

**DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN TELUR ITIK DI MAKASSAR
(DIVERSIFICATION OF PROCESSED PRODUCTS DUCK EGGS IN MAKASSAR)**

Alima Bachtiar Abdullahi¹⁾, Ahmad Wadi²⁾, dan Syamsuar³⁾

^{1,3)} Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

²⁾ Jurusan Budidaya Perikanan Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

¹⁾ alima_agro.politanipangkep@yahoo.com

Ringkasan Eksekutif

Kebutuhan telur asin di Makassar semakin meningkat seiring dengan banyaknya permintaan masyarakat terhadap telur yang digunakan sebagai sumber pangan yang praktis, bergizi dan higienis. Program IbM ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat di Makassar melalui mitra yang terpilih (Usaha Telur Asin Syakir “B” dan Usaha Telur Asin Nadya) dalam mengolah telur asin menjadi lebih baik dan tahan lama, serta dengan penganeekaragaman rasa/aroma. Metode pendekatan untuk menyelesaikan persoalan tersebut adalah perpaduan penggunaan peralatan produksi yang lebih baik dan memadai dengan hasil pengolahan telur asin aneka rasa serta melakukan pembinaan manajemen pada kedua mitra. Hasil pelaksanaan kegiatan IbM Usaha Telur Asin di Makassar ini adalah: mitra sudah dapat menggunakan egg candling dan peralatan produksi lainnya yang lebih memadai; mitra telah mampu mengolah telur asin rasa asin, telur asin rasa bawang, dan telur asin rasa pedas; mitra juga telah mendapatkan pelatihan tentang penguatan jiwa entrepreneurship, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha serta pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan; serta telah melakukan pendampingan dan pembinaan produksi dan manajemen produksi. Program IbM ini telah mampu: (1) Meningkatkan jumlah produksi kedua mitra, (2) Meningkatkan kualitas produksi telur asin, (3) Mitra dapat memproduksi 3 rasa telur asin yaitu rasa asin, rasa, bawang dan rasa pedas, (4) Terjadinya alih teknologi pada proses produksi telur asin, (5) Peningkatan pengetahuan tentang pengawetan telur itik, (6) Terjalin hubungan kerjasama mitra dengan pedagang lain maupun retail yang ada di Makassar.

Kata kunci : diversifikasi, produk, olahan, telur, itik.

Executive Summary

Salted egg needs in Makassar has increased along with the number of requests of the community towards the eggs that are used as a source of practical food, nutritious and hygienic. IbM's program aims to increase the community's ability in Makassar through selected partners (Salted Egg Businesses Syakir "B" Salty Egg Venture and Nadya) in processing salted eggs be better and durable, as well as with all flavor. The method of the approach to resolving the issue is to blend the use of better production equipment and adequate processing salted eggs with the results of a variety of flavors as well as do the construction management on both partners. The results of the implementation of the activities of the Salted Egg Businesses IbM in Makassar are: partners are already able to use egg candling and other production equipment more adequate; the partners have been able to cultivate a salted egg saltiness taste salted eggs, onions, and spicy salted eggs; the partners have also received training on strengthening the soul of entrepreneurship, business management capacity and improving the accounting and financial administasi; and have done the mentoring and coaching of production and production management. This IbM program has been able to: (1) increase the number of production of both partners, (2) improving the quality of salted egg production, (3) partners can produce salted eggs taste 3 i.e. race, flavor, onions and a spicy flavor, (4) occurrence of technology transfer in the process of production of eggs, salt (5) Increased knowledge of preservation of duck eggs, (6) the Intertwined relationship of cooperation partners with other traders or retailers that are in Makassar.

Keywords: diversification, processed products, egg, duck.

A. PENDAHULUAN

Telur merupakan bahan makanan yang bernilai gizi tinggi, yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Disamping mengandung kadar protein yang tinggi, telur juga merupakan sumber zat besi, beberapa mineral lain dan vitamin, sehingga telur merupakan bahan pangan hewani yang dapat dikonsumsi oleh manusia pada segala umur. Telur merupakan satu-satunya bahan pangan hasil ternak yang tidak diimpor (Soekarto, 2013).

Peranan telur dalam kehidupan sehari-hari di masyarakat tampak semakin penting. Hal ini disebabkan antara lain karena harga telur relatif murah sehingga dapat terjangkau oleh daya beli masyarakat, disamping dengan semakin timbulnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gizi terutama protein hewani.

Telur mempunyai sifat-sifat yang mudah mengalami penurunan kualitas serta mudah dipengaruhi oleh lingkungan yang tidak sesuai. Telur apabila disimpan akan mengalami perubahan yaitu berat telur akan berkurang begitu pula berat jenisnya, rongga udara bertambah lebar dan timbul bau yang kurang enak. Untuk memperlambat terjadinya hal-hal tersebut perlu dilakukan pengawetan telur (Soeparno, dkk., 2011).

