

PENINGKATAN NILAI GIZI TELUR ASIN VARIAN BARU “RASA BAWANG” HASIL PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)

Nikmatul Iza*, As’ad Syamsul Arifin dan Nila Kartika Sari

Pendidikan Biologi, FKIP, IKIP Budi Utomo Malang

Jl. Citandui 46 Blimbing-Malang, Jawa Timur

*Email: nikmatuliza23.kenedes@gmail.com

Abstrak

Telur termasuk salah satu sumber protein (hewani) yang sudah tidak asing lagi dikalangan masyarakat yang memiliki nilai gizi yang tinggi, namun memiliki kelemahan yaitu mudah mengalami kerusakan baik secara alami, kimiawi, maupun adanya mikroorganisme/mikroba yang masuk melalui pori-pori telur. Kelemahan tersebut dapat diatasi dengan menciptakan terobosan baru melalui teknik pengawetan dengan membuat varian baru telur asin rasa bawang dengan tujuan agar tahan lama sekaligus mengurangi rasa bosan dan monoton (hanya rasa original), menambah cita rasa, memberi inspirasi para pengusaha telur asin agar kreatif dan berinovasi supaya produk dapat dinikmati dan disukai konsumen, sehingga jiwa kewirausahaan juga semakin meningkat, selain itu juga dilakukan uji laboratorium untuk mengetahui kadar nilai gizi telur asin rasa bawang. Program pengabdian ini dilakukan pada kelompok pengusaha telur asin di desa Tamanharjo- Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM). Adapun hasil yang dicapai yaitu kegiatan pengabdian dapat terlaksana sesuai dengan rencana yang ditentukan melalui pelatihan pembuatan telur asin varian baru rasa bawang yang mendapatkan respon positif, adanya peningkatan nilai gizi (kadar proksimat) pada produk baru telur asin, edukasi siswa TK, memonitoring & mengevaluasi kegiatan oleh RISTEKDIKTI untuk memantau keberlanjutan program.

Kata kunci: *Peningkatan Gizi, Telur Asin, Rasa Bawang, Program Kemitraan Masyarakat.*

PENDAHULUAN

Kabupaten Malang adalah salah satu kabupaten di provinsi Jawa Timur yang mempunyai tiga puluh tiga kecamatan. Salah satu kecamatan di kabupaten Malang adalah kecamatan Singosari. Kecamatan Singosari berdekatan dengan Kecamatan Lawang disebelah utara, berbatasan dengan Kecamatan Jabung disebelah Timur, berdekatan dengan Kecamatan Blimbing (Kota Blimbing) disebelah Selatan, dan berbatasan dengan Kecamatan Karangploso disebelah Barat. Tamanharjo merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Singosari yang kondisi topologinya memiliki relief daerah dataran.

Tamanharjo merupakan salah satu daerah yang penyangga ekonominya berada pada sektor perdagangan dan pertanian, selain itu beberapa masyarakatnya berpencaharian sebagai buruh pabrik, supir angkutan umum, serta berwirusaha (usaha rumahan), seperti usaha yang dijalankan oleh Bu Mutmainnah sebagai pengusaha telur asin. Telur dikalangan masyarakat sudah tidak asing lagi sebagai sumber protein hewani yang mempunyai gizi yang sangat tinggi dan didalamnya mengandung vitamin, protein, lemak, dan mineral. Namun, memiliki beberapa kekurangan yaitu rentan rusak, baik kerusakan secara alami, kimiawi, ataupun karena mikroba yang masuk dari pori-pori pada cangkang telur (Samudera. dkk., 2015). Kekurangan/kelemahan tersebut dapat ditangani dengan membuat telur asin. Pengasinan telur dilakukan dengan tujuan untuk mengawetkan (memperpanjang daya simpan), meningkatkan nilai ekonomis, dan bisa menghilangkan bau amis (Surya dkk., 2017).

