Buletin Ilmiah Nagari Membangun Vol. 3 No. 3, September 2020
Website. http://buletinnagari.lppm.unand.ac.id
E-ISSN: 2622-9978

TEKNOLOGI PENGOLAHAN TELUR PINDANG DI NAGARI UJUNG GADING KABUPATEN PASAMAN BARAT

Ferry Lismanto Syaiful [*)] dan Lailatus Siva
Fakultas Peternakan Universitas Andalas
Email : ferrylismanto5@gmail.com; ferrylismanto@ansci.unand.ac.id

ABSTRAK

Nagari Ujung Gading merupakan salah satu nagari yang terdapat di Kabupaten Pasaman Barat. Penduduk di Nagari ini terdiri dari suku Minang, Mandailing dan Melayu. Umumnya mata pencaharian penduduk di nagari ini bermata pencaharian bertani. Dari sektor peternakan mayoritas penduduk beternak ayam sebagai pendapatan sampingan. Suatu produk olahan telur tradisional yang umum dilakukan masyarakat adalah telur pindang. Pengolahan telur ini menggunakan bahan penyamak protein dengan kombinasi penggaraman dan perebusan sebagai pengawetan telur. Pengawetan telur ini berguna untuk memperpanjang daya simpan telur. Tujuan kegiatan ini adalah 1. untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman dan ketrampilan masyarakat dalam pengolahan telur pindang, 2. peningkatan memperpanjang masa simpan telur melalui pengolahan produk hasil ternak, dan 3. peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan di Nagari Ujung Gading Kecamatan Lembah Melintang Kabupaten Pasaman Barat. Kegiatan ini memperkenalkan teknologi pengolahan telur pindang. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu dan masyarakat yang terdapat pada nagari setempat. Sedangkan sasaran pembagian telur pindang adalah anak-anak berumur <15 tahun. Metode kegiatan yang digunakan yaitu penyuluhan, pelatihan, dan evaluasi, dengan metode pembelajaran andragogi. Hasil kegiatan yang diperoleh menunjukkan bahwa kegiatan ini mendapatkan respon positif dari masyarakat. Selanjutnya adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat dalam pengolahan telur pindang. Peserta juga dapat mempraktekkan tahapan pembuatan telur pindang dengan benar, mulai dari penyiapan bahan baku, pengolahan produk, hingga produk siap di konsumsi. Respon anak-anak pun sangat baik dari rasa dan warna telur pindang yang dihasilkan. Diharapkan kegiatan ini dapat dilakukan dengan berkelanjutan agar pengetahuan dan keterampilan masyarakat lebih meningkat dalam pengolahan telur pindang yang berasal dari rempah-rempah ini.

Kata Kunci: *telur, telur pindang, teknologi pengolahan telur*

Pindang Egg Processing Technology in Ujung Gading Village West Pasaman District

ABSTRACT

Nagari Ujung Gading is one of the villages in West Pasaman Regency. The population in Nagari Ujung Gading consists of the Minang, Mandailing, and Malays. Generally, the livelihood of the people in this village is farming. From the livestock sector, the majority of the population raises chickens as a side income. A traditional processed egg product that is commonly used by the community is pindang eggs. This egg processing uses a protein tanner with a combination of salting and boiling as egg preservation. Preservation of eggs is useful for extending the shelf life of eggs. This activity is 1. to increase the knowledge, understanding, and skills of the community in processing pindang eggs, 2. to increase the shelf life of eggs through the processing of livestock products, and 3. to increase the income and welfare of the community. This activity was carried out in Nagari Ujung Gading, Lembah Melintang District, West Pasaman Regency. This activity introduced pindang egg processing technology. The targets of the activities are women and the community in the local nagari. Meanwhile, the target of distributing pindang eggs is children aged <15 years. The activity method used is counseling, training, and evaluation, with the andragogical learning method. The results of the activities obtained indicate that this activity received a positive response from the community. Furthermore, there is an increase in the

knowledge and understanding of the community in processing pindang eggs. Participants can also practice making pindang eggs correctly, starting from preparing raw materials, processing products, to products ready for consumption. The children's response was excellent from the taste and colour of the pindang eggs produced. It is hoped that this activity can be carried out sustainably so that the community's knowledge and skills can increase in the processing of pindang eggs derived from these spices.

