

# LPPM Unmas

## Pelatihan Pembuatan Telur Asin Bebek untuk Peningkatan Daya Saing Usaha Ternak Satwa Sari di Kabupaten Jembrana

-  Cek Similaritas
-  Similariy Check
-  LPPM Unmas Denpasar

---

### Document Details

**Submission ID**

trn:oid::1:2983086779

**Submission Date**

Aug 14, 2024, 9:32 AM GMT+7

**Download Date**

Aug 14, 2024, 9:35 AM GMT+7

**File Name**

Pelatihan\_Pembuatan\_Telur\_Asin\_Bebek\_untuk\_Peningkatan\_Daya\_Saing\_Usaha\_Ternak\_Satwa\_....pdf

**File Size**

779.7 KB

11 Pages

4,309 Words

26,872 Characters

# 14% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

## Filtered from the Report

- ▶ Bibliography
- ▶ Quoted Text

## Exclusions

- ▶ 2 Excluded Sources

---

## Top Sources

- 13%  Internet sources
- 10%  Publications
- 6%  Submitted works (Student Papers)

---

## Integrity Flags

### 0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

## Top Sources

- 13% Internet sources
- 10% Publications
- 6% Submitted works (Student Papers)

## Top Sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	Student papers	
Universitas Jember		3%
2	Internet	
equatorscience.com		1%
3	Publication	
Nani Harlinda Nurdin, Zulkarnain Hamson, Miah Said. "Pemberdayaan Ekonomi ...		1%
4	Student papers	
Universitas Mahasaraswati Denpasar		1%
5	Internet	
jurnal.uns.ac.id		1%
6	Internet	
id.scribd.com		1%
7	Publication	
I Made Wahyu Wijaya, I Gusti Ngurah Made Wiratama, I Kadek Ardi Putra, Ni Put...		1%
8	Internet	
ejournal.undiksha.ac.id		0%
9	Internet	
pt.scribd.com		0%
10	Student papers	
Universitas Esa Unggul		0%
11	Internet	
prin.or.id		0%

12	Internet	unmas.ac.id	0%
13	Internet	docobook.com	0%
14	Internet	www.reportworld.co.kr	0%
15	Internet	artikelpendidikan.id	0%
16	Internet	core.ac.uk	0%
17	Internet	e-renggar.kemkes.go.id	0%
18	Internet	fr.scribd.com	0%
19	Internet	radarmadura.jawapos.com	0%
20	Internet	abdimasku.lppm.dinus.ac.id	0%
21	Publication	Lusi Nurdianti, Indra Indra, Winda Trisna Wulandari, Keni Idacahyati et al. "Pelati...	0%
22	Internet	doku.pub	0%
23	Internet	duniasehat.net	0%
24	Internet	ejournal.umm.ac.id	0%
25	Internet	ejurnal.umri.ac.id	0%

26	Internet	journal.ipb.ac.id	0%
27	Internet	journal.ummat.ac.id	0%
28	Internet	makassar.kompas.com	0%
29	Internet	simdos.unud.ac.id	0%
30	Publication	Hariyanti Hariyanti, Gigieh Cahya Permady, Saepudin Kartasasmita, Irma Irayanti...	0%
31	Internet	moam.info	0%



## Pelatihan Pembuatan Telur Asin Bebek untuk Peningkatan Daya Saing Usaha Ternak Satwa Sari di Kabupaten Jembrana

<sup>1</sup>I Made Wahyu Wijaya, <sup>2</sup>Putu Sekarwangi Saraswati, <sup>3</sup>I Gusti Ngurah Alit Wiswasta, <sup>1</sup>I Ketut Widnyana, <sup>3</sup>Putu Eka Pasmidi Ariati, <sup>4</sup>I Gusti Ngurah Made Wiratama, <sup>5</sup>I Made Budiasa

<sup>1</sup>Program Studi Magister Perencanaan Wilayah dan Perdesaan, Universitas Mahasaraswati Denpasar, Jalan Kamboja No. 11A, Denpasar, Bali, 80233

<sup>2</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Universitas Mahasaraswati Denpasar, Jalan Kamboja No. 11A, Denpasar, Bali, 80233. Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Agroteknologi, Universitas Mahasaraswati Denpasar, Jalan Kamboja No. 11A, Denpasar, Bali, 80233. Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Teknik Lingkungan, Universitas Mahasaraswati Denpasar, Jalan Kamboja No. 11A, Denpasar, Bali, 80233. Indonesia

<sup>5</sup>Program Studi Agribisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar, Jalan Kamboja No. 11A, Denpasar, Bali, 80233. Indonesia

\*Corresponding Author e-mail: [wijaya@unmas.ac.id](mailto:wijaya@unmas.ac.id)

