

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



JUDUL KEGIATAN

**PEMBERDAYAAN EKONOMI MASYARAKAT DI KEC. SOMBA OPU
KAB. GOWA, SULAWESI SELATAN DENGAN PENERAPAN
TEKNOLOGI PRODUKSI TELUR ASIN ANEKA RASA**

Oleh

Ketua Tim Pelaksana : Irwan, S.Si., M.Si. (NIP. 19780922 200604 1 001)
Anggota : Rahmaniah, S.Si., M.Si.
Hafsan, S.Si., M.Pd.
Khaerani Kiramang, S.Pt., MP.

Dibiayai oleh:, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M)
Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar (DIPA UIN
Makassar tahun 2014)

**FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN) ALAUDDIN MAKASSAR**

2015

PRAKATA

Puji syukur kita panjatkan kehadiran Allah swt karena berkat rahmat dan hidayahNya kegiatan dan pelaporan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini merupakan salah satu bagian dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang harus dilaksanakan oleh civitas akademika khususnya para Dosen.

Kegiatan pengabdian masyarakat adalah merupakan wujud nyata aplikasi hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan di perguruan tinggi untuk disebarkan kepada masyarakat. Kegiatan ini merupakan kegiatan rutin yang dilaksanakan dalam setiap semester. Tempat pelaksanaan kegiatan ditentukan setelah dilakukan observasi tentang aset yang dimiliki oleh setiap daerah agar dapat dikembangkan serta diaplikasikan sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kebutuhan masyarakat.

Kami selaku tim kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengucapkan banyak terima kasih kepada Rektor, Kepala Pusat Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat dan ketua Lembaga pengabdian kepada masyarakat atas bantuan dana (DIPA UIN Alauddin tahun 2014) dalam melaksanakan kegiatan ini.

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Kata Pengantar	ii
Daftar isi	iii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Analisis Situasi	1
1.2. Perumusan masalah	3
1.3. Tujuan kegiatan	3
1.4. Manfaat kegiatan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Penegretian telur	5
2.2. Telur Asin	6
BAB III METODE KEGIATAN	
3.1. Proses Pembersihan Telur	8
3.2. Proses Pengasinan telur	9
3.3. Proses memberikan Aroma pada telur	9
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Pemecahan Masalah	10
4.2. Khalayak Sasaran	13
4.3. Waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan	13
4.4. Jadwal kegiatan	16
BAB V PENUTUP	
5.1. Kesimpulan	17
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
1. Dokumentasi kegiatan	
2. Daftar hadir peserta	
3. Penggunaan Anggaran kegiatan	

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Pembangunan peternakan merupakan bagian dari pembangunan keseluruhanyang bertujuan untuk menyediakan pangan hewani berupa daging, susu, serta telur yang bernilai gizi tinggi, meningkatkan pendapatan petani peternak, serta menambah devisa dan memperluas kesempatan kerja. Hal inilah yang mendorong pembangunan sektor peternakan sehingga pada masa yang akan datang diharapkan dapat memberikan kontribusi yang nyata dalam pembangunan perekonomian bangsa.

Kegiatan perekonomian penduduk suatu negara dipengaruhi oleh kondisi geografis atau daya dukung wilayah. Indonesia sebagai negara agraris, memiliki lahan pertanian yang cukup luas, sehingga sektor perekonomian masyarakatnya masih didominasi oleh sektor pertanian. Sektor pertanian ini meliputi pertanian, perkebunan, peternakan, dan perikanan. Demikian pula halnya masyarakat yang ada di kecamatan Somba Opu, Kelurahan/Desa RomangpolongKabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan, masih mengandalkan sektor pertanian sebagai sumber matapencaharian penduduknya.

Salah satu sektor yang dapat dikembangkan di Kelurahan/Desa Romangpolong adalah sektor peternakan khususnya peternakan itik atau bebek. Bukan hanya daging yang dapat dihasilkan dari sektor ini tetapi juga memungkinkan masyarakat untuk mengembangkan peternakan itik atau bebek sebagai penghasil telur.

