

Aneka Rasa Telur Asin Asap untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Masyarakat Serta Nilai Jual Telur Bebek di Desa Bontomarannu Kecamatan Lau Kabupaten Maros

Hikmah¹, Andi Batary Citta², Widiastuti³, Arfiany⁴, Guntur SP⁵

^{1,2,3,4,5} Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Lasharan Jaya, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Hikmah

Email: hikmahnurdin77@gmail.com

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk mengetahui Bagaimana cara mengolah telur bebek menjadi telur aneka rasa. Dalam pengabdian ini ditemukan kendala yakni dari segi pemasaran. Adapun metode yang digunakan dalam pengolah telur bebek aneka rasa adalah Teknik pembuatan telur asin ada 3 metode: Pertama perendaman dalam larutan garam dapur yang jenuh, Kedua pemolesan telur dengan adonan batu bata atau abu dapur dan tanah liat yang padat atau kering, ketiga pembenaman telur dalam pasta batah merah atau abu dapur yang kental setengah basah. Untuk mendapatkan aneka rasa seperti aroma coto, konro maka hanya menambahkan bumbu yang sdh dibuat lalu dicampurkan ke abu dapur lalu telur dibaluri dan disimpan beberapa hari. Adapun capaian luaran yaitu bagian produksi dapat menjual produknya dengan bebrbagai variasi aroma dan Masyarakat juga bisa mengkonsumsi telur bebek aneka rasa tersebut.

Kata Kunci - peningkatan daya saing, telur asin, aneka rasa, maros

Abstract

This service aims to find out how to process duck eggs into various flavored eggs. In this service, obstacles were found, namely in terms of marketing. The method used in processing various flavored duck eggs is the technique of making salted eggs, there are 3 methods: First, soaking in a saturated table salt solution, Second, polishing the eggs with a mixture of bricks or kitchen ash and solid or dry clay, third, immersing the eggs in a thick, semi-wet red brick paste or kitchen ash. To get various flavors such as the aroma of coto, konro, just add the spices that have been made and then mix them with the kitchen ash, then coat the eggs and store them for several days. The external achievements are that the production department can sell its products with various aroma variations and the community can also consume these various flavored duck eggs.

Keywords - increasing competitiveness, salted eggs, various flavors, maros

PENDAHULUAN

Telur bebek merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah dicerna dan bergizi tinggi. Telur bebek terdiri dari protein 13%, lemak 12%, serta vitamin dan mineral. Berdasarkan sifat kimia, khususnya nilai gizi telur sangat dianjurkan untuk dikonsumsi anak-anak yang sedang dalam masa tumbuh-kembang, ibu hamil dan menyusui, serta usia lanjut (Rasyaf, 2005). Keunggulan telur bebek antara lain kaya akan mineral, vitamin B6, asam pantotenat, vitamin A, vitamin E, dan vitamin B12. Pemanfaatan telur bebek sebagai bahan pangan tidak hanya dikonsumsi langsung tetapi juga digunakan dalam berbagai produk olahan, misalnya kue dan telur asin. Telur bebek sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai bahan pangan karena telur bebek salah satu sumber protein hewani yang harganya murah dan mudah didapatkan dipasar maupun dari peternak bebek (Aryanto, 2017).

Pada saat memilih telur kebiasaan masyarakat hanya melihat kulit luar telur dan mengguncang telur saja jika telur tidak terdengar bunyi saat diguncang maka masyarakat beranggapan telur masih bagus dan layak untuk dikonsumsi, tetapi telur tidak dapat dipastikan hanya dengan melihat kulit luar telur saja karena belum tentu dengan warna kulit luar telur yang terlihat bagus dapat memastikan bahwa telur tersebut berkualitas baik dan layak untuk dikonsumsi (Eko Kurniawan, 2018). Kurang telitinya masyarakat dalam memilih telur bebek yang baik untuk dikonsumsi, minimnya pengetahuan masyarakat dalam pemilihan telur yang baik dan kebiasaan masyarakat dalam memilih telur hanya berdasarkan warna cangkang telur dan mengguncang telur maka diperlukannya Sistem Pendukung Keputusan (SPK) pemilihan telur yang berkualitas menggunakan logika fuzzy.

Telur bebek, yang dikenal dengan rasanya yang kaya dan tekstur kuning telur yang creamy, bisa diolah menjadi berbagai variasi rasa selain yang asin. Inovasi ini dilakukan dengan menggabungkan telur bebek dengan berbagai rempah dan bahan lain, seperti bawang, udang, dan bahkan rasa kepiting. Telur bebek juga bisa diolah menjadi telur asin dengan aneka rasa, seperti telur asin rasa keju, cokelat, atau pedas.

