

## Pemanfaatan Abu Sawit Dalam Produksi Telur Asin

### *Utilization Of Palm Ash In Salted Egg Production*

Samsul Hadi<sup>1</sup>, Deni setiwan<sup>2</sup>, Nurlely Nurlely<sup>3</sup>, Suci Kamelia<sup>4</sup>, Lusiana Ernadi Putri<sup>5</sup>,  
Salma Salma<sup>6</sup>, Irawati Irawati<sup>7</sup>, Raudatul Jannah<sup>8</sup>

<sup>1-2, 4-8</sup> Prodi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lambung Mangkurat,  
Banjarbaru, Kalimantan Selatan

<sup>3</sup> Prodi Profesi apoteker, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lambung Mangkurat,  
Banjarbaru, Kalimantan Selatan

Korespondensi penulis: [samsul.hadi@ulm.ac.id](mailto:samsul.hadi@ulm.ac.id)

#### **Article History:**

Received: Juni 30, 2023

Revised: Juli 18, 2023

Accepted: Agustus 03, 2023

**Keywords:** Eggs, Ash, Palm

**Abstract:** *Salted eggs are one of the most popular egg processing products in South Kalimantan. The purpose of making salted eggs is to remove the fishy taste and increase the shelf life of eggs. UKM Salted Egg 'Gold' Martapura is one of the salted egg producers in the region. Even though UKM 'Gold' Martapura Salted Egg already has a P-IRT permit, the permit has expired. Some of the problems faced by these SMEs include high ash prices, volatility in the base price of eggs, the lack of quality assurance for salted egg production, and product marketing management that is not yet optimal. The proposed solution is to increase sales profits by reducing production costs and improving the quality of the final product. In addition, it is necessary to increase insight into product innovation and the use of promotional media such as attractive label designs and unique marketing strategies. The results of implementing this solution show an increase in salted egg production, a decrease in production costs by utilizing palm ash which is available free of charge throughout the season, an increase in the overall quality and nutritional content of the product, and an increase in selling value through the renewal of salted egg packaging. Thus, it can be concluded that this program is very helpful for the development of the 'Golden' Salted Egg UKM business in the business they have run*

#### **Abstrak**

Telur asin adalah salah satu hasil pengolahan telur yang diminati di Kalimantan Selatan. Tujuan dari pembuatan telur asin adalah untuk menghilangkan rasa amis dan meningkatkan masa simpan telur. UKM Telur Asin 'Emas' Martapura adalah salah satu produsen telur asin di wilayah tersebut. Meskipun UKM Telur Asin 'Emas' Martapura telah memiliki izin P-IRT, namun izin tersebut telah habis. Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh UKM tersebut antara lain harga abu yang tinggi, ketidakstabilan harga dasar telur, belum adanya jaminan kualitas hasil produksi telur asin, dan manajemen pemasaran produk yang belum optimal. Solusi yang diusulkan adalah meningkatkan keuntungan penjualan dengan menekan biaya produksi serta meningkatkan kualitas produk akhir. Selain itu, diperlukan peningkatan wawasan tentang inovasi produk dan penggunaan media promosi seperti desain label menarik dan strategi pemasaran yang unik. Hasil dari implementasi solusi tersebut menunjukkan peningkatan produksi telur asin, penurunan biaya produksi dengan memanfaatkan abu sawit yang tersedia secara gratis sepanjang musim, peningkatan mutu dan kandungan gizi produk secara keseluruhan, serta peningkatan nilai jual melalui pembaruan kemasan telur asin. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa program ini sangat membantu perkembangan usaha UKM Telur Asin 'Emas' dalam usaha yang telah mereka jalankan

**Kata Kunci:** Telur, Abu, Sawit

\* Samsul Hadi, [samsul.hadi@ulm.ac.id](mailto:samsul.hadi@ulm.ac.id)

## **PENDAHULUAN**

Telur merupakan makanan yang banyak dikonsumsi di Indonesia karena mengandung gizi lengkap seperti karbohidrat, protein, lemak, mineral, dan vitamin. Beberapa jenis telur yang umum dikonsumsi di Indonesia adalah telur ayam, telur bebek, dan telur burung puyuh. Ketersediaan telur di Indonesia sangat melimpah, bahkan cenderung berlebihan, yang menyebabkan fluktuasi harga telur. Situasi ini juga mempengaruhi masa simpan telur dan dapat menyebabkan busuknya telur. Untuk mengatasi masalah tersebut, telah dikembangkan produk olahan telur seperti telur asin.

