

Inovasi Kreatif: Pelatihan Membuat Telur Asin Aneka Rasa

Anisa^{1*}, Irmawanty², Hilmi Hambali³, Muhammad Wajdi⁴, Nurul Magfirah⁵, Rahmatia Thahir⁶, Nurdyanti⁷, Nurul Fadhilah⁸

¹⁻⁸ Universitas Muhammadiyah Makassar

* anisa@unismuh.ac.id

Abstrak

Kegiatan pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa bertujuan untuk mengembangkan potensi telur itik yang dimiliki mitra menjadi telur asin aneka rasa sehingga meningkatkan nilai jual telur itik mitra. Kegiatan pelatihan dilaksanakan pada 10-24 Oktober 2021 berlokasi di Kelurahan Bontomanai Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Tahapan kegiatan ini terdiri dari: (1) sosialisasi dan pelatihan; dan (2) monitoring. Kegiatan pelatihan terlaksana dengan baik, mitra telah memahami proses pembuatan telur asin dan dapat memproduksi telur asin secara mandiri.

Kata Kunci: telur asin, aneka rasa

Pendahuluan

Kelurahan Bontomanai merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. Kelurahan Bontomanai merupakan kelurahan dengan wilayah pertanian terluas di Kabupaten Gowa. Masyarakat di Kelurahan Bontomanai sebagian besar berprofesi sebagai petani. Selain itu, masyarakat juga banyak yang memelihara hewan ternak seperti sapi, ayam dan bebek. Banyaknya masyarakat yang memelihara hewan ternak dikarenakan ketersediaan pakan bagi hewan ternak mereka cukup banyak.

Salah satu hewan ternak yang banyak dipelihara masyarakat adalah itik. Masyarakat membudidayakan itik petelur secara semiintensif. Ketika musim tanam padi tiba, semua itik akan dimasukkan ke kandang. Ketika musim panen padi telah selesai maka itik akan dilepas kembali ke sawah untuk mencari makan. Budiaya semiintensif yang dilakukan oleh petani ini bertujuan untuk menekan biaya pakan itik. Itik akan mencari makan di area persawahan sehingga petani dapat menghemat biaya dan memperoleh untung yang lebih banyak. Pemeliharaan itik secara semiintensif ini dapat memperoleh keuntungan yang optimal jika dibarengi dengan asupan nutrisi yang cukup (Anisa et al., 2020)

Hasil produksi telur yang diperoleh oleh peternak akan dijual ke pasar yang berada tidak jauh dari lokasi peternak. Telur akan dijual dalam kondisi segar. Kadar lemak dalam telur bebek dapat bervariasi antara 10,7% hingga 16,6%, tergantung pada apakah telur tersebut asin atau segar (Ganesan et al., 2014). Lemak tersebut sebagian besar terdiri dari asam lemak tak jenuh yang bermanfaat untuk kesehatan jantung. Di samping itu, telur bebek mengandung kolesterol yang lebih tinggi, dengan rata-rata sekitar 1,1 mg/g,

yang perlu diperhatikan oleh individu dalam memantau asupan kolesterol dalam diet mereka (Wang et al., 2021)

Telur itik juga mengandung banyak zat gizi mikro. Kaya akan vitamin, terutama vitamin A, D, dan beberapa jenis vitamin B, yang memiliki peran penting dalam berbagai proses metabolisme (Wang et al., 2021). Kandungan mineralnya juga penting untuk diperhatikan, karena telur bebek mengandung kadar natrium, kalium, seng, dan fosfor yang cukup tinggi. (Sharaf, 2011)

Telur itik yang dijual mitra dihargai Rp 65.000/rak. Jika diolah menjadi telur asin, harga jual lebih tinggi yakni Rp 3.5000/butir atau Rp 105.000/rak. Tentunya keuntungan yang diperoleh mitra akan lebih banyak jika telur itik diolah terlebih dahulu menjadi telur asin. Telur asin, khususnya telur itik asin adalah salah satu makanan tradisional Asia. Telur asin memiliki tekstur dan rasa yang unik. Telur asin diproduksi dengan proses penggaraman yang dapat mengubah sifat fisikokimia telur, dan berpengaruh pada kualitas telur serta penerimaan konsumen (Li et al., 2022). Penelitian mengenai nilai gizi putih telur asin bebek juga telah dilakukan, yang menunjukkan bahwa telur tersebut kaya akan protein dan asam amino, meskipun mengandung kadar garam yang tinggi (Yao et al., 2022)

Berdasarkan hal tersebut di atas, maka tim pelaksana kegiatan melaksanakan kegiatan pengabdian yakni pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa untuk mengembangkan potensi yang dimiliki mitra.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan di salah satu rumah warga Bontomanai. Kegiatan pengabdian ini memiliki dua tahapan yakni (1) sosialisasi dan pelatihan (2) monitoring. Berikut tahapan kegiatan yang dilaksanakan.

