

**Pelatihan Pengolahan Telur Pindang dan Telur asin bagi Siswa SMKN Kualin di Dusun Binlaka, Kabupaten Kupang**

***A training of pindang egg and salted egg processing for students of SMKN Kualin in Binlaka, Kupang Districts***

Gemini E M Malelak<sup>1\*</sup>, Gusti A Y Lestari<sup>1</sup>, Sulmiyati<sup>1</sup>, Maria R Denoratu, I G N Jelantik<sup>1</sup>

1)Prodi Peternakan, Fakultas Peternakan, Kelautan, dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana

\*Korespondensi: [geminimalelak@staf.udana.ac.id](mailto:geminimalelak@staf.udana.ac.id)

**ABSTRACT**

*Processing of salted eggs and pindang eggs has not been widely known in the people in East Nusa Tenggara (NTT). Through this community services, it was hoped that these products can become an option in food processing so that can enhance added value to the poultry industry. The methods used in this training were: introduction of the same product that has been circulating in the market, community services, demonstration and evaluation. The results of this activity produced pindang eggs which were brownish white in color with a taste and texture similar to pindang eggs on the market. The more the salted egg were stored (1-4 weeks), the yolk color was more darker and the sand/ "masir" is formed (if you hold it, you will feel grains like sand), while the egg white remains white but more elastic. Up to 4 weeks can still be consumed / does not taste bitter.*

*Keywords: Training, salted egg, pindang egg*

**ABSTRAK**

Pengolahan telur asin maupun telur pindang belum lasim di kenal secara meluas di masyarakat Nusa Tenggara Timur (NTT). Melalui pelatihan ini diharapkan roduk-produk tersebut bisa menjadi pilihan dalam dunia pengolahan pangan sehingga busa memberi nilai tambah pada industry perunggasan. Adapun metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah: pengenalan produk yang sama yang telah beredar dipasaran, penyuluhan, praktikum dan evaluasi. Hasil kegiatan ini menghasilkan telur pindang yang berwarna putih kecoklatan dengan rasa dan kekenyalan mirip dengan telur pindang yang beredar dipasaran. Telur asin semakin lama disimpan ( 1 – 4 minggu) semakin terlihat perubahan pada kuning telur berwarna lebih pekat/gelap dan terbentuk masir (jika dipegang akan tersasa butiran-butiran seperti pasir), sedangkan putih telurnya tetap berwarna putih tapi lebih padat/kenyal. Sampai 4 minggu masih dapat dikonsumsi/ tidak terasa pahit.

*Kata kunci: Pelatihan, telur asin, telur pindang*

## PENDAHULUAN

Siwa Sekolah Menengah Kejuruan adalah siswa yang dalam masa pendidikan mereka dipersiapkan dengan berbagai aktivitas/ketrampilan sehingga dapat menumbuhkan passion (rencana), visi, imajinasi dan kreativitas mereka. Kegiatan-kegiatan tersebut dapat dilakukan berupa pembelajaran di kelas, pembelajaran proyek sederhana seperti pengolahan hasil pertanian/ pengolahan dan praktek kerja lapangan (PKL).

Kelompok siswa SMK pertanian Kualin ini melakukan kegiatan PKL di AA Agri Pratama Farm di dusun Binlaka, Desa Oeltua, Kabupaten Kupang, tentang Manajemen Pemeliharaan ternak unggas. Dalam kegiatan PKL ini para siswa hanya fokus pada manajemen pemeliharaan, tidak termasuk manajemen pasca panen. Salah satu tujuan kegiatan pasca panen adalah mengolah bahan baku menjadi bentuk yang siap dikonsumsi atau siap dimasak, sehingga bahan pangan tersebut dapat disimpan dalam waktu yang lama serta dapat memberi nilai tambah bagi bahan baku.

Khusus untuk produk ayam terutama telur mudah untuk diolah seperti digoreng atau direbus saja. Namun untuk dapat disimpan lebih lama ada beberapa produk olahan yang dapat dibuat diantaranya adalah telur asin dan telur pindang.

Dari namanya maka telur asin berarti telur yang terasa asin. Cara membuatnya sangat sederhana yaitu bisa dengan cara merendam dalam larutan garam jenuh atau dengan cara membalut telur menggunakan abu gosok, serbuk bata merah yang ditambahkan garam. Hasil akhir telur asin secara fisik bagian kuning telur yang *masir* (Samudra dan Malik, 2018).

Telur pindang adalah telur yang direbus, dengan berbagai rempah, kemudian diretakkan atau tanpa diretakkan kerabangnya, kemudian direbus lagi. Hasil akhirnya adalah telur matang dengan warna kecoklatan, baik bagian putih maupun bagian kuningnya.