Telur asin menjadi salah satu produk olahan telur yang diminati, terutama di wilayah Kalimantan Selatan. Pembuatan telur asin bertujuan untuk menghilangkan rasa amis dan meningkatkan masa simpan telur. Telur bebek merupakan pilihan yang tepat untuk dijadikan telur asin karena memiliki pori-pori yang lebih besar, memungkinkan garam meresap ke dalamnya. Kualitas telur asin dapat dinilai secara organoleptis, meliputi bentuk, warna, aroma, dan rasa. Ada dua metode pembuatan telur asin, yakni merendam langsung dalam air garam dan menggunakan media abu atau serbuk batu bata sebagai penyalur garam. Semakin lama proses pembuatan, maka masa simpan telur asin akan semakin lama pula. Selain itu, perlu memastikan kualitas telur asin, termasuk mempertahankan kadar omega-3. Kadar omega-3 dapat terganggu jika terdapat kadar garam yang terlalu tinggi dan faktor lain seperti kontaminasi bakteri. Hal ini dapat diatasi dengan mengatur kadar garam yang tepat, menggunakan media pembawa garam yang baik, dan menjaga waktu pemeraman telur yang tepat.

Abu merupakan salah satu media yang sering digunakan dalam pembuatan telur asin dan sering dikombinasikan dengan serbuk batu bata merah. Biasanya, abu berasal dari kayu atau pelepah kelapa. Namun, pembuatan abu tersebut memerlukan waktu dan biaya, sehingga meningkatkan biaya produksi telur asin. Abu hasil produksi dari kelapa sawit merupakan limbah yang tidak banyak dimanfaatkan. Abu tersebut bersifat netral, sehingga dapat digunakan sebagai media pengganti dalam pembuatan telur asin. Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bermitra dengan UKM Telur Asin 'Emas' Martapura, yang bergerak dalam produksi dan penjualan telur asin. Profil singkat UKM Telur Asin 'Emas' Martapura disajikan dalam Tabel 1. Telur asin umumnya dipasarkan melalui warung-warung di sekitar dan juga melalui pesanan langsung kepada mitra.

**Tabel 1.** Profil UKM Telur Asin 'Emas'

No.	Uraian	Mitra
1	Nama Kelompok	UKM Telur Asin Emas
2	Alamat	Jl Sekumpul No.2A RT01, RW 02. Sekumpul, Martapura, Banjar, Kalimantan Selatan
3	Ketua Kelompok	Muhammad Ramadhan
4	Jumlah Anggota	Lima
5	Omzet rata-rata/ bulan	Rp 1.200.000,00

## METODE

Program Kemitraan pada Masyarakat melibatkan berbagai pihak terkait, termasuk Mitra UKM Telur Asin 'Emas' Martapura, Dinas Kesehatan, LPPM Universitas Lambung Mangkurat, serta peneliti dan mahasiswa dari FMIPA Universitas Lambung Mangkurat. Kegiatan PKM dimulai dengan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh UKM tersebut. Perancangan kegiatan PKM dimulai dengan melakukan penggalan informasi tentang permasalahan yang terjadi pada mitra UKM Telur Asin 'Emas' Martapura. Selanjutnya, dari permasalahan yang diidentifikasi, dilakukan perencanaan solusi dan kegiatan yang akan dilaksanakan. Informasi lebih rinci dapat dilihat dalam Tabel 1.

**Tabel 2.** Tahapan Penerapan Teknologi

No	Kegiatan	Metode dan Luaran
1	Identifikasi	Kunjungan ke UKM dan Survey Peralatan Pendukung
2	Perancangan	Diskusi dengan UKM dan Perancangan awal alat yang diperlukan
3	Pembuatan	Pembaharuan proses pembuatan telur asin
4	Uji proses pembuatan	Uji kualitas hasil produksi
5	Pendampingan produksi	Pendampingan hasil produksi hingga mendapatkan kualitas terbaik dan masa simpan optimal
6	Kegiatan PKM	Pelatihan untuk meningkatkan kualitas produk, manajemen usaha dan penjualan pada marketplace

Metode pendekatan dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi (iptek) yang telah disepakati antara pengusul dan mitra untuk program Kemitraan pada Masyarakat pada UKM Telur Asin 'Emas' Martapura adalah sebagai berikut:

### a. Bahan dasar media telur asin

- Alat dan bahan pembuatan telur asin mencakup baskom, rak telur, kompor gas, panci, sarung tangan, dan sendok. Bahan-bahan yang digunakan adalah telur itik, abu sawit, abu sekam padi, garam dapur, dan air.

