

Peluang Peningkatan Pendapatan Usaha Telur Asin Melalui Pelatihan Manajemen Pemasaran Pada Ibu-Ibu Kelompok Usaha Telur Asin Di Desa Puuwonua Kabupaten Konawe

Yunila^{1*}, Tauwi², Misnawati³, Izharuddin Pagala⁴, Radiasi Alam⁵, Muh. Pariama⁶

¹⁻⁶Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lakidende

*Penulis Korespondensi Email: yunila.fekon@gmail.com

ABSTRAK

Usaha telur asin di Desa Puuwonua sudah berlangsung cukup lama, namun usaha telur asin ini belum sepenuhnya berkembang dengan baik. Tujuan kegiatan PKM adalah: (1) Memberdayakan potensi ibu-ibu rumah tangga dalam meningkatkan pendapatan keluarga melalui usaha telur asin, (2) Menumbuhkan semangat berwirausaha bagi masyarakat khususnya usaha telur asin di Desa Puuwonua Kecamatan Konawe. Metode pelaksanaan dalam PKM ini yaitu koordinasi dengan mitra ibu-ibu rumah tangga yang memiliki usaha telur asin, Pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan melalui: pemberian materi dan praktek pembuatan telur asin, monitoring dan evaluasi kegiatan PKM. Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat, hasil program PKM adalah: (1). Bertambahnya pengetahuan tentang teknik pengemasan, manajemen pemasaran dan teknologi pengawetan telur asin pada ibu-ibu kelompok usaha telur asin yang menjadi peserta pada PKM, hal ini dilihat dari hasil monitoring kegiatan pelatihan dan (2) Peserta kegiatan PKM yakni ibu-ibu kelompok usaha telur asin Desa Puuwonua Kecamatan Unaaha $\geq 80\%$ sangat tertarik dan termotivasi mengembangkan usaha telur asin yang dijalankannya terutama adanya pengetahuan tentang inovasi aneka rasa pada telur asin.

Kata Kunci: Pelatihan; Pendampingan; Telur Asin; Pemasaran.

ABSTRACT

The salted egg business in Puuwonua Village has been going on for a long time, but the salted egg business is not yet fully developed. The objectives of PKM activities are: (1) Empowering the potential of housewives in increasing family income through salted egg business, (2) Fostering entrepreneurial spirit for the community, especially salted egg business in Puuwonua Village, Konawe District. The implementation method in this PKM is coordination with partners of housewives who have salted egg businesses, training and assistance carried out through: providing materials and practices for making salted eggs, monitoring and evaluating PKM activities. Based on the activities that have been carried out by the Community Service Team, the results of the PKM program are: (1) Increased knowledge of packaging techniques, marketing management and salted egg preservation technology for salted egg business group mothers who are participants in PKM, this can be seen from the results of monitoring training activities and (2) Participants in the PKM activity, namely the mothers of the salted egg business group, Puuwonua Village, Unaaha District 80% were very interested and motivated to develop their salted egg business, especially the knowledge about various flavors of salted egg innovation.

Keywords: Training; Mentoring; Salted Eggs; Marketing.

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Usaha telur asin di Kabupaten Konawe khusus di Desa Puuwonua saat ini berlangsung cukup lama, namun usaha telur asin ini belum sepenuhnya berkembang dengan baik. Hal ini diakibatkan persaingan dengan produk telur asin dari daerah lainnya. Seiring dengan kemajuan teknologi terlebih lagi teknologi digital, sehingga para pengusaha telur asin dituntut untuk lebih kreatif dan mahir dalam memanfaatkan teknologi yang ada terutama dalam sistem pemasaran produksi telur asin. Selain itu, letak geografis juga merupakan salah satu faktor pendukung dalam memasarkan telur asin. Faktor tersebut dapat mempengaruhi keberlangsungan usaha telur asin yang ada di Desa Puuwonua Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara.

Telur adalah salah satu bahan makanan yang banyak digemari dan bernutrisi tinggi serta memiliki kandungan gizi yang mempunyai komposisi terdiri atas 12% lemak, 13% protein, vitamin. Didalam bagian kuning telur mengandung protein, asam amino esensial, mineral yang dibutuhkan oleh tubuh seperti zat besi, fosfor, sedikit kalsium, vitamin B kompleks dan sebagian besar lemak, sedangkan dalam putih telur mengandung protein lainnya termasuk macam-macam asam amino mineral (Lesmayanti dkk., 2014).

