

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Telor Asin dari Telor Ayam sebagai Usaha Peningkatan Kreativitas dan Inovasi Produk Unggulan (Pengabdian Masyarakat Kepada Ibu-Ibu PKK Desa Jatiluwih, Penebel)

Ni Komang Sumadi, I Gede Aryana Mahayasa
Ni Nyoman Adityarini Abiyoga Vena Swara, I Wayan Suartina, Putu Cita Ayu
Fakultas Ekonomi, Bisnis dan Pariwisata, Universitas Hindu Indonesia
Email: aryanamahayasa@unhi.ac.id

ABSTRACT

Jatiluwih Village has long been known by tourists, both foreign and domestic as one of the tourist destinations in Tabanan district. The natural scenery in the form of terraced terraces offered to tourists has been recognized worldwide and has become one of UNESCO's protected cultural heritage. To support the economy, Jatiluwih village is also known as a center for rice barn and broiler breeding. The product of purebred chicken eggs produced in Jatiluwih village is one of the largest in the Penebel district. So far, the production of purebred chicken eggs has been used to meet the people's need for eggs and sold to markets. The training and mentoring provided for community service aim to invite people to increase creativity and innovate with chicken egg products produced by making salted eggs. These training and mentoring activities include training on making salted eggs from chicken eggs, demonstrations and practice of making salted eggs, tips on branding the salted eggs produced, and assistance in marketing the products. The benefits that can be obtained from this training and mentoring are the creation of other types of superior products from Jatiluwih village, namely salted eggs from chicken eggs and being able to increase the income of the Jatiluwih village community. The strategic target of this training and mentoring activity is PKK Jatiluwih village women with 20 participants. The expected output is the creation of salted egg products from chicken eggs which will become one of the superior products of Jatiluwih village, Penebel District, Tabanan.

Keywords: *salted eggs, assistance in marketing the products*

1. Pendahuluan

Desa Jatiluwih merupakan salah satu desa yang ada di kecamatan Penebel, kabupaten Tabanan. Desa Jatiluwih memiliki luas wilayah kurang lebih 22 km², merupakan desa dengan luas wilayah terbesar ketiga setelah desa Wongaya Gede dan Senganan di kecamatan Penebel (Putra, 2019). Desa Jatiluwih sudah sangat

dikenal sebagai salah satu daerah tujuan wisata di kabupaten Tabanan yang menawarkan keindahan pemandangan hamparan persawahan dengan sistem berundak dan sistem irigasi yang baik. Desa Jatiluwih juga telah ditetapkan sebagai cagar budaya dan dilindungi oleh UNESCO.

Selain dikenal sebagai daerah tujuan wisata dan terkenal dengan sistem persawahan berundaknya, yang sampai saat ini desa Katiluwih juga telah menjadi pusat penghasil beras terbesar di kabupaten Tabanan dengan luas wilayah pertanian mencapai 465 hektar (Putra, 2019), desa Jatiluwih juga dikenal memiliki banyak sentra peternakan ayam potong dan ayam petelur dengan populasi ayam ras petelur sebanyak 377.000 ekor (20% dari total populasi di kecamatan Penebel). Saat ini produksi telur ayam ras ini hanya dijual dan dikonsumsi untuk keperluan masyarakat sehari-hari. Data populasi telur ayam ras petelur desa Jatiluwih dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Populasi Unggas Menurut Jenisnya Per Desa di Kecamatan Penebel Tahun 2017

Desa	Ayam Ras Petelur	Ayam Ras Pedaging	Ayam Buras	Itik	Lainnya
Rejasa	35 236	21 700	2 871	151	-
Jegu	54 123	29 500	1 074	346	-
Riang Gede	18 466	47 000	1 192	312	-
Buruan	15 421	6 234	623	248	-
Tajen	11 001	19 500	378	265	-
Pitra	16 567	49 450	772	296	-
Penatahan	53 456	25 876	4 200	181	-
Tengkadang	53 009	56 000	1 465	251	-
Mengesta	52 000	48 000	2 270	261	-
Penebel	17 000	15 000	578	409	-
Biaung	18 500	58 000	1 930	245	-
Babahan	893 000	47 998	2 200	343	-
Senganan	258 000	23 000	2 297	275	-
Jatiluwih	377 000	62 000	1 835	75	-
Wangaya Gede	6 076	31 234	1 625	329	-
Pesagi	11 534	14 000	1 950	306	-
Tegallingah	9 677	9 000	693	106	-
Sangketan	10 987	10 000	3 840	296	-
Jumlah	1 889 817	573 492	31 820	5 212	-

