



Zuyasna
Agroteknologi
E mail: Zuyasna@USK.ac.id
Universitas Syiah Kuala



Nura
Agroteknologi
Universitas Syiah Kuala



Nurhayati
Agroteknologi
Universitas Syiah Kuala



Ainun Marliah
Agroteknologi
Universitas Syiah Kuala

Penyuluhan Pembuatan Bukan Telur Asin Biasa (BTAB) Berbahan Dasar Telur Ayam di Desa Krueng Lam Kareung Indrapuri Kabupaten Aceh Besar

Zuyasna¹, Nurhayati², Nura³, Ainul Marliah⁴
¹²³⁴ Universitas Syiah Kuala

Correspondensi author : Zuyasna@USK.ac.id

Abstrak: Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan inovasi pembuatan telur asin dari bahan dasar telur ayam ras kepada kelompok PKK dan remaja putri desa Krueng Lam Kareung Indrapuri Kabupaten Aceh Besar. Dari kegiatan penyuluhan dan praktek langsung di tempat telah berhasil mengedukasi peserta dalam upaya mengawetkan telur ayam dengan cara pengasinan. Peserta yang terlibat telah berhasil membuat telur asin dengan cita rasa pedas dan aroma bawang putih yang lezat seperti yang diharapkan. Peserta juga sudah memahami pentingnya gizi yang dikandung telur ayam untuk kesehatan keluarga. Para peserta sekarang sudah bisa membuat BTAB untuk dipraktikkan di rumah masing-masing dan siap menyebar luaskan metode tersebut kepada anggota masyarakat di sekitarnya. Harapan kami para ibu bisa memanfaatkan pengetahuan tersebut untuk membentuk UMKM guna menambah penghasilan keluarga.

Kata kunci: pengawetan telur, pengasinan, kesehatan keluarga

Abstract: This community service activity aims to provide innovation in making salted eggs from purebred chicken eggs to the PKK group and young women in Krueng Lam Kareung Indrapuri village, Aceh Besar Regency. The outreach activities and direct practice on site have succeeded in educating participants in efforts to preserve chicken eggs by salting them. The participants involved have succeeded in making salted eggs with a spicy taste and delicious garlic aroma as expected. Participants also understand the importance of the nutrients contained in chicken eggs for family health. The participants can now create BTAB to practice in their respective homes and are ready to disseminate the method to members of the surrounding community. We hope that mothers can use this knowledge to form UMKM to increase family income.

Keywords: egg preservation, salting, family health

Zuyasna
DOI: 0000/xxxxx

1. PENDAHULUAN

Hasil ternak yang sangat diperlukan sebagai sumber gizi manusia antara lain susu, telur dan daging. Telur dihasilkan oleh unggas seperti ayam dan itik. Telur ibarat sebutir kapsul gizi, yang rasanya sangat lezat, mudah dicerna dan harga relative terjangkau. Telur disukai anak-anak, remaja dan orang dewasa. Bagi ibu hamil dan menyusui telur sangat baik sebagai sumber gizi serta telur juga sangat mudah didapatkan.

Telur sifatnya mudah rusak, karena tingginya gizi menyebabkan kuman mudah sekali berkembang biak, sehingga tindakan hygiene dan sanitasi untuk mencegah kontaminasi sangat diperlukan. Mengingat sifatnya yang mudah rusak akibat serangan mikroorganisme yang masuk melalui pori-pori telur, maka perlu perlakuan agar lebih awet. Semua zat gizi yang diperlukan tubuh untuk hidup sehat ada di dalam telur (Hidayati dan Mardihono 2009). Kandungan nutrisi dalam 100 g telur ayam mengandung air 74,30 g, protein 12,4 g, lemak 10,8 g dan karbohidrat 0,7 g. Mineral yang terkandung dalam protein terdiri dari kalsium 86 mg, fosfor 258 mg, kalium 118,5 mg, zat besi 3 mg. Energi dalam telur sebesar 154 kalori. Telur juga mengandung vitamin terdiri dari vitamin B1 0,12 mg, dan vitamin B3 0,20 mg. (Hidayati dan Mardihono, 2009)

Telur jika disimpan dalam waktu lama, akan mengalami penurunan bobot telur, serta cairan putih telur dan kuning telur menjadi encer. Upaya untuk mengawetkan telur perlu dilakukan agar dapat memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi kadar gizinya. Banyak cara pengawetan telur antara lain membuat telur asin. Proses pengasinan telur menggunakan garam dan produk ini sudah dikenal masyarakat oleh luas dengan istilah telur asin. Telur itik merupakan telur yang sangat digemari masyarakat sebagai telur asin. Namun telur-telur lainnya juga berpotensi untuk diasinkan. Dengan pengasinan, maka keuntungannya telur bersifat stabil dan dapat disimpan lebih lama. Pengasinan juga menyebabkan rasa amis telur akan berkurang, rasanya enak dan gurih serta sangat praktis untuk dihidangkan. Hasil penelitian mengenai lama pemeraman telur asin yang terbaik yang disukai oleh konsumen adalah selama 15 hari dan 20 hari (Lesmayeti dan Rohaeni, 2014).