Received: Agustus 2023; Revised: September 2023; Published: September 2023

### Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat di Usaha Ternak Satwa Sari bertujuan meningkatkan kesejahteraan peternak dan mendukung ekonomi lokal melalui diversifikasi produk telur bebek menjadi telur asin. Dalam kegiatan ini, 15 anggota Usaha Ternak Satwa Sari dilatih dalam pembuatan telur asin melalui tahapan penyuluhan, praktek langsung, dan evaluasi. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta dari 28.93% menjadi 88%. Diversifikasi ini mengurangi risiko pasar, menambah nilai produk, dan membantu perkembangan pasar baru, mendukung keberlanjutan usaha ternak. Keberhasilan kegiatan ini memberikan dampak positif pada ekonomi lokal, meningkatkan kemandirian peternak, serta membuka peluang pasar dan pengembangan usaha peternakan. Dukungan berkelanjutan seperti penyediaan modal, infrastruktur, akses pasar yang lebih luas, dan pengembangan produk olahan bernilai tambah diperlukan. Kolaborasi tim PKM Unmas Denpasar dan Usaha Ternak Satwa Sari memberikan manfaat nyata dalam mengembangkan hasil ternak bebek dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal di Kabupaten Jembrana.

**Kata Kunci:** Peternakan, Telur Asin, Ternak Bebek, Usaha Ternak

## Duck Salted-Egg Production Training for Improving the Business Competitiveness of Satwa Sari in Jembrana Regency

### Abstract

Community service activities at the Sari Animal Farm Business aim to improve the welfare of farmers and support the local economy by diversifying duck egg products into salted eggs. In this activity, 15 members of the Sari Animal Farm Business were trained in making salted eggs through the stages of counseling, direct practice and evaluation. The results of the training showed an increase in participants' knowledge from 28.93% to 88%. This diversification reduces market risk, adds product value, and helps the development of new markets, supporting the sustainability of livestock businesses. The success of this activity has had a positive impact on the local economy, increasing the independence of breeders, as well as opening up market opportunities and livestock business development. Continuous support such as providing capital, infrastructure, wider market access and development of value-added processed products is needed. The collaboration between the PKM Unmas Denpasar team and the Sari Animal Farming Business has provided real benefits in developing duck livestock products and supporting local economic growth in Jembrana Regency.

**Keywords:** Animal Farming, Salted-Egg, Duck Farming, Animal Farming Business

**How to Cite:** Wijaya, I. M. W., Saraswati, P. S., Wiswasta, I. G. N. A., Widnyana, I. K., Ariati, P. E. P., Wiratama, I. G. N. M., & Budiasa, I. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Telur Asin Bebek untuk Peningkatan Daya Saing Usaha Ternak Satwa Sari di Kabupaten Jembrana. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(3), 412-422. <https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1449>



<https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1449>

Copyright© 2023, Wijaya et al

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) License.



## PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di peternakan bebek Usaha Ternak Satwa Sari yang berlokasi di Kelurahan Baler Bale Agung, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana. Kegiatan ini merupakan inisiatif dari tim Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Universitas Mahasaraswati Denpasar dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan peternak dan mendukung perkembangan ekonomi lokal, khususnya di Kabupaten Jembrana. Salah satu hasil utama dari ternak bebek di Usaha Ternak Satwa Sari adalah telur bebek segar, yang dijual setiap hari dengan harga Rp. 2.000 – Rp. 2.500 per butir. Peternakan ini memiliki 200 ekor bebek petelur yang rata-rata mampu menghasilkan satu telur per harinya. Rata-rata total produksi telur bebek di Usaha Ternak Satwa Sari mencapai 70-80 butir per hari (Arifudin et al., 2020; Asmuni Majid, Yusuf, & Nurhidajah, 2021). Telur bebek ini memiliki potensi untuk dikembangkan melalui pengolahan lebih lanjut, seperti produksi telur asin (W. Sumekar, Al-Baarri, & Kurnianto, 2018), dengan harga telur asin di pasar mencapai Rp. 4.000 – Rp. 5.000 per butirnya (Wulan Sumekar & Al-Baarri, 2020). Oleh karena itu, diversifikasi produk olahan telur bebek menjadi telur asin berpotensi meningkatkan pendapatan ekonomi bagi anggota Usaha Ternak Satwa Sari.

