



Optimalisasi Nilai Tambah (*Value-Added*) Produk Peternakan melalui Diversifikasi Olahan Telur Asin

Rohmatul Anwar¹, Diah Reni Asih², Miftahuddin Ahmad³,
Dwi Subakti Prasetyo⁴

Program Studi Peternakan, Universitas Nahdlatul Ulama Lampung

e-mail: rohmatulanwar10@gmail.com

Abstrak

Telur bebek merupakan sumber pangan yang bergizi tinggi, tetapi memiliki kekurangan yaitu mudah busuk dan beraroma amis yang tajam. Di Desa Tanjung Inten, Lampung Timur. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengajarkan teknologi pengolahan telur asin dengan varian rasa pedas dan wangi (bawang) guna meningkatkan daya simpan dan nilai ekonomi telur bebek. Kegiatan ini dilaksanakan pada April 2026 melalui metode penyuluhan teori dan praktik langsung bersama kelompok ibu rumah tangga. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa masyarakat berhasil memahami dan melakukan inovasi cara pembuatan telur asin yang bersih dan higienis. Penggunaan bumbu herbal dalam larutan garam terbukti mampu memperpanjang masa simpan telur bebek hingga 9 minggu. Selain itu, campuran bawang putih dan cabai berhasil menghilangkan bau amis, membuat kuning telur bertekstur masir, serta mengurangi kekhawatiran masyarakat terhadap masalah kolesterol. Produk inovasi ini juga berhasil memberikan nilai tambah yang dapat meningkatkan keuntungan bagi para pembuatnya.

Kata Kunci: *Telur Asin, Varian Rasa, Daya Simpan, Nilai Tambah, Inovasi.*

Abstract

Duck eggs are a highly nutritious food source, yet they suffer from drawbacks such as rapid spoilage and a strong, fishy odor. This community service project, conducted in Tanjung Inten Village, East Lampung, aimed to teach processing techniques for salted eggs featuring spicy and aromatic (garlic) flavor variants, thereby extending shelf life and enhancing economic value. Carried out in April 2026, the initiative employed a combination of theoretical instruction and hands-on practice with a group of local housewives. The training demonstrated that the community successfully grasped and implemented innovative, clean, and hygienic methods for producing salted eggs. Incorporating herbal seasonings into the brine solution proved effective in extending the duck eggs' shelf life to up to nine weeks. Furthermore, the blend of garlic and chili successfully eliminated the fishy odor, imparted a desirable grainy texture to the yolk, and alleviated community concerns regarding cholesterol. This innovative product also generated added value, offering the potential for increased profits for the producers.

Kata Kunci: *Salted Egg, Flavor Variants, Shelf-Life, Value-Added, Inovation.*

PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu komoditas pangan asal hewan yang dikenal memiliki nilai fungsional dan densitas gizi yang tinggi. Bahan pangan ini menyimpan berbagai komponen esensial yang dibutuhkan oleh tubuh, meliputi protein mutakhir, asam amino esensial, lipid, laktosa, serta mikronutrien berupa mineral dan vitamin. Komposisi biokimia yang kompleks tersebut menjadikan telur sebagai salah satu sumber nutrisi utama dalam mendukung metabolisme dan pemenuhan gizi Masyarakat (Wahyuningtyas et al., 2025). Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu, telur mudah diperoleh dan harganya relatif murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari 13% protein, 12% lemak, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuning telur. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein dan semua lemak terdapat pada kuning telur (Ramli & Wahab, 2020). Dibalik gizinya yang tinggi telur memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Oleh karena itu usaha pengawetan sangat penting untuk mempertahankan kualitas telur.

Teknik mengasinkan telur telah dilakukan sejak dahulu dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan telur sekaligus menambah cita rasanya (Novia et al., 2018). Seiring dengan berjalannya waktu, volume kebutuhan domestik terhadap komoditas telur senantiasa menunjukkan tren positif yang signifikan. Fenomena peningkatan konsumsi ini terjadi secara fluktuatif namun konsisten setiap tahunnya. Hal tersebut mengindikasikan bahwa ketergantungan pangan masyarakat terhadap sektor perunggasan, khususnya produksi telur, menjadi semakin krusial dalam menjaga stabilitas ketahanan pangan nasional (Firmansyah et al., 2026). Telur yang dikonsumsi dan diperdagangkan biasanya dalam bentuk segar maupun olahan, dalam bentuk segar telur mempunyai batas waktu penyimpanan yang singkat sehingga perlu diawetkan dan pengawetan telur yang biasa dilakukan adalah diasinkan. Usaha pembuatan telur asin semakin berkembang dewasa ini. Hal ini disebabkan karena telur asin memang menjadi salah satu kegemaran masyarakat. Hasil olahan berbahan dasar telur bebek ini kerap dijadikan lauk atau sekadar camilan (Wulandari & Arief, 2022).

Umumnya telur asin yang dibuat atau dipasarkan selama ini hanya dengan satu rasa yaitu rasa asin, sehingga dapat menimbulkan kebosanan konsumen. Telur asin yang beredar dipasaran biasanya berasal dari telur itik tetapi bukan berarti telur dari jenis unggas yang lainnya tidak dapat diasinkan seperti telur ayam ras, hanya didalam pengolahan telur asin dengan menggunakan telur ayam harus lebih hati-hati hal ini disebabkan karena telur ayam ketebalan cangkangnya lebih tipis dibandingkan dengan telur itik (Kusmayadi et al., 2020). Metode pengasinan yang paling umum dikenal meliputi metode pengasinan dengan perendaman dan metode pengasinan dengan pembalutan (Sumadi et al., 2021).

