



Pelatihan Pembuatan Telur Asin Dalam Rangka Meningkatkan UMKM Desa Babo Kecamatan Bandar Pusaka Aceh Tamiang

Ibnu Abdillah¹, Nuryufa Maura², Rizka Amelia³, Ahmad Fuadi⁴, Enni Suhenni⁵

¹Pendidikan agama Islam, Sekolah Tinggi Agama Islam Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

Email: iibnu8476@gmail.com

²Akhwil Asy-Syakhsiyah, Sekolah Tinggi Agama Islam Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

Email: nuryufam@gmail.com

³Pendidikan agama Islam, Sekolah Tinggi Agama Islam Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

Email: rizka@gmail.com

⁴Pendidikan Agama Islam, Sekolah tinggi agama islam Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

Email: ahmadfuadi311989@gmail.com

⁵Pendidikan Agama Islam, Sekolah tinggi agama islam Jam'iyah Mahmudiyah Tanjung Pura

Email: ennisuhenni69@gmail.com

Abstrak

Telur asin merupakan makanan ringan yang cukup digemari berbagai kalangan. Telur ini dapat diperoleh di warung makan, pasar tradisional, pasar swalayan, dan penjual asongan. Namun, kualitas telur asin yang beredar di pasar saat ini umumnya sangat memprihatinkan. Diperkirakan hanya sekitar 10% dari telur asin yang berada di pasar saat ini kualitasnya baik. Telur asin matang yang dikemas tiga butir dan dijual di gerai pasar swalayan termahal ada yang sudah tidak layak makan, putih telurnya sudah rusak. Sementara telur asin yang dijual di warung-warung makan, putih telurnya berwarna kecokelatan karena menggunakan bahan pengawet sendawa (kalium nitrat (KNO₃)). Telur asin yang kualitasnya baik saat ini sangat langka di pasaran. Seorang pengusaha telur asin yang tetap mempertahankan kualitas, biasanya selalu kesulitan melayani pesanan karena kemampuan produksinya terbatas. Proses pengasinan telur memakan waktu sekitar dua minggu (15 hari). Waktu tersebut tergolong cukup lama untuk dapat memenuhi kebutuhan. Bahan untuk mengasinkan telur cukup banyak jumlah dan syaratnya untuk menghasilkan telur asin yang berkualitas baik. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengaruh berbagai media pembuatan telur asin terhadap kualitas organoleptik sehingga menjadi bahan pertimbangan dan informasi dalam penggunaan media pembuatan telur asin yang tepat dan mendapatkan mutu yang lebih baik. Dalam pelaksanaan penelitian ini, rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 3 perlakuan dan 5 kali ulangan. Perlakuan : PG ; larutan Garam, PA ; Adonan Abu gosok dan PL ; adonan tanah lempung/liat. Sedangkan uji organoleptik telur asin yang terdiri ; 1. Penampilan umum. 2. Rasa asin putih telur dan 3. Rasa masir kuning telur. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan model non-parametrik Kruskal-Wallis. Hasil penelitian, perlakuan berpengaruh nyata terhadap penampilan umum telur, rasa asin putih telur dan rasa masir kuning telur, perlakuan PG (larutan garam) menunjukkan hal yang sama dengan perlakuan PA (adonan abu gosok) namun berbeda dengan perlakuan PL (adonan tanah lempung/liat).

Kata kunci: Telur Asin, Garam, Abu Gosok, Tanah Lempung/Liat, Organoleptik

Abstract

Salted egg is a snack food that is quite popular among various groups. These eggs can be obtained at food stalls, traditional markets, supermarkets, and hawkers. However, the quality of salted eggs circulating in the market today is generally very concerning. It is estimated that only about 10% of the salted eggs in the market today are of good quality. Cooked salted eggs packed with three eggs and sold at the most expensive supermarket outlets are not fit to eat, the egg whites are damaged. While salted eggs sold at food stalls, the egg whites are brownish because they use saltpeter preservatives (potassium nitrate (KNO₃)). Good quality salted eggs are currently very rare in the market. A salted egg entrepreneur who maintains quality, usually always has difficulty serving orders due to limited production capabilities. The egg salting process takes about two weeks (15 days). This time is long enough to fulfill the needs. Materials for salting eggs are quite a lot of quantities and requirements to produce good quality salted eggs. The purpose of the study was to determine the effect of various salted egg making media on organoleptic quality so that it becomes a material consideration and information in the use of the right salted egg making media and get better quality. In the implementation of this study, the experimental design used was a Completely Randomized Design (CRD), with 3 treatments and 5 replications. Treatments: PG; Salt solution, PA; Rubbing ash dough and PL; clay / clay dough. While the organoleptic test of salted eggs consisting of; 1. 2. Salty taste of egg white and 3. The taste of egg yolk. The data obtained were analyzed descriptively and Kruskal-Wallis non-parametric model. The results showed that the treatment had a significant effect on the general appearance of the egg, the salty taste of egg white and the masir taste of egg yolk, the PG treatment (salt solution) showed the same thing as the PA treatment (rubbed ash dough) but different from the PL treatment (clay dough).