Meskipun begitu, kondisi awal Usaha Ternak Satwa Sari sebagai mitra sasaran kegiatan ini menunjukkan bahwa mereka masih kurang memahami pengembangan produk hasil ternak, termasuk proses pembuatan telur asin dan manajemen usaha terkait. Upaya diversifikasi produk telur bebek menjadi telur asin menawarkan potensi keuntungan yang menjanjikan, namun Usaha Ternak Satwa Sari menghadapi beberapa permasalahan dalam melaksanakan upaya ini (Eka Yulianti, Lestari, & Yulina, 2023; Hutahaean, Sirnawati, Siti Rohaeni, & Bakrie, 2022), seperti: 1) Sebagian besar peternak bebek belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam pembuatan telur asin, 2) Proses pengasinan dan teknik penyimpanan yang tepat menjadi tantangan bagi mereka yang belum berpengalaman dalam produksi telur asin, 3) Kualitas dan keamanan produk menjadi aspek kritis dalam bisnis makanan, sehingga peternak perlu memastikan bahwa telur asin yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan keamanan pangan yang berlaku agar dapat diterima oleh konsumen, dan 4) Memasuki pasar telur asin yang sudah dikuasai oleh produsen besar bisa menjadi tantangan tersendiri bagi peternak skala kecil.

Karena itu, kegiatan ini menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota Usaha Ternak Satwa Sari dalam mengolah telur bebek menjadi telur asin. Usaha Ternak Satwa Sari terdiri dari 20 anggota yang mengelola empat jenis hewan ternak, yaitu babi, entok, ayam, dan bebek. Usaha ini didirikan pada bulan Februari 2021 dan saat ini memiliki populasi ternak sebagai berikut: 60 ekor babi, 20 ekor entok, 40 ekor ayam kampung, dan 200 ekor bebek.

Telur asin merupakan produk telur yang telah melalui proses pengasinan dengan tambahan rasa. Telur yang digunakan dalam pembuatan telur asin dapat berasal dari berbagai jenis unggas, seperti itik, ayam, dan puyuh. Proses pembuatan telur asin mencakup beberapa langkah, termasuk pemeriksaan kondisi telur, pembersihan kulit telur, pembuatan adonan pengasinan, pemeraman telur, penyuntikan ekstrak rasa, penutupan lubang suntikan, dan pemasakan telur (Arthur, Wiseman, & Cheng, 2015; Dewanti, Wati, & Kartikasari, 2020).

Telur asin kaya akan protein, sehingga dapat menjadi sumber protein yang baik bagi tubuh. Selain itu, telur asin juga mengandung kalsium yang tinggi, yang penting untuk kesehatan tulang dan gigi. Telur asin juga mengandung vitamin dan mineral lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan. Keistimewaan telur asin terletak pada umur simpannya yang lebih lama dibandingkan dengan telur biasa, menjadikannya pilihan

yang baik untuk penyimpanan jangka panjang. Tujuan utama pembuatan telur asin adalah untuk meningkatkan mutu produksi telur dan memberikan variasi rasa yang menarik bagi konsumen. Proses pembuatannya melibatkan pemilihan telur bebek/itik yang berkualitas, pencucian dan penggosokan kulit telur, penimbangan dan penghalusan bahan, serta pembuatan adonan batu bata dan garam. Selain itu, telur asin memiliki rasa khas yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam berbagai hidangan. Potensi industri makanan untuk mengembangkan produk ini sangat menjanjikan (Adriana & Kurnia Dwi Artika, 2019; Iza & Arifin, 2018; Liu et al., 2022).

Pembuatan telur asin dengan menggunakan telur bebek memiliki kelebihan dan kekurangan yang perlu dipertimbangkan. Salah satu kelebihannya adalah rasa khasnya, dengan telur bebek cenderung lebih gurih dan berlemak, yang dapat menarik pecinta variasi rasa. Selain itu, telur bebek lebih besar, menghasilkan telur asin yang lebih besar, dan memiliki nilai gizi yang lebih tinggi. Namun, kekurangan utamanya adalah biaya produksi yang lebih tinggi karena perawatan bebek yang lebih intensif dan investasi yang lebih besar dalam pemeliharaan. Produksi telur asin dari telur bebek juga memerlukan waktu lebih lama, dan pasar untuk produk ini mungkin lebih terbatas dibandingkan dengan telur asin dari telur ayam. Terakhir, risiko penyakit pada bebek dapat memengaruhi produksi telur asin jika tidak dikelola dengan baik. Oleh karena itu, pemilihan penggunaan telur bebek dalam pembuatan telur asin harus mempertimbangkan baik kelebihan maupun kekurangannya, serta sesuai dengan kebutuhan dan tujuan produksi yang diinginkan (Arthur et al., 2015; Dewanti et al., 2020). Beberapa tujuan khusus dari kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Diversifikasi Produk: Melalui pelatihan pembuatan telur asin, kegiatan ini diharapkan dapat membantu peternak dalam menciptakan produk bernilai tambah dari telur bebek yang dihasilkan. Diversifikasi ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan ketahanan ekonomi usaha ternak (Rahdiana, Hakim, & Majid, 2021),
- 2) Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peternak: Melalui pelatihan dan pendampingan langsung, dilakukan transfer ilmu pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peternak dalam memproduksi telur asin berkualitas tinggi. Hal ini termasuk pemilihan telur, proses pengasinan, dan teknik penyimpanan yang benar, dan
- 3) Mendorong Kemandirian Ekonomi: Dengan mengajarkan cara produksi telur asin yang baik dan benar, kegiatan ini dapat mendorong peternak untuk mandiri dalam mengembangkan usaha mereka. Dengan memiliki produk bernilai tambah, peternak dapat meningkatkan daya saing dan membuka peluang pasar baru.

## METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah penyuluhan, praktek dan evaluasi. Secara umum penyuluhan bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan wawasan tentang telur asin, praktek bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung bagi peserta dalam membuat telur asin, serta evaluasi dilakukan untuk mengetahui serapan pengetahuan dan keterampilan membuat telur asin bagi peserta. Kegiatan diawali dengan survey dan diskusi awal dengan pengelola Usaha Ternak Satwa Sari untuk mengetahui kondisi eksisting usaha ternak serta menyamakan persepsi terkait tujuan dan target dari pelaksanaan kegiatan pengabdian. Pada diskusi awal juga dilakukan persiapan jadwal, alat dan bahan kegiatan sehingga pelaksanaan komponen kegiatan dapat berjalan sesuai perencanaan dan dipersiapkan dengan baik. Komponen kegiatan pelatihan pembuatan telur asin di Usaha Ternak Satwa Sari terdiri dari tahapan pembukaan, penyuluhan, praktek, tanya jawab dan elaborasi. Pelatihan pembuatan telur asin

diadakan pada tanggal 29 Juli 2023 dan diikuti oleh seluruh anggota Usaha Ternak Satwa Sari. Narasumber kegiatan ini berasal dari Tim PKM Universitas Mahasaraswati Denpasar.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, terdapat beberapa indikator keberhasilan untuk mencapai tujuan kegiatan, yaitu (1) partisipasi aktif peserta dengan jumlah kehadiran minimal 70% dari jumlah anggota; (2) peningkatan pengetahuan peserta minimal 50%; dan (3) peserta mampu membuat telur asin dengan beberapa variasi bahan. Pada kegiatan ini dilakukan pre-test dan post-test untuk mengetahui dampak dari kegiatan ini terhadap pengetahuan peserta tentang produk telur asin. Partisipasi aktif mitra Usaha Ternak Satwa Sari dalam kegiatan ini berupa penyediaan tempat kegiatan, alat dan bahan serta peserta kegiatan. Kegiatan pelatihan pembuatan telur asin dirancang dengan beberapa komponen kegiatan, yaitu:

#### 1. Pembukaan

Pembukaan kegiatan pelatihan telur asin bertujuan untuk menyampaikan tujuan dan target dari kegiatan kepada para peserta sehingga peserta dapat fokus mengikuti kegiatan. Pada tahap ini juga dilakukan penilaian wawasan peserta terhadap materi kegiatan melalui tanya jawab awal.

#### 2. Penyuluhan

Pada tahap ini dilakukan penyuluhan terkait proses pembuatan telur asin secara teori, termasuk langkah-langkah yang harus diikuti, faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas telur asin, dan standar keamanan pangan yang harus dipatuhi (Novia, Juliyarsi, & Sri Melia, 2018).

#### 3. Praktek

Para peternak diberi kesempatan untuk langsung terlibat dalam proses produksi telur asin. Mereka belajar memilih telur berkualitas, melakukan pengasinan dengan benar, dan mengemas telur asin yang sudah jadi. Alat dan bahan pembuatan telur asin yang dilakukan pada tahap ini disiapkan oleh mitra dan juga tim PKM.

#### 4. Tanya Jawab

Setelah praktik lapangan, dilakukan sesi tanya jawab yang dipandu oleh moderator. Hal ini memungkinkan para peserta untuk bertanya tentang hal-hal yang belum jelas dan mendapatkan jawaban dari narasumber.

#### 5. Elaborasi

Pada tahap ini dilakukan penyimpulan dan penutupan oleh narasumber. Pelatihan ini juga mencakup pendampingan lebih lanjut setelah acara pelatihan berakhir.

#### 6. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengukur pemahaman peserta terhadap materi kegiatan dari segi kualitas dan efektivitas. Metode yang digunakan dalam evaluasi ini adalah dengan melaksanakan pre-test dan post-test oleh peserta kegiatan terkait materi penyuluhan dan praktek.

