



Penyuluhan Tentang Telur dan Cara Pengawetan Telur

Rinawidiastuti, Roisu Eny Mudawaroch ✉, Zulfanita, Faruq Iskandar, Jeki Mediantari Wahyu Wibawanti, Anita Rinawati

Universitas Muhammadiyah Purworejo

Jl. KH. A. Dahlan 3 Purworejo, Jawa Tengah, 54114 Indonesia

| roisueny@umpwr.ac.id ✉ | DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v8i2.3797> |

Abstrak

Telur adalah produk peternakan yang berharga murah dan mudah didapatkan. Tujuan penyuluhan adalah untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman terhadap warga Perumahan Bumi Kiara Permai tentang pengolahan diversifikasi telur. Metode kegiatan ini dilaksanakan di perumahan Bumi Kiara Permai. Metode penyuluhan yaitu: tahap persiapan, tahap pelaksanaan (Persipan bahan alat peraga penyuluhan, persipan tempat pelaksanaan, kegiatan penyuluhan) dan tahap evaluasi. Hasil dan pembahasan tahap persiapan. Kegiatan ini dilakukan di perumahan Kiara Permai. Penentuan hari dan jam disepakati bersama dengan ketua PKK menyesuaikan waktu luang ibu-ibu PKK. Tahap pelaksanaan penyuluhan dilakukan dengan mempersiapkan bahan dan alat peraga. Persipan tempat pelaksanaan dilakukan dengan meminta ijin takmir mushola untuk melaksanakan kegiatan tersebut. Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan mengacu pada susunan acara kegiatan. Pembukaan dilakukan dengan membaca basmalah, dan dilanjutkan dengan memperkenalkan pameri. Pemaparan dilakukan dengan menyampaikan materi kegiatan, dilanjutkan dengan tanya jawab. Kegiatan penyuluhan ini berjalan kurang lebih 2 jam dan kemudian ditutup pada jam 18.00 WIB. Penutup dilakukan dengan membacakan doa penutup dan dilanjutkan dengan foto Bersama. Untuk melihat efektifitas kegiatan penyuluhan dilakukan evaluasi. Kesimpulan dari kegiatan penyuluhan tentang telur dan cara pengawetan telur mulai tahap pendahuluan, tahap pelaksanaan, dan tahap penutup berjalan dengan baik.

Kata Kunci: Penyuluhan, Pengawetan, Telur, PKK



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

1. Pendahuluan

Telur merupakan salah satu produk peternakan, disamping daging susu dan kulit. Diantara produk peternakan, telur adalah yang menjadi produk favorit ibu rumah tangga dan anak-anak hingga orang dewasa (Mudawaroch, 2020). Telur yang mempunyai harga yang murah, mudah didapatkan dan dapat bertahan lama. Telur yang banyak dijual dipasaran adalah telur itik, telur puyuh, telur ayam kampung, dan telur ayam ras. Dari semua telur yang dijual di pasar, yang terbayak adalah telur ayam ras. Telur dikatakan bernilai gizi karena mengandung protein, lemak, karbihidrat, vitamin dan mineral dapat digunakan oleh tubuh manusia. Sebagai makanan yang mempunyai nilai gizi tinggi, telur akan mengalami kerusakan walaupun terdapat kerabang telur. Semakin lama disimpan pada suhu kamar telur akan semakin mangalami kerusakan.

Kualitas telur yang baik adalah yang dikonsumsi dalam rentang kurang dari 14 hari minggu. Sedangkan jika disimpan pada refrigerator telur dapat bertahan hingga 30 hari (SNI, 2008). Selama penyimpanan, berat telur dan telur tinggi badan berkurang (Mudawaroch, 2020). Telur mudah mengalami kerusakan oleh karena itu perlu ada acara untuk mengawetkannya (Mudawaroch & Rinawidiastuti, 2023).

