UPAYA PENINGKATAN KUALITAS TELUR ASIN DENGAN TEKNOLOGI PROSES PENYANGRAIAN DI KORONG BARI KANAGARIAN SICINCIN KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Sri Melia dan Indri Juliyarsi
Fak. Peternakan Universitas Andalas

Abstrak

Korong Bari Kanagarian Sicincin merupakan salah satu daerah produsen telur asin yang cukup besar di Padang Pariaman, sekitar 5 produsen, dengan rata-rata produksi per hari sekitar 500 – 1500 butir telur asin dan harga telur asin Rp. 2000,-/ butir. Permasalahan yang dihadapi masyarakat adalah pengasinan dangan menggunakan medium: garam, abu dapur dan air, waktu pemeraman yang lebih pendek yaitu 3 hari. Namun kelemahan dari pengasinan cara ini adalah telur asin yang dihasilkan kurang awet, hanya tahan selama 2 hari. Jadi diperlukan perlakuan lain terhadap telur asin ini sehingga daya simpannya dapat diperpanjang dan kualitas gizi dapat dipertahankan. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan pengetahuan kepada produsen telur asin bagaimana penerapan teknologi proses penyangraian pada telur asin dapat menambah masa simpan telur asin dan dapat mempertahan kualitas gizi dan cita rasanya. Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah dengan melakukan penyuluhan, pelatihan dan percontohan tentang manfaat dari teknologi proses penyangraian yang diterapkan pada telur asin serta konsultasi dan diskusi dan diikuti dengan evaluasi. Telur asin yang diolah dengan menerapkan teknologi proses penyangraian merupakan perbaikan mutu dari produk telur asin dengan kelebihan lebih tahan lama, karena pada proses penyangraian akan terjadi pengurangan kadar air telur, sehingga telur lebih awet. Selain itu kelebihan lain yaitu rasa amis yang kurang terasa, tekstur putih dan kuning telur yang lebih halus.

Kata Kunci : Telur asin, Proses Penyangraian

PENDAHULUAN

A. ANALISIS SITUASI

Salah satu pengasinan yang praktis seperti yang dilakukan masyarakat di Korong atau desa Bari Kanagarian Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman adalah pengasinan dangan menggunakan medium: garam, abu dapur dan air. Pengasinan cara ini membutuhkan waktu pemeraman yang lebih pendek yaitu 3 hari. Namun kelemahan dari pengasinan cara ini adalah telur asin yang dihasilkan kurang awet, yakni hanya tahan selama 2 hari. Jadi diperlukan perlakuan lain terhadap telur asin ini sehingga daya simpannya dapat diperpanjang dan kualitas gizi dapat dipertahankan.

Korong Bari Kanagarian Sicincin merupakan salah satu daerah produsen telur asin yang cukup besar di Padang Pariaman. Jumlah produsen telur asin yang ada di

daerah tersebut berkisar sekitar 8-10 produsen, dengan rata-rata produksi per hari sekitar 500 – 1000 butir telur asin dan harga telur asin Rp. 2000,-/ butir. Jadi dengan kendala masa simpan yang pendek pada telur asin tersebut, sementara produksi cukup besar, maka diperlukan upaya pengolahan lebih lanjut yaitu dengan proses penyangaraian untuk meningkatkan masa simpan telur asin dengan kualitas gizi yang dapat dipertahankan.

Telur asin yang diolah dengan menerapkan teknologi proses penyangraian merupakan perbaikan mutu dari produk telur asin dengan kelebihan lebih tahan lama, karena pada proses penyangraian akan terjadi pengurangan kadar air telur, sehingga telur lebih awet. Selain itu kelebihan lain yaitu rasa amis yang kurang terasa, tekstur putih dan kuning telur yang lebih halus. Uji laboratorium yang telah dilakukan Subandiyah, Rahmawati, dan Alies (2006) menyatakan bahwa terjadi penurunan kadar air telur asin rebus dari 42.77% menjadi 37.09% setelah dilakukan penyangraian selama 1 jam. Lebih lanjut Marisa (2007), juga melaporkan bahwa sampel telur asin yang diambil dari kanagarian sicincin yang diolah dengan proses penyangraian dengan lama penyangraian 60 menit dan memiliki masa simpan 20 hari menghasilkan kadar air 63%, kadar protein 12, 79% dan Kadar lemak 11,74%. Hal ini menunjukkan bahwa dengan teknologi proses penyangraian dapat meningkatkan masa simpan telur asin di Kanagarian Sicincin yang semulanya hanya memiliki masa simpan 2 hari dengan tetap mempertahankan nilai gizinya.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukan kegiatan pengabdian masyarakat tentang ” Upaya Peningkatan Kualitas Telur Asin dengan Teknologi Proses Penyangraian di Kanagarian Sicincin Kabupaten padang Pariaman”.