Keywords: *egg, pindang egg, egg processing technology*

PENDAHULUAN

Nagari Ujung Gading merupakan salah satu nagari yang terdapat di Kabupaten Pasaman Barat. Nagari ini memiliki luas sebesar 263,77 KM². Penduduk di Nagari Ujung Gading terdiri dari suku Minang, Mandailing dan Melayu. Jumlah penduduk Nagari Ujung Gading adalah sebesar 49.675 Jiwa dengan jumlah KK (kepala keluarga) sekitar 10.821 KK. Dari jumlah penduduk yang dimiliki dengan jenis kelamin Laki-laki sebanyak 24.867 Jiwa dan perempuan 24.808 Jiwa. Umumnya mata pencaharian penduduk di nagari ini bermata pencaharian tani. Dari sektor peternakan, mayoritas penduduk berusaha ternak ayam sebagai pendapatan sampingan.

Potensi ternak yang dimiliki daerah ini dapat menunjang kebutuhan gizi masyarakat terhadap protein hewani. Protein sangat dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan dan perkembangan sel tubuh. Salah satu protein hewani dihasilkan dari telur. Telur ayam merupakan salah satu bahan makanan berasal dari protein hewani yang memiliki kandungan zat gizi yang sangat baik dan mudah dicerna oleh tubuh.

Sudaryani (2003) mengemukakan bahwa telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar kecukupan gizi masyarakat. Pada telur terdapat tiga bahagian yaitu: kulit telur, putih telur, dan kuning telur (yolk). Komposisi terdiri dari air air (72,8–75,6%), protein (12,8–13,4%) dan lemak (10,5–11,8%). Silalahi (2006) mengemukakan bahwa pada kuning telur terdapat kandungan asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh. Kemudian memiliki kandungan mineral (besi, fosfor, sedikit kalsium), dan vitamin B kompleks serta sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Ditambahkan Soewarno, (2013) bahwa pada putih telur tersusun dari protein, 92% dari seluruh bahan kering atau padatan bagian putih telurnya, atau 54% dari seluruh berat isi telur.

Namun tanpa penanganan yang baik telur mudah mengalami kerusakan sehingga menyebabkan penurunan kualitas. Kerusakan telur ini menyebabkan tumbuh dan berkembangnya mikroba sehingga telur tidak layak di konsumsi. Menurut Silalahi (2006) bahwa faktor penyebab penurunan kualitas disebabkan oleh kelembaban, temperatur, ventilasi dan kualitas awal telur itu sendiri. Kulit telur mudah pecah, retak dan tidak dapat menahan tekanan mekanis terlalu besar.

Menyikapi permasalahan ini, maka perlu dilakukan pengawetan atau pengolahan telur agar dapat menghambat tumbuhnya jamur, bakteri, atau jasad renik bahkan dapat memperpanjang umur simpan lebih lama. Disamping itu, pengolahan telur ini dalam upaya penganekaragaman pangan hasil olahan hasil ternak. Variasi pangan olahan dapat meningkatkan daya beli masyarakat. Adapun jenis pangan olahan telur yaitu telur asin dan telur pindang.

Telur pindang merupakan produk olahan telur tradisional yang menggunakan bahan penyamak (tanin) dengan kombinasi penggaraman dan perebusan. Selanjutnya telur pindang ini merupakan salah satu cara pengawetan telur. Di Nagari Ujung Gading, telur pindang tidak ada ditemukan bahkan sebagian besar masyarakat tidak kenal dengan telur pindang tersebut.

Mengingat rendahnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat dan peternak dalam pengolahan produk hasil ternak berupa telur pindang ini maka perlu dilakukan penyuluhan dan pelatihan pengolahan produk olahan telur yang mudah dan sehat agar dapat memperpanjang masa simpan melalui teknologi penyimpanan dan pengolahan telur pindang.