Pengawetan telur merupakan usaha untuk mencegah hilangnya air dan karbondioksida dari dalam telur sekaligus mencegah masuknya bakteri ke dalam telur, yang dapat menyebabkan penurunan mutu dan pembusukan telur. Cara pengawetan dapat dilakukan, terutama pada saat situasi permintaan telur terlalu rendah dengan harga yang rendah, sehingga jika diawetkan, harga pada saat mendatang dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi (Prahasta dan Masturi, 2009).

Salah satu telur yang biasa diawetkan adalah telur itik. Telur itik mengandung kadar protein yang lebih tinggi daripada unggas lainnya, kecuali protein pada putih telur puyuh, sedangkan kandungan lemak dari

putih dan kuning telur itik juga lebih tinggi daripada unggas lainnya, kecuali lemak pada putih telur ayam buras (Sudaryani, 2008).

Pengawetan telur salah satunya dengan membuat telur asin. Telur asin adalah telur segar yang diolah dalam keadaan utuh, diawetkan sekaligus diasinkan dengan menggunakan bahan garam. Hasilnya telur asin memiliki rasa asin dan aroma khas. Telur itik yang diasinkan mengandung keuntungan, seperti nilai gizi telur dapat dipertahankan dalam waktu relatif lama, nilai ekonomis telur dapat ditingkatkan, memenuhi selera konsumen telur itik, merupakan alternatif pemasaran di samping telur segar (Warisno, 2005).

Telur asin adalah produk awetan telur yang dipilih sebagai bahan pembuatannya karena telur merupakan sumber protein hewani yang rasanya cukup lezat bahkan amat mudah dicerna, serta nilai gizinya pun cukup tinggi. Keuntungan pembuatan telur asin adalah: telur bisa disimpan lebih lama; rasa amis akan berkurang, rasanya pun enak; tidak berbau busuk (Soekardi, 2013).

Kebutuhan telur asin di Makassar semakin meningkat seiring dengan banyaknya permintaan masyarakat terhadap telur yang digunakan sebagai sumber pangan yang praktis, bergizi dan higienis. Berdasar hal tersebut maka dalam program I_bM ini akan dilakukan upaya pengolahan telur itik yang lebih baik dengan melakukan pengawetan dengan metode pengasinan telur. Metode pengasinan telur dilakukan dengan penganekaragaman rasa telur asin yaitu telur asin rasa asin, telur asin rasa bawang, dan telur asin rasa pedas.

Dari beberapa permasalahan mitra, tim pelaksana memprioritaskan permasalahan produksi yaitu penggunaan alat *egg candling* sehingga kualitas telur untuk diasinkan lebih baik dan tahan lama, penambahan peralatan untuk produksi, serta memberikan pelatihan tentang cara penanganan dan pengolahan telur

asin dengan 3 (tiga) rasa/aroma yaitu telur asin rasa asin, telur asin rasa bawang, dan telur asin rasa pedas. Sedangkan untuk permasalahan manajemen, diprioritaskan pada penguatan jiwa *entrepreneurship*, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

Diversifikasi produk olahan telur itik dalam hal ini telur asin telah dilakukan di Makassar, melalui program Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (Dit. Litabmas) Pendidikan Tinggi (Dikti) Kemdikbud Tahun Anggaran 2014. Kegiatan tersebut meliputi upaya diversifikasi produk olahan telur itik yang dilaksanakan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan proses produksi, introduksi peralatan *egg candling*, serta pembinaan pemasaran.

Permasalahan produksi mitra diantaranya adalah: seleksi telur masih menggunakan lampu biasa, pembuatan adonan belum tetap/tidak sesuai takaran (belum menetapkan perbandingan yang sesuai aturan pengawetan telur), proses pengasinan yang kurang tepat, telur asin tidak bertahan lama, belum mengetahui cara pengasinan telur dengan rasa/aroma lain, lay out usaha belum sesuai aturan, jumlah produksi 48.000 butir/bulan (mitra 1) sedangkan mitra 2 jumlah produksi 2.400 butir/bulan.

Permasalahan manajemen mitra adalah: Kurangnya pengetahuan tentang cara penanganan telur itik, kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahan telur asin, belum mengetahui penggunaan alat *egg candling*, pengelolaan administrasi pembukuan dan keuangan masih sangat sederhana, strategi pemasaran belum baik, belum ada *plant layout*.

