

PRESERVASI DAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN TELUR YANG MUDAH DAN SEHAT DI KECAMATAN CIASEM GIRANG

Andry Pratama, Anita Fitriani dan Hartati Chairunnisa

Fakultas Peternakan Univesitas Padjadjaran

E-mail: andry.pratama@unpad.ac.id

ABSTRAK. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada masyarakat dan Ibu-Ibu PKK di Kecamatan Ciasem Kabupaten Subang dengan tujuan memberikan informasi perihal produk pangan asal hewan yang aman dikonsumsi dan memberikan contoh praktik cara mengolah pembuatan mayonaise dan telur pindang yang mengikuti standar ASUH (aman, sehat, utuh, halal). Kegiatan sosialisasi dilakukan praktik pengolahan produk pangan asal ternak, yaitu membuat mayonaise dan telur pindang. Hal ini dilakukan agar peserta dan Ibu-Ibu PKK dapat mempraktikkan dengan benar tahapan pembuatan produk mulai dari cara-cara penyiapan bahan baku untuk pengolahan produk sampai produk siap dikonsumsi ataupun dikemas. dan memahami langkah langkah kerja pengolahannya. Berdasarkan evaluasi kuisioner yang diberikan pada peserta pelatihan dapat diketahui pelatihan ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya Ibu-Ibu PKK terhadap pengenalan produk mayonaise dan telur pindang ($Thit > Ttabel$). Peserta dapat mengetahui cara pembuatan produk pangan secara efisien dan bernilai ekonomis. Secara umum masyarakat secara umum mengharapkan ada tindak lanjut dari usaha ini, misalnya bagaimana cara mengemas yang baik dan bagaimana cara pemasaran produk yang telah dibuat.

Kata kunci: Preservasi dan Diversifikasi, Mayonaise, Telu pindang, Ibu-Ibu PKK

PENDAHULUAN

Pemenuhan bahan pangan berkualitas dengan kuantitas yang mencukupi merupakan salah satu upaya yang harus ditempuh untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat dalam era globalisasi saat ini. Namun kenyataan di lapangan khususnya masyarakat di pedesaan belum sepenuhnya terpenuhi, mengingat kondisi perekonomian saat ini dan terbatasnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat.

Masyarakat pedesaan tidak dapat dilepaskan dengan kehadiran ternak, khususnya ternak unggas yaitu ayam dan bebek serta ternak lainnya seperti domba dan kambing, khususnya di desa Ciasem memiliki potensi besar ketersedianya ternak tersebut, karena desa tersebut memiliki topografi pertanian sawah dan kebun yang luas. Hal ini dimungkinkan karena kesuburan tanahnya, kelembaban, suhu dan ketersediaan air yang berlimpah.

Potensi ternak yang dimiliki Kecamatan Ciasem diharapkan dapat menunjang pendapatan dan kebutuhan masyarakat akan tersedianya makanan bergizi, khususnya protein hewani. Kualitas dan kelengkapan asam amino yang ada dalam protein, menjadikan pangan hewani sangat dibutuhkan manusia dalam periode pertumbuhan dan untuk pembentukan dan penggantian jaringan yang rusak, namun tanpa penanganan yang baik bahan pangan hasil ternak mudah mengalami kerusakan.

Kerusakan bahan pangan hasil pertanian segera terjadi setelah panen, khususnya bahan pangan hasil ternak yang memiliki nilai nutrisi yang tinggi, sehingga bahan pangan ini tidak saja diperlukan bagi manusia juga merupakan media yang baik bagi tumbuh kembangnya mikroba. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya pengawetan atau pengolahan agar

bahan pangan ini dapat disimpan lebih lama, dan sekaligus merupakan upaya penganeka ragaman pangan hasil olahan ternak, diantaranya melalui transfer teknologi penyimpanan dan pengolahan.

Peningkatan daya beli masyarakat menyebabkan perlunya berbagai variasi pangan olahan hasil ternak. Beberapa jenis olahan produk olahan telur diantaranya mayonaise, telur asin, telur pindang dan telur berbagai rasa telur. Produk-produk olahan hasil ternak tersebut dapat dikerjakan dalam skala industri besar, menengah, maupun rumah tangga. sehingga peralatan sederhana yang dimiliki warga desa bukan merupakan suatu kendala. Namun demikian terbatasnya ilmu pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah produk hasil ternak masih merupakan kendala.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, perlu dilakukan penyuluhan dan praktik cara pengawetan dan pengolahan produk olahan telur yang mudah dan sehat di Kecamatan Ciasem Subang, sehingga masyarakat tersebut dapat memperpanjang masa simpan dan mampu mengolahnya menjadi produk pangan hasil ternak untuk keperluan sendiri maupun untuk komersial, sehingga pada gilirannya dapat meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat setempat.

