto Karaeng, Kecamatan Sinoa, Kabupaten Bantaeng, guna meningkatkan nilai UMKM sebagai peluang usaha industri rumahan. Kegiatan ini dilaksanakan menggunakan metode Participatory Action Research (PAR) melalui pendekatan penyuluhan dan pendampingan dalam pembuatan telur asin dengan metode abu gosok. Hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah produk telur asin yang diharapkan dapat menjadi awal pengembangan usaha rumahan bagi masyarakat setempat.

1. PENDAHULUAN

Usaha mikro di wilayah pedesaan memiliki peran strategis dalam mendukung perekonomian lokal, terutama dalam mempercepat pembangunan ekonomi, menekan angka kemiskinan, dan mengurangi kesenjangan antara daerah perkotaan dan pedesaan [1] Usaha ini perlu terus dikembangkan karena merupakan kegiatan ekonomi yang dikelola oleh individu atau kelompok kecil di pedesaan. Meski berskala kecil, usaha mikro memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan ekonomi lokal dan mendukung pertumbuhan yang berkelanjutan di daerah pedesaan. Salah satu sektor usaha mikro yang berpotensi besar adalah peternakan, yang bertujuan untuk mengoptimalkan manfaat dari ternak melalui penerapan teknik-teknik ekonomis yang efisien. Contohnya, usaha peternakan ayam petelur, yang menjadi komoditas unggulan dalam sektor peternakan penghasil telur. Di Desa Bonto Karaeng, Kecamatan Sinoa, Kabupaten Bantaeng, terdapat kelompok usaha ayam petelur yang beranggotakan sekitar 20 orang. Kelompok ini didirikan pada tahun 2021 dan berfokus pada beternak ayam petelur. Hingga tahun 2024, jumlah ayam petelur yang dikelola mencapai 10.000 ekor, dengan kapasitas produksi harian sekitar 150 rak telur.

Telur adalah sumber protein hewani yang mudah diakses, terjangkau, memiliki cita rasa yang enak, mudah dicerna, dan kaya akan kandungan gizi. [1] menyatakan bahwa telur termasuk salah satu produk peternakan yang paling bergizi, dengan kandungan protein sebesar 13%, lemak 12%, serta berbagai vitamin dan mineral. Namun, seperti produk peternakan lainnya, telur rentan terhadap kerusakan, baik secara alami, kimiawi, maupun akibat serangan mikroorganisme yang masuk melalui pori-pori telur. Oleh karena itu,

diperlukan langkah-langkah untuk mengawetkan telur demi menjaga kualitasnya sekaligus meningkatkan nilai ekonomisnya. Salah satu metode pengawetan yang sering digunakan adalah penggaraman atau pengasinan. Telur asin, sebagai salah satu produk olahan hasil peternakan, sangat digemari masyarakat karena dapat memperpanjang masa simpan telur, mengurangi bau amis, meningkatkan cita rasa, serta memperkaya kandungan nutrisinya [2]

Telur asin merupakan salah satu produk olahan dari telur yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan banyak diminati oleh masyarakat. [3] telur asin merupakan produk telur yang kaya nutrisi dan merupakan hasil olahan yang melibatkan proses pengasinan dan pemanasan. Proses tersebut akan mempengaruhi nilai gizi dan karakteristik fisik dari telur yang dihasilkan [4] Proses pembuatan telur asin tradisional yang menggunakan metode pengasinan dengan bahan garam telah lama dikenal. Namun, dalam rangka meningkatkan kualitas dan daya saing produk telur asin, diperlukan inovasi dalam proses pengolahannya. Salah satu metode yang dapat diterapkan adalah metode abu gosok, yang menggunakan campuran abu gosok, garam, dan air untuk memberikan rasa khas serta memperpanjang umur simpan telur asin. Penggunaan metode ini masih kurang dimanfaatkan di beberapa wilayah, terutama di daerah pedesaan. [5] proses pembuatan telur asin melibatkan beberapa tahap, di antaranya pemeriksaan kualitas telur, pembersihan kulit telur, pembuatan campuran untuk pengasinan, pemeraman telur, penyuntikan ekstrak rasa, penutupan lubang suntikan, dan pemasakan telur.