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang mudah diperoleh dan harganya murah, memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Sebagian protein (50%) dan semua lemak serta asam amino esensial dan mineral seperti besi, fosfor, kalsium dan vitamin B kompleks terdapat pada kuning telur, sedangkan putih telur yang jumlahnya sekitar 60 persen dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat.

Telur bebek merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer karena selain harganya yang masih relatif terjangkau, rasanya pun lebih lezat. Sama seperti produk peternakan lainnya, telur memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Karena sifatnya yang mudah rusak tersebut, maka perlu adanya upaya mengawetkan telur untuk mempertahankan kualitas sekaligus meningkatkan nilai ekonominya. Berbagai teknologi pengawetan telah dikenalkan dalam dunia Peternakan. Teknologi pengolahan telur merupakan usaha untuk mengawetkan, memperpanjang daya simpan, dan mencegah penurunan kualitas telur. Pengolahan telur dapat meningkatkan pendapatan keluarga karena dapat dilakukan dalam skala rumah tangga dan dapat menjadi usaha bagi masyarakat yang hidup dipedesaan. Salah satu cara yang dapat dikembangkan adalah menerapkan teknologi pengolahan telur asin.

Telur asin memang menjadi salah satu makanan kegemaran masyarakat. Hasil olahan berbahan dasar telur bebek ini kerap dijadikan lauk atau sekadar cemilan. Umumnya telur asin yang dibuat atau dipasarkan selama ini hanya

dengan satu rasa yaitu rasa asin, sehingga dapat menimbulkan kebosanan konsumen. Bau amis pada telur asin juga merupakan salah satu kendala dapat menjadi faktor yang mengurangi selera konsumen.

Oleh karena itu, modifikasi rasa telur asin dapat dilakukan dengan menambahkan aneka rasa seperti rasa buah-buahan, rasa bawang putih, jahe atau sup/merica dan sebagainya. Teknologi pengolahan telur dengan cara pengasinan diharapkan dapat memperpanjang umur simpan, mempertahankan kualitas, rasa amis telur akan berkurang, tidak berbau busuk, rasa enak, menambah cita rasa, dan meningkatkan pendapatan peternak karena akan menambah nilai jual telur asin yang dihasilkan.

1.2. Perumusan Masalah

Hampir setiap orang sudah mengenal dan merasakan telur asin. Telur asin yang biasa dibuat dari telur bebek ini memang sesuai dengan namanya yaitu asin. Namun apa jadinya jika telur asin ini dibuat tidak hanya asin saja? ternyata membuat telur asin dengan aneka rasa ini menjadi peluang bisnis yang cukup menarik. Bukan hanya rasa yang tidak monoton dan bisa bervariasi namun juga inovasi bisnis yang menarik bagi para pembeli.

1.3. Tujuan Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk :

1. Mengurangi/menghindari rasa bosan mengkonsumsi telur asin dengan rasa dan warna kulit/kemasan putih atau hijau yang itu-itu saja dari tahun ke tahun,

2. Mengimplementasikan IPTEKS dalam hidup sehari-hari,
3. Menginspirasi para pengusaha telur asin untuk berinovasi agar produk yang dihasilkan disenangi konsumen,
4. Meningkatkan jiwa kewirausahaan.

1.4. Manfaat Kegiatan

Pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat bermanfaat untuk memberdayakan masyarakat agar dapat mengembangkan pola pikir tentang kewirausahaan yang diharapkan dapat berdampak positif bagi kehidupan masyarakat sekitar melalui pelatihan keterampilan cara pembuatan telur asin aneka rasa. Memberikan gambaran atau peluang untuk membuka usaha bagi masyarakat agar dapat meningkatkan taraf hidupnya dan tentunya hal ini akan berdampak positif dengan kemampuan masyarakat membuka peluang kerja sendiri untuk mengurangi tingginya angka pengangguran di dalam masyarakat. Melalui pelatihan ini juga diharapkan dapat lahir komoditi baru dari di kecamatan Somba Opu, Kelurahan/Desa Romangpolong Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pengertian Telur

