

## Penyuluhan Peternakan Mengenai Pengolahan Telur Asin Ekstrak Andaliman dan Nugget sebagai Dasar Potensi Ibu Rumahtangga Untuk Mengembangkan dan Menyalurkan Ekonomi Di Kecamatan Arse

<sup>1</sup>Sutan Pulungan, Angelia Utari Harahap, Doharni Pane, Rahmaini Pakpahan, Zakiyah Nasution, Rikardo Silaban, Ahmad Saleh Harahap, Timbul Rasoki, Irwan Zulfikri, Halimatussyadia

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Kampus I Tor Simarsayang Universitas Graha Nusantara Padangsidempuan

Email : [sutanpln@yahoo.co.id](mailto:sutanpln@yahoo.co.id), [angeliaharahap@yahoo.co.id](mailto:angeliaharahap@yahoo.co.id), [Doharnipane1983@gmail.com](mailto:Doharnipane1983@gmail.com), [rahmainipakpahan@gmail.com](mailto:rahmainipakpahan@gmail.com), [nasution.kiyah@gmail.com](mailto:nasution.kiyah@gmail.com), [rikardo.silaban@ymail.com](mailto:rikardo.silaban@ymail.com), [ahmadsaleh1412@gmail.com](mailto:ahmadsaleh1412@gmail.com), [timbul.rasoki@gmail.com](mailto:timbul.rasoki@gmail.com), [irwan\\_pslp@yahoo.co.id](mailto:irwan_pslp@yahoo.co.id), [halimahasibuan90@gmail.com](mailto:halimahasibuan90@gmail.com)

### Abstrak

Inovasi dalam pengolahan produk peternakan dapat membantu perekonomian rumah tangga. Dengan adanya pengolahan produk peternakan dapat memperpanjang daya simpan hasil ternak serta menambah nilai gizi pada produk peternakan. Ternak unggas ayam dan itik adalah salah satu ternak yang banyak dternakkan oleh masyarakat arse terutama sebagai usaha sampingan. Melalui pengabdian kegiatan penyuluhan peternakan dan pembiayaan usaha dengan tema pemberdayaan potensi ibu rumahtangga kelompok wanita tani untuk mengembangkan dan menyalurkan potensi ekonomi. Kegiatan pengabdian ini dimulai dengan melakukan pendekatan sistem *fokus group discussion* (FGD), penyuluhan, pelatihan dan penerapan langsung kepada kelompok masyarakat ibu-ibu rumahtangga dan kelompok wanita tani. pembuatan telur asin dengan ekstrak andaliman, dipersiapkan bahan 2 bungkus abu gosok, 1 kg garam, dan 1/2 liter ekstrak andaliman dan nungget ayam, dipersiapkan bahan ayam 1/2 kg, dan 1 ons tepung terigu, 2 sendok makan tepung kanji, 1 butir telur ayam, 1/4 kg tepung panir, 1 bungkus merica bubuk, air es secukupnya. Para Kelompok Tani Wanita dan ibu rumah tangga memiliki motivasi dalam mengikuti kegiatan-kegiatan pengabdian.

### Abstract

*Innovation in processing livestock products can help the household economy. With the processing of livestock products can extend the shelf life of livestock products and add nutritional value to livestock products. Chicken and duck poultry are one of the livestock raised by the arsenic community mainly as a side business. Through the service of livestock extension activities and business financing with the theme of empowering the potential of housewives, women farmer groups to develop and channel economic potential. This service activity began with a focus system approach group discussion (FGD), counseling, training and direct application to community groups of housewives and women farmer groups. making salted eggs with andaliman extract, prepared 2 packs of rub ash, 1 kg of salt, and 1/2 liter of andaliman extract and chicken nungget, prepared chicken ingredients 1/2 kg, and 1 ounce of flour, 2 tablespoons of starch, 1 egg chicken, 1/4 kg panir flour, 1 pack of pepper powder, enough ice water. Women's Farmers and housewives are motivated to take part in service activities.*

*Key word: salt of egg, chicken nuggets, andaliman in extract, women farm of group*

## **PENDAHULUAN**

### **Analisis Situasi**

Arse adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Tapanuli Selatan, Sumatera Utara, Indonesia dengan luas area 20.808,87 Ha terdiri dari 8 desa (Aek Haminjon, Dalihan Natolu, Nanggar Jati, Nanggar Jati Hutapadang, Natambang Roncitan, Pardomuan, Pinagar, Sipogu) dan 2 kelurahan (Arse Nauli dan Lancat). Arse Nauli merupakan salah satu kelurahan yang terdapat di kecamatan Arse, secara geografis sebagian besar tanahnya merupakan dataran, memiliki jumlah penduduk terbanyak di kecamatan Arse yaitu 1.688 jiwa. Masyarakat kecamatan arse bergelut pada mata pencaharian sebagai petani, guru, PNS, wiraswasta dan berkebun. Secara umum, baik usaha pertanian maupun peternakan juga ada dikomersialkan tetapi masih dilaksanakan secara tradisional, sehingga tidak mengherankan apabila hasil yang diperoleh pun relatif rendah.

