

## **Pelatihan Pengolahan Telur Pindang bagi PKK dan KWT Desa Oelpuah, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang**

### ***The Pindang Egg Processing Training for PKK and KWT Oelpuah Village, Central Kupang District, Kupang Regency***

Ni Made Paramita Setyani<sup>1\*</sup>, Tenang<sup>1</sup>, Obed Nono<sup>1</sup>, Arnoldus Keban<sup>1</sup>, Kirenius Ully<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan Universitas Nusa Cendana, Kupang

\*Korespondensi: [made.setyani@staf.undana.ac.id](mailto:made.setyani@staf.undana.ac.id)

#### **ABSTRACT**

Pindang eggs are a traditional processed food product with a combination of salting and boiling using protein tanner. The aim of this training was to train PKK and KWT in Oelpuah Village, Central Kupang District, Kupang Regency, NTT processed eggs into pindang eggs. The training method consisted of three stages, namely the introduction, the preparation and the implementation to make pindang eggs. The result of the training was the PKK was able to follow the steps for making pindang eggs, where pindang eggs can increase the nutrition of eggs and shelf life of eggs that come from boiling herbs. Pindang eggs have a distinctive brownish color caused by the tannins contained in guava leaves. In conclusion, PKK and KWT had the skills to process the eggs into pindang egg products.

*Key words:* Guava leaves, nutrition, shelf life, tannins, pindang eggs

#### **ABSTRAK**

Telur pindang merupakan produk pangan olahan tradisional dengan kombinasi penggaraman dan perebusan yang menggunakan penyamak protein. Tujuan dari pengabdian ini adalah melatih PKK dan KWT di Desa Oelpuah, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang, NTT untuk mengolah telur menjadi telur pindang. Metode pelatihan terdiri atas tiga tahap, yaitu tahap pengelaman, tahap persiapan dan tahap pelaksanaan pembuatan telur pindang. Hasil kegiatan adalah PKK mampu mengikuti langkah-langkah pembuatan telur pindang, dimana telur pindang dapat meningkatkan gizi dan masa simpan pada telur yang berasal dari perebusan rempah-rempah. Telur pindang memiliki warna khas kecoklatan yang disebabkan oleh tanin yang terkandung pada daun jambu biji. Kesimpulan dari hasil pengabdian adalah PKK dan KWT memiliki keterampilan dalam mengolah telur ayam menjadi produk telur pindang.

*Kata kunci:* Daun jambu biji, gizi, masa simpan, tanin, telur pindang

#### **PENDAHULUAN**

Telur merupakan salah satu protein hewani yang murah dan memiliki nilai gizi yang tinggi, serta mudah dicerna (Salmanudin). Telur ayam merupakan bahan pangan sempurna yang mengandung zat gizi seperti protein sebanyak 12.8 % dan lemak sebanyak 11.8 % (Wulandari dan

Arief, 2022). Melihat kandungan gizi yang terdapat pada telur, masyarakat dianjurkan untuk mengonsumsi telur dari anak-anak sampai usia lanjut (Salmanuddin *et al.*, 2019).

Pengolahan pada bahan pangan banyak dilakukan dengan tujuan untuk menambah cita rasa,

memperbaiki gizi, dan juga memperpanjang daya simpan dari olahan pangan. Salah satu olahan telur yang cukup familiar adalah pengolahan telur menjadi telur pindang. Telur pindang merupakan produk pangan olahan tradisional dengan kombinasi penggaraman dan perebusan yang menggunakan penyamak protein (Handayani *et al.*, 2018).

Bahan perebusan telur pindang yang umum digunakan yaitu kulit bawang merah, daun jambu biji dan air teh (Salmanuddin *et al.*, 2019). Proses pembuatan telur pindang diawali dengan tahap perebusan awal, kemudian dilakukan peretakan kerabang telur dan perebusan lanjutan hingga bumbu meresap (Handayani *et al.*, 2018). Peretakan kerabang bertujuan agar bumbu dapat meresap ke dalam telur dan memberikan pola retakan pada putih telur sehingga warna telur pindang adalah merah kecoklatan yang diperoleh dari daun jambu biji.

