



Pelatihan Pembuatan Telur Asin Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Tegal Kecamatan Kemang Kabupaten Bogor

Wahyu¹, Soleh Sofyan², Yusup Purwanto³

^{1,2,3}Universitas Pamulang

E-mail : dosen02342@unpam.ac.id

ABSTRAK

Dilansir dari laman web bps.go.id, jumlah orang yang bekerja adalah 135,61 juta dengan tingkat pengangguran terbuka sebanyak 5,83%. Salah satu solusi yang di sarankan untuk mengatasi pengangguran cara mengatasi pengangguran lainnya adalah memberikan workshop usaha. Telur bebek memiliki kandungan nutrisi yang tinggi di dibandingkan dengan telur ayam kampung dan telur ayam negeri. Setiani(2016) Pemberdayaan masyarakat sebagai tenaga kerja produktif sangat penting dilakukan, bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha, sekaligus memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga dalam usaha mencapai keluarga yang bahagia dan Sejahtera. Terdapat perumusan masalah Bagaimana cara membuat produk telur asin pada masyarakat Desa Tegal dan Bagaimana cara menumbuhkan minat usaha melalui pembuatan produk telur asin pada masyarakat Desa Tegal. Dimana tujuan dari pengabdian kepada Masyarakat. Bagaimana cara membuat produk telur asin pada masyarakat Desa Tegal dan Bagaimana cara menumbuhkan minat usaha melalui pembuatan produk telur asin pada masyarakat Desa Tegal. Dari hasil pelatihan dan penyuluhan disimpulkan bahwa selama proses pelatihan masyarakat Desa Tegal antusias mengikuti pelatihan. Hal ini dapat dilihat dari respon masyarakat, keinginan masyarakat untuk bisa membuat produk telur ikan asin, dan bertanya kepada narasumber atau tim PKM jika ada kesulitan ketika mempraktekkan proses pembuatan telur asin.

Kata Kunci : Telur Asin, Pengangguran.

ABSTRACT

According to data from the bps.go.id website, the number of people employed is 135.61 million with an open unemployment rate of 5.83%. One suggested solution to address unemployment is by providing business workshops. Duck eggs have higher nutritional content compared to village chicken eggs and commercial chicken eggs (Setiani, 2016). Empowering the community as productive labor is crucial, aiming to cultivate awareness and self-reliance in entrepreneurship, while also expanding job opportunities to increase family income towards achieving happy and prosperous families. There are formulated problems: How to produce salted egg products in the Tegal Village community and How to foster entrepreneurial interest through the production of salted egg products in the Tegal

Village community. The aim of community service is to address these issues: How to produce salted egg products in the Tegal Village community and How to foster entrepreneurial interest through the production of salted egg products in the Tegal Village community. From the training and counseling results, it is concluded that during the training process, the Tegal Village community enthusiastically participated. This can be seen from the community's response, their desire to produce salted egg products, and their willingness to ask the PKM team for assistance if they encounter difficulties during the salted egg production process.

Keywords: Salted Eggs, Unemployment.

PENDAHULUAN

Dilansir dari laman web bps.go.id, jumlah orang yang bekerja adalah 135,61 juta dengan tingkat pengangguran terbuka sebanyak 5,83%. Salah satu solusi yang disarankan untuk mengatasi pengangguran cara mengatasi pengangguran lainnya adalah memberikan workshop usaha. Telur unggas ada berbagai macam jenis sedangkan telur yang paling banyak digunakan oleh masyarakat adalah telur bebek dan telur ayam baik itu ayam kampung atau ayam negeri . Konsumsi telur asin di perkotaan meningkat dari tahun ke tahun. Namun demikian, belakangan ini mulai muncul kesadaran akan tingginya kandungan kolesterol yang terdapat pada telur asin. Tingginya kolesterol pada telur asin menimbulkan sebuah keresahan dan juga peluang bagi pengusaha. Konsumen resah karena mereka ingin tetap mengkonsumsi telur asin namun khawatir akan bahaya

kolesterol dan lemak yang terlalu tinggi. Bagi pengusaha keresahan ini bisa menjadi peluang untuk menghasilkan sebuah terobosan telur asin sehat rendah kolesterol tinggi protein. Telur bebek memiliki kandungan nutrisi yang tinggi di bandingkan dengan telur ayam kampung dan telur ayam negeri. Setiani(2016) Telur bebek memiliki produktivitas isolasi ImunoglobulinY(IgY) sebesar (0.242mg/g) dibandingkan telur ayam kampung(0.103mg/g) dan telur ayam negeri (0.037mg/g) Dimana produktivitas bisa disebabkan kandungan nutrisi pada kuning telur. Pemberdayaan masyarakat sebagai tenaga kerja produktif sangat penting dilakukan, bertujuan untuk menumbuhkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha, sekaligus memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga dalam usaha mencapai keluarga yang bahagia dan sejahtera. Dalam kaitannya dengan