Inovasi dalam pengolahan produk peternakan dapat membantu perekonomian rumah tangga pada masyarakat. Dengan adanya pengolahan produk peternakan dapat memperpanjang daya simpan hasil ternak serta menambah nilai gizi pada produk peternakan. Ternak unggas ayam dan itik adalah salah satu ternak yang banyak dternakkan oleh masyarakat terutama sebagai usaha sampingan.

Melalui pengabdian kegiatan penyuluhan peternakan dan pembiayaan usaha dengan tema pemberdayaan potensi ibu rumahtangga untuk mengembangkan dan menyalurkan potensi ekonomi, maka kami mengenalkan pembuatan telur asin dengan inovasi ekstrak andaliman serta pembuatan nugget dari daging ayam merupakan salah satu teknologi pengolahan hasil ternak yang cocok dan mudah dilakukan oleh para ibu rumah tangga karena tidak memerlukan biaya yang mahal.

### **Khalayak Sasaran**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilaksanakan terhadap Kelompok Wanita Tani dan ibu rumahtangga kelurahan Arse Nauli kecamatan Arse Kabupaten Tapanuli Selatan 60 orang. Pelaksanaan dilakukan pada hari Seni, 13 Agustus 2018.

### **Identifikasi dan Perumusan masalah**

Permasalahan pokok pada Kelompok Wanita Tani dan ibu rumah tangga dalam meningkatkan dan mengembangkan potensi ekonomi sebagai berikut :

1. Kurangnya pengetahuan Kelompok Wanita Tani ibu-ibu rumah tangga dan rendahnya motivasi untuk meningkatkan pendapatan (sambilan).
2. Rendahnya minat masyarakat pada beberapa produk peternakan seperti telur itik atau ayam potong yang terkadang pada beberapa masyarakat berbau amis, sehingga perlu inovasi dalam pengolahan produk peternakan dengan biaya yang cukup murah.

## **TUJUAN DAN MANFAAT**

### **Tujuan kegiatan**

Tujuan yang telah dicapai dari kegiatan pengabdian ini adalah:

1. Menambah pengetahuan masyarakat dalam pengolahan hasil ternak khususnya peternakan unggas dengan berbagai variasi rasa secara baik dan benar.
2. Meningkatkan pengetahuan masyarakat dalam mengelolah produk peternakan sebagai makanan yang berprotein tinggi tanpa mengurangi kandungan nutrisinya.
3. Membantu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat dari sub-sektor peternakan.

### **Manfaat kegiatan**

Manfaat kegiatan yang hendak dicapai adalah :

1. Mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi makanan yang berprotein baik khususnya telur asin dan nugget.
2. Menambah pengetahuan teknologi tepat guna bagi masyarakat dalam mengelola telur dan daging ayam.
3. Memberi pembelajaran bagi masyarakat dengan membuat bahan yang baik dalam telur asin dan nugget serta membuat sendiri yang murah dan mudah didapat.

### **Dari segi Ipteks**

1. Menambah inovasi dalam pengolahan produk peternakan pada telur asin dengan ekstrak andaliman dan nugget
2. Menambah pengetahuan cara pembuatan nugget dan telur asin dengan ekstrak andaliman

### **Nilai tambah dari kegiatan Pengabdian masyarakat**

1. Menambah daya jual produk peternakan untuk mensejahterakan kelompok masyarakat ibu-ibu rumah tangga
2. Melalui pembuatan telur asin dan nugget menambah daya simpan telur dan daging ayam.
3. Berdampak sosial terhadap lingkungannya, seperti :
  - a. Menambah keharmonisan keluarga karena dari segi ekonomis bisa meningkatkan pendapatan yang cukup signifikan.
  - b. Menarik minat penduduk yang lebih muda (generasi muda) untuk berbisnis di kampung dan tidak merantau ke kota.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### **Solusi yang Ditawarkan dan telah dilakukan**

#### **a. Metode Consuling**

Kegiatan pengabdian yang dilakukan pada Kelompok Wanita Tani dan ibu rumah tangga di kelurahan Arse Nauli adalah metoda consuling melalui pendekatan, penyuluhan dan pelatihan berupa praktek pembuatan telur asin dengan ekstrak andaliman dan nugget dari pihak Perguruan tinggi (PT). Hal ini dapat dicapai dengan pemanfaatan agroindustri by product seperti pembuatan telur asin (telur itik) yang ditambahkan ekstrak andalimandan pengolhan daging ayam menjadi nugget.