METODE

Metode yang Digunakan

1. Melakukan Pretest kepada ibu-ibu rumah tangga/PKK, masyarakat umum yang bersedia mengikuti pelatihan yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat untuk melihat berapa besar tingkat pengetahuan mereka akan pengawetan dan panganekaragam produk telur.

2. Mengadakan pelatihan berupa teori-teori yang mudah dipahami kepada ibu-ibu rumah tangga/ PKK, masyarakat umum yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat
3. Mengadakan praktik-paktek yang berhubungan dengan pengawetan dan panganekaragam produk telur yang mudah dan sehat kepada ibu-ibu rumah tangga/ PKK, masyarakat umum yang akan terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat.
4. Melakukan Post-test kepada ibu-ibu rumah tangga/ PKK, masyarakat umum yang terlibat dalam penerapan pengabdian kepada masyarakat untuk melihat berapa besar tingkat pengetahuan mereka akan pengawetan dan panganekaragam produk telur setelah diberikan pelatihan serta praktik secara mandiri didampingi instruktur – instruktur yang handal.
5. Evaluasi hasil, yaitu dengan cara membandingkan hasil sebelum dan sesudah dilakukannya PKM

Prosedur pelaksanaan Pembuatan Mayonnaise dan Telur pindang Alat dan Bahan

Adapun alat dan bahan yang digunakan dalam pelaksanaan pembuatan mayonnaise dan telur pindang adalah kompor, wajan penggorengan, pisau, nampan, minyak, bumbu-bumbu, , telur ayam ras.

Persiapan Pelaksanaan

Persiapan pelaksanaan dilakukan dengan cara

1. Berkoordinasi dengan koordinator kelompok PKK Kecamatan Ciasem yang diwakili oleh Ibu Reni sebagai staf pembantu Kecamatan Ciasem untuk mengundang kelompok Ibu-Ibu PKK setempat.
2. Membawa alat dan bahan yang diperlukan.
3. Menyiapkan ruangan untuk penyampaian teori, praktik, dan diskusi.
4. Menyiapkan keperluan administrasi misalnya daftar hadir, makanan ringan, dan kuesioner.

Prosedur Praktek Pembuatan Produk

1. Membagi Ibu-Ibu PKK menjadi tiga kelompok untuk pengolahan pembuatan telur pindang. Sedangkan dalam pembuatan mayonnaise dibagi menjadi dua kelompok.
2. Pada pembuatan telur pindang dibagi menjadi 4 perlakuan yaitu P1 (telur ayam tanpa dikupas + daun jambu), P2 (telur ayam diretekkan + daun jambu), P3 (telur dikupas + daun teh kering) dan P4 (telur dikupas + daun jambu)
3. Pada perlakuan pembuatan mayonnaise Ibu-Ibu PKK dibagi menjadi dua kelompok dengan perlakuan P1 (menggunakan asam cuka) dan P2 (menggunakan jeruk lemon)
4. Pada pembuatan telur pindang dibagi menjadi 4

perlakuan yaitu P1 (telur ayam tanpa dikupas + daun jambu), P2 (telur ayam diretekkan + daun jambu), P3 (telur dikupas + daun teh kering) dan P4 (telur dikupas + daun jambu)

Keseluruhan produk yang dihasilkan kemudian dilakukan pengujian organoleptik untuk melihat respon penerimaan produk oleh masyarakat. Seluruh peserta kegiatan menjadi panelis pada tes ini. Tes organoleptik menggunakan alat bantu yaitu quisioner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari program pengabdian kepada masyarakat bertema “Preservasi dan Diversifikasi Produk Olahan Telur yang Mudah dan Sehat Di Kecamatan Ciasem” diperlihatkan sebagai berikut. Selanjutnya hasil dibahas berdasarkan literatur yang ada.

Peserta Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Peserta program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada kegiatan ini berjumlah 30 orang yang terbagi dari berbagai Desa yang ada di Kecamatan Ciasem. Dari keseluruhan peserta tidak semuanya berasal dari kelompok PKK, namun dari berbagai bidang pekerjaan dan keahlian lainnya yang tertarik untuk hadir dalam acara penyuluhan ini yaitu petani, aparat desa, pengurus kelompok, masyarakat umum, dll.