Telur mempunyai rasa yang hambar terutama pada putih telurnya. Untuk meningkatkan daya terima telur terutama untuk anak-anak perlu ada teknik pengolahan telur. Pengolahan yang sederhana adalah dengan cara diasinkan. Sebagian ibu rumah tangga saat ini mempunyai stok telur dirumah. Hal ini karena saat ini telur merupakan lauk yang mudah untuk disajikan dengan cara digoreng. Namun ada permasalahan yang muncul yaitu menu olahan asal telur yang tidak variatif sehingga membuat anak menjadi bosan. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan pengolahan dan pengawetan telur. Telur asin adalah metode pengawetan telur dengan cara penggaraman. Pengasinan telur ini merupakan teknologi pengolahan hasil ternak yang peminatnya cukup banyak (Fajriana *et al.*, 2020). Manfaat pengasinan selain telur menjadi awet, juga menghasilkan telur terasa gurih dan masir pada kuning telur. Telur yang biasa digunakan untuk pembuatan telur asin adalah telur bebek (Qonita, 2019). Namun telur ayam juga dapat diolah menjadi telur asin. Pengasinan yang dilakukan bisa menggunakan pengasinan cara kering dan cara basah.

Perumahan Bumi Kiara Permai adalah salah satu perumahan di kabupaten Purworejo, dengan sebagian besar ibu yang tinggal perumahan tersebut mempunyai stok telur di rumah, yang disimpan di dalam dalam refrigerator. Ketersediaan telur di setiap rumah tangga juga harus diimbangi dengan pengetahuan masyarakat dalam penanganan telur (Indrawan *et al.*, 2012). Permasalahan yang dihadapi oleh warga Perumahan Bumi Kiara Permai adalah kurangnya pengetahuan dan pemahaman tentang nilai gizi telur dan tehnik pengolahan telur menjadi telur asin. Tujuan kegiatan penyuluhan adalah untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman terhadap warga Perumahan Bumi Kiara Permai tentang telur dan cara pengawetan telur.

2. Metode

Metode kegiatan dalam pengabdian kepada masyarakat ini berupa penyuluhan kepada mitra kegiatan yaitu ibu-ibu di perumahan Bumi Kiara Permai, kabupaten Purworejo, pada tanggal 11 Agustus 2023. Adapun tahapan kegiatan meliputi tahapan persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

2.1. Tahap Persiapan

Pada tahap persiapan dilakukan untuk memulai kegiatan penyuluhan sebelumnya dilakukan persiapan dengan koordinasi dengan bapak Anang Bayu yang merupakan ketua paguyuban perumahan Bumi Kiara Permai kabupaten Purworejo. Hal yang dibahas pada pertemuan tersebut yaitu membicarakan tentang rencana kegiatan penyuluhan, waktu dan tempat pelaksanaan.

2.2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan meliputi persiapan bahan alat peraga penyuluhan, persiapan tempat pelaksanaan kegiatan sekaligus perijinan dengan pejabat setempat/ tuan rumah tempat kegiatan dilaksanakan. Dalam pelaksanaan kegiatan tersebut diagendakan susunan acaranya meliputi pembukaan, pemaparan materi, demonstrasi, tanya jawab, dan penutup.

2.3. Tahap evaluasi

Tahap evaluasi penyuluhan mulai dari tahap persiapan sampai tahap penyuluhan.

3. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian penyuluhan ini dilakukan dalam 3 tahap yaitu tahap persiapan, tahap kegiatan, dan tahap evaluasi.

3.1. Tahap Persiapan

Kegiatan penyuluhan dipilih tempat di perumahan Kiara Permai disebabkan karena perumahan tersebut merupakan salah satu perumahan yang cukup populer di kabupaten Purworejo dengan jumlah 43 KK. Penghuni di perumahan ini relatif homogen baik dari segi umur dan dari status ekonomi, sehingga permasalahan yang muncul juga relatif homogen. Sasaran penyuluhan adalah ibu-ibu PKK di perumahan Kiara Permai. Hunian yang homogen dalam hal sosial ekonomi dan jenis pekerjaan berpengaruh pada tingkat kepuasan penghuni (Vitriana, 2019).

Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan pada tanggal 11 Agustus 2023, Pukul 15.00-17.00 wib. Penentuan hari dan jam disepakai bersama dengan ketua paguyuban dan ketua PKK menyesuaikan waktu luang ibu-ibu PKK di kompleks perumahan tersebut, adapun pelaksanaan kegiatan di area mushola.