Telur asin merupakan salah satu produk pengawetan telur dari kerusakan telur selama penyimpanan. Di samping menghasilkan rasa asin yang khas pada telur, penambahan garam dapur (NaCl) juga bersifat bakteriostatik dan bakterisidal (Khoirudin et al., 2021).

Menurut analisis yang dikemukakan oleh), terdapat beberapa faktor multi-dimensi yang mengaselerasi lonjakan permintaan telur tersebut. Faktor-faktor tersebut mencakup laju pertumbuhan penduduk yang pesat, eskalasi kondisi ekonomi makro masyarakat, serta pergeseran dinamika gaya hidup modern. Selain itu, meningkatnya literasi dan kesadaran kolektif masyarakat mengenai pentingnya pemenuhan gizi berbasis kesehatan juga menjadi stimulan utama yang mendorong masyarakat untuk mengonsumsi pangan berkualitas (Abiyani, 2022). Di antara berbagai jenis telur yang beredar di pasaran, telur itik menempati posisi strategis sebagai salah satu sumber protein hewani alternatif yang paling diminati oleh masyarakat luas. Secara karakteristik, telur itik tidak hanya unggul dari segi kuantitas konsumsi, melainkan juga karena profil nutrisinya yang dinilai sangat lengkap dan komprehensif. Oleh karena itu, optimalisasi pemanfaatan telur itik berpotensi besar dalam mengatasi permasalahan malnutrisi dan memenuhi standar kecukupan gizi hewani harian (Julianti, 2024).

Sebagai salah satu sumber pangan hewani, telur itik memiliki signifikansi yang tinggi dalam pemenuhan kebutuhan makronutrien masyarakat. Secara biokimia, komoditas ini dikategorikan sebagai bahan pangan yang bersifat *highly perishable* atau sangat rentan terhadap kerusakan mekanis, kimiawi, maupun mikrobiologis. Kerentanan ini disebabkan oleh tingginya kadar air internal serta struktur cangkang telur yang memiliki pori-pori, yang memfasilitasi terjadinya kontaminasi silang dan evaporasi gas selama masa penyimpanan pasca-panen. Menurut kajian empiris yang dilakukan oleh Maulidiyah dkk, (2020), telur itik segar mengonsolidasikan kandungan protein makro yang sangat signifikan, yakni mencapai 12,81%. Kendati tingginya persentase protein ini merepresentasikan mutu nutrisi yang superior bagi konsumen, di sisi lain, parameter tersebut menjadi substrat yang sangat ideal bagi proliferasi mikroba pembusuk. Ketersediaan asam amino bebas dan nitrogen dalam matriks telur mempercepat proses proteolisis dan pembusukan, yang berimplikasi langsung pada penurunan kualitas interior telur secara eksponensial apabila tidak segera mendapatkan penanganan pasca-panen yang kuat (Asiah et al., 2025). Pangsa pasar telur asin dengan aneka rasa masih sangat terbuka lebar karena masih jarang. Telur asin aneka rasa adalah telur asin rasa bawang, pedas, dan aneka rasa lainnya. Pada umumnya telur asin yang sering dijumpai di pasar tradisional, warung-warung makan atau supermarket adalah telur asin yang mempunyai cita rasa khas yaitu asin dan gurih. Rasa asin pada telur berasal dari garam yang digunakan, konsentrasi garam yang digunakan akan mempengaruhi tingkat keasinan. Jumlah larutan garam yang masuk akan menentukan rasa asin telur serta kemasiran kuning telur, sehingga semakin tua umur telur yang diasinkan semakin tinggi tingkat kemasiran kuning telur (Yuniati, 2011).

Manifestasi dari problem ketahanan simpan tersebut menegaskan urgensi penerapan teknologi pengolahan pangan yang berorientasi pada aspek preservasi. Pendekatan konvensional dalam mempertahankan kualitas telur itik sering kali terbatas pada kontrol suhu, yang secara ekonomis kurang efisien bagi peternak skala kecil (Rokana et al., 2018). Oleh karena itu, introduksi metode pengolahan yang komprehensif diperlukan untuk menghentikan aktivitas enzimatik internal dan mengambat penetrasi eksternal patogen, sekaligus mempertahankan fungsionalitas gizi yang terkandung di dalamnya. Salah satu diversifikasi teknologi yang aplikatif adalah transformasi telur itik segar menjadi telur asin melalui metode perambatan garam yang dikombinasikan dengan suplementasi bahan herbal alami. Integrasi komponen fitokimia seperti jahe (*Zingiber officinale*), bawang putih (*Allium sativum*), dan daun salam (*Syzygium polyanthum*) ke dalam media pengasinan berfungsi secara sinergis sebagai agen pengawet alami (Hidayat et al., 2026). Senyawa aktif di dalam bahan-bahan tersebut, seperti alisin, gingerol, dan tanin, mampu bertindak sebagai antimikroba alami yang memitigasi kontaminasi bakteri selama proses fermentasi dan difusi garam berlangsung. Inovasi baru pada pembuatan telur asin aneka rasa setidaknya dapat membuka peluang usaha baru yang cukup menjanjikan. Tujuan pembuatan telur asin aneka rasa yaitu untuk menambah variasi baru produk telur asin yang sudah ada. Penggunaan bawang sebagai salah satu rasa telur asin digunakan untuk pengawet alami dan menambah cita rasa telur asin. Adanya sifat antioksidan dan antimikroba pada bawang putih maka dapat berfungsi sebagai bahan pengawet alami (Aurora et al., 2025). Penggunaan bawang putih dalam pembuatan telur asin merupakan upaya pengawetan berlapis dan upaya penganekaragaman cita rasa sehingga dapat menambah peminat telur asin dan bertambah juga peluang usaha pedagang telur asin.

