

PROSES PEMBUATAN DAN PENGEMASAN YANG MENARIK PADA PRODUK TELUR ASIN KUKUS GUNA MENINGKATKAN HARGA JUAL

Yuyun Suprapti^{1*}, Jumiati², Muhammad Zainuddin³

^{1,2,3} Ilmu Perikanan, Universitas PGRI Ronggolawe
*Email: yuyunsuprapti80@gmail.com

ABSTRAK

Kelompok Ibu-Ibu RT 10 Anyelir dan Tulip terbentuk pada tahun 2019 sebagai kelompok yang bergerak di bidang sosial. Pada awal pandemi kelompok ini mengembangkan usaha Telur Asin. Permasalahan Mitra yang ada saat ini adalah : Perebusan saat proses mengakibatkan produk cepat busuk hanya bertahan 3-4 hari, pelabelan berupa stempel mengakibatkan tinta tembus ke daging telur dan belum adanya kemasan khusus yang digunakan sehingga telur asin produk kelompok ini belum memasyarakat. Solusi yang ditawarkan : Pelatihan pengukusan telur yang benar, pelabelan menggunakan stiker dan pengemasan yang menarik. Target kegiatan ini sesuai permasalahan yaitu Proses pengukusan untuk memperpanjang daya awet ; Pelabelan pada cangkang menggunakan stiker serta kemasan karton dan tas kertas yang ramah lingkungan. Indikator capaian: (1) peningkatan pengetahuan mitra mengenai proses pengukusan telur yang benar, pelabelan stiker pada cangkang telur, pengemasan yang menarik menggunakan karton dan tas. Metode yang digunakan berupa penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan. Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 44% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 14,7% dan setelah diadakan pelatihan 58,7%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan. Target kegiatan ini sesuai permasalahan yaitu Proses pengukusan untuk memperpanjang daya awet ; Pelabelan pada cangkang menggunakan stiker serta kemasan karton dan tas.

Kata Kunci: Proses Pembuatan dan Pengemasan Menarik; Telur Asin kukus; Harga Jual

PENDAHULUAN

Sesuai data statistik Jawa timur, Kabupaten Tuban termasuk salah satu penghasil bebek terbesar di Jawa Timur yaitu 6.175.702 ekor, sehingga jumlah telur yang dihasilkan juga melimpah yang mengakibatkan harga telur menurun dari harga pasar pada umumnya. Ilmu Pengetahuan dan teknologi bidang pangan kini berkembang lebih maju termasuk dalam bidang peternakan. Salah satu upaya [1], [2] untuk menaikkan harga dengan cara mengolah telur bebek menjadi telur asin. Telur merupakan sumber protein dengan harga terjangkau yang banyak dikonsumsi masyarakat [3]. Selain telur ayam, telur bebek juga merupakan salah satu jenis telur yang banyak dikonsumsi. Jika dilihat dari kandungan gizinya, telur bebek memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam. Hal ini dipengaruhi oleh makanan yang diberikan dan proses pemeliharaannya [4] menyatakan bahwa telur asin merupakan hasil produk olahan telur yang diperoleh dengan cara penggaraman. Kelompok Ibu-Ibu RT 10 Anyelir dan Tulip terbentuk pada tahun 2019 sebagai kelompok yang bergerak di bidang sosial. Pada awal pandemi kelompok ini

mengembangkan usaha Telur Asin, mengingat melimpahnya telur bebek dari peternak sehingga hal ini menjadi salah satu upaya dalam mengatasi solusi melimpahnya telur bebek [5]. Produk telur asin yang dihasilkan kelompok RT 10 Anyelir dan Tulip sebenarnya sudah termasuk produk yang diminati konsumen, hal ini terbukti setiap panen selalu habis dan bahkan harus inden, meskipun dijual dengan harga yang relative murah. Permasalahan Mitra yang ada saat ini adalah : Perebusan saat proses mengakibatkan produk cepat busuk hanya bertahan 3-4 hari, pelabelan berupa stempel mengakibatkan tinta tembus ke daging telur dan belum adanya kemasan khusus yang digunakan sehingga telur asin produk kelompok ini belum memasyarakat. Solusi yang ditawarkan : Pelatihan pengukusan telur yang benar, pelabelan menggunakan stiker dan pengemasan yang menarik. Pengemasan adalah kegiatan merancang dan memproduksi wadah atau bungkus sebagai pemanis produk [6]–[8]. Target kegiatan ini sesuai permasalahan yaitu Proses pengukusan untuk memperpanjang daya awet ; Pelabelan pada cangkang menggunakan stiker serta kemasan karton dan tas kertas yang ramah lingkungan.

