

EFEKTIFITAS PRODUKSI TELUR ASIN KUM “ANGGREK” DENGAN TEKNOLOGI TEPAT GUNA

SyamsulBahri¹⁾, Khojanah Hasan²⁾

¹⁾Fakultas Ekonomi, universitas Widyagama Malang
email :syam_uwg@yahoo.com

²⁾Fakultas Ekonomi, universitas Widyagama Malang
email :janahasan71@gmail.com

Abstract

Salted egg products are commercial products that have prospect, it was proved by the huge number of demand, also we can see that the turnover is increasing from year to year. Salted egg products have the nutrients that meet the criteria as a high biological valuable food because the protein is easily digested by the digestibility coefficient of 96%, it has a good taste and has so many benefits for children under five (requires 15 grams of protein per day), pregnant women, breastfeeding mother, also for elderly. Proposes Village area Purwoasri Singosari Malang regency as a research location, because in that area there is a group of Independent Business of Anggrek which are very active and enthusiastic in this entrepreneurship program, so it can be used by local people as a means to augment the women's activities and also to earn additional income. The initial goal of these cooperation is to empower local residents and the wider community to create jobs, therefore the need for guidance in this business development terms. Problems that occurred among the others are in the process of making salted eggs there are 2 times washing stages, which are washing prior to wrap the dough and washing after immersion in the dough. The process has been done by washed eggs one by one manually, thereby it will inhibit the production process and take a long time. In addition to the limitations of management planning and lack of proper accounting, lack of marketing techniques and has not been able to calculate the exact cost of production lead them to the result of inaccurate in pricing. Proposer chose this salted egg production on several considerations, which are: market absorption is still very high and potential considerable, the needs of expertise (skills) that are not so high and low cost investment. The method of implementation that will be used is to design the eggs cleanup tool and provide education, training and mentoring of management, marketing, accounting and information systems with a simple bookkeeping (the Financial Statements).

Keyword : Independent Business, Salted Egg.

1. PENDAHULUAN

Desa Purwoasri Kecamatan Singosari Kabupaten Malang merupakan wilayah yang awalnya Masyarakatnya mayoritas terdiri dari ibu-ibu rumah tangga yang berpendidikan SD dan SMP, mempunyai banyak waktu luang (tidak ada kegiatan) dan bergantung pada suami/kepala keluarga yang pekerjaannya tidak menentu/buruh. Maka untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, sering kali menggunakan jasa bank harian /rentenir dengan bunga yang sangat tinggi, yang kadang tanpa mereka hiraukan, mereka beranggapan “yang penting bisa makan dan bertahan hidup”. Dengan kondisi seperti itu, akhirnya ada program pemerintah

(KeaksaraanFungsional) yang memberikan pelatihan-pelatihan ketrampilan yang disambut antusias oleh ibu-ibukhususnya, akhirnya September 2014 Kelompok Usaha mandiri Anggrek berdiri denganmencoba membuka usaha pembuatan “Telur Asin” hingga sekarang. Pada Kelompok Usahamandiri Bunga Anggrek ini terdiri dari 2 Koordinator/kelompok pembuatan telur Asin danmasing-masing kelompok mampu mempekerjakan 10 -15 ibu rumah tangga sebagai tenagakerja (total 20-30 tenaga kerja) dengan kapasitas sekali produksi 500-700 biji /5 hari sekali.

Karena keterbatasan modal dan minimnya peralatan, maka usaha ini dikerjakan di beberapatempat yang berbeda (rumah tangga sendiri-sendiri) sehingga

kadang tidak ada keseragaman rasa. Oleh karena itu keberadaannya mitra perlu dipertahankan dan dikembangkan agar memberimanfaat dan dampak langsung maupun tidak langsung terhadap keunggulan produk, dapat meningkatkan nilai jual yang lebih tinggi, sehingga pangsa pasar semakin luas dan mampu bersaing dengan home industry lainnya seperti di Jawa Tengah (Brebes).