Penerapan teknologi pengasinan berbasis herbal ini terbukti memberikan dampak signifikan terhadap parameter stabilitas penyimpanan produk akhir. Riset yang mengonfirmasi bahwa penambahan simplisia atau ekstrak herbal tersebut mampu memperpanjang masa simpan produk telur asin secara substansial hingga mencapai kurun waktu 9 minggu (Indices et al., 2024). Durasi efektivitas yang panjang ini dicapai tanpa mendegradasi karakteristik organoleptik telur, seperti tekstur masir, aroma, dan stabilitas warna kuning telur (*yolk*), sehingga menghasilkan produk yang lebih awet dan kompetitif. Dari perspektif ekonomi makro, hilirisasi produk primer menjadi produk olahan memegang peranan krusial dalam memutus rantai rendahnya pendapatan peternak di wilayah rural. Faktanya, harga jual telur itik mentah atau segar di tingkat produsen lokal relatif sangat rendah dan fluktuatif, yakni berada pada estimasi harga Rp 2.000,00 per butir akibat melimpahnya pasokan musiman. Namun, melalui pendekatan *value-added* berupa konversi menjadi telur asin asap, mengindikasikan adanya eskalasi nilai ekonomis yang signifikan, di mana harga jual produk dapat dioptimalkan hingga menyentuh angka Rp 5.000,00 per butir (Abuk et al., 2024). Kendati telur asin memiliki pangsa pasar yang mapan dan potensi ekonomi yang menjanjikan, komoditas ini sering kali menghadapi

resistensi dari konsumen modern yang berorientasi pada Kesehatan (Kusmayadi & Wulansari, 2025). Terdapat stigma dan kekhawatiran kolektif yang berkembang di masyarakat mengenai korelasi antara konsumsi telur asin tradisional dengan peningkatan kadar kolesterol darah (hiperkolesterolemia) serta risiko penyakit kardiovaskular. Hambatan psikologis konsumen ini menjadi tantangan tersendiri bagi perkembangan industri pengolahan telur di tingkat domestik. Sebagai respons terhadap tantangan kesehatan tersebut, pengembangan produk telur asin herbal diproyeksikan mampu menjadi resolusi ilmiah yang komprehensif. Senyawa antioksidan dan agen hipokolesterolemik yang terkandung dalam komponen jahe, bawang putih, dan daun salam dipostulasikan memiliki kapabilitas dalam mereduksi atau memitigasi deposisi lipid dan kolesterol jahat pada produk pasca-proses. Dengan demikian, luaran dari inovasi ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan daya simpan dan profitabilitas ekonomi semata, melainkan juga bertindak sebagai agen pangan fungsional yang adaptif terhadap tren pemenuhan gizi berbasis kesehatan preventif (Salim et al., 2017).

Kelompok ibu-ibu rumah tangga di desa Tanjung Inten yang memiliki nama kelompok KWT Sri Mumpuni ini sebagian besar hanya memanfaatkan telur itik atau ayam sebagai telur konsumsi dalam bentuk segar. Telur itik atau ayam dapat dimanfaatkan dengan mengolah menjadi telur asin sehingga lebih awet dan dapat meningkatkan nilai jual dari telur tersebut. Telur itik merupakan salah satu sumber gizi yang baik (Babulu et al., 2022), dengan kandungan protein 13,1%, kalori dan lemak lebih tinggi dari pada telur ayam. Telur itik memiliki bau amis yang tajam, sehingga penggunaan telur itik dalam berbagai makanan tidak seluas telur ayam. Bobot dan ukuran telur itik rata-rata lebih besar dari pada telur ayam, berkisar antara 70-80 g per butir. Cangkang telur itik berwarna biru muda, sehingga telur itik sangat lazim diasinkan karena penetrasi garam ke dalam telur pada telur itik lebih mudah (Khoirudin et al., 2021). Telur itik mempunyai cangkang yang relatif lebih tebal dan rasa telur asin yang lebih enak dan lebih disukai dibandingkan dengan jenis telur yang lain, sehingga secara ekonomis lebih menguntungkan. Salah satu kelemahan telur itik yaitu mudah mengalami kerusakan seperti telur unggas lainnya baik secara fisik, kimia, maupun oleh mikroba. Kerusakan yang terjadi pada telur akan mempengaruhi kualitas dan daya simpan telur. Agar dapat mempertahankan kualitas telur maka dapat dilakukan pengawetan melalui proses pengasinan sehingga kerusakan telur dapat dihambat (Ramli & Wahab, 2020). Pengawetan telur bertujuan untuk mempertahankan kualitas dan memperpanjang daya simpan telur. Berdasarkan hal tersebut, dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Tanjung Inten Kecamatan Purbolinggo Lampung Timur dengan melakukan pelatihan pembuatan telur asin di kelompok ibu-ibu rumah tangga di desa Tanjung Inten.