Indikator capaian: (1) peningkatan pengetahuan mitra mengenai proses pengukusan telur yang benar, pelabelan stiker pada cangkang telur, pengemasan yang menarik menggunakan karton dan tas serta adanya peningkatan pengetahuan mitra minimal 70% mengenai manajemen usaha. Adapun Output dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/Prosiding ber ISBN, Hak Cipta, video kegiatan yang di upload di youtube

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan Pelatihan sebagai bagian dari pendidikan yang mengandung proses belajar untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan, waktu yang relatif singkat dan metode yang lebih mengutamakan praktek daripada teori, sehingga para peserta pelatihan diharapkan bisa mengikuti praktek secara langsung.

Pendekatan pemecahan masalah mitra melalui sosialisasi, pelatihan serta praktek proses pembuatan telur asin kukus, pengemasan telur asin yang menarik, serta pemasaran melalui media online. Cara ini dilakukan untuk meningkatkan omset penjualan. Pelaksanaan Kegiatan ini dibagi menjadi

Tahap 1 (Pelatihan cara pengukusan yang benar) Pada tahap ini akan diberikan pelatihan cara pengukusan yang benar mulai dari lama waktu pengukusan dan cara bagaimana pada proses pengukusan meminimalkan jumlah telur yang retak

Tahap 2 (Pelatihan desain label yang menarik dan sesuai standart)

Tahap 3 (Pelatihan desain kemasan karton dan tas kertas)

Tahap 4 (Tahap Pelatihan Pembuatan Jejaring dan Manajemen Usaha)

Pada tahapan ini kedua kelompok mitra dilatih cara pemasaran secara online dan membuat jejaring pemasaran dan sekaligus cara pengelolaan keuangan hasil penjualan

HASIL YANG DICAPAI

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dengan tema “ Pelatihan Pembuatan Telur Asin Kukus dengan Kemasan Produk yang Menarik Guna Meningkatkan Harga Jual di Perumahan Karang Indah Kabupaten Tuban” telah dilaksanakan pada bulan Juni 2021 dengan melibatkan Ibu-Ibu RT 10 Perumahan Karang Indah Tuban.

Pengabdian ini dilaksanakan sebagai upaya pengenalan cara pengolahan telur asin agar memiliki daya awet yang lama, inovasi pengemasan yang menarik serta pemasaran secara online. Beberapa kegiatan pengabdian yang dilakukan antara lain;

Penyampaian materi tentang pembuatan telur asin kukus serta praktek

Telur asin yang berbahan dasar telur bebek, garam dan batubata merupakan jenis usaha yang banyak digeluti Ibu-Ibu rumah tangga. Proses pembuatan yang relatif mudah serta tidak menyita banyak waktu bisa digunakan sebagai alternative kegiatan yang menghasilkan, akan tetapi persaingan antar pengasin yang menyebabkan harga telur asin murah serta tidak bisa disimpan dalam waktu lama sehingga perlu ada inovasi dalam hal proses pembuatan.

Proses pembuatan telur asin pada yang banyak kita jumpai adalah dengan cara direbus yaitu memasukkan telur ke dalam air di dalam panci. Proses perebusan termasuk proses yang paling mudah karena tinggal memasukkan telur ke dalam air akan tetapi dengan perebusan berdampak berkurangnya kandungan vitamin dan gizi dalam telur. Perebusan juga menyebabkan telur asin mudah busuk dalam waktu 4-5 hari.

Solusi yang kita tawarkan adalah proses pembuatan telur asin dengan cara dikukus, proses pengukusan dapat mempertahankan kandungan vitamin dan gizi yang ada dalam telur serta telur asin tidak cepat membusuk karena tidak ada air yang masuk ke dalam telur. Telur asin kukus bisa awet hingga 10 hari dengan penyimpanan diluar lemari es, sehingga ada waktu pemasaran yang lama dalam menghadapi persaingan.

