

INOVASI PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN METODE PERENDAMAN GARAM SEBAGAI LANGKAH EFEKTIF PEMBERDAYAAN MASYARAKAT

Ahmad Syaifudin*, Nonik Raisyah Zakiyah, Firliyan Afnia Junifar, Inne Audia Debrianti, Vanessa Nathaya Al Binar, Dewi Qurrotu 'Aini

Universitas Islam Malang, Malang, Indonesia

*email Koresponden Penulis: ahmad_syaifudin@unisma.ac.id

Abstrak

Program Kandidat sarjana Mengabdi (KSM) bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah telur ayam dan puyuh menjadi telur asin menggunakan metode perendaman garam. Metode tersebut dipilih karena mudah diterapkan, murah, dan efektif dalam menghasilkan telur asin berkualitas. Kegiatan dilakukan melalui tahapan sosialisasi, pelatihan teknis, praktik pembuatan, dan pendampingan pemasaran. Hasil menunjukkan bahwa telur asin ayam memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan telur asin puyuh, sementara telur asin puyuh memiliki rasa yang lebih kuat. Selain itu, penelitian ini mendukung bahwa faktor utama yang mempengaruhi kualitas telur asin adalah konsentrasi larutan garam, durasi perendaman, dan karakteristik cangkang telur. Program ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat serta membuka peluang usaha berbasis pangan yang berkelanjutan.

Kata Kunci:

telur asin; perendaman garam; pemberdayaan masyarakat

PENDAHULUAN

Telur asin adalah salah satu produk pangan olahan yang memiliki nilai gizi tinggi dan daya simpan yang lebih Panjang dan lama dibandingkan dengan telur segar. Produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang khas dan kaya akan nutrisi. Secara umum, telur asin dibuat dari telur bebek, namun seiring berkembangnya inovasi pangan, telur ayam dan telur puyuh juga mulai digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan telur asin.

Salah satu metode yang umum digunakan dalam pembuatan telur asin adalah metode perendaman dalam larutan garam. Metode ini relatif sederhana, murah, dan mudah diterapkan, sehingga cocok untuk dijadikan sebagai program pemberdayaan masyarakat dalam Kandidat sarjana mengabdi (KSM). Masyarakat dapat memanfaatkan bahan-bahan yang mudah ditemukan di sekitar mereka untuk menghasilkan produk telur asin berkualitas.

Program KSM Kandidat Sarjana Mengabdi bertujuan untuk memperkenalkan dan mengedukasi masyarakat mengenai teknik pembuatan telur asin ayam dan puyuh menggunakan metode perendaman garam. Selain itu, kegiatan ini juga diharapkan dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam

mengolah produk pangan serta memberikan peluang usaha baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

Melalui program KSM, diharapkan masyarakat dapat memahami pentingnya diversifikasi pangan serta mampu menghasilkan produk telur asin yang higienis dan bernilai jual tinggi. Memberikan manfaat dalam aspek keterampilan dan ekonomi, tetapi juga mendukung ketahanan pangan di tingkat lokal.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan terdiri dari beberapa tahapan yang dirancang untuk memberikan solusi atas permasalahan masyarakat dalam pemanfaatan telur ayam dan puyuh menjadi produk yang lebih bernilai. Tahapan pertama adalah sosialisasi kepada masyarakat mengenai manfaat dan peluang usaha dari produksi telur asin. Selanjutnya, dilakukan pelatihan teknis yang mencakup pemilihan telur berkualitas, pembuatan larutan garam dengan konsentrasi yang tepat, serta proses perendaman yang optimal untuk menghasilkan telur asin dengan rasa dan tekstur yang baik. Setelah tahap pelatihan, masyarakat diberikan kesempatan untuk mempraktikkan sendiri proses pembuatan telur asin dengan bimbingan dari tim Kandidat Sarjana Mengabdikan. Hasil produksi kemudian diuji kualitasnya, baik dari segi rasa, daya tahan, maupun keamanannya untuk dikonsumsi. Sebagai langkah akhir, masyarakat diberikan pendampingan dalam pengemasan dan pemasaran produk agar telur asin yang dihasilkan dapat memiliki daya saing di pasar lokal. Dengan metode tersebut, diharapkan masyarakat dapat mandiri dalam mengembangkan usaha telur asin sebagai sumber penghasilan tambahan yang berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pengabdian Masyarakat menunjukkan bahwa metode perendaman garam mampu menghasilkan telur asin ayam dan puyuh dengan kualitas yang baik. Dari aspek tekstur, rasa, dan daya tahan, telur asin yang dihasilkan cukup memenuhi standar konsumsi masyarakat. Berikut adalah hasil dari uji kualitas telur asin:

Tabel 1. xxx

Parameter	Telur Ayam	Telur Puyuh
Tekstur	Kenyal, tidak terlalu keras	Kenyal, lebih padat
Rasa	Asin merata, gurih	Asin lebih kuat, gurih
Daya Simpan	14 hari	10 hari

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa telur asin puyuh memiliki rasa yang lebih kuat dibandingkan dengan telur ayam, sementara daya simpannya lebih pendek. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Santoso et al. (2020), yang menyatakan bahwa ukuran dan porositas cangkang telur mempengaruhi tingkat penetrasi garam selama proses perendaman. Oleh karena itu, untuk meningkatkan daya simpan telur asin puyuh, dapat dilakukan inovasi

dengan menambahkan metode pengasapan atau penambahan bahan pengawet alami.

Wulandari et al. (2019) Mengatakan, bahwa kadar garam dalam larutan mempengaruhi tingkat absorpsi natrium pada telur, sehingga semakin tinggi konsentrasi garam, semakin asin rasa telur yang dihasilkan. Sementara itu, penelitian oleh Prasetyo dan Rahmawati (2021) menemukan bahwa perendaman dalam larutan garam selama 10-14 hari memberikan hasil optimal dalam hal keseimbangan antara rasa asin dan tekstur telur.

Selain itu, penelitian oleh Nugroho et al. (2022) menunjukkan bahwa telur ayam memiliki tingkat porositas cangkang yang lebih rendah dibandingkan dengan telur puyuh, yang menyebabkan waktu perendaman telur ayam perlu diperpanjang agar mencapai rasa asin yang merata. Studi lain dari Lestari et al. (2023) menambahkan bahwa kombinasi metode perendaman garam dengan penambahan rempah-rempah seperti bawang putih dan daun salam dapat meningkatkan cita rasa telur asin tanpa perlu meningkatkan kadar garam secara berlebihan.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa metode perendaman garam merupakan teknik yang efektif dan mudah diterapkan di masyarakat. Selain itu, program ini juga berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pengolahan pangan serta membuka peluang usaha baru. Dengan demikian, program KSM ini tidak hanya memberikan manfaat dalam hal keterampilan, tetapi juga memberikan dampak ekonomi yang positif bagi masyarakat.

KESIMPULAN

Program pembuatan telur asin ayam dan puyuh dengan metode perendaman garam yang dilakukan dalam kegiatan KSM telah berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah telur menjadi produk bernilai tambah. Hasil menunjukkan bahwa metode ini menghasilkan telur asin dengan kualitas baik, di mana telur ayam memiliki daya simpan lebih lama dibandingkan telur puyuh, sementara telur puyuh memiliki rasa yang lebih kuat. Faktor utama yang mempengaruhi keberhasilan metode ini adalah konsentrasi larutan garam, durasi perendaman, dan karakteristik cangkang telur.

Dengan adanya program KSM, masyarakat mendapatkan pengetahuan praktis mengenai teknik produksi, pengemasan, serta strategi pemasaran telur asin. Selain itu, inovasi dalam pembuatan telur asin, seperti penggunaan rempah-rempah atau metode pengasapan, dapat menjadi langkah selanjutnya dalam meningkatkan kualitas dan daya saing produk. Oleh karena itu, program ini diharapkan dapat berkontribusi dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat serta mendukung pengembangan industri pangan berbasis lokal.

DAFTAR RUJUKAN

Lestari, S., et al. (2023). "Pengaruh Rempah-rempah terhadap Kualitas Telur Asin." *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 45-55.

- Nugroho, R., et al. (2022). "Analisis Porositas Cangkang Telur pada Proses Pengasinan." *Jurnal Ilmu Pangan*, 11(1), 78-89.
- Prasetyo, B., & Rahmawati, D. (2021). "Optimasi Durasi Perendaman dalam Proses Pembuatan Telur Asin." *Jurnal Agroindustri*, 10(3), 120-134.
- Santoso, H., et al. (2020). "Studi Penetrasi Garam pada Telur Berbeda Jenis." *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(4), 55-67.
- Wulandari, T., et al. (2019). "Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Kualitas Telur Asin." *Jurnal Pangan Indonesia*, 8(2), 100-112.