

PENINGKATAN USAHA TELUR ASIN DI UKM ZADDAM

Rr. Aulia Qonita¹, Nur Her Riyadi Parnanto², Erlyna Wida Riptanti¹

¹Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret

²Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret

radenrara@staff.uns.ac.id; auliaqonita@yahoo.co.id

ABSTRAK

Telur asin merupakan salah satu sumber protein hewani yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. UKM yang mengusahakan telur asin di Kabupaten Sukoharjo adalah UKM Zaddam. Di dalam proses produksi, UKM Zaddam mengalami kendala antara lain : 1) umur simpan produk yang perlu diperpanjang, 2) kompor gas yang digunakan, memiliki nyala api yang tidak stabil, 3) UKM belum memiliki sistem pembukuan sederhana. Metode yang digunakan untuk menanggulangi permasalahan ini adalah 1) introduksi oven telur asin; 2) penambahan peralatan produksi berupa kompor kompor gas low pressure dan dudukan kompor; 3) pelatihan pembukuan sederhana. Kegiatan yang dilakukan oleh Tim Pengabdian, diharapkan dapat meningkatkan kelangsungan usaha telur asin, meningkatkan kualitas dan kapasitas produksi, memperluas pemasaran telur asin sehingga dapat meningkatkan pendapatan UKM.

Kata-kata kunci: Kompor Gas, Oven, Telur asin

PENDAHULUAN

Telur merupakan sumber protein hewani yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam slogan "empat sehat lima sempurna", antara lain dikatakan bahwa telur merupakan lauk yang bergizi tinggi. Telur merupakan bahan pangan yang padat gizi dan enak rasanya, mudah diolah serta harganya relatif murah jika dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Bagi anak-anak, remaja maupun dewasa, telur merupakan makanan ideal dan sangat mudah didapatkan. Telur memiliki komposisi zat gizi yang lengkap (Kementerian Pertanian RI dan kementerian Kesehatan RI, 2010). Teknik pengolahan telur telah banyak dilakukan untuk meningkatkan daya tahan serta kesukaan konsumen (Irmansyah dan Kusnadi, 2009).

Pengasinan pada telur merupakan salah satu upaya untuk mempertahankan kualitas telur. Telur yang telah diasinkan mempunyai daya simpan yang cukup lama dan memiliki cita rasa yang khas (Yuniati, 2012). Telur itik sangat cocok untuk diolah menjadi telur asin. Sampai saat ini telur asin yang berasal dari telur itik belum bisa digantikan oleh telur yang dihasilkan unggas lain (Rukmiasih *et al.*, 2015).

Pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur bebek, mengurangi bau amis dan menciptakan rasa khas. Proses pengasinan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat dengan menggunakan garam dapur sebagai bahan pengawetnya. Garam merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur yang berfungsi sebagai bahan pengawet untuk mencegah pembusukan telur, sehingga meningkatkan daya simpannya (Novia *et al.*, 2011).

Seiring dengan perkembangan teknologi dan semakin disukainya telur asin oleh masyarakat, pemasarannya pun semakin luas. Teknologi pemasakan telur asin sudah mulai bervariasi selain untuk menciptakan rasa khas juga untuk memperpanjang masa simpan dari telur asin. Pemasakan telur asin menggunakan oven dengan memanfaatkan sumber panasnya dapat memperpanjang umur simpan serta mempertahankan kualitas telur asin (Novia *et al.*, 2012).

Berdasarkan *pra survey* yang dilakukan pada bulan Januari 2019 diketahui bahwa di Bakalan RT 02 RW 01 Polokarto Sukoharjo sudah berkembang usaha pemberdayaan masyarakat yaitu pembuatan telur asin dari telur itik. Usaha pembuatan telur asin ini digunakan sebagai sarana untuk memperoleh pendapatan bagi keluarga. UKM telur asin ini masih skala rumah tangga, UKM tersebut

adalah milik Bapak Dwi Supriyanto yang menggunakan nama UKM Zaddam.

Telur asin yang diproduksi oleh UKM Zaddam bisa bertahan sekitar 1 minggu. UKM ini menginginkan agar telur yang diproduksinya semakin tahan lama, yaitu dengan cara dioven. Dengan dioven, telur asin tersebut memiliki tekstur yang lebih padat berisi, lebih kesat dan tahan lama. Namun untuk oven telur asin, UKM Dwi belum memiliki, sehingga dengan adanya perlakuan pengovenan telur asin akan membuat telur asin menjadi lebih tahan lama dan tetap enak.