upaya untuk membina dan mengembangkan potensi keluarga dan daerah, dapat dilakukan melalui berbagai alternatif kegiatan, diantaranya berupa Pelatihan Membuat Telur asin. Pelatihan ini diharapkan dapat melengkapi wawasan pengetahuan dan keterampilan dalam berbagai segi kehidupan keluarga, yang dapat digunakan untuk menunjuk koneksistensi dirinya, turut memenuhi kebutuhan keluarganya sehingga dengan membuat sendiri akan menghemat keuangan keluarga dan dapat dijadikan bekal untuk membuka usaha yang pada akhirnya dapat menambah penghasilan rumah tangga

Telur Asin merupakan salah satu makanan yang memiliki protein yang cukup tinggi. Selain mudah dikonsumsi, di Bali telur asin juga digunakan untuk membuat sesajen upacara. Jenis telur yang biasa digunakan untuk membuat telur asin adalah telur bebek. Telur bebek mempunyai tekstur kulit yang lebih mudah menyerap garam. (Ni Kadek Sumiari. Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka rumusan masalah yang akan disusun dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini, yakni:

1. Bagaimana cara membuat produk telur asin pada masyarakat Desa Tegal?
2. Bagaimana cara menumbuhkan minat usaha melalui pembuatan produk telur asin pada masyarakat Desa Tegal?

Sedangkan untuk secara khusus tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

1. Untuk membuat produk telur asin pada masyarakat Desa Tegal?
2. Untuk menumbuhkan minat usaha melalui pembuatan produk telur asin pada masyarakat Desa Tegal?

METODE

Menurut Rosady Ruslan (2008), pengertian metode adalah kegiatan ilmiah yang berhubungan dengan cara kerja dalam memahami suatu objek penelitian dalam upaya menemukan jawaban secara ilmiah dan keabsahannya dari sesuatu yang diteliti. Adapun pendekatan yang digunakan dalam rangka pengabdian kepada masyarakat adalah *Community Development*, yaitu pendekatan yang berorientasi kepada upaya-upaya pengembangan pemberdayaan masyarakat dengan menjadikan masyarakat sebagai subyek dan sekaligus obyek pembangunan

dan melibatkan mereka secara langsung dalam berbagai kegiatan pengabdian masyarakat sebagai upaya meningkatkan peran serta mereka dalam pembangunan demi kepentingan mereka sendiri.

Metode pelaksanaan kegiatan yang akan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut :

1. Survey

Tahap pertama adalah survey dan studi analisis situasi Kelompok pemuda Karang Taruna dan masyarakat Desa Tegal Kecamatan Kemang Kabupaten Bogor. Kegiatan ini meliputi pendataan jumlah anggota kelompok pemuda karang taruna, mendata jenis mata pencaharian, mendata rata-rata pendapatan atau penghasilan per hari, mendata aktifitas yang sering dilakukan.

2. Penyuluhan

Tahap kedua adalah penyuluhan, materi penyuluhan adalah pelatihan tentang strategy pemasaran. Tujuan penyuluhan ini adalah memberikan ilmu dan wawasan baru kepada pemuda karang taruna tentang wirausaha dan peluang usaha rumahan, sehingga terbuka pikiran serta tumbuh minat dan motivasi

dalam diri mereka untuk berwirausaha. Disamping itu juga diberikan materi tentang prinsip dasar pemasaran ,bertujuan agar mitra mengetahui cara perkembangbiakan. Penyuluhan ini disampaikan dalam bentuk ceramah dan Tanya jawab kepada peserta.

3. Pelatihan dan pendampingan

Tahap ketiga adalah pelatihan dan pendampingan cara mempraktekan atau mencoba tata cara membuat telur asin dengan media abu gosok.

4. Prosedur kegiatan

Kegiatan pengabdian ini meliputi:

- 1) Koordinasi dengan mitra, terkait dengan penyusunan jadwal kegiatan;
- 2) Persiapan pelatihan;
- 3) Pelatihan Membuat telur asin
- 4) Pembinaan pasca kegiatan.