METODE

Implementasi program pengabdian masyarakat ini diaktualisasikan secara terstruktur pada bulan April 2026. Lokasi yang dipilih sebagai pusat pergerakan kegiatan ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) Sri Mumpuni, yang terletak di

Desa Tanjung Inten. Secara administratif, wilayah mitra tersebut berada di bawah naungan Kecamatan Purbolinggo, Kabupaten Lampung Timur. Pemilihan lokus ini didasarkan pada potensi lokal sektor peternakan yang melimpah namun belum diimbangi dengan teknologi pasca-panen yang mumpuni. Sasaran strategis yang diintegrasikan dalam pelaksanaan program ini berfokus pada kelompok ibu rumah tangga serta elemen masyarakat umum di wilayah tersebut. Keterlibatan ibu rumah tangga dinilai krusial karena mereka memegang peranan penting dalam manajemen domestik dan ketahanan pangan keluarga. Selain itu, pemberdayaan berbasis gender melalui KWT ini diproyeksikan mampu menstimulasi kemandirian ekonomi kreatif di tingkat makro. Oleh karena itu, penetapan segmen audiens ini diharapkan dapat menjadi motor penggerak keberlanjutan program pasca-intervensi dilakukan. Untuk menjamin efektivitas dan ketercapaian tujuan, kegiatan penyerapan teknologi ini dioperasionalkan melalui beberapa tahapan metodologi yang sistematis. Pendekatan bertahap dirancang agar proses transfer pengetahuan (*transfer of knowledge*) dapat berjalan secara adaptif dan komprehensif. Setiap tahapan memiliki indikator capaian yang saling mengunci dan mendukung pembentukan kompetensi baru bagi para peserta. Strukturasi ini dimulai dari penyelarasan persepsi teoretis hingga bermuara pada penguasaan keterampilan teknis secara mandiri. Alur metodologi yang rigid ini diaplikasikan untuk memitigasi risiko kegagalan pemahaman di tingkat mitra dampingan.

Tahapan Penyuluhan

Fase inisiasi program diwujudkan dalam bentuk kegiatan penyuluhan intensif yang bertindak sebagai fondasi kognitif bagi para peserta. Kegiatan ini difokuskan pada penyampaian materi teoretis mengenai tahapan komprehensif proses pembuatan telur asin pedas. Tidak hanya terbatas pada satu komoditas, materi yang didiseminasi mencakup pemanfaatan telur itik dan telur ayam sebagai bahan baku utama. Melalui paparan ilmiah yang komunikatif ini, kerangka berpikir peserta diarahkan untuk memahami urgensi diversifikasi pangan. Sebagai penutup dari sesi penyuluhan, forum diskusi interaktif dibuka secara luas untuk memfasilitasi dialektika antara fasilitator dan audiens. Sesi ini berfungsi sebagai instrumen evaluasi formatif untuk mengukur sejauh mana materi ilmiah dapat diabsorpsi oleh peserta. Diskusi yang dinamis ini berhasil mengonfirmasi serta meluruskan beberapa miskonsepsi tradisional terkait pengawetan telur yang berkembang di masyarakat. Hasil akhir dari sesi ini menunjukkan adanya eskalasi pemahaman teoretis yang signifikan dari seluruh peserta program.

Luaran substantif yang ditargetkan dari pelaksanaan fase penyuluhan ini adalah peningkatan kapasitas kognitif masyarakat secara aplikatif. Peserta diharapkan tidak hanya sekedar mengetahui, melainkan mampu menguasai metodologi pembuatan telur asin pedas secara prosedural. Penguasaan ini mencakup pemahaman aspek sanitasi, formulasasi rasio bahan pengawet, hingga kontrol waktu fermentasi. Indikator keberhasilan dari luaran ini diukur melalui kemampuan peserta dalam menjelaskan kembali alur produksi dengan benar.

Dengan demikian, penguatan aspek kognitif ini menjadi modal utama sebelum peserta diterjunkan ke dalam fase implementasi fisik. Melalui aplikasi garam yang terkombinasi dengan senyawa antimikroba dari bumbu pedas, aktivitas air di dalam telur dapat ditekan secara drastis. Penurunan kadar air bebas ini secara otomatis memblokir laju proliferasi bakteri pembusuk yang mendegradasi kualitas protein telur. Implikasinya, daya tahan komoditas pangan ini dapat meningkat berlipat ganda dibandingkan dengan kondisi tanpa perlakuan.

Secara ekonomi, fluktuasi harga telur mentah di pasaran sering kali merugikan peternak dan masyarakat akibat melimpahnya pasokan musiman. Transformasi produk menjadi telur asin pedas menawarkan diversifikasi rasa yang inovatif dan memiliki daya tarik pasar yang lebih premium. Oleh sebab itu, inovasi ini berpotensi besar menjadi pemicu munculnya embrio usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis pangan lokal. Memasuki tahapan berikutnya, program ini mengondisikan terjadinya transisi dari aspek teoretis menuju penajaman keterampilan psikomotorik melalui praktik langsung. Kegiatan ini merupakan sekuel atau kelanjutan logis yang tidak terpisahkan dari sesi penyuluhan yang telah dilaksanakan sebelumnya. Fase ini didesain untuk menjembatani kesenjangan antara pengetahuan di atas kertas dengan realitas teknis di lapangan. Melalui transisi yang sistematis ini, internalisasi teknologi pengolahan pangan diharapkan dapat melekat kuat pada keterampilan motorik peserta.