Telur asin dan telur pindang lasim dikenal di daerah-daerah P. Jawa, Bali dan Sumatra. Sedangkan di Propinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), kedua produk olahan tersebut belum banyak dikenal. Oleh karena itu kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tujuan untuk memperkenalkan dua jenis produk olahan telur ini kepada siswa-siswa SMK Kualin pada saat mereka melakukan PKL tentang unggas, untuk melengkapi pengetahuan, memperluas wawasan dan melengkapi ketrampilan siswa-siswa tersebut.

## METODE PELAKSANAAN

### Tempat dan Waktu

Kegiatan pelatihan ini dilakukan di AA Agri Pratama Farm, di Dusun Binlaka, Desa Oeltua, Kabupaten Kupang. Kegiatan pelatihan ini

dilaksanakan mulai tanggal 24-25 Juli 2022.

### Khalayak sasaran/ mitra kegiatan

Sasaran kegiatan pelatihan ini adalah siswa SMKN Pertanian

Kualin yang berjumlah 12 orang yang sedang melakukan kegiatan PKL di lokasi pelatihan (Gambar 1).

### **Metode Pelatihan**

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan ini dimulai dengan memperkenalkan produk-produk yang telah beredar di masyarakat, dengan menilai kualitas organoleptik yang meliputi: warna, aroma dan rasa. Tujuannya adalah agar siswa-siswa tersebut mengenal produk-produk tersebut (telur asin dan telur pindang) agar mereka nantinya dapat membandingkan produk hasil yang mereka lakukan sendiri dalam pelatihan ini dengan yang telah beredar dipasaran.

Kegiatan pelatihan dimulai dengan mengumpulkan telur itik yang ada di lokasi pelatihan, sedangkan telur ayam dibeli dari pasar, karena lebih murah jika dibanding menggunakan telur ayam kampung yang diambil dari lokasi PKL. Telur yang digunakan dalam pelatihan ini adalah telur itik yang diambil dari tempat PKL.

Bahan tambahan/ rempah-rempah yang digunakan beserta peralatan telah dipersiapkan satu hari sebelum pelatihan.

Sebelum kegiatan pelatihan /praktikum, dilakukan kegiatan penyuluhan untuk memberi gambaran tentang prosedur kerja membuat telur asin dan telur pindang.



Gambar 1. Peserta Pelatihan

Pada saat praktikum, para siswa mengerjakan secara mandiri yng dipantau oleh nara sumber, untuk memastikan prosedur kerja telah dilaksanakan secara benar.

Tahapan evaluasi untuk produk telur pindang segera dilakukan setelah pelatihan, dan disimpan sampai 5 hari pada suhu kamar. Sebagai pembanding kualitas telur pindang digunakan telur rebus biasa dan telur pindang yang tersedia di pasaran.

Evaluasi untuk telur asin dievaluasi pda minggu I, II, II dan ke IV. Evaluasi yang dilakukan meliputi uji organoleptik seperti penampilan/ warna, aroma dan rasa. Sebagai pembanding, telur asin dibeli dipasaran.

Untuk warna, selain membandingkan dengan produk-produk yang telah di jual dipasaran, juga dapat menggunakan sampel yang terdapat di internet, untuk menilai apakah hasil yang didapat mirip dengan produk-produk yang beredar di pasaran.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil kegiatan ini berwarna putih kecoklatan menghasilkan telur pindang yang ( Gambar 2) dengan rasa yang

mirip dengan telur pindang yang beredar dipasaran. Warna kecoklatan disebabkan karena pengaruh rempah-rempah yang digunakan dan berkombinasi dengan proses panas pada saat perebusan yang menyebabkan sat-sat bioaktif dalam rempah-rempah tersebut terkstrasi dan meresap kedalam telur saat perebusan. Dalam daun jambu biji "*Psidium guajava* " terdapat sat-sat bioaktif seperti antosianin seperti cyanidin-3- sophoroside dan cyanidin-3-glucoside, flavan-3,4-diols yang tergolong senyawa tannin. Senyawa tanin adalah pigmen yang berwarna kuning sampai coklat (Dewi dkk., 2013), sehingga penggunaannya dalam pengolahan pangan dapat mempengaruhi warna pangan tersebut. Tanin juga dapat bersifat sebagai pengawet, sehingga telur pindang dapat disimpan lebih lama. Dalam kegiatan ini telur pindang dapat disimpan sampai 5 hari disuhu ruang.



Gambar 2. Perebusan pindang dan telur pindang yang telah matang

Penggunaan rempah-rempah diantaranya daun jambu biji dalam pengolahan telur pindang dalam kegiatan ini tidak merubah aroma telur dan tidak menyebabkan rasa sepat. Wulansari (2020) melaporkan bahwa penggunaan daun jambu sampai 80 % biji ymenghasilkan

telur pindang yang terasa sepat dan beraroma daun jambu biji. Dalam kegiatan pelatihan ini level daun jambu biji yang digunakan adalah sebanyak 10%, sehingga tidak memempengaruhi rasa telur pidang, namun dapat menyebabkan warna coklat telur.