Telur adalah salah satu bahan makanan hewani yang dikonsumsi selain daging, ikan dan susu. Umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis-jenis unggas, seperti ayam, bebek, dan angsa. Telur merupakan bahan makanan yang sangat akrab dengan kehidupan kita sehari-hari. Telur sebagai sumber protein mempunyai banyak keunggulan antara lain, kandungan asam amino paling lengkap dibandingkan bahan makanan lain seperti ikan, daging, ayam, tahu, tempe, dll. Telur mempunyai citarasa yang enak sehingga digemari oleh banyak orang. Telur juga berfungsi dalam aneka ragam pengolahan bahan makanan. Selain itu, telur termasuk bahan makanan sumber protein yang relatif murah dan mudah ditemukan. Hampir semua orang membutuhkan telur (Mietha, 2008).

Menurut Sudaryani (2003), telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat – zat gizi yang sangat baik & mudah dicerna. Oleh karenanya telur merupakan bahan pangan yang sangat baik untuk anak – anak yang sedang tumbuh dan memerlukan protein dan mineral dalam jumlah banyak dan juga dianjurkan diberikan kepada orang yang sedang sakit untuk mempercepat proses kesembuhannya.

Menurut Rasyaf (1990), telur merupakan kumpulan makanan yang disediakan induk unggas untuk perkembangan embrio menjadi anak ayam

didalam suatu wadah. Isi dari telur akan semakin habis begitu telur telah menetas. Telur tersusun oleh tiga bagian utama: yaitu kulit telur, bagian cairan bening, & bagian cairan yang bewarna kuning.

2.2. Telur Asin

Pada umumnya telur asin dibuat dari telur bebek karena mempunyai cangkang yang tebal dan hasilnya lebih enak. Namun selain dari telur bebek dapat pula dibuat dari telur ayam. Telur bebek memiliki kandungan protein 13,1%, lemak 14,3% - 17%, vitamin, dan mineral. Nilai kandungan tertinggi terletak pada kuning telur. Kuning telur mengandung asam lemak termasuk omega-3. Asam lemak Omega-3 merupakan asam lemak jenuh ganda yang sangat baik bagi tubuh. Yang tergolong dalam asam lemak ini adalah asam lemak alfa linoleat, eikosapentanoat (EPA) dan dokosaheksanoat (DHA) yang merupakan asam lemak esensial yang dibutuhkan tubuh untuk membantu metabolisme. Selain memiliki banyak kelebihan, telur memiliki kekurangan, yaitu mudah rusak (kurang lebih 2 minggu bila dibiarkan dalam keadaan terbuka). Kerusakan yang dialami bisa alami, kimiawi, atau karena mikroorganisme yang masuk melalui pori-pori telur. Oleh karena itu, untuk menjaga kualitas telur perlu diawetkan, salah satunya adalah dengan cara penggaraman. Hal inilah yang bagi sebagian orang hasilnya disebut telur asin. Prinsip pengawetan telur adalah untuk mencegah masuknya bakteri dan mencegah keluarnya air dalam telur. Pengawetan telur hendaknya tidak merusak lemak maupun komponen lainnya. Lemak merupakan salah satu untu unsur gizi yang terdapat dalam telur (seperti telah disebutkan diatas). Selain

itu lemak merupakan unsur yang berfungsi meningkatkan cita rasa, memperbaiki tekstur, *flavor*, dan sumber energi bagi tubuh.

Adapun tujuan telur bebek dijadikan telur asin adalah telur bebek atau telur itik. Karena telur asin juga terbuat dari telur, maka keduanya memiliki kandungan yang sama yaitu sumber protein, vitamin dan mineral yang cukup tinggi. Namun karena terdapat perbedaan proses pembuatan yaitu dengan cara pengasinan, maka ada beberapa komposisi yang sedikit berkurang dan bertambah.

Selain lebih awet dan tahan lama, telur asin ternyata juga terdapat peningkatan jumlah kalsium hingga 25 kali. Oleh sebab itu tidak heran jika orang yang sedang mengalami patah tulang disarankan untuk mengonsumsi telur asin yang mengandung protein tinggi asalkan tidak berlebihan. Makanan yang mengandung protein tinggi juga bagus untuk anak yang sedang dalam masa pertumbuhan.