Tahapan Pelaksanaan Praktik

Pada pelaksanaan praktik ini, seluruh peserta yang telah terdaftar dalam sesi penyuluhan dilibatkan secara aktif tanpa terkecuali. Terbagi dalam beberapa kelompok kerja kecil guna menstimulasi kolaborasi dan pembagian kerja yang efektif. Setiap kelompok diberikan stimulasi berupa bahan baku telur serta instrumen pendukung pengasinan herbal pedas secara mandiri. Melalui metode pembimbingan berbasis performa (*performance-based guidance*) ini, tingkat kemandirian teknis masyarakat dalam memproduksi telur asin pedas dapat tercapai secara optimal. Ketepatan jumlah bahan baku sangat penting untuk menjaga kualitas telur asin pedas yang dihasilkan. Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini adalah 30 butir telur ayam dan 30 butir telur bebek segar. Sebagai bahan pengawet utama, disiapkan 1 kilogram garam korosok untuk merendam seluruh telur tersebut. Garam korosok dipilih karena memiliki kandungan mineral yang kuat untuk menarik air keluar dari dalam telur. Proses penarikan air ini berfungsi menciptakan kondisi lingkungan yang tidak sesuai untuk pertumbuhan mikroba pembusuk. Oleh karena itu, keseimbangan antara jumlah telur dan volume garam menjadi faktor penentu keberhasilan pengawetan. Seluruh telur yang digunakan juga harus dipastikan utuh dan tidak retak sebelum diproses.

Cita rasa pedas dan aroma khas pada produk ini dihasilkan dari perpaduan bahan rempah alami. Bahan tambahan tersebut terdiri dari 10 siung bawang putih, 15 buah cabai merah, dan 10 buah cabai rawit. Semua bahan ini

ditakar secara pas agar proses pembuatan berjalan lancar sesuai rencana. Kombinasi yang tepat antara bahan rempah dan peralatan akan menghasilkan produk telur asin yang seragam. Langkah berikutnya adalah memperkecil ukuran bahan rempah agar kandungan senyawa di dalamnya dapat keluar dengan maksimal. Bawang putih dikupas lalu dicincang, sedangkan cabai merah dan cabai rawit dipotong menjadi irisan tipis. Bahan rempah yang telah diiris tersebut kemudian dimasukkan ke dalam toples yang sudah berisi susunan telur. Selanjutnya, larutan garam yang telah dingin dituangkan ke dalam toples sampai seluruh permukaan telur terendam. Agar telur tidak mengapung ke permukaan larutan, bagian atas telur ditindih menggunakan kantong plastik berisi air. Setelah itu, toples ditutup rapat secara kedap udara agar tidak ada bakteri luar yang masuk. Wadah perendaman ini kemudian disimpan di tempat yang gelap dan diamankan selama 10 hingga 15 hari. Setelah masa perendaman selesai, telur asin mentah dikeluarkan dari toples untuk memasuki tahap pematangan. Telur yang telah dipisahkan dari air rendaman kemudian dicuci bersih dari sisa-sisa potongan cabai dan bawang. Proses pematangan dilakukan dengan cara merebus telur di dalam panci yang diletakkan di atas kompor. Hasil akhir dari metode ini adalah telur asin pedas yang tahan lama dengan tekstur kuning telur yang masir.

Luaran

Target utama dari pelaksanaan kegiatan ini adalah memberikan pemahaman mendalam mengenai teknologi pengolahan pangan lokal. Kegiatan diawali dengan penyampaian materi teoretis tentang tahapan proses pembuatan telur asin yang higienis. Kriteria penilaian difokuskan pada pemahaman alur produksi, mulai dari persiapan bahan hingga proses akhir. Jika hasil evaluasi menunjukkan nilai yang baik, maka program penyuluhan ini dapat dinyatakan berhasil secara kognitif. Namun, jika masih banyak peserta yang bingung, tim akan memberikan penjelasan ulang pada bagian yang sulit.

Dalam rangkaian penyuluhan, peserta juga dibekali dengan pengetahuan mengenai standarisasi kualitas produk olahan. Masyarakat diberikan penjelasan rinci mengenai ciri-ciri fisik telur asin yang bermutu baik dan kurang baik. Telur asin yang berkualitas dicirikan dengan kondisi cangkang yang utuh dan tidak retak setelah melalui proses perebusan. Diharapkan setelah kegiatan ini, masyarakat tidak lagi mengalami kegagalan produk saat mencoba membuat sendiri di rumah.

Tahap akhir dari evaluasi mutu hasil praktik telur asin ini mencakup pengujian organoleptik secara menyeluruh. Parameter evaluasi kualitas produk olahan ini meliputi tiga komponen utama, yaitu warna, aroma, dan juga tekstur. Dari segi warna, fokus penilaian diarahkan pada tingkat kematangan albumen dan warna jingga kemerahan pada kuning telur. Untuk parameter aroma, produk yang berhasil harus memiliki wangi gurih khas tanpa ada bau amis yang menyengat. Sementara itu, evaluasi tekstur dinilai berdasarkan tingkat kemasiran (*gritty*) pada bagian kuning telur asin setelah direbus. Ketiga indikator sensoris ini menjadi standar acuan ilmiah untuk menentukan keberhasilan praktik pembuatan

telur asin. Melalui pengujian yang lengkap ini, produk yang dihasilkan oleh masyarakat terjamin mutu dan kelayakannya untuk dipasarkan.