## HASIL DAN DISKUSI

Diversifikasi produk telur bebek menjadi telur asin memiliki peran penting dalam peningkatan ekonomi Usaha Ternak Satwa Sari, terutama dalam hal meningkatkan nilai tambah dan stabilitas pendapatan usaha (Cokorda, Wijaya, & Paramita, 2022; Laksana Ajie et al., 2022; Syaifulloh, Utami, Riono, & Indriyani, 2021). Diversifikasi produk tidak hanya memberikan manfaat langsung bagi usaha ternak tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal secara keseluruhan (Hutahaean et al., 2022; Pratitis Sabar, Her, & Parnanto, 2015). Dengan memanfaatkan potensi yang ada dan memberdayakan sumber daya lokal, Usaha Ternak Satwa Sari dapat menjadi

motor penggerak pertumbuhan ekonomi wilayah dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kabupaten Jember. Dokumentasi diskusi dan survey awal di lokasi Usaha Ternak Satwa Sari disajikan pada Gambar 2. Beberapa manfaat pentingnya diversifikasi produk yang dapat diperoleh Usaha Ternak Satwa Sari adalah sebagai berikut:

1. Pengurangan Risiko Pasar  
Mengandalkan satu jenis produk seperti telur segar dapat menempatkan peternak dalam risiko yang tinggi karena fluktuasi harga yang tidak terduga. Dengan mengolah telur bebek menjadi telur asin, Usaha Ternak Satwa Sari dapat mengurangi risiko pasar dengan memiliki pilihan produk yang lebih beragam dan stabil.
2. Nilai Tambah Produk  
Telur asin merupakan produk dengan nilai tambah lebih tinggi dibandingkan telur segar. Proses pengasinan meningkatkan umur simpan telur dan memberikan nilai lebih pada produk tersebut.
3. Pengembangan Pasar Baru  
Telur asin memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen yang menyukai rasa dan keawetan produk. Dengan menghadirkan telur asin yang berkualitas tinggi, Usaha Ternak Satwa Sari dapat menarik minat konsumen baru dan mengembangkan pasar yang lebih luas.
4. Manfaat dalam Masa Tidak Bertelur  
Dalam masa ketika produksi telur bebek menurun, mengolah telur menjadi telur asin adalah solusi untuk tetap memanfaatkan telur dan menghindari pemborosan. Ini memungkinkan Usaha Ternak Satwa Sari untuk menjaga konsistensi pasokan dan penghasilan.
5. Produk Olahan Bernilai Tinggi  
Selain peningkatan nilai tambah pada telur asin itu sendiri, diversifikasi produk juga membuka peluang untuk menghasilkan produk olahan bernilai tinggi dari telur asin, seperti kripik telur asin, abon telur asin, atau makanan ringan lainnya.
6. Dukungan Keberlanjutan Usaha Ternak  
Dengan pendapatan yang meningkat melalui diversifikasi produk, Usaha Ternak Satwa Sari dapat lebih mudah mengalokasikan dana untuk pemeliharaan dan perawatan ternak. Ini berdampak pada kualitas hidup dan kesehatan ternak, yang pada akhirnya dapat meningkatkan produktivitas dan produksi telur bebek secara keseluruhan.
7. Mengurangi Tingkat Persaingan  
Dengan menawarkan produk yang berbeda dan lebih unik, Usaha Ternak Satwa Sari dapat mengurangi tingkat persaingan dalam pasar telur segar. Hal tersebut dapat memosisikan Usaha Ternak Satwa Sari dengan cara yang lebih berbeda dan menarik bagi konsumen, mengurangi tekanan harga dari kompetitor.



**Gambar 1.** Diskusi awal pelaksanaan kegiatan bersama mitra Usaha Ternak Satwa Sari

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan pembukaan oleh ketua Tim PKM Unmas Denpasar dengan menjelaskan tujuan dan target pelatihan yang diharapkan. Beberapa pertanyaan diajukan kepada peserta pelatihan untuk mengetahui kondisi awal pemahaman peserta terhadap materi pelatihan. Kegiatan dilanjutkan dengan penyuluhan dan praktek pembuatan telur asin oleh narasumber. Pada pelatihan pembuatan telur asin ini digunakan tiga variasi bahan rendaman telur asin, yaitu (1) air dengan campuran bumbu (cabai, bawang putih, dan garam), (2) air dengan sekam bakar dan garam, dan (3) air dengan serbuk bata dan garam. Hal tersebut bertujuan agar peserta dapat mengetahui bahan-bahan yang dapat digunakan untuk perendaman telur asin. Selain itu, peserta juga diberikan motivasi untuk dapat mencoba bahan lainnya untuk menciptakan suatu inovasi rasa telur asin yang diproduksi.

Tahapan kegiatan penyuluhan dilakukan dengan pengarahannya langsung dari narasumber tentang potensi telur asin, alat dan bahan pembuatan, serta tahapan pembuatan telur asin. Dokumentasi kegiatan penyuluhan disajikan pada Gambar 3.