Pelaksanaan kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan penggunaan *egg candling*, melakukan pengolahan telur asin aneka rasa (rasa asin, rasa bawang, dan rasa pedas),

melakukan pembinaan dan pendampingan terhadap mitra dalam produksi dan pemasaran telur asin yang diproduksi.

Hasil pelaksanaan kegiatan ini diharapkan dapat memberi manfaat terhadap peningkatan produksi telur asin dengan kualitas yang lebih baik dari sebelumnya. Selain itu, diharapkan juga bisa mengembangkan usahanya dengan memproduksi telur asin rasa bawang dan rasa pedas.

B. SUMBER INSPIRASI

Mitra pada program IbM ini adalah usaha telur asin Syakir “B” selaku mitra pertama dan usaha telur asin “Nadya” selaku mitra kedua. Kedua mitra ini telah melakukan produksi telur asin rasa asin.

Usaha telur asin Syakir “B” adalah salah satu usaha pengasinan telur itik dengan rasa asin yang terletak di Jalan Kangkung No. 39 Kelurahan Tompo Balang Kecamatan Bontoala Kota Makassar. Diawal memulai usaha hanya dengan jual beli telur ayam ras, telur ayam kampung dan telur itik yang dilakukan di dalam pasar Terong. Usaha Syakir Basa semakin berkembang seiring dengan kebutuhan telur di Makassar yang semakin meningkat. Untuk itu Syakir Basa mengembangkan usahanya dengan membuka tempat usaha yang lebih besar di wilayah bagian luar pasar Terong. Ditengah perkembangannya, diantara ketiga jenis usahanya ternyata permintaan telur itik yang lebih tinggi karena ternyata telur itik memiliki kegunaan yang sangat banyak. Hal ini sesuai dengan pernyataan (Anonim dalam AgroMedia, 2011) bahwa siapa yang tidak tahu telur itik atau lebih dikenal dengan telur bebek selain dikonsumsi sebagai telur asin, telur bebek juga dikonsumsi dalam bermacam bentuk seperti martabak telur, campuran jamu, perusahaan kue dan roti, serta industri kosmetik dan farmasi. Karena itu, pasar akan

selalu membutuhkan pasokan telur itik. Bahkan harga telur bebek atau itik di pasaran selalu lebih tinggi dibandingkan harga telur ayam.

Menyikapi hal tersebut, untuk menambah nilai dan manfaat dari telur itik tersebut maka Syakir Basa mencoba untuk menambah jenis usahanya dengan melakukan produksi telur asin. Untuk itu, pada tahun 2007, Syakir Basa memulai usaha telur asin rasa asin dengan merk Telur Asin Syakir "B". Cara yang dilakukan dalam membuat telur asin adalah dengan menggunakan bahan garam dan abu gosok atau abu dari industri tembakau, dengan lama pengasinan 7 hari.

Diawal usaha telur asin Syakir "B" hanya mengasinkan telur rata-rata 60 butir/hari atau 420 butir/minggu yang dikerjakan oleh 2 (dua) orang yaitu Syakir Basa dan istrinya dengan peralatan yang sederhana. Wilayah pemasaran telur asin tersebut hanya di dalam pasar Terong. Karena permintaan semakin meningkat, akhirnya sekarang ini telur yang diasinkan rata-rata 12.000 butir/minggu. Orang yang dipekerjakan pun juga bertambah yaitu pekerja tetap 3 (tiga) orang yaitu Syakir Basa dan kedua pekerja lainnya, serta kadang-kadang menggunakan tenaga kerja tambahan apabila orderan banyak. Pemasaran telur asin Syakir "B" meliputi beberapa pasar tradisional di Makassar, minimarket di Makassar dan sekitarnya, supplier swalayan di beberapa toko di Makassar, serta permintaan dari pengelola acara pernikahan/gedung tempat resepsi pernikahan di Makassar.

Usaha telur asin Syakir "B" sudah dikenal orang, namun demikian terdapat permasalahan produksi dalam usahanya yaitu sulitnya menyeleksi telur karena masih menggunakan lampu biasa, telur asin yang diproduksi tidak bertahan lama, rasa asin tidak merata disetiap produksi. Hal ini dimungkinkan oleh kurang tepatnya hasil seleksi telur yang akan diasinkan, serta proses

pengolahan yang kurang tepat yaitu pembuatan adonan dan proses pengasinan yang kurang tepat, serta adanya permintaan telur asin dengan rasa lain selain rasa asin. Selain permasalahan produksi, terdapat juga permasalahan dibidang manajemen yakni administrasi pembukuan dan keuangan masih sangat sederhana, serta tidak memiliki manajemen produksi yang baik.

