

Pengolahan Acar Telur dengan Pewarna Buah Bit Merah Pada Pengabdian Kepada Masyarakat Desa Oeletsala Kecamatan Taebenu

**Bastari Sabtu^{1*}, Erna Hartati¹, Ni Putu Febri Suryatni¹,
Mariana Nenobais, Agus Konda Malik¹**

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Kelautan dan Perikanan
Universitas Nusa Cendana Jl. Adisucipto Penfui Kupang

^{1*}email : sabtu62@gmail.com

ABSTRAK

Permasalahan yang terdapat di desa Oeletsala adalah minimnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan telur yang lebih praktis dan biaya murah. Salah satu olahan telur yang dapat dikembangkan adalah acar telur. Acar telur selama ini kurang diminati selain rasa yang agak asam, tampilannya kurang menarik, oleh karena itu, penambahan buah bit merah dapat memperbaiki warna acar telur. Tujuan dari pengolahan acar telur pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat desa oeletsala agar peserta sebagai mitra kegiatan dapat membuat olahan telur dengan cara praktis dan terampil khususnya membuat acar telur. Metode pengabdian yang diterapkan adalah dengan cara memberi penyuluhan, melakukan bimbingan teknis berupa praktik atau pelatihan dan pendampingan setelah kegiatan. Hasil kegiatan memberikan respon yang baik terhadap pembuatan acar telur., peserta dapat mempraktikkan pembuatan acar telur, Produk acar telur yang dihasilkan terasa enak, warna menarik, rasa telur asam, pedas dan manis serta kenyal sesuai dengan citarasa acar telur, Secara keseluruhan kegiatan ini sangat diminati, dan peserta merasa bahwa kegiatan dapat membantu dalam pengolahan telur secara praktis. Simpulan, Kegiatan pengabdian pengolahan acar telur di desa Oeletsala memberikan respon yang positif dan hasilnya sangat memuaskan terutama bagi ibu-ibu yang mengikuti kegiatan tersebut.

Kata Kunci : Acar Telur, Buah Bit merah, desa Oeletsala

ABSTRACT

The problem in Oeletsala village is the lack of public knowledge about egg processing which is more practical and low cost. One of the egg products that can be developed is the manufacture of pickled eggs. So far, pickled eggs are less attractive than the taste is slightly sour, the appearance is less attractive, therefore, the addition of red beet can improve the color of pickled eggs. The purpose of processing pickled eggs in community service activities in the village of Oeletsala is so that participants as activity partners can make processed eggs in a practical and skillful way, especially making pickled eggs. The service method applied is by providing counseling, conducting technical guidance in the form of practice or training and mentoring after the activity. The results of the activity gave a good response to the activity of making pickled eggs., participants were able to practice making pickled eggs. The pickled eggs produced tasted good, the color was attractive, the taste of eggs was sour, spicy and sweet and chewy according to the taste of pickled eggs. Overall this activity very interested, and after the activity, participants felt that the activity could help in practical egg processing. In conclusion, the activity of processing pickled eggs in Oeletsala village gave a positive response and the results were very satisfying, especially for mothers who participated in these activities.

Key words : Oeletsala village, pickled eggs, red Beet

PENDAHULUAN

Desa oeletsala merupakan salah satu desa dari delapan desa yang ada di kecamatan Taebenu, Kabupaten Kupang NTT. Luas Desa oeletsala 7,78 km² dengan jumlah penduduk 1.373 jiwa terdiri dari 718 laki-laki dan 655 perempuan (Adu, 2016). Mata pencaharian masyarakat desa Oeletsala adalah bertani dengan usaha sambilan yaitu beternak. Usaha tani yang dikembangkan adalah jagung dan umbi-umbian, termasuk kacang tanah, kacang kedelei dan jambu mente, sedangkan ternak yang diusahakan adalah ternak sapi dan babi serta ternak kambing dan ayam (Randu et al., 2020).