Telur memenuhi kriteria sebagai bahan makanan yang bernilai biologi tinggi karena proteinnya mudah dicerna dengan koefisien cerna 96%. Dibandingkan dengan daging sapi, beras, dan jagung, nilai biologi protein telur bebek paling tinggi karena mudah dicerna oleh tubuh. Telur asin adalah makanan yang sangat baik untuk dikonsumsi, memiliki rasa yang sangat lezat dan memiliki banyak khasiat bagi anak balita (memerlukan protein 15 gram per hari), ibu hamil, ibu menyusui, hingga lansia.

Sebagai bahan makanan, telur mempunyai beberapa kelebihan. mengandung mineral kalsium dan magnesium, mengandung semua zat gizi yang diperlukan tubuh, rasanya enak, mudah dicerna, menimbulkan rasa segar dan kuat pada tubuh. Dalam telur itik, protein lebih banyak terdapat pada bagian kuning telur, 17 persen, sedangkan bagian putihnya 11 persen. Protein telur terdiri dari ovalbumin (putih telur) dan ovavitelin (kuning telur). Protein telur mengandung semua asam amino esensial yang dibutuhkan tubuh untuk hidup sehat. Telur asin mengandung Protein, Kalsium, Vitamin A, Vitamin E, Zat besi, mempunyai nilai kegunaan protein (net protein utilization) 100 persen, dibandingkan dengan daging ayam (80%) dan susu (75%). Berarti jumlah dan komposisi asam aminonya sangat lengkap dan berimbang, sehingga hampir seluruh bagiannya dapat digunakan untuk pertumbuhan maupun penggantian sel-sel

PROSES PRODUKSI TELUR ASIN

1. Proses Produksi

Berdasarkan pengalaman dari kelompok usaha mandiri Anggrek, rata-rata dalam sekali dapat memproses 200-500 biji Telur Asin. Bahan baku yang diproses setiap hari dipasok dari daerah Lumajang dengan

harga per butir Rp 1.700, dengan tenaga kerja yang terlibat selama proses produksi adalah 20-30 orang atau 10-15 per kelompok.

Proses Produksi Telur Asin yang dilakukan "KUM Anggrek" secara konvensional, yaitu :

- a. Menyiapkan Telur Bebek dan membersihkan kotorannya hingga bersih, yaitu telur bebek mentah direndam dalam air, tambahkan sedikit sunlight, digosok dengan kertas ampelas halus/kawat hitam pencuci piring kemudian cuci, dan bilas dengan air hingga bersih dan ditempatkan di wadah (bak).



Hal yang terpenting dalam pembuatan telur asin adalah penyeleksian atau pemilihan telur itik, ciri telur yang berkualitas baik adalah jika dimasukkan dalam air akan tenggelam, maka jika ditemui ada telur yang mengambang, maka harus disisihkan. Dan juga jika ditemui ada telur itik yang retak harus disisihkan, karena jika dipaksakan akan mempengaruhi kualitas telur lainnya, karena putih telurnya akan menerobos keluar dan membuat larutan perendaman menjadi busuk.

- b. Menyiapkan wadah (bak besar) yang bersih kemudian dialasi dengan adonan, kemudian dilakukan penataan telur secukupnya, ditutupi larutan adonan, ditata kembali telurnya dan ditutupi kembali adonan (berlapis-lapis) kemudian baru ditutup rapat.



- c. Waktu penyimpanan/pengasinan \pm 1-2 minggu dan ini tergantung selera, sama

kin lama penyimpanan rasanya akan semakin asin dan usahakan di tempat yang teduh.



