

PEMANFAATAN TELUR ASIN GAGAL MENJADI KERUPUK TELUR ASIN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI DESA DASAN CERMEN, KOTA MATARAM, NTB

Nining Suryani^{1*}, Rukyatul Hidayah², Windi Baskoro Prihandoyo³

^{1,2}Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Terbuka, Indonesia
Nusa Tenggara Barat, Indonesia

³Fakultas Hukum, Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Terbuka, Indonesia
Nusa Tenggara Barat, Indonesia
niningsuryani@ecampus.ut.ac.id¹

Abstrak

Kata Kunci :
*Oleh-oleh ,
Telur asin,
Kerupuk
telur asin,
Dasan
Cermen,
NTB.*

Telur asin dan kerupuk telur asin telah menjadi oleh-oleh khas yang menonjol dari Kota Mataram, Nusa Tenggara Barat. Telur asin yang gagal dalam proses perebusan diproses menjadi kerupuk telur asin, namun pengembangan kerupuk telur asin sebagai produk unggulan mengalami kegagalan. Kegagalan ini disebabkan oleh ketidakefektifan proses produksi dan kurangnya pemahaman pada masyarakat tentang teknik yang tepat dalam proses pembuatan telur asin. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penyebab kegagalan dan memberikan rekomendasi perbaikan, serta mengidentifikasi potensi peningkatan pendapatan masyarakat melalui pengembangan produk yang lebih efektif dan efisien. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif melalui wawancara, observasi langsung, dan studi dokumentasi, data dikumpulkan dari para pengrajin telur asin. Hasil PKM ini mengungkap adanya masalah dalam teknik pengolahan, keterampilan pengrajin, dan pemasaran produk kerupuk telur asin. Kegagalan ini terutama disebabkan oleh metode pengolahan yang kurang tepat, kurangnya keterampilan para pengrajin dan pemasaran produk yang kurang efektif. Untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Dasan Cermen, perlu adanya dilakukan pelatihan kepada pengrajin, memperbaiki metode produksi, serta mengembangkan pemasaran produk yang lebih agresif. Dengan pendekatan yang tepat, potensi kerupuk telur asi akan menjadi sebagai produk unggulan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Dasan Cermen, NTB.

A. Pendahuluan

Kota Mataram, terletak di pulau Lombok, Provinsi Nusa Tenggara Barat, merupakan kota yang kaya akan budaya dan tradisi, termasuk dalam hal oleh-oleh. Oleh-oleh merupakan buah tangan yang umumnya dibawa oleh keluarga atau kerabat dari bepergian. Survei yang dilakukan pada tahun 2016 oleh Kementerian Pariwisata menyebutkan bahwa 98 persen orang membeli oleh-oleh saat berlibur (Republika, 2016). Salah satu produk oleh-oleh yang menarik perhatian adalah telur asin. Pada umumnya telur yang digunakan pada telur asin adalah telur bebek. Salah satu sumber protein yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia adalah telur bebek, karena telur bebek memiliki banyak kandungan yang bermanfaat didalamnya (Rahkadima dkk, 2019). Menurut Latipah et al. (2017), telur asin merupakan salah satu produk olahan telur hasil peternakan yang banyak disukai oleh

masyarakat, bertujuan untuk mengawetkan telur, mengurangi bau amis pada telur, penambah cita rasa, serta dapat memperbaiki kandungan gizi yang ada di dalam telur asin. Telur asin dibuat dengan cara direndam pada larutan garam atau telur dibalut oleh tanah liat atau abu yang telah diaduk dengan garam yang kemudian disimpan hingga satu minggu. Telur yang retak pada proses penggaraman telur asin, jika dijual secara langsung maka nilai ekonomisnya akan rendah tetapi dengan inovasi pengolahan yang tepat akan menghasilkan value added sehingga menghasilkan sebuah produk yang bernilai lebih tinggi. (Peran et al., n.d.).

