



Pelatihan Pembuatan Telur Asin Aneka Rasa Kelompok Usaha Masyarakat Otara di Sekaran Gunungpati Kota Semarang

Danang Subarkah Hadikawuryan¹, Maryono², dan Kriswanto³

¹ Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang

² Jurusan Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang

³ Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang

Email¹

DOI: <http://dx.doi.org/10.15294/abdimas.v23i1.16159>

Received : December 2018; Accepted: December 2018; Published: December 2019

Abstrak

Tujuan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan pengolahan telur asin aneka rasa menggunakan UPSE Maker dan meningkatkan keterampilan pengolahan telur asin aneka rasa. Target khusus kegiatan ini adalah: 1) mitra dapat mengolah telur asin aneka rasa; 2) terjadi peningkatan omzet mitra secara ekonomi; 3) peningkatan pemahaman & ketrampilan masyarakat. Metode kegiatan antara lain: 1) sosialisasi program metode ceramah; 2) pelatihan pengolahan telur asin aneka rasa menggunakan UPSE Maker dan cara perendaman manual; 3) evaluasi pelatihan melalui tes dan pengamatan; 4) pendampingan dan konsultasi menggunakan metode diskusi. Hasil yang dicapai adalah: (1) pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa dengan menggunakan alat UPSE dan manual telah dilakukan sehingga terbentuk 4 pengrajin telur asin; (2) penerapan kemasan dengan tambahan informasi proksimat dan ijin edar produk sehingga menarik minat konsumen dan menjangkau pemasaran lebih luas; (3) terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok KUM otara untuk mengolah telur asin aneka rasa; (4) Penerapan media pemasaran online dan offline menjangkau pemasaran lebih luas dan meningkatkan omzet sebesar 7,5kali.

Kata Kunci: aneka rasa; OTARA; telur asin

PENDAHULUAN

Kelompok usaha masyarakat Olaha Telur Asin Aneka Rasa "OTARA" berlokasi di Kelurahan Sekaran Kecamatan Gunungpati Semarang. KUM OTARA merupakan kelompok usaha yang memproduksi telur asin dengan menggunakan media perendaman air garam. KUM OTARA menggunakan media larutan air dan garam dengan perbandingan 1:3 dan diproses selama 13 hari. Telur yang diasinkan oleh KUM OTARA adalah telur bebek, dimana telur bebek memiliki kandungan protein, kalori dan lemak lebih tinggi dibanding telur ayam (Sultoni, 2004).

KUM OTARA memiliki 12 orang anggota, dengan ketua kelompok yakni Ibu Purwaningsih. Anggota kelompok KUM OTARA

yang aktif mengelola usaha produksi telur asin hanya satu orang yakni Ibu Senimahi.

Usaha KUM OTARA beralamat di Bantaran RT 01 RW 04 Jl. Kol. HR. Hardiyanto, gang Hasanudin. Kel. Sekaran, Kec. Gunungpati, Semarang.

Proses pembuatan telur asin membutuhkan waktu yang lama sangatlah tidak efisien, dan tidak produktif. Kemampuan produksi kecil karena usaha telur asin membutuhkan modal cukup besar jika ingin panen setiap hari dengan jumlah banyak, yakni membutuhkan modal sebesar 13 kali modal perhari. Atas uraian diatas maka tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat akan memberikan pelatihan penggunaan mesin UPSE maker guna meningkatkan efisiensi dan produktivitas. Mesin UPSE

maker akan mempersingkat waktu produksi dan dapat memuat dalam kapasitas besar (Kriswanto, 2018). KUM OTARA terbentuk karena kampung Banaran merupakan kampung tematik olahan telur asin aneka rasa, akan tetapi kelompok ini baru dapat mengolah telur asin dengan satu jenis rasa yakni rasa original.

Berdasarkan wawancara dan observasi lapangan, diketahui permasalahan mitra adalah belum terdapat variasi rasa produk telur asin olahan KUM OTARA untuk mendukung program kampung tematik OTARA dalam rangka peningkatan kesejahteraan masyarakat Sekaran kec. Gunungpati Semarang

Berdasarkan permasalahan mitra kegiatan, maka solusi dan target dan luaran kegiatan ini adalah dapat mengatasi persoalan aspek produksi yang dihadapi KUM OTARA, Permasalahan diatasi dengan pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa menggunakan mesin UPSE dan perendaman manual pada mitra dan target luarann adalah dihasilkan variasi rasa produk telur asin.