Sumber: Kecamatan Penebel Dalam Angka 2019

Telur ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki nilai gizi yang baik dan lebih murah dibandingkan produk ternak yang lain,

sehingga dapat menjangkau lebih luas masyarakat di Indonesia (Rumini & Budarsa, 2012). Komposisi zat gizi telur dibandingkan dengan bahan makanan sejenis disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Komposisi zat gizi telur ayam, ikan segar, dan daging kambing per 100 gram bahan makanan

Zat gizi	Telur ayam	Ikan segar	Daging kambing
Energi (kal)	155,00	113,00	154,00
Protein (g %)	13,00	17,00	16,60
Lemak (g %)	11,50	4,50	9,20
Kalsium (mg %)	54,00	20,00	11,00
Karbohidrat (g %)	1,10	0,00	0,00
Zat besi (mg %)	1,20	1,00	1,00
Vitamin A (SI/100 g)	900,00	150,00	0,00

Sumber : Direktorat Kesehatan dan Gizi Masyarakat, 2016

Melihat data komposisi zat gizi telur pada Tabel 2, dapat dikatakan bahwa telur memiliki kandungan gizi yang paling tinggi. Protein dalam telur dipercaya memiliki susunan asam amino yang paling baik diantara pangan sumber protein lainnya, sehingga protein telur dijadikan acuan dasar perbandingan komposisi asam amino bahan pangan lainnya (Soeparno, 2007).

Selain sebagai daerah tujuan wisata dengan pemandangan persawahan terasering dan sistem irigasi yang sudah dikenal dunia, desa Jatiluwih juga dikenal sebagai penghasil beras unggul Bali. Sebagian besar mata pencaharian masyarakat dari sektor pertanian. Cukup banyak juga yang berprofesi sebagai peternak ayam ras petelor. Sekarang ini produksi telur hanya digunakan untuk pemenuhan kebutuhan pasar dan konsumsi sehari-hari. Dengan potensi nilai kandungan gizi yang cukup tinggi, telur ayam ras cukup banyak diminati oleh masyarakat, tidak hanya di kalangan desa Jatiluwih, namun sudah sampai keluar desa Jatiluwih. Pemasaran telur ayam ras juga sudah sampai mencakup area Bali, bahkan sampai ke luar Bali.

Adanya pemikiran untuk melakukan inovasi terhadap hasil produksi telur ayam ras memungkinkan untuk melakukan pengolahan telur ayam, salah satunya membuat telur asin dari telur ayam. Sebagian besar masyarakat mungkin mengenal

dan terbiasa mendengar telur asin berasal dari telur itik atau bebek. Telur yang dikonsumsi dan diperdagangkan biasanya dalam bentuk segar maupun olahan, dalam bentuk segar telur mempunyai batas waktu penyimpanan yang singkat sehingga perlu diawetkan dan pengawetan telur yang biasa dilakukan adalah diasinkan. Telur asin yang beredar dipasaran biasanya berasal dari telur itik tetapi bukan berarti telur dari jenis unggas yang lainnya tidak dapat diasinkan seperti telur ayam ras, hanya didalam pengolahan telur asin dengan menggunakan telur ayam harus lebih hati-hati hal ini disebabkan karena telur ayam ketebalan cangkangnya lebih tipis dibandingkan dengan telur itik (Indriastuti, Buyang, & Muchlis, 2013).

Dengan memanfaatkan produksi telur ayam ras yang cukup tinggi, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menekankan pada kegiatan pelatihan dan pendampingan membuat produk telur asin dari telur ayam ras. Proses pembuatan telur asin dari telur ayam ini secara umum hampir sama dengan proses pembuatan telur asin dari telur bebek atau itik. Kualitas produk telur asin yang dihasilkan juga hampir sama dengan produk telur bebek asin. Dengan proses pembuatan produk telur asin dari telur ayam ini, selain untuk mendiversifikasi produk telur ayam yang dihasilkan, juga untuk membantu meningkatkan kreativitas masyarakat desa Jatiluwih, yang selama ini hanya menjual telur ayam rasnya begitu saja ke pembeli maupun ke pasar.

