

PENERAPAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN TELUR ASIN HERBAL SEBAGAI PRODUK DIVERSIFIKASI PANGAN ASAL TELUR ITIK DI DUSUN CIHATEUP KABUPATEN TASIKMALAYA

Andri Kusmayadi^{1*}, Ristina Siti Sundari², Yusuf Sumaryana³

¹Program Studi Peternakan, Universitas Perjuangan Tasikmalaya

²Program Studi Agribisnis, Universitas Perjuangan Tasikmalaya

³Program Studi Teknik Informatika, Universitas Perjuangan Tasikmalaya

Jl. Pembela Tanah Air No.177, Tasikmalaya, 46115

email: *andrikusmayadi@unper.ac.id

ABSTRAK

Dusun Cihateup merupakan tempat proses domestikasi ternak itik Cihateup sebagai ternak lokal khas Tasikmalaya Jawa Barat. Ketersediaan telur itik di Dusun Cihateup cukup melimpah dimana setiap harinya dapat menghasilkan lebih dari 500 butir telur. Harga jual telur itik relatif rendah yaitu sebesar Rp 2.000,00 per butirnya. Daya tahan telur itik segar yang rendah dapat ditingkatkan dengan cara diolah melalui proses diversifikasi pangan agar daya tahan telur semakin meningkat dan menghasilkan nilai jual yang tinggi. Solusi untuk mengatasi permasalahan ini yaitu dengan melakukan pengolahan telur itik segar menjadi telur asin herbal untuk meningkatkan daya tahan telur, meningkatkan harga jual telur, serta menghasilkan sifat fungsional pada produk telur asin herbal untuk meningkatkan imunitas masyarakat pasca Pandemi Covid-19. Tujuan program pengabdian kepada masyarakat ini yaitu untuk meningkatkan nilai tambah dan daya tahan telur itik Cihateup, serta meningkatkan keterampilan masyarakat Dusun Cihateup dalam mengolah telur asin herbal. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada bulan Juni sampai dengan September 2022 di Dusun Cihateup, Desa Sukanagalih, Kecamatan Rajapolah, Kabupaten Tasikmalaya. Metode pelaksanaan program terdiri atas penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pada warga masyarakat di Dusun Cihateup, anggota kelompok ternak “Kelompok Megar Bebek Cihateup”, dan anggota Badan Usaha Milik Desa “Berdikari”. Kegiatan ini mampu meningkatkan keterampilan dan pendapatan masyarakat melalui pengolahan telur asin herbal.

Kata kunci: herbal, itik Cihateup, pelatihan, telur asin, Tasikmalaya

Pendahuluan

Telur merupakan pangan hewani yang mengandung gizi tinggi seperti protein, asam amino, lemak, laktosa, mineral dan vitamin. Kebutuhan masyarakat akan telur selalu meningkat setiap tahunnya seiring dengan bertambahnya penduduk, berkembangnya ekonomi masyarakat, perubahan gaya hidup, dan kesadaran masyarakat akan kesehatan (Agustina dkk, 2015). Telur itik merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat dan mengandung kandungan gizi lengkap. Badan Pusat Statistika (2021) melaporkan bahwa Jawa Barat sebagai produsen telur itik tertinggi nasional dengan produksi sebesar 73.055,68 Ton pada Tahun 2021 dari total jumlah produksi nasional sebesar 363.134,75 Ton. Ketersediaan telur itik di Dusun Cihateup, Desa Sukanagalih, Kabupaten Tasikmalaya cukup melimpah yaitu dapat mencapai 1.000 butir telur setiap harinya. Telur

yang dihasilkan tersebut dibagi menjadi 2 tujuan yaitu telur untuk penetasan dan telur untuk konsumsi. Telur untuk penetasan dipilih yang berukuran relatif besar dan untuk konsumsi dipilih yang berukuran relatif kecil.

Daya tahan telur itik segar yang mudah rusak diperlukan penerapan teknologi pengolahan telur. Telur itik merupakan sumber protein hewani yang memiliki kandungan protein yang tinggi (12,81%) sehingga mudah mengalami kerusakan selama penyimpanan (Maulidiyah dkk, 2020). Pengolahan telur itik menjadi telur asin dengan menambahkan bahan herbal seperti jahe, bawang putih dan daun salam dapat memperpanjang masa simpan dan produk telur asin menjadi lebih awet dan bertahan sampai 9 minggu (Rokana dkk, 2018). Harga jual telur itik segar dari peternak di daerah ini relatif murah yaitu hanya Rp 2.000,00 per butir, namun setelah dilakukan pengolahan lebih lanjut menjadi telur asin asap dapat mencapai Rp 5.000,00 tiap

butirnya (Kusmayadi dan Ristina, 2020). Produk olahan telur itik segar menjadi telur asin herbal diharapkan dapat menyelesaikan permasalahan masyarakat yang khawatir akan kandungan kolesterol yang tinggi pada produk telur asin.