Telur asin merupakan makanan yang berasal dari olahan telur yang diasinkan. Telur yang biasa diasinkan kebanyakan adalah telur bebek. Telur bebek biasanya digunakan untuk membuat telur asin, hal ini karena telur bebek merupakan salah satu telur

unggas yang paling banyak dikonsumsi (Nuruzzakiah dkk., 2016). Pangan telur asin merupakan makanan pendamping bagi sebagian orang wajib dihidangkan dengan nasi. Slogan empat sehat lima sempurna juga menyatakan bahwa telur merupakan lauk yang mempunyai protein yang cukup tinggi. Telur yang digunakan untuk pembuatan telur asin ini adalah telur bebek, karena telur bebek ini mempunyai tekstur kulit yang mudah menyerap garam.

Proses pembuatan telur asin digunakan pada ionisasi garam NaCl, yang kemudian berdifusi ke dalam telur melalui pori-pori cangkang. pembuatan telur asin dengan menambahkan konsentrasi larutan garam sebesar 20% dan 25% tanpa pemberian tekanan dan konsentrasi larutan garam 20% dengan tekanan 1.5 bar menghasilkan telur asin. Sehingga pada perpaduan perlakuan tersebut dihasilkan telur asin yang bertekstur berbulir pada kuning telur dan tidak asin pada bagian putih telurnya (Rukmiasih dkk., 2015).

Salah satu cara atau metode dalam pembuatan pengawetan telur yang sering digunakan adalah pengasinan. Ketepatan penetrasi garam ini dilakukan dengan cara meningkatkan kadar garam dalam larutan perendam. Dalam hal ini, agar penetrasi garam ke dalam telur dapat berlangsung lebih cepat, maka pengasinan telur juga bisa dilakukan dengan cara tekanan (Sujinem, 2006). Salah satu tujuan dan manfaat dari pembuatan telur asin adalah untuk mencegah kerusakan dan kebusukan telur serta memberi citarasa khas dari telur (Agustina dkk., 2015).

Produksi telur asin di Desa Puuwonua Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe menggunakan telur bebek sebagai bahan

pokok. Proses pembuatan telur asin yaitu telur asin dibekam selama 7 sampai 10 hari, tetapi dapat dibekam dalam waktu 15-20 hari tergantung yang disukai konsumen. Pembuatan telur asin menggunakan abu dan tanah merah serta dicampurkan dengan garam agar tidak mempengaruhi kandungan protein. Hasil produksi telur dari peternak tergantung dari keadaan cuaca dan pasokan air pada musim kemarau. Proses pembuatan telur asin ini diolah dengan menggunakan abu dan pasir atau tanah merah direndamkan garam selama 4 samapi 7 hari , setelah dianggap cukup lalu direbus atau dikukus selama 2,5 jam Setelah itu di dinginkan atau direndam di air dingin selama 5 atau 10 menit dan siap dikonsumsi dengan waktu sampai 4 (empat) hari.

Permasalahan yang terjadi pada mitra kegiatan PKM yaitu sebagai berikut:

1. Keterbatasan tingkat pengetahuan dan kemampuan dalam mengolah dan memasarkan usaha telur asin yang dijalankan akan berdampak pada penurunan pendapatan dari usaha telur asin.
2. Belum adanya mitra kerja terkait dengan pemasaran usaha telur asin, pemasaran usaha telur asin saat ini masih disekitar Kecamatan Unaaha.

Solusi dari permasalahan mitra pengabdian kepada masyarakat yang dapat diajukan adalah sebagai berikut:

1. Memberikan penyuluhan (pemberian materi) kepada mitra masyarakat agar mampu meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi telur asin yang mencakup *enabling*, *empowering* dan *protecting* terhadap usaha telur asin yang dijalankan.

2. Pelatihan dan pendampingan terkait teknik pengemasan dan manajemen pemasaran telur asin agar mampu bersaing dengan produk telur asin dari wilayah lain dan dapat meningkatkan pendapatan.

