

**LAPORAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

**PELATIHAN PEMBUATAN TELUR ASIN DI KELOMPOK TERNAK
BAROKAH JAYA DESA SIDODADI KECAMATAN PEKALONGAN
LAMPUNG TIMUR**



OLEH:

TIM PELAKSANA

**ANHAR FAISAL FANANI (Ketua)
OKTARIYANI (Anggota)
FAJAR BAYU SAPUTRA (Anggota)**

**PUSAT PENELITIAN
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NAHDLATUL ULAMA LAMPUNG
2019**



**SAMBUTAN KETUA
LEMBAGA PENELITIAN DAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS NAHDLATUL ULAMA LAMPUNG**

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah, kegiatan penelitian di lingkungan UNU Lampung tahun 2019 yang dilaksanakan di bawah koordinasi Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNU Lampung dapat terlaksana dengan baik. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dibiayai berdasarkan Anggaran UNU Lampung Tahun 2019.

Kami menyambut baik hasil pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan dengan judul **Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Kelompok Ternak Barokah Jaya Desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan Lampung Timur** yang dilaksanakan berdasarkan SK Rektor tentang penetapan Judul Penelitian, Nama Peneliti, Pada Penelitian Dosen UNU Lampung Tahun 2019.

Kami berharap, semoga hasil penelitian ini dapat meningkatkan mutu hasil penelitian, menambah khazanah ilmu keislaman, dan berguna serta bermanfaat bagi masyarakat dan pembangunan yang berbasis iman, ilmu, dan akhlak mulia.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Lampung Timur, Desember 2019

**Kepala Pusat Penelitian
Dan Pengabdian Kepada Masyarakat**



**Fitri April Yanti, S.Pd., M.Pd
NIK. 55202007**

KATA PENGANTAR

Ucapan Alhamdulillah sebagai rasa syukur kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karuniaNya sehingga penulis mampu menyelesaikan **Laporan Pengabdian Masyarakat** dengan **judul “Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Kelompok Ternak Barokah Jaya Desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan Lampung Timur”** Pengabdian kepada masyarakat ini dibiayai oleh Universitas Nahdlatul Ulama Lampung. Penelitian ini penelitian yang berfokus pada perancangan sistem infomasi. Dalam pembuatan laporan ini, penulis banyak mendapatkan bantuan baik berupa bimbingan, kritik dan saran dari berbagai pihak. Maka peneliti ucapkan terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Nahdlatul Ulama Lampung.
2. Kepala Pusat Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Nahdlatul Ulama Lampung.
3. Dekan Fakultas Pertanian Perikanan dan Peternakan
4. Ketua Program Studi Peternakan Universitas Nahdlatul Ulama Lampung.
5. Rekan –Rekan Dosen dan seluruh Staff serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Demikian laporan kemajuan ini penulis susun sebagaimana yang diharapkan, semoga dapat bermanfaat.

Lampung Timur,

TIM

**HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYRAKAT**

JUDUL : Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Kelompok Ternak Barokah Jaya Desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan Lampung Timur.

KETUA PELAKSANA : Anhar Faisal Fnani, S.Pt., M.Si

JUMLAH ANGGOTA PELAKSANA : 3

SIFAT KEGIATAN : TERJADWAL DAN TERENCANA

SUMBER DANA : RKAT UNU Lampung

Lampung Timur, Desember 2019

Mengetahui,

Kasubag Pengabdian Kepada Masyarakat

Ketua Pelaksana



Kusuma Wardany, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0206019201



Anhar Faisal Fanani, S.Pt., M.Si
NIDN. 0217129301

**Kepala Pusat Penelitian
Dan Pengabdian Kepada Masyarakat**




Fitri April Yanti, S.Pd., M.Pd
NIK. 55202007

DAFTAR ISI

Cover	1
Hak Cipta	2
Sambutan	3
Kata Pengantar	4
Halaman Pengesahan	5
Tim Pelaksana	6
Daftar Isi	7
BAB I Pendahuluan	8
1.1 Analisis Masalah	8
1.2 Teknik dan Metode	9
BAB II Target dan Luaran	10
BAB III Metode Pelaksanaan	12
BAB IV Hasil dan Pembahasan	16
4.1 Gambaran Umum	16
4.2 Hasil dan Pembahasan	17
BAB V Kesimpulan dan Saran	20
Daftar Pustaka	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Analisis Masalah

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu, telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari 13% protein, 12% lemak, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuning telur. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein dan semua lemak terdapat pada kuning telur (Ramli dan Wahab, 2019). Telur apabila dibiarkan begitu saja di udara terbuka akan rentan rusak akibat mikroba. Kerusakan telur oleh bakteri terjadi karena bakteri masuk ke dalam telur, baik sejak telur berada di dalam maupun sudah berada di luar tubuh induknya. Salah satu cara pengawetan telur adalah dengan mengolahnya menjadi telur asin.