Tujuan kegiatan ini adalah 1. untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman dan ketrampilan masyarakat dalam pengolahan telur pindang, 2. peningkatan memperpanjang masa simpan telur melalui pengolahan produk hasil ternak, dan 3. peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

METODOLOGI

Kegiatan ini dilaksanakan di Nagari Ujung Gading Kecamatan Lembah Melintang Kabupaten Pasaman Barat. Kegiatan ini memperkenalkan teknologi pengolahan telur pindang. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu dan masyarakat yang terdapat pada nagari setempat. Sedangkan sasaran pembagian telur pindang adalah anak-anak berumur <15 tahun.

Metode kegiatan yang digunakan yaitu penyuluhan, pelatihan, dan evaluasi, dengan metode pembelajaran andragogi (Ferry, 2018; 2019; 2020). Pembelajaran andragogi/orang dewasa ini meliputi nilai manfaat, kesesuaian permasalahan, kebutuhan dan pengalaman, praktis, menarik dan partisipasi aktif. Sedangkan tahapan kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan,

Materi yang diberikan pada kegiatan ini adalah teknologi pengolahan produk olahan telur dan teknologi pengolahan telur pindang. Pada kegiatan ini peserta kegiatan dibekali pengetahuan berupa ceramah dan diskusi.

2. Pelatihan,

Materi pelatihan yang diberikan yaitu teknologi pengolahan telur pindang. Di awal kegiatan peserta diberikan pengenalan mulai dari penyiapan bahan baku, pengolahan produk, hingga produk siap di konsumsi.

Cara pembuatan telur pindang ini adalah menggunakan 30 butir telur, 15 siung bawang merah, 10 siung bawang putih, 15 teh celup, 15 lembar daun jambu biji, 15 lembar daun salam, 2 saset kecap manis, 10 sendok makan gula merah, 4 batang serai, air dan garam secukupnya. Geprek bawang merah, bawang putih dan serai lalu masukkan semua bahan ke dalam panci. Kemudian masak selama 10 menit lalu retak-retakkan telur dan masukkan lagi dan dimasak kurang lebih 5 jam. Setelah warnanya bagus lalu kupas kulitnya dan siap di konsumsi.

3. Evaluasi Kegiatan

Selanjutnya pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi program meliputi: tingkat pengetahuan dan ketrampilan peserta kegiatan berupa kuisioner. Pemberian kuisioner sebagai evaluasi kegiatan awal dan akhir kegiatan. Agar kegiatan ini dapat berkelanjutan diharapkan peserta dapat menerapkan teknologi yang telah diberikan ini secara kontinyu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penyuluhan

Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu dan masyarakat Nagari Ujung Gading, Pasaman Barat. Materi yang diberikan pada kegiatan ini adalah teknologi pengolahan produk olahan telur dan teknologi pengolahan telur pindang.

Selanjutnya pada kegiatan penyuluhan, peserta kegiatan dibekali pengetahuan berupa ceramah dan diskusi dan terlihat antusias dan perhatian yang tinggi dari peserta/masyarakat mengikuti kegiatan ini ditandai dengan adanya diskusi yang aktif dan interaktif (Gambar 1).



Gambar 1. Penyuluhan Teknologi Pengolahan Telur Pindang

Penyuluhan teknologi pengolahan telur pindang ini belum pernah dilaksanakan di Nagari Ujung Gading ini. Telur pindang merupakan produk olahan telur tradisional yang menggunakan bahan penyamak (tanin) dengan kombinasi penggaraman dan perebusan. Selanjutnya telur pindang ini merupakan salah satu cara pengawetan telur.

Pemindangan telur salah satu bentuk pengolahan telur yang menggunakan bahan penyamakan (tanin) dan kombinasi herbal tertentu serta perebusan. Sedangkan bahan yang digunakan pemindangan telur ini yaitu kulit bawang merah, daun jambu biji dan air teh (Anonimus, 2009).

Dari penyuluhan ini, adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman tentang pembuatan telur pindang. Bahkan mereka berharap akan kelanjutan kegiatan ini agar wawasan mereka semakin membaik.

2. Pelatihan

Pelatihan pembuatan telur pindang ini dengan sasaran kegiatan adalah ibu-ibu dan masyarakat Nagari Ujung Gading. Hal ini dilakukan dikarenakan pembuatan telur pindang belum pernah dilakukan di daerah ini. Mereka hanya baru mengkonsumsi telur rebus, telur asin dan lainnya. Hal ini terjadi karena rendahnya pengetahuan masyarakat terhadap teknologi pengolahan hasil ternak diantaranya teknik pengolahan telur pindang ini.

