



Socialization of Making Salted Eggs with Water Media to Improve the Soft Skills of the Residents of Pindrikan Lor Semarang

Istianah^{1*}, Mudjiastuti Handajani², Adolf Situmorang³, Yayan Adi Saputro⁴
^{1,2,3}Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Semarang

⁴Teknik Sipil Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara

Corresponding Author: Istianah istinono@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Eggs, Salted Egg, Building, Socialization

Received : 5 July

Revised : 21 July

Accepted: 23 August

©2023 Istianah, Handajani, Situmorang, Saputro: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

Eggs are an almost perfect source of animal protein. Consumption of chicken eggs is a perfect food ingredient that contains high nutrients. Increasing the consumption of salted eggs can be done by making salted eggs in a wet way. In using wet media it is very easy to use water media which can be measured with certainty in adjusting the amount of salt content added. Salt levels are very influential in the results of these eggs later. Salt will enter the egg through the pores of the eggshell to the egg white, then to the egg yolk. The salt will draw out the water contained in the egg. through socialization activities on Making Salted Eggs with Water Media to Improve the Soft Skills of Pindrikan Lor Semarang Residents resulting in an understanding of making salted eggs with water media there was a significant increase from 20% to 67%, this shows that the service activities carried out were successful

Sosialisasi Pembuatan Telur Asin dengan Media Air Guna Peningkatan Soft Skill Warga Pindrikan Lor Semarang

Istianah^{1*}, Mudjiastuti Handajani², Adolf Situmorang³, Yayan Adi Saputro⁴

^{1,2,3}Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Semarang

⁴Teknik Sipil Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Nahdlatul Ulama Jepara

Corresponding Author: Istianah istinono@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Telur, Telur Asin, Gedung, Sosialisasi

Received : 5 July

Revised : 21 July

Accepted: 23 August

©2023 Istianah, Handajani, Situmorang, Saputro: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Telur merupakan sumber protein hewani yang hampir sempurna. Konsumsi telur ayam merupakan bahan pangan sempurna yang mengandung nutrisi tinggi. Memperbanyak konsumsi telur asin dapat dilakukan dengan cara pembuatan telur asin dengan cara basah. Dalam penggunaan media basah sangat mudah yaitu menggunakan media air yang dapat diukur secara pasti dalam menyesuaikan jumlah kadar garam yang ditambahkan. Kadar garam sangat berpengaruh terhadap hasil telur tersebut nantinya. Garam akan masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit telur menuju putih telur, lalu ke kuning telur. Garam akan mengeluarkan air yang terkandung di dalam telur. melalui kegiatan sosialisasi Pembuatan Telur Asin dengan Media Air untuk Meningkatkan Soft Skill Warga Pindrikan Lor Semarang menghasilkan pemahaman tentang pembuatan telur asin dengan media air terjadi peningkatan yang signifikan dari 20% menjadi 67%, hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian yang dilakukan keluar berhasil

PENDAHULUAN

Dalam situasi setelah adanya pandemi ekonomi sedang turun sehingga pendapatan warga juga turun, bahkan banyak orang yang mengalami pemutusan kontrak yang sampai sekarang belum mendapatkan pekerjaan kembali. Penambahan soft skill sangat diperlukan guna meningkatkan daya saing dan mampu menambah sumber pendapatan yang lainnya. Di lokasi Pindrikan Lor memiliki banyak warga yang mengalami penurunan ekonomi, selain itu banyak juga warga yang belum memiliki pendapatan yang cukup. Diadakannya pengabdian ini diharapkan dapat menambah soft skill bagi warga serta dapat menambah sumber pendapatan mereka.

Peserta pengabdian kepada masyarakat ditujukan khususnya ibu-ibu PKK di wilayah Kelurahan Pindrikan Lor. Menurut Hena Herlina (2019) PKK berfungsi sebagai pembangun masyarakat dan pemberdayaan keluarga, dimana keluarga merupakan unit terkecil di dalam masyarakat. Lokasi pengabdian kepada masyarakat memiliki banyak warga yang seharusnya bisa menjadikan penambahan soft skill tentang pembuatan telur asin dengan metode air diharapkan menjadi salah satu usaha yang bisa dijalani bagi warga sekitar. Berikut merupakan peta wilayah Kelurahan Pindrikan Lor.