Dengan adanya penyuluhan sekaligus pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ras, akan mampu membantu masyarakat desa Jatiluwih untuk berinovasi menghasilkan produk baru dan menambah komoditas produk unggulan dari desa Jatiluwih dan sekaligus menambah sumber pendapatan baru bagi warga masyarakat.

Berdasarkan fenomena dan latar belakang tersebut diatas, rumusan permasalahannya adalah bagaimana meningkatkan kreativitas dan inovasi masyarakat pada peningkatan komoditas produk unggulan desa Jatiluwih serta bagaimana meningkatkan produk unggulan desa Jatiluwih dengan produksi telur asin dari telur ayam ras. Pelatihan pembuatan telur asin dari telur ayam ras ini

bertujuan untuk meningkatkan kreatifitas dan inovasi masyarakat desa Jatiluwih terhadap potensi produk telur ayam ras yang mereka miliki.

Pelatihan dan pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ras ini ditujukan kepada masyarakat peternak ayam ras maupun ibu-ibu PKK desa Jatiluwih yang berkeinginan untuk meningkatkan potensi pendapatan keluarga sekaligus menambah produk komoditas unggulan desa Jatiluwih sehingga ke depannya nanti desa Jatiluwih tidak hanya dikenal sebagai desa wisata yang menawarkan keindahan pemandangannya, tapi juga ada produk unggulan yang bisa ditawarkan dan dipasarkan kepada para wisatawan dan pengunjung yang datang ke desa Jatiluwih.

Pelatihan dan pendampingan pembuatan serta produksi telur asin dari telur ayam ras, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat desa Jatiluwih, Penebel, diantaranya masyarakat desa Jatiluwih mampu meningkatkan kreatifitas dan inovasi terhadap hasil produksi telur ayam ras, tidak hanya dijual dan dikonsumsi seperti sekarang ini saja, masyarakat desa Jatiluwih memiliki kemampuan untuk memproduksi telur asin dari telur ayam ras, di mana kandungan nilai gizi telur asin juga akan lebih meningkat serta ada pilihan produk yang bisa ditawarkan ke pasar atau konsumen, masyarakat desa Jatiluwih memperoleh nilai-nilai positif dalam proses pembuatan dan produksi telur ayam asin, bahwa ternyata dari telur ayam bisa dibuat produk yang berbeda, masyarakat desa Jatiluwih mampu mendapatkan cara dan teknik untuk membuat dan mengembangkan produk telur ayam ras menjadi telur asin, masyarakat desa Jatiluwih mendapatkan motivasi dan inspirasi untuk membuat variasi produk dari telur ayam ras, serta masyarakat desa Jatiluwih akan mendapatkan tips dan trik untuk mengemas produk telur asin dari ayam ras menjadi semenarik mungkin serta mampu memasarkan produk yang sudah dihasilkan.

Metode Pemecahan Masalah

Usaha untuk meningkatkan keragaman komoditas dan produk yang bisa dihasilkan dari desa Jatiluwih ada beberapa cara. Terdapat beberapa cara yang bisa

dilakukan oleh masyarakat desa Jatiluwih untuk menambah produk unggulan mereka. Salah satu yang bisa dilakukan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat desa Jatiluwih untuk membuat telur asin dengan memanfaatkan produk telur ayam ras yang cukup melimpah di desa Jatiluwih.

Dengan pelatihan dan pendampingan ini diharapkan apa yang selama ini dirasakan oleh masyarakat desa Jatiluwih yang ingin memperoleh produk dan komoditas baru yang bisa ditawarkan dari desa Jatiluwih bisa diwujudkan. Kegiatan ini akan mengikutsertakan partisipasi aktif dari warga masyarakat, terutama ibu-ibu PKK desa Jatiluwih. Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan telur asin ini dilakukan pada hari Jumat, 21 Agustus 2020, dihadiri oleh sekitar 20 orang ibu-ibu PKK Desa Jatiluwih. Kegiatan diawali dengan presentasi materi pelatihan pembuatan telur asin yang diberikan oleh I Gede Aryana Mahayasa, kemudian dilanjutkan dengan demo dan pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ras kepada ibu-ibu PKK yang dipandu oleh Ibu Komang Sumadi dan Ibu Adisti Abiyoga serta dibantu beberapa mahasiswa UNHI. Total durasi kegiatan pelatihan dan pendampingan ini lebih kurang dua (2) jam.