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Berdasarkan latarbelakang diatas, tujuan dan manfaat dari kegiatan program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah :

1. Memberdayakan potensi masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga kelompok usaha telur asin untuk dapat meningkatkan tingkat pendapatan keluarga melalui pengembangan usaha telur asin.
2. Menumbuhkan semangat berwirausaha bagi masyarakat khususnya ibu-ibu kelompok usaha telur asin di Desa Puuwonua Kecamatan Konawe Kabupaten Konawe.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran Kegiatan

Sasaran dari kegiatan PKM ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang mempunyai usaha telur asin yang mempunyai keinginan untuk mengembangkan jiwa wirausaha melalui usaha telur asin yang dijalankan dan memiliki motivasi untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengelolaan usaha telur asin sehingga akan berdampak pada meningkatnya pendapatan dan perekonomian keluarga pada ibu-ibu kelompok usaha telur asin di Desa Puuwonua Kecamatan Konawe Kabupaten Konawe.

Lokasi Kegiatan

Kegiatan PKM dilaksanakan di rumah Bu Salmiati salah satu pengusaha telur asin di

Desa Puuwonua Kecamatan Konawe Kabupaten Konawe dan merupakan salah satu peserta kegiatan program PKM.

Metode yang Digunakan

1. Koordinasi dengan mitra ibu-ibu rumah tangga yang memiliki usaha telur asin. Koordinasi jadwal dan tempat pelatihan dan pendampingan bertujuan agar mitra peserta kegiatan PKM dapat hadir dan tidak berhalangan dengan kegiatan lain. Sinkronisasi materi penyuluhan disusun berdasarkan dengan analisis kebutuhan peserta PKM yang dilaksanakan melalui tanya jawab (diskusi) dengan melibatkan ibu-ibu kelompok usaha telur asin. Ini dilakukan untuk mengetahui kondisi dan kebutuhan dari mitra kelompok usaha telur asin. Sehingga materi pelatihan betul-betul akan sesuai kebutuhan dan pelatihannya bisa berjalan efektif dan efisien.
2. Pelatihan dan pendampingan yang dilaksanakan meliputi kegiatan: pemberian materi dan praktek pembuatan telur asin dan pemilihan telur yang baik untuk dijadikan telur asin. Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan meliputi:
 - a. Pembuatan telur asin original dan aneka rasa dengan penambahan rempah agar usaha telur asin memiliki keunggulan dengan usaha di wilayah lainnya.
 - b. Pengemasan dan pemasaran produk telur asin.
 - c. Pengelolaan dan pembukuan sederhana usaha telur asin.
3. Monitoring dan Evaluasi kegiatan PKM Tahap ini dilaksanakan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada mitra. Evaluasi kegiatan pelatihan dan

pendampingan dilakukan setelah pelatihan pembuatan dan pemasaran telur asin. Evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui keberhasilan kegiatan yang dilakukan. Monitoring dan evaluasi dilaksanakan yaitu :

- a. Evaluasi kegiatan untuk mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman pengetahuan dari ibu-ibu peserta PKM dalam memilih telur yang berkualitas untuk dijadikan telur asin.
- b. Evaluasi kegiatan terhadap keterampilan membuat telur asin baik yang original maupun dengan aneka rasa dengan inovasi penambahan bahan rempah.
- c. Evaluasi kegiatan pada pengemasan produk telur asin dengan menggunakan kemasan ramah lingkungan.
- d. Evaluasi kegiatan terhadap kemampuan memasarkan produk telur asin dan mencari mitra usaha dalam pemasaran usaha telur asin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program Pengabdian Kepada Masyarakat telah dilaksanakan oleh Tim pada hari Senin tanggal 23 Mei 2022 pada pukul 15.30 di rumah Ibu Salmiati yang merupakan salah satu pengusaha telur asin dan warga Desa Puuwonua Kecamatan Konawe Kabupaten Konawe. Pada kegiatan tersebut terdapat 28 peserta yang hadir, yaitu Kepala Desa, Masyarakat Desa Puuwonua, Ibu-ibu pengusaha telur asin dan 2 orang peternak itik atau bebek Desa Puuwonua Kecamatan Konawe serta para narasumber. Pada tahap pertama di laksanakan dengan pemberian materi dan *Focus Group Discussion* (FGD) tentang pengemasan dan manajemen

pemasaran dari telur asin. Pada tahap kedua, pelaksanaan praktek pembuatan telur asin, materi praktek berkaitan dengan pemilihan telur yang akan dijadikan telur asin dan pembuatan telur asin original dan telur asin aneka rasa dengan tambahan bahan rempah. Selain itu dalam FGD tim PKM berusaha memberikan solusi dari permasalahan-permasalahan yang menjadi hambatan yang dihadapi kelompok usaha telur asin tersebut.