**Gambar 2.** Kegiatan penyuluhan produk telur asin

Pada penyuluhan ini, narasumber menjelaskan tahapan-tahapan pembuatan telur asin sebagai berikut:

1. Pemilihan Telur: Tahap awal dalam pembuatan telur asin adalah pemilihan telur yang berkualitas tinggi. Pilihlah telur bebek yang segar dan bersih, tanpa adanya

retak atau kerusakan pada kulitnya. Pemilihan dan pembersihan telur bebek disajikan pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Kegiatan pemilihan dan pembersihan telur (kiri) dan penyiapan larutan rendaman

2. Larutan Asin: Siapkan larutan asin dengan mencampurkan garam dapur dan air bersih dalam wadah. Perbandingan yang umum adalah sekitar 1 liter air untuk 100 gram garam dapur, tetapi dapat disesuaikan dengan selera pribadi.
3. Penyusunan Telur: Letakkan telur bebek dengan hati-hati dalam wadah atau ember yang berisi larutan asin. Pastikan semua telur terendam sepenuhnya dalam larutan asin.
4. Durasi Pengasinan: Lama pengasinan dapat bervariasi tergantung pada tingkat keasinan yang diinginkan. Secara umum, pengasinan dilakukan selama 12-15 hari. Semakin lama proses pengasinan, semakin asin rasa telur yang dihasilkan.
5. Setelah masa pengasinan berakhir, keluarkan telur dari larutan asin dan keringkan dengan menggunakan kain bersih atau kertas tisu. Pastikan permukaan telur kering sepenuhnya.
6. Pembersihan: Bersihkan telur dari sisa-sisa larutan asin yang menempel pada kulitnya. Hal ini dapat dilakukan dengan menyeka telur menggunakan kain bersih yang sedikit basah.
7. Pengemasan: Tempatkan telur asin yang telah dikeringkan ke dalam wadah atau kemasan yang bersih dan kering. Anda dapat menggunakan kantong plastik kedap udara, toples, atau wadah lainnya yang dapat menjamin keawetan telur.
8. Penyimpanan: Simpan telur asin dalam lemari es atau tempat yang sejuk dan kering untuk menjaga kesegaran dan keawetan produk. Telur asin dapat bertahan hingga beberapa bulan jika disimpan dengan baik. Telur asin yang telah direndam di dalam tiga jenis bahan disajikan pada Gambar 4.