Gambar 1. Kegiatan Pelaksanaan Penyuluhan dan Praktik Pembuatan Telur Asin

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penjelasan Kegiatan

Upaya peningkatan pengetahuan masyarakat mengenai teknologi pengolahan pangan asal hewan menjadi agenda yang sangat penting. Telur merupakan komoditas peternakan yang kaya nutrisi tetapi memiliki kelemahan berupa daya simpan yang relatif singkat. Tanpa adanya penanganan pasca-panen yang tepat, kualitas interior telur akan menurun dengan cepat dalam hitungan hari. Hal inilah yang mendasari pentingnya pelaksanaan program pemberdayaan masyarakat berbasis pengolahan hasil peternakan. Teknik dan metode pemberdayaan masyarakat yang akan diterapkan dalam kegiatan ini berfokus pada diversifikasi produk olahan. Program ini menawarkan inovasi berupa pembuatan telur asin aneka rasa yang unik dan edukatif. Langkah inovatif ini diambil untuk memberikan variasi produk agar tidak monoton seperti telur asin konvensional. Melalui metode yang terstruktur ini, masyarakat akan diajak untuk memahami prinsip dasar pengawetan makanan.

Pelaksanaan program pengabdian ini dioperasionalkan melalui kombinasi dua metode utama, yaitu penyuluhan dan praktik langsung. Pendekatan teoretis melalui penyuluhan digunakan sebagai langkah awal untuk membuka cakrawala berpikir para peserta kegiatan. Sementara itu, metode praktik langsung di lapangan bertujuan untuk mengasah keterampilan motorik dan teknis masyarakat. Kedua metode ini dirancang agar saling mendukung dalam proses transfer teknologi pangan kepada mitra. Peserta tidak hanya mendengarkan penjelasan di dalam kelas, tetapi juga langsung berinteraksi dengan bahan baku. Dengan demikian, penyerapan informasi mengenai cara pengolahan telur dapat berjalan dengan lebih efektif. Rangkaian kegiatan pengabdian ini secara kronologis akan diawali dengan sesi penyuluhan materi terlebih dahulu. Alur pelaksanaan yang sistematis ini diharapkan dapat meminimalkan kesalahan teknis selama proses produksi berlangsung.

Keberhasilan jalannya program pendampingan ini didukung penuh oleh sinergitas antara pihak akademisi dan sektor komunitas. Kegiatan ini secara aktif melibatkan para dosen dari Universitas Nahdlatul Ulama (UNU) Lampung selaku

fasilitator. Pihak universitas membawa hilirisasi hasil riset, sedangkan masyarakat menyediakan lokus aktualisasi yang nyata. Hubungan kerja sama ini diharapkan dapat terus berlanjut demi kemajuan sektor peternakan rural. Secara spesifik, kegiatan pengabdian masyarakat melalui jalur pelatihan ini membawa misi dan tujuan yang jelas. Peserta dilatih untuk mandiri dalam mengolah aset peternakan yang mereka miliki di sekitar lingkungan. Melalui peningkatan kapasitas ini, masyarakat diharapkan tidak lagi canggung dalam menghadapi tantangan teknologi pangan. Melalui pelaksanaan kegiatan pelatihan ini, dampak jangka panjang yang ingin dicapai mencakup aspek ekonomi makro. Masyarakat diharapkan dapat menambah pengetahuan yang luas serta memperdalam wawasan terkait dunia kewirausahaan (*entrepreneurship*).

Langkah strategis selanjutnya yang diinisiasi oleh tim pengabdian adalah berfokus pada upaya peningkatan daya saing produk. Untuk mencapai hal tersebut, tim secara resmi memperkenalkan inovasi produk berupa varian rasa yang variatif. Inovasi rasa dinilai sebagai instrumen penting untuk membedakan produk mitra dengan produk yang ada. Sentuhan inovasi ini diharapkan dapat memperkuat posisi produk di tengah ketatnya persaingan pasar modern. Dengan daya saing yang kuat, produk olahan KWT ini akan memiliki posisi tawar yang tinggi. Dalam praktiknya, masyarakat tidak hanya diajarkan untuk membuat varian telur asin original yang biasa. Diversifikasi ini menjadi bukti nyata bahwa komoditas peternakan dapat dikembangkan secara fleksibel dan kreatif. Peternak tidak boleh lagi terjebak dalam siklus penjualan bahan baku mentah yang harganya fluktuatif. Oleh karena itu, pengolahan menjadi telur asin menjadi jalan keluar yang rasional untuk meningkatkan kesejahteraan.