Pada kegiatan praktek, pengetahuan pembuatan telur asin rasa original masih rendah, hal ini dilihat dari belum memadainya komposisi takaran adonan untuk telur asin dan ibu-ibu kelompok usaha telur asin belum pernah membuat telur asin varian rasa. Peserta pada dasarnya hanya mengetahui rasa telur asin original yang biasa mereka buat dan masyarakat hanya merasakan telur asin yang biasa dibeli di pasar atau di warung-warung makan maupun di Indomaret atau AlpaMidi, untuk varian rasa telur asin belum ada yang pernah merasakannya.

Peserta sangat antusias untuk mengikuti kegiatan program pengabdian kepada masyarakat dari awal sampai selesai acara, dalam kegiatan tersebut dilakukan diskusi dengan peserta dan pemberian kuesioner sebagai monitoring dan bahan evaluasi. Diskusi berlangsung menarik karena ada interaksi antar narasumber dengan peserta seputar *sharing* pengalaman, permasalahan hingga tanya jawab guna pendalaman materi. Adapun hasil pemaparan materi pertama mengenai teknik pengemasan dan manajemen pemasaran usaha telur asin dalam membantu meningkatkan ekonomi masyarakat disampaikan oleh Dr. Tauwi, SE.,M.Si dijelaskan sebagai berikut:

Pada tahap awal dilakukan pemaparan materi

1. Pada saat pelaksanaan pemaparan materi disampaikan bahwa seluruh peserta kegiatan program PKM di Desa Puuwonua. Pengembangan produksi telur asin dalam upaya meningkatkan perekonomian masyarakat, yang khususnya mengenai pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya-sumber daya yang ada, terutama usaha telur dan telur asin.
2. Setelah materi disampaikan, peserta dipersilahkan untuk menyampaikan pertanyaan
3. Mayoritas masyarakat memberikan pertanyaan tentang bagaimana mencari peluang dalam meningkatkan kualitas dan memasarkan produksi telur asin untuk membantu menunjang pendapatan keluarga.



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan PKM.



Gambar 2. Penyampaian materi pelatihan kegiatan PKM.

Dari hasil diskusi dalam *Focus Grup Discussion* (FGD) diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Pada tahap awal dilakukan pemaparan materi
2. Pengetahuan mitra mengenai pembuatan dan pemasaran telur asin rasa original maupun aneka rasa masih rendah.
3. Pengetahuan mitra dalam mengelola usaha telur asin masih rendah.
4. Tidak adanya tenaga ahli di Desa Puuwonua Kecamatan Konawe untuk mengadakan pendampingan dan pembimbingan terhadap kelompok mitra usaha telur asin.
5. Masyarakat pengusaha telur asin hanya mengetahui satu penyajian telur asin dan belum melakukan inovasi produk telur asin dengan varian rasa dan bernilai jual tinggi.

Inovasi pembuatan telur asin baik original maupun aneka rasa di sampaikan oleh Yunila, SE., MSi, diberikan kepada mitra peserta PKM, adalah sebagai berikut :

1. Praktek pembuatan telur asin baik original maupun tambahan cabe untuk rasa pedas, jahe, bawang.
2. Teknik pengasinan telur yaitu dengan cara pemilihan telur bebek atau itik, pembersihan, sortasi, pembuatan adonan, pemeraman, pembungkusan telur dengan adonan, telur asin, dan pengemasan.
3. Untuk aneka rasa model perendaman dengan air rempah-rempah. Hasil yang diharapkan adalah telur asin yang diproduksi oleh mitra akan lebih diminati oleh pembeli, karena lebih variatif.