Proses pengolahan telur itik menjadi telur asin herbal cukup sederhana dan tidak memerlukan teknologi yang terlalu canggih melainkan hanya peralatan sederhana. Yang membedakan dengan telur asin yang ada di pasaran yaitu adanya penambahan bahan herbal berupa bawang putih, daun salam dan kayu secang. Bahan herbal yang digunakan pada program ini yaitu bawang putih, jahe, daun salam dan kayu secang. Jahe bersifat antimikroba yang dapat melindungi produk telur dari kerusakan secara efektif, daun salam dan bawang putih masing-masing memiliki kemampuan untuk menurunkan kadar kolesterol (Rokana dkk, 2018) serta kayu secang memiliki kandungan polifenol yang tinggi sehingga mampu menghasilkan zat pewarna merah alami yang akan mempengaruhi kualitas telur asin yang dihasilkan (Putri, 2019). Ketersediaan bahan herbal ini di Dusun Cihateup ketersediaannya cukup melimpah karena banyak ditanam di sekitar pekarangan rumah warga. Masyarakat Dusun Cihateup hanya terbiasa mengolah telur asin konvensional saja tanpa menggunakan bahan herbal dalam pengolahannya. Tujuan dari program ini yaitu untuk meningkatkan nilai tambah dan daya tahan telur itik Cihateup, serta meningkatkan keterampilan masyarakat Dusun Cihateup dalam mengolah telur asin herbal.

Metode Pelaksanaan

Bahan yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu telur itik Cihateup, air, garam, ekstrak daun salam, ekstrak bawang putih, dan ekstrak kayu secang. Adapun alat yang digunakan yaitu rak telur, toples tertutup, panci, label telur, kemasan telur, serta label kemasan.

Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juni sampai dengan Oktober 2022 yang berlokasi di Desa Sukanagalih, Kecamatan Rajapolah, Kabupaten Tasikmalaya. Masyarakat sasaran kegiatan ini adalah anggota kelompok ternak "Kelompok Megar Bebek Cihateup", anggota "Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Berdikari Desa Sukanagalih" serta warga masyarakat di Desa Sukanagalih. Peserta kegiatan terdiri atas 30 orang yang terdiri atas berbagai kelompok usia, jenis kelamin serta pendidikan.

Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini yaitu terdiri atas penyuluhan, pelatihan, serta pendampingan mulai dari pengolahan telur asin herbal sampai dengan pengemasan produk telur asin herbal. Kegiatan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan pengolahan telur asin herbal dilaksanakan secara berkelanjutan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan berjalan dengan baik dan para peserta sangat antusias dalam mengikuti keseluruhan program pengabdian kepada masyarakat. Program kegiatan diawali dengan penyuluhan mengenai strategi wirausahawan di bidang pengolahan pangan berbasis telur itik. Kegiatan penyuluhan ditujukan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman masyarakat Desa Sukanagalih bahwa bisnis di bidang pengolahan pangan ini cukup menjanjikan dimana perputaran uang yang cepat dan dibutuhkan masyarakat dalam kehidupan sehari-hari. Beberapa peserta pada kegiatan ini merupakan pengolah makanan sehingga sudah cukup terampil di dalam mengolah makanan. Setelah kegiatan penyuluhan dilanjutkan dengan praktek pengolahan telur asin herbal.

Bahan baku pembuatan telur asin herbal berasal dari telur itik Cihateup. Telur itik didapatkan dari para peternak itik yang ada di Dusun Cihateup, Desa Sukanagalih. Telur yang digunakan dalam pembuatan telur asin ini harus yang masih segar dan berkualitas baik. Telur diuji dengan cara telur dimasukan ke dalam wadah yang berisi air, ketika telur tersebut tenggelam maka dipastikan telur masih dalam keadaan segar dan berkualitas baik. Setelah dipilih telur yang berkualitas baik, selanjutnya telur dibersihkan dari kotoran yang menempel dengan cara dicuci menggunakan air bersih dan dilap sampai kering. Selanjutnya, melarutkan garam di dalam air mendidih bersama ekstrak daun salam, ekstrak bawang putih, dan ekstrak kayu secang. Larutan garam dan ekstrak herbal selanjutnya didiamkan beberapa saat sampai suhu menjadi dingin. Setelah dingin, larutan garam disiramkan ke dalam toples yang berisi telur dan dipastikan semua telur itik terendam sempurna. Selanjutnya, toples ditutup dan dibiarkan selama 21 hari (3 minggu). Dokumentasi pemilihan telur asin dan penyimpanan telur pada media pengasinan tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemilihan Telur Asin dan Penyimpanan Telur pada Media Pengasinan

Telur selanjutnya dikukus selama kurang lebih 1 jam di dalam panci kukus sampai telur tersebut matang. Setelah telur matang selanjutnya dilakukan penempelan dengan menggunakan label pada telur dan dilakukan pengemasan menggunakan plastik kemasan telur yang berisi 10 butir telur. Selanjutnya kemasan telur asin herbal diberikan label dan siap untuk dipasarkan. Pemasaran produk telur asin dilakukan secara offline maupun online melalui media sosial. Kegiatan pemasaran produk dibantu oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Berdikari. Antusias peserta kegiatan pelatihan telur asin herbal tersaji pada Gambar 2.