Telur asin mengandung kalsium, protein, asam lemak omega 3 yang terdapat dalam kuningnya. Protein yang terdapat di dalam telur lebih tinggi dari pada protein yang terdapat pada daging dan susu. Protein berfungsi sebagai zat pembangun untuk pertumbuhan sel dan perbaikan sel tubuh yang rusak. Protein telur mengandung semua asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh termasuk asam lemak omega 3 baik untuk kecerdasan otak.

BAB III

METODE KEGIATAN

Pada dasarnya Telur asin aneka rasa merupakan inovasi dalam pembuatan telur asin, dengan memberikan rasa yang beraneka ragam tidak hanya asin. Telur asin aneka rasa akan menambah variasi baru produk telur asin yang sudah ada. Produk telur asin pada dasarnya bisa dikembangkan dalam berbagai macam aroma dan rasa, misalnya saja telur asin aroma buah, telur asin rasa seafood (udang, ikan), rasa bawang, rasa jahe, cabe, jeruk dan lain sebagainya. Untuk Telur asin rasa buah adalah telur segar utuh yang diawetkan dengan adonan yang terdiri dari campuran serbuk batu bata dan garam beryodium yang diperam selama 7-10 hari, kemudian ditambah dengan aneka rasa rempah.

Untuk membuat telur aneka rasa sebenarnya tidaklah sulit, hanya memerlukan sedikit ketelatenan dan kesabaran. Karena setiap detail langkah akan mempengaruhi hasil dari telur asin aneka rasa kita. Ada tiga tahapan yang harus dilakukan untuk membuat telur asin aneka rasa yaitu pembersihan, pengasinan, dan memberikan aroma pada telur asin.

3.1. Proses Pembersihan Telur

Tahap awal untuk membuat telur asin aneka rasa adalah melakukan pembersihan telur. Telur bebek atau itik dibersihkan dengan jalan mencuci atau dilap dengan air hangat, keringkan, lalu amplas seluruh permukaan telur agar pori-porinya terbuka sehingga rasa yang diinginkan mudah meresap. Setelah telur bebek benar-benar bersih siap untuk dilakukan tahap pengasinan.

3.2. Proses Pengasinan telur

Sebelum telur bebek diasinkan terlebih dulu dibuat adonan bahan untuk pengasinan yang terdiri dari campuran serbuk batubata dan garam dengan perbandingan 1:1. Tambahkan pula sedikit air kedalam adonan kemudian aduk sampai adonan berbentuk pasta. Selanjutnya bungkus telur satu persatu secara merata di sekeliling permukaan telur, kira-kira setebal 1-2 mm. Setelah itu susun telur dalam baskom, dan simpan selama 7-10 hari agar rasa asin meresap pada telur.

3.4. Proses Memberikan Aroma PadaTelur

Rasa rempah-rempah pada telur asin terdiri atas rasa jahe, ketumbar, bawang putih dan kayu manis. Telur asin dengan aneka rasa rempah dibuat dengan metode pengasinan yang sama dengan proses pembuatan telur asin biasa, namun dalam campuran adonan garam beryodium dan serbuk batu bata ditambahkan bawang putih untuk rasa bawang, ditambah jahe untuk rasa jahe, ditambah ketumbar untuk rasa ketumbar atau ditambahkan kayu manis untuk rasa kayu manis, dengan perbandingan 1: 1: 1. Adonan ditambah air secukupnya sampai berbentuk pasta. Telur dibungkus satu persatu dengan adonan hingga merata menutupi seluruh permukaan telur. Selanjutnya telur disimpan/diperam selama 10 hari. Setelah pengasinan, telur dibersihkan dari adonan lalu direbus.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Pemecahan Masalah

Proses peralihan kebudayaan masyarakat yang homogen menjadi heterogen (majemuk), berdampak sangat signifikan terhadap pola pikir dan pandangan masyarakat dalam menyikapinya. Dengan memberikan modal keterampilan dan keahlian diharapkan masyarakat dapat lebih bersaing secara sehat dalam menyikapi perkembangan zaman ini. Berbagai macam pelatihan- pelatihan atau kursus- kursus yang di sediakan pemerintah belum mampu mencakup secara keseluruhan masyarakat yang ada di tanah air tercinta ini.