Pengolahan pada telur menjadi telur pindang dapat dikerjakan dalam skala industri besar, menengah, maupun rumah tangga, sehingga dapat memanfaatkan sarana sederhana yang dimiliki masyarakat. Namun demikian terbatasnya ilmu pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah produk telur masih merupakan kendala.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, perlu dilakukan pelatihan pengolahan produk olahan telur yang mudah dan sehat bagi Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Oelpuah, Kecamatan Kupang Tengah, Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Tujuan dari pelatihan ini adalah mengenalkan olahan telur untuk keperluan sendiri maupun untuk komersial, sehingga pada gilirannya dapat meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan masyarakat setempat.

## METODE

### Tempat dan Waktu

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Desa Oelpuah, Kecamatan Kupang Tengah Kabupaten Kupang, pada tanggal 21 Juli 2023.

### Sasaran Kegiatana

Sasaran kegiatan pelatihan adalah Kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) dan Kelompok Wanita Tani (KWT) di Desa Oelpuah, Kecamatan Kupang Tengah Kabupaten Kupang sebanyak 24 orang.

### Metode Pelaksanaan

Metode pelatihan terdiri atas tiga tahap, yaitu tahap pengelaman, tahap persiapan dan tahap pelaksanaan pembuatan telur pindang. Tahap

pengenalan dimulai dengan pemaparan materi mengenai telur pindang, serta manfaat yang didapatkan dari pengolahan telur ayam menjadi telur pindang. Tahap yang kedua, yaitu persiapan yang dimulai dengan pengenalan bahan dan fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan telur pindang, penjelasan prosedur kerja pembuatan telur pindang. Tahapan yang ketiga merupakan tahap pelaksanaan pembuatan telur pindang oleh peserta pelatihan, yang didampingi oleh tim Dosen Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pembukaan Kegiatan Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan pengabdian diawali dengan sambutan

oleh Ketua Tim Pengabdian, Ir. Ni Nengah Suryani, MS dan dibuka oleh Kepala Desa Oelpuah, Kecamatan

Kupang Tengah Kabupaten Kupang (Gambar 1).



Gambar 1. Pembukaan oleh Kepala Desa Oelpuah

### **Pengenalan dan Persiapan Pembuatan Telur Pindang**

Pembuatan telur pindang didahului dengan pengenalan bahan yaitu telur ayam ras, daun jambu biji, kulit bawang merah, bawang merah, kulit bawang putih, bawang putih, daun salam, serai, lengkuas, garam. Fungsi dari masing-masing bahan adalah:

1. Daun jambu biji

Sebagai antioksidan (Sari *et al.*, 2021) serta pemberi warna coklat pada telur pindang (Salmanuddin *et al.*, 2019).

2. Bawang merah dan kulit bawang merah

Bawang merah dan kulit bawang merah mengandung senyawa antosianin dan flavonoid yang dapat digunakan untuk bahan dasar pewarna alami (Angendari, 2015).

3. Bawang putih dan kulit bawang putih

Bawang putih dan kulit bawang putih mengandung senyawa aktif alkaloid, kuinon, flavonoid, saponin dan polifenol. Ekstrak Kulit Umbi Bawang Putih (*Allium sativum L*) memiliki kemampuan menurunkan kadar glukosa darah (Wijayanti dan Rosyid 2015)

4. Daun salam

Daun salam dikenal juga sebagai bay leaf, mengandung sedikit minyak atsiri 0,2%, mengandung utama senyawa utamametil khavicol, eugenol, dan citral (Harismah dan Chusnaitun, 2016).

5. Serai

Daun serai banyak mengandung minyak atsiri yang tersusun dari senyawasenyawa monoterpane seperti sitral dan geraniol (Adiguna dan Santoso, 2016).