Telur asin dan kerupuk telur asin bukan hanya sekadar produk makanan, tetapi juga merupakan bagian dari identitas budaya dan ekonomi lokal Kota Mataram. Keberadaan mereka memperkaya pengalaman kuliner dan meningkatkan apresiasi terhadap warisan kuliner tradisional yang khas dan unik dari daerah ini. Dalam konteks pemanfaatan telur asin yang gagal produksi, transformasi produk menjadi kerupuk telur asin merupakan langkah inovatif yang tidak hanya mengurangi limbah, tetapi juga menambah diversifikasi produk oleh-oleh serta potensi ekonomi di Kota Mataram. Kerupuk telur asin menjadi solusi kreatif yang merespon tantangan dalam produksi telur asin, di mana tidak semua telur yang diolah dapat memenuhi standar kualitas untuk dijual sebagai telur asin konsumsi langsung. Proses ini mencerminkan adaptasi dan kecerdasan pelaku usaha dalam memanfaatkan sumber daya yang ada untuk menciptakan nilai tambah.

Berdasarkan analisis situasi diatas, dapat diketahui bahwa kualitas sumber daya manusia yang dimiliki oleh mitra masih tergolong cukup rendah. Hal ini disebabkan oleh tingkat Pendidikan yang masih cukup rendah yang dimiliki oleh mitra dan kurangnya pengetahuan atau informasi mengenai cara mengolah telur asin gagal dan tidak pernah adanya mengikuti kegiatan pelatihan-pelatihan yang diperlukan untuk mengembangkan usaha yang dijalankan. Keterbatasan sumber daya manusia yang berkualitas memberikan dampak pada terbatasnya kualitas dan wawasan mitra sehingga sulit untuk melakukan pengembangan produk. Berdasarkan uraian diatas bahwa mitra memerlukan pendampingan dan pelatihan dalam mengembangkan telur asin gagal agar menjadi produk yang dapat menghasilkan uang untuk meminimalisir kerugian. Hal inilah yang melatar belakangi alasan mengapa PKM ini perlu dilakukan pada masyarakat Desa Dasan Cerman , Kota Mataram , Nusa Tenggara Barat.

B. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan dianggap sebagai suatu sarana yang berguna untuk meningkatkan pengetahuan, bertambahnya wawasan, keterampilan dan juga kemampuan baru pada suatu bidang pekerjaan yang bermanfaat untuk masa depan (Najiah et al., 2021). Program Pengabdian ini bekerjasama dengan kelompok pengrajin telur asin di Desa Dasan Cermen, Kota Mataram, NTB. Kelompok ini akan mengambil alih kegiatan PKM dan bertanggung jawab melanjutkan pengelolaan dan pengembangan kerupuk telur asin agar program yang telah dibuat dapat terus berlanjut.

Selama kegiatan PKM, ketua kelompok pengrajin telur asin berperan sebagai fasilitator, mengkoordinasikan para pengrajin yang menjadi sasaran kegiatan, dan menentukan waktu

kegiatan yang disesuaikan dengan waktu luang peserta sehingga tidak mengganggu produksi telur asin. Selain itu, ketua kelompok juga menyiapkan tempat untuk pelaksanaan kegiatan PKM.

Tim pelaksana bertindak sebagai narasumber dalam sosialisasi dan pelatihan kegiatan PKM yang diselenggarakan di Desa Dasan Cermen, Kota Mataram, Kecamatan Sandubaya, NTB.

Tahap pelaksanaan kegiatan PKM meliputi tahap persiapan. Tahap persiapan kegiatan ini mencakup survei awal, mencari dan mengumpulkan referensi yang akan digunakan sebagai bahan rujukan, serta pengumpulan data awal melalui diskusi dengan mitra untuk mengidentifikasi permasalahan utama yang dihadapi dan solusi yang dapat ditawarkan. Selain itu, tahap ini juga melibatkan persiapan alat dan bahan apa saja yang akan digunakan selama proses pelatihan.

