



SOSIALISASI MANFAAT DAN PENGOLAHAN TELUR BEBEK MENJADI TELUR ASIN KEPADA WARGA DESA BULU KECAMATAN SUKOMORO KABUPATEN MAGETAN

Erny Untari¹⁾*, Doni Susanto²⁾, Indra Puji Astuti³⁾, Halwa Annisa Khoiri⁴⁾,
Aan Zainal Muttaqin⁵⁾

¹Program Studi Teknik Informatika, Universitas PGRI Madiun, Kota Madiun, Indonesia

^{2, 4, 5}Program Studi Teknik Industri, Universitas PGRI Madiun, Kota Madiun, Indonesia

³Program Studi Manajemen, Universitas PGRI Madiun, Kota Madiun, Indonesia

*Email: erny.untari@unipma.ac.id

Informasi Artikel

Kata kunci:

Telur asin,
Peternak bebek,
wirausaha

Diterima: 19-06-2024
Disetujui: 05-17-2024
Dipublikasikan: 17-07-2024

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mencakup pembuatan telur bebek asin oleh warga desa Bulu Kecamatan Sukomoro Kabupaten Magetan. Penerimaan materi tentang tata cara pembuatan telur bebek asin menjadi hal yang sangat berarti bagi masyarakat desa Bulu kecamatan Sukomoro dalam rangka mengisi waktu luang, karena kebetulan di wilayah desa Bulu ada warga yang beternak bebek (Ibu Sunarti). Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat dengan tema "Sosialisasi Manfaat Telur Bagi Tubuh dan Pelatihan Pembuatan Telur Bebek Asin" yang bertempat di panti PKK desa Bulu kecamatan Sukomoro Kabupaten Magetan ini diikuti oleh peserta yang seluruhnya ibu-ibu warga desa Bulu RW 03, Ketua RT 02 RW 03, Ibu-ibu anggota kelompok usaha jamu "Jahe Sribu", 5 dosen dan 1 mahasiswa. Pelatihan ini merupakan program pengabdian masyarakat oleh dosen Universitas PGRI Madiun. Pelatihan ini dilakukan dalam rangka membantu masyarakat, khususnya ibu-ibu warga desa Bulu kecamatan Sukomoro untuk memperoleh pengetahuan dalam hal upaya pengolahan telur bebek untuk dibuat telur asin, sehingga dapat menambah penghasilan keluarga dengan memanfaatkan telur bebek dari peternak di wilayah desa sendiri (desa Bulu). Melihat antusiasme peserta, diharapkan akan ada dampak nyata dari pelatihan ini, yaitu warga membuat telur bebek asin, sehingga dapat meningkatkan perekonomian keluarga serta membantu peternak bebek di wilayah desa Bulu dalam memasarkan telur bebeknya.

Abstrac

This community service activity includes making salted duck eggs by residents of Bulu village, Sukomoro District, Magetan Regency. Receiving material about the procedures for making salted duck eggs was very meaningful for the people of Bulu village, Sukomoro subdistrict, in order to fill their free time, because coincidentally, in the Bulu village area, there was a resident who raised ducks (Mrs. Sunarti). This community service activity with the theme "Socialize The Benefits of Egg For The Body and Training in Making Salted Duck Egg" which took place at the PKK orphanage in Bulu village, Sukomoro sub-district, Magetan Regency, was attended by participants who were all woman who were members of the group herbal medicine business "Jahe Sribu", 5 Lectures and 1 students. This training is a community service program by PGRI Madiun University lectures. This training was carried out in order to help the

community, especially women from Bulu village, Sukomoro sub-district, to gain knowledge regarding processing duck egg to make salted eggs, so that they can increase their family income by using duck eggs from breeders in their own village area (Bulu village). Seeing the enthusiasm of the participants, it is hoped that there will be a real impact from this training, namely residents making salted duck eggs, so that they can improve the family economy and help duck breeders in Bulu village area in marketing their duck eggs.

PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu jenis makanan yang banyak disukai, baik dari anak-anak sampai orang dewasa. Selain rasanya enak telur juga mudah atau praktis untuk dimasak, bisa digoreng atau direbus. Telur yang biasa dikonsumsi masyarakat yakni telur ayam dan telur bebek. Untuk telur bebek biasanya dibuat telur asin. Selain lebih awet, rasanya lebih enak kalau telur bebek dibuat telur asin. Menurut Winarno dan Koswara dalam (Rukmiasih, 2015) Dibandingkan dengan telur unggas lain, telur itik/bebek mempunyai kadar air lebih rendah, sedangkan kandungan protein dan lemak lebih tinggi. Kondisi ini menyebabkan telur itik/bebek sangat cocok untuk diolah menjadi telur asin (Rukmiasih, 2015). Sejauh ini penulis belum menemukan telur asin yang dibuat dari telur unggas selain bebek/itik. Secara penampilan, warna telur bebek juga menarik yaitu warna yang kehijauan. Pembuatan telur asin salah satunya adalah perendaman dalam larutan garam dapur. Penampilan umum telur dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya yaitu garam dan air yang masuk ke dalam putih dan kuning (Hambali *et al*, 2022). Waktu perendaman membutuhkan waktu selama dua minggu. Telur asin yang baik mempunyai kuning telur yang masir dan berminyak (Ariawan & Hafid, 2021).

Di desa Bulu, kecamatan Sukomoro, Kabupaten Magetan terdapat peternak bebek yaitu ibu Sunarti yang berlokasi di RT 02, RW 03. Selama ini telur yang dihasilkan hanya dijual mentah dengan jalan diambil oleh pembeli dari luar desa Bulu. Hal ini membuat penulis untuk berinisiatif untuk membuat olahan telur bebek untuk dibuat telur asin sehingga memberikan nilai jual yang lebih dibanding dijual telur mentah. Saat olahan telur bebek menjadi telur asin kepada peternak ternyata ibu Sunarti selaku peternak tidak sanggup melakukan karena sudah tidak tersedia cukup waktu. Di satu sisi penulis mengamati bahwa ibu-ibu di lingkungan desa Bulu khususnya di wilayah RT 02 RW 03 mayoritas murni ibu rumah tangga tanpa ada kegiatan sampingan. Di desa Bulu juga ada kelompok usaha ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok usaha jamu "Jahe Sribu". Peluang yang ada membuat penulis berinisiatif mengadakan pelatihan pengolahan telur bebek menjadi telur asin kepada ibu-ibu di wilayah Bulu, dan juga kepada ibu-ibu kelompok usaha jamu "Jahe Sribu" dimana ibu-ibu anggota kelompok usaha jamu "Jahe Sribu" ini sudah memiliki pengalaman terkait pemasaran. Pada pengabdian sebelumnya, penulis juga pernah melakukan pendampingan pada kelompok usaha "Jamu

Sribu" dala hal pendampingan pengemasan jamu serbuk untuk meningkatkan kualitas dan dampaknya bisa meningkatkan penjualan. Tujuan dari pelatihan pada ibu-ibu untuk mengolah telur bebek menjadi telur asin ini adalah memberikan ketrampilan cara membuat telur asin yang berkualitas. Dalam pelatihan, selain cara membuat telur asin yang berkualitas juga memberikan pengetahuan terkait manfaat telur asin dari segi kesehatan (manfaat bagi tubuh).

Menurut (Khaliq dalam Ariawan, 2021) Kuning telur bersifat panas dan lembab yang bisa menambah darah, memberikan suntikan gizi ringan, amat mudah larut dalam lambung, dan bisa dimasak lembut. Kuning telur juga bisa menambah mengurangi sakit tenggorokan dan bronkus, batuk, luka paru-paru, ginjal dan kandung kencing. Di samping itu juga bisa mengurangi ganjalan pada pencernaan, terutama sekali bila dikonsumsi dengan minyak badam yang manis, membantu proses utnuk menghangatkan dada, memperlunak sisi makanan dan mengurangi ganjalan tenggorokan. Sementara putih telur dapat mendinginkan mata yang mengalami bengkak meradang. Hal ini di satu sisi membantu memberikan ketrampilan kepada ibu-ibu cara membuat telur asin dan juga memberikan pengetahuan terkait manfaat telur bagi kesehatan tubuh, dan juga untuk pengobatan. Dengan pengetahuan yang diperoleh diharapkan ibu-ibu semakin termotivasi untuk melakukan pengolahan telur karena selain dari segi ekonomi dapat menghasilkan (menambah penghasilan keluarga) juga mempunyai pengetahuan manfaat telur (sebagai seorang ibu sangat penting mempunyai pengetahuan terkait manfaat makanan yang baik dikonsumsi oleh anggota keluarga).