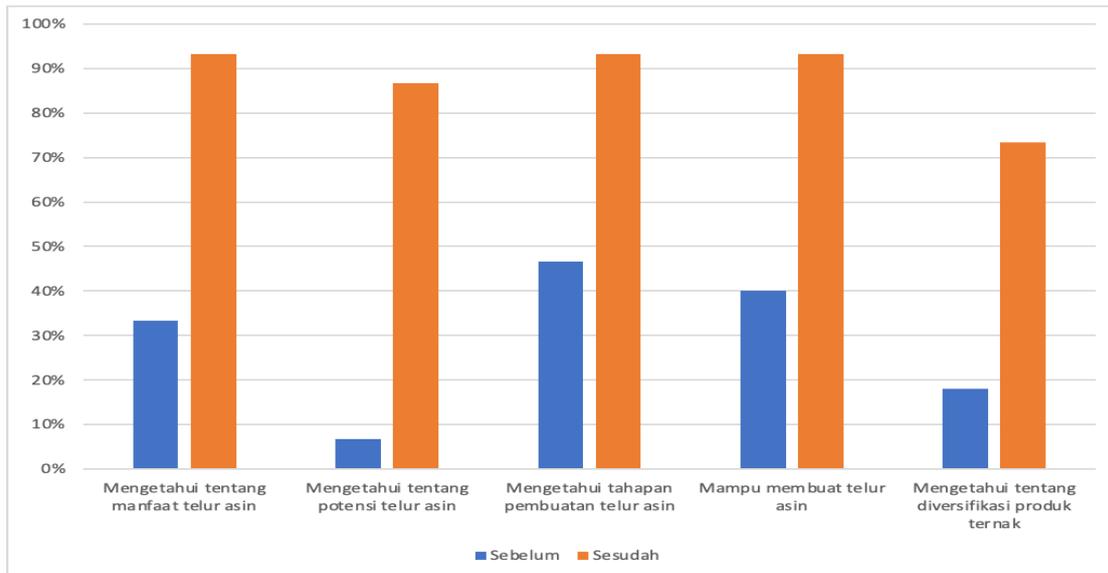


**Gambar 4.** Tiga variasi perendaman telur (kiri) dan persiapan penyimpanan telur

Evaluasi dan monitoring adalah bagian penting dari kegiatan pelatihan pembuatan telur asin ini untuk memastikan bahwa tujuan pelatihan tercapai secara efektif. Evaluasi pada kegiatan ini dilakukan dengan meninjau respon peserta terhadap pertanyaan yang diberikan oleh narasumber terkait pemahaman peserta sebelum dan sesudah. Selain itu, pemahaman peserta dinilai dari kemampuan melakukan serangkaian tahapan pembuatan telur asin secara mandiri. Selama pelatihan berlangsung, dilakukan monitoring terus menerus untuk memastikan bahwa materi pelatihan disampaikan dengan baik dan pemahaman peserta meningkat. Narasumber menggunakan pertanyaan dan diskusi untuk mengecek pemahaman peserta terhadap materi yang telah disampaikan. Setelah pelatihan selesai, dilakukan evaluasi akhir untuk mengukur pencapaian tujuan pelatihan. Peserta diminta memberikan umpan balik mengenai kualitas, relevansi, dan efektivitas pelatihan. Sebagai monitoring pasca pelatihan, tim PKM akan kembali mengunjungi mitra saat telur asin siap untuk dipanen dan menilai hasil proses pembuatan telur asin. Kegiatan evaluasi dengan tanya jawab dan pengisian post-test disajikan pada Gambar 6. Hasil evaluasi pemahaman peserta disajikan pada Gambar 5.



**Gambar 5.** Kegiatan elaborasi dan diskusi akhir



**Gambar 6.** Hasil evaluasi pemahaman peserta

18 Hasil pre-test dan post-test menunjukkan perubahan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan telur asin. Terdapat peningkatan yang sangat signifikan dalam pemahaman peserta tentang manfaat telur asin. Sebelum pelatihan, hanya 33% peserta yang mengetahui manfaatnya, sementara setelah pelatihan, angka ini meningkat menjadi 93%. Ini menunjukkan bahwa pelatihan efektif dalam meningkatkan pengetahuan mereka tentang manfaat telur asin. Peningkatan pengetahuan peserta dalam hal potensi telur asin juga sangat signifikan. Dari hanya 7% sebelum pelatihan, pengetahuan mereka melonjak menjadi 87% setelah pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa peserta menjadi lebih sadar akan peluang ekonomi yang terkait dengan produksi telur asin. Peserta juga menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman tentang tahapan pembuatan telur asin. Sebelum pelatihan, 47% peserta mengetahuinya, sedangkan setelah pelatihan, angka ini meningkat menjadi 93%. Hal ini mencerminkan efektivitas pelatihan dalam mengajarkan proses pembuatan telur asin. Keterampilan peserta dalam membuat telur asin juga mengalami perubahan besar. Sebelum pelatihan, hanya 40% yang memiliki kemampuan ini, tetapi setelah pelatihan, 93% peserta mampu membuat telur asin. Ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan pengetahuan mereka, tetapi juga keterampilan praktis dalam produksi telur asin. Pemahaman tentang diversifikasi produk ternak juga meningkat, meskipun tidak sebesar peningkatan pada indikator lainnya. Sebelum pelatihan, 18% peserta mengetahui hal ini, sedangkan setelah pelatihan, angka ini naik menjadi 73%. Ini menunjukkan bahwa pelatihan juga memberikan wawasan tentang variasi produk ternak. Secara keseluruhan, hasil pre-test dan post-test menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan pembuatan telur asin telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam semua indikator yang diukur. Hal ini tentunya dapat memberikan dampak positif pada usaha ternak dan ekonomi lokal di Kabupaten Jembrana, khususnya Usaha Ternak Satwa Sari.

21

20

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan di Usaha Ternak Satwa Sari telah berhasil menggali potensi ekonomi lokal melalui diversifikasi produk telur bebek dan pelatihan pembuatan telur asin. Melalui kolaborasi tim PKM Unmas Denpasar dan

kelompok Usaha Ternak Satwa Sari, pelatihan ini telah memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat setempat dalam mengembangkan hasil ternak bebek. Diversifikasi produk menjadi telur asin membuka peluang baru bagi Usaha Ternak Satwa Sari untuk meningkatkan pendapatan. Pelatihan pembuatan telur asin ini menjadi pendukung upaya diversifikasi produk ini. Anggota Usaha Ternak Satwa Sari diberikan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam proses pengasinan dan teknik penyimpanan yang benar. Terjadi peningkatan yang konsisten di semua indikator yang diukur, dengan peningkatan yang paling signifikan dalam pemahaman tentang manfaat telur asin dan kemampuan praktis dalam membuat telur asin. Hal ini menunjukkan potensi ekonomi yang signifikan dalam industri telur asin dan diversifikasi produk ternak. Dukungan berkelanjutan diperlukan untuk memperluas dampak positif dari pelatihan ini dan meningkatkan kemandirian peternak di Kabupaten Jembrana, serta pengembangan produk olahan bernilai tambah menjadi area yang perlu diperhatikan ke depannya.

### REKOMENDASI

Rekomendasi dari hasil pelaksanaan kegiatan ini adalah adanya pendampingan lebih lanjut khususnya dalam hal pemasaran produk hasil ternak dan legalisasi usaha.

