

SOSIALISASI PEMBUATAN TELUR ASIN HERBAL RENDAH KOLESTROL DI SEKRETARIAT DHARMA WANITA DINAS PENDIDIKAN BANYUASIN KECAMATAN BANYUASIN III KABUPATEN BANYU ASIN SUMSEL

Paper ID #2584

Sutini P.L., M.T¹⁾, Hilwatullisan²⁾, K.A. Ridwan³⁾
Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Sriwijaya^{1,2,3)}

Email:sutini.pujiastuti@gmail.com, hilwalisan@yahoo.com

Abstrak

The Women's Dharma Organization of banyuasin Education Office like other Dharma Waanita organizations aims to improve the welfare of members and their families. One of his activities is usually arisan which is routinely held with various other activities that support the role of the civil servant's wife as well as other employees. On this occasion we from the extension team tried to provide a little information about the manufacture of herbal salted eggs that are now being resonated because it is different from the usual salted eggs. Both are reviewed from the manufacturing process and the cholesterol content of the assin eggs. The problem is how to make salted eggs so that they can become herbal salted eggs that are low in cholesterol. The method used in empowering the target group is a learning technique in the form of giving theory and demonstration directly to female Dharma members of banyuasin Education Office followed by a Q&A session. The evaluation will be seen how the level of participation and enthusiasm of participants in this activity can also be known if the participants have understood what the Extension Team conveyed. After this activity, it is expected that the participants can make this herbal salted egg properly. The outing of the results of this assignment devotion is a product in the form of herbal salted eggs that are ready to be consumed or if possible can be upgraded for sale in people's stalls or in the market sehigga increase family ecomyomy. As well as producing a devotional report that will be proposed for the journal article of devotion andminarkan at a national seminar.

Kata Kunci: Salted Eggs, Herbs, Sandpaper, Spices, Cholesterol

1. PENDAHULUAN

Dharma Wanita Dinas Pendidikan seperti halnya organisasi Dharma Wanita lain merupakan organisasi kemasyarakatan yang menghimpun dan membina istri Pegawai Negeri Sipil dengan kegiatan yang bergerak dalam bidang pendidikan, ekonomi dan social budaya serta tidak terkait dengan kekuatan politik manapun.

Secara garis besar tujuan organisasi Dharma Wanita adalah mewujudkan kesejahteraan anggota dan keluarganya melalui peningkatan kualitas sumber daya anggotanya untuk mendukung tercapainya

tujuan Nasional. Maka kami tim pengabdian masyarakat ikut berpartisipasi dalam memberikan informasi terkait kesejahteraan gizi dalam rumah tangga anggota Dharma Wanita ini berkaitan dengan proses pengawetan pangan yaitu pembuatan telur Asin herbal.

Sejak dulu, masyarakat Indonesia telah mengenal teknik pengawetan Telur salah satunya adalah dengan membuatnya menjadi Telur Asin (diberikan garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak). Kebanyakan telur yang diasinkan adalah telur itik, meski tidak menutup kemungkinan untuk

telur-telur yang lain. Telur asin baik dikonsumsi dalam waktu satu bulan (30 hari). Di Indonesia, terutama di pulau Jawa telur asin biasanya diproduksi dari telur bebek pelari (*Anas platyrhynchos domesticus*) yang memiliki ciri khas cangkang telur yang berwarna biru.

Panganan ini bersifat praktis dan dapat dipadukan dengan berbagai masakan misalnya nasi jambalang, dan nasi lengko, bahkan dapat pula dimakan tanpa nasi. Nelayan yang melaut atau orang yang bepergian untuk waktu lama biasa membawa telur asin untuk bekal.

Di Jawa Tengah, daerah Brebes dikenal sebagai penghasil utama telur asin. Industri telur asin di Brebes cukup meluas hingga tersedia berbagai pilihan kualitas telur asin. Masing-masing produsen memiliki cap sendiri-sendiri yang biasanya dapat dilihat pada kulit telur. Walaupun selera orang berbeda-beda, telur asin yang dinilai berkualitas tinggi memiliki ciri-ciri bagian kuning telur berwarna jingga terang hingga kemerahan, "kering" (jika digigit tidak mengeluarkan cairan), tidak menimbulkan bau amis, dan rasa asin tidak menyengat.

Di Jawa Timur juga mulai banyak menjual berbagai jenis telur asin, mulai yang original sampai yang punya rasa, ada juga telur asin yang warna kuningnya kemerah-merahan, ada juga telur asin organik dan telur asin herbal yang mulai ramai produksi di Kecamatan Singojuruh Kab. Banyuwangi.

IDENTIFIKASI MASALAH

Permasalahan pertama adalah Konsumsi telur sering dikaitkan dengan kadar kolesterol dalam darah. Didalam 100 gr kuning telur asin mengandung kolesterol sebanyak 955mg. Satu butir telur bebek asin biasanya memiliki berat sekitar 70 gr jadi kandungan kolesterolnya berkisar 260mg. Jika dibandingkan kandungan pada satu butir telur bebek lebih tinggi dari telur ayam yang mengandung kolesterol sekitar 170-200mg. Permasalahan kedua bagaimana caranya untuk membuat telur asin herbal yang rendah kolestril. Jadi walaupun orang dewasa ataupun sudah tetap dapat mengkonsumsi telur tanpa takut kolestrolnya naik.

METODELOGI PELAKSANAAN

Kegiatan ini dimulai dari surat pernyataan kerjasama Selanjutnya mulai mempersiapkan bahan dan peralatan pendukung untuk proses kegiatan penyuluhan nantinya.

Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan Telur Asin Herbal rendah kolestrol adalah sebagai berikut :

a. Peralatan yang digunakan

- Baskom
- Amplas/Sikat kawat
- Panci
- Pengaduk Kayu
- Sendok
- Kompor
- Penutup Plastik
- Gelas
- Gayung

b. Bahan -bahan

- Telur bebek
- Garam
- Kayu secang
- Daun jambu biji
- Akar/rumput alang-alang
- Daun salam
- Daun dewa
- Teh hijau
- Air

c. Cara pembuatan telur asin herbal:

- Telur bebek dibersihkan dari kotoran, kemudian dilakukan pengamplasan diseluruh permukaan kulit telur. Telur yang digunakan sebaiknya masih segar maksimal berumur seminggu.
- Daun salam, akar/rumput alang-alang, daun jambu biji, daun salam, daun dewa dan Teh hijau direbus hingga mendidih.
- Setelah itu air herbal hasil rebusan dicampur dengan garam agak banyak diaduk sampai teraduk sempurna dan didinginkan.
- Setelah agak dingin masukkan telur bebek yang sudah dibersihkan tadi dan ditutup plastic atau tutup baskom biarkan selama 15 hari.

Setelah 15 hari sisihkan telur dari air rendaman dan bisa langsung direbus sampai matang. Telur asin herbal rendah kolesterol siap dikonsumsi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kami tim penyuluh merasa sangat senang karena kegiatan penyuluhan dan segala yang berhubungan dengan pelaksanaan penyuluhan ini dapat berlaangsung walaupun dengan cara daring atau seminar webinar. Kami tim penyuluh merasa sangat senang karena kegiatan penyuluhan dan segala yang berhubungan dengan pelaksanaan penyuluhan ini berlangsung sesuai dengan harapan. Dari hasil selama seminar webinar yang penyuluh adakan tentang pembuatan telur Asin Herbal rendah kolesterol ini ada faktor penunjang dan penghambatnya.

Faktor Penunjang dan Faktor Penghambat

Faktor penunjang kegiatan ini adalah bahan baku yang cukup melimpah di tempat kegiatan dan dapat dengan mudah tanpa didapat. Kami sebagai tim penyuluh sangat senang sekali karena kami dapat menyampaikan penyuluhan ini dengan sangat mudah peserta sangat antusias mengikuti kegiatan ini.

Sedangkan Faktor Penghambatan untuk kegiatan pengabdian ini adalah kondisi kita yang sedang dilanda wabah covid 19 sehingga harus tetap menjaga protokol kesehatan dimanapun berada. Sehingga pelaksanaan kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara daring yaitu seminar lewat Webinar, penyuluh langsung sebagai pembicara.

Penyuluh membuat slide power point proses pembuatan telur asin herbal rendah kolestrol tersebut dan juga videonya dengan memberikan link video <https://drive.google.com/file/d/1rSZFV1oJ7TsX2FyaMkA9eZuUM6pvj-/view?usp=sharing>

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian penugasan ini dapat disimpulkan berhasil dengan baik walaupun tidak sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan karena adanya wabah covid 19 ini. Namun demikian protocol kesehatan tetap dilakukan pada saat melakukan kegiatan webinar tentang pengabdian kepada masyarakat tersebut. Kegiatan ini disambut baik oleh peserta khususnya ibu-ibu Dharma

Wanita Dinas Pendidikan Banyuasin dan tim penyuluh langsung mendapatkan tanggapan dari peserta dengan respon yang sangat baik. Dari kegiatan Pengabdian kepada

Saran

Kami menyarankan kepada teman-teman khususnya tenaga pengajar di lingkungan Politeknik Negeri Sriwijaya ini untuk sesering mungkin memberikan ilmu dan informasinya yang inovatif dan eksklusif sehingga dapat disampaikan kepada masyarakat luas yang masih memerlukan wawasan pengetahuan yang semakin berkembang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyuluh mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Sriwijaya sebagai institusi /pihak yang telah memberi dukungan financial terhadap pelaksanaan kegiatan ini.

REFERENSI

- Ali, U. 1992. Telur Asin. Buletin Peternakan Indonesia. 151:09.
- Anonimus 2007. *Tips Mengolah Telur*. <http://www.google.com>. Diakses pada 30 Mei 2013.
- Anonimus, 2008. *Kegunaan Telur*. <http://www.wikipedia.com> Diakses pada 30 Mei 2013.
- Anonimus^a, 2009. *Laporan Biologi Pembuatan Telur Asin*. <http://njuznya.blogspot.com/2009/05/laporan-biologi-pembuatan-telur-asin.html>. Diakses pada 30 Mei 2013
- Astawan, M. 2003. *Telur Asin: Aman dan Penuh Gizi!*. (<http://www.kompas.com/kesehatan/news/0302/21/195529.htm>). Tanggal akses: 30 Mei 2013
- Khin M.M., W. Zhou dan C. Perera. 2005.

Development in the combined treatment of coating and osmotic dehydration of food: A review. *International Journal of Food Engineering* pp.1-15.

Sahroni. 2003. Sifat organoleptik, sifat fisik dan kandungan zat gizi telur itik asin dengan penambahan rempah-rempah pada proses pengasinan. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sampurno, A., Haslina, dan R. Murtanti. 2002. Peningkatan Nilai Nutrisi dan Citarasa Telur Asin melalui teknik Inkubasi. Universitas Semarang, Semarang. Dalam Sainteks IX (2) : 142-154.

Suprpti, L. M. 2002. Pengawetan Telur. Penerbit Kanisius, Yogyakarta