Populasi ternak unggas di Kabupaten Kupang Menurut BPS NTT tahun 2019-2021 mengalami peningkatan terutama untuk populasi ayam petelur dan ayam pedaging, sementara itu, populasi ayam kampung (Buras) mengalami penurunan yang semula 2.209.514 ekor menjadi 574.851ekor. meningkatnya animo masyarakat tidak terlepas dari upaya pemerintah menggenjot permintaan yang tinggi terhadap telur dan daging unggas. Meskipun ternak ayam kampung mengalami penurunan dan jumlahnya sedikit tetapi tidak mengurangi animo masyarakat khususnya di pedesaan untuk tetap memelihara ayam kampung, hal ini disebabkan sistem pemeliharaan yang lebih mudah tanpa mengeluarkan biaya yang cukup besar terutama biaya pakan. Berdasarkan data statistik daerah kecamatan Taebenu 2016 ternak ayam kampung di Kecamatan tersebut sebanyak 6.084 ekor, tersebar di beberapa desa termasuk di desa oeletasala (Adu, 2016). Pemeliharaan ayam kampung dilakukan secara ekstensif maupun intensif dan dapat membantu didalam pemenuhan gizi keluarga baik dari telur maupun dari dagingnya.

Permasalahan yang terdapat di desa oeletasala berkaitan pemanfaatan produk-produk unggas adalah minimnya pengetahuan dan teknologi tentang tatacara pengolahan produk ternak unggas baik telur maupun daging unggas,

minimnya pengetahuan tentang pengolahan produk ternak unggas yang lebih praktis dan biaya rendah, minimnya pengetahuan tentang bagaimana memperpanjang masa simpan produk unggas khususnya telur. Pemecahan masalah ini menjadi salah satu topik kegiatan pengabdian masyarakat di desa oeletsala, sehingga masyarakat terutama kaum ibu-ibu mendapat manfaat tambahan dari kegiatan tersebut khususnya manfaat didalam pengolahan telur.

Pengolahan telur banyak variasinya mulai dari pengolahan telur utuh sampai pada pengolahan isi telur, termasuk pengolahan acar telur. Sebelumnya, pengolahan acar telur masih dilakukan dengan cara sederhana dan produk yang dihasilkan sama dengan isi telur umumnya yaitu berwarna putih dengan citarasa asam, pedas dan sedikit manis. Saat ini, pengolahan acar telur terus berkembang dengan inovasi-inovasi terbaru, sehingga acar telur yang dihasilkan dari segi tampilan lebih menarik, nilai fungsional telur meningkat sekaligus dapat disimpan dalam jangka waktu lama. Penambahan bumbu dan pewarna herbal yang mengandung antioksidan tinggi merupakan nilai tambah acar telur, sehingga lebih diminati karena memiliki corak warna produk acar telur yang lebih menarik terutama untuk anak-anak. Penambahan pewarna dari buah bit, tidak saja memberikan warna yang menarik tetapi sekaligus meningkatkan nilai fungsionalnya. (Lembong & Lara Utama, 2021) menyatakan bahwa buah bit mengandung betalin yang bertindak sebagai pewarna alami dan sekaligus sebagai antioksidan.

Prospek kedepan, produk acar telur dapat dijadikan sebagai salah satu pendapatan keluarga apabila dikelola sebagai bisnis rumahan karena produk acar telur tersebut belum banyak dikerjakan masyarakat terutama di lingkungan desa Oeletasala. Tujuan kegiatan yang dilakukan di desa Oeletsala

adalah memberikan bimbingan teknis tentang pembuatan acar telur ayam dengan menambahkan buah bit merah dan manfaatnya, agar ibu-ibu yang mengikuti

kegiatan ini memiliki keterampilan praktis dalam mengolah acar telur yang ditambahkan pewarna alami.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM dilaksanakan di Di Desa Oeletsala, Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur. Pelaksanaan kegiatan berlangsung pada Tanggal 14 Juni 2022 dan kegiatan pendampingan berlangsung sampai bulan Juli 2020.



Gambar 1. Kegiatan PKM Mandiri di desa Oeletsala

Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu yang tergabung di dalam kelompok Petani Peternak Desa Oeletsala yang merupakan masyarakat desa binaan Fakultas Peternakan Kelauatan dan Perikanan sekaligus mitra dalam kegiatan tersebut.

Metode pendekatan pada kegiatan PKM ini adalah penyuluhan, pelatihan atau praktek, dan pendampingan.