Telur adalah sumber protein hewani yang hampir sempurna. Mengonsumsi telur merupakan bahan makanan yang sempurna mengandung nutrisi seperti protein (12,8%) dan lemak (11,8%) (Wulandari & Arief, 2022). Teknik pengasinan telur telah dilakukan sejak lama dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan telur sekaligus menambah rasa pada telur. Menurut A Engelen, dkk (2017) Peningkatan konsumsi telur asin dapat dilakukan dengan menyiapkan telur asin secara basah. Dalam penggunaan media basah sangat mudah menggunakan media air yang dapat diukur secara pasti dalam mengatur jumlah kadar garam yang ditambahkan. Kadar garam sangat berpengaruh di hasil telur tersebut nantinya. Hal ini disebabkan pembuatan larutan/adonan garam yang tidak terukur dan perbedaan jenis media pengasinan lainnya pada masa pemeraman telur (Raga dan Malik, 2018).

Garam masuk ke dalam telur melalui lubang-lubang pada cangkang menuju putih telur kemudian kuning telur. Garam akan mengekstrak air yang ada di dalam telur. Garam juga mengandung ion klorin yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri pada telur sehingga membantu telur bertahan lebih lama ketika bakteri pada telur mati (Asiah, 2021).

PELAKSANAAN DAN METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini, melalui beberapa tahapan yaitu : tahap observasi, tahap koordinasi, tahap desain, tahap pembuatan, tahap analisa bibit, dan tahap uji coba.

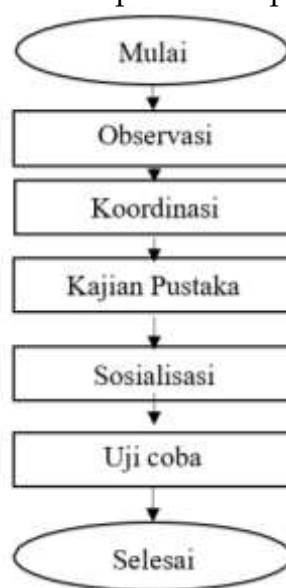
1. Tahapan Pelaksanaan

Dalam pelaksanaannya akan dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut :

a. Tahap Pertama

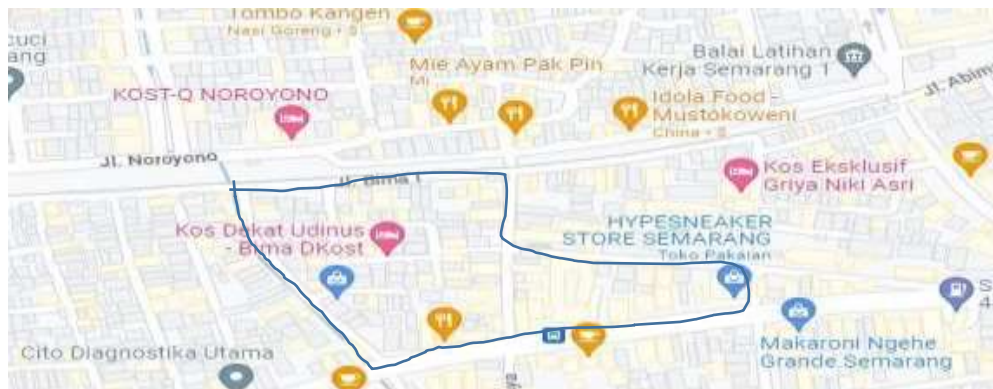
Observasi lapangan dan menanyakan kebutuhan masyarakat setempat sehubungan dengan adanya saluran drainase.

- b. Tahap Kedua
Melakukan koordinasi dengan pihak-pihak RT, RW, tokoh masyarakat dan Kelurahan.
 - c. Tahap Ketiga
Melakukan Kajian Pustaka terkait topik pembahasan sosialisasi
 - d. Tahap Keempat
Melakukan sosialisasi kepada warga tentang cara pembuatan telur asin dengan media air
 - e. Tahap Kelima
Uji coba pembuatan telur asin
2. Bagan Alir dan Lokasi Mitra
Dalam pelaksanaan memerlukan bagan alir yang jelas, berikut bagan alir dari pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat pada Gambar 1 berikut :



Gambar 1. Diagram Alir Pengabdian

Sedangkan lokasi mitra yang menjadi objek pengabdian yaitu terletak didaerah semarang khususnya RW 05 Kelurahan Pindrikan Lor Semarang Tengah dan dapat ditampilkan seperti gambar 2.



Gambar 2. Peta Wilayah RW 05 Kelurahan Pindrikan Lor Semarang Tengah

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Koordinasi Tim Pengabdian Kepada Mitra

Koordinasi dalam pembuatan telur asin sangat penting untuk memastikan bahwa proses berjalan dengan lancar dan menghasilkan telur asin yang aman dan berkualitas. Berikut adalah beberapa langkah yang dilakukan dalam melaksanakan koordinasi proses pembuatan telur asin adaah pertama tim pengabdian mulai dengan merencanakan secara matang. menentukan tujuan, jadwal, dan langkah-langkah yang akan diambil dalam proses pembuatan telur asin. Memahami tahapan-tahapan yang dibutuhkan, termasuk persiapan bahan, langkah teknis, dan evaluasi akhir.