Keywords: salted egg, salt, scouring ash, clay, organoleptic.

PENDAHULUAN

Telur adalah bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan, susu, telur merupakan produk dari unggas. Dan untuk mendapatkan pangan yang bermutu, bergizi, dan aman adalah hak azasi manusia. Apabila mutu dapat bervariasi sesuai dengan selera dan kebudayaan setempat, maka persyaratan gizi ditetapkan, agar pangan dapat memenuhi kebutuhan manusia. Meningkatnya kesejahteraan manusia dan tingkat pendidikan manusia, kemudahan mendapat informasi telah meningkatkan kesadaran manusia akan pangan yang baik, salah satunya adalah telur. Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: 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% dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat. Teknik mengasinkan telur telah ada dilakukan sejak dahulu dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan telur sekaligus menambah cita rasanya. Upaya untuk meningkatkan teknologi pengolahan hasil ternak yang berupa telur itik. Telur yang dihasilkan, disamping sebagai telur konsumsi, juga dapat dilakukan diversifikasi tentang berbagai pengolahan hasil dari telur, diantaranya

adalah telur asin, yang dapat memperlama daya simpan juga menambah citarasa dan selera dari konsomen, sehingga menambah banyak pilihan dari berbagai produk pengolahan telur. Kelemahan telur yaitu memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Oleh karena itu usaha pengawetan sangat penting untuk mempertahankan kualitas telur. Pada umumnya masyarakat membuat telur asin dengan cara yang sederhana yaitu dengan memeram telur ke dalam larutan garam, ataupun dengan berbagai media lainnya seperti Abu gosok, serbuk bata merah dan sebagainya, Namun permasalahan yang sering dijumpai dimasyarakat adalah kadar konsentrasi larutan garam yang digunakan tidak menggunakan ukuran (hanya menggunakan perkiraan). Sehingga sering dijumpai rasa telur asin yang terlalu asin dan ada juga yang kurang asin, ada yang kuning telur yang masir dan ada juga kuning telur yang kurang masir. Hal ini disebabkan pembuatan larutan/adonan garam yang tidak terukur dan perbedaan jenis media pengasinan lainnya pada masa pemeraman telur

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pelatihan ini membutuhkan beberapa bahan dalam pembuatan telur asin, yaitu: 1. Telur bebek aii, 2. Abu gosok, 3. Garam kasar, 4. Air, 5. Baskom. Bahan yang digunakan adalah telur bebek air. Kriteria pemilihan telur bebek antara lain, telur yang berukuran seragam dan berkualitas baik (bentuk kulitnya bagus, warnanya bersih, posisi kuning telur ditengah dan tidak terdapat bercak atau noda darah, dan telur utuh bulat, tidak retak atau pecah kulitnya). Telur bebek diambil dan dibersihkan hingga kotorannya hilang, dan dipersiapkan media pengasinan dengan perbandingan setiap media 1 : 2 dari masing-masing perlakuan yakni : 1 garam : 2 air, 1 garam 2 Abu gosok dan 1 garam 2 tanah lempung/liat, penyimpanan semua perlakuan selama 10 hari. Larutan air garam yang telah dipersiapkan dalam wadah ember, kemudian telur dimasukkan satu persatu, sesuai kapasitas daya tampung ember, agar telur tidak mengapung. maka di atas permukaan air ditindis atau diletakkan kantong plastik yang berisi sebagian air garam tersebut atau secukupnya. Kemudian ember ditutup selama penyimpanan. Abu gosok dicampur dengan garam dan diaduk hingga tercampur merata. Campuran abu gosok dan garam dicampur dengan air sedikit demi sedikit, kemudian diaduk hingga menjadi adonan yang kental dan dapat melekat pada kulit telur. Telur dibalut dengan adonan abu gosok dengan ketebalan yang merata dan diletakkan pada wadah. Didiamkan selama antara 10 hari dan setelah itu, telur dibuka dari


adonan abu gosok dan dibersihkan kemudian telur direbus. Begitu juga terhadap tanah lempung/liat diperlakukan hal yang sama.