3.2. Tahap Kegiatan

Guna memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra kegiatan, tim pengabdian berupaya mempersiapkan alat, bahan, serta peraga penyuluhan berupa poster yang memuat petunjuk bagi mitra dalam pembuatan produk kegiatan. Bahan yang digunakan adalah telur ayam ras untuk membuat telur yaitu telur asin dari ayam ras yang diperoleh dari pasar di wilayah tempat pelaksanaan kegiatan. Sebagaimana telah dipaparkan pada tahap persiapan, karena di kompleks perumahan tersebut belum memiliki balai pertemuan, maka rangkaian kegiatan yang diawali dengan pembukaan, pemaparan materi, demonstrasi pembuatan telur asin, diskusi dan tanya jawab, serta penutup ini dilaksanakan di kompleks mushola atas izin dari pengurus mushola setempat.

Acara pembukaan yang dilakukan oleh tim pengabdian mengawali kegiatan sebelum para pemateri memaparkan uraian materi tentang proses pengolahan telur menjadi telur asin dan upaya-upaya yang dapat dilakukan agar telur awet baik disimpan ditempat terbuka maupun di almari pendingin. Kegiatan ini dapat ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pelaksanaan Penyuluhan

Tim pengabdian juga memberikan informasi tentang nilai gizi pada telur, proses dan tata cara penyimpanan telur yang baik dan benar, serta cara pengolahan telur menjadi produk telur asin yang enak dan gurih. Untuk memberikan informasi dan tambahan pengetahuan kepada mitra kegiatan, tim pengabdian memaparkan nilai gizi pada telur konsumsi, seperti dapat ditunjukkan pada [Tabel 2](#). Guna membandingkan antara telur ras dengan telur lainnya maka pemateri menyajikan dan membandingkan nilai kandungan gizi dengan telur bebek seperti [Tabel 1](#) ([Dirjen Kesehatan, 1989](#)) .

Tabel 1. Komposisi Kimia Telur Ayam Ras dan Telur Bebek

Komposisi	Kadar Nutrisi	
	Telur ayam utuh	Telur bebek utuh
Lemak	11,5 g	14,3 g
Air	74,0 g	70,8 g
Calcium	54 mg	56mg
Protein	12,8 g	13,1 g

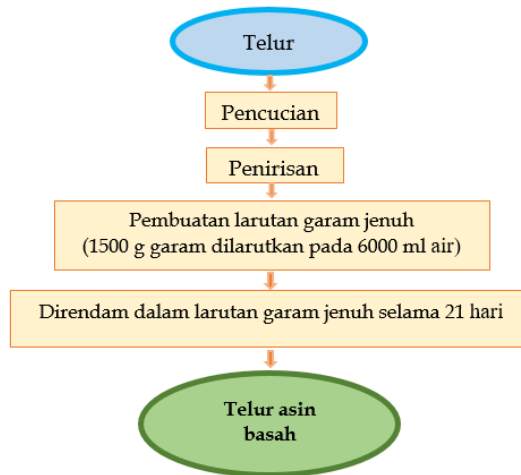
Tabel 2. Komposisi Kimia Telur Asin Ayam

Komposisi	Kadar Nutrisi Telur Asin Ayam
Kadar air	74,2315 %
Kadar abu	3,0876 %
Kadar protein	4,7226 %
Kadar Lemak	14,4902 %
Kadar serat kasar	6,6098 %
Kadar karbohidrat	3,4680 %
Kadar garam	1,61 %

Berdasarkan [Tabel 1](#) dan [Tabel 2](#) ditunjukkan bahwa komposisi utama telur adalah kandungan protein yang tinggi yaitu untuk telur ayam 12,8 % sedangkan untuk telur itik sebesar 13,1%. Protein telur akan meningkat dengan perlakuan pengasian yaitu 13,6%, hal ini karena terjadi penyusutan saat pengasian sehingga persentase berat protein telur meningkat. Materi penyuluhan tentang cara penyimpanan telur dapat dilakukan dengan cara meletakkan telur-telur pada rak telur. Sebagai catatan penting bahwa rak telur yang terbaik adalah yang terbuat dari karton karena mudah mengalirkan udara ke telur. Namun, jika tidak ditemukan rak karton maka telur-telur dapat letakkan pada tempat yang terbuka. Peletakan telur yang benar yaitu pada sisi telur yang runcing diletakkan di bawah dan bagian telur yang cenderung tumpul dibagian atas ([Bilyaro et al., 2021](#); [Herlina et al., 2016](#)). Penempatan telur dengan cara seperti ini menyebabkan rongga udara di dalam telur selalu berada di atas sehingga isi telur tidak mendesak kantong udara sehingga telur dapat cenderung lebih tahan lama pada masa penyimpanan.