B. PERUMUSAN MASALAH

a. Masyarakat produsen telur asin di Korong Bari Kanagarian Sicincin memilki masalah dalam upaya mempertahankan kualitas telur asin karena masa simpan yang pendek yaitu 2 hari, sehingga sisa telur asin yang tidak terjual dalam waktu 2 hari bisa terbuang begitu saja tanpa ada upaya lebih lanjut.
b. Masa simpan telur asin yang pendek, menyebabkan produsen tidak bisa lebih luas memasarkan produknya ke daerah lain dan hanya memasarkan produknya di sekitar pasar, halte, terminal di Kanagarian Sicincin, sehingga sulit untuk meningkatkan produktivitasnya.

C. TUJUAN KEGIATAN DAN MANFAAT

Tujuan kegiatan adalah :

a. Memberikan pengetahuan kepada produsen telur asin bagaimana penerapan teknologi proses penyangraian pada telur asin dapat menambah masa simpan telur asin dan dapat mempertahan kualitas gizi dan cita rasanya.
b. Meningkatkan produktivitas produsen telur asin dengan menambah jaringan daerah pemasaran dengan semakin lamanya masa simpan telur asin tersebut.

Manfaat kegiatan adalah :

a. Mengatasi masalah masyarakat produsen telur asin selama ini, dalam hal daya awet telur asin yang diproduksinya, tidak dapat bertahan lama dan cepat rusak, sehingga dapat meningkatkan produktivitasnya.
b. Meningkatkan potensi daerah Kanagarian Sicincin sebagai salah satu produsen telur asin yang cukup besar di Kabupaten Padang Pariaman dengan memperluas daerah pemasarannya di Sumatera Barat dan dapat menyediakan lapangan kerja bagi tenaga kerja keluarga sebagai pembuat telur asin sehingga mengurangi pengganggguran di pedesaan.
c. Alih teknologi oleh Perguruan Tinggi kepada masyarakat desa sebagai wujud Tri Darma Perguruan tinggi

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Wasito (1994) telur asin adalah telur itik yang diolah dalam keadaan utuh, dimana kandungan garam dapat menghambat perkembangan mikroorganisme dan sekaligus memberikan aroma khas, sehingga telur dapat disimpan dalam waktu yang relatif lama. Selanjutnya dikemukakan oleh Widjaja (2003) bahwa telur asin merupakan telur segar yang diawetkan dengan menggunakan bahan garam.

Dikemukakan oleh Astawan (2006) selain baunya yang lebih amis, telur itik juga mempunyai pori-pori kulit yang lebih besar, sehingga sangat baik untuk diolah menjadi telur asin. Menurut Suharno (2003) telur itik yang akan diasinkan harus memenuhi beberapa persyaratan, diantaranya: a) telur masih segar dan baru, b) telur harus bersih dari kotoran, c) kulit telur masih utuh dan tidak retak dan d) sebelum diasinkan sebaiknya diampelas untuk memudahkan proses pengasinan. Dibanding telur ayam, telur itik mengandung protein, kalori dan lemak lebih tinggi.

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Beberapa Telur Dalam 100 Gram

No	Zat Gizi	Telur Ayam	Telur Bebek	Telur Bebek Asin	Telur Puyuh
1	Kalori (kal)	162	189	395	149.8
2	Protein (gr)	12.8	13.1	13.6	10.3
3	Lemak (gr)	11.5	14.3	13.6	10.6
4	Karbohidrat (gr)	0.7	0.8	1.4	3.3
5	Kalsium (gr)	54	56	120	49
6	Fosfor (mg)	180	175	157	198
7	Besi (mg)	2.7	2.8	1.8	1.4
8	Vit. A (IU)	900	1 230	841	2 741
9	Vit. B (mg)	0.1	0.18	0.23	-
10	Air (gr)	74	70.8	66.5	-

Sumber: Warisno (2005)

Murtidjo (1988) mengemukakan bahwa telur itik yang diasinkan mengandung keuntungan seperti: a) nilai gizi telur dapat dipertahankan dalam waktu yang relatif lama, b) nilai ekonomis telur dapat ditingkatkan, c) memenuhi selera konsumen telur itik dan d) merupakan alternatif pemasaran disamping telur segar.

