

PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN MEDIA ABU GOSOK DAN BAWANG PUTIH

Raga Samudera, Siti Erlina, Gt. Khairun Ni'mah

Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kalimantan MAB

Email : samuderaraga@gmail.com

ABSTRAK

The implementation of the devotion was carried out on a group of cattle island beautiful village banyan jaya kecamatan banjang kabupaten the upstream north .The purpose of devotion to provide information on various knowledge of tehnologi processing produce salted egg by the ashes rub and garlic .Done an explanation of the details turn tehnologi processing the results of products ranch such as materials and the procedure of making salted egg , through talk and question and answer on all pesetas and do practices making salted egg directly be noticed the group farmers .Activities devotion to these communities able to provide information and motivate to the participants to do business peningkatkan cattle and the increase income advantage which in turn will enhance kesejahteraan farmers .

Keyword: making , salted egg , ashes rub , garlic

PENDAHULUAN

Mendapatkan pangan yang bermutu, bergizi, dan aman adalah hak azasi manusia. Apabila mutu dapat bervariasi sesuai dengan selera dan kebudayaan setempat, maka persyaratan gizi ditetapkan, agar pangan dapat memenuhi kebutuhan manusia. Meningkatnya kesejahteraan manusia dan tingkat pendidikan manusia, kemudahan mendapat informasi telah meningkatkan kesadaran manusia akan pangan yang baik.

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa

yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Telur terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat.

Kelemahan telur yaitu memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Oleh karena itu usaha pengawetan sangat penting untuk mempertahankan kualitas telur.

Teknik mengasinkan telur telah ada dilakukan sejak dahulu dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan telur sekaligus menambah cita rasanya.

KHALAYAK SASARAN

Kelompok peternak Pulau Indah Desa Beringin Jaya Kecamatan Banjang Kabupaten Hulu Sungai Utara, merupakan kelompok tani ternak yang kurang lebih berjarak lima belas km dari kota Amuntai, Kelompok ini memelihara ternak disekitar rumah peternak masing-masing. Ada yang menjadikan sebagai usaha sampingan dan ada juga sebagai usaha utama. Produksi ternak dari hasil ternak unggas mereka berupa telur itik.

METODE

Pelaksanaan pengabdian ini dilaksanakan pada kelompok ternak Pulau Indah Desa Beringin Jaya

Kecamatan Banjang Kabupaten Hulu Sungai Utara.

Dilakukan penjelasan tentang seluk belok teknologi pengolahan hasil produk peternakan seperti bahan dan cara pembuatan telur asin, serta penyuluhan dilakukan dengan mengikut sertakan partisipasi aktif peserta sehingga timbul ide, gagasan yang mampu dimengerti peserta

Semua anggota kelompok peternak yang hadir dalam acara penyuluhan diberi waktu dan kesempatan untuk menanyakan tentang pengolahan pembuatan telur asin.

Demonstrasi, dilakukan untuk mempercepat proses adopsi teknologi yang diberikan dan praktik langsung.

PEMBAHASAN

Dari hasil kegiatan selama pengabdian, seperti presentasi, tanya jawab dan praktik pelaksanaan pembuatan telur asin dengan kelompok peternak Pulau Indah Desa Beringin Jaya Kecamatan Banjang Kabupaten Hulu Sungai Utara, dapat terlaksana sesuai dengan rencana yang telah ditentukan, peternak sangat baik menerima kegiatan ini, karena menurut mereka, penuh

dengan pengetahuan tentang pembuatan telur asin dan praktik langsung, mereka antusias untuk bertanya dan sangat memperhatikan saat-saat demonstrasi pembuatan telur asin tersebut,

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mampu memberikan motivasi kepada peserta pelatihan untuk melakukan peningkatan keuntungan yang pada gilirannya akan meningkatkan kesejahteraan peternak. Harapannya juga kegiatan seperti ini untuk selalu rutin dilakukan pada waktu-waktu yang akan datang, tentang berbagai pengetahuan dan praktik kegiatan lainnya. seperti tatalaksana pemeliharaan, pasca panen maupun teknologi pengolahan hasil ternak.

FOTO KEGIATAN



KESIMPULAN

Kesimpulan dari hasil kegiatan pengabdian ini adalah :

1. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang Pembuatan telur asin, mendapat respon positif dari kelompok peternak Pulau Indah Desa Beringin Jaya Kecamatan Banjang Kabupaten Hulu Sungai Utara.
2. Peserta pelatihan mendapatkan suatu pengetahuan, keterampilan dan kemampuan dalam pembuatan telur asin.
3. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mampu memberikan informasi dan memotivasi kepada peserta pelatihan untuk melakukan peningkatan usaha ternaknya dan menambah pendapatan, keuntungan yang pada gilirannya akan meningkatkan kesejahteraan peternak.

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang. 1993. *Aneka Olahan Telur*. Agro Media. Bogor.
- Astawan, W. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna*. Jakarta: CV Akademika Pressindo.
- Gumay. 2009. *Produk Telur Asin*. Agro Media. Surabaya.
- Julianti. 2011. *Dasar Teknologi dan Kimia Kulit*. Bogor: Fakultas Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Nurwantoro. Sri Mulyani. 2003. *Teknologi Pangan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.