Materi cara pengolahan telur menjadi telur asin dilakukan setelah teknik cara penyimpanan telur dilaksanakan. Teknik pengasian telur bisa dilakukan dengan pengasian basah maupun pengasian kering ([Engelen, 2017](#)). Telur yang digunakan bisa menggunakan telur bebek maupun telur ayam. Dalam pelatihan dan praktek pembuatan telur asin pada kegiatan ini menggunakan cara pembuatan telur asin basah. Adapun alur proses pembuatan telur asin basah disajikan di [Gambar 2](#).

Pengasinan telur dengan cara basah tidak membutuhkan waktu yang lama bahan dasar yang mudah yaitu media air dan garam (Mutmainnah *et al.*, 2021). Walaupun pembuatan telur asin kering lebih baik basah lebih mudah dan praktis (Mu'is *et al.*, 2023).



Gambar 2. Alur Proses Pembuatan Telur Asin Sistem Basah

Setelah ketiga tema dipaparkan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab seperti dapat disajikan pada **Gambar 3**. Peserta antusias untuk menanyakan kehal-hal yang belum tersampaikan atau belum dimengerti. Salah satu pertanyaan dari peserta kegiatan yaitu banyak dan tidaknya atau konsentrasi garam pada proses pembuatan telur asin. Pertanyaan tersebut ditanggapi oleh narasumber yang memaparkan bahwa konsentrasi garam yang diberikan akan menyebabkan perbedaan takstur saja, namun warna, bau, dan rasa tidak berbeda. Paparan narasumber tersebut sejalan dengan kajian oleh (Ramdayani *et al.*, 2023; Mardiana *et al.*, 2022).

Kegiatan penyuluhan ini berjalan kurang lebih 2 jam dan kemudian ditutup pada jam 15.00 WIB. Penutup dilakukan dengan membacakan doa penutup dan dilanjutkan dengan foto Bersama. Kegiatan foto bersama disajikan di **Gambar 3**.



Gambar 3. Kegiatan Diskusi dan Tanya Jawab Mitra Kegiatan Kepada Narasumber

3.3. Tahap Evaluasi

Untuk melihat efektifitas kegiatan penyuluhan dilakukan evaluasi untuk memperoleh masukan dari mitra kegiatan terkait pelaksanaan maupun hal-hal yang perlu dilakukan dikemudian hari sebagai tindak lanjut kegiatan yang telah dilaksanakan (Mudawaroch & Zulfanita, 2020). Adanya penyuluhan tentang nilai gizi, cara penyimpanan dan cara pengolahan telur asin basah memberikan apresiasi yang baik oleh peserta penyuluhan. Pembuatan telur asin memberikan inspirasi peluang bisnis untuk menambah pendapatan keluarga (Rokhayati & Arif, 2023).

4. Kesimpulan

Telur merupakan bahan lauk yang hampir setiap hari tersedia di rumah maupun di warung makan. Sebagai sumber protein, telur memiliki aneka kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan. Untuk menjaga telur tetap dalam kondisi yang baik untuk dikonsumsi, maka perlu dilakukan penyimpanan yang baik maupun pengawetan melalui proses pengasinan telur sehingga menjadi produk telur asin. Berdasarkan kegiatan penyuluhan tentang telur dan cara pengawetan telur yang telah dilaksanakan di Perumahan Bumi Kiara Permai, mulai tahap pendahuluan, tahap pelaksanaan, dan tahap penutup secara umum telah terlaksana dengan baik sesuai dengan tujuan kegiatan pengabdian yang direncanakan semula. Sebagai upaya tindak lanjut dari kegiatan ini, perlu dilakukan pendampingan bagi masyarakat tentang peluang usaha telur asin, cara membuat telur asin yang baik, dan marketingnya sehingga melalui usaha produksi telur asin ini dapat memenuhi kebutuhan pangan keluarga sekaligus meningkatkan pendapatan dan ekonomi warga.

Acknowledgement

Ucapan terima kasih kepada lembaga penelitian dan pengabdian (LPPM) Universitas Muhammadiyah Purworejo, atas hibah pengabdian internal tahun anggaran 2023/2024. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Bapak Anang Bayu ketua paguyuban perumahan Bumi Kiara Permai Purworejo.