Telur pindang yang dihasilkan dalam pelatihan ini lebih kenyal dibanding dengan telur yang direbus dengan menggunakan air saja. Menurut Nusi dkk., 2020, meningkatnya kekenyalan telur pindang, jika dibanding telur rebus biasa disebabkan semakin tinggi nilai kekuatan gel. Hal ini terjadi karena penambahan rempah-rempah, garam dan proses perebusan. Protein telur tersusun oleh protein-protein nonfribrous seperti ovomucin-lysozyme yang dapat membentuk struktur gel telur (Thohari dkk., 2020). Nusi dkk., 2020 melaporkan bahwa penggunaan garam 7,5% mampu merubah struktur protein menjadi terbuka dan mengikat air serta tanin yang membentuk matrik interaksi protein air dan tanin selama pemindangan. Pada saat air diikat oleh garam menyebabkan jarak antara molekul protein semakin pendek, yang menyebabkan interaksi antara molekul protein semakin kuat (Novia dkk., 2011).

Selain menggunakan daun jambu biji, telur pindang juga dapat diolah menggunakan bubuk daun jambu biji dan menurut Salmanudidin dkk., 2019, penggunaan bubuk daun jambu biji 60% memberi nilai

organoleptik yang terbaik dan mampu menurunkan kadar air telur pindang sebanyak 0,27%, kadar protein meningkat 0,56%.

Penampilan telur asin pada pelatihan ini pada lama simpan 1, 2, 3 dan 4 minggu dapat di lihat pada Gambar 3 dan 4.

bahwa semakin lama masa simpan semakin terlihat perubahan pada kuning telur berwarna lebih pekat/gelap dan terbentuk masir, sedangkan putih telurnya tetap berwarna putih tapi lebih padat/kenyal. Semakin lama masa simpan semakin terasa asin, namun sampai 4 minggu masih dapat dikonsumsi/ tidak terasa pahit.



Gambar 3. Perendaman telur asin dan warna telur asin setelah perendaman 1 minggu

Perubahan warna ini disebabkan oleh interaksi antara ion-ion yang terdapat didalam telur dan larutan garam, yaitu antara kation ( $\text{Na}^+$ ) dan anion ( $\text{Cl}^-$ ) dari garam yang menyebabkan denaturasi dan mempengaruhi pembentukan gel pada kuning telur (Pomeranz, 1985). Perubahan tekanan osmotik dalam larutan garam menyebabkan difusi garam ke dalam putih telur dan kuning

telur yang menyebabkan perubahan kekenyalan pada putih telur, dan terbentuk kemasiran pada kuning telur/ kuning telur berwarna kuning lebih pekat dan jika dipegang akan tersasa butiran-butiran seperti pasir.



Gambar 4. telur asin setelah perendaman 1 minggu

Menurut Samudera dan Malik (2018) terbentuknya masir disebabkan oleh terjadinya dehidrasi sehingga terjadi pembesaran granula yang ada dalam kuning telur sehingga kuning telur mengeras. Menurut Nuruzzakiah dkk., (2016) konsentrasi garam yang berbeda-beda dalam pengolahan telur asin itik tidak berpengaruh terhadap kadar protein telur bebek akan tetapi konsentrasi garam yang berbeda-beda tidak mempengaruhi kandungan protein (11,8 % - 14,23 %) telur asin tersebut, namun tekstur telur meningkat, warna kuning telur semakin oranye, dan rasa semakin asin seiring dengan bertambahnya konsentrasi garam yang digunakan.

## SIMPULAN

Pelatihan ini telah memberi pengetahuan dan ketrampilan bagi

siswa-siswa SMKN Kualin, tentang cara pengolahan telur asin dan

telur pindang serta mengetahui kualitas standar dari kedua produk tersebut.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, S.U., Tedjo .P.Y., Sarayana. dan Nurjannah .R. (2013). Ekstraksi Dan Karakteristik Zat Warna Alami Dari Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* ) Serta Uji Potensinya Sebagai Pewarna Tekstil. *Jurnal F-MIPA UNY*, 10(4) , 14-15.
- Novia, D., S. Melia. dan N. Z. Ayuza. (2011). Kajian suhu pengovenan terhadap kadar protein dan nilai organoleptik telur asin. *Jurnal Peternakan*, 8(2), 70-76.
- Nusi, S. dan Rotinsulu M.D, Tamasoleng ,M. dan Hadju, R. (2020). Kualitas fisik dan kimia telur pindang menggunakan daun jambu biji (*Psidium guajava*) serta garam Nacl dengan konsentrasi berbeda. *Zootec*, 40 (2), 615 – 625
- Pomeranz, Y. (1985). *Functional Propoteis of Food Components*. Academic Press, Inc., London.
- Samudera, R. dan Malik, A. (2018). Berbagai media pembuatan telur asin terhadap kualitas organoleptic. *Al Ulum Sains dan Teknologi*, 4 (1),46-49.
- Wulansari, S. (2020). Formulasi daun jambu biji ( *Psidium guajava* ) terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik telur pindang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15 (1), 1-4