Bulu adalah sebuah desa yang terletak di wilayah kecamatan Sukomoro kabupaten Magetan propinsi Jawa Timur- Indonesia (termasuk lereng gunung Lawu). Desa Bulu terdiri dari 11 Rt dan 3 RW. Di satu desa saat ini hanya ada satu peternak bebek. Melihat kondisi ini, seyogyanya telur yang dihasilkan dari peternak bebek ini bisa diolah oleh warga di desa Bulu sendiri, mengingat toko-toko yang ada di desa Bulu beberapa menjual telur asin yang dipasok dari pemasok dari luar desa Bulu. Alangkah lebih baiknya kalau hasil telur dari peternak di desa Bulu diolah oleh warga Bulu dan dipasok kepada toto-toko yang ada di desa Bulu, dan lebih baik lagi bisa dipasok ke toko-toko di luar desa Bulu. Apalagi di desa Bulu juga ada pasar desa yang lumayan ramai, sehingga ibu- ibu pembuat telur asin ada yang menjual hasil pengolahan telur bebek (telur asin) di pasar Bulu. Peserta pelatihan yang mayoritas ibu-ibu rumah tangga yang bekerja di luar rumah. Karena ibu-ibu rumah tangga (tidak bekerja di luar rumah) sangat cocok diberikan program ini karena sangat cocok dengan karakteristik mereka, yakni ingin berpenghasilan, tetapi bisa dikerjakan di rumah, tidak terikat tempat dan waktu. Program pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu tugas kami sebagai dosen, yakni melaksanakan Tri Darma Perguruan Tinggi yang salah satunya melaksanakan

pengabdian kepada masyarakat. Meski kami dari dosen yang bidang keilmuannya bukan dari ekonomi, tidak ada salahnya kami memberikan sosialisasi dan pelatihan di bidang pengolahan telur bebek. Hal ini sebagai bentuk kepekaan kami dalam menyikapi kondisi yang ada terutama dalam hal pengolahan telur bebek bagi ibu-ibu dalam rangka memberikan keterampilan dan pada akhirnya dapat memberikan tambahan penghasilan bagi keluarga. Di dalam pelatihan ini terkandung nilai pendidikan (pengetahuan) dan wirausaha. Sebagai dosen pengampu mata kuliah kewirausahaan, kami berusaha membaca peluang usaha yang ada di sekitar, dan mensosialisasikan ke warga untuk mengambil peluang tersebut. Berlandaskan pada prinsip-prinsip: motivasi pemenuhan kompetensi akademik, jiwa kewirausahaan (*entrepreneurship*), dan profesional, sehingga dapat menghasilkan program pengabdian kepada masyarakat yang bermutu, relevan, dan sinergis dalam meningkatkan pemberdayaan masyarakat. Pada kesempatan ini kami ingin memberikan sosialisasi dan pelatihan terkait manfaat telur bagi tubuh dan pengolahan telur bebek menjadi telur asin kepada warga desa Bulu kecamatan Sukomoro kabupaten Magetan. Berdasar latar belakang yang kami paparkan di atas, pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) kali ini, kami memberikan pelatihan dengan tema "Sosialisasi manfaat telur dan pengolahan telur bebek menjadi telur asin kepada warga desa Bulu kecamatan Sukomoro kabupaten Magetan". Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat telur dan pengolahan telur bebek menjadi telur asin, sehingga dapat menambah pengetahuan dan pada akhirnya dapat membantu menambah penghasilan keluarga dan juga bisa untuk konsumsi pribadi.

METODE

Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Tema "Sosialisasi Manfaat Telur Bagi Tubuh dan Pengolahan Telur Bebek Menjadi Telur Asin kepada Warga desa Bulu kecamatan Sukomoro kabupaten Magetan" dilakukan pada tanggal 6-20 Oktober 2023. PKM ini akan dilakukan oleh 5 orang dosen, 1 orang mahasiswa dan 19 orang warga desa Bulu kecamatan Sukomoro kabupaten Magetan, dan disaksikan langsung oleh kepala desa, ketua tim penggerak PKK dan ketua RT 02 RW 03.