Tahap Sosialisasi dan Pelatihan

Sebelum pelaksanaan pembuatan telur asin, terlebih dahulu dilakukan sosialisasi yang bertujuan untuk memberikan informasi terkait potensi telur itik yang dimiliki mitra untuk dikembangkan lebih jauh, guna meningkatkan perekonomian mitra. Salah satu produk yang dapat dihasilkan dari pengembangan produk mitra adalah pengolahan telur itik menjadi telur asin beraneka rasa.



Gambar 1. Tim Pelaksana Kegiatan

Ada berbagai metode dalam pembuatan telur asin. Ada yang metode perendaman dalam larutan garam jenuh, ada yang dibuat dengan pemeraman dengan adonan campuran batu bata atau abu gosok dan garam. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah perendaman dengan larutan garam jenuh. Metode perendaman ini memfasilitasi difusi partikel garam ke dalam telur (kuning dan putih telur), sehingga menyebabkan adanya perubahan tekstur dan rasa pada telur (Wongnen et al., 2023). Proses penggaraman tidak hanya berfungsi untuk mengurangi kelembapan, tetapi juga mengubah struktur mikroskopis komponen telur. Sebagai contoh, setelah pengawetan, struktur membran cangkang menjadi lebih mudah ditembus, yang memfasilitasi penetrasi garam ke dalam telur (Yuan et al., 2018). Selain itu, penggaraman mempengaruhi kandungan minyak pada kuning telur, di mana telur asin yang dimasak mengeluarkan lebih banyak minyak dibandingkan dengan telur mentah. Hal ini disebabkan oleh pelepasan lipid selama proses pemanasan (Lai et al., 2010). Adapun teknik yang perendaman dalam larutan garam jenuh dipilih karena telur asin yang dihasilkan lebih bersih dibandingkan dengan teknik pemeraman dengan campuran batu bata/ abu gosok dengan garam.

Setelah kegiatan sosialisasi, tahapan selanjutnya adalah pelatihan. Tim pelaksana bersama mitra membuat telur asin beraneka rasa yang berbahan baku dari telur itik yang dimiliki mitra. Kegiatan ini diawali dengan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan. Kemudian dilanjutkan dengan pembuatan telur asin.



Gambar 2. Telur Itik Mitra

Tahap Monitoring

Kegiatan monitoring dilakukan bertujuan untuk melihat apakah produk telur asin beraneka rasa yang dibuat oleh mitra berhasil sekaligus untuk melihat kualitas produk yang dihasilkan. Tekstur telur asin merupakan salah satu faktor utama yang memengaruhi penerimaan konsumen. Penelitian telah mengungkapkan bahwa kekerasan dan kekompakan pada putih serta kuning telur asin menjadi indikator penting dalam menentukan kualitasnya (Xiao et al., 2023). Kehadiran natrium klorida (NaCl) memengaruhi struktur lipoprotein pada kuning telur, yang berperan dalam menciptakan

tekstur kenyal pada putih telur dan konsistensi kuning telur yang lebih lembut (Harahap et al., 2019)



Gambar 3. *Persiapan Bahan*

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan ini dilaksanakan di salah satu rumah warga Bontomanai. Kegiatan ini juga melibatkan ibu-ibu PKK kelurahan Bontomanai. Tim pelaksana dan mitra berkomunikasi untuk persiapan alat dan bahan yang akan digunakan. Tahap pertama kegiatan ini adalah sosialisasi dan pelatihan. Tujuan dari sosialisasi adalah untuk memberikan informasi kepada mitra mengenai potensi yang bisa dikembangkan dari usaha budidaya itik yang telah mitra jalankan. Mitra mampu memproduksi ratusan telur asin dalam satu siklus produksi. Telur yang dihasilkan biasanya akan dijual ke pasar dan selebihnya akan dikonsumsi sendiri oleh mitra.