Ada beberapa metode pembuatan telur asin dari telur ayam ras yang selama ini sering dilakukan oleh masyarakat. Diantaranya adalah membuat telur asin dengan membungkus telur dengan campuran batu bata merah, air dan garam dan disimpan selama lebih kurang empat belas (14) hari, merendam telur ke dalam larutan air garam selama lebih kurang lima belas (15) hari, pengeraman telur dengan campuran abu gosok, garam dan air serta disimpan selama lebih kurang empat belas (14) hari, serta cara dan metode yang lainnya.

Pada kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ras di Desa Jatiluwih, Penebel ini menggunakan metode pengeraman telur ayam dengan campuran abu gosok, garam dan air. Metode ini dipilih karena ingin memanfaatkan produksi abu sisa pembakaran yang juga tersedia cukup banyak di sekitar Desa Jatiluwih. Secara terinci, mengenai metode pembuatan serta bahan-bahan yang digunakan, adalah sebagai berikut:

- Bahan-bahan yang digunakan adalah telur ayam ras, garam, abu gosok, air.
- Peralatan yang digunakan adalah ember dan sarung tangan
- Pada kegiatan demonstrasi pembuatan telur asin ini digunakan perbandingan penggunaan bahan, yaitu dua belas (12) butir telur ayam ras yang kualitas bagus, 500 gram garam dapur, 500 gram abu gosok dan air secukupnya untuk membuat adonan abu godok dan garam.
- Sedangkan proses pembuatannya dimulai dari pemilihan telur ayam yang berkualitas baik. Terlebih dahulu rendam telur selama 2 menit. Dalam proses ini, jika ada telur yang mengambang, maka itu pertanda kualitas telur yang sudah tidak bagus dan harus dibuang.
- Kemudian bersihkan telur secara perlahan sehingga telur siap digunakan untuk pembuatan telur asin.
- Membuat campuran abu gosok dengan garam dan air, diaduk sampai rata dan membentuk seperti pasta, tidak terlalu cair.
- Kemudian telur diambil satu persatu dan dilumurin dengan campuran abu gosok, garam dan air tersebut sampai semua telur dan seluruh bagiannya tertutupi dengan baik.
- Selanjutnya telur yang sudah dibalut campuran abu gosok dan garam ini didiamkan atau dieram selama empat belas (14) hari.

2. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ras pada ibu-ibu PKK Desa Jatiluwih, Penebel dilakukan pada hari Jumat, 21 Agustus 2020. Kegiatan ini dilakukan dengan metode ceramah atau presentasi pembuatan telur asin, tips untuk mengemas produk serta pentingnya kemasan sebuah produk serta tips untuk melakukan pemasaran produk melalui media-media online dan media sosial. Materi kegiatan, alat dan bahan yang digunakan sepenuhnya disediakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat Fakultas Ekonomi, Bisnis dan Pariwisata Universitas Hindu Indonesia. Kegiatan dilakukan di aula balai desa Jatiluwih, Penebel dan dihadiri 20 orang peserta.

Adapun detail hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan topik pelatihan dan pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ras ini adalah sebagai berikut:

- Karena kegiatan ini dilaksanakan masih dalam suasana pandemi Covid-19, sehingga kegiatan yang dilakukan secara tatap muka menerapkan protokol kesehatan seperti pembatasan jumlah peserta kegiatan, menggunakan masker, penyemprotan dengan hand sanitizer dan tetap menjaga jarak antar peserta.
- Kegiatan diawali dengan registrasi peserta
- Selanjutnya adalah persiapan pembukaan kegiatan dan dilanjutkan dengan presentasi penjelasan manfaat dan keunggulan telur asin dari telur ayam:
 - Perbandingan kandungan gizi telur ayam
 - Manfaat telur asin metode materi pembuatan telur asin, trik tips pengemasan produk serta metode pemasaran produk melalui media online.
- Setelah pemaparan materi kurang lebih selama 45 menit, kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi pembuatan secara langsung telur asin dari telur ayam ras dengan menggunakan alat dan bahan-bahan yang sudah disediakan sebelumnya. Peserta kegiatan juga sangat antusias untuk ikut mencoba secara langsung proses pembuatan telur asin tersebut.
- Setelah kegiatan demonstrasi pembuatan telur asin selesai, dilanjutkan dengan diskusi dan tanya jawab antara peserta kegiatan dengan tim pengabdian FEBP UNHI, termasuk pada masalah pentingnya pembuatan kemasan, pembuatan label dan metode pemasaran yang bisa dilakukan.
- Seluruh rangkaian kegiatan pelatihan tersebut diakhiri dengan kegiatan foto bersama sebagai dokumentasi kegiatan

Dari rangkaian kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ini dapat digambarkan beberapa hal, yaitu:

- a. Peserta kegiatan yang seluruhnya adalah ibu-ibu anggota PKK Desa Jatiluwih sangat antusias dan semangat mengikuti seluruh rangkaian kegiatan tersebut.