Daftar Pustaka

- Bilyaro, W., Lestari, D., & Endayani, A. S. (2021). Identifikasi kualitas internal telur dan faktor penurunan kualitas selama penyimpanan. *Journal of Agriculture and Animal Science*, 1(2), 55–62.
- Dirjen Kesehatan. (1989). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Engelen, A., Umela, S., & Hasan, A. A. (2017). Pengaruh Lama Pengasinan pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3, 133–141.
- Fajriana, E., Djaelani, A., & Gunawan, A. (2020). Pengaruh Media Pengasapan Terhadap Kualitas Eksterior Dan Organoleptik Telur Asin Asap. *Rawa Sains: Jurnal Sains STIPER Amuntai*, 10(1), 26–37.

- Herlina, B., Karyono, T., Novita, R., & Novantoro, P. (2016). Pengaruh lama penyimpanan telur ayam merawang (*Gallus gallus*) terhadap daya tetas. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 11(1), 48–57.
- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., & Suada, I. K. (2012). Kualitas Telur dan Pengetahuan Masyarakat Tentang Penanganan Telur di Tingkat Rumah Tangga. *Indonesia Medicus Veterinus. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana.*, 1(5), 607–620.
- Irma Aprianti, D., & Anis Juni Asma Wati, S. (2022). Sosialisasi Keterampilan Negosiasi Kalangan Siswa SMA Kota Samarinda. *JPKPM*, 2(1), 80–84.
- Mardiana, L. A., DDAeli, S. N., OOKtaviani, S. P., Siswanggi, G. H., & Dewi, I. K. (2022). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein Telur Asin Pada Kelurahan Tunggakjati. *Jurnal Buana Farma*, 2(1).
- Mudawaroch, R. E. (2020). The Physical Quality of Local Chicken Eggs (*Gallus Gallus Domesticus*) in the Traditional Markets of Purworejo Regency, Central Java (E. and S. S. (BIS-H. 2019) 1st Borobudur International Symposium on Humanities, Ed.). Magelang.
- Mudawaroch, R. E., & Rinawidiastuti, R. (2023). Kualitas fisik Telur Ayam yang di Kemas dalam Plastic Warp. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 26(1), 53–59. <https://doi.org/10.22437/jiiip.v26i1.24796>.
- Mudawaroch, R. E., & Zulfanita, Z. (2020). Evaluasi Pelatihan Pembuatan Jamu Ternak Fermentasi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(5), 930–939.
- Mu'is, M., Puspitarini, O. R., & Kentjonowaty, I. (2023). Perbedaan Media Pengasinan pada Telur Itik Mojosari terhadap Kualitas Telur Asin. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*, 6(2).
- Mutmainnah, A., Lukman, H., & Resmi, R. (2021). Pengaruh Lama Pengovenan Telur Asin Yang Dibuat Dengan Cara Basah Terhadap Susut Bobot, Aktivitas Air Dan Kadar Air. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Agribisnis Peternakan (STAP) Vol 8.*, 502–508.
- Qonita, N. (2019). Uji aktivitas antibakteri ekstrak daun jambu biji (*Psidium guajava* L.) terhadap bakteri *escherichia coli* dan *Vibrio cholerae*.
- Ramdayani, S., Lukman, H., & Resmi, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin Oven Yang Dibuat Dengan Cara Basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 69–82. <https://doi.org/10.22437/jiiip.v25i1.17884>
- Rokhayati, & Arif, U. (2023). Pelatihan Pembuatan Telur Asin Di Desa Poowo Barat Kecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango. *Paradigma, Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 8–13.
- SNI. (2008). SNI 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi. In *Standar Nasional Indonesia*. http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2012/05/13586_SNI-3926_2008-Telur-Konsumsi.pdf
- Vitriana, A. (2019). Status Sosial-Ekonomi dan Kepuasan Penghuni Apartemen Transit Rancaekek (ATR) sebagai Alternatif Hunian Masyarakat Berpenghasilan Rendah Di Kawasan Peri-Urban Metropolitan Bandung Raya. *TATALOKA*, 21(3), 432–444. <https://doi.org/10.14710/tataloka.21.3.432-444>
- Widianingrum, D., Imanudin, O., & Somanjaya, R. (2022). Aplikasi Ransum Berbasis Eceng Gondok Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Performan Entog Dan Pendapatan Peternak Di Kelurahan Tonjong Majalengka. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 327–333.