Mitra kedua adalah usaha telur asin Nadya yang terletak di jalan Dg. Tata Kompleks Pasar Hartaco Kelurahan Parang Tambung Kecamatan Tamalate Kota Makassar. Usaha telur asin Nadya dipimpin oleh bapak Burhanuddin Alwi, dimulai sejak tahun 2011. Usaha ini dilatarbelakangi oleh tingginya permintaan masyarakat di sekitar tempat tinggal bapak Burhanuddin Alwi terhadap telur asin. Melihat peluang ini, bapak Burhanuddin Alwi mencoba untuk memproduksi telur asin. Dengan kemampuan cara pengolahan telur asin yang seadanya serta dengan peralatan yang sederhana, maka bapak Burhanuddin Alwi beserta istrinya memproduksi telur asin rata-rata 60 butir/minggu. Seiring dengan kebutuhan masyarakat akan telur asin, maka usaha bapak Burhanuddin Alwi juga mulai berkembang. Hal ini dibuktikan dengan jumlah produksi yang semakin meningkat. Untuk sekarang rata-rata telur yang diasinkan 600 butir/minggu, dengan menggunakan 3 (tiga) orang pekerja. Cara pengasinan yang dilakukan adalah dengan menggunakan bahan garam dan abu gosok atau abu dari industri tembakau dengan lama pengasinan rata-rata 7 hari. Pemasaran telur asin Nadya meliputi permintaan masyarakat di pasar Hartaco, serta beberapa pasar tradisional di Makassar.

Usaha telur asin Nadya sudah mulai dikenal orang, namun masih terdapat banyak permasalahan dalam usahanya. Permasalahan tersebut meliputi permasalahan produksi yaitu proses seleksi telur masih menggunakan lampu biasa bahkan menggunakan lampu

senter, telur asin yang diproduksi tidak bertahan lama, terbatasnya bahan baku pada saat-saat tertentu, rasa asin tidak merata disetiap produksi, serta masih terdapat banyak yang telur retak/pecah saat proses perebusan. Hal ini dimungkinkan oleh hasil seleksi telur yang akan diasinkan tidak akurat, pemilihan bahan dan pembuatan adonan yang kurang tepat, cara perebusan yang kurang tepat, serta masih terbatasnya peralatan produksi yang digunakan. Disamping itu, terdapat juga permasalahan dibidang manajemen yakni tidak terdapat administrasi pembukuan dan keuangan, tidak memiliki manajemen produksi yang baik, serta tidak ada perencanaan dan pengendalian bahan baku.

C. METODE

Pelaksanaan kegiatan IbM ini dilakukan dengan beberapa metode yaitu; studi literatur, pelatihan, pendampingan, pembinaan dan introduksi peralatan. Studi literatur dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai kandungan gizi dan manfaat telur, teknologi penanganan dan pengolahan telur, serta proses pengolahan telur asin yang baik.

Pelatihan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra kegiatan melalui transfer pengetahuan dan alih teknologi pengolahan telur asin aneka rasa. Pelatihan dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi dan praktik. Pelatihan yang dilaksanakan meliputi pelatihan tentang komposisi, kualitas dan pengawetan telur; pelatihan cara pengolahan telur asin aneka rasa/aroma; pelatihan penguatan jiwa *entrepreneurship*, serta pelatihan administrasi pembukuan dan keuangan.

Untuk membantu perbaikan proses produksi telur asin, maka dilakukan pendampingan dalam proses pengolahan telur asin aneka rasa (rasa asin, rasa bawang, dan rasa pedas) dan pembinaan manajemen produksi serta membantu dalam pemasaran produk olahan ke pasar modern.

Prosedur kerja pembuatan telur asin adalah:

- Menguji mutu telur itik dengan menggunakan *egg candling*.
- Telur terpilih/hasil *candling* dibersihkan dari kotoran yang menempel.
- Bilas dengan air.
- Telur yang telah dibersihkan dikeringkan/ditiriskan.
- Garam, abu gosok/abu dari industri tembakau/abu dari hasil pembakaran, masako dicampur menjadi satu kemudian ditambahkan sedikit air lalu diaduk-aduk agar tercampur menjadi adonan.
- Telur dimasukkan atau dibenamkan ke dalam adonan.
- Masukkan telur tersebut ke dalam tong air.
- Setelah 7-14 hari, telur diambil dan dibersihkan.
- Telur direndam dalam air bersih dan dicuci satu per satu sampai bersih.
- Untuk rasa asin, telur sudah dapat langsung direbus hingga matang.
- Untuk rasa bawang dan rasa pedas, telur yang sudah diasinkan selama 7-14 hari akan disuntikkan dengan penambahan rasa yaitu untuk rasa bawang dengan penambahan ekstrak bawang putih, sedangkan untuk rasa pedas dengan penambahan ekstrak sambal pedas. Setelah dilakukan penyuntikan, dilakukan penutupan lubang pada cangkang telur dengan menggunakan nasi yang lengket, kemudian telur digoyang-goyangkan secara perlahan agar ekstrak menyebar ke segala arah. Setelah itu, telur siap direbus hingga matang.
- Ditiriskan kemudian setelah kering diberi stempel pada permukaan kulit telur dengan menggunakan nama usaha dan jenis rasa/aroma (untuk membedakan dengan rasa/aroma lain).