METODE

Tabel 1. Metode Pelaksanaan

No	Kegiatan	Metode
1	Sosialisasi program pengabdian masyarakat	ceramah dan diskusi
2	Pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa menggunakan UPSE dan perendaman manual	praktik, tanya jawab
3	Evaluasi program pengabdian masyarakat	uji coba, pengamatan
4	Pendampingan untuk konsultasi	diskusi

Adapun metode pelaksanaan tahapan kegiatan sesuai tabel 1 diatas dijelaskan sebagai berikut:

1. Sosialisasi program pengabdian masyarakat tentang pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa menggunakan mesin UPSE Maker pada kelompok usaha KUM OTARA menggunakan metode ceramah dan diskusi. Sosialisasi diberikan untuk memberikan gambaran program pengabdian masyarakat kepada mitra kegiatan. Sosialisasi program kegiatan dilakukan di tempat usaha mitra kegiatan.
2. Pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa menggunakan mesin UPSE Maker

dan teknik perendaman manual di tempat kegiatan mitra. Pelatihan diberikan tim pelaksana kepada mitra dengan metode praktik dan tanya jawab. Persiapan tempat dan bahan baku untuk kegiatan pelatihan dilakukan mitra sebagai wujud partisipasi mitra dalam kegiatan pengabdian. Luaran dari kegiatan ini adalah mitra dapat mengoperasikan alat/teknologi yang diterapkan dana dapat memproduksi dengan teknik manual.

3. Evaluasi program pengabdian masyarakat terkait keberhasilan mitra dapat memahami proses pembuatan telur asin aneka rasa serta dapat mempraktikkannya
4. Pendampingan kepada mitra berupa layanan konsultasi bila ditemui permasalahan tentang operasional alat. Pendampingan dilakukan meski jadwal program pengabdian telah berakhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah telah dilaksanakan pelatihan telur asin aneka rasa dengan menggunakan mesin UPSE dan teknik perendamana manual pada kelompok usaha masyarakat OTARA. Variasi rasa telur asin yang dilatihkan pada peserta pelatihan adalah rasa bawang, rasa original dan rasa bakar. Masyarakat yang tergabung dalam kelompok usaha OTARA telah dapat membuat telur asin aneka rasa. Gambar 1 adalah dokumentasi pelatihan telur aneka rasa.



Gambar 1. Pelatihan praktik pembuatan telur aneka rasa

Pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa diberikan secara teori menggunakan metode ceramah dan diskusi, serta praktik langsung penggunaan alat. Pelaksanaan praktik pembuatan telur asin dilaksanakan ditempat mitra. Kegiatan pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa melibatkan 20 warga yang tergabung dalam KUM OTARA, tim pelaksana

pengabdian dan lurah Sekaran. Setelah pelatihan peserta diberikan tes akhir untuk mengetahui penguasaan peserta pelatihan tentang pembuatan telur asin aneka rasa. Berdasarkan evaluasi didapatkan hasil bahwa seluruh peserta pelatihan telah memahami langkah-langkah pembuatan telur asin aneka rasa. Selain tes akhir, pengamatan langsung juga dilakukan untuk mengetahui keterampilan peserta pelatihan dalam membuat telur asin aneka rasa. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa seluruh peserta pelatihan terampil dalam membuat telur asin aneka rasa.

Pengabdian kepada masyarakat ini telah menghasilkan empat orang pengrajin telur asin yang secara mandiri memproduksi dan pemasaran telur asin tersebut, yakni Ibu Purwaningsih, Bp. Ngatpani, Ibu Mujiati, dan Ibu Vera.

Gambar 2. Merupakan gambar produk telur asin aneka rasa yang dihasilkan KUM OTARA. Gambar 3 menunjukkan kegiatan pengemasan produk telur asin OTARA oleh KUM OTARA.



Gambar 2. Produk telur asin OTARA



Gambar 3. Pengemasan produk OTARA

Pelatihan telah diberikan kepada masyarakat dan masyarakat telah mampu memproduksi, akan tetapi terdapat kendala lain yang menghambat produksi. Masalah tersebut adalah sulitnya mendapatkan telur bebek mentah dengan harga yang rendah dan kualitas yang

baik (orange dan cangkang telur tidak mudah pecah). Solusi atas permasalahan tersebut adalah mencari alternatif pemasok telur bebek mentah serta membuat kelompok ternak bebek petelur. Hasil lain kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah terbentuknya kelompok ternak bebek. Aktifitas yang dilakukan kelompok ternak ini adalah membuat beberapa kandang bebek komunal di wilayah Sekaran, Kecamatan Gunungpati Semarang.