Widjaja (2003) mengemukakan bahwa telur asin memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur segar dan tahan disimpan selama dua minggu. Dijelaskan juga oleh Samosir (1993) bahwa lama perendaman telur dalam adonan dan banyaknya garam yang digunakan akan mempengaruhi kualitas telur asin. Aritonang (1993) mengemukakan bahwa pada lama penggaraman 14 hari dengan diikuti oleh lama penyimpanan 3 hari sebelum telur asin direbus merupakan waktu yang optimal dalam usaha mempertahankan daya simpan telur asin rebus yaitu sampai 22 hari. Menurut Dahnimar (2006) telur asin yang menggunakan medium pengasinan berupa air, garam dan abu dapur dengan perendaman selama 3 hari, menghasilkan telur asin rebus yang dapat disimpan selama 2 hari.

Pusat Pembinaan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1993) menjelaskan bahwa sangrai yaitu dimasak tanpa memakai minyak dan air. Penyangraian dilakukan di atas bara api yang dibuat dari kayu atau arang, di atas bara api ditaruh wadah yang dibuat dari tanah liat yang berisi pasir (Baliaga, 2006).

Telur asin sangrai merupakan diversifikasi produk telur asin mempunyai keistimewaan lebih tahan lama tanpa ditambahkan bahan pengawet, lebih mempunyai cita rasa yang khas, kuning telur dan putih telur lebih halus, bau amis kurang terasa dan lainnya. Adanya produk telur asin sangrai ini, menjadikan produk pengolahan hasil peternakan khususnya telur asin menjadi lebih beraneka ragam. Dalam proses

penyangraian terjadi pengurangan kadar air yang cukup banyak, sehingga produk yang dihasilkan lebih awet. Uji kadar air menunjukan bahwa kadar air pada telur asin rebus berkisar 42.77% sedangkan untuk telur asin sangrai kadar air berkisar 37.09% (Subandiyah dkk. 2006).

MATERI DAN METODE

A. KERANGKA PEMECAHAN MASALAH

1. Memberikan penyuluhan
2. Melakukan demonstrasi

B. REALISASI PEMECAHAN MASALAH

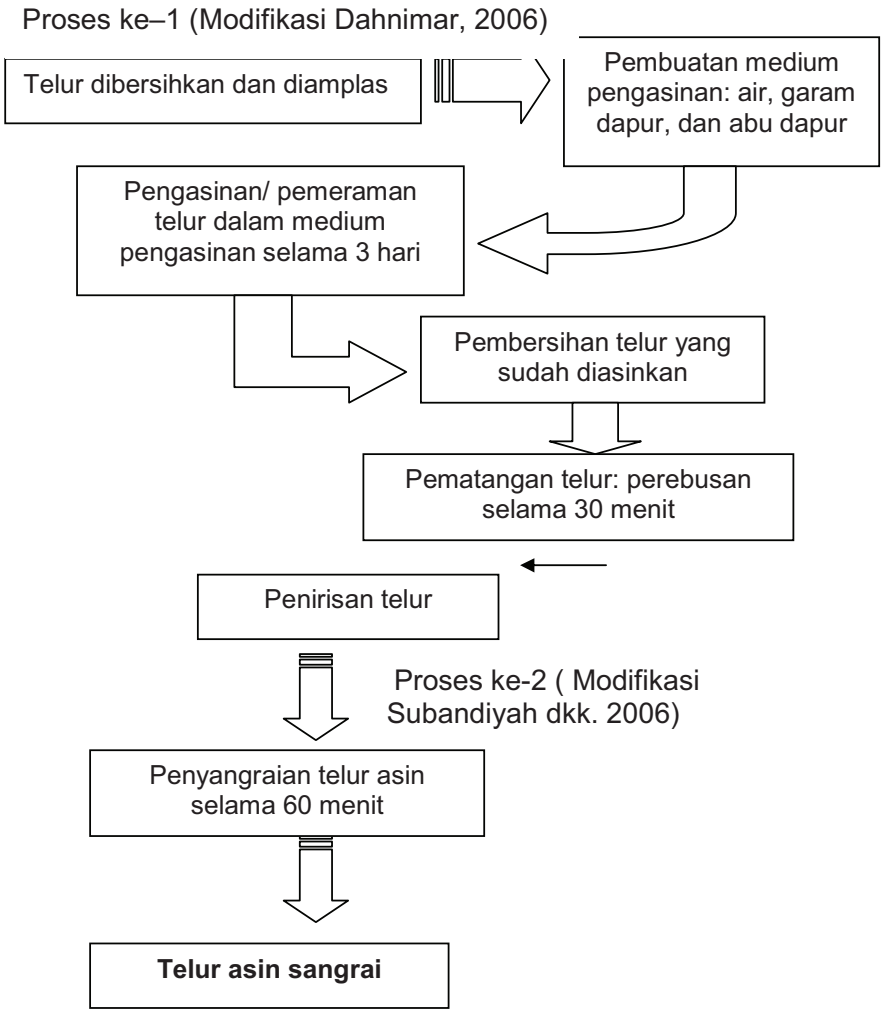
1. Sebelum penyuluhan dibagikan brosur tentang kandungan gizi telur itik dan metode penyangraian untuk telur asin
2. Telah dilakukan demonstrasi atau peragaan tentang cara proses penyangraian telur asin sehingga dapat mengurangi kandungan air didalamnya dan dapat memperpanjang masa simpan dan memperluas jaringan pemasaran.