Tim Koordinasi, membentuk tim koordinasi yang terdiri dari individu yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang relevan dalam pembuatan telur asin. Tim yang dimaksud mencakup salahsatu dari ahli pangan, petani telur, dan anggota masyarakat lainnya yang tertarik dalam program ini. Pendistribusian Tugas, menentukan tugas-tugas yang perlu diselesaikan dalam proses pembuatan telur asin, seperti pengadaan telur, pengukuran garam, pengelolaan sanitasi, dan sebagainya. Pastikan setiap anggota tim tahu peran dan tanggung jawab mereka.

Pelatihan, melakukan koordinasi untuk pelatihan yang tepat terhadap anggota masyarakat yang terlibat dalam proses pembuatan. salahsatunya pelatihan tentang pengukuran garam yang tepat, teknik perendaman yang benar, sanitasi yang baik, dan pengenalan praktik terbaik. Penetapan Standar, menetapkan standar kualitas yang jelas untuk telur asin yang dihasilkan. Ini akan membantu memastikan bahwa semua orang memiliki pemahaman yang seragam tentang hasil akhir yang diharapkan.

Pengawasan proses, selama proses pembuatan harus dilakukan ada pengawasan yang berkelanjutan. Tim koordinasi memantau langkah-langkah yang dilakukan oleh masyarakat dan memberikan bimbingan jika diperlukan. Ini juga melibatkan pemeriksaan kualitas selama proses berlangsung. Komunikasi, menetapkan saluran komunikasi yang efektif di antara anggota tim koordinasi dan masyarakat yang terlibat. Ini dapat berupa pertemuan rutin, diskusi online, atau alat komunikasi lainnya yang memudahkan berbagi informasi dan pembaruan. Evaluasi dan Umpan Balik, Setelah proses pembuatan selesai, kemudian dilakukan evaluasi menyeluruh terhadap hasilnya. Sehingga mendapat umpan balik dari anggota masyarakat tentang pengalaman mereka dan apakah ada area yang perlu diperbaiki. Hal ini membantu dalam perbaikan proses di masa depan.

Keterlibatan Komunitas, melibatkan masyarakat dalam proses koordinasi. mendengarkan masukan mereka, respon terhadap pertanyaan, dan berikan kesempatan untuk berpartisipasi aktif dalam proses pengambilan keputusan. Pengembangan lanjutan, berdasarkan hasil pengamatan dan umpan balik, kemudian dilaukan perbaikan dan pengembangan lebih lanjut dalam program pembuatan telur asin. Ini termasuk mengidentifikasi area yang perlu ditingkatkan dan mengadaptasi pendekatan yang lebih baik.

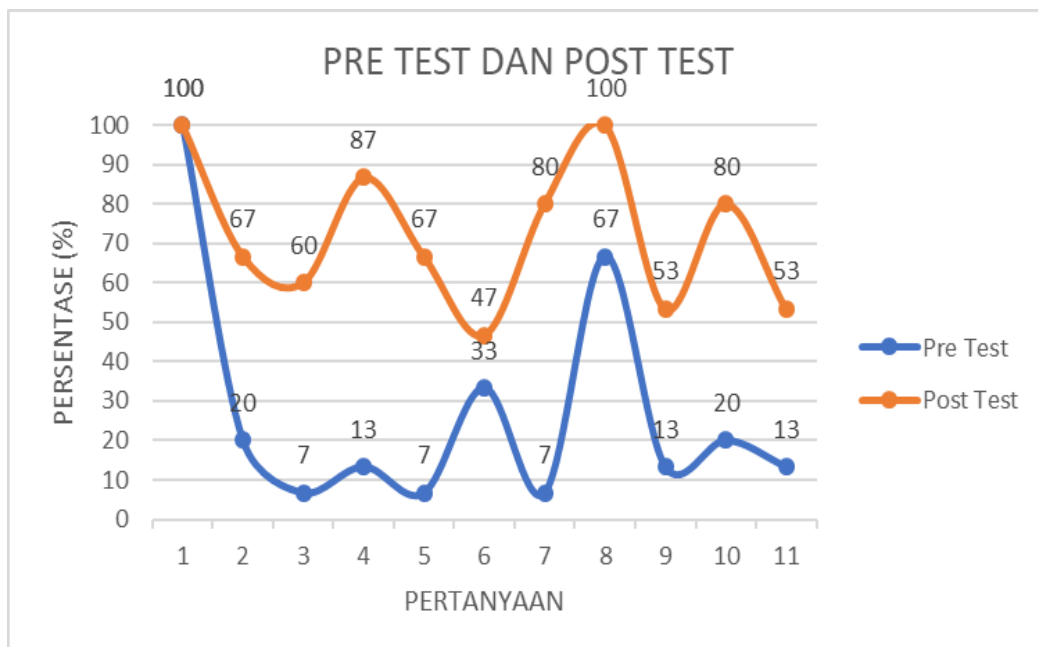
Koordinasi yang baik akan membantu memastikan bahwa seluruh proses pembuatan telur asin berjalan efisien, aman, dan menghasilkan produk berkualitas.