- d. Setelah proses penyimpanan/pengasinan diperkirakan sudah cukup, maka dilanjutkan dengan proses pembongkaran dan pembersihan telur sampai bersih dan tempatkan di wadah/ bak yang bersih.
- e. Proses selanjutnya adalah telur-telur tersebut direbus dalam panci atau langseng (tambahkan daun pandan dan daun sere) dengan cara direndam ke dalam air sampai mendidih hingga matang dengan waktu \pm 1 jam , hingga benar benar matang



- f. Telur asin yang sudah matang ditiriskan dan dibersihkan kembali dari kemungkinan adanya telur yang pecah, karena jika terjadi telur yang pecah adalah hal yang wajar akan jumlahnya sedikit



- g. Setelah telur ditiriskan dan benar-benar kering, kemudian telur-telur tersebut dibericap/stempel "KUM Anggrek".

- h. Setelah telur asin diberi cap/stempel, maka telur asin tersebut siap untuk dipasarkan.



Berdasarkan pengalaman KUM Anggrek mampu memproduksi telur asin dalam sehari 200-500 butir. Karena proses pembuatan telur asin ini tergolong lama antara 1-2 minggu, maka perhitungan harus bisa tepat antara persediaan telur yang akan diasinkan dengan persediaan telur asin yang akan dipasarkan. Hal ini untuk menjaga stok telur asin tetap terjaga dan diharapkan pemasaran akan menjadi lebih baik.



PEMASARAN PRODUK

Produk akhir yang dipasarkan oleh Kelompok usaha Mandiri/KUM Anggrek berupa Telur Asin, selama ini langsung diambil oleh distributor besar dari kota Lumajang dengan harga jual Rp 2.100,-. Karena keterbatasan dana, mitra hanya mampu memasok telur mentah (bahanBaku) terbatas, sehingga produksi dan pemasaran pun terbatas antara 500-700 butir per 5 hari (sudah ada labelnya). Pemasaran masih terbatas pada satu distributor saja, karena mitra tidak mampu memproduksi telur asin dalam jumlah besar.

KELEMBAGAAN MITRA

Kelompok Usaha mandiri Anggrek selama ini belum memiliki kelembagaan yang tetap, karena sebagian besar pengelola adalah tetangga dekat yang terdiri dari kaum ibu-ibu rumahtangga. Untuk mengatasi modal selama ini, mitra membentuk semacam pra koperasi dan barutersosialisasi, sehingga masih banyak

memerlukan pembinaan menuju ke pembentukan koperasi yang sesungguhnya.

PROSPEK PRODUKSI “TELOR ASIN”

Proses pengembangan KUM Anggrek di Desa Purwoasri Kabupaten Malang mempunyai prospek yang bagus karena sangat berpotensi, baik itu dari sumber daya manusia yang mendukung atau sumber daya bumi yang tersedia. Salah satu contoh masih terdapatnya lahan luas yang dapat dipakai sebagai sentralnya untuk produksi telur asin. Pemasaran dari lokal hingga pemasaran secara luas, dari tenaga kerja yang sedikit menjadi tenaga kerja yang banyak, dari pendapatan kecil hingga pendapatan besar dan akhirnya kembali kepada masyarakat itu sendiri yang akan sejahtera nantinya, tidak ada lagi pengangguran, tidak ada lagi kata malas, dan tidak ada lagi kata menyerah, dan semangat demi sebuah kemajuan. Disisi lain sebenarnya kedua kelompok yang ada tersebut merupakan suatu unit usaha kecil yang mampu berperan dan berfungsi sebagai katup pengaman baik dalam menyediakan alternatif kegiatan usaha produktif, maupun dalam hal penyerapan tenaga kerja.

PERMASALAHAN MITRA

Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis situasi yang dihadapi KUM Anggrek didapatkan beberapa permasalahan sebagai berikut :

- a. Keterbatasan jumlah pasokan bahan baku, hal ini karena dana yang ada sangat terbatas dan bahan bakunya selama ini dipasok dari daerah Lumajang yang menurut mitra, harga yang dipasok tergolong mahal, saat ini mitra sudah mulai melakukan usaha macam pra koperasi untuk menghimpun dana yang nantinya diharapkan bisa memasok telur bebek lebih banyak dari lokasi yang lebih dekat (Sawojajar) dan otomatis harga bisa lebih murah. (efisien biaya).
- b. Dalam proses produksi telur asin ada 2 kali tahapan pencucian, yaitu pencucian sebelum pembalutan adonan dan pencucian setelah proses perendaman dalam adonan. Proses tersebut selama ini

dilakukan secara manual dengan metode telur dicuci satu persatu, dan ini membutuhkan waktu yang lama, sehingga menghambat proses produksi. Selain itu jika proses pencucian tidak selektif / kurang bersih, hal ini akan mempengaruhi hasil produksi telur asin yang nantinya akan mempengaruhi harga jual dan pangsa pasar.