C. KHALAYAK SASARAN

Sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah masyarakat produsen telur asin di Korong Bari Kanagarian Sicincin Kabupaten Padang Pariaman.

D. METODE KEGIATAN

a. Penyuluhan
b. Pelatihan dan Percontohan
c. Bimbingan dan Pembinaan
d. Diskusi dan Konsultasi
e. Pelestarian Kegiatan



Gambar 1. Skema Cara Pembuatan Telur Asin Sangrai

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Potensi Telur Asin di Korong Bari, Kanagarian Sicincin

Korong Bari Kanagarian Sicincin merupakan salah satu daerah produsen telur asin yang cukup besar di Padang Pariaman. Jumlah produsen telur asin yang ada di daerah tersebut berkisar sekitar 5 produsen, dengan rata-rata produksi per hari sekitar 500 – 1500 butir telur asin dan harga telur asin Rp. 2000,-/ butir. Masing- masing produsen telur asin tersebut memiliki anggota untuk menjualkan produknya di

pasaran, yang berjumlah sekitar 5-10 orang. Wilayah pasar telur asin saat ini adalah daerah sicincin dan kabupaten Padang Pariaman.

Sebetulnya ada permintaan dari pulau Jawa, namun karena masa simpan telur asin yang diproduksi di Nagari ini tidak memiliki masa simpan yang cukup lama, maka permintaan tersebut belum bisa dipenuhi.

Dengan adanyanya penyuluhan ini, Masyarakat sangat antusias sekali dan mereka sangat berminat sekali untuk memperbaiki mutu telur asin yang sudah ada saat ini. Hal ini dilihat dengan banyaknya muncul pertanyaan sekitar pengolahan telur asin dan mutu telur asin. Sehingga dengan adanya pengenalan proses penyangraian pada proses pengolahan telur asin dapat memperpanjang masa simpan telur asin tanpa mengurangi mutunya dan jaringan pemasarannya dapat di perluas.

B. Teknologi Proses penyangraian Telur Asin

Pusat Pembinaan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1993) menjelaskan bahwa sangrai yaitu dimasak tanpa memakai minyak dan air. Penyangraian dilakukan di atas bara api yang dibuat dari kayu atau arang, di atas bara api ditaruh wadah yang dibuat dari tanah liat yang berisi pasir (Baliaga, 2006).

Telur asin yang diolah dengan menerapkan teknologi proses penyangraian merupakan perbaikan mutu dari produk telur asin dengan kelebihan lebih tahan lama, karena pada proses penyangraian akan terjadi pengurangan kadar air telur, sehingga telur lebih awet. Selain itu kelebihan lain yaitu rasa amis yang kurang terasa, tekstur putih dan kuning telur yang lebih halus.