Penyuluhan dan pendampingan dalam pembuatan telur asin dengan metode abu gosok memiliki peran penting untuk memperkenalkan teknologi pengolahan yang efektif dan efisien. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat, khususnya para ibu rumah tangga dan pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM), mengenai peluang usaha yang dapat diperoleh dari pengolahan telur asin. Melalui pendampingan yang intensif, masyarakat diharapkan dapat memahami dengan baik tahapan-tahapan pembuatan telur asin menggunakan metode abu gosok, serta mampu mengaplikasikan teknik ini untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan memiliki daya jual tinggi. Dengan melibatkan masyarakat secara langsung, diharapkan mereka dapat memanfaatkan teknologi ini sebagai usaha baru atau sebagai pengembangan produk unggulan di wilayah mereka. Selain itu, penerapan metode abu gosok ini dapat membantu meningkatkan nilai ekonomi dari usaha telur asin, membuka peluang kerja, dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Melalui pendampingan dan penyuluhan ini, diharapkan dapat tercipta produk unggulan yang berkualitas tinggi, sekaligus memberikan manfaat jangka panjang bagi pengembangan usaha masyarakat setempat.

2. METODE PENGABDIAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan judul Penyuluhan dan Pendampingan Pembuatan Telur Asin dengan Metode Abu Gosok Sebagai Usaha dan Inovasi Produk Unggulan akan dilakukan dengan pendekatan metode Participatory Action Research (PAR) melalui beberapa tahapan, yang terdiri dari persiapan, pelaksanaan kegiatan, dan evaluasi. Berikut adalah metode pelaksanaan pengabdian dapat di lihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Uraian Kegiatan Pengabdian

Tahap	Uraian Kegiatan	Target pencapaian
I	Persiapan : <ul style="list-style-type: none"> - Survei - Koordinasi dengan pihak terkait - Persiapan materi penyuluhan - Persiapan alat dan bahan - Penjadwalan kegiatan 	Kegiatan penyuluhan dan pendampingan berjalan dengan lancar
II	Pelaksanaan kegiatan: <ul style="list-style-type: none"> - Penyuluhan Awal - Pelatihan Pembuatan Telur asin - Pendampingan 	Peserta mampu mempraktikkan seluruh proses produksi dengan baik dan dapat menghasilkan produk yang berkualitas tinggi.
III	Evaluasi	Peserta memahami teknik pembuatan telur asin serta konsep usaha yang telah diperkenalkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil beberapa kegiatan program yang telah dilaksanakan, program Kuliah Kerja Nyata (KKN) merupakan implementasi konkret dari Tridharma Perguruan Tinggi yang mencakup pemberdayaan masyarakat melalui ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni yang diberikan oleh mahasiswa. Kegiatan dalam program KKN ini meliputi pelatihan pembuatan telur asin menggunakan telur bebek, yang diselenggarakan di Desa Bonto Karaeng Kecamatan Sinoa Kabupaten Bantaeng sasaran utama ibu PKK dan UMKM di desa tersebut. Berikut ini hasil dan pembahasan dari kegiatan pengabdian yaitu :

1) Penyuluhan Kepada Masyarakat

Pada tahap awal penyuluhan, masyarakat di Desa Bonto Karaeng menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap informasi tentang manfaat telur asin sebagai produk bernutrisi tinggi serta pentingnya pengolahan telur yang tepat. Sebagian besar peserta sudah mengenal telur asin, tetapi hanya sedikit yang memahami proses pembuatannya dengan metode yang benar, terutama metode abu gosok. Penyuluhan ini berhasil memberikan wawasan tentang keuntungan penggunaan metode abu gosok dalam pengawetan telur, seperti memperpanjang masa simpan, menjaga kualitas nutrisi, dan menghasilkan cita rasa yang unik. Sesuai dengan [6] menyebutkan bahwa pengasinan telur umumnya dilakukan melalui perendaman dalam larutan air garam atau dengan membungkus telur menggunakan campuran abu gosok, tanah liat, atau serbuk batu bata.



Gambar 1. Penyuluhan Pembuatan Telur Asin

Kegiatan ini mencakup pemberian materi mengenai langkah-langkah dalam proses pembuatan telur asin menggunakan metode abu gosok yang diakhiri dengan sesi diskusi. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah masyarakat dapat memahami cara pembuatan telur asin dengan metode abu gosok, mampu mengolah telur itik menjadi telur asin, serta mengenal manfaat dari kualitas telur asin yang dihasilkan. Produk ini merupakan salah satu hasil ternak yang kaya protein, memiliki daya simpan lebih lama, dan berpotensi menjadi inovasi produk yang dapat meningkatkan peluang usaha bagi Ibu PKK dan UMKM di Desa Bonto Karaeng.