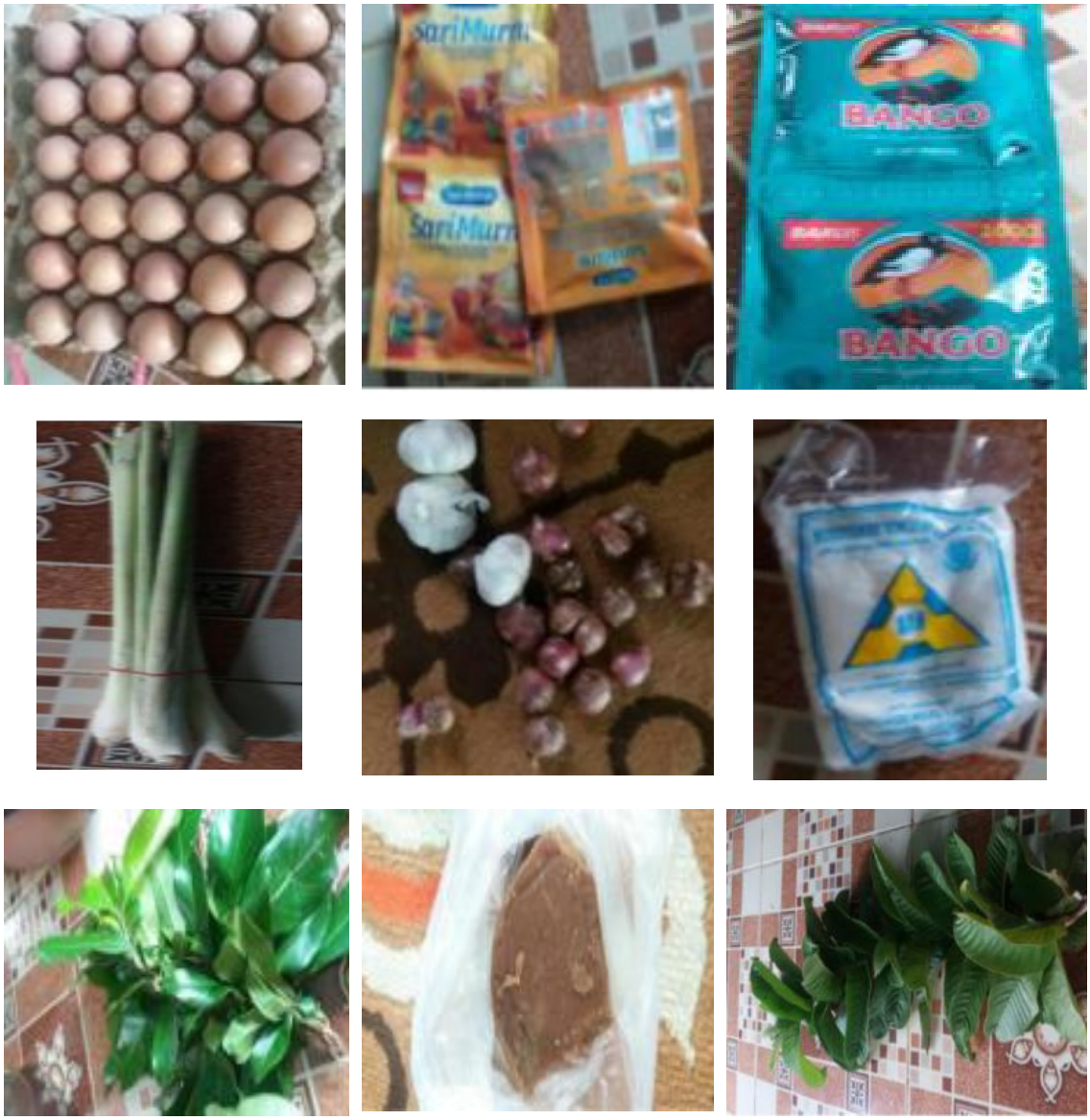
Pada kegiatan pelatihan ini peserta diikutkan dalam mempraktekkan tahapan pembuatan telur pindang dengan benar, mulai dari penyiapan bahan baku, pengolahan produk, hingga produk siap di konsumsi. Telur pindang dibuat dari berbagai bahan rempah dan garam sebagai pengawet makanan alamiah.