C. Hasil dan Pembahasan

Desa Dasan Cermen terkenal sebagai desa pengrajin telur asin di Kota Mataram, yang dibuktikan dengan banyaknya penduduk yang menjadikan usaha ini sebagai mata pencaharian. Pengabdian ini berlokasi di Desa Dasan Cermen, Kota Mataram, Kecamatan Sandubaya, Nusa Tenggara Barat, dengan memberdayakan ibu rumah tangga yang berprofesi sebagai pengrajin telur asin namun memiliki kendala atau permasalahan dalam proses pembuatan telur asin yaitu saat proses perebusan telur asin selalu ada saja telur asin yang retak atau gagal produksi menjadi telur asin yang menyebabkan pengrajin telur asin mengalami kerugian atau minimnya keuntungan dari hasil produksi telur asin tersebut hal inilah yang mendorong perlunya pelatihan untuk para pengrajin telur asin, agar dapat meningkatkan perekonomian dan menambah pengetahuan atau wawasan melalui program pengabdian ini. Kegiatan ini berlangsung selama 2 hari yaitu pada tanggal 10 dan 11 Agustus 2024, dengan menggunakan metode presentasi untuk pertukaran ide antara ketua pelaksana dan masyarakat setempat. Tujuannya adalah meningkatkan pendapatan masyarakat dan memberikan solusi untuk mengatasi masalah yang dihadapi oleh mitra.

Tim PKM melaksanakan kegiatan pengabdian dengan tujuan mengolah telur asin yang cacat atau gagal produksi menjadi kerupuk telur asin. Para pengrajin telur asin tidak hanya perlu memproduksi telur asin tetapi juga harus memahami cara mengolah telur asin yang cacat atau gagal produksi. Pengabdian kepada masyarakat ini dapat ditingkatkan melalui pelatihan pembuatan kerupuk telur asin, yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat serta menambah pengetahuan dan kreativitas para pengrajin telur asin.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Kerupuk Telur Asin

Pada gambar 1 terlihat suasana kegiatan proses pelatihan pembuatan kerupuk telur asin kepada para pelaku usaha pengrajin telur asin. Dalam sesi ini menekankan bagaimana praktik pembuatan kerupuk telur asin untuk proses pengolahannya hingga menjadi kerupuk telur asin yang siap untuk dipasarkan.



Gambar 2. Bahan-bahan pembuatan kerupuk telur asin

Pada gambar ke 2 adalah pembuatan kerupuk telur asin yang memerlukan bahan-bahan utama seperti telur asin, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu atau ragi. Pertama, ambil telur asin yang sudah matang dan bagi menjadi dua bagian anatra bagian putih dan kuning telurnya kemudian hancurkan hingga halus. Campurkan telur asin yang sudah dipisahkan antara bagian putih dan kuning telurnya masing-masing dicampurkan dengan tepung tapioka untuk membuat adonan. Tambahkan bumbu atau ragi seperti garam, bawang putih bubuk, merica dan penyedap rasa.



Gambar 3. Adonan Direbus hingga matang

Pada gambar 3 adalah gambar adonan sebelum direbus. Proses perebusan adonan di dalam panci dengan api sedang yang memakan waktu kurang lebih 1jam tergantung seberapa banyak adonan yang dibuat. Selama proses perebusan, adonan akan mengental dan mulai mengeras. Adonan harus diaduk secara teratur agar adonan tidak gosong atau menempel di dasar panci. Perebusan sangat penting untuk memasak adonan dengan sempurna dan memastikan tepung tapioka matang sepenuhnya. Setelah proses perebusan sudah selesai adonan didiamkan atau dibiarkan dingin terlebih dahulu yang memakan waktu kurang lebih 1jam hingga 2jam sebelum di potong. Proses perebusan sangat membantu adonan menjadi lebih mudah dipotong setelah mengeras.



Gambar 4. Pemotongan dan sudah siap untuk digoreng

Gambar 4 adalah hasil pemotongan adonan kerupuk telur asin. Setelah proses pendinginan dan adonan kerupuk benar-benar dingin dan mengeras, potong-potong adonan kerupuk dengan ukuran 1-2cm. Potongan-potongan adonan kerupuk kemudian dikeringkan di bawah sinar matahari hingga benar-benar kering, jika cuaca bersahabat kita membutuhkan waktu sehari untuk mengeringkannya akan tetapi jika turun hujan bisa memakan waktu 2 hingga 3 hari sampai benar-benar kering. Setelah kerupuk kering, goreng dalam minyak panas hingga berwarna keemasan. Pastikan minyak cukup panas agar kerupuk bisa mengembang dengan baik dan tidak terlalu menyerap banyak minyak. Proses penggorengan yang benar akan menghasilkan kerupuk yang renyah dan lezat.