2) Pelatihan Pembuatan Telur Asin

Pada tahap pelatihan, peserta diberikan penjelasan langkah-langkah pembuatan telur asin dengan metode abu gosok, menggunakan bahan-bahan seperti telur, garam, abu gosok, dan air. Setelah memahami teori yang diberikan, ibu-ibu PKK dan UMKM secara bersama-sama mempraktikkan pembuatan telur asin dengan arahan dan bimbingan mahasiswa KKN. Tahap pertama dalam proses ini adalah memastikan telur yang digunakan dalam kondisi segar dan telah melalui tahap pembersihan. Langkah berikutnya melibatkan pembuatan adonan yang terdiri dari campuran abu gosok, garam, dan air. Setelah adonan siap, telur yang telah dibersihkan dibalurkan dengan campuran bahan tersebut hingga seluruh permukaannya tertutup. Selanjutnya, telur yang telah dilapisi adonan disimpan atau diperam selama 14 hari untuk mencapai hasil yang maksimal. Diharapkan, produk yang dihasilkan memiliki cita rasa yang gurih dan tekstur yang lebih baik dibandingkan dengan telur asin yang dibuat tanpa menggunakan metode abu gosok. [7] Telur asin dapat dianggap berhasil jika memiliki sifat stabil, yaitu umur simpan yang panjang tanpa mengalami perubahan, disertai aroma dan rasa yang kuat serta kondisi putih dan kuning telur yang tampak baik. Telur yang melalui proses pengasinan menjadi lebih tahan lama saat disimpan, memiliki cita rasa yang lebih lezat, serta kandungan gizi yang tinggi, terutama pada protein (13,60%) dan lemak (13,30%) [8]



Gambar 2. Proses Pembuatan Telur Asin

3) Pendampingan dan Pengemasan produk

Pendampingan dalam proses pembuatan telur asin menggunakan metode abu gosok bertujuan untuk memastikan masyarakat mampu mempraktekkan proses tersebut dengan baik dan benar. Proses ini menjadi penting karena pembuatan telur asin tergolong cukup rumit dan membutuhkan waktu yang relatif lama. Metode abu gosok telah terbukti efektif dalam meningkatkan kualitas telur asin yang dihasilkan. Walaupun membutuhkan waktu pengeraman yang cukup lama, hasilnya sepadan dengan upaya yang dilakukan. Pendampingan dilakukan dengan memberikan arahan secara langsung kepada anggota Ibu PKK dan pelaku UMKM, sehingga teknik pembuatan dapat lebih mudah dipahami. Kegiatan ini diharapkan menghasilkan produk inovatif yang dapat dikembangkan oleh Ibu PKK dan UMKM di Desa Bonto Karaeng.[9] dengan inovasi baru pembuatan telur asin yang bebas bau dan menyehatkan ini akan menjadikan peningkatan nilai guna maupun nilai ekonomi dan sosial. Produk ini berpotensi menjadi pilihan yang lebih disukai oleh konsumen sebagai alternatif unggulan[10] Metode ini dipilih karena masih banyak masyarakat di Desa Bonto Karaeng yang kurang memahami teknik pengasinan telur menggunakan abu gosok. Melalui pendekatan ini, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah telur asin menjadi produk unggulan.



Gambar 3. Pendampingan Ibu PKK dan UMKM

Mahasiswa juga mendampingi proses pengemasan pada produk telur asin. Salah satu faktor yang dapat meningkatkan nilai jual produk adalah dengan menyediakan kemasan yang menarik serta mencantumkan informasi mengenai kandungan nutrisi dan manfaat telur asin. Ibu PKK dan UMKM diberikan pemahaman tentang pentingnya branding, pemilihan nama produk yang menarik, serta strategi memperkenalkan produk mereka kepada konsumen melalui media promosi yang tepat. Dengan pendekatan ini, diharapkan produk telur asin yang dihasilkan tidak hanya berkualitas tinggi, tetapi juga memiliki daya tarik untuk dipasarkan secara luas.

4) Evaluasi Kegiatan

Evaluasi merupakan komponen penting dalam pelaksanaan penyuluhan dan pendampingan pembuatan telur asin, untuk memastikan bahwa tujuan tersebut dapat tercapai dengan optimal. Proses evaluasi dilakukan dengan menilai respons peserta terhadap pertanyaan yang diajukan oleh mahasiswa, baik sebelum maupun sesudah kegiatan dilaksanakan, untuk mengukur tingkat pemahaman mereka. Hasil dari evaluasi yang dilakukan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta memahami proses dari pembuatan telur asin. Selain itu, mereka juga

telah mampu mengemas produk dengan cara yang lebih menarik, meskipun sebagian kecil peserta masih memerlukan pendampingan lebih lanjut

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan Ibu PKK dan UMKM di Desa Bonto Karaeng. Peserta tidak hanya belajar tentang cara membuat telur asin yang berkualitas, tetapi juga mendapatkan wawasan mengenai peluang usaha berbasis produk telur asin yang dapat meningkatkan pendapatan mereka. Berikut ini ada grafik tentang sejauh mana minat masyarakat tentang penyuluhan tersebut.