- Penyuluhan dilakukan dengan cara memberikan pandangan tentang tatacara pengolahan telur yang praktis, cara meningkatkan daya simpan telur dengan sentuhan teknologi pengolahan telur.
- Pelatihan dilakukan untuk memberikan keterampilan praktis tentang pembuatan acar telur yang ditambahkan perwana buah bit merah
- Pendampingan dilakukan agar hasil pelatihan sebelumnya dapat dilaksanakan dengan baik dan melihat secara langsung sampai sejauh mana kegiatan pengolahan acar telur dapat dilakukan secara mandiri.

Kegiatan pengabdian yang dilakukan

- Penyuluhan kepada ibu-ibu kelompok petani peternak, berupa pemaparan

materi yang berkaitan teknik dengan pengolahan acar telur yang ditambahkan buah bit merah dan manfaat buat bit sendiri.

- Praktik dilakukan dengan cara : Melatih dan mempraktikan cara pembuatan acar telur yang ditambahkan buat bit merah secara langsung dengan melibatkan ibu-ibu mitra di dalam proses pembuatan acar telur.
- Pendampingan dilakukan untuk mendampingi ibu-ibu mitra terhadap proses pelaksanaan pembuatan acar telur sehingga betul-betul terampil.

Sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan PKM dilakukan diberikan berupa quesioner untuk mengetahui tingkat pengetahuan peserta tentang pengolahan acar telur, pemahaman tentang praktik yang telah dilakukan dan manfaat dari kegiatan yang telah dilaksanakan. Perubahan tingkah laku setelah dilakukan kegiatan ini. Adapun aspek yang dilihat adalah :

- Aspek pengetahuan sebelum dan sesudah dilaksanakan kegiatan ini, yaitu melalui:
 - Evaluasi sebelum kegiatan penyuluhan dengan menjawab quesioner yang telah disiapkan guna mengetahui tingkat pemahaman atau ketrampilan awal peserta khususnya tentang pembuatan acar telur.
 - Evaluasi ini meyangkut pemahaman praktik dengan menjawab questioner tentang pendapat tentang hasil praktik yang telah dilakukan
 - Evaluasi sesudah kegiatan dengan menjawab quesioner guna mengetahui manfaat terhadap kegiatan yang telah diberikan.
- Aspek keterampilan ditentukan berdasarkan ketrampilan yang telah dimiliki oleh ibu-ibu peserta berdasarkan pelaksanaan praktik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pelaksanaan kegiatan PKM tentang pengolahan telur di desa Oeletsala, peserta diikuti oleh sebagian besar ibu-ibu rumah tangga. Kegiatan dilakukan dengan memberikan penyuluhan langsung kepada ibu-ibu peserta kegiatan dengan memaparkan materi yang berkaitan tentang beberapa teknik pengolahan telur baik telur utuh maupun pengolahan isi telur, memperpanjang masa simpan telur dan teknik pembuatan acar telur secara praktis.. Praktik langsung dan pendampingan.

Pengetahuan tentang teknik pengolahan acar telur belum pernah peserta dapatkan, baik dari hasil-hasil pelatihan atau informasi dari berbagai sumber termasuk informasi dari media sosial, hal itu diketahui dengan hasil evaluasi sebelum dilakukan penyuluhan melalui jawaban peserta melalui angket atau questioner yang disediakan yang menjawab 100% ibu-ibu peserta belum pernah mengetahui tentang hal ini. Keadaan ini dinilai wajar karena para peserta terutama kaum ibu di desa Oeletsala tidak pernah mendapatkan pelatihan tentang pengolahan acar telur dan ketidaktahuan peserta bahwa ada cara pengolahan telur yang praktis, dengan hasilnya lebih menarik.

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan, peserta sangat antusias dengan kegiatan pembuatan acar telur dengan penambahan pewarna buah bit merah hal ini dibuktikan dengan kerjasama aktif dari ibu-ibu peserta terutama dalam menyimak dan mendengar paparan sebelum dilakukan praktik dan terlebih lagi di dalam pelaksanaan praktiknya.

Pelatihan Pembuatan Acar Telur

Pelaksanaan pembuatan acar telur dengan cara menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan yang terdiri dari beberapa bahan yaitu, bahan utama adalah telur ayam konsumsi sebagai bahan praktik. Penggunaan telur tidak terbatas hanya pada telur ayam konsumsi, tetapi dapat

diganti dengan memanfaatkan telur ayam kampung tergantung dari kemampuan masing-masing peserta. Pada kegiatan ini disarankan untuk memanfaatkan telur ayam sendiri sehingga tidak mengeluarkan modal besar. Bahan tambahan lain berupa cuka dapur, gula pasir, daun salam, garam, merica bubuk, bawang merah dan pewarna buah bit merah. Penggunaan bahan tambahan tergantung dari inovasi, apabila menginginkan telur dengan rasa dan aroma yang berbeda serta menambah komponen aktif ke dalam telur maka dapat ditambahkan bahan lain yang mempunyai sifat fungsional.