Gambar 5. Kemasan dan Label

Pada gambar 5, terlihat proses pengemasan atau hasil pengemasan kerupuk telur asin yang dilakukan dengan cermat untuk memastikan kualitas dan kebersihan produk. Dalam proses pengemasan kerupuk telur asin, kerupuk dipilih dengan teliti sebelum dimasukkan ke dalam kemasan. Selanjutnya diberikan label pada kemasan seperti nama produk untuk dapat dikenali oleh para konsumen. Proses ini sangat penting untuk memastikan produk sampai ketangan konsumen dalam kondisi terbaik dan dengan informasi yang jelas. Kemasan yang baik dapat menciptakan citra merek yang positif di dalam benak konsumen, dengan kemasan yang menyediakan informasi relevan mengenai produk dapat meningkatkan rasa percaya pada konsumen (Handayani & Mustika, 2022). Pelabelan adalah merupakan tindakan memberikan label dengan informasi yang singkat mengenai suatu produk. Beberapa detail yang sebaiknya tercantum pada label meliputi a) nama produk, b) produsen produk, c) alamat produsen, d) bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk, e) komposisi gizi, f) tanggal kedaluwarsa, serta g) izin dari Departemen Kesehatan atau lembaga terkait lainnya (Aryani et al., 2022).

Penelitian ini bertujuan memberikan pelatihan kepada masyarakat di Desa Dasan Cermen untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat dan meminimalisir

kerugian dari proses telur asin yang gagal produksi atau cacat dalam proses perebusan. Pembuatan kerupuk telur asin ini diharapkan dapat membantu para pengrajin telur asin dan memberikan lapangan pekerjaan kepada para warga setempat.

Dalam proses pelaksanaan kegiatan PKM (Program Kreativitas Mahasiswa) pembuatan kerupuk telur asin, tim memberikan berbagai solusi untuk meningkatkan proses produksi dan kualitas produk mitra. Pertama, tim mengadakan pelatihan dan pendampingan terkait teknik pembuatan kerupuk telur asin yang benar, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga teknik pengemasan yang baik. Selain itu, tim juga memberikan pelatihan tentang manajemen usaha, termasuk pencatatan keuangan, strategi pemasaran yang tepat, dan pengelolaan stok barang. Dalam hal promosi dan pemasaran, tim membantu mitra merancang strategi, termasuk penggunaan media sosial dan kemasan yang menarik serta pengembangan jaringan pasar yang lebih luas. Terakhir, tim melakukan pengujian terhadap produk kerupuk telur asin untuk memastikan bahwa produk memenuhi standar kualitas yang diharapkan. Dengan berbagai solusi ini, diharapkan mitra dapat meningkatkan efisiensi produksi, kualitas produk, serta mampu bersaing di pangsa pasar yang lebih luas.

D. Simpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) di Desa Dasan Cermen, Kota Mataram, NTB, dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan yang cukup signifikan dalam wawasan, pengetahuan, dan keterampilan mitra dalam mengolah telur asin gagal produksi menjadi kerupuk telur asin. Melalui pelatihan dan pendampingan yang diberikan, mitra berhasil memahami teknik dan proses pembuatan telur asin yang gagal menjadi olahan produk kerupuk yang bernilai ekonomis. Upaya ini tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis dalam mengolah produk kerupuk telur asin, tetapi juga memiliki kontribusi yang cukup besar pada peningkatan pendapatan mitra dengan menciptakan sumber pendapatan tambahan. Selain itu, program PKM ini secara efektif meminimalisir kerugian yang timbul dari proses perebusan telur asin yang gagal produksi, sehingga memaksimalkan pemanfaatan bahan baku yang ada. Dengan hasil ini, diharapkan ada peningkatan kesejahteraan masyarakat di Desa Dasan Cermen serta terciptanya model usaha yang berkelanjutan dan adaptif terhadap kondisi pasar.

E. Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam pengabdian kepada masyarakat ini, khususnya dalam program pembuatan kerupuk telur asin di Desa Dasan Cermen, Kota Mataram, NTB.

Partisipasi dan dukungan yang telah diberikan, memberikan dampak positif yang sangat signifikan dalam meningkatkan pendapatan masyarakat. Dengan adanya pelatihan dan pendampingan ini, kami berharap para pelaku usaha dapat semakin termotivasi untuk mengembangkan usaha mereka, sehingga kesejahteraan masyarakat di Desa Dasan Cermen dapat terus meningkat.