- c. Permasalahan manajemen yang paling menonjol pada mitra tersebut adalah belum adanya job deskripsi atau pembagian tugas. Kurangnya pengetahuan tentang manajemen usaha masih menjadi kendala karena masih manajemen rumah tangga dan bersifat konvensional.
- d. Mitra belum memiliki perencanaan manajemen dan teknik pemasarannya. Mitra belum mampu menghitung harga pokok produksi yang tepat sehingga akibatnya penentuan harga jual pun juga tidak tepat dan mitra belum membuat pembukuan/ Laporan Keuangan agar dapat memantau hasil operasinya seperti usaha-usaha yang lain.
- e. Belum memiliki dan mendaftarkan merk dagangnya ke Dirjen HKI DEPKUMHAM. Kondisi ini membuat mitra tidak memiliki posisi tawar yang kuat, yang nantinya akan menghambat pemasaran karena banyak pesaing di industri yang sejenis (jaringan pemasaran sempit).

TARGET DAN LUARAN

Target dan Luaran dari program ini adalah :

- a. IPTEKS berupa alat Pembersih Telur otomatis (Teknologi Tepat Guna).
- b. Memiliki Sistem pengelolaan keuangan dan manajemen yang akuntabel.
- c. Memiliki sistem dan strategi Pemasaran yang luas.
- d. Jurnal Ilmiah

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Dari permasalahan yang teridentifikasi maka melalui usulan program IbM ini diupayakan dapat memberikan kerangka konsep solusi alternatif terhadap beberapa

permasalahan dan metode yang digunakan antara lain :

Aspek Produksi

Merancang dan mengaplikasikan IPTEKS “*Bagaimana mendisign alat pembersih telur*” yang dapat memudahkan mitra untuk digunakan dalam memproduksi Telur asin yang dapat meningkatkan kuantitas, kualitas produk, sehingga mitra mampu memanfaatkan Teknologi tepat guna dan memberikan nilai tambah (*value added*)”.

Aspek Manajemen dan Pemasaran

Sesuai dengan permasalahan dan kebutuhan yang dihadapi Mitra berkaitan dengan pemahaman managerial dan pemasaran, maka metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah membentuk TIM Pelatihan dan pendampingan serta melibatkan sasaran secara aktif untuk bisa memecahkan permasalahan yang ada, meliputi : 1. Pelatihan pembuatan system informasi akuntansi (database) 2.Strategi pemasaran komunikasi dan negoisasi 3. Pentingnya kemitraan 4.Strategi persaingan bisnis dll.

Aspek Akuntansi

Sesuai dengan permasalahan dan kebutuhan yang dihadapi Mitra berkaitan dengan pemahaman akuntansi, maka selayaknya metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi :

pendidikan penyuluhan dan pendampingan, meliputi :

1. Cara merancang dan menyajikan pen catatan akun dan penomoran secara tercetak berdasarkan transaksi-transaksi yang terjadi .
2. Melakukan pencatatan semua transaksi secara kronologis ke dalam jurnal atau bukukas umum.
3. Melakukan pencatatan dari jurnal ke buku besar atau posting dan membuat neraca saldo.
4. Menyusun laporan keuangan mitra.
(Neraca, Lap Laba rugi, dll).
 - a. Neraca adalah laporan yang menggambarkan posisi keuangan suatu usaha KUM Angrek baik kekayaan

(Assets), kewajiban (Hutang) dan Modal pada saat tertentu.