Oleh sebab itu, Perguruan Tinggi sebagai pengemban Tridharma Perguruan Tinggi memiliki tanggungjawab terhadap peningkatan sumber daya manusia melalui transformasi ilmu dan inovasi teknologi hasil-hasil riset pada masyarakat. Upaya yang dilakukan yaitu dengan memfasilitasi masyarakat dengan pelatihan- pelatihan atau kursus- kursus keterampilan yang dapat dijadikan modal bagi masyarakat dalam usaha menyediakan peluang usaha bagi dirinya sendiri, yang diharapkan nantinya hal ini dapat menekan tingginya tingkat pengangguran yang ada di Indonesia dan tentunya juga dapat meningkatkan taraf hidupnya untuk menuju Indonesia yang adil dan sejahtera.

Kemudian keterampilan dan keahlian yang telah diperoleh dari Pendidikan Berwawasan Kemasyarakatan ini dapat berdaya guna bagi masyarakat khususnya dan mungkin lebih jelasnya akan timbul pengusaha telur asin yang memiliki pangsa pasar yang luas dan mampu memberikan peluang kerja bagi masyarakat

sekitar. Melalui pengabdian masyarakat ini diharapkan kesadaran masyarakat akan peningkatan taraf hidup atau penghasilan dapat memacu semangat mereka untuk menerapkan teknologi pengasinan telur beraneka rasa sebagai komoditas baru yang dapat menambah penghasilan sehingga diharapkan meningkatkan perekonomian masyarakat.

Strategi yang dilakukan untuk mencapai kondisi yang diharapkan dilakukan secara bertahap. Tahap pertama dilakukan adalah melakukan survey pada lokasi penelitian, telah dilakukan tahap awal saat penulisan proposal ini dibuat. Selanjutnya adalah tahap persiapan materi pengabdian dan strategi yang akan diterapkan, yaitu metode pendekatan persuasif kepada masyarakat sebelum memulai pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa. Pendekatan persuasif ini dilakukan dengan mengadakan dialog melalui kegiatan penyuluhan tentang pemeliharaan Itik Petelur. Pada tahap ini diharapkan terbangun komunikasi dengan masyarakat Kecamatan sehingga akan memudahkan dalam kegiatan selanjutnya, yaitu pemberdayaan masyarakat agar dapat mengembangkan pola pikir tentang kewirausahaan yang diharapkan dapat berdampak positif bagi kehidupan masyarakat sekitar melalui pelatihan keterampilan cara pembuatan telur asin aneka rasa. Memberikan gambaran atau peluang untuk membuka usaha bagi masyarakat agar dapat meningkatkan taraf hidupnya dan tentunya hal ini akan berdampak positif dengan kemampuan masyarakat membuka peluang kerja sendiri untuk mengurangi tingginya angka pengangguran di dalam masyarakat. Melalui pelatihan ini juga diharapkan dapat lahir komoditi baru Kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa, Propinsi Sulawesi Selatan.

4.2. Khalayak Sasaran Strategis

Pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan ini adalah 1) Pemerintah setempat, yang berperan dalam memberikan berbagai informasi awal yang dibutuhkan untuk memberikan gambaran tentang kecamatan Somba Opu, 2) ibu-ibu rumah tangga atau kelompok tani masyarakat kecamatan Somba Opu Kabupaten Gowa yang merupakan sasaran utama pengabdian masyarakat, 3) Masyarakat kecamatan Somba Opu Kelurahan Romang Polong, baik Laki-Laki maupun Perempuan juga merupakan sasaran utama dari pengabdian masyarakat, 4) Tim Peneliti UIN Alauddin sebagai fasilitator dalam melaksanakan kegiatan penelitian ini.