Sebagai langkah implementasi solusi, tim pengabdian menginisiasi agenda pelatihan pengemasan (*packaging*) modern. Kegiatan ini didesain untuk mentransfer keahlian praktis dalam menggunakan teknologi pelindungan pangan terkini. Masyarakat mitra diberikan wawasan mengenai perbedaan karakteristik berbagai jenis material pengemas, seperti polimer plastik dan karton tebal. Tim akademisi membimbing masyarakat secara langsung untuk menciptakan identitas visual atau merek (*branding*) yang kuat. Label yang dirancang harus memuat informasi esensial seperti nama produk, komposisi bahan, tanggal kedaluwarsa, dan legalitas usaha. Desain grafis yang menarik dan pemilihan tipografi yang tepat diaplikasikan untuk membangun kesan produk yang tepercaya. Kondisi anoksia yang tercipta secara efektif akan menghentikan laju respirasi mikroba aerob pembusuk yang dapat mendegradasi komponen telur. Hasil akhirnya adalah perpanjangan umur simpan (*shelf-life*) produk telur asin secara signifikan tanpa penambahan zat pengawet sintetis. Teknologi tepat guna yang sederhana ini sangat aplikatif untuk diadopsi pada skala industri rumah tangga.

Tujuan jangka panjang dari penerapan akuntansi sederhana ini adalah demi menjaga keberlanjutan ekonomi (*economic sustainability*) usaha. Profitabilitas yang stabil dan konsisten menjadi bahan bakar utama bagi perputaran modal kerja KWT Sri Mumpuni. Usaha yang menghasilkan laba yang jelas akan memiliki

kapasitas untuk melakukan ekspansi produksi dan investasi alat baru. Kestabilan ini juga memberikan jaminan rasa aman bagi anggota kelompok untuk terus memproduksi telur asin secara kontinu. Dengan menguasai sirkulasi uang, kelompok wanita tani memiliki kendali penuh atas arah kebijakan ekonomi organisasi mereka.

Selain media sosial yang bersifat publik, aplikasi pesan singkat seperti WhatsApp Business juga diintegrasikan sebagai saluran transaksi. Aplikasi ini dipilih karena karakteristik penggunaannya yang sangat familiar dan mudah dioperasikan oleh para ibu rumah tangga. Fitur katalog produk yang tersedia dalam aplikasi dimanfaatkan untuk menampilkan varian rasa telur asin beserta daftar harganya. Melalui saluran komunikasi pribadi ini, proses negosiasi, konfirmasi pembayaran, dan koordinasi pengiriman dapat diselesaikan secara cepat. ukun tetangga atau wilayah desa sekitar. Akses pasar berhasil ditarik menuju skala yang lebih luas, mencakup tingkat kabupaten, provinsi, bahkan lintas pulau.

Secara teoretis, pertumbuhan ekonomi tingkat mikro yang digerakkan oleh sektor UMKM berbasis sumber daya lokal akan memperkuat struktur ekonomi wilayah. Ketika sebuah komunitas desa mampu mengolah bahan baku secara mandiri dan memasarkannya secara global, ketergantungan pada pasokan luar dapat ditekan. Ekosistem ekonomi lokal menjadi lebih tangguh dalam menghadapi guncangan inflasi atau krisis pangan makro. Sebagai refleksi akhir, program pengabdian yang mengintegrasikan aspek kemasan modern, manajemen finansial, dan pemasaran digital ini memberikan dampak yang menyeluruh. Sinergi ketiga komponen solusi ini berhasil mengubah wajah industri rumah tangga tradisional menjadi entitas bisnis fungsional yang modern. Keberlanjutan ekosistem usaha ini akan terus dipantau melalui evaluasi berkala agar komitmen mutu produk tetap terjaga stabil. Kelompok Wanita Tani Sri Mumpuni kini telah bertransformasi menjadi role model bagi kelompok tani lain di Kabupaten Lampung Timur. Harapan ke depan, inovasi lokal ini dapat terus berkembang melahirkan produk-produk baru bernilai ekonomi tinggi.

SIMPULAN

Sebagai kesimpulan, pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang dioperasionalkan di Kelompok Wanita Tani (KWT) Sri Mumpuni, Desa Tanjung Inten, Kecamatan Purbolinggo, Kabupaten Lampung Timur pada bulan April 2026, telah berhasil memberikan solusi komprehensif dari hulu hingga ke hilir terhadap permasalahan pasca-panen komoditas telur. Melalui sinergitas antara akademisi Universitas Nahdlatul Ulama (UNU) Lampung dan masyarakat setempat, kegiatan yang mengombinasikan metode penyuluhan teoretis dan praktik langsung ini sukses meningkatkan kapasitas kognitif serta keterampilan psikomotorik mitra. Tidak hanya menyentuh aspek teknis standarisasi produksi, program ini juga berhasil mengeliminasi stigma negatif masyarakat terkait isu hiperkolesterolemia dengan mengintroduksi bahan herbal sebagai agen pangan fungsional yang aman bagi kesehatan kardiovaskular. Dari perspektif tekno-