Proses pembuatan telur asin kukus, proses awal sama seperti pembuatan telur asin yang lain. Proses awal dimulai dengan proses penggosokan telur menggunakan stainless, penggosokan bertujuan untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada cangkang telur. Proses kedua yaitu pembuatan media dengan bahan campuran batu bata halus, garam dan air, komposisi antara garam dan batu bata adalah 2: 1 (2 kilo batu bata halus dan 1 kilo garam) setelah media dipersiapkan langkah selanjutnya perendaman telur ke dalam media.

Perendaman dilakukan hingga 10-15 hari, lama perendaman dan jumlah garam berpengaruh pada kemasiran hasil telur. Setelah

masa tunggu perendaman selama 10-15 hari maka telur siap dipanen. Pencucian dilakukan hingga 3 tahap dengan tujuan agar telur benar-benar dalam kondisi bersih. Tahap berikutnya adalah pengecekan kondisi telur dengan menggunakan lampu, tahap inilah yang menentukan hasil telur layak dikukus atau tidak karena jika hasil berwarna hitam menandakan telur busuk. Tahap berikutnya adalah pengukusan, lama pengukusan ditentukan banyaknya jumlah telur, telur min 100 butir pengukusan 1,5 jam, diatas 100 butir 2 jam. Lama pengukusan bisa berdampak pada lama daya awet telur asin. Gambar berikut adalah penyampaian materi serta praktek proses pembuatan telur asin kukus



Gambar.1 Penyampaian Materi Tentang Pembuatan Telur Asin Kukus



Gambar.2 Proses Penggosokan Telur



Gambar. 3 Perendaman Telur dengan Media



Gambar4. Masa Tunggu Perendaman

Penyampaian Materi Tentang Pentingnya Kemasan Dalam Suatu Produk serta Praktek Pembuatan Kemasan.

Desain kemasan produk merupakan salah satu faktor penting yang dapat menguatkan branding bisnis dalam persaingan yang ketat. Desain kemasan yang menarik dan berkualitas menjadi pembeda antara produk kita dengan kompetitor. Melalui desain kemasan produk, kita dapat menyampaikan informasi mengenai identitas produk kita seperti logo kualitas produk, bahan dsb.

Selain sebagai pembeda, kemasan yang menarik juga bisa menarik konsumen untuk membeli produk kita dan hal ini berdampak pada omset penjualan yang meningkat. Kemasan produk yang menarik dan harus mahal dan juga tak harus rumit.[9]–[12] Kemasan bisa kita desain sendiri dan pesan melalui online, karena di toko online kita bisa bermacam-macam kemasan tergantung selera dan juga budget.

Kemasan telur asin kukus yang menjadi pembeda dengan produk lain adalah penggunaan label stiker pada cangkang telur, pada produk lain label menggunakan stempel, kemasan produk telur asin kukus menggunakan karton dan paper bag, selain menarik, mudah dibawa dan elegan, kemasan karton dan paper bag juga ramah lingkungan karena terbuat dari kertas yang bisa di daur ulang, sehingga ramah lingkungan. Pelabelan dilakukan setelah telur matang dan diangkat dari pengukusan. Dalam kondisi cangkang panas stiker bisa menempel sempurna selanjutnya telur dibiarkan dingin baru dikemas sesuai pemesanan.[13]

Pemasaran merupakan hal yang sangat penting ketika kita membuat produk[14]. Pemasaran yang kita lakukan bukan saja secara langsung akan tetapi melalui media online. Kita bisa posting produk kita kemudian menawarkan ke konsumen. Cara ini sangat efektif untuk kondisi pandemi saat ini dan juga mempermudah konsumen untuk memilih produk yang di inginkan[8], [15] Gambar berikut adalah proses pemberian label kemasan.