F. Referensi

Sulistiogo, undefined A. (2019). Pengaruh Kualitas SDM Dan Akses Informasi Terhadap Akses Permodalan Dan Dampaknya Terhadap Kinerja UMKM Mitra LPDB-KUMKM. *Jurnal Dinamika Manajemen Dan Bisnis*, 2(1), 65–76. <https://doi.org/10.21009/JDMB.02.1.5>

- Rahkadima, Y. T., Fitri, M. A., dan Wulandari, R. S. 2019. Penggunaan Pemasaran Online Pada UMKM Telur Asin di Desa Kebonsari Kabupaten Sidoarjo. *SnasTeks*, September 2019.
- Najiah, E. F., Mahmudah, H., & ... (2021). Pemberdayaan Anggota Pkk Melalui Pelatihan Pembuatan Kerajinan Pernak Pernik Sebagai Upaya Membangun Jiwa Kewirausahaan *Jurnal Pengabdian Pada ...*, 5(2), 456–463. <http://www.jurnalumbuton.ac.id/index.php/ppm/article/view/1427%0Ahttps://www.jurnalumbuton.ac.id/index.php/ppm/article/download/1427/1051>
- Naimah, R. J., Wardhana, M. W., Haryanto, R., & Pebrianto, A. (2020). Penerapan Digital marketing Sebagai Strategi Pemasaran UMKM. *Jurnal IMPACT: Implementation and Action*, 2(2), 39. <https://doi.org/10.31961/impact.v2i2.844>
- MUSFIRAH, ITA.(2022). Kualitas Organoleptik Kerupuk Telur dengan Penambahan Level Telur Asin. Program Studi Peternakan Fakultas Peternakan. Universitas HasanuddinLatipah, I. R., Utami, M. M. D., & Sanyoto, J. I. (2017). Pengaruh konsentrasi garam dan umur telur terhadap tingkat kesukaan konsumen, telur asin. *Jurnal Imu Peternakan Terapan*,
- Herlambang, A. S., & Komara, E. (2022). Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Dan Kualitas Promosi Terhadap Kepuasan Pelanggan (Studi kasus pada Starbucks Coffee Reserve Plaza Senayan). *Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Perbankan (Journal of Economics, Management and Banking)*, 7(2), 56. <https://doi.org/10.35384/jemp.v7 i2.255>
- Handayani, N., & Mustika, H. (2022). Peningkatan Bisnis UMKM Kerupuk Melalui Optimalisasi Packaging Produk. *Jurnal Pengabdian Kepada ...*, 01(02), 95–102. <https://journal.unisnu.ac.id/khairaummah/article/view/404%0Ahttps://journal.unisnu.ac.id/khairaummah/article/download/404/234>
- Aryani, M., Septika, B. H., Krisnahadi, T., Ilhamalimy, R. R., & Supratman, S. (2022). Pelatihan Pengemasan dan Labeling Produk untuk Meningkatkan Kemampuan Manajemen Pemasaran bagi UKM Kale Cookies. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 3(3), 577. <https://doi.org/10.33394/jpu.v3i3.6003>
- K. Ogata, *Modern Control Engineering Fourth Edition*, New Jersey: Prentice Hall, 2002.
- A. R. Al Tahtawi and A. S. Rohman, “Perancangan Pengendali PI-AW pada Simulator Mobil Listrik untuk Kendali Kecepatan dan Torsi,” *Jurnal Teknik Elektro, Komputer, dan Informatika (ELECTRANS)*, vol. 14, no. 1, pp. 1-7, 2016.
- N. Ya’acob, M. Zolkapli, J. Johari, A.L. Yusof, S.S. Sarnin, and A. Zaied, “UAV Environment Monitoring System,” in *Proc. International Conference on Electrical, Electronics and System Engineering (ICEESE)*, Kanazawa, 2017, pp. 105-109.
- (2018) The IEEE website. [Online]. Available: <http://www.ieee.org/>
- V. Ungan, “Networked PID Controllers for Wireless Systems,” *Master degree project*, KTH Royal Institute of Technology, 2010.