Pembuatan acar telur pada kegiatan PKM ini adalah dengan memanfaatkan buah bit sebagai pewarna alami acar telur sekaligus dapat meningkatkan komponen antioksidan di dalam telur. Buah Bit merupakan buah umbi lokal. Buah bit merupakan umbi yang dihasilkan dari tanaman bit. Berwarna merah keunguan, apabila dimasukan ke dalam air akan membentuk warna merah keunguan. Menurut (Dewi & Astriana, 2019) buah bit berwarna merah dan warna merah disebabkan oleh gabungan antara pigmen betasianin (ungu) dan betasantin (kuning). Hasil penelitian (Cengristitama, Setiani Rahayu, 2022) menyimpulkan bahwa buah bit dapat digunakan sebagai pewarna alami pada bahan pangan. (Lembong & Lara Utama, 2021) menyatakan bahwa buah bit mengandung aktivitas yang paling tinggi dan mampu menghambat radikal bebas sedangkan (Septiani, 2021), menyatakan kadar antioksidan pada buah bit pada konsentrasi 10 ppm adalah sebesar 55, 87% nilai inhibisinya. Dengan demikian, acar telur yang ditambahkan pewarna alami buah bit memiliki sifat fungsional dan warna yang dihasilkan merah keunguan yang menarik.

Tahap pertama proses pembuatan acar telur dilakukan dengan menyeleksi kualitas telur, yaitu dengan cara merendam telur ke dalam air, telur yang mengapung tidak digunakan karena dipastikan kualitasnya sudah menurun

dan akan mempengaruhi kualitas acar telur yang dihasilkan. (Suharyanto et al., 2016) menyatakan telur ayam konsumsi di semua tingkat penjualan telah mengalami penurunan secara fisik dan mikrobiologi.

Proses pembuatan acar telur di dahului dengan merebus telur sampai matang. Supaya telur tidak retak masukan telur ke dalam air lalu rebus diatas kompor, biarkan air rebusan sampai mendidih lalu tunggu sekitar lebih kurang 10-15 menit baru telur diangkat. Buang airnya lalu rendam telur beberapa saat di dalam air dingin sehingga mudah dikupas kulitnya. Telur yang sudah dikupas dimasukan dalam toples plastik yang sudah dibersihkan sebelumnya. Kupas kulit buah bit lalu iris tipis-tipis. masukan ke dalam toples. Kupas bawang merah lalu iris agak tipis (jangan tipis sekali). Masak air sebanyak 250 ml di dalam panci, lalu tunggu sampai agak mendidih, masukan merica, daun salam (bisa segar atau kering), gula pasir, dan cuka ke dalam air yang sudah mendidih dan biarkan sekitar 5 menit, angkat dan dinginkan sebentar. Tuangkan air ke dalam toples dan biarkan selama 5 menit kemudian tutup toples. Simpan dalam kulkas selama 3 – 4 hari, kemudian siap dihidangkan. Apabila acar telur belum disimpan, biarkan acar telur di dalam larutan dan penyimpanan tetap ditempatkan di dalam ruang pendingin.



Gambar 2. Pembuatan acar telur

Produk acar telur yang dihasilkan

Acar telur hasil kegiatan PKM berwarna merah keunguan, terasa asam,

ada rasa merica sekaligus pedas dan sedikit manis, tekstur telur agak kenyal. Rasa asam dan pedas disebabkan karena pemberian cuka dapur dan merica, rasa manis karena ditimbulkan dari gula dan buah bit. Menurut (Fithriyah, 2019) acar telur ayam menggunakan formula yang sama memiliki aroma pedas merica, terasa asam cuka, rasa sedikit manis dan tekstur keras sedikit kenyal. Penilaian peserta kegiatan terhadap pelatihan atau praktik yang dilaksanakan mendapat respon yang positif, dimana pendapat seluruh peserta memiliki minat yang sangat tinggi terhadap pembuatan acar telur dan pendapat peserta tentang pembuatan acar telur juga akan sangat membantu di dalam mengolah telur secara praktis.



