

INOVASI PEMBUATAN DAN PENGEMASAN TELUR ASIN KUKUS KETAHANAN PANGAN DALAM SITUASI PANDEMI

Yuyun Suprapti^{1*}, Jumiaty¹, Muhammad Zainuddin¹

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas PGRI Ronggolawe

^{*}Email : yuyunsuprapti80@gmail.com

Diterima 4 April 2022 / Disetujui 29 Juni 2022

ABSTRAK

Situasi pandemi yang melanda Negara kita dan berlangsung hampir 2 tahun banyak memberikan pelajaran bagi kita semua khususnya bagaimana harus bisa bertahan dalam kondisi yang serba terbatas. Wirausaha baru bermunculan dikarenakan banyaknya pemutusan hubungan kerja. Dalam kondisi sulit dan serba terbatas selain wirausaha baru inovasi-inovasi dalam usaha juga bermunculan, mulai dari membuat produk dari bahan dasar limbah, pengemasan yang elegan suatu produk. Tuban termasuk salah satu kota penghasil telur bebek, dengan kondisi yang cocok bagi ternak bebek karena luasnya persawahan dan sungai-sungai kecil tempat bebek dilepas untuk mencari makan. Berdasarkan data dari Dinas Perikanan dan Peternakan Kabupaten Tuban, jumlah peternak bebek 6.175.702 sehingga produksi telur bebek melimpah, melimpahnya jumlah telur dimanfaatkan untuk pegasinan dengan menghasilkan telur asin. Persaingan antar pengasin karena tidak adanya standar harga telur asin matang, mengakibatkan telur asin dijual dipasaran dengan harga rendah karena jika telur asin matang tidak segera habis terjual maka kerugian akibat telur busuk menjadi masalah bagi pengasin. Telur asin di Tuban kebanyakan dijual di pasar tradisional dan juga warung makan. Metode yang digunakan berupa penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 44% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 14,7% dan setelah diadakan pelatihan 58,7%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan. Target kegiatan ini sesuai permasalahan yaitu Proses pengukusan untuk memperpanjang daya awet ; Pelabelan pada cangkang menggunakan stiker serta kemasan karton dan tas. Kesimpulan dari hasil pengabdian ini kelompok yang kami dampingi merasa terbantu dengan inovasi yang kami tawarkan, sehingga bisa menaikkan harga jual produk. Saran perlu adanya pendampingan yang rutin dari Dinas-dinas terkait, sehingga UMKM bisa berkembang.

Kata kunci: Inovasi, Telur Asin Kukus, Pandemi.

ABSTRACT

The pandemic situation that hit our country and lasted for almost 2 years gave many lessons for all of us, especially how to survive in limited conditions. New entrepreneurs have sprung up due to the large number of layoffs. In difficult and limited conditions, apart from new entrepreneurs, innovations in business have also emerged, ranging from making products from basic waste materials to elegant packaging of a product. Tuban is one of the duck egg-producing cities, with conditions suitable for duck breeding because of the vast rice fields and small rivers where the ducks are released to find food. Based on data from the Department of Fisheries and Livestock of Tuban

Regency, the number of duck breeders is 6,175,702 so that duck egg production is abundant, the abundant number of eggs is used for breeding by producing salted eggs. Competition between salted eggs because there is no standard price for cooked salted eggs, resulting in salted eggs being sold in the market at low prices because if cooked salted eggs are not sold out immediately, the loss due to rotten eggs becomes a problem for salters. Salted eggs in Tuban are mostly sold in traditional markets and food stalls. The method used is counseling, training, and mentoring. From the results of the questionnaire participants' knowledge increased by 44%, namely from before the training was held 14.7% and after the training was held 58.7%, meaning that there was an increase in knowledge about the material and practice presented in the training. The target of this activity is according to the problem, namely the steaming process to extend the durability; Labeling on the shell uses stickers as well as carton and bag packaging. The conclusion from this service is that the group we are accompanying feels helped by the innovations that we offer, so that they can increase the selling price of the product. Suggestions need to have regular assistance from related agencies, so that MSMEs can develop.

Keywords: Innovation, Steamed Salted Egg, Pandemic.

PENDAHULUAN

Pandemi COVID-19 yang melanda Indonesia sejak dua tahun mengganggu banyak sekali sector-sektor yang menyokong kehidupan masyarakat, termasuk diantaranya sector agribisnis pertanian, peternakan dan perikanan. Sektor Pertanian, peternakan dan perikanan menjadi sorotan karena memiliki kaitan erat dengan ketahanan pangan Nasional.

Ketahanan pangan sendiri memiliki dua kata kunci penting yaitu ketersediaan pangan yang cukup dan merata, serta akses penduduk terhadap pangan, baik secara fisik maupun ekonomi. Ilmu Pengetahuan dan teknologi bidang pangan kini berkembang lebih maju termasuk dalam bidang peternakan. Salah satu upaya untuk menaikkan harga dengan cara mengolah telur bebek menjadi telur asin (Legowo, *et.al*, 2007. Nur & Sunarharum, 2019).

Telur merupakan sumber protein dengan harga terjangkau yang banyak dikonsumsi masyarakat (Novia & Ayuza, 2012). Selain telur ayam, telur bebek juga merupakan salah satu jenis telur yang banyak dikonsumsi. Jika dilihat dari kandungan gizinya, telur bebek memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam. Hal ini dipengaruhi oleh makanan yang diberikan dan proses pemeliharannya. Nurhidayat, dkk., menyatakan bahwa telur asin merupakan hasil produk olahan telur yang diperoleh dengan cara penggaraman (Nurhidayat, *et.al.*, 2013).

Kelompok Ibu-Ibu RT 10 Anyelir dan Tulip terbentuk pada tahun 2019 sebagai kelompok yang bergerak di bidang sosial. Pada awal pandemic kelompok ini mengembangkan usaha Telur Asin, mengingat melimpahnya telur bebek dari peternak sehingga hal ini menjadi salah satu

upaya dalam mengatasi solusi melimpahnya telur bebek (Faizal, 2015).

Produk telur asin yang dihasilkan kelompok RT 10 Anyelir dan Tulip sebenarnya sudah termasuk produk yang diminati konsumen, hal ini terbukti setiap panen selalu habis dan bahkan harus inden, meskipun dijual dengan harga yang relative murah.

Permasalahan Mitra yang ada saat ini adalah: Perebusan saat proses mengakibatkan produk cepat busuk hanya bertahan 3-4 hari, pelabelan berupa stempel mengakibatkan tinta tembus ke daging telur dan belum adanya kemasan khusus yang digunakan sehingga telur asin produk kelompok ini belum memasyarakat.

Solusi yang ditawarkan: Pelatihan pengukusan telur yang benar, pelabelan menggunakan stiker dan pengemasan yang menarik. Pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai pemanis produk (Apriyanti, 2018; Nurminah, 2002; Sucipta). Target kegiatan ini sesuai permasalahan yaitu Proses pengukusan untuk memperpanjang daya awet; Pelabelan pada cangkang menggunakan stiker serta kemasan karton dan tas kertas yang ramah lingkungan.

Indikator capaian: (1) peningkatan pengetahuan mitra mengenai proses pengukusan telur yang benar, pelabelan stiker pada cangkang telur, pengemasan yang menarik menggunakan karton dan tas serta adanya peningkatan pengetahuan mitra minimal 70% mengenai manajemen

usaha. Adapun Output dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/Prosiding ber ISBN, Hak Cipta, video kegiatan yang di upload di youtube.

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan Pelatihan sebagai bagian dari pendidikan yang mengandung proses belajar untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan, waktu yang relatif singkat dan metode yang lebih mengutamakan praktek daripada teori, sehingga para peserta pelatihan diharapkan bisa mengikuti praktek secara langsung.

Pendekatan pemecahan masalah mitra melalui sosialisasi, pelatihan serta praktek proses pembuatan telur asin kukus, pengemasan telur asin yang menarik, serta pemasaran melalui media online. Cara ini dilakukan untuk meningkatkan omset penjualan. Pelaksanaan Kegiatan ini dibagi menjadi

Tahap 1 (Pelatihan cara pengukusan yang benar) Pada tahap ini akan diberikan pelatihan cara pengukusan yang benar mulai dari lama waktu pengukusan dan cara bagaimana pada proses pengukusan meminimalkan jumlah telur yang retak

Tahap 2 (Pelatihan desain label yang menarik dan sesuai standart)

Tahap 3 (Pelatihan desain kemasan karton dan tas kertas)

Tahap 4 (Tahap Pelatihan Pembuatan Jejaring dan Manajemen Usaha)

Pada tahapan ini kelompok mitra dilatih cara pemasaran secara online dan membuat jejaring pemasaran dan sekaligus cara pengelolaan keuangan hasil penjualan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dengan tema “ Inovasi Pembuatan dan Pengemasan Telur Asin Kukus Ketahanan Pangan Dalam Situasi Pandemi” telah dilaksanakan pada bulan Juni 2021 dengan melibatkan Ibu-Ibu RT 10 Perumahan Karang Indah Tuban. Pengabdian ini dilaksanakan sebagai upaya pengenalan cara pengolahan telur asin agar memiliki daya awet yang lama, inovasi pengemasan yang menarik serta pemasaran secara online. Beberapa kegiatan pengabdian yang dilakukan antara lain;

Inovasi yang ditawarkan



Gambar 1. Inovasi Pengolahan dan Pengemasan

Inovasi yang ditawarkan pada pengabdian ini meliputi;

1. Pada umumnya telur asin di olah dengan cara direbus inovasi yang ditawarkan yaitu dikukus dengan cara ini untuk memperpanjang daya awet,

pada umumnya telur asin bisa bertahan hanya sampai 3 hari dengan dikukus bisa sampai 10 hari diluar lemari es

2. Label pada telur asin pada umumnya menggunakan stempel yang langsung diaplikasikan pada cangkang yang terkadang tinta tembus sampai daging, inovasi yang ditawarkan yaitu label menggunakan stiker kertas, selain tampilan menjadi menarik label aman
3. Kemasan produk awalnya menggunakan mika plastik, inovasi yang ditawarkan yaitu dengan menggunakan karton dan paper bag, kemasan ini menarik dan juga aman dari limbah.

Penyampaian materi tentang pembuatan telur asin kukus serta praktek

Telur asin yang berbahan dasar telur bebek, garam dan batubata merupakan jenis usaha yang banyak digeluti Ibu-Ibu rumah tangga. Proses pembuatan yang relatif mudah serta tidak menyita banyak waktu bisa digunakan sebagai alternative kegiatan yang menghasilkan, akan tetapi persaingan antar pengasin yang menyebabkan harga telur asin murah serta tidak bisa disimpan dalam waktu lama sehingga perlu ada inovasi dalam hal proses pembuatan.

Proses pembuatan telur asin pada yang banyak kita jumpai adalah dengan cara direbus yaitu memasukkan telur ke dalam air di dalam panci. Proses perebusan termasuk proses yang paling mudah karena tinggal memasukkan telur ke dalam air akan

tetapi dengan perebusan berdampak berkurangnya kandungan vitamin dan gizi dalam telur. Perebusan juga menyebabkan telur asin mudah busuk dalam waktu 4-5 hari.

Solusi yang kita tawarkan adalah proses pembuatan telur asin dengan cara dikukus, proses pengukusan dapat mempertahankan kandungan vitamin dan gizi yang ada dalam telur serta telur asin tidak cepat membusuk karena tidak ada air yang masuk ke dalam telur. Telur asin kukus bisa awet hingga 10 hari dengan penyimpanan diluar lemari es, sehingga ada waktu pemasaran yang lama dalam menghadapi persaingan.

Proses pembuatan telur asin kukus, proses awal sama seperti pembuatan telur asin yang lain. Proses awal dimulai dengan proses penggosokan telur menggunakan stainless, penggosokan bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada cangkang telur. Proses kedua yaitu pembuatan media dengan bahan campuran batu bata halus, garam dan air, komposisi antara garam dan batu bata adalah 2: 1 (2 kilo batu bata halus dan 1 kilo garam) setelah media dipersiapkan langkah selanjutnya perendaman telur ke dalam media.

Perendaman dilakukan hingga 10-15 hari, lama perendaman dan jumlah garam berpengaruh pada kemasiran hasil telur. Setelah masa tunggu perendaman selama 10-15 hari maka telur siap dipanen. Pencucian dilakukan hingga 3 tahap dengan tujuan agar telur benar-benar dalam kondisi

bersih. Tahap berikutnya adalah pengecekan kondisi telur dengan menggunakan lampu, tahap inilah yang menentukan hasil telur layak dikukus atau tidak karena jika hasil berwarna hitam menandakan telur busuk. Tahap berikutnya adalah pengukusan, lama pengukusan ditentukan banyaknya jumlah telur, telur min 100 butir pengukusan 1,5 jam, diatas 100 butir 2 jam. Lama pengukusan bisa berdampak pada lama daya awet telur asin. Gambar berikut adalah penyampaian materi serta praktek proses pembuatan telur asin kukus



Gambar 2. Penyampaian Materi Tentang Pembuatan Telur Asin Kukus



Gambar 3. Proses Penggosokan Telur



Gambar 4. Perendaman Telur dengan Media



Gambar 5. Masa Tunggu Perendaman

Penyampaian Materi Tentang Pentingnya Kemasan Dalam Suatu Produk serta Praktek Pembuatan Kemasan.

Desain kemasan produk merupakan salah satu faktor penting yang dapat menguatkan branding bisnis dalam persaingan yang ketat. Desain kemasan yang menarik dan berkualitas menjadi pembeda antara produk kita dengan kompetitor. Melalui desain kemasan produk, kita dapat menyampaikan informasi mengenai identitas produk kita seperti logo kualitas produk, bahan dan lain sebagainya.

Selain sebagai pembeda, kemasan yang menarik juga bisa menarik konsumen untuk membeli produk kita dan hal ini berdampak pada omset penjualan yang meningkat. Kemasan produk yang menarik dan harus mahal dan juga tak harus rumit (Huraerah, 2008; Julianti & Nurminah, 2006; Lubis, 2006; Indraswati, 2017). Kemasan bisa kita desain sendiri dan pesan melalui online, karena di toko online kita bisa bermacam-macam kemasan tergantung selera dan juga budget.

Kemasan telur asin kukus yang menjadi pembeda dengan produk lain adalah penggunaan label stiker pada cangkang telur, pada produk lain label

menggunakan stempel, kemasan produk telur asin kukus menggunakan karton dan paper bag, selain menarik, mudah dibawa dan elegan, kemasan karton dan paper bag juga ramah lingkungan karena terbuat dari kertas yang bisa di daur ulang, sehingga ramah lingkungan. Pelabelan dilakukan setelah telur matang dan diangkat dari pengukusan. Dalam kondisi cangkang panas stiker bisa menempel sempurna selanjutnya telur dibiarkan dingin baru dikemas sesuai pemesanan (Nur, 2012)[13].

Pemasaran merupakan hal yang sangat penting ketika kita membuat produk (Nugrahani, 2015)[14]. Pemasaran yang kita lakukan bukan saja secara langsung akan tetapi melalui media online. Kita bisa posting produk kita kemudian menawarkan ke konsumen. Cara ini sangat efektif untuk kondisi pandemi saat ini dan juga mempermudah konsumen untuk memilih produk yang di inginkan (Sucipta; Oktriani, *et.al.*, 2019). Gambar berikut adalah proses pemberian label kemasan.



Gambar 6. Pelabelan Kemasan



Gambar 7. Pelabelan Kemasan

Diskusi

Kegiatan Pengabdian diakhiri dengan diskusi seputar materi dan praktek. Pertanyaan disampaikan oleh peserta pelatihan, para peserta antusias dengan kegiatan pelatihan, harapan ke depannya, dilakukan kemitraan antara pemateri dan peserta sehingga ada kolaborasi positif dimana pemateri bisa mengevaluasi inovasi yang ditawarkan pada peserta. Dalam diskusi ini juga diberikan kuis tentang hasil peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 44% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 14,7% dan setelah diadakan pelatihan 58,7%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan antara lain pengukusan telur yang benar, pelabelan menggunakan stiker dan pengemasan yang menarik

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian berjalan lancar, untuk ke depannya selain pelatihan mandiri juga perlu adanya pelatihan dari dinas-dinas terkait. Hari pertama pelatihan dengan materi dan praktek proses pembuatan serta pengukusan telur asin yang menghasilkan produk berkualitas, hari ke dua dengan materi dan praktek pengemasan menarik serta pemasaran online berjalan lancar. Kelompok Ibu-Ibu sangat antusias

mengikuti pelatihan, banyak pertanyaan yang mereka ajukan ke pemateri, mengikuti setiap praktek yang diberikan dengan harapan ke depannya bisa dilakukan kemitraan antara pemateri dan peserta pelatihan dalam hal penjualan. Faktor pendukung dari usaha ini antara lain bahan dasar telur bebek yang merupakan produk lokal peternak Tuban serta garam grosok dari petani lokal Tuban, bila di manfaatkan dengan baik serta sedikit sentuhan dari pengemasan modern, bisa menjadi produk unggulan Kabupaten Tuban serta meningkatkan perekonomian baik peternak bebek, petani garam dan juga pelaku usaha pengasin. Faktor penghambat yang menjadi kendala adalah menjaga kualitas produk yaitu masir, gurih, tidak berbau amis, sehingga pelatihan seperti ini penting sekali diberikan. Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 44% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 14,7% dan setelah diadakan pelatihan 58,7%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan.

B. Saran

Kegiatan pelatihan bagi pelaku UMKM sangat diperlukan apalagi UMKM yang baru berdiri sehingga informasi terbaru akan mereka peroleh terutama pelatihan serta pendampingan dari pihak-pihak yang terkait misalnya koperindag maupun Dinas Kesehatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas PGRI Ronggolawe Tuban yang sudah memberikan kesempatan dan support dana demi terlaksananya Pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- A. M. Legowo, N. Nuwantoro, and S. Sutaryo, 2007. "Analisis Pangan".
- A. Huraerah, 2008. *Pengorganisasian dan pengembangan masyarakat: model dan strategi pembangunan berbasis kerakyatan*. Humaniora.
- A. N. Lubis, 2004. "Strategi Pemasaran dalam persaingan bisnis," *Univ. Sumatera Utara*.
- D. Indraswati, 2017. "Pengemasan makanan".
- D. Novia, S. Melia, and N. Z. Ayuza, 2012. "Studi suhu pengovenan terhadap umur simpan telur asin," *J. Peternak. Indones. (Indonesian J. Anim. Sci., vol. 14, no. 1, pp. 263–269*.
- D. Oktriani, S. Aulia, and A. Novianti, 2019. "Sistem Monitoring Pelabelan Pada Produk Pabrikasi Berbasis Image Processing," *eProceedings Appl. Sci., vol. 5, no. 3*.
- F. Faizal, , 2015. "Diskursus Pemberdayaan Masyarakat," *Ijtimaiyya J. Pengemb. Masy. Islam, vol. 8, no. 1, pp. 35–51*.
- I. N. Sucipta, "SEJARAH PERKEMBANGAN DAN PERANAN PENGEMASAN BAHAN PANGAN."
- Julianti and M. Nurminah, 2006. "Teknologi Pengemasan," *Medan Univ. Sumatera Utara*.
- M. E. Apriyanti, 2018. "Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan," *Sosio e-kons, vol. 10, no. 1, pp. 20–27*.
- M. Nur, 2012. "Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*)," *J. Teknol. Ind. Has. Pertan., vol. 14, no. 1, pp. 1–11*.
- M. Nur and W. B. Sunarharum, 2019. *Kimia Pangan*. Universitas Brawijaya Press, 2019.
- M. Nurminah, 2002. "Penelitian sifat berbagai bahan kemasan plastik dan kertas serta pengaruhnya terhadap bahan yang dikemas," *USU Digit. Libr., pp. 1–13, 2002*.
- R. Nugrahani, "Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm," *Imajin. J. Seni, vol. 9, no. 2, pp. 127–136*.
- Y. Nurhidayat, J. Sumarmono, and S. Wasito, 2013. "Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda," *J. Ilm. Peternak., vol. 1, no. 3, pp. 813–820*.