4.3. Waktu dan tempat Pelaksanaan Kegiatan

a. Profil Daerah kegiatan pengabdian

Kecamatan Somba Opu merupakan satu kecamatan yang berada di Kabupaten Gowa yang letaknya berada di Ibukota Kabupaten dan berbatasan langsung dengan Ibukota Provinsi Sulawesi Selatan. Adapun luas kecamatan Somba Opu adalah 28,09Km² atau 2.809 Ha. Adapun batas-batas wilayah kecamatan Somba Opu, sebagai berikut:

- a. Sebelah Utara : Kota Makassar
- b. Sebelah Barat : Kota Makassar
- c. Sebelah Selatan : Kecamatan Pallangga (Sungai Jeneberang)
- d. Sebelah Timur : Kecamatan Pattallassang dan Bontomarannu.

Lokasi Program Pengabdian Masyarakat adalah di kelurahan romang polong, kecamatan somba Opu kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan. Kecamatan

Somba Opu berada pada wilayah dengan ketinggian 25 meter diatas permukaan laut. Sebagian besar wilayah terletak pada dataran rendah dengankoordinat geografis berada pada 5 derajat 12'5" LS dan 119 derajat 27'15" BT. Batasalam dengan kecamatan Palangga adalah sungai Jeneberang yaitu sungai denganpanjang 90 Km dan luas daerah aliran sungai 881 Km².

Berdasarkan sensus penduduk Tahun 2010, jumlah penduduk di kecamatanSomba Opu Kabupaten Gowa adalah 130.126 jiwa, terdiri dari laki-laki 64.442 jiwa danperempuan 65.684 jiwa. Penyebaran penduduk kabupaten Gowa masih bertumpu dikecamatan Somba Opu yakni sebesar 19,95 persen dari total jumlah pendudukKabupaten Gowa.

Kecamatan Somba Opu tercatat sebagai kecamatan yang paling tinggi tingkatkepadatan penduduknya yakni sebanyak 4.632 orang/Km². Laju pertumbuhanpenduduk kecamatan Somba Opu adalah yang tertinggi dibandingkan kecamatan lain

di kabupaten Gowa yakni sebesar 4,07 persen. Kecamatan Somba Opu memiliki rata- rataanggota rumah tangga terbesar sebanyak 4,65 orang dari total jumlah rumahtangga yakni 28.002 KK.

Kelurahan Romang polong didominasi oleh areal persawahan dan pertanian yang cukup luas. Usaha beternak Itik merupakan usaha sampingan yang dikerjakan oleh penduduk di desa tersebut. Usaha ternak itik ini dilaksanakan secara tradisional. Belum ada penerapan teknologi utamanya terhadap produksi telur yang dihasilkan. Oleh karena itu, fokus pengabdian diarahkan pada bidang

Peternakan Unggas dalam hal ini adalah ternak itik khususnya pada pengolahan hasil Telur bebek .

Pengolahan terhadap telur bebek sebelum dijual dapat meningkatkan lama penyimpanan telur dan nilai ekonomis dari telur itu sendiri sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat kecamatan Bontonompo. Pengolahan yang dimaksud adalah penerapan teknologi pengasinan telur bebek berbagai rasa yang diharapkan dapat meningkatkan nilai jual telur dan menciptakan komoditi baru di kelurahan Romang Polong yang nantinya diharapkan dapat menjadi salah satu komoditi unggulan dari kecamatan Somba Opu.

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat ini dibagi atas 3 tahap. Tahap pertama yakni survey lokasi. Selanjutnya mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dilapangan. Kemudian memberi pelatihan kepada masyarakat tentang pembuatan telur asin aneka rasa.