- b. Laporan laba rugi adalah laporan yang menggambarkan hasil kegiatan usaha Mitra selama satu periode (1 tahun).
- c. Laporan perubahan modal adalah laporan yang menggambarkan modal awal yang digunakan oleh mitra, setelah terjadi suatu kegiatan selama 1 periode.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Respon mitra terhadap kegiatan pengabdian masyarakat oleh Tim pelaksana yang memasukkan unsur iptek mendapat respon baik, hal tersebut terungkap saat serah terima alat pencuci telur di Dusun Morotanjek Desa Purwoasri Kec. Singosari Kabupaten Malang. Bahwa pengabdian yang dilakukan oleh pihak perguruan tinggi baru kali ini dirasakan oleh mitra sebagai bentuk kepedulian yang tepat sasaran, karena betul-betul sangat membantu dalam usahanya selama ini dirintisnya dengan harapan dapat memberi manfaat kepada mitra padakhususnya dan masyarakat pada umumnya yaitu Mesin Pencuci Telor.

Pengabdian IbM Kelompok Usaha Man-diri Angrek Pembuatan ”Telur Asin” Untuk Meningkatkan Harapan Hidup Yang Berkualitas Kelurahan Purwoasri Kabupaten Malang telah dapat dijalankan dengan baik khususnya transfer mesin yang dibutuhkan mitra.. Dengan kerjasama tim yang baik dan peran serta yang aktif dari mitra, dukungan masyarakat, sehingga semuanya telah berjalan sesuai yang diharapkan. Harapannya dapat memberikan manfaat bagi mitra dalam menjalankan bisnis telur asin dan dapat pula bermanfaat bagi masyarakat sekitarnya. Kegiatan-kegiatan IbM yang telah Tim lakukan adalah :

1. Pembuatan disain mesin pencuci telur (Teknologi tepat guna), mitra sebelumnya dalam menyelesaikan proses pembuatan telur asin, untuk membersihkan telur masih menggunakan manual/ telur dicuci atau dibersihkan dengan menggunakan tangan sehingga risiko pecah cukup tinggi dan membutuhkan waktu yang lama.

Setelah adanya program IbM maka kami sebagai Tim Pelaksana pengabdian mendisain mesin yang dibutuhkan oleh mitra dan telah memberikan suatu teknologi tepat guna yaitu mesin pencuci telur dengan kapasitas 50 butir telur mesin dalam satu kali jalan, selain dapat menghemat waktu juga risiko pecah dalam pencucian dapat ditekan, dan diharapkan dengan adanya mesin ini, mitra dapat menghasilkan produksi dan berkualitas, sehingga jangkauan pemasaran lebih luas dan harga bisa bersaing seperti pengusaha telur asin yang lainnya.

2. Melakukan Penyuluhan dan pendampingan kepada mitra yaitu KUM Anggrek tentang Koperasi, pemasaran dan Pembukuan sederhana (akuntansi) dengan diskusi dan praktek (*learning by doing*).

Berikut ini kondisi mitra setelah mendapatkan program IbM :

- a) Mitra sudah menguasai cara pemakaian dan mengetahui kelebihan jika menggunakan teknologi mesin pencuci telur.
- b) Mitra sudah diberikan wawasan yang komprehensif dalam bidang perkoperasian dan pemasaran, dan akuntansi (pembuatan pembukuan sederhana), antara lain : .
 - i. Memahami pentingnya pemisahan pemilik dan bisnis, sehingga hasil usaha dapat terkontrol dengan baik.
 - ii. Memiliki kemitraan yang dapat saling mendukung dan menguntungkan dengan menjalin komunikasi yang efektif.
 - iii. Kemampuan memahami tentang akuntansi yaitu tentang pembukuan sederhana.
- c) Perbandingan kapasitas hasil produksi sebelum dan sesudah adanya program IbM

