

Pelatihan Produksi Telur Asin Aneka Rasa untuk Menambah Penghasilan Keluarga

Oleh: Sukiya, Anna Rakhmawati, Tri Harjana

ABSTRAK

Program Pengabdian Kepada Masyarakat dengan judul **Pelatihan Produksi Telur Asin Aneka Rasa untuk Menambah Penghasilan Keluarga** ini ditujukan kepada pada ibu-ibu anggota Darma Wanita Mawar, Melati, dan Nusa Indah di wilayah RT. 01, RW. 01, Denokan, Maguwoharjo, Sleman, Yogyakarta. Sebanyak 12 orang ibu yang berasal dari tiga kelompok Dasa Wisma tersebut (setiap kelompok terdiri dari 4 orang) telah dibina dalam pelatihan produksi telur asin aneka rasa. Setiap kelompok mengerjakan pembuatan telur asin aneka rasa sebanyak 150 butir telur bebek. Tiga varian rasa yang dilatihkan yaitu telur asin rasa bawang, rasa pedas, dan rasa bawang pedas, sehingga dari 150 butir telur maka setiap 50 butir untuk dibuat varian rasa berbeda.

Pelaksanaan PPM adalah tiga jam/hari, dari tanggal 25 Juli – 14 Agustus 2016 (19 hari efektif), sedangkan penjelasan hasil uji mikrobiologik disampaikan pada tanggal 30 Agustus 2016. Penyiapan adonan dasar yang berupa larutan garam dengan menggunakan air masak yang sudah dingin dan sudah diberi bahan perasa (bawang, pedas, bawang pedas) untuk merendam telur yang akan diasinkan dengan aneka rasa tersebut. Perendaman telur diakhiri di hari ke 14, dan setelah telur dibersihkan dari adonan kemudiandimasak dengan cara dikukus selama 2 jam (dihitung dari saat air mendidih).

Hasil pelatihan produksi telur asin aneka rasa terhadap ibu-ibu anggota Dasa Wisma Mawar, Melati, maupun Nusa Indah sudah dalam kategori baik, dengan ditandai lapisan terluar dari bulatan kuning telur menjadi berminyak, dan berasa bawang, pedas, ataupun bawang pedas. Hasil analisis uji mikrobiologik terhadap telur asin aneka rasa hasil produksi ibu-ibu anggota Darma Wanita pada hari ke 15 lama simpan pada suhu kamar ada $3,96 \times 10^{19}$ CFU/gr., sedangkan untuk standar baku mutu $<2,5 \times 10^3$ CFU/gr. Disarankan bahwa lama simpan telur asin aneka rasa pada suhu kamar sebaiknya tidak lebih dari 10 hari, walaupun berdasarkan pengalaman bahwa telur asin rasa bawang rasa pedas, maupun bawang pedas yang diletakkan di meja makan pada suhu kamar sampai tiga minggu belum tampak tanda kebusukan dan masih layak konsumsi. Kegiatan pelatihan dirasakan manfaatnya oleh ibu-ibu yang terlibat dalam pelatihan ini baik sebagai tambahan asupan gizi keluarga, maupun pemanfaatan waktu luang yang bernilai ekonomik.

Kata Kunci: Pelatihan, telur asin aneka rasa, penghasilan keluarga.