5. Partisipasi Mitra

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah partisipasi aktif, dari mulai perencanaan kegiatan, penyusunan jadwal penyuluhan dan pelatihan. Partisipasi mitra akan dievaluasi. Evaluasi dilaksanakan selama dan setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut laporan Badan Pusat Statistik (BPS), pada Februari 2023 jumlah pengangguran di Indonesia mencapai 7,99 juta orang, berkurang sekitar 410 ribu orang dibanding Februari 2022. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, orang Indonesia setiap bulannya mengonsumsi telur sebanyak 10,09 butir dengan nilai pengeluaran setara Rp18.623 per bulan per kapital. Telur asin adalah salah satu makanan khas dari Indonesia. Telur ini cocok disantap sebagai lauk berbagai sayuran, bahkan nikmat meski dimakan hanya dengan nasi putih. Selain lezat, telur asin memiliki kandungan gizi. Telur asin biasanya dibuat dari telur bebek atau itik, namun ada juga yang menggunakan telur ayam. Cara pembuatannya ialah dengan merendam telur ke dalam garam hingga sehari-hari, bahkan hingga sebulan lebih untuk mendapatkan rasa asin yang meresap ke dalam.

Kandungan Nutrisi Telur Asin Dilansir dari penelitian di laman Universitas Semarang, repository.usm.ac.id, dijelaskan bahwa telur asin memiliki sejumlah kandungan zat dan nutrisi.

Adapun materi yang akan dijelaskan dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini diharapkan membantu masyarakat Desa Tegal menambah pengetahuan dan mengurangi pengangguran sehingga di **Pelatihan Pembuatan Telur Asin Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Tegal Kecamatan Kemang Kabupaten Bogor**. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tidak hanya berhenti pada kegiatan penyuluhan ini tetapi dapat berkelanjutan sesuai kebutuhan masyarakat. Selain dapat mengurangi angka pengangguran, meningkatkan ekonomi masyarakat juga dapat menjadi peluang usaha kekinian. Berikut salah satu cara pembuatan telur asin dengan abu gosok yaitu Pembuatan Telur Asin dengan Abu Gosok.

Bahan:

- 12 butir telur bebek
- 1 liter air
- 1 buah ember
- 500 gram garam
- 4 bungkus abu gosok

Cara membuat:

1. Rendam telur dalam air selama 2 menit. Jika ada telur yang

mengapung, buang saja (telur tidak bagus).

2. Bersihkan telur secara perlahan jangan sampai retak. Amplas telur secara perlahan.
3. Campurkan abu gosok dengan air. Aduk rata. Bentuk hingga seperti pasta, jangan terlalu cair. Masukkan garam. Aduk lagi.
4. Lumuri telur dengan tanah sampai menggumpal ketebalan 3 cm. Masukkan telur satu persatu ke dalam ember.
5. Taburi telur yang sudah dilumuri tanah dengan abu gosok secukupnya. Diamkan selama 14 hari.
6. Setelah proses selesai, rebus atau kukus telur dengan api kecil selama 1 jam.

KESIMPULAN

Meningkatnya pengangguran di Indonesia dan konsumsi Masyarakat telur asin, maka Dimana salah satu cara untuk membuat produk telur asin yang secara sederhana dalam membuka peluang kerja pada masyarakat Desa Tegal dapat dilakukan dengan menyiapkan alat dan bahan berupa telur, abu gosok, garam, air,

dan wadah. salah satu cara untuk menumbuhkan minat usaha dalam mengurangi pengangguran pada masyarakat Desa Tegal. Dari penyuluhan terlihat antusias Masyarakat dengan adanya peserta yang menanyakan tentang proses pembuatan telur asin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada Universitas Pamulang sebagai donator, Prodi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Pamulang, Kepala desa dan masyarakat Desa Tegal dan pihak-pihak yang membantu pelaksanaan PKM.

REFERENSI

- Astawan, W. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna*. Jakarta: CV Akademika Pressindo
- Gumay. 2009. *Produk Telur Asin*. Agro Media. Surabaya.
- <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/05/05/awal-2023-ada-79-juta-pengangguran-di-indonesia>
- <https://www.detik.com/bali/berita/d-6388267/10-manfaat-telur-asin-bagi-kesehatan-tubuh-dan-efek-sampingnya>

<https://www.detik.com/jateng/kuliner/d-6622192/ini-cara-membuat-telur-asin-dan-asal-usulnya-oleh-oleh-lezat-khas-brebes>

<https://www.honestdocs.id/bahaya-dan-manfaat-telur-asin-yang-harus-diperhatikan>

<https://www.kitalulus.com/seputar-kerja/cara-mengatasi-pengangguran>

<https://www.orami.co.id/magazine/cara-membuat-telur-asin>

Nuruzzakiah, Rahmatan, H., & Syafrianti, D. (2016). Pengaruh Konsentrasi Garam terhadap Kadar Protein dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1).

Sabar, W. P., & Parnanto, N. H. R. (2015). Peningkatan Usaha Telur Asin Asao. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 4(2), 87–93