- b. Praktek pembuatan telur asin dari telur ayam ini dianggap sebagai suatu kreatifitas yang baru dalam memanfaatkan produk telur ayam ras mereka. Selama ini mereka hanya gunakan produksi telur ayam ras tersebut untuk konsumsi sehari-hari dan dipasarkan ke pasar-pasar tradisional maupun pembeli yang datang langsung ke lokasi peternakan ayam mereka. Dengan pengenalan produk ini mereka memiliki alternatif untuk membuat produk yang berbeda sehingga diharapkan dapat menambah diversifikasi penghasilan mereka.
- c. Para peserta juga sangat berharap ke depannya, ketika mereka sudah bisa memproduksi telur asin sebagai salah satu produk tambahan dari Desa Jatiluwih, akan ada pendampingan kembali dalam hal pembuatan merek produk dan hak cipta atas merek, serta metode pemasaran yang lebih baik lagi.

3. Penutup

Simpulan

Dari hasil kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ras kepada ibu-ibu anggota PKK Desa Jatiluwih Penebel, Tabanan, dapat disimpulkan bahwa melalui kegiatan ini akan dapat memberikan nilai tambah dan manfaat positif dalam pemanfaatan produk telur ayam ras mereka. Warga Desa Jatiluwih, khususnya para ibu-ibu anggota PKK memiliki alternatif produk kreatif yang dapat menambah koleksi produk komoditas hasil desa Jatiluwih, yaitu produk telur asin.

Saran

Pendampingan untuk tahap kegiatan berikutnya, seperti produksi masal telur asin, pengemasan produk, pemberian label atau merek produk serta kegiatan pemasaran juga masih sangat diharapkan oleh para peserta kegiatan ini. Sehingga produksi telur asin dari telur ayam ras ini benar-benar bisa menjadi produk unggulan lainnya dari Desa Jatiluwih, selain produk-produk unggulan yang sudah ada saat ini, seperti beras merah, teh beras merah dan tentu saja Desa Jatiluwih sebagai destinasi pariwisata alam pertanian yang sudah sangat terkenal.

Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan telur asin dari telur ayam ras selama satu hari ini berlangsung dengan lancar dikarenakan dukungan dari beberapa pihak. Tim pengabdian kepada masyarakat Fakultas Ekonomi Bisnis dan Pariwisata Universitas Hindu Indonesia sekaligus sebagai pelaksana kegiatan pengabdian ini mengucapkan ucapan terimakasih sebesar-besarnya kepada lembaga Universitas Hindu Indonesia melalui LPPM UNHI atas hibah dana pembiayaan kegiatan pengabdian ini, jajaran pimpinan Fakultas Ekonomi Bisnis dan Pariwisata UNHI atas dukungan moral dan persetujuan kegiatan ini, serta jajaran pimpinan Desa Jatiluwih, Penebel, Tabanan serta anggota PKK Desa Jatiluwih yang sudah memberikan kesempatan dan juga mendukung penyediaan tempat serta sarana yang digunakan selama kegiatan pelatihan berlangsung dan mengikuti kegiatan pelatihan ini sampai akhir.

DAFTAR PUSTAKA

- Indriastuti, T. D., Buyang, Y., & Muchlis, D. (2013). Pembuatan Telur Asin Ayam Ras Dengan Pemeraman Lumpur Pantai Dan Uji Citarasa Putih Telur Asinnya. *AGRICOLA*, 3(1), 19–25.
- Putra, I. D. G. A. (2019). *Kecamatan Penebel Dalam Angka 2019*. Tabanan: Badan Pusat Statistik Kabupaten Tabanan.
- Rumini, N. L. P. I., & Budarsa, I. G. K. S. (2012). Tingkat Pendapatan Peternak Terhadap Komoditas Unggulan Peternakan Ayam Ras Pedaging di Kabupaten Tabanan. *Forum Manajemen*, Volume 10(Nomor 2), Pp. 44-54.
- Soeparno. (2007). *Pengolahan Hasil Ternak*. Universitas Terbuka, Jakarta.