Gambar 3. Produk acar Telur

Pendapat peserta setelah selesa kegiatan praktik, seluruh peserta menyatakan pembuatan acar telur tidak sulit, kegiatannya cukup menarik dan hasil uji rasa terhadap peserta menyatakan bahwa acar telur yang dihasilkan terasa enak dengan warna yang menarik. Secara keseluruhan, pendapat peserta menyikapi pelatihan pembuatan acar telur dari awal hingga akhir memberikan respon yang sangat memuaskan. Penerimaan konsumen terhadap Produk makanan dimulai dari tampilan, flavor dan tekstur (Ebookpangan, 2006).



Gambar 4. Penilaian terhadap acar telur

Pedampingan dilakukan secara berkala, untuk melihat keberlanjutan hasil pelatihan sebelumnya. Keberhasilan pelatihan tidak saja saat pelatihan dilakukan tetapi bagaimana peserta dapat

secara langsung melakukannya secara individu di rumah tangga masing-masing dan dapat berdampak baik bagi kehidupan keluarganya dan sejauh ini beberapa keluarga sudah mencoba membuat acar telur dirumah.

SIMPULAN

Kegiatan PKM di Desa Oeletsala dengan khalayak sasaran ibu-ibu mitra desa binaan di dalam pembuatan acar telur dengan penambahan pewarna buah bit merah mendapat respon yang sangat positif. Kegiatan dilakukan dengan metode penyuluhan, bimbingan teknis yang menyangkut praktik pembuatan acar telur

secara langsung. Acar telur yang dihasilkan memiliki tampilan yang menarik, rasa yang enak dengan respon peserta secara keseluruhan sangat memuaskan terhadap kegiatan tersebut. Dilakukan pendampingan untuk mengetahui apakah kegiatan tersebut dapat dilakukan secara mandiri.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Ketua kelompok PKM mandiri dan Perangkat Desa Oeletsala yang telah memfasilitasi

kegiatan tersebut sehingga dapat berjalan baik

DAFTAR PUSTAKA

- Adu, F. J. (2016). *Statistik daerah Kecamatan Taebenu 2016*. 390.
- Cengristitama, Setiani Rahayu, M. W. S. (2022). Pembuatan Serbuk Pewarna Alami Dari Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*) Dengan Metode Tray Dryer. *Pasundan Food Technology Journal*, 9(2), 53–57. <https://doi.org/10.23969/pftj.v9i2.5743>
- Dewi, D. P., & Astriana, K. (2019). Jurnal Riset Sains dan Teknologi Efektifitas Pemberian Jus Buah Bit (*Beta Vulgaris L.*) Sebagai Minuman Fungsional Penurun Tekanan Darah pada Lansia Effectiveness of Beet Juice (*Beta Vulgaris L.*) as a Functional Drink of Blood Pressure in Elderly. *Jurnal Riset Sains Dan Teknologi*, 3(1), 35–40.
- Ebookpangan. (2006). (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. In *Ebookpangan*.
- Fithriyah, N. Z. (2019). Acar Telur. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., April, 5–24.
- Lembong, E., & Lara Utama, G. (2021). Potensi pewarna dari bit merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai antioksidan. *Jurnal Agercolere*, 3(1), 7–13. <https://doi.org/10.37195/jac.v3i1.122>
- Randu, M. D. S., Suek, F. S., Wirawan, I. G. K. O., & Semang, A. (2020). Pemberdayaan Peternak Sapi Pola Paronisasi melalui Pembuatan Pupuk Bokashi di Desa Oeletsala, Kabupaten Kupang. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 15–23. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.6.1.15-23>
- Septiani, S. (2021). The Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Senggani (*Melastoma malabathricum L.*) dan Ekstrak Buah Bit (*Beta vulgaris L.*). In

KATALIS: Jurnal Penelitian Kimia dan Pendidikan Kimia (Vol. 3, Issue 2).
<https://doi.org/10.33059/katalis.v3i2.3108>

Suharyanto, S., Sulaiman, N. B., Zebua, C. K. N., & Arief, I. I. (2016). Kualitas

Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Telur Konsumsi yang Beredar di Sekitar Kampus IPB, Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 275–279.
<https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.275-279>