

Produksi Telur Asin Rendah Kolesterol dengan Herbal Tingkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Talang Balai Baru 1, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir

Low-Cholesterol Salted Egg Production with Herbs to Increase Community Income in Talang Balai Baru 1 Village, Tanjung Raja District, Ogan Ilir Regency

Sofia Sandi, ^{1*)} Febrinita Ulfah, ¹⁾ Eli Sahara, ¹⁾ Meisji Liana Sari, ²⁾ Siti Herlinda, ²⁾ Weri Herlin, ¹⁾ Agil Maulidina, ¹⁾ Muhakka, ¹⁾ Fitra Yosi, ¹⁾ Apriansyah Susanda Nurdin

¹⁾ Program Studi Peternakan, Jurusan Teknologi dan Industri Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya-Palembang, Indonesia

²⁾ Program Studi Proteksi Tanaman, Jurusan Hama dan Penyakit Tumbuhan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya-Palembang, Indonesia

*Email korespondensi: febrinitau@fp.unsri.ac.id

ABSTRAK

Histori Artikel:

Diajukan:
19/05/2025

Diterima:
17/06/2025

Diterbitkan:
17/06/2025

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Talang Balai 1 Kecamatan Tanjung Raja Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan. Tujuan dari kegiatan ini adalah pemberdayaan Kelompok Peternak Unggas dalam membuat telur asin itik yang rendah kolesterol sebagai usaha seperti telur itik Pegagan, air hangat, daun jambu, daun Mahkota Dewa, dan kunyit. Karakteristik peserta menunjukkan bahwa peserta partisipasi aktif tidak hanya dalam bentuk kehadiran waktu penyuluhan dan pelatihan, tetapi aktif berkomunikasi atau berdialog mengenai cara pembuatan telur asin rendah kolesterol. Peserta merasa tertarik dengan teknik pembuatan telur asin yang mudah dan sederhana sebagai usaha sampingan. Hal demikian dapat dimengerti karena pada saat ini kesulitan dalam membuat inovasi baru telur asin yang rendah kolesterol. Dengan ditemukannya inovasi tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan kelompok peternak Mawar Berduri. Kesimpulan dari kegiatan ini adalah minat pada peternak dalam membuat telur asin yang rendah kolesterol sangat tinggi dan dapat meningkatkan pendapat keluarga.

Kata kunci: bahan baku lokal; Desa Talang Balai 1; kelompok peternak; telur asin; rendah kolesterol

ABSTRACT

This Community Service activity was conducted in Talang Balai 1 Village, Tanjung Raja Subdistrict, Ogan Ilir Regency, South Sumatera. The purpose of this activity was to empower a group of poultry farmers in producing low-cholesterol salted duck eggs as a side business to increase income. The material used included local raw materials such as Pegagan duck eggs, warm water, guava leaves, Mahkota Dewa leaves, and turmeric. The characteristics of the participants showed that they were actively engaged not only by attending the counselling and training sessions but also by actively communicating and discussing the process of making low-cholesterol salted eggs. The participants showed interest in the easy and simple method of producing low-cholesterol salted eggs as a side business. This interest is understandable, given the current difficulty in innovating low-cholesterol salted eggs. With the discovery of this innovation, it is expected to help improve the income of the farmer group. In conclusion, the interest of the farmers in producing low-cholesterol salted eggs is very high and can contribute to increasing family income.

Keywords: local raw materials; Talang Balai 1 Village; poultry farmer group; salted egg; low-cholesterol

PENDAHULUAN

Desa Talang Balai Baru 1 terletak di Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, yang didominasi oleh lahan persawahan dan pertanian yang luas. Salah satu sektor yang memiliki potensi untuk dikembangkan di desa ini adalah sektor peternakan, khususnya peternakan itik. Selain menghasilkan daging, sektor ini juga memberikan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan peternakan itik sebagai penghasil telur.