HASIL PEMBAHASAN

Dari pelatihan di atas Penampilan umum telur dinilai dari putih serta kuning telur. Penampilan umum telur menggambarkan keseluruhan dari telur setelah dibelah menjadi dua bagian. Sehingga akan tampak warna, yang terdiri dari warna putih telur asin dan warna kuning kemerahan pada bagian kuning telur. Penampilan warna dapat disebabkan oleh reaksi ion-ion yang terdapat didalam telur, hal ini terjadi karena adanya aktivitas kation dan anion dari garam yaitu $\sim \text{ada} + n \text{ C } 1-$ yang meningkat dan garam merupakan salah satu faktor yang menyebabkan denaturasi dan mempengaruhi pembentukan gel pada kuning telur (Pomeranz, 1985).

Penampilan umum telur dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya yaitu garam dan air yang masuk ke dalam putih dan kuning Penampilan umum telur asin akibat penggunaan konsentrasi garam. Hal ini akan mempengaruhi selera karena warna dalam suatu produk khususnya produk makanan memegang peranan penting yang dapat diterima konsumen. Menurut Setyaningsih (2008) Apabila suatu produk memiliki warna yang menarik dapat meningkatkan selera konsumen untuk mencoba makanan tersebut, warna menjadi atribut kualitas yang paling penting, walaupun suatu produk pangan bernilai gizi tinggi, rasa enak dan tekstur baik, namun apabila warna yang ditampilkan kurang menarik akan menyebabkan produk pangan kurang diminati oleh konsumen.

TABEL DAN GAMBAR

1	Telur bebek air		
2	Abu gosok		

3	Garam			
4	Telur yang sudah jadi			

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pelatihan pembuatan telur asin ini, dapat di kutip beberapa kesimpulan. Yang pertama dalam pembuatan telur asin ini harus menggunakan telur bebek. Namun dapat juga menggunakan telur ayam eropa atau ayam biasa. Dalam pembuatan telur asin, membutuhka waktu 7-15 hari yang kemudian dapat di konsumsi. Namum tak di pungkiri dalam mendapatkan telur bebek sangatlah susah dan mahal di pasaran, yang kita ketahui bahwa sangat sedikit sekali persentase peternak bebek di saat ini mengingat dalam memelihara bebek sangatlah susah dan membutuhka perawatan yang intens dalam satuan bebek yang banyak.

Kami berharap dengan adanya pelatihan ini dapat mendatangkan semangat bagi warga dalam meningkatkan ekonomi. Dan dapat mendorong minat warga untuk memproduksi usaha rumahan yang bias menjadi nilai jual.



UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada seluruh masyarakat Desa Babo Kecamatan Bandar Pusaka Aceh Tamiang yang telah menyambut dan menerima kehadiran kami dengan sangat baik selama kurang lebih dua bulan. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada UMKM Desa Babo Kecamatan Bandar Pusaka Aceh Tamiang yang telah bersedia berpartisipasi sebagai mitra dan tempat pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Tak lupa, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan pengabdian ini, sehingga pengabdian kami terselesaikan dengan baik. Ucapan terima kasih kepada Lembaga penelitian dan pengabdian kepada masyarakat (LP2M) STAI Jam'iyah Mahmudiyah Langkat yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan tentang prosedur penyusunan dan penyerahan laporan pengabdian masyarakat pada program KKN tahun 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, W. 2011. Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna. Jakarta: CV Akademika Pressindo.
- Chi, S. P. and K. H. Tseng. 1998. Physicochemical properties of salted pickled yolk from duck and chicken eggs. *J. Food Sci.* 63 : 27-30.
- Gibbons, J. 1975. *Non Parametric Method 4 Quantitive Analysis*. Alabana : Elsevier Co.
- Julianti. 2011. *Dasar Teknologi dan Kimia Kulit*. Bogor: Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kastaman, Roni; Susdaryanto dan Nopianto, Budi H. 2005. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis Pada Berbagai Lama Perendaman. *Jurnal Teknik Industri Pertanian* 19 (1) :30-39
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Pomeranz, Y. 1985. *Functional Propoteis of Food Components Academic Press, Inc., London*.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penelitian Organoleptik untuk Industri pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Setyaningsih, D, A. 2008. *Analisis Sensori Untuk Agroindustri*. Bogor.