Kajian Teori

Manfaat Telur Ayam

Generasi muda Indonesia membutuhkan makanan yang bergizi agar tumbuh cerdas dan sehat. Salah satu makanan bergizi dan harga terjangkau adalah telur. Makanan bergizi lain yaitu susu dan daging, namun harganya relative lebih mahal dibandingkan dengan telur. Bagian telur terdiri dari pembungkusnya yaitu cangkang dan isinya yaitu kuning telur, dan putih telur. Telur yang sangat familiar untuk dikonsumsi adalah telur ayam. Telur ayam adalah menu favorit dan selalu menjadi pilihan sebagai lauk sebagian besar masyarakat di seluruh dunia.

Manfaat telur bagi kesehatan manusia antara lain untuk membentuk jaringan tubuh dan berfungsi untuk menjaga kesehatan mata, dapat menurunkan kadar kolesterol jahat, berguna untuk menguatkan sistem imun, dapat meningkatkan fungsi otak, dapat membantu menurunkan resiko penyakit jantung, berguna untuk menambah energi pada tubuh anak serta berperan dalam mencegah anemia. Telur asin dibuat untuk mengawetkan dan memperpanjang masa simpan serta telur asin yang dibuat telur asin, nilai gizi akan stabil sehingga kandungan kalsium dan fosfornya dapat membantu pertumbuhan tulang dan mencegah osteoporosis. Kalsium membantu pertumbuhan tulang terutama bagi anak-anak dan remaja, sehingga sangat dianjurkan bagi remaja untuk mengonsumsi telur asin untuk membantu pertumbuhannya.

Negara yang maju, mandiri serta adil dan Makmur dapat terwujud jika masyarakatnya cerdas dan sehat. Pada saat ini, Indonesia dihadapkan pada berbagai tantangan namun sekaligus juga terdapat peluang. Tantangan terbesar di bidang ekonomi. Pertumbuhan ekonomi dan pemerataan pembangunan masih perlu diupayakan. Salah satu upaya dengan menumbuhkan usaha mikro kecil dan menengah merupakan salah satu bidang usaha yang memegang peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi. Usaha kecil untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan pertumbuhan ekonomi keluarga adalah usaha produksi telur asin.

Usaha telur asin memiliki proses yang sangat bagus dan sangat menguntungkan. Potensi desa Krueng Lam Kareung Indrapuri Kabupaten Aceh Besar yang dikenal masyarakat setempat hanya

pembuatan telur asin dari telur itik. Berbagai inovasi dapat dilakukan untuk meningkatkan cita rasa telur asin dan meningkatkan nilai jual serta omset pada usaha kecil menengah. Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini kami memperkenalkan pembuatan telur asin dari telur ayam ras dengan penambahan cabe dan bawang putih untuk meningkatkan cita rasanya.

2. METODE PELAKSANAAN

Lokasi Pengabdian Masyarakat

Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2023 di desa Krueng Lam Kareung Indrapuri Kabupaten Aceh Besar berdasarkan surat tugas Dekan Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala No: B/759/UN1J/1.5/KP.11.00/2023. Sasaran penyuluhan ditujukan kepada ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok PKK dan remaja putri di desa Krueng Lam Kareung. Kepada para peserta diberikan bekal cara pembuatan BTAB dengan memberikan praktek langsung di tempat.

Pelaksanaan

Metode pelaksanaan pengabdian masyarakat yang diterapkan untuk mencapai tujuan yaitu:

(1) Sosialisasi Pembuatan BTAB

Sosialisasi pembuatan bukan telur asin biasa (BTAB) dilakukan di Meunasah dan Kantor Keucik desa Krueng Lam Kareung Indrapuri Kabupaten Aceh Besar. Kepada ibu-ibu PKK dan remaja putri yang berada di desa Krueng Lam Kareung diberikan pengetahuan tentang cara pembuatan telur asin dari bahan telur ayam ras dan manfaatnya bagi keluarga serta kemungkinan peluang untuk usaha kecil mandiri.

(2) Bahan dan Cara Pembuatan BTAB

Bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan telur asin ini adalah 1 kg telur ayam, 250 g garam kasar, 10 siung bawang putih, cabe rawit 25 buah (sesuai selera), air mineral 1 liter, 1 buah jeruk nipis dan stoples plastik. Pembuatan telur asin dari telur ayam dimulai dengan membersihkan telur untuk menghilangkan kotoran yang menempel. Pembersihan telur dilakukan menggunakan busa pencuci piring dan menambahkan sabun cair yang biasa digunakan untuk mencuci piring. Selanjutnya telur dicuci dengan air mengalir sampai bersih dan ditiriskan sampai kering. Sementara itu dibuat larutan garam kasar dengan air matang secukupnya. Bawang putih dan cabe rawit yang sudah disiapkan dicuci bersih dan dipotong potong kecil. Selanjutnya telur dimasukkan ke dalam stoples yang sudah berisi larutan air garam, bawang putih dan cabe rawit, serta perasan air jeruk nipis. Selanjutnya disiapkan air dalam kantong plastik ukuran 1 kg dan diletakkan di bagian atas untuk menindih telur-telur agar tidak mengapung dan wadah atau stoples ditutup rapat. Proses pengasinan telur dibiarkan selama 10 – 15 hari. Tahap terakhir adalah merebus telur yang sudah diasinkan dengan menggunakan air biasa selama 15 menit, kemudian diangkat, tiriskan dan telur asin sudah siap untuk disajikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada tanggal 5 Maret 2023 dengan cara penyampaian materi, praktek langsung dan diskusi dengan kelompok ibu-ibu PKK dan remaja putri. Berikut ditampilkan foto-foto sebagai bukti kegiatan penyampaian materi pembuatan telur asin dari telur ayam ras.



