

Telur EMAS (Enak, Masir, Aman, Sehat) sebagai Telur Asin Rendah Kolesterol

**Faza Akbar Firdaus¹⁾, Romi Alfian²⁾,
Mochammad Imam Sya'Roni²⁾**

¹Ilmu Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya

email: fazaakbarbali@gmail.com

²Teknik Informatika, Program Teknik Informatika dan Ilmu Komputer, Universitas Brawijaya

email: romyjorez93@gmail.com

email: syaroni83@yahoo.co.id

Abstract

The purpose of production Telur EMAS (Enak, Masir, Aman, Sehat) sebagai Telur Asin Rendah Kolesterol was to create product salt egg with lower cholesterol than salt egg in traditional market and the same products that were already exist. Telur EMAS was adding garlic when the production, that as known proven to make cholesterol become lower. That we realize the cholesterol of salt egg were so high 2.188mg/100gram, the requirement of the body are 1.100mg/day. That was so unhealthy, and another purpose of the writer was increase good food in mass. The method to promoting Telur EMAS were concentrate in tourists object in Malang city and Batu city, also the center of gift. The target of Telur EMAS (Enak, Masir, Aman, Sehat) were can

Keywords : Salt Egg, Lower Cholesterol, Garlic

1. 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 mendapatkan informasi dan terbukanya perdagangan internasional telah meningkatkan kesadaran manusia akan pangan yang baik.

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.

Kebutuhan kolesterol per hari adalah sebesar 1.100 miligram, sedangkan kandungan kolesterol pada telur asin sebesar 2.118 mg/100 gram.

Bawang putih merupakan salah satu jenis bahan yang dapat menurunkan kolesterol. Diharapkan dengan diberinya perlakuan menggunakan bawang putih, maka tingkat kandungan kolesterol akan turun dan dapat menambah cita rasa yang nikmat untuk dikonsumsi.

Tingginya kolesterol pada telur asin menimbulkan sebuah keresahan dan juga peluang bagi pengusaha. Konsumen resah karena mereka ingin tetap mengonsumsi telur asin namun khawatir akan bahaya kolesterol yang terlalu tinggi.

Bagi pengusaha keresahan ini bisa menjadi peluang untuk menghasilkan sebuah terobosan telur asin yang enak dan rendah kolesterol.

Dengan menciptakan produk olahan telur asin yang rendah kolesterol, diharapkan masyarakat tidak takut lagi mengonsumsi telur asin. Mengingat kandungan telur itik yg lebih tinggi ketimbang telur ayam. Hal ini merupakan sebuah peluang yang layak dikembangkan dan sangat *profitable* untuk dijalankan. Diharapkan produk "**Telur EMAS (Enak, Masir, Aman, Sehat) Sebagai Telur Asin Rendah Kolesterol**" akan meraih hati masyarakat dan meningkatkan mutu pangan masyarakat menjadi lebih sehat dan tentunya lezat.

2. METODE PENELITIAN

Pada tahap awal pemasaran akan terkonsentrasi di wilayah Malang, produk dijual dengan sistem *direct sale* dengan menawarkan produk secara langsung pada calon konsumen, memasarkan di rumah-rumah makan dan pusat oleh-oleh khas Malang. Kegiatan ini telah berlangsung selama 4 (empat) bulan, sejak bulan April hingga bulan Juli.

Promosi juga dilakukan untuk mengenalkan produk dan meningkatkan penjualan. Promosi yang akan dilakukan diantaranya membuat brosur, dan mengikuti event-event, promosi melalui media online dan *direct marketing* (promosi langsung dari *sales*).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Target awal dijalankan program ini yaitu dapat diproduksi dan terjual sebanyak 120 butir telur dan jangka waktu 4 bulan dengan lama pemeraman telur (proses pengasinan) selama 12 hari. Hasil setelah terselenggaranya kegiatan ini yaitu telah terjual sebanyak 121 butir Telur EMAS dengan total keuntungan yang diraih oleh pelaksana sebesar Rp. 72.600,00. Rincian penjualan yaitu: 5 butir pada Minggu ke-I; 10 butir pada Minggu ke-III; 15 butir Minggu ke-V; 20 butir pada minggu ke-VII; 21 butir pada minggu ke-IX; 25 butir pada minggu ke-IX; dan 40 butir pada minggu ke-XI. (Grafik 1.)



Gambar 1. Grafik jumlah produksi dan penjualan

Pada uji kandungan kolesterol yang dilakukan pada 16 April 2014 di Laboratorium Sucofindo – Jakarta diperoleh hasil bahwa kandungan kolesterol pada Telur EMAS telah menunjukkan kadar kolesterol lebih rendah dibandingkan telur asin dipasaran.

Keuntungan yang didapat dengan dijelankannya Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K), TELUR EMAS (Enak, Masir, Aman, dan Sehat) sebagai Telur Asin Rendah Kolesterol, yaitu sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan} &= (\text{Jumlah terjual} \times \text{harga jual}) - (\text{Jumlah produksi} \times \text{HPP}) \\ &= (121 \text{ butir} \times \text{Rp. } 3.000) - (121 \text{ butir} \times \text{Rp. } 2.400) \\ &= \text{Rp. } 363.000,00 - \text{Rp. } 290.400,00 \\ &= \text{Rp. } 72.600,00 \end{aligned}$$

4. KESIMPULAN

Dengan telah terlaksananya Program Kreativitas Mahasiswa bidang Kewirausahaan (PKM-K), TELUR EMAS (Enak, Masir, Aman, dan Sehat) sebagai Telur Asin Rendah Kolesterol: disimpulkan bahwa program ini telah terlaksana dengan sangat baik dengan terjualnya produk yang telah diproduksi dan telah tercapainya target luaran yang diharapkan. Diharapkan program ini dapat terus berlangsung secara berkelanjutan

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada: 1) Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, selaku pihak yang memelopori Program Kreativitas Mahasiswa sehingga menjadi wadah bagi mahasiswa untuk berkreaitivitas dalam rangka meningkatkan IPTEK di Indonesia, 2) Bapak Ir. H.R.B. Ainurrasyid, MS., selaku Pembantu Rektor 3 Bidang Kemahasiswaan Universitas Brawijaya yang telah memfasilitasi kami dalam melaksanakan Program Kreativitas Mahasiswa, 3) Bapak DR.Ir. Eko Widodo, M.Agr.Sc..M.Sc., selaku Pembantu Dekan 3 Bidang Kemahasiswaan Fakultas Peternakan yang telah memberikan kami inspirasi dalam mengikuti Program Kreativitas Mahasiswa, 4) Ibu Achadiah Rachwati, S.Pt.M.Si., selaku dosen pembimbing Program Kreativitas Mahasiswa yang telah kami jalankan. Serta civitas akademika Universitas Brawijaya yang telah membantu terselenggaranya Program Kreativitas Mahasiswa.