Telur asin menjadi salah satu makanan favorit masyarakat karena memiliki berbagai manfaat, salah satunya adalah mendukung kesehatan tulang. Telur asin mengandung fosfor dan kalsium cukup tinggi, yang berperan penting dalam membantu pertumbuhan tulang dan mencegah penyakit tulang, seperti osteoporosis. Namun, kandungan garam dan lemak yang tinggi dalam telur asin dapat meningkatkan kadar kolesterol dalam darah, yang berisiko menyebabkan hipertensi, penyakit jantung, stoke, dan penyakit ginjal. Oleh karena itu, konsumsi telur asin, terutama bagi orang tua dan lansia, perlu dibatasi.

Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan inovasi dalam pembuatan telur asin dengan memanfaatkan ramuan herbal, seperti teh hijau, daun mahkota dewa, daun salam, daun jambu biji, sereh, dan bubuk kunyit. Ramuan-ramuan ini telah terbukti secara ilmiah dapat menurunkan kadar lemak dan kolesterol. Penelitian menunjukkan bahwa tanaman-tanaman tersebut mengandung senyawa metabolit sekunder, seperti flavonoid, alkaloid, saponin, tanin, dan minyak atsiri, yang terbukti efektif menurunkan kolesterol darah, memiliki sifat antioksidan yang tinggi, dan bersifat antimikroba. Dengan demikian, penerapan bahan tambahan dari tanaman-tanaman ini dalam pembuatan

telur asin diharapkan dapat menurunkan kadar kolesterol dalam produk tersebut.

Pengolahan telur asin dengan penambahan kunyit, rebusan daun salam, dan akar alang-alang dapat menurunkan kadar kolesterol dari 100 mg/dL menjadi 4 mg/dL (Sandi, *et al.*, 2019). Kandungan lemak pada telur itik, yang biasanya mencapai 13,6 gram dapat turun menjadi 5,2 gram, sementara kandungan omega meningkat dari 3 gram hingga 214,3 gram. Selain itu, kandungan beta-karoten pada telur asin tersebut mencapai 380 ppm.

Diharapkan, dengan adanya kegiatan ini, nilai jual telur asin dapat meningkat dan menciptakan komoditas baru di Desa Talang Balai Baru 1. Kedepannya, komoditas ini diharapkan menjadi salah satu produk unggulan dari Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir.

METODE

Khalayak sasaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Kelompok Tani Mawar Beduri yang berlokasi di Desa Sungai Pinang I, Kecamatan Sungai Pinang, Kabupaten Ogan Ilir, dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok dalam pengolahan hasil ternak, khususnya pembuatan telur asin rendah kolesterol.

Kegiatan dimulai dengan tahapan persiapan, yang melibatkan pendekatan kepada aparat desa, tokoh masyarakat, anggota kelompok peternak, serta koordinasi tim dengan pihak-pihak terkait lainnya. Tahap ini bertujuan untuk memastikan kelancaran pelaksanaan kegiatan dan membangun dukungan dari masyarakat setempat.

Tahap berikutnya adalah pelatihan dan demonstrasi yang mencakup penjelasan teori dan praktik pembuatan telur asin rendah kolesterol. Selain itu,

diadakan sesi tanya jawab langsung untuk membahas permasalahan yang dihadapi oleh peserta, seperti teknik pengolahan, pemilihan bahan baku, dan manajemen usaha telur asin.

Setelah pelatihan, dilakukan pemantauan terhadap kemampuan anggota kelompok tani dan ibu-ibu peternak itik dalam mengaplikasikan pengetahuan serta keterampilan yang telah mereka peroleh. Fokus utama pada tahap ini adalah memastikan peserta mampu memproduksi telur asin rendah kolesterol dengan baik dan memahami strategi untuk meningkatkan pendapatan melalui produk tersebut.

Pendampingan langsung diberikan kepada anggota kelompok tani dalam proses pembuatan telur asin rendah kolesterol. Pada tahap ini, tim pengabdian membantu peserta untuk mengelola usaha secara lebih terstruktur, termasuk memberikan arahan terkait pemasaran dan pengembangan produk.