Bahan pembuatan telur pindang terdiri dari 30 butir telur, 15 siung bawang merah, 10 siung bawang putih, 15 teh celup, 15 lembar daun jambu biji, 15 lembar daun salam, 2 saset kecap manis, 10 sendok makan gula merah, 4 batang serai, air dan garam secukupnya seperti terlihat pada Gambar 2.

Proses pembuatan telur pindang diawali dengan pembersihan telur kemudian dilakukan tahap perebusan awal kemudian dilakukan peretakan kerabang telur dan perebusan lanjutan hingga bumbu meresap berbahan rempah dan garam yang membutuhkan waktu pemasakan teluh lebih kurang 5 jam. Setelah warnanya bagus lalu kupas kulitnya dan siap di konsumsi. Warna merah kecoklatan pada telur pindang diperoleh dari daun jambu biji. Bahan pembuatan telur pindang terlihat pada Gambar 2, sedangkan proses pembuatan telur pindang terlihat pada Gambar 3.

Pada kegiatan ini terlihat masyarakat sangat antusias saat dilaksanakannya pelatihan pembuatan telur pindang ini. Penggunaan rempah-rempah dalam memasak sehingga telur pindang memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan telur biasa, bisa sampai seminggu telur pindang ini masih bisa di konsumsi. Suprapti, (2002) mengemukakan bahwa telur rebus biasa tahan disimpan selama 1-2 hari saja, sedangkan telur pindang dapat disimpan selama lebih kurang 1 minggu.

Warna yang ada pada telur diakibatkan adanya kandungan tanin yang ada didalam rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan telur pindang ini, contohnya terdapat pada daun jambu biji. Menurut Karmila (2008), tanin akan bereaksi dengan protein yang terdapat pada kulit telur. Tanin ini mempunyai sifat menyerupai kolagen kulit hewan sehingga terjadi proses penyamakan kulit berupa endapan berwarna coklat yang dapat menutup pori-pori kulit telur tersebut menjadi *impermeable* (tidak dapat tembus) terhadap gas dan udara dan penguapan air serta hilangnya karbondioksida pada kulit telur dapat dicegah sekecil mungkin. Sunarlim (1986) menambahkan bahwa adanya kandungan protein yang berikatan dengan tanin sehingga penguapan air dapat dikurangi. Hal inilah yang menyebabkan telur dapat disimpan dalam waktu lebih lama.



Gambar 2. Bahan Pembuatan Telur Pindang



Gambar 3. Proses Pembuatan Telur Pindang



Gambar 3. Telur Pindang Yang Selesai Dibuat

Setelah selesai pembuatan telur pindang lalu dilakukan pembagian telur pindang ini kepada anak-anak. Anak-anak sangat tertarik akan warna khas telur pindang ini dan mengundang anak-anak untuk menyicipi telur ini, dan setelah di cicipi anak-anak menyukai aroma dan rasa yang berasal dari rempah-rempah yang dibuat dan dari gula merah dan kecap manis yang menciptakan rasa manis pada telur.

Respon anak-anak pun sangat baik dari rasa dan warna telur pindang yang dihasilkan. Saat pembagian telur pindang anak-anak diajarkan terlebih dahulu cara mencuci tangan dengan baik sehingga anak-anak pandai cara mencuci tangan dengan baik. Setelah dilakukannya pelatihan ini maka ibu-ibu sudah bisa membuat telur pindang dengan sendirinya. Sehingga telur memiliki aneka warna yang disukai oleh anak-anak.

Respon masyarakat akan pelatihan ini sangat baik dan anak-anak yang mengkonsumsi telur pindang ini suka dengan rasa yang berasal dari rempah-rempah tersebut. Hasil kegiatan yang diperoleh menunjukkan bahwa kegiatan ini mendapatkan respon positif dari masyarakat. Selanjutnya adanya peningkatan pengetahuan dan pemahaman masyarakat dalam pengolahan telur pindang.