#### **b. Kegiatan yang telah dilakukan**

Langkah-langkah yang telah dilakukan untuk mengatasi persoalan yang dihadapi mitra adalah berpedoman kepada metode yang telah ditetapkan diatas, yaitu:

##### **1) Penyuluhan**

Melalui metode penyuluhan pada Kelompok Wanita Tani dan ibu-ibu rumah tangga telah mampu menimbulkan inovasi baru yang dapat diterapkan serta disosialisasikan di masyarakat. Materi-materi yang berkaitan diberikan sebelum penyuluhan dilakukan. Hal ini berguna bagi ibu-ibu rumah tangga untuk mengembangkan kewirausahaan dan peningkatan ekonomi masyarakat.

##### **2) Pelatihan**

Pelatihan yang dilakuan berupa cara pemilihan telur itikdan daging ayam yang baik, penyusunan/formulasi bahan dasar, pelatihan teknologi peragaan teknis telur asindengan ekstrak andaliman dan pembuatan nugget ayam. Pada Kelompok Wanita Tani dan ibu rumah tangga diberikan pelatihan “teknologi pengasinan telur asin dengan ekstrak andaliman” agar pengetahuan tentang pengolahan telur asindengan ekstrak andaliman cukup diminatiuntuk diolah menjadi bahan pangan pengganti protein yang murah dan cukup bergizi. Pada Kelompok Wanita Tani dan ibu rumah tangga juga diberi pengetahuan tentang penyusunan komposisi menggunakan bahan dasar tersebut sehingga diperoleh telur asin yang berkualitas dan berharga murah.

Pada pelatihan pembuatan telur asin dengan ekstrak andaliman, dipersiapkan bahan 2 bungkus abu gosok, 1 kg garam, dan 1/2 liter ekstrak andaliman dan dipraktekkan atau diperagakan bagaimana metode pengolahan pencampuran bahan dan diharapkan dapat mempercepat penyerapan kandungan garam di dalam telur, cara pegolahan telur asin sebagai berikut :

- a. Telur itik yang bermutu baik (tidak retak atau busuk)

- b. Bersihkan telur dengan jalan memcuci atau dilap dengan air hangat, kemudian keringkan;
- c. Amplas seluruh permukaan telur agar pori-porinya terbuka
- d. Buat adonan pengasinan yang terdiri dari campuran abu gosok dan garam, dengan perbandingan (1,5 : 0,5).
- e. Tambahkan sedikit air bercampur ekstrak andaliman ke dalam adonan kemudian aduk sampai adonan berbentuk pasta;
- f. Bungkus telur dengan adonan satu persatu secara merata sekeliling permukaan telur, kira-kira setebal 1-2 mm
- g. Simpan telur dalam toples atau ember plastik selama 15-20 hari. Usahakan agar telur tidak pecah, simpan di tempat yang bersih dan terbuka
- h. Setelah selesai bersihkan telur dari adonan kemudian rendam dalam larutan selama 8 hari (bila perlu).



Gambar 1. Telur dalam Pengasinan

Pada pelatihan pembuatan nungget ayam, dipersiapkan bahan ayam  $\frac{1}{2}$  kg, dan 1 ons tepung terigu, 2 sendok makan tepung kanji, 1 butir telur ayam,  $\frac{1}{4}$  kg tepung panir, 1 bungkus merica bubuk, air es secukupnya, cara pembuatan nugget sebagai berikut :

1. Blender halus daging ayam yg sudah diambil tulangnya dengan menggunakan air es.
2. Campurkan daging ayam yang telah dblendur dengan tepung terigu, kanji merica bubuk serta telur ayam, kemudian aduk rata.
3. Kukus adonan 20-30 menit hingga matang
4. Kemudian potong-potong adonan nugget.
5. Gulingkan potongan nugget ke dalam kocokan telur, kemudian lumuri permukaannya dengan tepung panir, tekan-tekan agar tepung panir menempel erat diseluruh permukaan nugget.
6. Gulingkan sekali lagi nugget ke telur dan tepung panir, agar nugget lebih *crispy*.
7. Goreng dalam minyak panas dengan api kecil, karena tepung panir mudah menjadi gosong, hingga permukaan nugget menjadi coklat keemasan. Angkat dan tiriskan.