- Prosedur pembuatan telur asin sebagai berikut:
  1. Telur itik yang berkualitas baik dipilih, yang tidak retak atau busuk.
  2. Telur dicuci atau dilap menggunakan air, lalu dikeringkan.
  3. Adonan pengasin terbuat dari campuran 1 kg abu sawit dan 1 kg garam dengan tambahan air secukupnya. Sebagai kontrol pembanding, digunakan adonan dari 1 kg abu sekam padi, 1 kg garam, dan air secukupnya.
  4. Air ditambahkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan pengasin hingga membentuk pasta.
  5. Permukaan telur dibaluti dengan adonan pengasin secara merata, dengan ketebalan sekitar 1-2 mm.
  6. Telur yang sudah dibaluti adonan pengasin disimpan dalam baskom selama 7 hari, pada tempat terbuka dan bersih.
  7. Setelah 7 hari, telur dibersihkan dari adonan pengasin, lalu direbus dengan api kecil selama 30 menit.

b. Pengurusan izin P-IRT dan sertifikasi Halal.

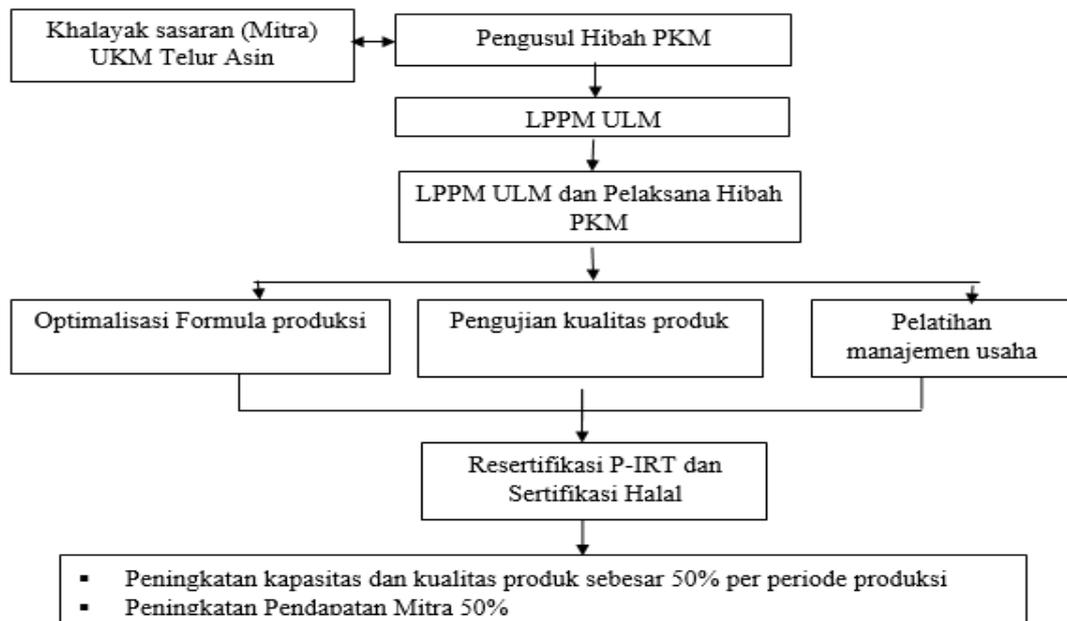
c. Pembentukan kemasan akan memberi identitas pada produk dan memberikan rasa yakin serta kepercayaan pada konsumen untuk menggunakan produk tersebut. Pada kemasan akan tertera nomor P-IRT yang telah didapatkan.

d. Pelatihan manajemen Mitra UKM Telur Asin 'Emas' akan dibantu dalam mengelola pembukuan keuangan yang lebih rapi untuk mendukung pengembangan UKM di masa mendatang.

Kegiatan program Kemitraan pada Masyarakat ini dilakukan bekerjasama dengan UKM Telur Asin 'Emas' Martapura. Mitra aktif berpartisipasi dengan menyediakan tempat dan fasilitas untuk melaksanakan kegiatan serta menyediakan bahan baku yang diperoleh dari pasar tradisional Martapura. Evaluasi kegiatan mencakup jumlah produk yang dihasilkan, keberadaan peralatan produksi, analisis peningkatan ekonomi, dan penerapan standar operasional produksi.

