

# Diversifikasi Produk Melalui Peningkatan Keterampilan Pembuatan Telur Asin Dari Telur Itik Dengan Varian Rasa Di Desa Manarap Baru Kalimantan Selatan

<sup>1</sup>Defin Shahrial Putra, <sup>2</sup>Kumara Efrianti, <sup>3</sup>Mujiburrahman

<sup>1,2</sup>Jurusan Manajemen dan <sup>3</sup>Jurusan Teknik Mesin  
Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin  
email: [definshahrial@gmail.com](mailto:definshahrial@gmail.com)

## Abstract

*Duck eggs are known to have a more fishy odor than chicken eggs, so they are used to make fewer types of food. Though the nutritional content is quite good, duck eggs contain energy, protein, fat, carbohydrates which are higher than chicken eggs. Besides duck eggs also contain many vitamins including vitamin B-6, vitamin B-12, vitamin A, vitamin E, thiamin, riboflavin, niacin, folate. By processing duck eggs into salted eggs, the shelf life becomes longer, can add flavor. In addition, duck eggs have larger pores making it suitable to be salted eggs because the salt penetration process will take place better.*

*This activity was motivated by the number of housewives in the village of Manarap Baru, South Kalimantan, precisely in Komp. Bumi Wahyu Utama IV. The purpose of this activity is to improve skills in making salted eggs plus flavor variants in the target group of housewives in the new village of Manarap. The activity was carried out for 8 months with several meetings, the number of participants was 16 housewives. The method used is training accompanied by lectures, demonstrations and practice. The results of this improvement in skills are to provide knowledge to housewives in the process of processing salted eggs using purebred chicken eggs and by adding flavor variants.*

**Keywords:** *Diversification, Skills, Salted Eggs, Taste Variety.*

## Abstrak

Telur itik dikenal memiliki bau yang lebih amis dibandingkan telur ayam sehingga penggunaannya untuk membuat berbagai jenis makanan lebih sedikit. Padahal kandungan gizinya cukup baik, telur itik mengandung energy, protein, lemak, karbohidrat yang lebih tinggi dari telur ayam. Selain itu telur bebek juga mengandung banyak vitamin di antaranya vitamin B-6, vitamin B-12, vitamin A, vitamin E, thiamin, riboflavin, niacin, folate. Dengan mengolah telur itik menjadi telur asin maka masa simpannya menjadi lebih panjang, dapat menambah citarasa. Selain itu telur itik memiliki por-pori yang lebih besar sehingga cocok untuk dijadikan telur asin karena proses penetrasi garam akan berlangsung lebih baik.

Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh banyaknya ibu rumah tangga di Desa Manarap Baru Kalimantan Selatan, tepatnya di Komp. Bumi Wahyu Utama IV. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan keterampilan dalam pembuatan telur asin ditambah varian rasa pada kelompok sasaran ibu-ibu rumah tangga di desa manarap baru. Kegiatan dilakukan selama 8 bulan dengan di bagi beberapa kali pertemuan, jumlah peserta sebanyak 16 orang ibu-ibu rumah tangga. Metode yang digunakan adalah pelatihan yang disertai dengan ceramah, demontrasi dan praktek. Hasil dari peningkatan keterampilan ini untuk memberikan bekal

kepada ibu-ibu rumah tangga dalam proses pengolahan telur asin dengan menggunakan telur itik dengan di tambahkan varian rasa.

**Kata Kunci :** Diversifikasi, Keterampilan, Telur Asin, Varian Rasa.

## 1. PENDAHULUAN

Telur asin adalah telur yang telah mengalami proses pengawetan dengan menggunakan garam sehingga mampu bertahan lama. Teknik mengasinkan telur telah dilakukan sejak dahulu dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan telur sekaligus menambah cita rasanya (Samudera, 2015). Telur yang di olah menjadi asin umumnya berbahan dasar telur bebek atau di kalimantan disebut dengan telur itik kerap dijadikan lauk atau sekedar cemilan.

Pada dasarnya telur asin hasil olahan sudah pasti satu rasa yaitu asin. Namun berkembangnya jaman ada inovasi dalam pembuatan telur yaitu dengan varian rasa, dimana rasanya bisa bawang dan cabe. Untuk membuat telur asin varian rasa sebenarnya tidaklah sulit, hanya memerlukan sedikit ketelatenan dan kesabaran. Karena setiap detail langkah akan mempengaruhi hasil dari telur asin varian rasa tersebut. Ada tiga tahapan yang harus dilakukan untuk membuat telur asin varian rasa yaitu pembersihan, pengasinan dan sekaligus memberikan aroma pada telur asin serta pemeraman.

Di Desa Manarap Baru terdapat sekelompok ibu-ibu rumah tangga yang mengisi waktu luang atau kegiatan sehari-hari dirumah dengan membuat telur asin sambil menunggu suami pulang. Namun selama ini hanya membuat telur asin dengan rasa asin saja, dan terkadang mereka berhenti mengolah karena harga telur itik mahal. Belum ada yang mengolah telur asin dengan varian rasa dan dengan menggunakan telur ayam ras, sehingga mereka tidak mampu melihat peluang dan kesempatan karena kurangnya pengetahuan.

Melihat situasi di atas, maka diperlukan diversifikasi produk sebagai upaya peningkatan keterampilan pengolahan telur asin varian rasa dan cara pengolahan telur asin dengan menggunakan telur ayam ras. Sehingga diharapkan dapat menambah pendapatan dan membuka lapangan pekerjaan baru bagi ibu-ibu rumah tangga yang lainnya.