### Partisipasi Mitra

Untuk mensukseskan pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini, Kelompok Wanita Tani dan ibu rumah tanggadiharapkan berpartisipasi aktif dalam beberapa hal, antara lain :

#### a. Keseriusan Mengikuti Rangkaian Kegiatan

Adapun rangkaian kegiatan pengabdian ini meliputi penyuluhan, pelatihan, telah dilaksanakan oleh Tim Fakultas Pertanian Universitas Graha Nusantara Padang Sidempuan diharapkan telah terlaksana dengan baik. Hal ini berarti bahwa, setiap anggota Kelompok Wanita Tani dan ibu rumah tanggaserius dalam mengikuti rangkaian kegiatan yang dilaksanakan sehingga tujuan akhir kegiatan untuk memberdayakan kelompok menjadi mandiri dapat dicapai dengan baik.

#### b. Motivasi Harus Tinggi

Tercapainya motivasi yang tinggi pada Kelompok Wanita Tani dan ibu rumah tangga dapat tercapai dengan adanya penyuluhan, percontohan dalam praktek pembuatan pengasinan telur dengan ekstrak andaliman dan nugget ayam.

### **Target Luaran**

**Manfaat/ Target kegiatan yang telah dan akan dicapai adalah :**

1. Meningkatkan perekonomian pada Kelompok Tani dan ibu dan rumah tangga melalui pelatihan pembuatan telur asin ekstrak andaliman dan nugget ayam dengan cara membuat sendiri dari bahan yang murah dan mudah didapat
2. Memberikan informasi mengenai teknologi tepat guna bagi masyarakat dalam mengelolatelur asindan nugget sebagai bahan pangan alternatif yang berprotein murah dan sehat
3. Menambah pengetahuan para Kelompok Tani Wanita dan ibu rumah tangga cara memperpanjang masa simpan produk peternakan seperti telur itik melalui pembuatan telur asin.

### **Kesimpulan**

Hasil kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan :

1. Para Kelompok Tani Wanita dan ibu rumah tangga memiliki motivasi dalam mengikuti kegiatan-kegiatan pengabdian.
2. Adanya minat para Kelompok Tani Wanita dan ibu rumah tangga mengetahui cara pengolahan telur asin dengan ekstrak adaliman dan nugget ayam.
3. Dapat mengaplikasikan produk-produk peternakan sehingga berdampak baik bagi peternak unggas yang ada di Arse Nauli.

### **Saran**

1. Perlu adanya pembinaan mengenai cara pemasaran telur asin dan nugget ayam sehingga masyarakat semakin termotivasi melakukan usaha telur asin dan nugget ayam.
2. Perlu di lakukan pengabdian dengan mengundang beberapa pengusaha atau mitra yang dapat membantu menambah dana usaha pada masyarakat.



## DAFTAR PUSTAKA

- Elingosa, T. 1994. Pembuatan *Fist Nugget* dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Freshney, R. I., 1986, *Animall cell culture, a practical approach*, 1st Ed, Washington D.C : IRL Press.
- Kremlich, W.E. 1971. *Sausage Product*. Ed.: J.F. Price and B.S Scwheigert. *The Science of Meat and Meat Product*. W.H Freeman and Co., San Fransisco.
- KautsarI. 2004. Pengaruh lama perendaman dalam larutan asam asetat 7% dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Owens, C.M. 2001. *Coated Poultry Product*. In: A.R. Sams. *Poultry Meat Processing*. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Sarwono B. 1995. *Pengawetan dan pemanfaatan telur*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sahroni. 2003. Sifat organoleptik, sifat fisik dan kandungan zat gizi telur itik asin dengan penambahan rempah-rempah pada proses pengasinan. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Simatupang S, Napitupulu B, Khairiah. 2004. *Komoditas Tumbuhan Berkhasiat dan Langka Spesifik Sumatera Utara*. Laporan Kerjasama Bappeda Sumatera Utara dengan Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara. Hal 4-5.
- Wulandari, Z. 2002. Sifat organoleptik, sifat fisikokimiadan total mikroba telur itik asin hasil penggaraman dengan tekanan. Thesis Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wijaya CH. 2001. Isolasi dan identifikasi senyawa trigeminal aktif buah andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*). *Hayati* 7 (3): 91-95.

**DOKUMENTASI**