Untuk menjaga keberlanjutan program ini, diharapkan mendapatkan dukungan dari Pemerintah Kabupaten Banjar dan instansi terkait, seperti Dinas Kesehatan, Dinas Perdagangan, dan BPOM. Dukungan ini sejalan dengan program pemerintah yang bertujuan untuk mengoptimalkan potensi ekonomi kreatif guna meningkatkan kesejahteraan rakyat, terutama dalam masa pemulihan akibat pandemi Covid-19. Potensi kreatif di bidang pangan akan selalu memiliki pangsa pasar selama masih dibutuhkan oleh masyarakat. Metode

pelaksanaan PKM di UKM Telur Asin 'Emas' Martapura secara singkat disajikan dalam Gambar 1.



**Gambar 1.** Model Pelaksanaan Program PKM

## HASIL

### Koordinasi dengan Mitra UKM Telur Asin ‘Emas’ Martapura

Kegiatan pengabdian diawali dengan koordinasi bersama pemilik UKM untuk memastikan terkait kondisi mitra, seperti kebutuhan apa saja yang diperlukan dan bentuk dukungan dari tim pengabdian. UKM ini bergerak di bidang produksi telur asin dari telur itik. Kunjungan tim pengabdian ke UKM mitra ditunjukkan pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Koordinasi dengan Mitra Telur Asin

### Penyerahan Bahan berupa Abu Sawit dan Pendampingan Proses Produksi

Proses pembuatan telur asin sangat simpel. Pertama, telur itik yang berkualitas baik, tidak retak, dan tidak busuk dipilih, kemudian dibersihkan dengan mencucinya atau dilap dengan air, dan selanjutnya dikeringkan. Kemudian, buatlah adonan pengasin dengan mencampur 1 kg abu sawit dan 1 kg garam, serta tambahkan air secukupnya. Sebagai pembanding, adonan kontrol terbuat dari 1 kg abu sekam padi, 1 kg garam, dan air secukupnya. Air ditambahkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan pengasin hingga membentuk pasta.

Selanjutnya, telur dibalut dengan adonan pengasin secara merata, dengan ketebalan sekitar 1-2 mm. Setelah itu, telur yang telah dibalut dengan adonan pengasin disimpan di dalam baskom selama 7 hari, pada tempat yang terbuka dan bersih. Setelah melewati 7 hari, telur dibersihkan dari adonan pengasin dan direbus dengan api kecil selama 30 menit. Proses pendampingan dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Pendampingan Pembuatan Telur Asin

### Abu Sawit sebagai Alternatif Media Pengeraman Telur Asin

Perbedaan dari abu sawit dan abu sekam padi terdapat pada tekstur abunya. Abu sekam padi memiliki tekstur yang lebih halus dengan partikel abu yang lebih kecil, sedangkan abu sawit memiliki tekstur yang sedikit lebih kasar dengan partikel yang lebih besar. Abu sekam padi memiliki warna yang lebih terang daripada abu sawit. Abu sawit memiliki warna yang cenderung hitam. Perbedaan kedua abu tersebut dalam dilihat pada Gambar 4. Namun, keduanya dapat digunakan sebagai media pengeraman telur asin.



**Gambar 4.** Abu Sekam Padi dan Abu Sawit

Ketika pelumuran telur asin dilakukan, tidak ada perbedaan signifikan antara media abu sawit dan media abu sekam padi karena keduanya dapat digunakan sebagai media pengeraman telur asin. Penggunaan media abu pada telur asin dapat dilihat pada Gambar 5.



**Gambar 5.** Media Abu Sekam Padi (Kanan) dan Media Abu Sawit (Kiri)

Abu sawit memiliki keunggulan tersendiri, yaitu tersedia sepanjang musim dan gratis tanpa membayar karena dapat diperoleh dari sisa perusahaan pembuatan minyak kelapa sawit. Berbeda dengan abu sekam padi yang harus membayar dan tidak tersedia pada tiap musim karena hanya tersedia pada musim padi saja. Penggunaan abu sawit diharapkan dapat membantu penekanan biaya produksi di kemudian hari setelah kegiatan PKM ini berakhir.

### **Pembaruan Kemasan**

Kemasan merupakan hal yang penting dalam memproduksi suatu makanan. Selain berfungsi untuk melindungi makanan, kemasan juga berfungsi sebagai identitas dari mana makanan tersebut diproduksi. Desain kemasan yang menarik juga dapat membantu untuk meningkatkan produksi dan penjualan dari produk tersebut.