Proses produksi di UKM Zaddam, menggunakan kompor gas untuk rumah tangga, sehingga membutuhkan waktu yang lama, karena nyala apinya tidak banyak dan tidak stabil, sehingga terjadi ketidakefektifan dari segi waktu.

UKM Zaddam di dalam manajemen usaha, belum melakukan pencatatan pembukuan usaha telur asin. Jadi antara pengeluaran atau pemasukan usaha telur asin masih bercampur menjadi satu dengan keuangan rumah tangga. UKM belum memiliki sistem pembukuan sederhana dikarenakan UKM memiliki keterbatasan pengetahuan dalam pembukuan, sehingga mereka berfikir yang penting usaha dapat berjalan, tanpa melihat besar pemasukan dan pengeluaran usaha, serta keuntungan yang diperoleh.

Secara umum, permasalahan yang dihadapi UKM Zaddam adalah UKM belum memiliki oven telur asin untuk meningkatkan kualitas produk menjadi lebih tahan lama, UKM perlu adanya penambahan peralatan produksi berupa kompor kompor gas low pressure dan dudukan kompor untuk meningkatkan kapasitas produksi, dan UKM perlu adanya pelatihan pembukuan sederhana untuk mengetahui mengidentifikasi pengeluaran usaha dan pemasukan usaha yang dijalankan.

BAHAN DAN METODE

Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi UKM Zaddam dalam rangka peningkatan usaha telur asin, maka metode pengabdian adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi kegiatan dilakukan untuk menginformasikan jenis kegiatan yang

akan dilaksanakan dan waktu pelaksanaannya untuk memecahkan permasalahan yang dihadapi UKM Zaddam.

2. Diskusi terkait dengan solusi permasalahan tentang cara memperpanjang umur simpan telur asin, dengan membuat desain oven yang akan dibuat untuk mengoven telur, sehingga kualitas telur tetap terjaga dan umur simpan menjadi lebih lama. Untuk kompor, UKM Zaddam sepakat bahwa kompor gas low pressure satu tungku yang tepat untuk merebus telur asin karena memiliki nyala api yang besar. Tim pengabdian memesan dan membeli oven telur di bengkel rekayasa dan membeli kompor gas kompor gas low pressure di toko peralatan rumah tangga.
3. Introduksi oven telur asin, dan kompor gas low pressure serta menjelaskan cara penggunaan sekaligus cara perawatan.
4. Pelatihan pembukuan sederhana.

HASIL DAN DISKUSI

Upaya peningkatan usaha telur asin masih diperlukan bagi tumbuh dan berkembangnya usaha. Dalam hal ini adalah UKM Zaddam Pada kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini, Langkah yang dilakukan Tim Pengabdian adalah:

1. Sosialisasi kegiatan.

Sosialisasi dilakukan untuk menentukan kegiatan yang akan dilaksanakan beserta waktu pelaksanaan kegiatan. Kegiatan yang akan dilaksanakan meliputi introduksi oven telur, penambahan peralatan produksi berupa kompor kompor gas low pressure dan dudukan kompor, pelatihan pembukuan sederhana dan monitoring kegiatan. Berikut ini gambar kegiatan sosialisasi di UKM mitra.



Gambar 1 . Sosialisasi Kegiatan di UKM Dwi

2. Introduksi Oven Telur

Telur asin yang diproduksi oleh UKM Zaddam bisa bertahan sekitar 2 minggu. UKM Zaddam menginginkan agar telur yang diproduksinya dapat bertahan lebih lama, yaitu dengan cara dioven. Dengan dioven, telur asin tersebut memiliki tekstur yang lebih padat berisi, lebih kesat dan tahan lama. Namun untuk oven telur asin, UKM Zaddam belum memiliki, sehingga Tim Pengabdian memperkenalkan oven telur asin. Berikut ini adalah gambar oven telur yang diintroduksi oleh UKM Dwi.