### ACKNOWLEDGMENT

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian Kepada Masyarakat (DRTPM), Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemdikbudristek) yang telah mendanai kegiatan ini melalui skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan nomor kontrak 072/E5/PG.02.00.PM/2023.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, M., & Kurnia Dwi Artika, dan. (2019). *PENGOLAHAN TELUR ASIN ASAP DENGAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA PADA MASYARAKAT PEDAGANG TELUR* (Vol. 8).
- Arifudin, O., Sofyan, Y., Tanjung, R., Al-Amar Subang, S., Muhammadiyah Bandung, S., & Rakeyan Santang Karawang, S. (2020). Studi Kelayakan Bisnis Telur Asin H-Organik. *Jurnal Ecodemica*, 4(2). Retrieved from <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/ecodemica>
- Arthur, J., Wiseman, K., & Cheng, K. M. (2015). Salted and preserved duck eggs: A consumer market segmentation analysis. *Poultry Science*, 94(8), 1942–1956. <https://doi.org/10.3382/ps/pev118>
- Asmuni Majid, A., Yusuf, M., & Nurhidajah. (2021). Feasibility Analysis of Salted Egg Business Ridho Jaya in Kaligangsa Kulon Village, Brebes District, Brebes Regency. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4, 461–473.
- Cokorda, J., Wijaya, I. M. W., & Paramita, A. A. I. I. (2022). Produksi Kompos melalui Pengelolaan Sampah Rumah Tangga Menggunakan Composter Bag di Desa Ayunan, Kabupaten Badung. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(4), 479–488. <https://doi.org/10.36312/linov.v7i4.824>
- Dewanti, R., Wati, A. K., & Kartikasari, L. R. (2020). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Mojomulyo, Sragen Kulon, Kabupaten Sragen melalui Usaha Telur Asin Aneka Rasa. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 1(1), 22. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v1i1.40922>

- Eka Yulianti, Lestari, D. I., & Yulina, H. (2023). Empowerment of Plant and Livestock Integrated Farmer Groups Based on Digital Marketing and Finance. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 107–120. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i1.11847>
- Hutahaean, L., Sirnawati, E., Siti Rohaeni, E., & Bakrie, B. (2022). Duck business development strategy in duck farming center area of Indramayu Regency, West Java Province of Indonesia. *E3S Web of Conferences*, 361. EDP Sciences. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202236101014>
- Iza, N., & Arifin, A. S. (2018). PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT PENDAMPINGAN USAHA TELUR ASIN MANISE (MASIR, NIKMAT, SEHAT) SEBAGAI TELUR ASIN RENDAH KOLESTEROL DAN KAYA KALSIMUM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 34–41.
- Laksana Ajie, D., Fiqih Irtarius, M., Zahira Ayuningtyas, P., Purnamasari, J., Salsabilla Puteri, T., Andika Kusuma Wardana, S., ... Julianti, U. (2022). *Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin di Desa Bukit Raya*. 4.
- Liu, Y., Chen, J., Zou, B., Sun, Y., Zhao, Y., Duan, M., ... Jia, F. (2022). Evaluation of the quality and flavor of salted duck eggs with partial replacement of NaCl by non-sodium metal salts. *LWT*, 172. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114206>
- Novia, D., Juliyarsi, I., & Sri Melia, dan. (2018). PERBAIKAN MUTU DAN PRODUKSI TELUR ASIN PADA KELOMPOK USAHA TELUR ASIN DI SICINCIN, KABUPATEN PADANG PARIAMAN. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1).
- Pratitis Sabar, W., Her, D. N., & Parnanto, R. (2015). PENINGKATAN USAHA TELUR ASIN ASAP. In *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* (Vol. 4).
- Rahdiana, N., Hakim, A., & Majid, F. (2021). *PENDAMPINGAN PROSES PRODUKSI TELUR ASIN ASAP PADA KELOMPOK USAHA TELUR BEBEK DI DESA PASIRKALIKI, RAWAMERTA, KARAWANG*. 27(3).
- Sumekar, W., Al-Baarri, A. N., & Kurnianto, E. (2018). Prospect for the development of salted egg agro industry: An analysis on marketing distribution aspect. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 102(1). Institute of Physics Publishing. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/102/1/012005>
- Sumekar, Wulan, & Al-Baarri, A. N. (2020). Study in Agroindustry of Salted Egg: Length of Salting Process and Marketing Reach Aspects. *Journal of Applied Food Technology*, 7(1). <https://doi.org/10.17728/jaft.7427>
- Syaifulloh, M., Utami, S. N., Riono, S. B., & Indriyani, A. (2021). Pemanfaatan Pemasaran Online Penjualan Telur Asin di Kabupaten Brebes. *Jurnal Pengembangan Wiraswasta*, 23(1), 51. <https://doi.org/10.33370/jpw.v23i1.487>