Sebelum kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan, pemateri yakni dosen dan mahasiswa Universitas PGRI Madiun melakukan koordinasi dengan pihak-pihak yang berwenang, seperti Kepala Desa, Ketua Tim Penggerak PKK, Ketua RT guna mengkomunikasikan hal-hal yang akan dilakukan selama sosialisasi dan pelatihan. Untuk peserta ibu-ibu warga diundang oleh ketua RT, khusus ibu-ibu anggota kelompok usaha jamu "Jahe Sribu" langsung diundang oleh ketua tim penggerak PKK. Pelatihan akan diberikan pada pukul 15.30 (bakda Ashar)- selesai bertempat di gedung panti PKK yang terletak di wilayah Rt 02 RW 03 Dusun Bulu Timur, Desa Bulu.

Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu rumah tangga, terutama anggota kelompok usaha jamu “Jahe Sribu” yang memang semuanya warga desa yang tidak memiliki pekerjaan tetap (murni ibu rumah tangga di rumah) di wilayah desa Bulu. Dari 19 (sembilan belas) orang peserta yang hadir, pertama ditunjukkan bahan-bahan yang dibutuhkan (pemateri yang menyediakan bahan: telur bebek mentah, air, serbuk batu bata, garam, bawang putih, daun salam. Pemateri juga menyediakan *doorprice* berupa sembako (untuk memotivasi peserta). Materi kegiatan diawali dengan pendahuluan berupa pengetahuan mengenai manfaat telur bagi tubuh, bentuk pengolahan telur khususnya telur bebek menjadi telur asin yang lumayan disukai berbagai kalangan dari anak-anak, serta nilai ekonomis dari telur asin. Disini pemateri membawa telur asin yang sudah jadi sebagai sampel (contoh), sehingga bisa merasakan lezatnya telur asin yang akan dijadikan materi pelatihan. Hal ini dilakukan sebagai salah satu motivasi bagi para peserta sehingga lebih antusias dalam mengikuti pelatihan. Selanjutnya pemateri (dosen + mahasiswa) mempraktekkan cara pembuatan telur asin. Pemateri memberikan cara pembuatan telur asin dengan dua versi.

Versi pertama pembuatan telur asin dengan menggunakan serbuk bata merah. Pertama telur direndam selama satu jam lalu dibersihkan, karena biasanya telur bebek yang baru dibeli dari kandang ibu Sunarti masih dalam keadaan kotor (masih ada kotoran yang melekat). Hal ini disebabkan telur langsung diambil dari kandang dan ditaruh di tempat telur. Kalau dibersihkan langsung di kandang telur cepat rusak. Setelah telur sudah dalam keadaan bersih, langkah kedua mencampur serbuk batu bata dengan garam grosok (garam kasar). Serbuk batu bata dan garam diberi air secukupnya sampai bisa dibuat kepalan. Langkah ketiga telur bebek yang mau diasinkan dibuat kepalan dengan adonan serbuk batu bata dan garam. Langkah keempat telur yang sudah dibuat kepalan dengan serbuk bata merah dan garam digulingkan ke abu sekam. Langkah keenam telur dimasukkan ember ditutup plastik dan didiamkan selama 12-14 hari. Selanjutnya telur dibersihkan dan dikukus selama 1,5 -2 jam. Telur bebek asin siap dinikmati. Versi pembuatan telur asin yang kedua, langkah pertama sama yaitu telur dibersihkan. Langkah kedua telur direndam dalam air yang sudah beri garam, bawang putih geprek, daun salam. Langkah ketiga ditutup dengan plastik atau tutup wadah dengan rapat selama 12-14 hari. Langkah keempat telur yang sudah melalui masa perendaman dikukus selama 1.5-2 jam. Telur asin siap dikonsumsi. Cara pembuatan versi pertama dan kedua sama-sama menghasilkan telur asin yang lezat. Audiens (ibu-ibu) tinggal pilih cara mana yang disukai. Untuk selanjutnya ibu-ibu peserta latihan dibuat kelompok. Satu kelompok 4-5 orang. Tiap kelompok diberikan telur 1 toples yang berisi 10 telur untuk diolah menjadi telur asin.

Evaluasi kegiatan dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap produk berupa telur asin yang sudah dibuat. Evaluasi pertama meliputi ketrampilan dalam membuat telur asin.