Partisipan sangat antusias mengikuti acara penyampaian materi maupun praktik. Antusiasme ini diwujudkan dalam pernyataan yang disampaikan kepada pembawa materi dan rekan. Antusiasme partisipan ini karena pada Kecamatan Ciasem ternyata belum pernah ada penyuluhan mengenai teknologi pengolahan produk peternakan (mayonnaise). Hal ini ditunjukkan saat proses diskusi yang sangat aktif, sementara yang lainnya tampak mencatat apa yang disampaikan. Penyampaian materi diselingi dengan pertanyaan dari peserta. Setelah dijawab, penyampaian materi dilanjutkan kembali. Selesai penyampaian materi, program pengabdian kepada masyarakat dilanjutkan dengan praktik mayonnaise dan telur pindang yang dilaksanakan setiap minggu sebanyak 4 kali pertemuan. Saat praktik dan setelah selesai pun masih terjadi tanya jawab antara partisipan dan pelaksana program.

Indikator Keberhasilan

Hampir seluruh peserta belum pernah mengolah atau membuat mayonnaise. Mulai dari bagaimana cara memilih bahan baku yang baik, cara menyimpan yang baik dan mengolah menjadi bahan yang siap untuk dikonsumsi. Dengan demikian, peserta harus diberi penjelasan dengan bahasa yang sederhana tentang. Pemberian materi dan praktik pembuatan mayonnaise dan telur pindang memberi hasil berupa

peningkatan pengetahuan kognitif, keterampilan, dan evaluasi pengetahuan teknologi pengolahan nugget dan telur asin dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 1. Rangkuman Hasil Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Penganelekragaman Produk Telur

Kinerja kegiatan	Kondisi	
	Sebelum	Sesudah
Langkah kegiatan	Berkordinasi dengan koordinator: penentuan, pembuatan, dan penyebaran undangan, penyiapan tempat, penyiapan acara	Pemberian materi, proses pembuatan dan evaluasi hasil dari pembuatan olahan telur
Indikator capaian		
Pengetahuan kelompok PKK terhadap produk olahan telur	10%	80%
Pengetahuan kognitif kelompok terhadap produk olahan telur	20%	85%
Mempraktekan pembuatan mayonnaise dan telur pindang	15%	75%
Mengolah produk untuk menambah penghasilan	15%	70%
Target		
Pengetahuan kelompok PKK terhadap produk olahan telur	Meningkat 25%	Meningkat 87,5%
Pengetahuan kognitif kelompok terhadap produk olahan telur	Meningkat 50%	Meningkat 76,5%
Mempraktekan pembuatan mayonnaise dan telur pindang	Meningkat 50%	Meningkat 80%
Mengolah produk untuk menambah penghasilan	Meningkat 50%	Meningkat 78,6%

Hasil evaluasi yang didapatkan saat pre test dan post test menunjukkan hasil yang baik dengan $t_{hit} > t_{tabel}$ (3,52 vs 2,045). Dari hasil perhitungan tersebut dapat dilihat adanya peningkatan perilaku dari peserta yang sebelumnya kurang memahami dan mengetahui pengolahan produk asal peternakan (pengolahan telur pindang dan mayonaise) menjadi memahami dan mengetahui bagaimana cara mengolah produk peternakan yang baik dan sehat agar dapat menunjang kesehatan keluarga serta lebih lanjut dapat meningkatkan tingkat perekonomian keluarga dengan dapat membuka usaha rumah tangga dengan cara pengolahan produk peternakan.

Hal lain juga terlihat juga dari antusiasme ibu-ibu PKK pada saat pelaksanaan kuliah dan

praktek pengolahan melalui pertanyaan-pertanyaan ibu-ibu PKK terhadap apa yang sedang dijelaskan. Ibu-ibu PKK juga mengharapkan adanya program berkesinambungan untuk memberikan penyuluhan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan pengolahan produk-produk hasil ternak.

Perubahan yang Terjadi

Penyuluhan tentang penganelekragaman olahan telur berupa pengolahan telur pindang dan mayonaise belum pernah dilaksanakan di Kecamatan Ciasem. Pemberian materi, contoh hasil, dan uji coba sangat meningkatkan pengetahuan praktis mereka. Berdasarkan hasil diskusi dan evaluasi dengan kelompok PKK dari Kecamatan Ciasem, tampaknya diperlukan program penyuluhan lebih lanjut dalam rangka memperkaya produk hasil ternak yang memungkinkan untuk diperkenalkan berikut cara pengolahannya.