Gambar 2. Oven Telur yang Diintroduksi



Gambar 3. Penyerahan Oven Telur Asin

Spesifikasi Oven Telur :

- Merk Oven
- Kapasitas 300 butir
- Panjang 112 cm
- Lebar 65 cm
- Tinggi 85
- Jumlah rak 2
- Bahan berasal dari aluminium
- Bahan kerangka besi dan stainless
- Tinggi Kaki Oven 50 cm
- Jumlah roda 4 buah
- Kapasitas oven 6 Nampan
- Nampan cadangan 6
- Panjang nampan 42 cm
- Lembar nampan 32 cm
- Tinggi nampan 4 cm



Gambar 4. Penggunaan Oven Telur Asin

Oven telur sudah digunakan UKM Dwi untuk mengoven telur asinnya. Gambar hasil telur oven adalah sebagai berikut :



Gambar 5. Hasil Pengovenan Telur Asin

Telur asin dioven selama 2 jam dengan suhu 150° C bertujuan untuk meningkatkan umur simpan telur asin. Proses pengovenan telur

asin juga memiliki resiko, yaitu resiko pecah. Resiko pecah sekitar 0,10 % untuk 1 kali proses pengovenan. Oven dapat digunakan untuk mengoven telur sebanyak 300 butir. Telur asin biasa dijual dengan harga Rp 2.500,- per butir sedangkan telur asin oven dijual dengan harga Rp 3.000 per butir. Harga perolehan telur saat pengabdian adalah Rp 1.900,- sampai Rp 2.000. Berdasarkan percobaan yang dilakukan diketahui bahwa telur asin yang dioven dengan telur asin biasa memiliki perbedaan. Perbedaan telur asin dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 1. Perbedaan Telur Asin

No	Keterangan	Telur asin biasa	Telur asin oven
1	Warna	Ada semburat warna kecoklatan	Tetap Biru (Biasa)
2	Rasa	Tetap asin	Rasa asin berkurang karena kadar air di dalam telur keluar
3	Bau / Aroma	Harum khas telur asin	Biasa
4	Keawetan	2 minggu	3 minggu. Karena air keluar sehingga kandungan air berkurang
5	Tekstur	Masir	Lebih masir dan lebih kenyal

3. Penambahan kompor gas low pressure dan dudukan kompor gas dalam peningkatan kuantitas dan kualitas produk telur asin kepada UKM Etik dan UKM Dwi.

UKM Zaddam memerlukan tambahan kompor gas untuk melakukan proses produksi telur asin. UKM Zaddam sudah memiliki kompor gas, namun kompor gas untuk rumah tangga yang nyala apinya kecil, selain itu karena permintaan dari konsumen yang semakin meningkat, maka juga memerlukan tambahan kompor gas dan dudukan kompor untuk melakukan proses produksi. UKM Zaddam memerlukan kompor gas 1 tungku yang memang digunakan untuk industry, yaitu kompor gas komersial 1 tungku. Berikut ini adalah kompor yang akan digunakan oleh UKM Zaddam:



Gambar 6. Kompor Gas Komersial Satu Tungku

Spesifikasi Kompor Gas adalah

- Model NIS Type 01 LP
- Double RingBurner
- Bahan full body cast iron/ cor
- Nyala api biru
- Pematik Otomatis
- Lebar ring burner besar 22 cm,

- Lebar ring burner kecil 11 cm,
- Lebar tungku / tatakan 33 cm.
- Panjang koper Rp 60 cm
- Tinggi 11 cm

Dengan menggunakan kompor gas low pressure, proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien serta cocok untuk merebus telur dalam panci yang berkapasitas 1000 butir karena karena ring burnernya memiliki diameter cukup besar sehingga waktu merebus telur asin menjadi lebih cepat. UKM Zaddam juga menggunakan planggrangan kompor untuk proses produksi. Dudukan kompor ini digunakan untuk alas panci saat merebus atau mengukus telur asin. Hal tersebut dilakukan agar kompor tidak terlalu berat menanggung beban, sehingga lebih tahan lama.