Adapun kendala untuk bagian produksi adalah mereka masih sulit memasarkan produknya dalam hal ini adalah mempromosikan aneka rasa telur asin. Kendala lainnya adalah dari segi kemasan yang masih tergolong kurang menarik. Maka dari itu, kami dari tim pengabdian memberikan solusi terkait kendala yang dialami yakni memberikan strategi pemasaran berupa menampilkan komposisi dari telur itu sendiri dan manfaat dari telur bebek sehingga bisa menarik minat beli Masyarakat Ketika membaca kandungan dari telur bebek aneka rasa. Selain itu solusi pemasaran lainnya adalah dengan menitipkan ke beberapa toko atau warung dan solusi modern yang ditawarkan adalah dengan memasarkan secara online. Adapun solusi untuk kemasan adalah kami tim pengabdian menawarkan untuk perbaikan packaging dengan menampilkan warna yang menarik.

METODE

Teknik pembuatan telur asin ada 3 metode: Pertama perendaman dalam larutan garam dapur yang jenuh, Kedua pemolesan telur dengan adonan batu bata atau abu dapur dan tanah liat yang padat atau kering, ketiga pembenaman telur dalam pasta batah merah atau abu dapur yang kental setengah basah. Untuk mendapatkan aneka rasa seperti aroma coto, konro maka hanya menambahkan bumbu yang sdh dibuat lalu dicampurkan ke abu dapur lalu telur dibaluri dan disimpan beberapa hari.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Adapun hasil dari tim pengabdian STIM Lasharan Jaya Makassar adalah bahwa pengabdian ini dilakukan oleh mahasiswa dan didampingi oleh dosen sebagai pemateri. Dalam pengabdian tersebut di desa Bontomarannu Kecamatan Lau Kabupaten Maros diikuti oleh beberapa warga setempat dan didampingi pula oleh mitra.

Telur asin yang diproduksi dalam kegiatan ini, divariasikan dengan berbagai rasa untuk meningkatkan nilai jualnya. Agar konsumen dapat lebih tertarik tidak hanya merasakan telur asin

dengan rasa original. Seperti yang dikemukakan oleh (Harlina et al., 2022).

Telur asin yang diproduksi dalam kegiatan ini adalah telur asin original, pedas dan bawang putih. Seperti yang dikemukakan oleh (Harlina et al., 2015) kombinasi berbagai bahan penyedap rasa seperti minyak bawang putih telah diteliti untuk meningkatkan sifat sensorik telur asin. Minyak bawang putih tidak hanya menambah cita rasa tetapi juga mengandung sifat antioksidan yang dapat memperpanjang umur simpan telur asin.

Adapun solusi yang kami tawarkan untuk permasalahan pemasaran adalah menerapkan dua sistem yakni perluasan wilayah pemasaran dan pemberlakuan dua sistem pembayaran kepada outlet mitra pendistribusian pemasaran produk, yakni sistem cash dan sistem tempo, dimana sistem tersebut memberlakukan pembagian harga dimana sistem cash dengan besaran yang ditentukan, dan sistem tempo dengan harga setelah di naikan, hal ini dilakukan didasarkan atas tanggung jawab serta berupaya untuk menarik outlet untuk membayar dengan cash. (Hikmah, H., et al., 2025)



Gambar 1.
Dokumentasi Kegiatan

KESIMPULAN

Strategi pemasaran yang digunakan oleh usaha Telur Asin di desa Bontomarannu Kecamatan Lau Kabupaten Maros adalah dengan melakukan perluasan pemasaran dan strategi harga, dan strategi distribusi, dimana harga yang diberlakukan dengan sistem pembagian antara cash dan cicilan, sementara strategi distribusi dengan upaya penyaluran barang sesuai dengan waktu yang dijadwalkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryanto, (2017). *Analisis Performance Usaha Ternak Ayam Broiler Pada Model Kemitraan Dengan. Sistem Open House (Studi Kasus di Desa Baluk Kecamatan Negara)*.
- Harlina, P. W., Ma, M., Shahzad, R., & Khalifa, I. (2022). Effect of Rosemary Extract on Lipid Oxidation, Fatty Acid Composition, Antioxidant Capacity, and Volatile Compounds of Salted Duck Eggs. *Food Science of Animal Resources*, 42(4). <https://doi.org/10.5851/kosfa.2022.e30>
- Harlina, P. W., Shahzad, R., Ma, M., Geng, F., Wang, Q., He, L., Ding, S., & Qiu, N. (2015). Effect of Garlic Oil on Lipid Oxidation, Fatty Acid Profiles and Microstructure of Salted Duck Eggs. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6). <https://doi.org/10.1111/jfpp.12541>

- Hikmah, H., Citta, A. B., Widiastuti, W., Arfiany, A., & Slamet, S. (2025). Pengolahan Kulit Buah Apel menjadi Teh Herbal pada Desa Bontolojong di Kabupaten Bantaeng. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 2(3), 3481-3485.
- Kurniawan, Eko. 2018. Peternak Bebek. *Gadingrejo*.
- Rasyaf, M. (2005). Beternak Ayam Petelur. Penebar Swadaya, Jakarta. Rasyaf, M. 2008. Panduan Beternak Ayam Pedaging. *Penebar Swadaya, Jakarta*.