Gambar 4. *Proses Pembersihan Telur Itik*

Telur asin yang diproduksi dalam kegiatan ini, divariasikan dengan berbagai rasa untuk meningkatkan nilai jualnya. Agar konsumen dapat lebih tertarik, tidak hanya merasakan telur asin dengan rasa original. Seperti yang dikemukakan oleh (Harlina et al., 2022) salah satu cara utama untuk memperbaiki rasa telur asin adalah dengan menambahkan ekstrak alami, seperti rosemary dan cengkeh. Penelitian menunjukkan bahwa ekstrak rosemary dapat mengurangi oksidasi lipid serta meningkatkan kapasitas antioksidan pada telur bebek asin, yang pada gilirannya memperbaiki profil rasanya. Begitu pula, penambahan ekstrak cengkeh terbukti secara signifikan mempengaruhi senyawa volatil dalam telur asin, yang berkontribusi pada rasa yang lebih kaya dan kompleks (Harlina et al., 2018)



Gambar 5. Pengolahan Telur Asin

Telur asin yang diproduksi dalam kegiatan ini adalah telur asin original, pedas dan bawang putih. Seperti yang dikemukakan oleh (Harlina et al., 2015) kombinasi berbagai bahan penyedap rasa, seperti minyak bawang putih, telah diteliti untuk meningkatkan sifat sensorik telur asin. Minyak bawang putih tidak hanya menambah cita rasa, tetapi juga mengandung sifat antioksidan yang dapat memperpanjang umur simpan telur asin. Manfaat antibakteri bawang putih telah terbukti efektif melawan berbagai jenis bakteri, seperti *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Salmonella typhimurium*. Sebagai contoh, Fashola dkk. melaporkan bahwa ekstrak bawang putih menunjukkan aktivitas antibakteri yang signifikan terhadap isolat klinis bakteri tersebut, dengan allicin yang sangat efektif melawan bakteri Gram positif karena kemampuannya merusak membran sel bakteri dan menghambat proses metabolisme (Fashola et al., 2018). Selain itu, sifat antimikroba bawang putih tidak hanya terbatas pada bakteri, tetapi juga mencakup aktivitas antijamur dan antivirus. Penelitian menunjukkan bahwa ekstrak bawang putih mampu menghambat pertumbuhan jamur dan virus, menjadikannya agen yang multifungsi dalam pengelolaan penyakit menular (Aliyu et al., 2017). Komponen fitokimia dalam bawang putih, seperti senyawa sulfur, saponin, dan senyawa fenolik, berperan penting dalam aktivitas antimikroba dengan spektrum yang luas (Olukunle & Adenola, 2019).

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa berjalan dengan baik. Mitra sudah mampu membuat telur asin aneka rasa secara mandiri. Hasil yang diperoleh berupa telur asin dengan rasa original, rasa bawang putih dan rasa pedas. Usaha pembuatan telur asin aneka rasa ini dapat dijadikan usaha untuk meningkatkan nilai jual telur itik.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Lurah Bontomanai beserta jajarannya atas fasilitas yang diberikan selama kegiatan.