Dalam hal ini panitia menyediakan/memberikan bahan-bahan pembuatan telur asin. Tiap kelompok diwajibkan membuat telur asin dari bahan-bahan yang sudah diberikan. Evaluasi kedua meliputi rasa dari telur asin setelah melalui tahapan dari mulai pembersihan sampai pengukusan. Evaluasi kedua dilakukan setelah 14 hari dari waktu pelatihan. Jadi setelah 14 hari dari waktu pelatihan peserta pelatihan (tiap-tiap kelompok) menunjukkan hasil dari telur asin yang telah dibuat. Peserta pelatihan terbagi menjadi 4 kelompok. Dari hasil telur asin yang ditunjukkan semua berhasil membuat telur asin yang lezat, baik versi dengan perendaman serbuk batu bata maupun proses perendaman dengan air yang sudah diberi bumbu. Selanjutnya, karena harapan dari pelatihan ini adalah memberikan ketrampilan pembuatan telur asin untuk dipasarkan/dijual maka pada peretemuan kedua ini pemateri juga memberikan strategi/ cara agar telur asin yang dijual nanti menarik pembeli. Hal ini dilakukan salah satunya dengan cara memperhatikan pengemasan. Pengemasan yang estetik diharapkan akan berpengaruh terhadap minat konsumen. Estetika adalah satu ilmu yang mempelajari segala sesuatu yang berkaitan dengan keindahan, mempelajari semua aspek dari apa yang kita sebut keindahan. Estetika lebih dilihat pada keindahan produk berupa telur asin yang lezat dan pengemasan yang estetik.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 15 hari (6-20 Oktober 2023), dengan dua tahapan. Tahapan pertama pemaparan materi dan pelatihan (tanggal 6 Oktober 2023). Tahapan kedua merupakan evaluasi dari produk pelatihan (20 Oktober 2023). Susunan acara pertama, pembukaan oleh kepala desa Bulu Kecamatan Sukomoro kabupaten Magetan, dilanjutkan sambutan sekaligus Sosialisasi manfaat telur bagi tubuh dan motivasi berwirausaha melalui ketrampilan membuat telur asin oleh panitia (dosen), kemudian penjelasan dan laporan dari ketua kegiatan sekaligus sosialisasi dan pelatihan serta pembagian bahan-bahan praktek dan contoh telur asin yang sudah jadi. Acara kedua langsung demonstrasi pembuatan telur asin dengan bahan yang sudah disiapkan oleh panitia. Dimulai dengan membuat telur asin dengan serbuk batu bata dan dilanjutkan pembuatan telur asin melalui perendaman air berbumbu. Acara ketiga praktek langsung oleh peserta yakni membuat telur asin dengan 2 versi. Kelompok pertama dan kedua membuat telur asin dengan serbuk batu bata, kelompok ketiga dan keempat membuat telur asin dengan perendaman air berbumbu. Kegiatan ini dengan pendampingan dari panitia. Acara keempat adalah penjelasan tentang bagaimana cara produk telur asin nanti pasarkan. Kebetulan ibu-ibu peserta pelatihan tidak perlu repot dalam hal pemasaran, karena panitia sudah bekerja sama dengan beberapa toko yang sudah biasa menerima pasokan telur asin (Toko Bu Sri dan toko Ibu Wiji) yang bersedia menerima pasokan telur asin dari ibu-ibu peserta pelatihan. Ibu-ibu juga mempunyai peluang yang cukup andai ingin berjualan di tempat lain, misalnya

pasar. Untuk Ibu-ibu anggota kelompok usaha jamu jahe Sribu bahkan sudah terdaftar di ecatalogue Kabupaten Magetan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan pengetahuan terkait manfaat telur bagi tubuh dan ketrampilan cara membuat telur asin yang mempunyai cita rasa yang lezat dan daya jual yang tinggi. Harapan dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga bisa mempunyai ketrampilan yang menghasilkan secara ekonomis sehingga dapat menambah penghasilan keluarga khususnya melalui usaha pembuatan telur asin. Dengan bertambahnya penghasilan keluarga maka semakin sejahtera pula keluarga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilanjutkan periode berikutnya yang lebih memfokuskan pada pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul “Sosialisasi Manfaat Telur Bagi Tubuh dan Pengolahan Telur Bebek Menjadi Telur Asin kepada Warga desa Bulu kecamatan Sukomoro kabupaten Magetan” dilaksanakan dalam waktu 15 hari dengan tahap sebagai berikut:

1. Tahap 1

Hari/ tanggal/ waktu : Jum’at, 6 Oktober 2023 Pukul 15.30-17.30 WIB

Tempat : Gedung Panti PKK desa Bulu Kecamatan Sukomoro Kabupaten Magetan

Alamat : RT 02 RW 03 Dusun Bulu Timur Desa Bulu Kec Sukomoro Kab Magetan



Gb. 1 Pemaparan Materi

2. Tahap 2

Hari/ tanggal/ waktu : Sabtu, 7 Oktober 2023 Pukul 15.30-17.30 WIB

Tempat : Gedung Panti PKK desa Bulu Kecamatan Sukomoro Kab
Magetan

Alamat : RT 05 RW 03 Dusun Bulu Timur Desa Bulu Kec Sukomoro Kab Magetan



Gb. 2. Praktik Pembuatan Telur Asin

3. Tahap 3

Hari/ tanggal/ waktu : Minggu, 8 Oktober 2023 Pukul 15.30-17.30 WIB

Tempat : Gedung Panti PKK desa Bulu kecamatan Sukomoro kab Magetan

Alamat : RT 02 RW 03 Dusun Bulu Timur Ds Bulu Kec Sukomoro Kab Magetan



Gb. 3. Penyerahan simbolis telur asin

4. Tahap 4

Hari/ tanggal/ waktu: Jum'at, 20 Oktober 2023 Pukul 15.30-17.30 WIB

Tempat: Gedung Panti PKK desa Bulu Kecamatan Sukomoro Kabupaten Magetan

Alamat : RT02 RW 03 Dusun Bulu Timur ds Bulu Kec Sukomoro Kab Magetan

Susunan acara pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (sosialisasi manfaat telur dan pelatihan pembuatan telur asin) di Rt 02 RW 03 desa Bulu Kec Sukomoro Kab Magetan adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Susunan Kegiatan

Hari/Tanggal	Waktu	Nama Kegiatan	Penanggung Jawab
Ju'mat/6/10/ 2023	15.30-15.40	Pembukaan	MC / Bu Halwa
	15.40-16.00	Sambutan	Kepala Desa Panitia(dosen)
	16.00-16.50	Acara inti: memberikan Sosialisasi manfaat telur dan pembuatan telur asin serta berwirausaha dengan pembuatan telur asin	Erny Untari, M.Pd + Indra Puji Astuti, M.Pd
	16.50-17.30	Penutup dilanjutkan ISHOMA	MC
Sabtu/7 /10/2023	15.30-15.40	Pembukaan	MC/P Doni
	15.40-16.50	Acara Inti: Demonstrasi pembuatan telur asin cara pertama (dengan serbuk batu bata)	Panitia (dosen+mahasiswa)
	16.50-17.00	Penutup dilanjutkan ISHOMA	MC
Minggu/8/10/2023	15.30-15.40	Pembukaan	MC/Bu Halwa
	15.40-16.50	Acara Inti: Demonstrasi pembuatan telur asin cara kedua (dengan direndam air berbumbu)	Panitia (dosen + mahasiswa)
	16.50-17.30	Penutup dilanjutkan ISHOMA	MC
Jum'at/20/10/2023	15.30-15.40	Pembukaan	MC/P Doni
	15.40-16.50	Acara inti: Evaluasi hasil telur asin dan penjelasan mengenai pemasaran dari telur asin	Erny Untari , M.Pd +Indra Puji Astuti, M.Pd+Halwa Annisa Khiri, S.Si., M.Si
	16-50-17.30	Penutup dilanjutkan ISHOMA	MC

