



Peningkatan *Hardskill* Ibu Rumah Tangga Sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Di Desa Bajo Kecamatan Soromandi

Ica Ayu Wandira, Oscar Yanuarianto*, Dahlanuddin

Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Mataram

Article history

Received: 19-05-2024

Revised: 20-07-2024

Accepted: 26-07-2024

*Corresponding Author:

Oscar Yuniarto,
Program Studi Peternakan,
Fakultas Peternakan,
Universitas Mataram

Email:

oscar69@unram.ac.id

Abstract: Counseling on "increasing the hard skills of housewives as an effort to increase family income through training in making salted eggs in Bajo Village, Soromandi District" was carried out in August by involving various community groups including duck breeders, Soromandi Village officials, and the community around the service location. This activity was carried out through counseling and discussion as well as short training through demonstration and practice on salted egg making. This extension involved more than 37 participants from the planned 20 participants and also involved 3 students who were in their final semester. The results of the extension showed that the extension participants were very enthusiastic about this training meter can be seen from active participation in all activities, especially during discussion and practice sessions and increased understanding of salted egg making in an effort to increase the added value of duck eggs produced including to increase egg storage time so that it can be consumed in a relatively longer period of time than ordinary consumption eggs and increase the selling value of eggs

Keywords: Eggs; salted eggs; dedication; Bajo Village

Abtrak: Penyuluhan mengenai "peningkatan *hardskill* ibu rumah tangga sebagai upaya meningkatkan penghasilan keluarga melalui pelatihan pembuatan telur asin di Desa Bajo Kecamatan Soromandi" telah dilaksanakan pada bulan Agustus dengan melibatkan berbagai kalangan masyarakat termasuk di dalamnya adalah peternak itik, aparaturnya Desa Soromandi, serta masyarakat sekitar lokasi pengabdian. Kegiatan ini dilakukan melalui penyuluhan dan diskusi serta pelatihan singkat melalui demonstrasi dan praktek tentang pembuatan telur asin. Penyuluhan ini melibatkan lebih dari 37 orang peserta dari 20 orang peserta yang direncanakan dan juga melibatkan 3 orang mahasiswa yang semester akhir. Hasil penyuluhan menunjukkan bahwa peserta penyuluhan sangat antusias dengan materi pelatihan ini dapat dilihat dari partisipasi aktif dalam semua kegiatan khususnya pada saat sesi diskusi dan praktik dan peningkatan pemahaman tentang pembuatan telur asin dalam upaya peningkatan nilai tambah dari telur itik yang diproduksinya termasuk didalamnya untuk meningkatkan waktu penyimpanan telur agar dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang relative lebih lama dibanding telur konsumsi biasa serta meningkatkan nilai jual telur

Kata kunci: Telur; telur asin; pengabdian; Desa Bajo

PENDAHULUAN

Desa Bajo merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Soromandi kabupaten Bima Nusa Tenggara Barat dengan total luas wilayah 370 km². Mayoritas utama penduduk desa Bajo berprofesi sebagai nelayan dan petani. Kegiatan peternakan dilakukan masyarakat hanya sebagai usaha sampingan. Namun demikian, hampir setiap kepala keluarga memiliki ternak peliharaan baik unggas

maupun ternak ruminansia. Menurut BPS kabupaten Bima (2022), kecamatan Soromandi merupakan salah satu kecamatan dengan populasi itik petelur yang cukup banyak di kabupaten Bima. Produk telur yang dihasilkan oleh masyarakat langsung dijual ke pasar dengan harga yang cukup rendah. Hal tersebut di karenakan telur merupakan produk yang akan cepat rusak apabila disimpan terlalu lama (Sihombing dkk, 2014).

Telur merupakan produk dari unggas selain daging, yang bernilai gizi tinggi karena mengandung zat makanan yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia. Telur dari berbagai jenis unggas memiliki fungsi yang sama, yaitu menyediakan kebutuhan hidup mahluk baru. Oleh sebab itu komposisi telur-telur unggas tersebut hampir sama. Pada umumnya telur mengandung komponen utama yang terdiri atas air, protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral. Komposisi telur terdiri dari air 72,8–75,6%, bahan kering 34% yang tersusun atas protein 12,8–13,4%, lemak 10,5–11,8%, karbohidrat 1% dan abu 11%. Kuning telur adalah salah satu komponen yang mengandung nutrisi terbanyak dalam telur. Kuning telur mengandung air sekitar 48% dan lemak 33% (Sudaryani, 2003). Kuning telur juga mengandung vitamin, mineral, pigmen, dan kolestrol. Putih telur terdiri atas protein terutama lisosin yang memiliki kemampuan anti bakteri untuk membantu mengurangi kerusakan telur (Akoso, 1993).