Uji laboratorium yang telah dilakukan Subandiyah, Rahmawati, dan Alies (2006) menyatakan bahwa terjadi penurunan kadar air telur asin rebus dari 42.77% menjadi 37.09% setelah dilakukan penyangraian selama 1 jam. Lebih lanjut Marisa (2007), juga melaporkan bahwa sampel telur asin yang diambil dari kanagarian sicincin yang diolah dengan proses penyangraian dengan lama penyangraian 60 menit dan memiliki masa simpan 20 hari menghasilkan kadar air 63%, kadar protein 12, 79% dan Kadar lemak 11,74%. Hal ini menunjukkan bahwa dengan teknologi proses penyangraian dapat meningkatkan masa simpan telur asin di Kanagarian Sicincin yang semulanya hanya memiliki masa simpan 2 hari dengan tetap mempertahankan nilai gizinya.

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

Dengan adanyanya penyuluhan ini, Masyarakat Di Kanagarian sicicncin sangat antusias sekali dan mereka sangat berminat sekali untuk memperbaiki mutu telur asin yang sudah ada saat ini. Telur asin yang diolah dengan menerapkan teknologi proses penyangraian merupakan perbaikan mutu dari produk telur asin dengan kelebihan lebih tahan lama, karena pada proses penyangraian akan terjadi pengurangan kadar air telur, sehingga telur lebih awet. Selain itu kelebihan lain yaitu rasa amis yang kurang terasa, tekstur putih dan kuning telur yang lebih halus.

SARAN

Bagi masyarakat produsen telur asin di Sicincin, agar dapat membuat suatu kelompok produsen telur asin sehingga dapat dengan mudah mengkoordinir anggota penjual telur asin dan lebih mudah dalam memantau perkembangan pemasaran dan mutu telur asin di daerah tersebut

DAFTAR PUSTAKA

Aritonang, S. N. 1993. Pengaruh lama penggaraman dan penyimpanan telur itik diasin sebelum direbus terhadap daya simpan telur asin. Jurnal Penelitian Andalas. Edisi Pertanian no 13/ Mei/ Tahun V/ 1993, Padang.

Astawan, M. 2006. Telur asin, aman dan penuh gizi. http: //www. Departemen Kesehatan Indonesia htm. 07.35 pm. 31/10/2006.

Baliaga, 2006. Penyangraian. http: //www. Suara Merdeka com. 04.03 pm. 29/11/2006.

Dahnimar, 2006. Pembuatan telur asin. Komunikasi Pribadi di Sicincin Tanggal 25 september 2006, Sicincin.

Indri. 2006. Telur asin berkalsium tinggi. http: //www. CBN Portal, htm. 07.44 pm. 31/10/2006 .

Murtidjo, B. A. 1988. Mengelola Itik. Kanisius, Yogyakarta.

Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Kamus Besar Bahasa Indonesia. 1993. Balai Pustaka, Jakarta.

Samosir, D. J. 1993. Ilmu Ternak Itik. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Subandiyah, E., N. Rahmawati, dan N. P. Alies. 2006. Prospek usaha telur asin sangrai sebagai industri rumah tangga di Kabupaten Brebes. PKMK Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro, Semarang.

Suharno, B. dan K. Amri. 2003. Beternak Itik Petelur Secara Intensif. Penebar Swadaya, Jakarta.

Warisno. 2005. Membuat Telur Asin Aneka Rasa. Agro Media Pustaka, Jakarta.

Wasito dan E. S. Rohaeni. 1994. Beternak Itik Alabio. Kanisius, Yogyakarta.

Widjaja, K. 2003. Peluang Bisnis Itik. Penebar Swadaya, Jakarta.

ARTIKEL
PROGRAM PENERAPAN IPTEKS

UPAYA PENINGKATAN KUALITAS TELUR ASIN DENGAN TEKNOLOGI PROSES PENYANGRAIAN DI KORONG BARI KANAGARIAN SICINCIN KABUPATEN PADANG PARIAMAN

Oleh :

Sri Melia, STP, MP **NIP 132 299 808**
Indri Juliyarsi, SP, MP **NIP 132 297 242**

Dibiayai Oleh Direktorat Pendidikan Tinggi
Departemen Pendidikan Nasional,
Melalui DIPA Unand Tahun Anggaran 2009
Nomor : 37/ H.16/PM/ IPTEKS/ 2009 Tanggal 1 April 2009

JURUSAN PRODUKSI TERNAK FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
OKTOBER, 2009