Berdasar hasil pengamatan yang dilakukan pada waktu sosialisasi dan pelatihan, peserta yang semuanya ibu-ibu sungguh antusias mengikuti acara sosialisasi manfaat telur dan pelatihan pembuatan telur asin dan pemasarannya. Antusias dan rasa senang mereka bisa dilihat dari aktifnya mereka mengikuti acara yang dilaksanakan selama 4 tahap, dan respon mereka dalam mengikuti pelatihan pembuatan telur asin. Seperti pelatihan yang pernah dilakukan sebelumnya yakni Upaya Pemanfaatan Limbah Plastik Melalui Pembuatan Pembuatan Sandal dari Kresek Bekas, peserta juga sangat antusias (Untari & Astuti, 2021). Pada tahap terakhir (Evaluasi hasil) ibu-ibu peserta sangat antusias melihat hasil dari proses pembuatan telur asin mereka. Dari 4 kelompok yang berbeda saling mencicipi hasil produksi telur asin mereka. Dan dari 4 kelompok semua berhasil membuat telur asin yang bagus (tidak ada yang gagal). Intinya pelatihan yang bertujuan melatih berwirausaha dan bermodalkan bahan yang mudah didapat (dari peternak setempat), dapat mendukung perputaran ekonomi di desa Bulu, kecamatan Sukomoro, kabupaten Magetan. Sehingga telur yang dihasilkan oleh peternak (Ibu Sunarti) bisa diolah oleh warga desa Bulu sendiri.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan selama 4 tahap (15 hari), yakni jam 15.30-17.00. Pemilihan waktu disesuaikan dengan kondisi ibu-ibu di kampung, dengan harapan mereka nyaman selama mengikuti pelatihan. Susunan kegiatan pertama, pembukaan oleh kepala desa Bulu Kecamatan Sukomoro kabupaten Magetan, dilanjutkan sambutan sekaligus sosialisasi manfaat telur bagi tubuh dan memberikan motivasi berwirausaha melalui ketrampilan membuat telur asin oleh panitia (dosen), kemudian penjelasan dan laporan dari ketua kegiatan sekaligus sosialisasi dan pelatihan serta pembagian bahan-bahan praktek dan pemberian produk berupa telur asin yang sudah jadi. Acara kedua demonstrasi pembuatan telur asin. Telur asin yang dibawa oleh panitia ada dua macam, yaitu pembuatan melalui proses yang menggunakan serbuk batu merah dan proses yang menggunakan perendaman air berbumbu. Acara ketiga praktek langsung oleh peserta yakni membuat telur asin dengan pendampingan dari panitia. Acara keempat adalah penjelasan tentang bagaimana produk telur asin tersebut dipasarkan.

Langkah-langkah pembuatan telur asin dijelaskan sebagai berikut:

Pembuatan telur asi cara pertama:

1) Disiapkan bahan-bahan yaitu telur bebek mentah, serbuk batu bata, abu sekam, garam, air, wadah/toples, plastik/tutup; 2) Telur direndam, kemudian ditiriskan serta dilab sampai bersih; 3) Serbuk batu bata dicampur garam dan dibasahi air sampai bisa dibuat kepalan; 4) telur dibaluri serbuk batu bata dan garam yang sudah dibasahi tadi dan digulirkan di abu sekam; 5) telur yang sudah dibaluri serbuk batu bata dan garam serta abu sekam ditaruh dalam wadah/toples dan ditutup rapat, simpan selama 12-14 hari; 6) telur dibersihkan dan dikukus selama 1,5-2 jam dan telur asin sudah jadi siap dipasarkan.

Pembuatan telur asin cara kedua:

1) Disiapkan bahan-bahan yaitu telur bebek mentah, garam, air, bawang putih, daun salam, wadah/toples, plastik/tutup; 2) Telur direndam, kemudian ditiriskan serta dilab sampai bersih; 3) Masukkan air dalam wadah/toples dan beri bumbu garam, bawang putih dan daun salam; 4)Telur yang sudah bersih rendam dalam air berbumbu; 5) Tutup wadah/toples dengan rapat, simpan selama 12-14; 6) Kukus telur selama 1,5-2 jam dan telur asin sudah jadi dan siap dipasarkan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Desa Bulu Kecamatan Sukomoro Kabupaten Magetan, Ibu Ketua PKK desa Bulu, Bapak ketua RW 03 desa Bulu, Bapak Rt 02 RW 03 desa Bulu yang telah memberikan peluang, kesempatan,

waktu dan tempat sehingga terlaksananya pengabdian kepada masyarakat ini berjalan dengan baik, lancar, selama 4 hari tanpa ada kendala apapun.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariawan, A.B., Hafid, H. (2021). Kualitas Fisik dan Organoleptik Telur Asin dari Berbagai Jenis Telur Unggas. *Jurnal Galung Tropika*, 10 (2), 221-233. <https://doi.org/10.31850/jgt.v10i2.790>
- Hambali, dkk. H. (2022). Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin di Desa Bukit Raya. *Maspul Journal of Community Empowerment*, 4(2). 273-280. Retrieved from <https://ummaspul.e-journal.id/pengabdian/article/view/4276>
- Rukmiasih, R., Ulupi, N., & Indriani, W. (2015). Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 3(3), 142-145. Retrieved from <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/14497>
- Untari. E & Astuti, I.P. (2021). Upaya Pemanfaatan Limbah Plastik Melalui Pembuatan Sandal Dari Kresek Bekas. *Jurnal Kanigara*, 1(2), 123-132. <https://doi.org/10.36456/kanigara.v1i2.3965>