Gambar 3. Koordinasi Tim Pengabdian Kepada Mitra

2. Sosialisasi dan Pelatihan

Dari data survei melalui kuesioner yang dibagikan kepada peserta sebelum dan sesudah pelaksanaan pelatihan. Data-data tersebut menggambarkan perubahan pemahaman peserta terhadap topik yang dibahas selama pelatihan. Dari pengolahan data tersebut disimpulkan bahwa ada peningkatan pemahaman terhadap pembuatan telur asin dengan media air yang selengkapnyanya seperti pada grafik- grafik dibawah ini :



Gambar 4. Grafik Procast dan Postest

Kuesiner diberikan kepada peserta pelatihan pada saat sebelum penjelasan tentang pembuatan telur asin dengan media air dan setelah penjelasan sekaligus praktek, dimana peserta yang mengembalikan hasil kuesioner sejumlah 15 peserta, sehingga hasil kuesioner dapat dibuat grafik seperti pada gambar 5 diatas

Dari gambar 4, dapat dijelaskan pengertian ataupun tentang pemahaman tentang telur asin memahami sejak awal yaitu 100%, akan tetapi pada cara proses pembuatannya ada peningkatan dari 20% menjadi 67%, kemudian pengetahuan tentang bahwa media air dapat digunakan untuk pembuatan telur asin dari ada peningkatan dari 7% menjadi 60% hal ini di karenakan ada salah seorang yang pernah mengikuti sosialisasi tentang hal ini tetapi belum dipraktekkan.

Tentang membuat telur asin ternyata sudah ada 2 warga yang sudah pernah membuat walaupun dengan media berbeda dn hasilnya dari 13% menjadi 87%, untuk pengetahuan tentang pembuatan telur asin dengan media air hasilnya dari 7% menjadi 67% dan pemahaman media air lebih ekonomis peserta menyatakan 33% menjadi 47% serta pemahaman tentang bumbu untuk membuat telur asin dari 7% menjadi 80%.

Untuk pengertian tempat pembelian telur sebagai bahan mentah peserta 67% menjadi 100%, selanjutnya cara mengemas telur asin yang sudah jadi agar menarik pembeli 13% menjadi 53% hal ini bisa dipahami karena ada 1-2 peserta sudah melakukan penjualan pruduk telur asin tetaapi bukan dengan media air. Kemudian tentang membuat cara agar telur bisa lebih awet dari 20% menjadi 80%, sedangkan untuk bagaimana cara pemasaran hasil telur asin dari 13% menjadi 53%.



Gambar 5. Sosialisasi dan Pelatihan

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan dari sosialisasi pembuatan telur asin dengan media air guna peningkatan soft skill warga pindrikan lor semarang adalah pemahaman tentang pembuatan telur asin dengan media air ada kenaikan yang cukup signifikan dari 20% menjadi 67% hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian yang dilakukan berhasil. Untuk selanjutnya perlu dilakukan monitoring atas produk yang telah dibuat sebagai bentuk control terhadap produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan tim pengabdian masyarakat kepada seluruh pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini khususnya USM Semarang yang telah memberikan kontribusi baik secara rohani maupun materil. Selain itu juga terima kasih kepada tim layanan mitra yang selalu proaktif dalam melaksanakan sosialisasi ini.

DAFTAR PUSTAKA

A Engelen, S Umela, dan A A Hasan. (2017). Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2442-3548 Volume 3 Nomor 2, Februari 2017.

Asiah, N. (2021). Prediksi Umur Simpan Dan Nilai Penurunan Mutu Telur Asin Presto Pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*.
<https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i2.185>

Hena Herlina. (2019). Fungsi Pemberdayaan Dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Dalam Meningkatkan Pemberdayaan Perempuan Di Desa Maasawah Kecamatan Cimerak Kabupaten Pangandaran. *Jurnal MODERAT*, Volume 5, Nomor 2. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/moderat>

Raga Samudera dan Abd. Malik. (2018). Berbagai Media Pembuatan Telur Asin Terhadap Kualitas Organoleptik. *Al Ulum Sains dan Teknologi* Vol. 4 No. 1 Nopember 2018

Z. Wulandari & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. Vol. 10 No. 2 Juni 2022, Hlm: 62-68. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*