Telur asin yang beredar di pasaran cenderung memiliki rasa yang monoton dan membuat konsumen bosan (rasa original), hal itu juga yang dirasakan pengusaha telur asin rumahan yang dijalankan bu Mutmainnah yang hanya memproduksi telur asin original, selain itu dengan pengasinan tersebut membuat nilai gizi dari telur asin menjadi berkurang, maka solusi jitu yang ditawarkan kepada mitra adalah dengan mevariasikan rasa telur asin dengan menambahkan bawang putih pada adonan pembalut (campuran batu bata dan garam) sehingga dapat menghasilkan cita rasa yang khas, bergizi tinggi, dan menyehatkan dengan harapan dapat dijadikan sebagai

kuliner yang diminati masyarakat dari segala kalangan. Penambahan bawang putih (*Allium sativum* L.) selain digunakan sebagai bahan pengawet alami, umbinya juga berkhasiat sebagai anti diabetes, anti hipertensi, anti kolesterol, anti oksidan, anti virus, dan anti mikroba (Hernawan & Setyawan, 2003). Berdasarkan latar belakang diatas, maka perlu juga dilakukan analisis kadar proksimat telur asin agar bisa dilihat kualitas peningkatan gizi telur asin rasa bawang dibandingkan dengan yang original, sehingga dapat meningkatkan mutu dan nilai gizi telur asin.

METODE

Program pengabdian ini dilakukan pada usaha rumahan telur asin yang dikelola oleh Bu Mutmainnah sekeluarga beserta karyawannya di Desa Tamanhajo-Singosari, Kabupaten Malang, Jawa Timur. Pada tahap awal dilakukan survey ke lokasi untuk sosialisasi dan berdiskusi dengan mitra terkait program-program yang akan dilakukan. Pada pelaksanaannya dilakukan penjelasan dan praktek/demonstrasi langsung terkait dengan proses pembuatan telur asin varian baru (rasa bawang) agar mitra dapat memahami dan bisa menerapkan secara langsung. Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan telur asin antara lain bak besar (mencuci dan merendam telur), sabut cuci (membersihkan telur dari kotoran), timbangan (menakar adonan), blender (menghaluskan bawang), dandang besar (mengukus telur), stempel (menandakan kekhasan telur asin yang dihasilkan), dan *egg try* (pengemasan).

Tahap selanjutnya yaitu pengujian kandungan gizi (kadar proksimat) produk telur asin (original dan varian baru rasa bawang) yang dihasilkan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian (THP) Universitas Brawijaya Malang. Tahap promosi dilakukan secara online dan offline termasuk kegiatan edukasi pada siswa TK, selanjutnya dilakukan monitoring dan evaluasi serta kunjungan lapangan dari KEMENRISTEK DIKTI, dan diakhiri penutupan program PKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemahaman dan demonstrasi cara pembuatan telur asin “rasa bawang”.

Kegiatan pembuatan telur asin varian baru dilengkapi dengan modul pengabdian tata cara pembuatan telur asin rasa bawang untuk mempermudah dalam mempraktekkan. Pada proses pelaksanaannya dilakukan juga diskusi dan tanya jawab yang mendapatkan respon yang baik (positif) dari mitra dan peserta pelatihan. Adapun tahapan pengolahan telur asin varian baru dapat diamati pada Gambar 1 mulai dari pemilihan & pencucian telur itik atau bebek sampai tahap akhir yaitu pengemasan. Pemakaian telur itik/bebek tidak tergantikan oleh telur unggas lain sebagai bahan baku telur asin. Telur asin dengan kualitas bagus memiliki kuning telur yang masir dengan putih telur yang tidak terlalu asin (Sabar & Parnanto, 2015).





Gambar 1. Tahapan Pembuatan Telur Asin Rasa Bawang. a. Proses memilih telur; b. Mencuci telur agar bersih; c. Menimbang dan menghaluskan bahan (bawang putih); d. Membuat adonan campuran batu bata dan garam; e. Mencampurkan bawang putih ke dalam adonan dan melapisi telur, serta pemeraman selama 9-10 hari; f. Proses mengukus; g. Pendinginan telur setelah pengukusan; h. Tahap memberi stempel (pengetokan); Proses mengemas telur asin dengan *egg tray* khusus dan melabeli.