Penyimpanan telur dalam waktu yang lama dapat menyebabkan telur membusuk atau pecah, karena cangkang telur yang rentan terhadap benturan. Menurut Sudaryani (2000), telur akan mengalami perubahan kualitas seiring dengan lamanya penyimpanan. Semakin lama waktu penyimpanan akan mengakibatkan terjadinya banyak penguapan cairan dan gas dalam telur sehingga akan menyebabkan rongga udara semakin besar. Dengan demikian, diperlukan teknologi pengolahan tepat guna untuk meningkatkan masa simpan telur. Salah satu cara pengawetan telur yang sudah umum dilakukan adalah dengan membuatnya menjadi telur asin.

Semua jenis telur dapat diasinkan, namun yang paling umum dan mudah dijumpai di pasaran adalah telur asin dari telur itik. Pembuatan telur asin ini, pada dasarnya bertujuan untuk memperpanjang waktu penyimpanan telur agar dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang relative lebih lama dibanding telur konsumsi biasa. Penambahan garam dalam jumlah tertentu pada suatu bahan pangan dapat mengawetkan bahan pangan tersebut (Koswara, 2009). Menurut sahria (2017) telur asin dapat dibuat menggunakan media abu gosok, batu bata dan media air yang kemudian masing-masing media tersebut dicampur dengan garam yang nantinya berfungsi sebagai pelapis atau pembungkus kulit telur. Oleh karena itu, salah satu pengabdian pada masyarakat yang dilakukan oleh Program Vokasi Universitas Mataram PDD Bima tahun 2022 adalah memberikan penyuluhan dan demonstrasi langsung mengenai pembuatan telur asin dengan judul “Peningkatan Hardskill Ibu Rumah Tangga Sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan Keluarga Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Desa Bajo Kecamatan Soromandi”.

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kepada masyarakat tentang pentingnya teknologi pengawetan produk hasil peternakan, manfaat dan keunggulan pengawetan produk peternakan berupa telur menjadi telur asin, mendemonstrasikan secara langsung proses pembuatan telur asin dan memberikan motivasi pada masyarakat agar memahami, mempertahankan dan melanjutkan kegiatan pengawetan telur menjadi telur asin dengan harapan harga jual lebih tinggi dari telur biasa

METODE

Sasaran yang dilibatkan dalam kegiatan ini adalah ibu rumah tangga yang memelihara itik petelur yang berada di Desa Bajo Kecamatan Soromandi Kabupaten Bima. Sasaran lain adalah masyarakat umum lainnya yang ingin mengetahui dan memerlukan pengetahuan dalam pembuatan telur asin. Kegiatan pengabdian ini bekerja sama dengan pemerintah Desa Bajo Kecamatan Soromandi. Hal ini

dilakukan terutama dalam rangka mengidentifikasi dan mengorganisir masyarakat untuk mengikuti kegiatan pengabdian tersebut. Selain itu kerjasama ini dimaksudkan untuk mengidentifikasi lokasi sebagai tempat penyuluhan, demonstrasi dan pelatihan sebagai rangkaian kegiatan pengabdian ini.

Kegiatan ini dilakukan dengan metode yaitu kegiatan dalam bentuk penyuluhan dan diskusi mengenai teknologi pengawetan telur menjadi telur asin, tujuan, dan manfaat pengawetan telur. Selanjutnya diberikan pelatihan singkat melalui demonstrasi dan praktek tentang pembuatan telur asin. Dalam pelaksanaan pengabdian melibatkan 3 orang mahasiswa semester akhir yang berasal dari program studi Produksi Ternak Vokasi Bima yang telah dibekali pengetahuan dan keterampilan berkenaan dengan materi yang akan di sampaikan pada saat penyuluhan. Mahasiswa ini sebagai pendamping penyuluh dalam penyampaian materi dan membantu mengevaluasi kepastiaan pemanfaatan terhadap materi yang telah disampaikan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Telur merupakan salah satu jenis pangan hasil peternakan yang mudah diperoleh dan dikonsumsi namun mudah rusak apabila disimpan dalam waktu lama. Hal tersebut menjadi salah satu masalah yang dihadapi peternak itik petelur sehingga terkadang mereka harus menjual murah telur yang diproduksi agar tidak rusak saat disimpan. Pengetahuan tentang teknologi pengawetan telur perlu disampaikan kepada masyarakat secara luas. Salah satu cara pengawetan telur yang mudah untuk dilakukan adalah dengan membuatnya menjadi telur asin. Semua jenis telur dapat diasinkan, namun yang paling umum dan mudah dijumpai di pasaran adalah telur asin dari telur itik. Telur asin dibuat menggunakan media berupa abu sekam yang dicampur garam dan rendaman air garam. Telur asin dapat menjadi salah satu solusi pengolahan telur sehingga telur itik dapat disimpan dalam waktu yang lebih lama dibandingkan dengan telur tanpa pengolahan. Selain itu, harga telur asin lebih mahal dibandingkan harga telur itik biasa, sehingga peternak dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga melalui usaha telur asin.