## 2. METODE KEGIATAN

Sebelum pelaksanaan kegiatan dilakukan, tim melakukan survei ke lapangan untuk mengetahui kesediaan dan kehadiran ibu-ibu rumah tangga sekaligus bertemu ketua mitra. Untuk berkoordinasi mengenai waktu pelaksanaan dan masalah teknis lainnya yang perlu dipersiapkan. Setelah di ketahui tanggal pelaksanaannya maka tim akan menyampaikan metode kegiatan dengan cara ceramah, demonstrasi dan praktek langsung agar ibu-ibu rumah tangga paham cara-cara pengolahannya.

Kegiatan di lakukan di rumah salah seorang ibu rumah tangga (ketua mitra) yang membuat telur asin. Jumlah peserta yang hadir sebanyak 16 orang. Adapun kegiatan utama di fokuskan pada pembuatan langsung telur asin varian rasa, cara pengolahan rasa bawang telur asin direndam dalam air dengan di masukkan potongan cabe dan bawang. Selain memberikan keterampilan pengolahan varian rasa, ibu-ibu rumah tangga akhirnya mengetahui bahwa selain memakai abu gosok membuat telur asin juga dapat di rendam dalam air. Selanjutnya telur disimpan/diperam selama lebih kurang 7 sampai 14 hari tergantung tingkat keasinan

yang diinginkan. Telur yang digunakan juga tidak hanya telur itik tetapi juga menggunakan telur ayam ras.

### 3. HASIL KEGIATAN DAN PEMBAHASAN

#### a. Tahap Persiapan

Adapun tahap persiapan dilakukan antara lain permintaan kesediaan mitra pada tanggal 15 Juni 2019, dan disepakati bahwa pelaksanaan kegiatan dimulai tanggal 6 Juli 2019 dan pada tanggal 3 Agustus 2019. Setelah di sepakati tanggal pelaksanaan tim akhirnya membeli keperluan untuk menunjang acara seperti bahan utama, bahan penunjang dan peralatan untuk pengolahan telur asin.

#### b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahap ini kegiatan yang dilakukan adalah:

1) Pengolahan Telur Asin Ayam ras dengan varian rasa pada tanggal 6 Juli 2019 yang diikuti oleh 16 orang ibu rumah tangga. Peserta kegiatan adalah ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di Desa Manarap Baru sebelumnya sudah pernah mengolah telur asin. Agenda dalam kegiatan ini antara lain:

a. Pembukaan

b. Pengetahuan tentang komposisi bahan utama dan penunjang yang terdiri dari:

1. Telur Itik - 22 Biji
2. Garam Besar - 1 Kg 3 ons
3. Abu Gosok - 3 Kg (36 bungkus plastik kecil)
4. Air Bersih - 4 Liter
5. Baskom Besar - 1 Buah
6. Panci Besar - 1 Buah
7. Toples Besar - 2 Buah

Kegiatan pengolahan telur asin terdiri dari tahap persiapan bahan utama dan bahan penunjang seperti telur itik, garam dan abu gosok serta proses pengukusan. Gambar pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada gambar berikut ini:





**Gambar 1. Proses Pengolahan Telur Asin Itik Varian Rasa**

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kegiatan peningkatan keterampilan telur asin ayam ras dengan memiliki varian rasa dapat berjalan dengan baik dan lancar. Ibu-ibu rumah tangga sangat aktif dan antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut. Para ibu-ibu setelah mengetahui dan memahami cara pembuatan telur asin ayam ras dengan varian rasa bertekad dan bersemangat untuk mencoba membuat telur asin ayam ras varian rasa sebagai salah satu olahan mereka, dengan harapan meningkatkan pendapatan rumah tangga.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Damayanti, Yusma, Suandi, Kernalis, Emi, 2015, Pelatihan Dan Penyuluhan Pembuatan Telur Itik Asin Dalam Upaya Pengembangan Kewirausahaan Baru Di Desa Tanjung Harapan Cupak Kecamatan Danau Kerinci Kabupaten Kerinci Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Volume 30, Nomor 4 Oktober –Desember 2015
- [2] Ginting, Nembah F. Hartimbul, 2011. Manajemen Pemasaran. Yrama Widya. Bandung 2011.
- [3] Irwan, Rahmaniah, Hafsan, Kiramang, Khaerani, 2015, Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Di Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan Dengan Penerapan Teknologi Produksi Telur Asin Aneka Rasa, Laporan Pengabdian Masyarakat, UIN Alaudin Makassar
- [4] Kabupaten Banjar dalam Profile. 2015 Kalimantan Selatan.

- [5] Kotler, P. & Keller, K.L. (2008). Manajemen Pemasaran, Edisi 12. Jilid 2. Alih Bahasa Benyamin Molan. Penerbit PT Indeks: Jakarta.
- [6] Prayoga, Indra, 2009, Diversifikasi Produk, dengan alamat <https://indraprayoga.wordpress.com/2009/11/18/diversifikasi-produk/>
- [7] Samudera, Raga, Erlina, Siti, Ni'mah, Gt. Khairun, 2015, Pembuatan Telur Asin Dengan Media Abu Gosok Dan Bawang Putih, Jurnal Al-Ikhlas Volume 1 Nomor 1, Oktober 2015
- [8] Suryana. 2009. Kewirausahaan. Edisi Tiga. Saleba Empat. Bandung.  
*[https://id.wikipedia.org/wiki/Manarap\\_Baru,\\_Kertak\\_Hanyar,\\_Banjar](https://id.wikipedia.org/wiki/Manarap_Baru,_Kertak_Hanyar,_Banjar)*