6. Lengkuas

Lengkuas memiliki senyawa yang berfungsi sebagai antijamur dan antibakteri (Handajani dan Purwoko, 2008)

### **Pembuatan Telur Pindang**

Pembuatan telur pindang didahului dengan pecampuran semua bahan dan juga telur, kemudian direbus selama 30 menit. Setelah itu, kerabang telur diretakkan dan direbus lagi hingga bumbu meresap (Gambar 2). Peretakan kerabang bertujuan agar bumbu dapat meresap ke dalam telur dan memberikan pola retakan pada putih telur sehingga warna telur pindang adalah merah kecoklatan yang diperoleh dari daun jambu biji. Proses pembuatan telur pindang oleh PKK dan KWT di Desa Oelpuah, Kecamatan

Kupang Tengah, Kabupaten Kupang, NTT, ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 2. Perebusan dan peretakan kerabang telur pindang

Dewi *et al.* (2013) menyatakan bahwa daun jambu biji mengandung antosianin seperti cyanidin-3-sophoroside dan cyanidin 3 glucoside serta mengandung flavan-3,4-diols yang tergolong senyawa tannin berupa pigmen kuning sampai coklat, yang berfungsi sebagai zat warna. Selain itu, daun jambu biji mengandung metabolit sekunder, terdiri dari tannin, polifenolat, flavonoid, monoterpenoid, siskulterpen, alkaloid, kuinon dan saponin, minyak atsiri (Kurniawati,

2006). Tanin berfungsi sebagai pengawet dalam pembuatan telur pindang. Tanin akan bereaksi dengan protein yang terdapat kulit telur yang mempunyai sifat menyerupai kolagen kulit hewan sehingga terjadi proses penyamakan kulit berupa endapan berwarna coklat yang dapat menutup pori-pori kulit telur dan kulit telur tersebut menjadi impermeable (tidak dapat tembus) terhadap gas dan udara (Maryati dan Karmila, 2008).



Gambar 3. Proses pembuatan telur pindang oleh PKK dan KWT

### SIMPULAN

PKK dan KWT di Desa Oelpuah, Kecamatan Kupang Tengah Kabupaten Kupang mendapatkan pengetahuan

dan keterampilan dalam mengolah telur ayam menjadi produk telur pindang.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, P., & Santoso, O. (2017). Pengaruh Ekstrak Daun Serai (*Cymbopogon Citratus*) Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Viabilitas Bakteri *Streptococcus Mutans*. *Prananda Adiguna, Oedijani Santoso Jkd*, 6(4), 1543–1550.
- Angendari, M. D. (2015). Pemanfaatan Kulit Bawang Merah Sebagai Pewarna Kain Dengan Teknik Jumputan Menggunakan Mordan Tawas, Kapur, Dan Tunjung. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 12(1), 35–46.
- Dewi, S.U., P.Y. Saryana, & Nurjannah, R. 2013. Ekstraksi dan zat karakterisasi zat warna alami dari daun jambu biji serta uji potensinya sebagai pewarna tekstil. *Jurnal F- MIPA UNY*. 10(4): 14-15.
- Handayani, R., & Marshall, N. (2018). Pembuatan Telur Pindang Dengan Penambahan Daun Jati (*Tectona Grandis L. F.*) Dan Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L.*). *Fast-Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 34–42.
- Harismah, K., & Chusniyatun. (2016). Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Sebagai Obat Herbal Dan Rempah Penyedap Makanan. *Warta Lpm*, 19(2), 110–118.
- Kurniawati, A. 2006. Formulasi Gel Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) dengan Menggunakan Aquapac HV-505. *Skripsi. Jurusan Farmasi FMIPA. Universitas Padjajaran*. Bandung.
- Maryati, J., & Karmila. 2008. Pemanfaatan Daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) sebagai Alternatif Pengawetan Telur Ayam Ras. *Skripsi. Universitas Gajah Mada*. Yogyakarta.
- Salmanuddin, Wijaya, M., & Kadirman. (2019). Daya Terima Telur Pindang Dengan Penambahan Bubuk Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava Linn*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 49–55.
- Sari, F., Kurniaty, I., & Susanty. (2021). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava L*) Sebagai Zat Tambah Pembuatan Sabun Cair. *Jurnal Konversi*, 10(1), 1–7.
- Wijayanti, R., & Rosyid, A. (2015). Efek Ekstrak Kulit Umbi Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar Yang Diinduksi Aloksan. *Jurnal Ilmu Farmasi & Farmasi Klinik*, 12(1), 47–52.
- Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional Dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <Https://Doi.Org/10.29244/Jipthp.10.2.62-68>