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2023 melibatkan 37 orang peserta dari 20 orang peserta yang direncanakan. Peserta terdiri dari berbagai kalangan termasuk di dalamnya adalah peternak itik, aparatur Desa Kombo, serta masyarakat sekitar lokasi pengabdian. Kegiatan pengabdian dilakukan dengan memberikan ceramah dan diskusi lalu dilanjutkan dengan demonstrasi dan pelatihan. Selain diberikan materi mengenai manfaat teknologi pembuatan telur asin, peserta juga diajarkan langsung bagaimana cara membuat telur asin sebagai salah satu teknik pengawetan telur.

Respon masyarakat terhadap kegiatan pengabdian ini terlihat cukup baik. Hal ini terlihat dari antusiasme para warga dalam menerima materi yang diberikan, mengajukan pertanyaan, serta keikutsertaan mereka dalam mempraktekan pembuatan telur asin. Selain itu masyarakat juga sangat aktif dalam berbagi pengalaman serta mengungkapkan masalah-masalah yang sering dihadapi selama beternak. Peserta juga berharap bahwa kegiatan-kegiatan yang praktis dan aplikatif diterapkan oleh masyarakat seperti ini harus sering dilakukan guna meningkatkan kemampuan mereka dalam usaha peternakan dan pengembangan keterampilan.

Hasil langsung dari kegiatan pengabdian yang dilakukan di Desa Bajo Kecamatan Soromandi Kabupaten Bima ini terlihat dari antusiasme para peserta serta perubahan perilaku peternak yang mulai melakukan pengawetan telur itik menjadi telur asin. Masyarakat akhirnya sadar bahwa teknologi dan inovasi dalam usaha peternakan perlu dilakukan untuk meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga. Masyarakat juga merasa sangat antusias karena akhirnya mereka mendapatkan pengetahuan bagaimana cara mengatasi masalah telur yang mudah rusak dengan cara yang mudah, efektif dan efisien.

Evaluasi hasil kegiatan penyuluhan dilakukan juga setelah 1 bulan pelaksanaan penyuluhan yang menunjukkan bahwa 65 % dari peserta penyuluhan yang memelihara telur itik, sudah mulai memproduksi telur asin dari telur itik hasil budidaya itik petelur yang dimilikinya, serta ada 3 orang ibu rumah tangga diluar peternak itik juga mulai memproduksi telur asin yang diperoleh dari peternak itik petelur di desanya dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga.

KESIMPULAN DAN SARAN

Masyarakat Desa Bajo menyadari pentingnya teknologi pengawetan produk hasil peternakan seperti telur asin. Masyarakat Desa Bajo menjadi paham manfaat dan keunggulan pengawetan produk peternakan berupa telur menjadi telur asin dan masyarakat ikut serta secara langsung dalam proses pembuatan telur asin. Masyarakat Desa Bajo memiliki pengetahuan dan kemampuan untuk melakukan kegiatan pengawetan telur menjadi telur asin dengan harga jual yang lebih tinggi dari telur biasa

Perlu adanya penyuluhan dan pendampingan berkelanjutan untuk meastikan bahwa telur asin yang diproduksi, proses pemasarannya dapat berjalan dengan baik dan memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat khususnya pelaku usaha telur asin.

Ucapan Terima Kasih

Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada pihak desa serta semua partisipan yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Akoso, B.T 1993. Manual Kesehatan Unggas: Pandungan Bagi Petugas Teknis, Penyuluh dan Peternak. Kanisius. Yogyakarta.
- BPS Kabupaten Bima. 2022. Bima dalam angka. Bimakab.bps.go.id. Diakses tanggal 10 November 2023.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). eBookPangan.com. Diakses tanggal 10 November 2022.
- Sahria. 2017. Pengaruh metode dan lama pengasinan yang berbeda dengan penambahan asap cair terhadap kualitas telur asin. Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.*
- Sihombing R, Kurtini T, Nova K. 2014. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Internal Telur Ayam Ras Pada Fasekedua. Jurnal JIPTI Vol 2, No 2.*
- Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.