SEBELUM	SESUDAH	KETERANGAN
10TK/200 butir telur Secara bergiliran dari sel anggota dlm 1 minggu = 200 x 4 = 800 butir/Bulan	10TK /500 butir telur Secara bergiliran dari sel anggota dlm 1 minggu = 500 x 4 = 2000 butir/Bulan	Lebih efisien waktu dan tenaga sehingga tenaga kerja dapat mengerjakan lebih banyak lagi. (Selisih 1.200 butir)
HP Produksi/ butir	HP Produksi/ butir	

BB	1700	BB	1.700
TK.....	300	TK.....	200
BOP.....	200	BOP.....	200
	2.200		2.100
Harga Jual..	2.700	Harga Jual.	2.700
Laba.....	500/butir	Laba.....	600/butir

Mitradiharapkan mampu meningkatkan pemasaran telur asin lebih luas lagi dan dapat menjangkau tidak hanya pasar lokal tetapi bisa meluas dengan memanfaatkan pemasaran teknik modern internet (*on line*), mampu menghitung harga pokok, harga jual produk dan juga mampu membuat pembukuan sederhana.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Telur memenuhi kriteria sebagai bahan makanan yang bernilai biologi tinggi karena proteinnya mudah dicerna dengan koefisien cerna 96%. Dibandingkan dengan daging sapi, beras, dan jagung, nilai biologi protein telur bebek paling tinggi karena mudah dicerna oleh tubuh. Telur asin adalah makanan yang sangat baik untuk dikonsumsi, memiliki rasa yang sangat lezat dan memiliki banyak khasiat bagi anak balita (memerlukan protein 15 gram per hari), ibu hamil, ibu menyusui, hingga lansia.

Masalah utama yang dihadapi oleh mitra adalah jika pencucian telur dilakukan secara manual membutuhkan waktu yang lama dan berisiko telur pecah cukup tinggi yang berakibat kerugian. Namun dengan program IbM ini maka Mitra telah mendapatkan teknologi tepat guna yaitu berupa mesin pencuci telur dan juga pendidikan berupa pelatihan dan pendampingan tentang sosialisasi pemakaian mesin pencuci telur sehingga mitra mampu meningkatkan wawasannya untuk mengembangkan tetap eksis seperti pengusaha telur asin yang lainnya. Dengan demikian IbM yang telah dilaksanakan dengan judul "IbM Kelompok Usaha Mandiri "Anggrek" Produksi Telur Asin Untuk Meningkatkan Harapan Hidup Yang Berkualitas Kelurahan Purwoasri Kabupaten Malang" telah berhasil dengan sangat baik.

2. Saran

Dari pengabdian ini dapat disarankan kepada LPPM Universitas Widyagama untuk dapat melakukan pendampingan yang berkelanjutan kepada mitra usaha telur asin yaitu KUM Anggrek tentang bidang-bidang yang lain yang dibutuhkan, dengan harapan dapat mempertahankan kelangsungan usahanya agar tetap eksis dan dapat terus berkembang.

5. REFERENSI

1. Bastian Bastami, Bernadine, Nurlela, Amilia Sandra, 2007, *Mari Membangun Usaha Mandiri*, Pedoman Praktis bagi UMKM , Graha Ilmu, Yogyakarta.
2. Fandy Tjiptono, 2008, *Pemasaran Strategik*, Penerbit Andi , Yogyakarta.
3. Haryoto, 1996, MEMBUAT TELOR ASIN Teknologi Tepat Guna, Graha Ilmu, Yogyakarta.
4. Panji Anoraga, 2004, *Pengelolaan Bisnis Dalam Era Globalisasi*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
5. Sulistyani, Ambar Teguh, 2004, *Kemitraan dan Model-model Pemberdayaan*, Gaya Media, Yogyakarta.
6. Suryana, *Kewirausahaan*, 2004, Salemba, Jakarta.
7. Undang undang perkoperasian no 25 tahun 1996
8. Ujang Sumarwan, 2010, *Pemasaran Strategik, Perspektif Value –Based Marketing dan Pengukur Kinerja*. Cetakan Pertama IPB Press, Bogor