

Tim DM-KKN Tematik UB Inovasi Telur Asin Aneka Rasa

Achmad Sarjono - MALANG.KABARTERBARU.CO.ID

Sep 22, 2022 - 11:02



MALANG - Tim Doktor Mengabdikan (DM) berkolaborasi dengan KKN Tematik Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Brawijaya (UB) melakukan kegiatan bimbingan teknis dan memberikan pendampingan pembuatan telur asin aneka rasa kepada produsen telur asin di Desa Kandangan. Kegiatan ini dilakukan selama bulan September 2022.

Ketua pelaksana kegiatan Dr. Siti Asmaul Mustaniroh, STP, MP dari Fakultas

Teknologi Pertanian menyampaikan, Desa Kandangan merupakan salah satu desa di Kabupaten Banyuwangi yang melakukan kegiatan pemberdayaan masyarakat dengan membentuk Sentra Penyuluhan Kehutanan Pedesaan (SPKP) “Wana Wira Sejahtera (WWS)”. Desa ini berperan sebagai penyangga kawasan Taman Nasional Meru Betiri, di mana salah satu bentuk kegiatan pemberdayaannya berupa produksi telur asin.

“Namun sampai saat ini, SPKP WWS hanya memproduksi telur asin dengan rasa original. Untuk itu, kegiatan kolaborasi tim DM dan KKN Tematik ini dilakukan agar telur asin WWS memiliki kualitas yang berdaya saing di pasaran dengan variasi rasa telur asin,” ungkap Dr. Siti Asmaul Mustaniroh, Kamis (22/9/2022).

Usaha tersebut dilakukan dengan membuat aneka rasa pada telur asin, yakni bawang pedas, bawang putih, dan rempah untuk menyebarluaskan pangsa pasar serta mampu meningkatkan daya saing produk.



Tim terdiri dari Dr. Khotibul Umam AA, SPet, MSi (Fakultas Peternakan), Rini Yulianingsih, STP, MT, Ph.D (Fakultas Teknologi Pertanian), Rani Yuswanita, SPi, MSi (Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan), dan Vindhya Tri Widayanti, STP, MP (Fakultas Teknologi Pertanian). Tim bekerjasama dengan staf pendamping dari Balai TNMB Wahyu Candra Kirana, S.Hut.

Pendampingan pembuatan telur asin aneka rasa dilakukan di salah satu rumah produksi telur asin Desa Kandangan. Mahasiswa berperan langsung dalam proses produksi telur asin aneka rasa dengan mitra produsen telur asin setempat sehingga dapat menghasilkan produk telur asin aneka rasa yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.

Produksi telur asin aneka rasa dilakukan seperti biasa yakni dengan proses awal penyortiran telur bebek lalu dilanjutkan dengan proses pencucian telur bebek hingga bersih. Proses selanjutnya yakni pembuatan bumbu yang terdiri dari bawang putih, bawang merah, cabai rawit, jahe untuk 3 variasi rasa telur asin.



Bahan-bahan tersebut dipotong kecil-kecil untuk dijadikan bahan campuran pada saat perendaman. Di samping itu, terdapat juga proses perebusan air untuk perendaman, yang mana setelah air mendidih diberikan garam dan tunggu hingga air dingin.

Berikutnya yakni meletakkan telur asin pada wadah yang telah disediakan lalu

tuangkan bumbu-bumbu yang sebelumnya sudah dipotong dan yang terakhir tuangkan air garam rebusan yang sudah dibiarkan hingga dingin. Proses perendaman dilakukan selama kurang lebih 14 hari hingga bumbu benar-benar meresap ke dalam telur asin.

Selain itu, tim KKN DM UB juga membuat kemasan telur asin untuk WWS sehingga dapat menarik perhatian konsumen dengan kemasan yang menarik.

“Kami berharap melalui kegiatan ini dapat tercapai diversifikasi telur asin, di mana diversifikasi merupakan suatu usaha memvariasikan produk guna meningkatkan keuntungan dan meminimalkan risiko,” pungkas Dr. Siti Asmaul Mustaniroh. (DM-KKN/Irene)