Perubahan yang diharapkan terjadi dari hasil penyuluhan dimaksudkan untuk mengubah dalam arti agar kelompok Ibu- Ibu PKK dan keluarganya memiliki dan dapat meningkatkan perilakunya mengenai:

1. Sikap yang lebih progresif dan motivasi tindakan yang rasional
2. Pengetahuan luas dan mendalam terutama mengenai ilmu teknis pengolahan produk hasil ternak dan yang berkaitan.

Keterampilan teknis berusaha yang baik sehingga meningkatkan kemampuan mengelola usaha yang efektif secara teknis dan ekonomis sehingga dapat menambah penghasilan keluarga.

SIMPULAN

1. Penyuluhan nyata berpengaruh meningkatkan pengetahuan peserta dalam pengolahan daging ayam dan telur. Kelompok Ibu –Ibu PKK dapat menerima dengan baik olahan telur (telur pindang dan mayonaise)
2. Praktek pengolahan telur berhasil memberikan pengalaman dan sekaligus keterampilan dalam pengolahan daging ayam dan telur.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua DRPMI Unpad yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini dan kepada Dekan Fakultas Peternakan atas dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertiningtyas, D., H.Purnomo dan Siswanto. 2001. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir Dengan Menggunakan Tepung Tapioka Modifikasi Serta Lama

- Pengukusan Yang Berbeda. Biosain Vol.1 No. 1.98-99, 101-102
- Bambang Suharno. 2004. Data Bisnis Peternakan. Dirjen Peternakan. Departemen Pertanian Republik Indonesia.
- Badan Perencanaan Pembangunan nasional dan Departemen Dalam Negeri. 1993. *Panduan Inpres Desa Tertinggal*. Jakarta. Hal. 7-9, 27, 41.
- Direktorat Jenderal Peternakan. 1993. *Ketentuan Usaha Peternakan II*. Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. Jakarta. Hal. 6.
- Google. 2015. Google Map. Diunduh 20 Oktober 2016 jam 11.00.
- Huky, W.D.A. 1988. *Mentalitas Manusia Indonesia*. Berita Harian Kompas, 24 Oktober. Jakarta.
- Henrickson, R.L. 1978. *Meat, Poultry and Seafood Technology*. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs, New Jersey
- Indrawijaya, A.I. 1986. *Perilaku Organisasi*. Cetakan ketiga. Sinar Baru. Bandung. Hal. 90-91.
- Kartono, K. 1983. *Psikologi Sosial: Perusahaan dan Industri*. Cv Rajawali. Jakarta. Hal. 48.
- Lawrie, R.A. 1985. *Meat Science*. Edisi Ketiga. Penerbit Ed Pergamon Press, New York
- Maunder, A.H. 1972. *Agricultural Extension, A Reference Manual*. Food and Agriculture Organization. Rome. Pp. 70-71.
- McLelland, D.C. 1961. *The Achieving Society*. The Free Press. New York. Pp. 36-62.
- Mosher, A.T. 1968. *Getting Agriculture Moving*. Cetakan ketiga. Diterjemahkan oleh Krisandhi, S. dan B. Samad. Cv Yasaguna. Jakarta. Hal. 97, 133-149, 163-172, 183-186.
- Obin Rachmawan. 2001. Hubungan Antara Waktu dan Suhu Penggorengan Abon Daging Ayam. Fakultas Peternakan Unpad Standar Nasional Indonesia. 1995. No.01-3820-1995. Tentang Sosis.
- Soekanto, S. 1996. *Sosiologi Suatu Pengantar*. Edisi kedua. Cetakan ketujuh. Cv rajawali. Jakarta. Hal. 103-105.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal 249-251
- Sugarda, T.J. dan R.S. Iskandar. 1979. *Dasar-dasar Penyuluhan Pertanian*. Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran. Bandung. Hal. 36.
- Tullis, L.M. 1970. *World Agricultural Structure*. FAO Review. FAO-UN Organization. Rome. P. 212.
- Wibowo, S. 2001. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Hal 27-33.
- Wiriaatmadja. 1982. *Pokok-pokok Sosiologi Pedesaan*. Cetakan kedelapan. Cv Yasaguna. Jakarta. Hal. 7-8.