Tahap terakhir adalah monitoring dan evaluasi, yang bertujuan untuk menilai efektivitas kegiatan yang telah dilaksanakan. Proses ini melibatkan

penilaian terhadap respons peserta, pencapaian tujuan, dan potensi pengembangan kegiatan serupa di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pengabdian pada kelompok Tani Mawar Berduri, Desa Talang Balai 1, Kecamatan Tanjung Raja, sebagai berikut:

Respon Peternak terkait Kegiatan Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksana pada tanggal 7 September 2024 bertempat di rumah Ketua Kelompok Tani Mawar Berduri, Desa Talang Balai 1, Kecamatan Tanjung Raja, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini meliputi penyuluhan berupa ceramah dan diskusi tentang teknik pembuatan telur asin dari itik Pegagan yang rendah kolesterol. Kegiatan ini kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi langsung cara membuat telur asin rendah kolesterol.



Gambar 1. Peserta kegiatan dan tim pendamping



Gambar 2. Penyerahan peralatan pengolahan telur asin

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat di Kelompok Peternak, yang meliputi penyuluhan berupa ceramah dan diskusi serta dilanjutkan dengan demonstrasi teknologi pengolahan hasil ternak berupa pembuatan telur asin rendah kolesterol, kegiatan ini dapat dikatakan berhasil dengan baik. Keberhasilan ini terlihat dari tingginya minat, kedisiplinan, dan antusiasme anggota kelompok peternak dalam mengikuti penyuluhan. Banyak pertanyaan yang muncul terkait pembuatan telur asin rendah kolesterol, menunjukkan ketertarikan peserta terhadap materi yang disampaikan.

Selama kegiatan berlangsung, diketahui bahwa umumnya kelompok peternak belum memahami ciri-ciri telur itik yang baik untuk dijadikan telur asin. Selain itu, mereka selama ini hanya membuat telur asin dengan bahan sederhana seperti garam dan abu gosok, sehingga produk yang dihasilkan hampir sama dengan telur asin yang umum dijual di pasar.

Metode tradisional pembuatan telur asin (Gambar 3), seperti merendam telur dalam larutan garam jenuh atau membungkusnya dengan adonan garam yang terdiri dari bubuk bata, abu gosok, dan garam, menghasilkan telur asin

dengan kandungan kolester yang masih tinggi (Suprpti, 2002). Sebagai alternatif, pembuatan telur asin rendah kolesterol yang diperkenalkan dalam kegiatan ini menggunakan bahan baku lokal yang murah, mudah diperoleh, dan tersedia di lingkungan sekitar.



Gambar 3. Penyuluhan dan pelatihan

Hasil pengamatan selama diskusi menunjukkan bahwa respon anggota kelompok peternak cukup besar. Dalam sesi tanya jawab yang berkembang selama penyuluhan, anggota kelompok peternak banyak mengajukan pertanyaan terkait permasalahan yang pernah mereka alami serta tantangan yang dihadapi saat membuat telur asin.

Beberapa pertanyaan yang diajukan, antara lain: bagaimana cara memilih telur yang berkualitas baik, berapa tebal bahan yang digunakan untuk membalut telur

agar kualitasnya tetap terjaga, durasi perebusan yang tepat agar menghasilkan tekstur telur asin yang masir, serta jumlah air yang diperlukan saat mencampur bahan untuk membalut telur.

Penyuluhan dan demonstrasi pembuatan telur asin rendah kolesterol yang dilakukan di hadapan kelompok peternak berhasil menjawab berbagai permasalahan yang mereka hadapi.

Dengan penyampaian teori ilmiah dalam penyuluhan serta demonstrasi pembuatan telur asin rendah kolesterol yang mereka saksikan langsung, kelompok peternak tampaknya memahami dengan baik langkah-langkah yang perlu dilakukan ke depannya untuk meningkatkan kualitas produk telur asin mereka.