Referensi

- Aliyu, M. S., Tijjani, M. B., M. H. I. Doko, Garba, I., Ajimego A. B., Hanwa, U. A., & Ibrahim, M. M. (2017). Phytochemical and Antimicrobial Screening of Ethanol Extracts of *Zingiber officinale*, *Allium sativum* and *Syzygium aromaticum* against Some Food Associated Bacteria and Fungi. *UMYU Journal of Microbiology Research (UJMR)*, 2(1). <https://doi.org/10.47430/ujmr.1721.004>
- Anisa, Magfirah, N., Thahir, R., Ernawati, & Nurdyanti. (2020). Budidaya Itik Petelur Semi Intensif. *Journal of Character Education Society*, 3(3).
- Fashola, M. O., Opere, B. O., Saibu, G. M., Bello, O. O., Yovoyan, T. S., & Usman, O. F. (2018). Antibacterial Effects Of Aqueous Extract Of Onion (*Allium Cepa*) And Garlic (*Allium Sativum*) On Some Clinical Bacterial Isolates. *Journal of Research and Review in Science*, 5(1). [https://doi.org/10.36108/jrrslasu/8102/50\(0110\)](https://doi.org/10.36108/jrrslasu/8102/50(0110))
- Ganesan, P., Kaewmanee, T., Benjakul, S., & Baharin, B. S. (2014). Comparative study on the nutritional value of pidan and salted duck egg. In *Korean Journal for Food Science of Animal Resources* (Vol. 34, Issue 1). <https://doi.org/10.5851/kosfa.2014.34.1.1>
- Harahap, N., Santi, M. A., & Faradillah, F. (2019). Processing of Salted Eggs of various flavors with Optimization of Duck Egg Production in Mompang Village. *Journal of Saintech Transfer*, 1(2). <https://doi.org/10.32734/jst.v1i2.853>
- Harlina, P. W., Ma, M., Shahzad, R., Gouda, M. M., & Qiu, N. (2018). Effect of clove extract on lipid oxidation, antioxidant activity, volatile compounds and fatty acid composition of salted duck eggs. *Journal of Food Science and Technology*, 55(12). <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3367-8>
- Harlina, P. W., Ma, M., Shahzad, R., & Khalifa, I. (2022). Effect of Rosemary Extract on Lipid Oxidation, Fatty Acid Composition, Antioxidant Capacity, and Volatile Compounds of Salted Duck Eggs. *Food Science of Animal Resources*, 42(4). <https://doi.org/10.5851/kosfa.2022.e30>
- Harlina, P. W., Shahzad, R., Ma, M., Geng, F., Wang, Q., He, L., Ding, S., & Qiu, N. (2015). Effect of Garlic Oil on Lipid Oxidation, Fatty Acid Profiles and Microstructure of Salted Duck Eggs. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6). <https://doi.org/10.1111/jfpp.12541>
- Lai, K. M., Chung, W. H., Jao, C. L., & Hsu, K. C. (2010). Oil exudation and histological structures of duck egg yolks during brining. *Poultry Science*, 89(4).

- <https://doi.org/10.3382/ps.2009-00334>
- Li, X., Chen, S., Yao, Y., Wu, N., Xu, M., Zhao, Y., & Tu, Y. (2022). The Quality Characteristics Formation and Control of Salted Eggs: A Review. In *Foods* (Vol. 11, Issue 19). <https://doi.org/10.3390/foods11192949>
- Olukunle, O. F., & Adenola, O. J. (2019). Comparative Antimicrobial Activity of Lemon Grass (*Cymbopogon citratus*) and Garlic (*Allium sativum*) Extracts on *Salmonella typhi*. *Journal of Advances in Medical and Pharmaceutical Sciences*. <https://doi.org/10.9734/jamps/2019/v20i230104>
- Sharaf, A. (2011). Chemical Characteristics of Whole Eggs from Avian Species: A Comparative Study. *Journal of Food and Dairy Sciences*, 2(4). <https://doi.org/10.21608/jfds.2011.81948>
- Wang, B., Zhang, J., Chitrakar, B., Wang, Y., Xu, T., & Zhou, C. (2021). Preservation of duck eggs through glycerol monolaurate nanoemulsion coating. *Current Research in Food Science*, 4. <https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.10.008>
- Wongnen, C., Panpipat, W., Saelee, N., Rawdkuen, S., Grossmann, L., & Chaijan, M. (2023). A Novel Approach for the Production of Mildly Salted Duck Egg Using Ozonized Brine Salting. *Foods*, 12(11). <https://doi.org/10.3390/foods12112261>
- Xiao, C., Zhang, Y., Gong, T., Lu, W., Chen, D., Zhang, C., Wang, H., & Guan, R. (2023). A Comparative Study of Pickled Salted Eggs by Positive and Negative Pressure-Ultrasonic Method. *Foods*, 12(7). <https://doi.org/10.3390/foods12071477>
- Yao, X., Xu, J., Adhikari, B., Lv, W., & Chen, H. (2022). Mooncake production waste: Nutritional value and comprehensive utilization of salted duck egg white. In *Journal of Food Processing and Preservation* (Vol. 46, Issue 8). <https://doi.org/10.1111/jfpp.16772>
- Yuan, L., Zhang, J., Wu, J., Gao, Z., Xie, X., Wang, Z., & Wang, X. (2018). The effect on quality of pickled salted duck eggs using the novel method of pulsed pressure osmotic dehydration. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(4). <https://doi.org/10.1111/jfpp.13581>