Sumber: Koleksi Foto pengabdian, Zuyasna
Gambar 1. Acara pembukaan kegiatan pengabdian masyarakat

Acara bakti sosial yang menggabungkan kerja bakti dan penyuluhan oleh mahasiswa dan dosen dari program studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala dimulai dengan sambutan dari Kepala desa seperti dapat dilihat pada Gambar 1. Kegiatan selanjutnya adalah penyampaian materi penyuluhan dan sekaligus praktek pembuatan BTAB seperti yang dijelaskan pada metode pelaksanaan (Gambar 2 dan Gambar 3).



Sumber: Koleksi Foto pengabdian, Zuyasna
Gambar 2. Pembagian materi dan penjelasan singkat pembuatan telur asin BTAB

Pembuatan telur asin sangat mudah dikerjakan. Pada prinsipnya penggaraman (Mayasari, 2007). Rasa asin terbentuk karena proses osmosis pada telur yaitu garam NaCl mula-mula akan diubah menjadi ion natrium (Na^+) dan ion chlor (Cl^-). Larutan garam (NaCl) akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit, menuju ke bagian putih, dan akhirnya ke kuning telur (Astawan (2003)

Larutan garam pekat 25%-40% digunakan dalam pembuatan telur asin (Sarwono, 1994). Jika kadar garam makin tinggi maka telur asin rasanya tidak disukai karena terlalu asin, meskipun daya simpan produk meningkat.



Sumber: Koleksi Foto pengabdian, Zuyasna
Gambar 3. Bahan dan demonstrasi pembuatan BTAB

Pembuatan telur asin dapat mengalami kegagalan jika alat-alat yang digunakan kurang bersih dan tidak higienis; tidak menggunakan telur fresh, telurnya pecah atau busuk. Telur yang dibuat harus betul-betul masih bagus dan dan bebas retak. Waktu pengasinan cukup selama 14 hari.

Diskusi pembuatan BTAB berjalan lancar dan para peserta sangat antusias menerima materi penyuluhan dan ikut merasakan telur asin dari ayam ras yang sudah dipersiapkan sebelumnya. Para peserta merasa puas telah menerima inovasi baru tentang cara pembuatan telur asin dengan cita rasa pedas dan lezat, dan memahami tentang nilai gizi telur ayam bagi kesehatan keluarga.



Sumber: Koleksi Foto pengabdian, Zuyasna
Gambar 4. Diskusi dan BTAB siap untuk disimpan selama 2 minggu

4. KESIMPULAN

Dari kegiatan ini dapat disimpulkan bahwa semua kelompok (ibu-ibu PKK dan remaja putri) desa Krueng Lam Kareung telah berhasil membuat telur asin dengan menggunakan bahan dasar telur ayam ras memiliki cita rasa pedas dan aroma bawang putih sesuai yang diharapkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada bapak Sufian Abdullah selaku Kepala Desa Krueng Lam Kareung yang telah menerima kami pengabdian dari Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala dan mengerakkan ibu-ibu PKK dan remaja putri dari desa Krueng Lam Kareung untuk menghadiri penyuluhan pembuatan telur asin dari telur ayam ras.

Kami juga mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa program studi Agroteknologi yang telah menyusun dan memfasilitasi kegiatan bakti sosial ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Dekan Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Prof.Dr.Ir.Samadi, M.Sc. yang telah menunjuk dan memberikan surat tugas kepada para dosen Program Studi Agroteknologi untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat di Kabupaten Indrapuri.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. *Macam-macam Cara Pengawetan Telur*. <https://www.ilmuternak.com>
- Astawan, M. 2003. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Hello Sehat. 7 Manfaat Telur dari Kandungan Gizinya yang Lengkap. <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-dan-risiko-makan-telur/>
- Helmi, R. 2021, *Kandungan Gizi telur ayam ras*, [https:// nilai gizi.com](https://nilai.gizi.com)
- Hidayati, N dan Mardiono. 2009. Pengaruh waktu pengasinan terhadap kadar protein putih telur. *Jurnal Biomedika* (2, 81–86).
- Lesmayati, S. dan E. S. Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi*. 695-601.
- Mayasari, N. 2007. *Memilih Makanan yang Halal*. Tangerang. Quntum Media.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya

