

Telur Itik Asin pada Ibu-Ibu PKK di Desa Matani Sarani Kecamatan Tombariri**Salted Duck Eggs for PKK Mothers in Matani Sarani Village Tombariri District**

Merri Rotinsulu^{1)*}, Evacuree Tangkere¹⁾, Lentji Ngangi¹⁾, Rahmawati Hadju¹⁾, Santi Turangan¹⁾, Wapsiati Utiah¹⁾, Srimalasinha Sane¹⁾, Afriza Yelnety¹⁾, Syalom Sakul¹⁾

¹⁾Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi, Jl. Kampus Unsrat Manado, Indonesia

*Email Korespondensi: merrirot@gmail.com

Abstrak

Tujuan dari pengabdian ini adalah memberikan edukasi sebagai peningkatan pengetahuan kepada ibu-ibu PKK terhadap pemanfaatan abu sekam padi sebagai media kering dalam pembuatan telur itik asin. Telur asin merupakan salah satu penganekaragaman olahan telur yang dapat digunakan sebagai lauk sumber protein hewani. Bahan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah telur itik, garam, abu gosok, ember, baskom. Hasil pengamatan adalah dengan penyuluhan diberikan kepada ibu-ibu PKK di Desa Matani Sarani yang terdiri 17 orang dan usia berkisar 20-60 tahun, berpendidikan dari Sekolah lanjutan Pertama sampai Sarjana, dengan pekerjaan ibu rumah tangga, ASN, swasta dan tingkat penerimaan peserta terhadap penyuluhan adalah 43% mengerti dan 57% sangat mengerti. Selanjutnya diberikan pelatihan membuat telur asin terlihat peserta begitu antusias mengikuti dan membuat telur asin. Kesimpulan Edukasi pembuatan telur asin dapat diterima oleh ibu-ibu PKK Desa Matani

Kata kunci: telur asin, Ibu-Ibu PKK

Abstract

The purpose of this community service is to provide education to enhance the knowledge of PKK mothers on the use of rice husk ash as a drying medium in the production of salted duck eggs. Salted eggs are one of the processed egg products that can be used as a source of animal protein. The materials used in this training are duck eggs, salt, ash, buckets, and basins. The observation results show that the training was provided to 17 PKK women in Matani Sarani Village, aged between 20 and 60 years old, with educational backgrounds ranging from junior high school to university, and occupations including housewives, civil servants, and private sector workers. The participants' understanding of the training was 43% understood and 57% very understood. Subsequently, training on making salted eggs was provided, and the participants were very enthusiastic about participating and making salted eggs. Conclusion: Education on salted egg production was well-received by the PKK women of Matani Village.

Keywords: salted eggs, PKK women

PENDAHULUAN**Analisis Situasi**

Produk diversifikasi yang dikenal oleh masyarakat adalah dengan pengasinan telur. Proses pembuatan telur asin dapat dibuat dengan cara basah dan membuat media kering (Lukito et al, 2008). Media kering antara lain abu sekam padi yang merupakan hasil pembakaran dapat dicampur garam dan air untuk membungkus

telur. Perbandingan antara garam sangat beragam dan sesuai dengan kesukaan konsumen. Semakin tinggi konsentrasi garam pada proses pembuatan telur asin maka daya simpannya akan semakin lama. Kadar NaCl telur asin dipengaruhi banyaknya penetrasi NaCl ke dalam telur dimana masuknya ion Na⁺ dan Cl⁻ ke dalam telur asin dipengaruhi ukuran kristal garam, konsentrasi garam yang digunakan dan

lamanya pemeraman telur asin, juga besar dan jumlah pori-pori telur serta tingkat kemurnian NaCl yang digunakan (Kastaman et al, 2025).

Mengenalkan telur asin dan cara pembuatannya dapat dilakukan cepat melalui penyuluhan dan pelatihan. Penyuluhan sebagai proses belajar sehingga peserta mengalami perubahan dapat mendapat informasi terbaru (Herry, 2020). Selain itu melalui kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan perkembangan peserta baik dari segi kualitas maupun kuantitas, peningkatan produksi, dan akhirnya peningkatan ekonomi (Danang et al, 2021). Pelatihan merupakan kegiatan yang dapat memperoleh, meningkatkan dan juga dapat mengembangkan potensi pada produktivitas (Sutrisno dan Tanjung, 2020) dalam Rizka et al., 2022).

Permasalahan Mitra

Masyarakat di Sulawesi Utara kebanyakan memanfaatkan telur itik yang diolah sebagai bahan baku kue dan olahan martabak telur. Kurangnya olahan telur itik karena rasa dan aroma yang sedikit anyir. Untuk mengatasi kelemahan tersebut dapat dibuat penganekaragaman olahan telur menjadi telur itik asin.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM berupa penyuluhan dan pelatihan akan diberikan kepada ibu-ibu PKK untuk meningkatkan ketrampilan dan mengatur menu dalam mengolah telur menjadi telur asin.

Sasaran Kegiatan

Sasaran pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah ibu-ibu PKK di Desa Matani Sarani Kecamatan Tombariri

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKM ini bertempat di Desa Matani Sarani Kecamatan Tombariri.

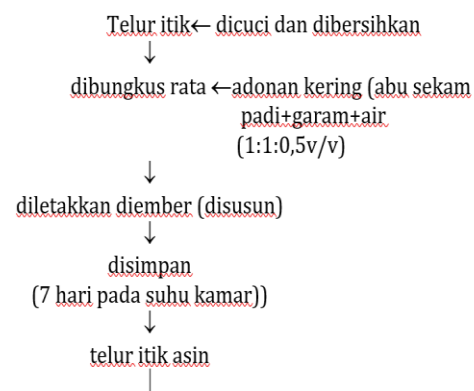
Metode yang digunakan:

Pengabdian dilakukan dengan penyuluhan dan pelatihan kepada ibu-ibu PKK di Desa Matani Sarani Kecamatan Tombariri. Penyuluhan dan dilanjutkan dengan pelatihan tentang cara membuat telur asin. Pengabdian diikuti oleh 17 ibu-ibu PKK sebagai peserta.

Bahan dan alat berupa:

1. Telur itik 12 butir,
2. abu sekam padi 4 kg,
3. garam 2 kg,
4. air,
5. alat wadah dll.

Cara pembuatan telur asin pada gambar 1:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Telur Asin

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil kegiatan yang diperoleh adalah:

Penyuluhan

Peserta adalah ibu-ibu PKK desa Matani sebanyak 17 orang yang terdiri dari berbagai usia berkisar usia 21-60 tahun (Gambar 2).



Gambar 2. Penyuluhan pada ibu-ibu PKK Desa Matani

Usia ibu-ibu terbanyak yang mengikuti penyuluhan adalah 31—40 sebanyak 41% dan 41-50 tahun sebanyak 35%. Usia peserta berada pada 21-60% adalah semua dewasa dan masuk dalam usia produktif. Kematangan dalam berpikir dan bekerja sangat dipengaruhi semakin cukup umur, tingkat kematangan, dan kekuatan seseorang. Usia dapat memperlihatkan pengalaman dan kematangan jiwa (Danang et al, 2021)

Pendidikan peserta bervariasi dari tingkat SLTP, SLTA dan sarjana. Perbandingan terbanyak pada tingkat SLTA adalah sebanyak 75%. Tingkat pendidikan berpengaruh pada banyaknya ilmu pengetahuan dan ketrampilan yang diterima. Biasanya tingkat pendidikan maupun individual sangat berpengaruh terhadap penyuluhan (Danang et al, 2021)

Kebanyakan peserta adalah ibu rumah tangga sebanyak 75% dan selebihnya sebagai ASN 12%, swasta 12 % dan wirausaha 12%. Tingkat pendidikan sangat mempengaruhi penerimaan dan pemahaman ketertarikan materi penyuluhan (Tabel 1). Seluruh peserta menata kebutuhan konsumsi dan menu

makanan setiap hari sehingga sangat cocoklah penyuluhan telur asin diberikan.

Tabel 1. Karakteristik Peserta Penyuluhan

Umur	21-30 tahun	12%
	31-40 tahun	41%
	41-50 tahun	35%
	51-60 tahun	12%
Pendidikan	SD	-
	SLTP	12%
	SLTA	75%
	Sarjana	12%
Pekerjaan	Ibu rumah tangga	65%
	ASN	12%
	Swasta	12%
	wirausaha	12%

Melalui pengabdian ini dilakukan penyuluhan diberikan penjelasan dengan menggunakan slide pada ibu-ibu PKK. Mereka antusias memperhatikan dengan baik dan aktif yang berarti tingkat penerimaan peserta terhadap penyuluhan yang dilakukan sangat baik.

Materi yang diberikan adalah tentang telur asin seperti manfaat, cara membuat dan cara memanfaatkan telur asin. Tingkat pemahaman peserta terhadap penyuluhan sangat baik dimana 57% sangat mengerti dan 43% mengerti tentang materi yang diberikan. Peserta memberikan tanggapan dan tanya jawab disaat penyuluhan dilaksanakan, mereka memberikan respons yang sangat baik, mau mencoba untuk membuat telur asin. Tingkat pemahaman terhadap materi yang diberikan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat Pemahaman materi penyuluhan

Peserta Tk pengerti an	Belum menger ti	Menger ti	Sangat menger ti
Ibu-ibu PKK	-	43%	57%

Pelatihan Pembuatan Telur Itik Asin

Pelatihan tentang cara pembuatan telur asin dilaksanakan sesudah penyuluhan. Pelatihan yang dilakukan dengan membuat adonan dari abu sekam padi, garam dan air dengan perbandingan 1:0,5;0,5 v/v. Telur dibungkus dengan adonan tadi dan disimpan selama 1 minggu, atau lebih sesuai rasa asin yang disukai peserta karena penetrasi garam kemudian dimasak dengan direbus dan siap dikonsumsi. Telur asin yang terbungkus adonan kering mempunyai daya simpan 8 minggu dan 2 minggu setelah direbus (Sukma et al 2012).

Tingkat penerimaan peserta terhadap pelatihan ini sangat antusias karena mereka baru mencoba membuat telur asin. Adanya pelatihan setiap individu diharapkan dapat mengerjakan, mengembangkan dan meningkatkan hasil kerjanya secara terus menerus (Mirela & Santosa, 2022). Tingkat keasinan telur dapat dikurangi dengan mengurangi garam atau penyimpanannya. Keasinan telur dapat mempengaruhi tingkat kesukaan dari yang mengkonsumsinya.

Tingkat keikutsertaan peserta terhadap kegiatan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Peserta membuat telur asin

Ibu-ibu antusias mempraktekannya dengan mencoba membuat sendiri telur asin. Untuk mengembangkan dalam menu keluarga dapat diusahakan dengan membuat sendiri telur asin. Adanya perubahan perilaku peserta dapat memperlihatkan keberhasilan dari pelatihan yang diberikan yang dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan. Pelatihan sebagai usaha atau program yang dilakukan dalam rangka meningkatkan produktivitas sehingga kinerja yang diberikan oleh sumber daya manusia bisa lebih baik dan optimal (Gustiana et al, 2022).

PENUTUP

Kesimpulan

Edukasi pembuatan telur asin dapat diterima oleh ibu-ibu PKK Desa Matani dan telah dilakukan sebagai salah satu cara untuk transfer pengetahuan dan ketrampilan serta memberdayakan sumberdaya lokal yang ada demi peningkatan pendapatan masyarakat.

Saran

Kegiatan ini dapat dilaksanakan secara berkelanjutan, pada jenis olahan telur lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih diucapkan kepada LPPM Universitas Sam Ratulangi Manado maupun tenaga dari narasumber dan semua pihak yang telah bekerjasama pada kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Danang S. W. P. J. W, A. Holik, L. N. Iska , 2021, Efek Usia Dan Tingkat Pendidikan Terhadap Kinerja Tenaga Bantu Penyuluh Pertanian , Jurnal Penyuluhan Vol. 17 (01) 2021 | 52-59
- Herry N.F, 2020, Peran Penyuluhan Pertanian Sebagai Upaya Peningkatan peran Kelompok Tani (Studi Kasus Di Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung), Agribis, Vol. 6, No. 1, 47-53
- Gustiana, R., Hidayat, T., & Fauzi, A. (2022). Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (Suatu Kajian Literatur Review Ilmu Manajemen Sumber Daya Manusia). *Jemsi: Jurnal Ekonomi Manajemen Sistem Informasi*, 3(6), 657–666. <https://doi.org/10.31933/jemsi.v3i6>
- Kastaman, R., Sudaryanto, Dan B. H. Nopianto. 2005. Kajian Proses Pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis Pada Berbagai Lama Perendaman. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 19 (1) : 30-39.
- Lukito, G.A., A. Suwarastuti dan A. Hintono. 2008. Pengaruh berbagai metode pengasinan terhadap kadar NaCl, kekenyalan dan tingkat kesukaan konsumen pada telur puyuh asin. *Jurnal Animal Agriculture*, 1(1): 829-838
- Mirela, T., & Santosa, S. (2022). Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Lembaga Pendidikan Islam. *J-MPI (Jurnal Manajemen Pendidikan Islam)*, 7(1), 44–54. <https://doi.org/10.18860/jmpi.v7i1.13981>
- Sukma A.W, A.Hintono Dan B.E.Setiani, 2012, Perubahan Mutu Hedonik Telur Asin Sangrai Selama Penyimpanan, *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 1, P 585-598