Gambar 4. Demonstrasi pembuatan telur asin

Pembuatan telur asin rendah kolesterol, yang masih tergolong baru dan asing bagi kelompok ini, mendapat sambutan yang sangat antusias. Selain itu, penggunaan bahan-bahan lokal berbasis tanaman herbal yang murah dan mudah diperoleh di desa mereka, serta teknik pengolahan yang sederhana, semakin meningkatkan minat mereka untuk mencoba menerapkan teknologi ini.

Telur asin yang dibuat dengan bahan tanaman herbal memiliki cita rasa khas dan kadar kolesterol yang lebih rendah (Zulaekah dan Endang, 2005). Hasil

analisis laboratorium menunjukkan bahwa kadar lemak pada telur asin berbahan herbal mengalami penurunan dari 17,56% menjadi 13,34%. Selain itu, penggunaan jahe dan kayu secang dalam pembuatan telur asin dapat menurunkan kadar lemak dari 17% menjadi 12,05% (Putri, 2019).

Respon dan penerimaan kelompok peternak terhadap teknologi pembuatan telur asin rendah kolesterol sangat positif. Hal ini terlihat dari kemampuan mereka yang cepat dalam memahami dan mempraktikkan teknologi tersebut di lapangan. Partisipasi mereka juga

cukup tinggi di setiap tahap kegiatan. Minat kelompok peternak untuk menghasilkan teknologi ini sangat besar, terutama karena teknologi yang diperkenalkan sederhana, mudah digunakan, dan berbiaya rendah.

Secara keseluruhan, penyuluhan, demonstrasi, dan aplikasi teknologi yang dilaksanakan kegiatan diikuti dengan tekun dan antusias, serta diiringi keterlibatan langsung dalam setiap tahapan kegiatan. Kegiatan ini efektif dalam menumbuhkan semangat kelompok peternak untuk berusaha lebih baik dan intensif kedepannya.

Faktor Pendukung dan Penghambat

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan, dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian masyarakat ini. Faktor pendukung utama adalah telur asin rendah kolesterol yang menggunakan teknologi hasil peternakan yang terjangkau dan mudah diterapkan. Selain itu, bahan baku untuk pembuatan telur asin rendah kolesterol cukup mudah didapatkan di sekitar desa, yang mempermudah proses produksi. Keingintahuan peserta terhadap materi penyuluhan yang diberikan juga cukup tinggi, menunjukkan minat yang besar terhadap informasi yang disampaikan. Antusiasme dan partisipasi aktif masyarakat, terutama peternak, dalam mengikuti kegiatan penyuluhan ini menjadi faktor penting yang mendukung keberhasilan program.

Namun, ada juga beberapa faktor penghambat dalam pelaksanaannya. Kelompok Mawar Berduri, yang merupakan kelompok peternak yang belum terbiasa membuat telur asin

rendah kolestorel, yang memerlukan pelatihan dan penyuluhan yang lebih intensif untuk mengatasi hambatan tersebut. Meskipun ada tantangan, faktor pendukung yang ada dapat menjadi modal kuat untuk mengatasi hambatan dan meningkatkan keberhasilan program ini.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan telur asin rendah kolesterol merupakan metode yang sangat efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok peternak Mawar Berduri di Desa Talang Balai I, dalam upaya meningkatkan pendapatan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Putri, M.F., (2019). Telur asin sehat rendah lemak tinggi protein dengan metode perendaman jahe dan kayu secang. *Jurnal Kesejahteraan Keluarga dan Pendidikan*. 6(2): 94-102.
- Sandi, S., Sahara, E., Sari, M.L., (2019). Pengaruh metode perendaman telur asin asap dengan penambahan serbuk kunyit. Laporan Penelitian Universitas Sriwijaya.
- Suprapti, L., (2002) Pengawetan telur, telur asin, tepung telur, dan telur beku. Yogyakarta: Kanisius.
- Zulaekah, dan Endang. (2005). Pengaruh konsentrasi ekstrak daun teh terhadap total bakteri telur asin rebus. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran. Universitas Surakarta.