Kemasan yang digunakan oleh UKM Telur Asin ‘Emas’ Martapura menggunakan plastik dengan label kemasan. Pembaruan kemasan dilakukan untuk menarik minat pembeli telur asin. Penggunaan kemasan yang dibuat diharapkan juga dapat membantu untuk menekan biaya produksi pembuatan telur asin. Pembaruan kemasan telur asin dapat dilihat pada Gambar6.



(a)

(b)



(c)

**Gambar 6.** Pembaruan Kemasan (a) desain 1, (b) desain 2, dan (c) desain 3

## DISKUSI

Pembuatan telur asin membutuhkan media pengasinan, dan salah satu media yang digunakan untuk membuat telur asin adalah abu. Abu ini bisa diperoleh dari limbah pertanian, seperti sabut dan pelepah kelapa, serta sekam dan jerami padi. Abu memiliki kandungan garam alami yang berperan dalam proses pengasinan (Juliani et al., 2022). Perlu diperhatikan bahwa kadar garam yang tinggi dalam media pengasinan bisa mengakibatkan transfer mineral dan zat lain ke dalam telur, sehingga bisa menyebabkan telur menjadi terdenaturasi dan mengurangi aroma amis pada telur (Sucianty et al., 2019). Berdasarkan hasil yang dilakukan dalam percobaan pengeraman telur asin menggunakan media abu sekam maupun media abu sawit adalah sama. Abu sawit dapat menjadi alternatif pengganti abu sekam padi. Meskipun begitu, untuk menggunakan abu sekam padi sebagai media pengeraman, penjual harus membayar demi mendapatkannya dan tidak tersedia pada tiap musim karena abu sekam padi hanya tersedia pada musim padi saja. Sementara itu, abu sawit tersedia sepanjang musim dan gratis karena dapat diperoleh dari sisa perusahaan pembuatan minyak kelapa sawit.

Abu kelapa sawit merupakan hasil sisa pembakaran cangkang kelapa sawit dalam dapur atau tungku pembakaran dengan suhu sekitar 700-800°C. Abu ini dihasilkan dari unit pengolahan kelapa sawit yang melakukan penanganan limbah secara baik (Sarifah & Pasaribu, 2017). Di sisi lain, abu sekam padi biasanya digunakan sebagai bahan bakar atau tambahan dalam industri dan dihasilkan dari pembakaran sekam padi dengan suhu sekitar 500-700°C (Patandung, 2016). Oleh karena itu, abu sawit dapat digunakan sebagai media alternatif untuk pembuatan telur asin. Meskipun secara garis besar, kedua abu ini dapat digunakan sebagai media.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, secara keseluruhan simpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut:

1. Abu sawit dapat menggantikan abu sekam secara makroskopik dan kandungan gizi untuk pembuatan telur asin pada UKM Telur Asin Emas Martapura
2. UKM Telur Asin Emas selaku mitra pengabdian telah memahami materi yang disampaikan terkait pembenahan proses produksi menggunakan abu sawit dapat diperoleh secara gratis sepanjang musim

## **PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS**

Penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada Universitas Lambung Mangkurat atas pemberian hibah dalam PDWA Tahun 2023 dengan nomor kontrak 455.100/UN8.2/AM/2023.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Juliani., Arifin, R. Sunartaty, M. Daud, R. Yulia, L. Hakim & T. Makmur. 2022. Difersification Broiler Eggs Processing Into Salted Broiler with Differences in Marine/Salted Media on Hedonic Characteristics. *Serambi Journal of Agricultural Technology*. no.4 (2022): 1-7.
- Patandung, P. 2016. Pengembangan Pembuatan Plafon dari Abu Sekam Padi dengan Menggunakan Serat Sabut Kelapa. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. no.8 (2016): 35-48.
- Sarifah, J & B. Pasaribu. 2017. Pengaruh Penggunaan Abu Cangkang Kelapa Sawit Guna Meningkatkan Stabilitas Tanah Lempung. *Buletin Utama Teknik*. No.13 (2017): 55-61.
- Sucianty H. S & S. S. Santosa & Roesdiyanto. 2019. Pengaruh Penambahan Daun Salam (*Eugenia polyantha*) pada Pembuatan Telur Asin Ayam Niaga Petelur terhadap Indeks Kunin Telur (IKT), Indeks Putih Telur (IPT), dan Penurunan Bobot Telur. *Journal of Anima Science and Technology*. No.1 (2019): 178-183.