4.4. Jadwal Kegiatan

Jadwal Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

NO	KEGIATAN	BULAN KE -						
		I	II	III	IV	V	VI	VII
1	Studi Pustaka	■	■	■	■	■	■	■
2	Persiapan	■	■					
3	Pelaksanaan Pengabdian			■	■	■	■	
4	Pelaporan							■

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Semakin tingginya persaingan dalam usaha, menuntut adanya inovasi dalam sebuah usaha, begitu juga dengan telur asin, misalnya ada pengusaha yang membuat telur asin aneka rasa dan telur asin rendah kolesterol. Usaha telur asin merupakan usaha yang produktif. Usaha kecil ini mampu menyerap tenaga kerja sehingga dapat mengurangi jumlah pengangguran. Usaha ini dapat dikembangkan di industri rumah tangga yang dapat dijadikan sebagai tambahan penghasilan atau menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat yang ingin memulai usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2007. Kabupaten Gowa dalam Angka, BPS Gowa.
- Anonim, 2012. Badan Kordinasi Penanaman Model (BKPM), Gowa
- Anonimus 2007. *TipsMengolahTelur*. <http://www.google.com>. Diakses pada 29 Maret 2014.
- Anonimus, 2008. *KegunaanTelur*. <http://www.wikipedia.com>. Diakses pada 29 Maret 2014.
- Anonimus, 2009. *Laporan Biologi Pembuatan Telur Asin*. <http://njuznya.blogspot.com/2009/05/laporan-biologi-pembuatan-telur-asin.html>. Diakses pada 29 Maret 2011.
- Anonimus, 2009. *Telur asin*. <http://www.ristek.go.id>. Diakses pada 29 Maret 2011.
- Anonimus, 2010. *Bab 7. Batamerah*. http://www.elearning.gunadarma.ac.id/docmodul/bahan_kontruksi_teknik.D iakses pada 29 Maret 2011
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Woottom. 1987. Ilmu Pangan (Terjemahan) Hari Purnomo. Jakarta. U I Press.
- Davies, H. L. 1982. Nutrition and Growth. Hedges and Belly Pty. Ltd. Melbourne.
- Faizal, Dody. 2008. *Perbandingan Nilai Gizi Telur Bebek dengan TelurAyam*
- [Http://www.Gizinet/telur asin](Http://www.Gizinet/telur%20asin), 2009.
- Kastaman, Roni; Susdaryanto dan Nopianto, Budi H. 2005. Kajian Proses pengasinan Telur Metode Reverse Osmosis pada Berbagai Lama Perendaman. Jurnal Teknik Ins=dustri Pertanian 19 (1) : 30-39
- Kautsar I. 2005. Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Asam Asetat 7% dan Lama Perendaman Terhadap Beberapa Karakteristik Telur Asin. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Marssy, Rad. 2007. *Telur Asin, Asin Tapi Berkalsium Tinggi*.

Sukendra L. 1976. Pengaruh cara pengasinan telur bebek (*Muscovy sp*) dengan Menggunakan Adonan Campuran Garam dan Bata Terhadap Mutu Telur Asin Selama Penyimpanan. IPB, Bogor

Suryana. 2006. Kewirausahaan Pedoman Praktis : Kiat dan Proses Menuju Sukses. Edisi ke 3. Salemba Empat : Jakarta.

Utama, M.S. 2010. Penanggulangan Kemiskinan Melalui Pemberdayaan Masyarakat di Provinsi Bali. Orasi Ilmiah G B UNUD Bukit, Jemberan, Badung.

Wiksuana, I G. B. 2010. Obligasi Daerah Sumber Dana Alternatif Pemerintahan Daerah. Orasi Ilmiah G B UNUD Bukit, Jemberan, Badung.

Lampiran 1:



Gambar 1 : Para ibu rumah tangga yang siap menerima penyuluhan



Gambar 2 : Narasumber menyampaikan Tujuan kegiatan



Gambar 3 : Proses pembuatan adonan telur asin rasa Jahe



Gambar 4 : Proses Pembaluran permukaan telur dengan adonan rasa Bawang Putih



Gambar 5. Proses Pembaluran permukaan telur dengan adonan rasa kayu manis



Gambar 6. Ibu-ibu rumah tangga membantu dalam Proses Pembaluran permukaan telur



Gambar 7 : Telur Asin Rasa Bawang Putih, Ketumbar, Jahe dan Kayu Manis