Gambar. 5 Pelabelan Kemasan

Diskusi

Kegiatan Pengabdian diakhiri dengan diskusi seputar materi dan praktek. Pertanyaan disampaikan oleh peserta pelatihan, para peserta antusias dengan kegiatan pelatihan, harapan ke depannya, dilakukan kemitraan antara pemateri dan peserta sehingga ada kolaborasi positif dimana pemateri bisa mengevaluasi inovasi yang ditawarkan pada peserta. Dalam diskusi ini juga diberikan kuis tentang hasil peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 44% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 14,7% dan setelah diadakan pelatihan 58,7%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan antara lain pengukusan telur yang benar, pelabelan menggunakan stiker dan pengemasan yang menarik

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian berjalan lancar, untuk ke depannya selain pelatihan mandiri juga perlu adanya pelatihan dari dinas-dinas terkait. Hari pertama pelatihan dengan materi dan praktek proses pembuatan serta pengukusan telur asin yang menghasilkan produk berkualitas, hari ke dua dengan materi dan praktek pengemasan menarik serta pemasaran online berjalan lancar. Kelompok Ibu-Ibu sangat antusias mengikuti pelatihan, banyak pertanyaan yang mereka ajukan ke pemateri, mengikuti setiap praktek yang diberikan dengan harapan ke depannya bisa dilakukan kemitraan antara pemateri dan peserta pelatihan dalam hal penjualan. Faktor pendukung dari usaha ini antara lain bahan dasar telur bebek yang merupakan produk lokal peternak Tuban serta garam grosok dari petani lokal Tuban, bila di manfaatkan dengan baik serta sedikit sentuhan dari pengemasan modern, bisa menjadi produk unggulan Kabupaten Tuban serta meningkatkan perekonomian baik peternak bebek, petani garam dan juga pelaku usaha pengasin. Faktor penghambat yang menjadi kendala adalah menjaga kualitas produk yaitu masir, gurih, tidak berbau amis, sehingga pelatihan seperti ini penting sekali diberikan. Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 44% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 14,7% dan setelah diadakan pelatihan 58,7%, artinya

bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. M. Legowo, N. Nuwantoro, and S. Sutaryo, "Analisis Pangan," 2007.
- [2] M. Nur and W. B. Sunarharum, *Kimia Pangan*. Universitas Brawijaya Press, 2019.
- [3] D. Novia, S. Melia, and N. Z. Ayuza, "Studi suhu pengovenan terhadap umur simpan telur asin," *J. Peternak. Indones. (Indonesian J. Anim. Sci.)*, vol. 14, no. 1, pp. 263–269, 2012.
- [4] Y. Nurhidayat, J. Sumarmono, and S. Wasito, "Kadar air, kemasiran dan tekstur telur asin ayam niaga yang dimasak dengan cara berbeda," *J. Ilm. Peternak.*, vol. 1, no. 3, pp. 813–820, 2013.
- [5] F. Faizal, "Diskursus Pemberdayaan Masyarakat," *Ijtima'iyya J. Pengemb. Masy. Islam*, vol. 8, no. 1, pp. 35–51, 2015.
- [6] M. E. Apriyanti, "Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan," *Sosio e-kons*, vol. 10, no. 1, pp. 20–27, 2018.
- [7] M. Nurminah, "Penelitian sifat berbagai bahan kemasan plastik dan kertas serta pengaruhnya terhadap bahan yang dikemas," *USU Digit. Libr.*, pp. 1–13, 2002.
- [8] I. N. Sucipta, "SEJARAH PERKEMBANGAN DAN PERANAN PENGEMASAN BAHAN PANGAN."
- [9] A. Huraerah, *Pengorganisasian dan pengembangan masyarakat: model dan strategi pembangunan berbasis kerakyatan*. Humaniora, 2008.
- [10] E. Julianti and M. Nurminah, "Teknologi Pengemasan," *Medan Univ. Sumatera Utara*, 2006.
- [11] A. N. Lubis, "Strategi Pemasaran dalam persaingan bisnis," *Univ. Sumatera Utara*, 2004.
- [12] D. Indraswati, "Pengemasan makanan," 2017.
- [13] M. Nur, "Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (Chanos chanos)," *J. Teknol. Ind. Has. Pertan.*, vol. 14, no. 1, pp. 1–11, 2012.
- [14] R. Nugrahani, "Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm," *Imajin. J. Seni*, vol. 9, no. 2, pp. 127–136, 2015.
- [15] D. Oktriani, S. Aulia, and A. Novianti, "Sistem Monitoring Pelabelan Pada Produk Pabrikasi Berbasis Image Processing," *eProceedings Appl. Sci.*, vol. 5, no. 3, 2019.