Pengabdian kepada masyarakat ini juga menghasilkan desain label kemasan produk dengan merek OTARA. Desain dibuat tim pelaksana kegiatan dengan menggunakan *software* desain grafis. Desain dibuat dengan tampilan menarik disertai hasil analisis proksimat gizi dan ijin P-IRT (sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga) agar menarik konsumen untuk membeli produk.



Gambar 4. Desain label kemasan

Gambar 4. adalah desain label kemasan berupa stiker yang ditempelkan pada kemasan mika plastik produk. Kemasan telur asin OTARA telah dilengkapi dengan hasil uji kadar proksimat gizi yang terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, serat, abu dan air. Uji kadar proksimat dilakukan di Lab Kimia FMIPA UNNES. Hasil uji kadar proksimat telur asin aneka rasa OTARA ditunjukkan pada gambar 5. dimana nilai karbohidrat sebesar 6,81%, lemak 14,42%, protein 16,68%, air 59,93% dan abu 2,12%.



Gambar 5. Hasil uji kadar proksimat

Selain kemasan disertai hasil uji kadar proksimat, juga dilengkapi ijin edar produk berupa P-IRT. Ijin P-IRT untuk menjangkau pemasaran lebih luas. Salah satu anggota KUM OTARA mengikuti penyuluhan keamanan pangan di Dinas Kesehatan Kota Semarang dan selanjutnya menerima audit sarana produksi IRT.

Hasil dari pelatihan dan audit sarana produksi telah didapatkan sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dengan No. 2033374010215-23 dengan masa berlaku sampai dengan tanggal 26 Juli 2023. Label kemasan OTARA telah memuat no ijin PIRT sehingga produk dapat beredar secara luas.

Industri Rumah Tangga Pangan wajib mengikuti penyuluhan keamanan pangan untuk mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang dikeluarkan oleh Dinas kesehatan kab/kota (Yulianti, 2018).

Pemasaran telur asin OTARA telah berjalan baik dengan banyaknya pesanan dari berbagai instansi, acara besar, event/kegiatan, dan masyarakat sekitar. Penerapan dan pelatihan pemasaran online dilakukan oleh tim pelaksana di rumah anggota KUM OTARA yakni bp. Ngatpani. Pelatihan pemasaran dilakukan dengan memanfaatkan media sosial, melalui penyebaran label kemasan pada grup media sosial dan penerapan banner pada kegiatan bazar dan pameran.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah menghasilkan empat perajin telur asin dan telah memproduksi masing-masing per hari 200 s.d 300 butir perhari. Pemasaran dilakukan menggunakan pemasaran online melalui media sosial dan melalui offline mengikuti pameran, bazar, titip pada tempat makan, warung, instansi sekitar. Melalui kegiatan pemasaran online dan offline terjadi peningkatan omzet berproduksi seminggu sekali 200 butir yakni Rp. 600.000,-/minggu atau sebulan sebesar Rp. 2.400.000,- menjadi setiap hari produksi 200 butir atau Rp.18.000.000,- per bulan, sehingga terjadi peningkatan omzet sebesar 7,5 kali.

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa dengan menggunakan alat UPSE dan manual telah dilakukan sehingga terbentuk 4 perajin telur asin aneka rasa.
2. Penerapan kemasan dengan adanya informasi kandungan proksimat dan ijin edar produk sehingga dapat menarik minat konsumen dan kerjasama keagenan dan produk dapat menjangkau pemasaran lebih luas.
3. Terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok KUM otara untuk mengolah telur asin aneka rasa.
4. Penerapan sistem pemasaran online dan offline dapat menjangkau pemasaran lebih luas dan telah meningkatkan omzet menjadi 7,5 kali lebih besar.

Saran dalam kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Perlu adanya penerapan teknologi UPSE pada kegiatan produksi kelompok melalui pengabdian masyarakat atau melalui swadaya mandiri anggota kelompok.
2. Memasarkan produk pada toko atau mini market melalui proposal penawaran produk agar produk memiliki nilai jual lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Sultoni A. 2004. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin dari telur itik Jawa Anas javanicus). Skripsi.. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Kriswanto dan Wulansarie, R., 2018. *IbM Usaha Ternak Bebek Petelur dan Produsen Telur Asin Kecamatan Gunungpati Kota Semarang*. ABDIMAS Vol. 22 No. 1 Hal 19-26.
- Yulianti, M.D., dan Mustarichie, R., 2018. Tata cara registrasi untuk pangan olahan industri rumah tangga (PIRT) dan makanan dalam negeri (MD) dalam rangka peningkatan produk yang aman dan bermutu di Bandung Jawa Barat. *Farmaka Suplemen Volume 15 Nomor 3*