Pemasaran telur asin dengan 3 (tiga) rasa/aroma yaitu telur asin rasa asin, telur asin rasa bawang dan telur asin rasa pedas.

D. KARYA UTAMA

Langkah-langkah yang dilakukan dalam pelaksanaan program IbM ini adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi program IbM untuk menyatukan persepsi tim pelaksana dan mitra dalam pelaksanaan program. Kegiatan ini dilaksanakan untuk menjelaskan maksud dan tujuan pelaksanaan kegiatan IbM serta tahapan kegiatan yang akan dilaksanakan ke kelompok usaha mitra. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 15 Mei 2014 di masing-masing lokasi mitra, dan melibatkan seluruh anggota kelompok.



Gambar 1. Sosialisasi Program di Mitra 1



Gambar 2. Sosialisasi Program di Mitra 2

2. Penyiapan sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan kegiatan. Setelah pelaksanaan sosialisasi program, kemudian dilanjutkan dengan penyiapan sarana dan prasarana produksi yang akan digunakan dalam produksi. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 15 Mei 2014,

tim pelaksana IbM mengecek ketersediaan sarana dan prasarana yang dibutuhkan untuk mendukung pelaksanaan produksi telur asin. Oleh karena kelompok mitra telah melaksanakan usaha produksi selama ini, maka penyiapan sarana dan prasarana tidak mengalami kendala, dimana seluruh sarana dan prasarana yang mendukung proses produksi telah tersedia. Sedangkan untuk peralatan kami bantu dengan membeli peralatan di pasaran sesuai yang dibutuhkan mitra.

3. Penyiapan peralatan dan introduksi peralatan yang dilaksanakan oleh tim pelaksana.



Gambar 3. Peralatan untuk Mitra

4. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra melalui pelatihan dan pendampingan produksi.

Kegiatan pelatihan berguna untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota mitra dalam pengelolaan telur asin. Pelatihan yang telah dilaksanakan adalah:

- Pelatihan tentang Komposisi, Kualitas dan Pengawetan Telur

Dilaksanakan pada tanggal 14 Juni 2014 di lokasi kelompok usaha Nadya. Dalam pelatihan ini, tim pelaksana memberikan materi diawali dengan peranan telur

sebagai bahan pangan, nilai gizi telur, kualitas telur, serta pengawetan telur segar.

- Pelatihan tentang Pengolahan Telur Asin Aneka Rasa/Aroma

Dilaksanakan pada tanggal 21 Juni 2014 di lokasi kelompok usaha Syakir B. Pelatihan ini diawali dengan memberikan materi tentang cara mengolah telur asin, kemudian dilanjutkan dengan praktek pengasinaan telur.

- Pelatihan tentang Penguatan Jiwa *Intrepreneurship*, Pelatihan Adminitrasi Pembukuan dan Keuangan, Pelatihan tentang Manajemen Produksi dan Pemasaran.

Dilaksanakan pada tanggal 28 Juni 2014 di lokasi kelompok usaha Nadya. Kegiatan ini meliputi kegiatan metode ceramah dengan maksud memberikan penguatan jiwa berwirausaha kepada semua anggota, memberikan pelatihan tentang administrasi dan keuangan secara sederhana, serta memberikan tentang manajemen produksi dan pemasaran telur (dalam hal ini menmberikan pula materi tentang pemasaran telur konsumsi).

Pelatihan ini melibatkan seluruh anggota kelompok mitra (bahkan diikuti pula oleh beberapa warga di sekitarnya), pemateri adalah ketua dan kedua anggota tim pelaksana. Kegiatan ini juga melibatkan 2 (dua) orang mahasiswa untuk membantu dalam pelaksanaan pelatihan.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan

5. Operasionalisasi yang merupakan tahap penentu keberhasilan dari program IbM ini.

Kegiatan ini dilakukan dengan 3 kali yaitu proses produksi telur asin rasa asin, proses produksi telur asin rasa bawang, dan proses produksi telur asin rasa pedas. Kegiatan diawali dengan proses produksi telur asin rasa asin yaitu kegiatan proses pengawetan telur selama 14 hari, setelah telur diawetkan selama 14 hari kemudian dimasak sehingga menghasilkan telur asin rasa asin. Sedangkan untuk telur asin rasa bawang yaitu telur asin yang telah diawetkan selama 14 hari, dilakukan penambahan rasa/aroma bawang dengan menyuntik telur menggunakan spoit ke dalam kuning telur, setelah itu dimasak hingga matang. Sedangkan untuk telur asin rasa pedas yaitu telur asin yang telah diawetkan selama 14 hari, dilakukan penambahan rasa/aroma pedas dengan menyuntikkan telur menggunakan spoit ke dalam kuning telur, setelah itu dimasak hingga matang. Kegiatan ini melibatkan semua tim pelaksana, serta semua anggota kelompok.

Tahapan yang paling penting dalam kegiatan ini adalah pembinaan proses produksi dan manajemen produksi. Pembinaan proses produksi dilakukan selama tiga bulan, sedangkan pembinaan proses manajemen meliputi bagaimana melakukan produksi yang baik, serta pemasaran hasil produksi tidak hanya di pasar tradisional tetapi juga bisa ke pasar modern.

6. Monitoring dan evaluasi program untuk menjamin keberlanjutan dan pengembangan dari program IbM ini.

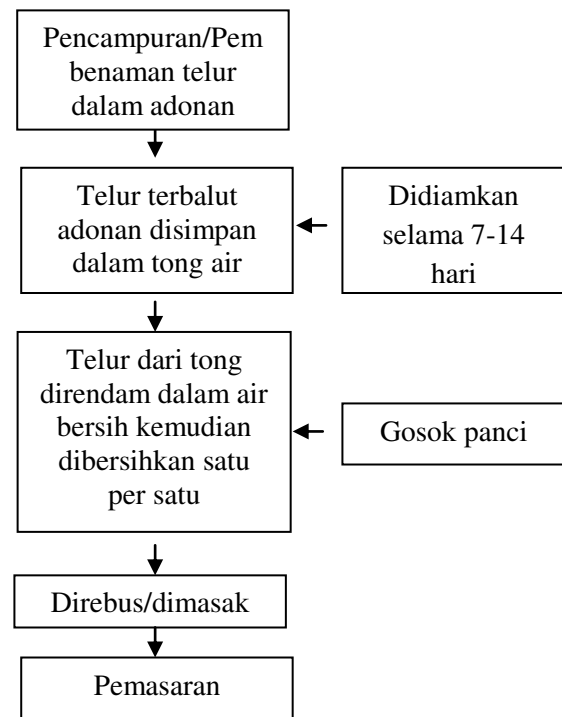
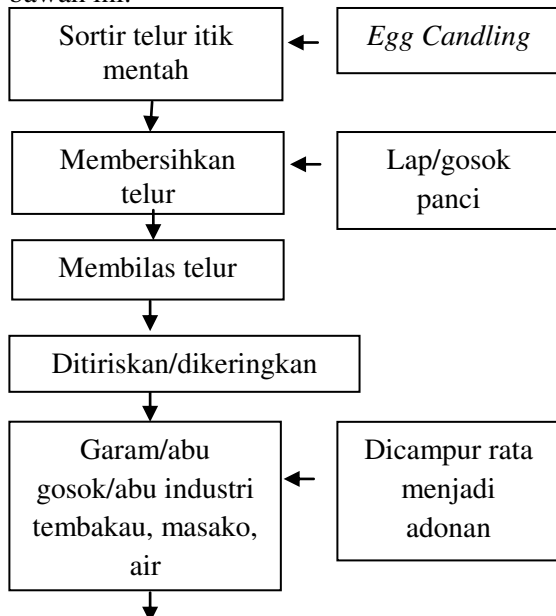
Berdasar dari hasil kegiatan monitoring dan evaluasi yang telah dilakukan, menunjukkan bahwa dampak pelaksanaan kegiatan IbM ini adalah mitra sangat tertarik dan aktif mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan, khususnya pada kegiatan proses produksi telur asin rasa bawang dan rasa pedas.

Produksi telur asin dengan 3(tiga) rasa siap diproduksi oleh kedua mitra. Foto hasil produksi dapat dilihat pada gambar berikut.