Gambar 2. Peserta Kegiatan Pelatihan Telur Asin Herbal

Fadhlorrohman dkk (2021) melaporkan bahwa penambahan bahan herbal pada pembuatan telur asin dapat memperkaya rasa, aroma dan nilai gizi pada telur asin. Bawang putih dapat mempengaruhi tingkat kemasir pada telur asin yang lebih baik. Selain itu, bawang putih memiliki kemampuan yang baik dalam menghambat pertumbuhan mikroba, dimana senyawa allisin yang terkandung di dalam bawang putih dapat menghambat pertumbuhan bakteri dan jamur patogen (Adisurya, 2017). Senyawa yang terkandung di dalam bawang putih dapat meresap sampai ke dalam telur melalui seluruh permukaan bagian kerabang telur yang memiliki banyak pori-pori sehingga akan mempengaruhi kadar garam yang masuk ke dalam telur.

Putri (2019) menambahkan bahwa penambahan kayu secang di dalam proses pembuatan telur asin mampu mengeluarkan zat pewarna merah alami yang baik untuk pengolahan pangan. Kulit kayu secang mengandung senyawa Brazilin yang dapat menghasilkan warna merah alami. Selain itu, kayu secang mengandung senyawa polifenol yang tinggi yang bermanfaat sebagai senyawa antioksidan dan penangkal radikal bebas. Kandungan minyak atsiri pada kayu secang dapat menghasilkan aroma yang khas dan unik. Faruq dkk (2021) melaporkan bahwa penambahan ekstrak daun salam di dalam pembuatan telur asin dapat memperbaiki kualitas telur dan memperpanjang daya simpannya. Manfaat daun salam dapat digunakan untuk menurunkan kolesterol dan tekanan darah tinggi serta mengobati berbagai penyakit seperti sakit kencing manis (diabetes mellitus), diare, sakit maag, dan eksim.

Telur asin dengan penambahan berbagai bahan herbal tersebut diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan mengurangi kecepatan penurunan kualitas telur asin yang dihasilkan, serta mampu meningkatkan cita rasa produk telur asin herbal. Kegiatan ini diharapkan dapat menghasilkan produk olahan yang bergizi tinggi sekaligus mengandung manfaat yang baik untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.

Kesimpulan

Pengolahan telur itik Cihateup menjadi produk telur asin herbal dapat meningkatkan nilai tambah dan daya simpan telur itik segar. Program pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan mampu meningkatkan keterampilan masyarakat di Dusun Cihateup dalam mengolah telur asin herbal.

Daftar Pustaka

- Adisurya, M.N.F. (2017). Pengaruh Pemberian Bawang Putih (*Allium sativum*) pada Pembuatan Telur Asin Cara Basah terhadap Kualitas Telur Asin. Skripsi. Universitas Jambi, Jambi.
- Agustina, K.K., Dharmayudha, A.A.G.O., Swacita, I.B.N., dan Sudimartini, L.M. (2015). Analisis Nilai Gizi Telur Itik Asin Yang Dibuat Dengan Media Kulit Buah Manggis Selama Masa Pemeraman. *Buletin Veteriner Udayana*, 7(2): 121 – 128.
- Badan Pusat Statistika. (2021). Produksi Telur Itik/Itik Manila menurut Provinsi (Ton), 2019-2021. Badan Pusat Statistika. Jakarta. <https://www.bps.go.id/indicator/24/492/1/produksi-telur-itik-itik-manila-menurut-provinsi.html>.
- Fadhlurrohman, I., Sumarmono, J., Setyawardani, T. (2021). Tingkat Kemasiran, Kadar Garam Dan Kadar Air Telur Asin Yang Dibuat Dengan Menambahkan Tepung Jahe Dan Bawang Putih Pada Adonan. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII. Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, 24-25 Mei 2021.
- Faruq, M., Sudjatinah, M., dan Larasati, D. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Daun Salam Terhadap Kandungan Proksimat Telur Asin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Kusmayadi, A., dan Sundari, R. S. (2020). Pelatihan Pengolahan Telur Asin Asap Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Telur Itik Segar di Dusun Cihateup. *Logista*, 4(1), 104 – 109.
- Maulidiyah, N., Santoso, H., dan Syauqi, A. (2020). Analisis Perbandingan Kadar Protein Telur Itik (*Khaki campbell*) Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) pada Pengasinan. *E-Jurnal Ilmiah Sains Alami*, 2(2): 14 – 21.
- Putri, M.F. (2019). Telur Asin Sehat Rendah Lemak Tinggi Protein Dengan Metode Perendaman Jahe Dan Kayu Secang. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*, 6(2): 93 – 102.
- Rokana, E., Helilusiatiningsih, N., dan Sarbini, R.N. (2018). Diversifikasi Produk Telur Asin Melalui Penambahan Tanaman Herbal Dan Proses Penyangraian. *Jurnal Dedikasi*, 15: 90 – 99.