Gambar 3. Praktek pembuatan telur asin beserta dengan ibu-ibu kelompok usaha telur asin.

Hasil pelatihan dan pendampingan praktek pembuatan telur asin berdasarkan monitoring menunjukkan bahwa:

1. Untuk inovasi variasi rasa telur asin, $\geq 80\%$ peserta sangat menerima inovasi pembuatan telur asin, dan tidak mengalami kesulitan selama dalam proses membuat telur asin varian rasa. Kesulitan yang dirasakan oleh ibu-ibu

mitra yang menjadi peserta adalah cara menentukan takaran komposisi masing-masing bahan adonan agar rasanya dapat tepat dan sesuai sehingga hasilnya tidak terlalu asin, pedas atau kelebihan rempah sehingga berdampak pada rasa telur asin itu sendiri. Hal ini disebabkan karena pengetahuan mitra peserta belum memadai terlebih belum pernah membuat telur asin aneka rasa. Setelah uji coba yang kedua, para peserta sudah mulai memahami komposisi masing-masing adonan bahan.

2. Pada pelatihan waktu pengasinan lebih pendek, hanya 5-6 hari. Selama ini ibu-ibu kelompok usaha telur asin membutuhkan waktu 8-10 hari.
3. Bertambahnya pengetahuan peserta tentang teknologi mulai dari pengawatan secara tradisional maupun melalui metode pengasapan menggunakan lemari asap untuk pembuatan telur asin.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan oleh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Bertambahnya pengetahuan tentang pengemasan, manajemen pemasaran dan teknologi pengawatan telur asin pada ibu-ibu kelompok usaha telur asin yang menjadi peserta pada PKM, hal ini dilihat dari hasil monitoring dan evaluasi kegiatan pelatihan.
2. Peserta kegiatan PKM yaitu ibu-ibu kelompok usaha telur asin Desa Puuwonua Kecamatan Unaaha $\geq 80\%$ sangat tertarik dan termotivasi

mengembangkan usaha telur asin terutama adanya pengetahuan baru tentang inovasi pembuatan telur asin aneka rasa.

Saran

1. Disarankan kepada kelompok usaha telur asin agar dapat bermitra dengan peternak bebek/itik sebagai penyedia bahan baku telur di Desa Puuwonua Kecamatan Konawe dan menjalin mitra pemasaran dengan beberapa super market yang ada di Kabupaten Konawe dan Kota Kendari sehingga dapat meningkatkan pendapatannya.
2. Kelompok usaha telur asin harus bisa memberikan pelabelan dan pengemasan yang menarik dengan tujuan untuk menambah mutu dan daya minat agar ketertarikan konsumen meningkat.
3. Kerja sama pemerintah setempat untuk melakukan pendampingan UMKM kepada kelompok usaha telur asin

Ucapan Terima Kasih

1. Tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih Kepada Lembaga Penelitian Dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Unilaki yang telah mendanai pengabdian ini melalui dana rutin Universitas Iakidende tahun anggaran 2022, sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik.
2. Pemerintah setempat yakni Kepala Desa Puuwonua Kecamatan Unaaha Kabupaten Konawe dan Ibu-ibu kelompok usaha telur asin sebagai peserta yang telah memberikan kami waktu dan tempat sehingga kegiatan PKM dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

I Nomor 1 , hal 1–9.

- Agustina, K. K., Dharmayudha, A. G. O., Swacita, I. B. N., dan Sudimartini, L. made. 2015. *Analisis Nilai Gizi Telur Itik Asin Yang Dibuak Dengan Media Kulit buah Manggis (Garcinia mangostana L) Selama Masa Pemeraman*. Buletin Veteriner Udayana, Volume VII No. II.
- Lesmayati, S., dan Rohaeni, E. S. 2014. *Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen*. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi, hal 595–601.
- Nuruzzakiah, Rahmatan, H., & Syafrianti, D. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi, Volume
- Rukmiasih, N. Ulupi, dan W. Indriani. 2015. *Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telor Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol. III.
- .Sujinem, 2006. *Percepatan penetrasi garam ke dalam telur itik (Anasplatyrhincos) dengan metode tekanan dalam proses pembuatan telur asin*. Institut Pertanian Bogor, Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan.