



Sosialisasi Gizi, Penanganan, dan Pengolahan Telur Ayam Menjadi Telur Asin Rasa Jahe

Dian Septinova^{1*}, Khaira Nova¹, Riyanti¹, Etha Azizah Hasiib², Stifa Dwisya Putri¹, Reni Shauma Azzikria¹, Ni Made Ria Sagita¹

¹ Study Program of Animal Husbandry, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung, Indonesia

² Study Program of Nutrition and Feed Technology, Department of Animal Husbandry, Faculty of Agriculture, University of Lampung, Indonesia

* Corresponding Author. E-mail address: dian.septinova@fp.unila.ac.id

ARTICLE HISTORY:

Submitted: 18 November 2024
Accepted: 04 Desember 2024

KATA KUNCI:

Gizi
Penanganan
Pengolahan
Telur Asin Jahe

KEYWORDS:

Ginger Salted Eggs
Handling
Nutrition
Processing)

ABSTRAK

Latar belakang Telur asin rasa jahe merupakan produk olahan telur yang potensial untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Produk ini belum populer di Kota Bandar Lampung, sehingga memiliki potensial untuk dikembangkan sebagai kuliner. **Tujuan** kegiatan ini adalah meningkatkan (1) pengetahuan para ibu tentang gizi, penanganan, dan pengolahan telur; (2) keterampilan mengenai pembuatan produk telur asin rasa jahe; (3) motivasi untuk berkreasi mengembangkan produk telur asin. **Metode** kegiatan pengabdian untuk sosialisasi kepada sasaran adalah dengan penyuluhan dan demonstrasi praktik pembuatan telur asin rasa jahe. Sasaran kegiatan adalah para ibu rumah tangga jamaah Masjid At Tajriyah, di Kecamatan Rajabasa, Bandar Lampung. **Hasil** kegiatan menunjukkan bahwa seluruh tahap pada kegiatan pengabdian dapat dilaksanakan dengan baik. Semua peserta mengikuti setiap tahapan dengan sangat antusias sehingga pengetahuan dan keterampilannya mengenai telur, penanganan, dan pengolahannya meningkat. **Kesimpulan** para ibu dapat memanfaatkan produk telur asin rasa jahe sebagai alternatif pangan untuk pemenuhan gizi keluarga dan peluang usaha untuk menambah pendapatan.

ABSTRACT

*Ginger salted eggs are a processed egg product that has the potential to meet the nutritional needs of the community. This product is not yet popular in Bandar Lampung City, so it has the potential to be developed as a culinary product. **The purpose** of this activity is to improve (1) mothers' knowledge about nutrition, handling, and processing of eggs; (2) skills regarding making ginger salted egg products; and (3) motivation to be creative in developing salted egg products. The community service activity **methods** carried out include counseling activities and demonstrations of ginger salted egg making practices. The target of the activity is mothers who are members of the At Tajriyah Mosque Association, Rajabasa District, Bandar Lampung. **The results** of the activity show that all stages of the community service activity can be carried out well. All participants followed each stage with great enthusiasm so that their knowledge and skills regarding eggs, handling, and processing increased. **The conclusion** is that mothers can utilize ginger salted egg products as an alternative food to meet family nutritional needs and a business opportunity to increase income.*

1. Pendahuluan

1.1 Analisis Situasi

Telur merupakan pangan asal ternak yang menjadi andalan untuk memenuhi kebutuhan gizi hampir seluruh keluarga di Indonesia. Telur mempunyai kandungan nutrisi yang sangat baik. Komposisi gizi yang terdapat di telur adalah protein 13%, lemak 12%, mineral, dan vitamin (Silondae dan Ulpah, 2015). Selain gizinya yang tinggi, banyaknya minat masyarakat untuk mengonsumsi telur juga disebabkan oleh kelebihan lain yang dimilikinya, yaitu harga yang relatif murah, rasa yang disukai, dan penyajiannya yang praktis dan mudah. Namun, menurut Khasanah *et al.* (2010), telur tergolong ke dalam bahan pangan yang mudah rusak.

Upaya pengolahan telur menjadi telur asin merupakan langkah untuk memperpanjang masa simpan telur yang sangat prospektif. Selain mengawetkan, pengolahan telur menjadi produk telur asin terbukti mampu mengurangi bau amis, menambah citarasa, dan meningkatkan nilai gizi (Latipah *et al.* 2017; Ganesan *et al.*, 2014).

Telur asin yang dikenal oleh masyarakat Indonesia adalah telur asin konvensional berbahan baku telur bebek dengan citarasa asin dan gurih. Menurut Septinova *et al.* (2024) dan Septinova *et al.* (2023), telur ayam juga dapat diolah menjadi telur asin dengan kualitas yang cukup baik. Telur asin dari telur ayam dapat dikreasikan menjadi berbagai produk inovasi telur asin seperti produk telur asin dengan rasa ketumbar (Septinova *et al.* 2023) dan telur asin rasa ketumbar yang rendah sodium (Septinova *et al.*, 2024).

Telur asin rasa jahe merupakan inovasi lainnya dalam pembuatan telur asin. Inovasi ini diharapkan dapat menambah keragaman produk telur asin sehingga menambah minat masyarakat terhadap telur asin, sehingga dapat menjadi peluang usaha baru (Lechevalier *et al.*, 2011). Selain menambah cita rasa, pemberian jahe juga menambah daya awet telur asin (Farida, 2017). Oleh sebab itu, kegiatan sosialisasi kepada masyarakat tentang gizi dan produk olahan telur asin rasa jahe ini perlu dilakukan.

Para ibu di lingkungan seputar terminal Rajabasa, Bandar Lampung tergabung dalam Majelis Taklim Masjid At Tajriyah, Kecamatan Rajabasa yang berlokasi di dalam terminal Rajabasa, Bandar Lampung. Selain melakukan kajian keagamaan, kelompok ini juga sesekali mengadakan kegiatan non keagamaan yang dapat menambah pengetahuan dan keterampilan para ibu. Para ibu jamaah masjid ini mempunyai latar belakang

pendidikan maksimal sekolah menengah atas. Mereka berprofesi sebagai ibu rumah tangga, dengan pekerjaan suami umumnya sebagai buruh lepas dengan pendapatan rendah. Sebagai ibu rumah tangga, pada jam-jam tertentu para ibu tersebut mempunyai cukup waktu luang. Program penyuluhan ini, diharapkan menjadi motivasi bagi ibu-ibu tersebut agar mampu menyediakan olahan telur yang baik, bergizi, dengan citarasa yang disukai sebagai menu dalam sajian hidangan rumah tangga mereka, lebih lanjut dapat dijadikan sebagai alternatif berwirausaha.

1.2 Tujuan Penelitian

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk: (1) meningkatkan pengetahuan sasaran terhadap gizi dan penanganan telur; (2) meningkatkan minat konsumsi telur asin sasaran dan keluarganya; (3) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sasaran tentang pengolahan telur; (4) memberi motivasi kepada sasaran untuk dapat membuka usaha pengolahan telur asin.

2. Materi dan Metode

2.1. Permasalahan Mitra dan Solusi

Permasalahan yang dihadapi oleh sasaran dan solusi serta luaran yang diharapkan pada kegiatan ini, disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Permasalahan mitra

No	Permasalahan	Alternatif Solusi	Luaran
1	Pemahaman mitra tentang gizi dan standar kualitas telur masih rendah	Penyuluhan tentang gizi, dan demonstrasi seleksi telur	Lebih dari 70% mitra paham tentang gizi, kualitas, dan cara seleksi telur
2	Pengetahuan dan ketrampilan mitra mengenai penanganan dan pengolahan telur yang baik masih rendah	Penyuluhan oleh Tim Pengabdian Unila tentang penanganan dan pengolahan telur yang baik	Lebih dari 70% mitra dapat mempraktikkan teknik penanganan dan pengolahan telur secara baik dan benar.
3	Pengetahuan dan ketrampilan mitra mengenai pengolahan telur asin rasa jahe masih sangat rendah	Penyuluhan dan demosntrasi oleh Tim Pengabdian Unila tentang pembuatan telur asin rasa jahe	Lebih dari 70% mitra dapat melakukan teknik pembuatan telur asin rasa jahe
4	Pengetahuan dan minat mitra untuk	Penyuluhan oleh Tim Pengabdian Unila	Lebih dari 30% mitra mau berwira usaha khususnya

berwirausaha masih tentang motivasi untuk di vidang pengolahan rendah memanfaatkan peluang telur. usaha

2.2. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran pada kegiatan ini adalah para para ibu yang tergabung dalam Kelompok Majelis Taklim Masjid At Tajriyah, Rajabasa Bandarlampung. Anggota majelis taklim yang menjadi sasaran berjumlah sekitar 20 orang yang aktif dalam kegiatan-kegiatan majelis.

2.3. Metode Kegiatan

Metode yang dipilih merupakan metode-metode yang diharapkan dapat membantu mempermudah mencapai tujuan kegiatan. Pada kegiatan pengabdian ini, metode yang digunakan adalah penyuluhan, demonstrasi, diskusi, dan juga konsultasi. Semua metode tersebut melibatkan sasaran.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Peserta

Jumlah peserta pada kegiatan ini melebihi yang ditargetkan. Target awal peserta adalah 20 orang. Ternyata kegiatan penyuluhan ini diikuti oleh 25 ibu-ibu jamah masjid At Tajriyah. Berdasarkan target peserta, kegiatan penyuluhan ini sangat sukses karena realisasi kehadiran lebih dari 100%.



Gambar 1. Pemateri dan peserta penyuluhan

3.2. Evaluasi Awal

Sebelum kegiatan dimulai diajukan sejumlah pertanyaan-pertanyaan singkat untuk mengetahui pemahaman peserta tentang seleksi telur, gizi telur, pengolahan telur, dan

keinginan serta permasalahan peserta untuk berwirausaha di produk telur asin ayam ras. Berdasarkan evaluasi awal ini, maka didapatkan informasi mengenai masalah yang dihadapi oleh sasaran, yaitu:

- a. pengetahuan sasaran mengenai seleksi telur masih rendah. Rata-rata peserta belum peduli terhadap sanitasi dan kualitas telur yang akan dikonsumsi. Mereka masih berpikiran bahwa yang akan dimakan adalah bagian dalam telur, sehingga masih saja ibu-ibu tersebut mau membeli telur yang kotor;
- b. pengetahuan sasaran mengenai gizi telur masih rendah. Para peserta juga sudah terlanjur percaya mengenai berita-berita yang beredar di seputar telur, bahwa telur adalah penyebab penyakit-penyakit seperti kolesterol tinggi, stroke, dan jantung, sehingga beberapa dari mereka tidak mau mengonsumsi telur;
- c. pengetahuan sasaran tentang penanganan telur yang benar masih rendah. Teknik pengolahan telur yang dilakukan juga masih banyak yang mementingkan rasa, tanpa menghiraukan kehilangan gizi yang terjadi akibat penanganan telur yang salah;
- d. pengetahuan sasaran tentang produk inovatif telur masih sangat rendah, yang mereka pahami hanya sebatas telur asin biasa. Produk telur asin yang para peserta ketahui selama ini hanyalah telur asin dari telur itik dengan rasa yang biasa.
- e. belum ada keinginan sasaran untuk berkegiatan menciptakan peluang usaha di produk telur asin inovasi. Para peserta juga tidak pernah memikirkan adanya peluang usaha yang terbuka lebar dari produk-produk inovasi dari telur asin.

3.3. Penyuluhan

Materi yang disampaikan pada kegiatan penyuluhan ini adalah (1) gizi dan kualitas telur; (2) penanganan telur; (3) pembuatan telur asin rasa jahe; (4) prospek usaha telur asin inovasi. Materi- materi penyuluhan tersebut dipilih, berdasarkan evaluasi awal yang dilakukan.

Peserta menyimak dengan baik materi yang disampaikan pada kegiatan penyuluhan ini. Pada akhir penyampaian materi, peserta diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dan berdiskusi terkait dengan materi yang diberikan. Diskusi yang dilakukan berjalan dengan baik. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang diajukan.



Gambar 2. Penyampaian materi



Gambar 3. Diskusi materi penyuluhan

3.4. Demonstrasi Pembuatan Telur Asin

Pembuatan telur asin yang diperkenalkan adalah pembuatan telur asin dengan cara perendaman menggunakan larutan garam. Pada kegiatan ini diperlihatkan bagaimana teknik pembuatan telur asin rasa jahe, mulai dari seleksi telur sampai dengan perebusan untuk menghasilkan telur asin rasa jahe siap saji. Sebelum direndam telur diseleksi kebersihan dan keutuhan kerabangnya. Telur yang dipilih haruslah telur yang kerabangnya bersih, halus, dan tidak retak. Telur tersebut dibersihkan dengan menggunakan lap dan air bersih. Pembuatan larutan perendam yang terdiri dari 1 liter air, 200 g garam kasar, dan jahe 200 bersih. Bahan-bahan tersebut direbus secara bersamaan sampai mendidih. Setelah dingin sebanyak 10 butir telur dimasukkan ke dalam toples dan diperam selama 14 hari. Perebusan telur asin dilakukan dengan menyusun telur ke dalam panci, memasukkan air ke dalam panci setinggi 2 cm dari permukaan telur. Memasak telur dengan api sedang selama 15 menit dari air mendidih.

Materi pembuatan telur asin rasa jahe ini, mudah dipahami oleh peserta, karena proses pembuatannya yang sederhana. Peserta dapat mempraktikkannya dengan mudah.

Teknik perebusan telur yang benar adalah hal yang paling ingin diketahui oleh peserta. Praktik teknik perebusan telur yang selama ini mereka lakukan adalah merebus dengan api besar dalam waktu yang sangat lama (lebih dari 1 jam) sehingga penampilan putih telur menjadi kecoklatan, tekstur telur kenyal, dan warna yolk bagian luar bahkan sampai bagian dalam sudah berubah warna menjadi kehijauan.

3.5. Evaluasi Akhir

Berdasar evaluasi akhir yang dilakukan, pemahaman peserta mengenai materi yang disampaikan mengalami kemajuan yang sangat tajam. Peserta pun mau mempraktikkan pembuatan telur asin yang disampaikan. Berikut ini adalah target dan realisasi hasil kegiatan yang telah dilakukan:

Tabel 2. Target dan realisasi kegiatan

Kegiatan	Indikator kinerja	
	Target	Luaran dan realisasi
Peserta awal: Evaluasi tingkat pemahaman mitra tentang telur: seleksi, gizi, penanganan, dan pembuatan telur asin	20 orang Diketahui informasi mengenai potensi mitra serta kendala yang dihadapi oleh mitra untuk mengolah dan membuka usaha produk olahan telur asin inovasi (95%)	25 orang (>100%) Dihasilkan strategi agar mitra dapat mengatasi permasalahan keterbatasan produk olahan telur asin dan termotivasi untuk membuka usaha (100%)
Penyuluhan: pemahaman tentang seleksi, gizi, penanganan, dan pengolahan telur, serta motivasi usaha telur asin inovasi	Adanya peningkatan pemahaman seleksi, gizi, penanganan, dan pembuatan telur asin rasa jahe (100%), dan tumbuh keinginan untuk mencoba usaha produk inovasi telur asin (50%)	Peningkatan pemahaman seleksi, gizi, penanganan, dan pembuatan telur asin rasa jahe (100%), dan tumbuh keinginan untuk mencoba usaha produk inovasi telur asin (10%)
Demonstrasi: pembuatan telur asin rasa jahe	Mitra paham tentang cara pembuatan telur asin rasa jahe (100%) dan mau mempraktikkannya (80%)	Mitra paham mengenai cara pembuatan telur asin rasa jahe (100%) dan mempraktikkannya (40%)
Evaluasi akhir: wawancara dan kunjungan ke mitra	Peserta mau mempraktikkan telur asin rasa jahe (70%) dan membuka usaha produk telur asin inovasi (30%)	Peserta mau mempraktikkan telur asin rasa jahe (80%) dan membuka usaha produk telur asin inovasi (0%)

4. Kesimpulan

Kegiatan ini terbukti dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para ibu mengenai telur, penanganan, dan pengolannya. Produk telur dan olahannya memberikan manfaat besar untuk pemenuhan gizi dan peluang usaha bagi para ibu rumah tangga untuk menambah pendapatan keluarga. Perlu pendampingan lebih lanjut agar, para ibu dapat menjadikan produk telur asin jahe sebagai usaha rumah tangga.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Pertanian Universitas Lampung yang telah mendanai kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Pengurus Masjid At Tajriyah Rajabasa, Bandar Lampung atas kerjasamanya.

Daftar Pustaka

- Farida, A. (2017). Pengaruh Penambahan Bawang Putih Terhadap Kualitas Telur Asin. *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*, 9(1), 1–9. <https://doi.org/10.24036/jpk/vol9-iss1/41>
- Ganesan, P., Kaewmanee, T., Benjakul, S., & Baharin, B. S. (2014). Comparative Study on the Nutritional Value of Pidan and Salted Duck Egg. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 34, 1–6. <https://doi.org/10.5851/kosfa2014.34.1.1>
- Khasanah, L. U., Anandit, B. K., & Saputro, B. A. (2010). Pengaruh Perendaman dalam Ekstrak Teh Hijau terhadap Umur Simpan Telur Asin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2), 111–121. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13640>
- Latipah, I. R., Utami, M. M. D., & Sanyoto, J. I. (2017). Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen telur asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.25047/jipt.v1i1.530>
- Lechevalier, V., Croguennec, T., Anton, M., & Nau, F. (2011). Improving The Safety And Quality Of Eggs And Egg Products. *Woodhead Publishing Series In Food Science, Technology And Nutrition*, 538-581. <https://doi.org/10.1533/9780857093912.4.538>
- Septinova, D., Nurfianti, I., Eptiana, D., Nova, K., & Riyanti (2024). The effect of NaCl, KCl, CaCl₂ and coriander on the characteristics of salted chicken eggs. *Adv. Anim. Vet. Sci.*, 12(9): 1640-1645. <https://dx.doi.org/10.17582/journal.aavs/2024/12.9.1640.1645>
- Septinova, D., Putri, D.P., Riyanti, Nova, K. (2023). Karakteristik Warna, pH, dan Indeks Yolk Telur Ayam yang Dibalur Ketumbar Pada Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 11(2): 121-130. <https://dx.doi.org/10.23960/jipt.v11i2.p121-130>
- Silondae, H., & Ulpah, A. (2015). Peningkatan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Perendaman dalam Larutan Teh. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(3), 124–128.