Pengujian kandungan gizi (kadar proksimat)

Uji proksimat (protein, lemak, air, abu, karbohidrat) dilakukan di laboratorium THP Universitas Brawijaya Malang (gambar 2) dengan membandingkan telur asin original dengan telur asin rasa bawang untuk mengetahui peningkatan nilai gizi. Kadar proksimat merupakan hasil analisis kimia yang digunakan untuk menganalisis kandungan nutrisi atau komposisi kimia pada bahan pakan/pangan (Andriani dkk., 2015), salah satunya adalah kandungan dari telur asin.

Hasil uji proksimat menunjukkan bahwa telur asin rasa bawang memiliki kadar protein, kadar air, kadar abu, lebih tinggi dibandingkan telur asin original, sedangkan kadar karbohidrat lebih rendah jika dibandingkan dengan telur asin rasa original yang tampak pada tabel 1. Mengonsumsi telur bebek/itik satu sampai 2 butir per hari dapat memberi asupan gizi bagi tubuh. Tingginya kadar abu menunjukkan bahwa mineral dalam telur varian baru juga meningkat, kandungan mineral pada telur terdiri dari kalsium, natrium, fosfor, magnesium, klor, besi, tembaga, mangan, seng, selenium, dan iodium (Oktaviani dkk., 2012).

Kadar energi dalam telur bebek/itik bersumber dari protein dan lemak. Protein tersebut berasal dari putih telur (albumin) dan kuning telur yang didalamnya terkandung asam amino esensial yang baik bagi tubuh. Protein berfungsi sebagai pengganti sel yang aus (rusak), pertumbuhan, dan membentuk hormon serta enzim. Lemak pada itik mengandung trigliserida (lemak netral) dan fosfolipida sebagai sumber energi, dan juga kolesterol (Putri, 2015). Namun pada telur asin rasa bawang memiliki kandungan kolesterol yang lebih rendah dan tinggi kalsium (Iza & Arifin 2019), sehingga baik bagi kesehatan.

Tabel 1 Uji Proksimat Telur Asin

Parameter	Telur Asin Rasa Bawang	Telur Asin Original
Protein (%)	12,72	12,41
Lemak (%)	15,68	14,80
Air (%)	67,32	64,90
Abu (%)	1,98	1,70
Karbohidrat (%)	2,30	6,19



Gambar 2. Uji Gizi Telur Asin. a. Proses penimbangan telur asin; b. Tahap pengepakan telur yang akan diujikan (original dan rasa bawang); c. Tahapan pengujian telur asin di Laboratorium Pengujian Mutu dan Keamanan Pangan UB.

Edukasi siswa TK

Pada kegiatan ini dilakukan pengenalan dan edukasi kepada siswa TK Nurul Jadid Singosari tentang telur asin varian baru “rasa bawang”. Siswa TK begitu antusias dalam mengikuti kegiatan yang di dampingi oleh guru dan walimurid (tampak pada gambar 3). Di akhir kegiatan masing-masing siswa TK mendapatkan telur asin untuk dinikmati sekaligus mempromosikan telur asin pada walimurid dan guru, selain itu juga tahap promosi dilakukan secara *online*.



Gambar 3. Edukasi pada Siswa TK

Monitoring adan Evaluasi (MONEV) dan Kunjungan Lapangan dari KEMENRISTEK-DIKTI.

Kegiatan monev eksternal dilakukan di Universitas Widyagama Malang dan kegiatan kunjungan lapangan dilakukan di kediaman mitra sebagai pengusaha telur asin rumahan yang tampak pada gambar 4. Kegiatan kunjungan lapangan dilakukan oleh Dr. Ir. Grace Maranatha, M.P (Univ Nusa Cendana Kupang) perwakilan dari KEMENRISTEK-DIKTI. Kegiatan ini berjalan dengan lancar. Beliau sangat tertarik dengan proses pembuatan telur asin terutama rasa bawang karena memiliki cita rasa yang khas serta berbeda dengan telur asin yang berada di pasaran dan melihat secara langsung proses pembuatannya yang pada umumnya memiliki cara khusus yang berbeda. Kegiatan selanjutnya dilakukan dengan berdialog dan berdiskusi santai dengan mitra.