4. Memberikan pelatihan pembukuan keuangan pembukuan sederhana, praktis dan mudah.

UKM zaddam, selama menjalankan usaha telur asin tidak pernah mencatat keuangan terkait usaha yang dilakukan, baik untuk mencatat uang masuk ataupun untuk mencatat uang keluar. Jadi tidak memiliki catatan sama sekali. UKM mitra tidak melakukan pencatatan disebabkan karena beberapa hal yaitu (1) UKM memiliki mindset bahwa catatan keuangan tidak terlalu penting karena yang terpenting adalah produknya sudah laku, (2) malas untuk melakukan pencatatan keuangan, (3) tidak ada waktu untuk mencatat keuangan, karena lebih baik menggunakan waktu untuk kegiatan yang lainnya. Dengan demikian, karena tidak pernah mencatat keuangan usaha, maka UKM Zaddam tidak mengetahui secara pasti berapa besar pengeluaran atau pemasukan dari usaha yang dijalankan. Berdasarkan kondisi UKM yang seperti itu, maka Tim Pengabdian memberikan motivasi dan penjelasan tentang betapa pentingnya melakukan pembukuan meskipun sederhana, melalui pelatihan pembukuan sederhana. Hal tersebut dilakukan agar mindset UKM Zaddam bisa berubah dan menyadari pentingnya melakukan pembukuan, serta mau dengan tertib dan kontinyu melakukan pembukuan sederhana. Melalui pelatihan tersebut diharapkan UKM Zaddam dapat mengidentifikasi pengeluaran

usaha dan pemasukan usaha yang dijalankan, sehingga akan diketahui keuntungan yang diterima oleh UKM serta memiliki history dari setiap transaksi yang terjadi. Juga dapat digunakan sebagai salah satu acuan untuk melakukan pengembangan usaha. Berikut ini Gambar Pelatihan dalam Pembukuan Keuangan Secara Sederhana :



Gambar 7. Pelatihan Pembukuan Sederhana

Peningkatan usaha melalui introduksi oven, penambahan peralatan produksi dan pelatihan pembukuan sederhana diharapkan dapat memberikan dampak yang baik bagi UKM Zaddam. Usaha pembuatan telur asin diharapkan bisa berkembang lebih lanjut, sehingga bisa menjadi sumber penghasilan utama di dalam rumah tangga dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan di sekitar tempat usaha.

KESIMPULAN

Permasalahan yang dihadapi UKM Zaddam adalah keinginan untuk meningkatkan usaha telur asin melalui peningkatan umur simpan dengan menggunakan oven telur, penambahan kompor gas low pressure dan pelatihan pembukuan sederhana. Untuk mengatasi permasalahan dilakukan introduksi oven telur asin, penambahan kompor gas low pressure, dan pelatihan pembukuan sederhana. Dengan oven telur asin menyebabkan telur asin memiliki umur simpan selama 3 minggu. Dengan kompor gas low pressure proses produksi menjadi proses produksi menjadi lebih efektif dan efisien. Pelatihan pembukuan telah menambah pengetahuan UKM tentang pencatatan transaksi keuangan, baik untuk pemasukan maupun pengeluaran, sehingga dapat mengetahui usaha tersebut mengalami keuntungan atau kerugian.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian ini diselenggarakan berkat peraih hibah kompetitif PNBPN UNS Tahun 2019. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi UKM Zaddam, Tim Pengabdian dan semua pihak yang terlibat dalam kegiatan ini. Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Sebelas Maret.
2. Koordinator Riset Group Manajemen Agribisnis Universitas Sebelas Maret.
3. Pihak-Pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA/RUJUKAN

Irmansyah, J dan Kusnadi. 2009. Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan. *Media Peternakan*. Vol 32 (1) : 22-30

Kementerian Pertanian RI dan kementerian Kesehatan RI. 2010. *Telur Sumber Makanan Bergizi. Buku Kecil*

(Booklet) yang Berisi Tentang Tanya Jawab Seputar "Telur Sumber Makanan Bergizi".

- Novia, D., S. Melia dan N.Z. Ayuza. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Peternakan*. Vol 8 (2): 70-76.
- Novia, D., S. Melia, dan N.Z. Ayuza. 2012. Studi Suhu Pengovenan terhadap Umur Simpan Telur Asin. *Jurnal Peternakan Indonesia*. Vol 14(1) : 263 – 269.
- Rukmiasih, N. Ulupi, dan W. Indriani. 2015. Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 03 (3) : 142-145
- Yuniati, H. dan Almasyhuri. 2012. Pengaruh Perbedaan Media Dan Waktu Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur. Pusat Biomedis Dan Teknologi Dasar Kesehatan. *Media Litbang Kesehatan*, Vol 22 (3) : 138-143.