Telur yang dikonsumsi dan diperdagangkan biasanya dalam bentuk segar maupun olahan, dalam bentuk segar telur mempunyai batas waktu penyimpanan yang singkat sehingga perlu diawetkan dan pengawetan telur yang biasa dilakukan adalah diasinkan. Telur asin yang beredar dipasaran biasanya berasal dari telur itik tetapi bukan berarti telur dari jenis unggas yang lainnya tidak dapat diasinkan seperti telur ayam ras, hanya didalam pengolahan telur asin dengan menggunakan telur ayam harus lebih hati-hati hal ini disebabkan karena telur ayam ketebalan cangkangnya lebih tipis dibandingkan dengan telur itik. Metode pengasinan yang paling umum dikenal meliputi metode pengasinan dengan perendaman dan metode pengasinan dengan pembalutan (Indriastuti dkk, 2013). Telur asin merupakan salah satu produk pengawetan telur dari kerusakan telur selama penyimpanan. Di samping menghasilkan rasa asin yang khas pada telur, penambahan garam dapur (NaCl) juga bersifat bakteriostatik dan bakterisidal (Winarno, 2002)

Peternak kelompok ternak Barokah Jaya Desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan Lampung Timur sebagian besar hanya memanfaatkan telur ayam sebagai telur ayam konsumsi dalam bentuk segar. Telur ayam dapat dimanfaatkan dengan mengolah menjadi telur asin sehingga lebih awet dan dapat meningkatkan nilai jual dari telur tersebut. Berdasarkan hal tersebut, dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Sidodadi Kecamatan

Pekalongan Lampung Timur dengan melakukan pelatihan pembuatan telur asin di kelompok ternak Barokah Jaya.

1.2 Teknik dan Metode

Teknik dan metode pemberdayaan yang akan diterapkan dalam kegiatan pembuatan telur asin dengan memanfaatkan telur ayam dan abu gosok serta garam dengan metode penyuluhan dan praktek langsung di lapangan. Kegiatan tersebut akan diawali dari penyuluhan tentang pembuatan telur asin dan dilakukan praktek langsung untuk membuat telur asin dari telur ayam ras (layer). Kegiatan pendampingan tersebut melibatkan dosen UNU Lampung dan masyarakat setempat.

BAB II

TARGET DAN LUARAN

Kegiatan ini berupa penyampaian materi tentang tahapan proses pembuatan telur asin dari telur ayam ras (layer) yang diakhiri dengan diskusi. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu mengetahui tentang proses pembuatan telur asin menggunakan abu gosok dan garam. Kemudian dilakukan evaluasi, evaluasi ini dilakukan untuk mengetahui seberapa paham peserta terhadap cara pembuatan telur asin tersebut. Peserta juga diberikan penjelasan bagaimana hasil telur asin yang baik dan kurang baik serta cara penyimpanan agar telur asin menjadi tahan lama selama penyimpanan. Evaluasi hasil telur asin ini meliputi warna, aroma, dan tekstur.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan dilaksanakan pada bulan Desember 2019 di Di Kelompok Ternak Barokah Jaya Desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan, Kabupaten Lampung Timur Sasaran dari kegiatan program ini adalah para peternak ayam petelur dan masyarakat umum. Kegiatan ini dilaksanakan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Penyuluhan

Kegiatan ini berupa penyampaian materi tentang tahapan proses pembuatan telur asin dari telur ayam ras (layer) yang diakhiri dengan diskusi. Luaran yang diharapkan dari kegiatan ini adalah masyarakat mampu mengetahui tentang cara pembuatan telur asin serta mampu mengolah telur ayam ras (layer) menjadi telur asin sehingga dapat memperpanjang umur simpan telur serta meningkatkan nilai jual telur tersebut.

2. Praktik Pembuatan Telur Asin

Kegiatan ini merupakan kegiatan lanjutan dari kegiatan penyuluhan pembuatan telur asin. Peserta yang sebelumnya mengikuti penyuluhan dilibatkan dalam kegiatan praktik pembuatan telur asin.

Bahan- bahan yang digunakan :

- | | |
|-----------------|-----------|
| 1. Telur | 100 butir |
| 2. Gararn bubuk | 3 kg |
| 3. Abu gosok | 25 kg |
| 4. Minyak tanah | 5 liter |

Alat-alat yang dipergunakan:

- | | |
|-------------|--------|
| 12. Dandang | 2 buah |
| 3. Wadah | 2 buah |
| 4. Ampelas | 2 buah |

Tahapan Pembuatan Telur Asin

1. Telur dipilih yang baik kemudian dicuci
2. Telur dibersihkan dengan diampelas perlahan-lahan sambil dicuci
3. Dibuat adonan abu gosok dan garam dengan perbandingan 1:1. Adonan dapat pula dibuat dari campuran bulukan batu bata atau campuran tanah liat dan garam masing-masing perbandingan 1:1

4. Telur yang telah bersih dibungkus dengan adonan dan diletakkan serta dibiarkan selama 10-14 hari.
5. Setelah 10-14 hari, telur telah menjadi asin dan dapat disimpan/direbus.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berlokasi Desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan, Lampung Timur diikuti oleh 20 peserta (dari 40 peserta yang dijadwalkan) yang berasal dari masyarakat di desa tersebut.

4.2. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan di Balai Desa Di Desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan Lampung Timur yang diikuti oleh 20 peserta yang merupakan peternak ayam dan masyarakat umur. Materi kegiatan penyuluhan meliputi 1) jenis –jenis telur 2) macam-macam metode pengawetan telur, dan 3) pengolahan telur asin. Peserta penyuluhan diperkenalkan dengan berbagai macam jenis telur seperti telur ayam kampung, telur ayam ras, telur bebek, dan telur itik, serta berbagai macam metode pengawetan telur salah satunya yaitu pengasinan telur, dan Peserta diperkenalkan cara pengolahan telur asin menggunakan abu gosok.

Pengasinan merupakan upaya untuk mempertahankan kualitas telur, yang dikenal dengan pembuatan telur asin. Telur yang diasinkan akan menjadi lebih awet dalam penyimpanan. Selain itu juga telur asin mempunyai cita rasa yng lebih baik. Telur yang diasinkan dengan garam beryodium mengalami peningkatan kandungan sehingga dapat sebagai makanan sumber iodium. Cara pembuatan telur asin yang dilakukan dengan cara membungkus atau menyimpan telur dalam media yang berupa campuran dari garam dengan serbuk batu bata, abu goso, dan kapur, serta larutan garam. Pengeramana dilakukan selama 10-14 hari (Engelenla, 2017). Metode pengasinan yang paling umum dikenal meliputi metode pengasinan dengan perendaman dan metode pengasinan dengan pembalutan (Indriastuti dkk, 2013).

Kegiatan praktik ini dilaksanakan di halaman balai desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan Lampung Timur yang dilaksanakan setelah kegiatan penyuluhan pembuatan telur asin. Praktik pembuatan telur asin ini dimulai dengan penjelasan secara langsung selama berjalannya pelaksanaan praktik. Praktik pembuatan telur asin meliputi proses pemilihan telur, persiapan abu gosok, pencucian telur, dan pengeraman telur menggunakan abu gosok dan

garam. Kegiatan ini melibatkan peserta dalam penyediaan alat dan bahan yang dibutuhkan seperti telur ayam, abu gosok, garam bubuk, amplas, dan wadah pengeraman.

Telur asin merupakan salah satu produk pengawetan telur dari kerusakan telur selama penyimpanan. Di samping menghasilkan rasa asin yang khas pada telur, penambahan garam dapur (NaCl) juga bersifat bakteriostatik dan bakterisidal. Ini disebabkan natrium dari garam dapat menaikkan tekanan osmotik yang menyebabkan plasmolisa pada sel mikroba, mengurangi kelarutan oksigen yang dibutuhkan oleh mikroba, serta menghambat aktivitas enzim proteolitik yang berperan pada proses penguraian protein (Winarno, 2002) Jenis mikroba yang mengontaminasi telur biasanya adalah bakteri salmonella, selain bakteri lain seperti *Escheria coli* (*E. coli*), yang lazim tumbuh di mana-mana dan berasal dari tempat peternakan unggas.⁷ Masuknya mikroba tersebut terjadi bila terdapat keretakan pada kulit telur, atau tidak ada lagi lapisan tipis yang melindungi pori-pori kulit telur (Yuniati, 2011).

Telur apabila dibiarkan begitu saja di udara terbuka akan rentan rusak akibat mikroba. Kerusakan telur oleh bakteri terjadi karena bakteri masuk ke dalam telur, baik sejak telur berada di dalam maupun sudah berada di luar tubuh induknya. Perubahan yang dapat terjadi adalah penurunan berat, perubahan kulit telur, adanya jamur dan noda darah dalam isi telur. Sebagai penyebab utama dari penurunan kesegaran telur adalah masuknya mikroba melalui pori-pori kulit telur dan menguapnya air dari dalam ke permukaan telur. Untuk mencegah terjadinya perubahan tersebut, telur dapat diawetkan. Pada pembuatan telur asin, telur direndam dalam larutan garam jenuh atau dilumuri dengan suatu adonan garam, yang terdiri dari garam, abu gosok atau serbuk bata merah. Garam akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulitnya (Warsono, 2005). Selain garam mikroba yang ada dalam adonan garam juga bisa masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulitnya. Media yang lazim digunakan dalam pembuatan telur asin adalah abu gosok, karena mudah didapat dan murah harganya, daripada serbuk bata merah (Indirastuti dkk, 2013). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat membantu peserta lebih memahami tentang pembuatan telur asin menggunakan telur ayam ras dan abu gosok.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan ini dapat disimpulkan:

- Telur asin merupakan salah satu produk pengawetan telur dari kerusakan telur selama penyimpanan
- Pembuatan telur asin bertujuan untuk mengawetkan telur dan meningkatkan cita rasa dan nilai jual telur.
- Pembuatan telur asin dapat menggunakan metode pengeraman telur menggunakan abu gosok dan garam selama 10-14 hari sehingga didapatkan produk telur asin yang siap untuk dikonsumsi.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat disarankan untuk desa-desa yang telah mendapatkan pelatihan selama pelaksanaan Pengabdian dapat dijadikan sebagai Desa binaan bagi fakultas atau jurusan yang bersangkutan untuk kesinambungan kegiatan yang telah dilaksanakan. Dengan demikian, salah satu tujuan tridarma perguruan tinggi yaitu pengabdian dapat benar-benar dirasakan manfaatnya bagi masyarakat dan mampu mewujudkan masyarakat makmur dan sejahtera.

DAFTAR PUSTAKA

- Indriastuti, A.T.D., Y.Buyang, dan D.Muchlis. 2013. Pembuatan Telur Asin Ayam Ras dengan Pengeraman Lumpur Pantai dan Uji Citarasa Putih Telur Asinnya. *Jurnal Agricola* 3(1) : 19-25.
- Ramli, I dan N.Wahab. 2019. Teknologi Pembuatan Telur Asin dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. *Jurnal Teknologi ILTEK* 15(02) : 82-86.
- Warsono. 2005. *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Jakarta : Agro Media Pustaka.
- Winarno FG. 2002. *Telur, Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Jakarta : M.Brio Press Bogor.
- Yuniati. 2011. *Efek Penggunaan Abu Gosok dan Serbuk Bata Merah pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Mikroba dalam Telur*. PGM 34(2) : 131-137.

Lampiran

RAB DANA PENELITIAN Rencana Anggaran dan Biaya Dana Bantuan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Tahun 2019

Nama Lengkap	:	Anhar Faisal Fanani, S.Pt. M.Si.
Program Studi	:	Peternakan
Universitas	:	Universitas Nahdlatul Ulama Lampung
Fakultas	:	Pertanian, Perikanan dan Peternakan
Judul Penelitian	:	Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Kelompok Ternak Barokah Jaya Desa Sidodadi Kecamatan Pekalongan Lampung Timur
Negara	:	Indonesia
Waktu dan Durasi Penelitian	:	1 minggu

No	Komponen	Volume/ Frekuensi	Satuan	Harga satuan	Harga Total	%	Keterangan
1.	Bahan Material Habis Pakai (ATK/Bahan Habis Pakai)						
1.1	Telur ayam, abu gosok, garam, serbuk batu bata	10	paket	45000	450000		
1.2.	Wadah ember, penutup ember, ampelas, dandang	10	paket	150000	1500000		
Sub-Total					1950000	28%	
2.	Penggandaan						
2.1	proposal	4	jilid	25000	100000		
2.2	laporan kegiatan	4		25000	100000		
2.3	Banner	4	4	100000	400000		
2.4	Fotokopi form data	50	set	5000	250000		
Sub-Total					850000	12%	
3.	Honor uji/sewa lab						
3.1	Pemateri	2		400000	800000		
3.2	kamera	2		250000	500000		
3.3	proyektor	1		300000	300000		
Sub-Total					1600000	23%	
4.	Lain-Lain						
4.1	konsumsi			1350000	1350000		
4.2	Akomodasi	transport		1300000	1300000		
Sub-Total					2650000	38%	
Total					7050000	100%	

Lampung Timur, Desember 2019

Mengetahui,

Kasubag Pengabdian Kepada Masyarakat

Ketua Pelaksana



Kusuma Wardany, S.Pd., M.Pd.
NIDN. 0206019201



Anhar Faisal Fanani, S.Pt., M.Si
NIDN. 0217129301

**Kepala Pusat Penelitian
Dan Pengabdian Kepada Masyarakat**



Fitri April Yanti, S.Pd., M.Pd
DANA PENELITIAN