Gambar 4. Grafik Minat Masyarakat

Indikator keberhasilan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya pengetahuan peserta, yang juga terlihat dari tingginya minat mereka untuk mengembangkan usaha pembuatan telur asin menggunakan metode abu gosok. Hasil post-test menunjukkan peningkatan yang signifikan, dengan 10 peserta (50%) menyatakan berminat, 8 peserta (40%) sangat berminat, dan hanya 2 peserta (10%) yang menunjukkan minat rendah terhadap kegiatan tersebut.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil memberikan manfaat yang signifikan bagi masyarakat Desa Bonto Karaeng. Penyuluhan dan pendampingan yang diberikan telah meningkatkan pemahaman dan keterampilan ibu rumah tangga serta pelaku UMKM dalam pembuatan telur asin dengan metode abu gosok. Selain itu, mereka juga memperoleh pengetahuan mengenai cara mengemas dan memasarkan produk telur asin sebagai peluang usaha. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan dampak jangka panjang dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat setempat melalui pengembangan usaha berbasis produk telur asin yang inovatif dan bernilai ekonomi.

5. SARAN

Sebaiknya perlu ada sosialisasi tentang bagaimana cara meningkatkan minat UMKM khususnya di Desa Bonto karaeng sehingga Pelatihan kepada masyarakat Program pembuatan telur asin oleh masyarakat Desa Bonto Karaeng, perlu selanjutnya dimasukkan dalam Program Kegiatan Desa Bonto karaeng

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kepala desa Bonto Karaeng, Ibu PKK dan UMKM yang telah mengikuti kegiatan ini demi kelancaran kegiatan ini, dan terima kasih kepada Dosen pembimbing serta teman-teman KKN angkatan pertama khususnya di desa Bonto Karaeng.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. A. P. Hisbulloh Ahlis Munawi, Ary Permata Nevita, Rachmad Santoso, Hermin Istiasih, Kustriwi Ratnaning Hapsari, "Pengembangan Usaha Mikro Telur Asin Aneka Rasa di Desa Sonoageng Kabupaten Nganjuk," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Nusantara*, vol. 5, no. 2, pp. 2894–2901, 2024.
- [2] P. Pemberdayaan and M. Dalam, "Pendampingan pemberdayaan masyarakat dalam pelatihan pembuatan telur asin," vol. 1, pp. 9–17.
- [3] P. Ganesan, T. Kaewmanee, S. Benjakul, and B. S. Baharin, "Comparative study on the nutritional value of pidan and salted duck egg," *Korean J. Food Sci. Anim. Resour.*, vol. 34, no. 1, pp. 1–6, 2014, doi: 10.5851/kosfa.2014.34.1.1.

- [4] J. M. W. Wibawanti, M. Meihu, A. Hintono, and Y. B. Pramono, “粘质沙雷氏菌!\$ 12磷脂酶34在大肠杆菌中的分泌表达及其条件优化,” *J. Appl. Food Technol.*, vol. 3, no. 2, pp. 193–198, 2015.
- [5] J. Arthur, K. Wiseman, and K. M. Cheng, “Salted and preserved duck eggs: A consumer market segmentation analysis,” *Poult. Sci.*, vol. 94, no. 8, pp. 1942–1956, 2015, doi: 10.3382/ps/pev118.
- [6] L. Aulika, A. D. Cahyati, and A. Rofieq, “Pelatihan Produksi Telur Asin Asap Sebagai Upaya Meningkatkan Nilai Jual Telur Bebek,” *An-Nizam*, vol. 1, no. 3, pp. 175–181, 2022, doi: 10.33558/an-nizam.v1i3.5382.
- [7] D. Novia, I. Juliyarsi, and S. Melia, “Perbaikan Mutu dan Produksi Telur Asin pada Kelompok Usaha Telur Asin di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman,” *LOGISTA - J. Ilm. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 2, no. 1, p. 1, 2018, doi: 10.25077/logista.2.1.1-14.2018.
- [8] I. Ramli and N. Wahab, “Teknologi Pembuatan Telur Asin Dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik,” *ILTEK J. Teknol.*, vol. 15, no. 02, pp. 82–86, 2020, doi: 10.47398/iltek.v15i02.29.
- [9] R. S. Sundari, A. Kusmayadi, and D. S. Umbara, “Komparasi nilai Tambah Agroindustri Abon Ikan Lele dan Ikan Patin di Tasikmalaya,” *J. Pertan. Agros*, vol. 19, no. 1, pp. 45–54, 2017.
- [10] R. S. Sundari, D. S. Umbara, B. W. Fitriadi, and M. Sulaeman, “Consumer Preference on Catfishes (Patin and Lele) Sweetmeat Product,” *J. Phys. Conf. Ser.*, vol. 1179, no. 1, 2019, doi: 10.1088/1742-6596/1179/1/012166.