Gambar 5. Pembagian Telur Pindang

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil kegiatan yang telah dilaksanakan dapat ditarik kesimpulan bahwa kegiatan teknologi pengolahan telur pindang mendapatkan respon positif dari masyarakat. Peserta juga dapat mempraktekkan tahapan pembuatan telur pindang dengan benar, mulai dari penyiapan bahan baku, pengolahan produk, hingga produk siap di konsumsi. Respon anak-anak pun sangat baik dari rasa dan warna telur pindang yang dihasilkan.

Diharapkan kegiatan ini dapat dilakukan dengan berkelanjutan agar pengetahuan dan keterampilan masyarakat lebih meningkat dalam pengolahan telur pindang yang berasal dari rempah-rempah ini.

DAFTAR PUSTAKA

Anonimus. 2014. Telur Pindang. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Telur%20pindang.pdf

Citra. 2014. Pengaruh perebusan telur dengan daun jambu biji (Psidium guajava) terhadap komposisi kimia dan mikrobia telur pindang. Skripsi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Komala, I. 2008. Kandungan Gizi Produk Peternakan. Student Master Animal Science, Faculty Agriculture-UPM, Yogyakarta.

Silalahi, J. 2006. Makanan Fungsional. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Soewarno, T dan Soekarto. 2013. Teknologi Penaganan dan Pengolahan Telur. Alfabetta, Bandung.

Sudaryani. 2003. Kualitas Telur. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sunarlim, P. 1992. Masalah Mutu Telur serta Penanggulangannya. Departemen Pertanian. Balai Latihan Pertanian dan Peternakan, Ciawi Bogor.

Suprapti, M.L. 2002. Pengawetan Telur: Telur Asin, Tepung Telur dan Telur Beku. Kanisius, Yogyakarta.

Syaiful F.L, D.T. Diva dan M. Hafizoh. 2020. penerapan teknologi amoniasi jerami sebagai pakan alternatif sapi potong di Kenagarian Sungai Kunyit, Solok Selatan. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, Vol. 3 No. 1, Maret 2020.

Syaiful F.L, dan F. Agustin. 2019. Diseminasi teknologi pakan komplit berbasis bahan baku lokal pada sapi potong di daerah Kinali Pasaman Barat. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(1): Maret 2019

Syaiful.F.L., Suyitman, Evitayani, Khasrad dan Endang Purwati. 2019. Pengembangan budidaya rumput unggul menggunakan fungi mikoriza arbuskula sebagai pakan sapi potong di Parak Karakah Kota Padang. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(3a); September 2019

Syaiful F.L, F. Agustin, Rusmana, U.G.S. Dinata dan Efrizal. 2018. Pengembangan sapi potong melalui penerapan teknologi deteksi kebuntingan dini dan inovasi pakan ramah lingkungan pada kelompok tani di Langgam, Pasaman Barat. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*. 1 (4): 191-202.

Syaiful F.L. 2018. Diseminasi teknologi deteksi kebuntingan dini "DEEA GestDect" terhadap sapi potong di Kinali Kabupaten Pasaman Barat. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*. 1(3): 17-25

Syaiful. F.L., U.G.S. Dinata dan Ferido. 2018. Pemberdayaan masyarakat Nagari Sontang Kabupaten Pasaman melalui inovasi budidaya sapi potong dan inovasi pakan alternatif yang ramah lingkungan. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*. 1(3): 21-31

Syaiful. F.L., U.G.S. Dinata dan Y. Hidayattullah. 2018. Pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan limbah sekam padi sebagai bahan bakar kompor sekam yang ramah lingkungan di Kinali, Pasaman Barat. *Buletin Ilmiah Nagari Membangun*. 1(3): 62-69

Syaiful, F.L. 2018. Pemberdayaan masyarakat melalui budidaya sapi potong terintegrasi sawit dan penanaman rumput gajah sebagai bahan pakan ternak di nagari Kinali Kabupaten Pasaman Barat. *Unes Journal of Community Service*. 2(2): 142-149.

Syaiful, F.L. 2018. Optimalisasi inseminasi buatan sapi potong melalui akurasi kebuntingan dini terhadap uji punyakoti dan palpasi rektal. *Jurnal Embrio*. 10(2): 41-48.