ekonomi, hilirisasi produk primer ini mampu menciptakan nilai tambah (*value-added*) yang sangat signifikan, di mana mampu mengeskalasi harga jual telur mentah dari Rp 2.000,00 per butir menjadi Rp 5.000,00 per butir dalam bentuk olahan pasca-pengasapan. Adopsi digitalisasi pemasaran melalui optimalisasi media sosial dan aplikasi pesan singkat berhasil meruntuhkan sekat geografis dengan memperluas akses pasar ke skala regional, yang secara linier berdampak pada peningkatan pendapatan riil masyarakat sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi lokal yang tangguh dan mandiri secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abiyani, E. (2022). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Telur Ayam Ras Di Kabupaten Magetan Pada Tingkat Rumah Tangga. *Journal of Economics and Social Sciences*, 1(1), 11-22. <https://doi.org/https://doi.org/10.59525/jess.v1i1.98>
- Abuk, M. J., Karmila, Y., & Utama, B. P. (2024). Pengaruh Penggunaan Ekstrak Jahe Merah Terhadap Kualitas Telur Itik. *Jurnal Stock Peternakan*, 6(1). <https://doi.org/10.36355/sptr.v6i1.1263>
- Asiah, N., Astuti, R. M., Susilawati, W., & Khairina, A. Ma. (2025). *Pengujian Masa Simpan Produk Pangan* (A. M. Khairina (ed.); Cetakan Pe). Universitas Bakrie Press.
- Aurora, A. R., Aini, I. N., Dani, A. R., Herawati, D. I., & Aripin, I. (2025). Analisis Pengaruh Tingkat Konsentrasi Garam terhadap Cita Rasa Warna Serta Tekstur Telur Asin. *Jurnal Sains Dan Teknologi Industri Peternakan*, 5(1), 49-57. <https://doi.org/https://doi.org/10.55678/jstip.v5i1.1796>
- Babulu, N., Feka, W., Marselinus, B., & Tabenu, O. (2022). Pelatihan Pengelolaan Keuangan dan Pembuatan Telur Asin pada Kelompok Usaha Ternak Hauteas Karya Mandiri. *Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 14-22. <https://doi.org/https://doi.org/10.58290/jupemas.v1i1.43>
- Firmansyah, A. M., Jambang, N., Hakim, L., & Permadi, S. N. (2026). Characteristics of Arabic Chicken (*Gallus turcicus*) Egg Flour with Different Drying Methods. *Jurnal Ilmu Pertanian Inonesia*, 31(1), 179-185. <https://doi.org/10.18343/jipi.31.1.179>
- Hidayat, N., Falahudin, A., & Yuliandri, L. A. (2026). Sifat Fisik, Organoleptik dan Daya Simpan Telur Itik dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*) dalam Media Larutan Garam. *Tropical Livestock Science Journal*, 4(2), 146-159. <https://doi.org/doi.org/10.31949/tlsj.v4i2.17737>
- Indices, A., Ismiraj, M. R., Apriliyani, L., Garnida, D., & Wulansari, A. (2024). Analisis Pengaruh Suhu dan Durasi Penyimpanan terhadap Indeks Yolk dan Albumen Telur Analysis of the Effects of Storage Temperature and Duration on Egg Yolk and Albumen Indices. *Jurnal Sumber Daya Hewan*, 5(1), 25-30. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/jsdh.v5i1.61158>
- Julianti, E. (2024). *Evaluasi Gizi Hasil Pertanian* (I. E. Yani (ed.); Cetakan Pe). CV Hei Publishing Indonesia.
- Khoirudin, Murtalim, Sukarman, Anwar, R. H., & Rahman, M. A. (2021). Penerapan Lemari Asap untuk Meningkatkan Hasil Produksi Telur Asin pada Kelompok Usaha Telur Bebek. *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat*

- LPPM UMJ, 1–6. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat%0AE-ISSN>:
- Kusmayadi, A., & Wulansari, D. (2025). Pengaruh Lama Pengasinan Dan Dosis Penambahan Serai Dapur Dan Bawang Putih Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Karakteristik Fisik Telur Puyuh Asin. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Peternakan*, 13(1), 16–27. <https://doi.org/10.20956/jitp.v13i1.43138>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., & Sumaryana, Y. (2020). Penerapan Teknologi Pengolahan Telur Asin Herbal Sebagai Produk Diversifikasi Pangan Asal Telur Itik Di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 109–112. <https://doi.org/10.34124/jpkm.v5i2.128>
- Novia, D., Juliyarsi, I., & Melia, S. (2018). Perbaikan Mutu dan Produksi Telur Asin pada kelompok Usaha Telur Asin di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–14. <https://logista.fateta.unand.ac.id/index.php/logista/article/view/88/52>
- Ramli, I., & Wahab, N. (2020). Teknologi Pembuatan Telur Asin dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. *ILTEK, Jurnal Teknologi*, 15(2), 82–86. <https://doi.org/https://doi.org/10.47398/iltek.v15i02.29>
- Rokana, E., Helilusiatiningsih, N., & Sarbini, R. N. (2018). Diversifikasi Produk Telur Asin Melalui Penambahan Tanaman. *Jurnal Dedikasi*, 15(1), 1–4. <https://doi.org/https://doi.org/10.22219/dedikasi.v15i0.6444>
- Salim, E., Syam, H., & Wijaya, M. (2017). Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin Dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa Terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein Dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, 107–116. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5522>
- Sumadi, N. K., Mahayasa, I. G. A., Swara, N. N. A., & Ayu, P. C. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Telor Asin dari Telur Ayam sebagai Usaha Peningkatan Kreativitas dan Inovasi Produk Unggulan. *Jurnal Sewaka Bhakti*, 6(1), 12–21. <https://ejournal.unhi.ac.id/index.php/sewakabhakti>
- Wahyuningtyas, A. N., Fadhlurrohman, I., Anam, C., Sirajuddin, M. M., Imanullah, A. S., Cahyo, D. N., & Arkan, N. D. (2025). *Produk Olahan Hasil Ternak Terfermentasi* (L. N. Winas (ed.); Cetakan Pe). AZZIA.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Review : Tepung Telur Ayam : Nilai Gizi , Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(30), 62–68. <https://doi.org/doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>