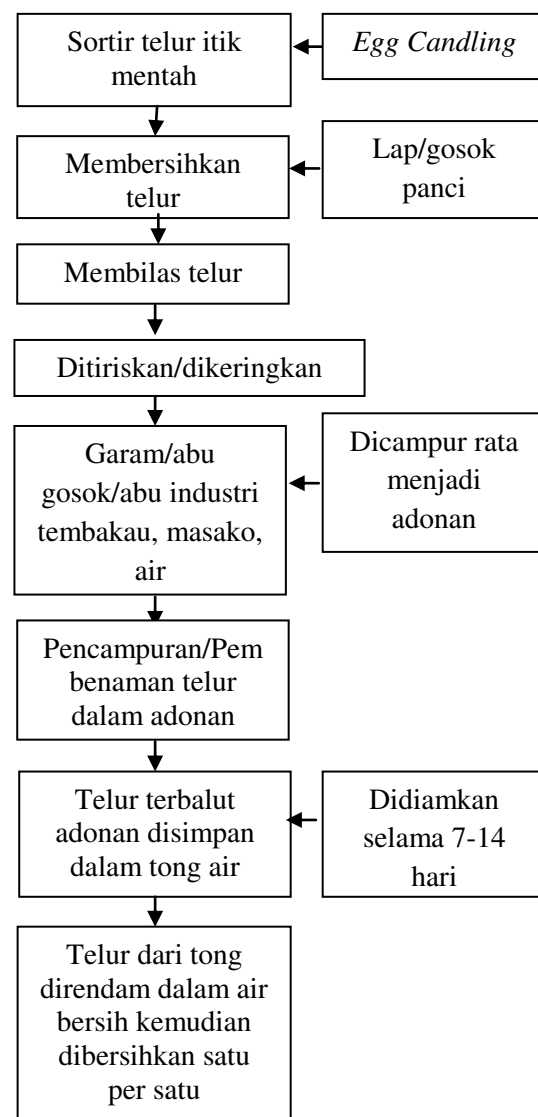
Gambar 5. Produksi Telur Asin

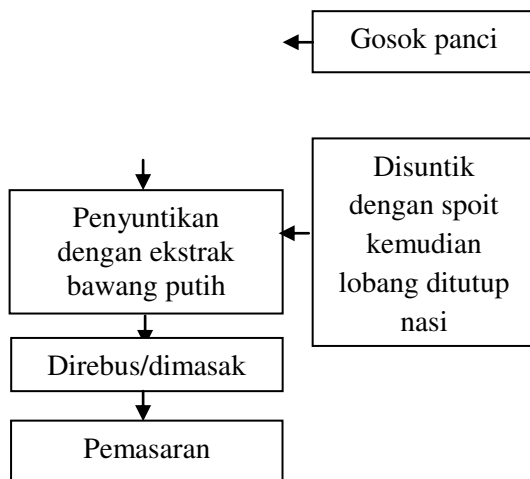
Untuk jelasnya tentang proses pengolahan telur asin adalah dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 6. Alur Proses Pengolahan Telur Asin Rasa Asin

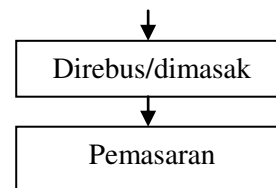
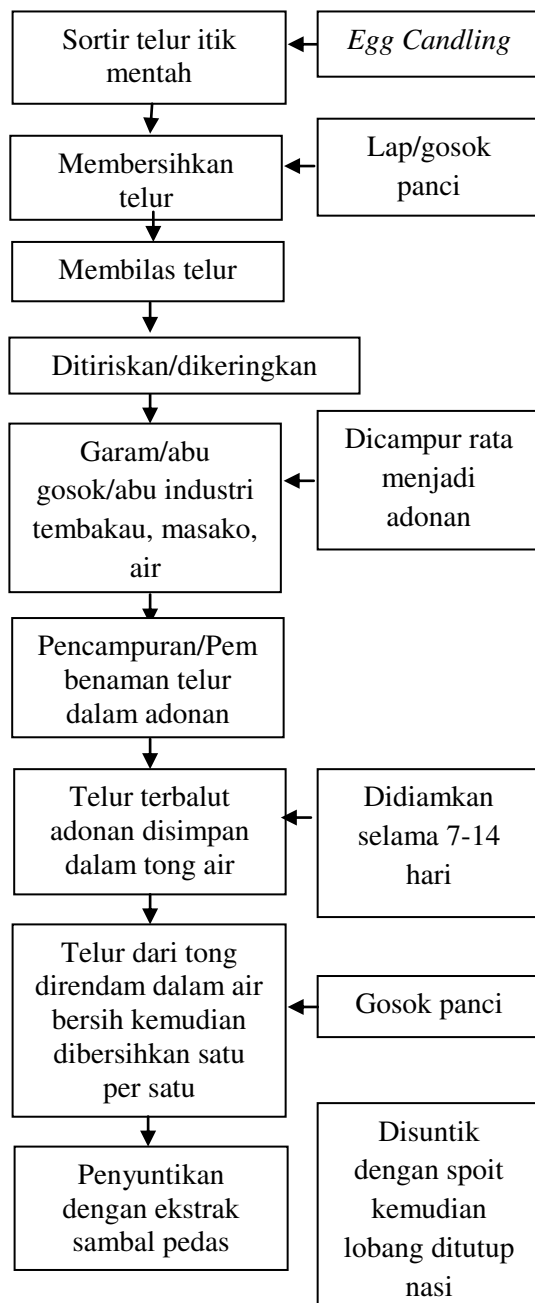
Selanjutnya proses pengolahan telur asin rasa bawang adalah:





Gambar 7. Alur Proses Pengolahan Telur Asin Rasa Bawang

Selanjutnya, untuk proses pengolahan telur asin rasa pedas adalah:



Gambar 8. Alur Proses Pengolahan Telur Asin Rasa Pedas

E. ULASAN KARYA

Pada program I_bM ini, semua kegiatan pelatihan sangat bermanfaat bagi mitra khususnya pada pelatihan pengolahan telur asin aneka rasa. Mitra selanjutnya sampai sekarang tetap memproduksi telur asin selain rasa asin saja. Kemudian pada pelatihan administrasi pembukuan dan keuangan, mitra sudah bisa membenahi administrasi usahanya yang sebelumnya tidak ada. Sedangkan pada pelatihan tentang manajemen produksi dan pemasaran, mitra sudah menjalin kerjasama dengan pedagang lain yang kemudian hasil produksi telur asin itu dipasarkan di pasar modern di Makassar seperti Carrefour dan Hypermart.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, disarankan beberapa hal sebagai berikut.

- Proses pengasinan minimal 14 hari dengan perbandingan 2 garam dan 1 adonan.
- Proses produksi telur asin rasa bawang lebih baik dilakukan dengan proses perendaman lanjutan selama minimal 7 hari dengan bawang putih dan garam.
- Proses produksi telur asin rasa pedas lebih baik dilakukan penambahan sambal pedas dengan air cabe yang sdh dihaluskan.

F. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan I_bM Usaha Telur Asin di Makassar, dapat disimpulkan antara lain:

- Kegiatan yang dilaksanakan sangat direspon baik oleh kedua mitra, semua anggota sangat berminat dan berpartisipasi

dalam mengikuti semua kegiatan yang dilaksanakan oleh tim pelaksana.

- Kadar garam telur asin masih perlu ditingkatkan dengan penambahan lama pengasinan dengan penambahan garam pada adonan.
- Telur asin rasa asin lebih tahan lama dibandingkan dengan telur asin rasa bawang dan rasa pedas.
- Jumlah produksi mitra meningkat, untuk Syakir B dari 48.000 butir/bulan menjadi minimal 96.000/bulan sedangkan Nadya dari 2.400 butir/bulan menjadi minimal 4.800/bulan.

G. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan ini sangat membantu mitra dalam memecahkan masalah produksi yang dihadapi khususnya pada diversifikasi produk, yang tidak hanya bisa memproduksi telur asin rasa asin, akan tetapi mampu memproduksi telur asin aneka rasa (rasa bawang dan rasa pedas) sesuai permintaan masyarakat.

Dengan adanya kegiatan ini, mitra juga sangat terbantu karena mendapatkan bantuan peralatan (tambahan peralatan produksi) sehingga jumlah produksinya juga bertambah. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan jumlah produksi dari mitra yaitu mitra Syakir B dari 48.000 butir/bulan menjadi 96.000/bulan sedangkan mitra Nasya dari 2.400 butir/bulan menjadi 4.800/bulan.

H. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim dalam AgroMedia. (2011). *Peluang Bisnis Peternakan*. Jakarta: AgroMediaPustaka.
- Prahasta, A., Masturi, H. (2009). *Agribisnis Itik*. Bandung: Pustaka Garfika.
- Soekardi, Y. (2013). *Pengawetan Telur (Sebuah Peluang Usaha)*. Bandung: Yrama Widya.
- Soekarto, E.S.T. (2013). *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Telur*. Bandung: Alfabeta.
- Soeparno, Rihastuti, R.A., Indratiningsih, Triatmojo, S. (2011). *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudaryani, T. (2008). *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Warisno. (2005). *Membuat Telur Asin Aneka Rasa*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

I. PERSANTUNAN

Terima kasih diucapkan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (Dit. Litabmas) Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan Program IbM Usaha Telur Asin di Makassar, dan kepada pengelola Unit Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (UPPM) Politeknik Pertanian Negeri Pangkep yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini, serta tim pelaksana atas segala bantuan dan kerjasamanya hingga pelaksanaan program ini selesai.