Gambar 4. MONEV dan Kunjungan Lapangan

Penutupan Program kemitraan Masyarakat (PKM)

Tahap akhir kegiatan PKM yaitu proses penutupan sekaligus monitoring dan evaluasi yang terakhir setelah kegiatan pengabdian berjalan kurang lebih selama 8 bulan (gambar 5). Harapannya setelah program PKM ini, mitra tetap melanjutkan program sehingga dapat meningkatkan penghasilan/ekonomi, yang secara langsung juga dapat mensejahterakan baik mitra maupun karyawan. Pada kegiatan ini dilakukan diskusi dengan mitra, menganalisis permasalahan, serta melihat keberlanjutan program. Hasil monitoring diperoleh bahwa mitra masih menerapkan program PKM dengan membuat telur asin varian baru rasa bawang yang cukup diminati oleh semua kalangan masyarakat karena memiliki cita rasa yang enak dan menyehatkan serta bergizi tinggi.



Gambar 5. Penutupan Program PKM

KESIMPULAN

Kesimpulan dari program kemitraan ini adalah kegiatan pembuatan telur asin “rasa bawang” memperoleh respon yang baik/positif dari mitra dan peserta pelatihan dengan mendapatkan keterampilan dan pengetahuan yang baru, terdapat peningkatan nilai gizi dalam hal ini kadar proksimat pada produk baru (rasa bawang) dibandingkan dengan rasa original, edukasi pada siswa TK, guru, walimurid sekaligus mempromosikan produk telur asin rasa bawang dan juga dilakukan secara online, kegiatan monitoring & evaluasi dari KEMENRISTEK-DIKTI berjalan dengan lancar dan mendapat sambutan yang luar biasa, pada tahap akhir dilakukan penutupan program PKM yang dimaksudkan untuk menindaklanjuti kegiatan dan keberlangsungan atau keberlanjutan program kedepannya, meskipun sudah selesai.

DAFTAR PUSTAKA

Andriani, T., Djaelani, M. A., & Saraswati, T. R. (2015). Kadar Proksimat Telur Itik Pengging, Itik Tegal, Itik Magelang di Balai Pembibitan dan Budidaya Ternak non Ruminansia (BPBTNR), Ambarawa. *Jurnal Biologi*, 4(3), 1–8.

-
- Hernawan, U. E., & Setyawan, A. D. (2003). REVIEW : Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi*, 1(2), 65–76.
- Iza, N., & Arifin, as'ad syamsul. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Pendampingan Usaha Telur Asin MANISE (Masir, Nikmat, Sehat) sebagai Telur Asin Rendah Kolesterol dan Kaya Kalsium. *JPM PAMBUDI*, 2(1), 34–41.
- Oktaviani, H., Kariada, N., & Utami, N. R. (2012). Pengaruh Pengasinan terhadap Kandungan Zat Gizi Telur Bebek yang Diberi Limbah Udang. *Life Science*, 1(2).
- Putri, M. F. (2015). Telur Asin Sehat Rendah Lemak Tinggi Protein Dengan Metode. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan*, 6(2), 93–102.
- Sabar, W. P., & Parnanto, A. H. R. (2015). Peningkatan Usaha Telur Asin Asap. *Inovasi Dan Kewirausahaan*, 4(2), 87–93.
- Samudera, R., Erlina, S., & Ni'mah, K. (2015). Pembuatan Telur Asin Dengan Media Abu Gosok Dan Bawang Putih. *Jurnal Al-Ikhlas*, 1(1), 26–29.
- Surya, E., Apriana, E., & Fanisah. (2017). Pengaruh Penambahan Beberapa Jenis Asam terhadap Proses Pengolahan Telur Asin untuk Menghilangkan Bau Amis. *EduBio Tropika*, 5(2), 86–92.