

PENYULUHAN PEMANFAATAN BUMBU ARSIK PADA ADONAN TELUR ASIN DI DESA SIMARSAYANG

Nursanti Laia¹, Zakiyah Nasution², Doharni Pane³, Ulfa Nikmatia⁴, Parmanoan Harahap⁵

^{1,2,3,4,5}Fakultas Pertanian Universitas Graha Nusantara
Tor Simarsayang Padangsidempuan

e-mail: ¹nursanti46@gmail.com, ²nasution.kiyah@gmail.com, ³doharnipane1983@gmail.com,
⁴nikmatiaulfa@gmail.com, ⁵parmabona12@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan kepada masyarakat Desa Simarsayang dalam menghasilkan produk inovatif telur asin dengan bumbu arsik. Inovasi ini bertujuan meningkatkan nilai tambah telur bebek sebagai hasil ternak lokal. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan pembuatan telur asin, dan praktik pengolahan dengan penambahan bumbu arsik yang khas, berbahan dasar rempah-rempah tradisional. Pelatihan ini melibatkan para peternak lokal dan masyarakat setempat dalam rangka meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah produk lokal menjadi lebih bernilai. Hasilnya menunjukkan bahwa peserta dapat memahami dan mempraktikkan proses produksi dengan baik. Selain itu, produk yang dihasilkan memiliki cita rasa khas rempah arsik yang kaya, sehingga berpotensi diterima oleh pasar dengan baik. Program ini diharapkan dapat membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat, mendorong peningkatan pendapatan keluarga, dan memperkenalkan produk telur asin berbumbu arsik sebagai produk unggulan daerah yang dapat bersaing di pasar lokal maupun regional.

Kata kunci: *Telur Asin, Bumbu Arsik, Inovasi Pangan, Desa Simarsayang*

1. PENDAHULUAN

Desa Simarsayang, sebagai salah satu daerah penghasil telur bebek, memiliki potensi besar dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal melalui pengolahan yang lebih kreatif dan inovatif. Salah satu bentuk produk olahan yang banyak diminati masyarakat adalah telur asin. Namun, produk telur asin yang dihasilkan umumnya masih menggunakan cara tradisional tanpa penambahan cita rasa khas yang dapat membedakan dengan produk lainnya di pasaran. Oleh karena itu, pengembangan produk telur asin dengan inovasi bumbu arsik menjadi sebuah alternatif yang menjanjikan. Bumbu arsik, yang merupakan campuran rempah-rempah khas dari daerah tersebut, memiliki rasa dan aroma yang unik, yang dapat memberikan keistimewaan pada produk telur asin. Pemanfaatan bumbu arsik pada adonan telur asin diharapkan tidak hanya meningkatkan cita rasa, tetapi juga dapat membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat. Penyuluhan mengenai cara pembuatan telur asin berbumbu arsik menjadi langkah awal yang penting untuk memperkenalkan potensi produk lokal dan memberikan keterampilan tambahan kepada masyarakat dalam mengolah bahan-bahan yang ada di sekitar mereka.

Melalui kegiatan penyuluhan ini, diharapkan masyarakat Desa Simarsayang dapat memahami cara pembuatan telur asin berbumbu arsik secara tepat dan efektif, serta mampu memanfaatkan bumbu arsik sebagai bahan inovasi yang dapat meningkatkan daya saing produk mereka. Dengan demikian, program ini bertujuan untuk memperkenalkan teknik baru dalam pengolahan telur asin yang lebih bernilai dan berpotensi mengembangkan perekonomian lokal.

Telur asin merupakan salah satu produk olahan pangan yang populer di Indonesia karena memiliki cita rasa khas, daya simpan yang relatif lama, serta kandungan gizinya yang tinggi. Proses pembuatannya yang sederhana menjadikannya cocok untuk dijadikan usaha

rumahan dengan potensi ekonomi yang cukup besar. Namun, inovasi dalam produksi telur asin sering kali terbatas pada cara tradisional, seperti penggunaan garam sebagai bahan utama pengasinan[1].

Salah satu inovasi yang berpotensi meningkatkan kualitas dan variasi rasa telur asin adalah penggunaan bumbu arsik sebagai bahan tambahan. Bumbu arsik merupakan campuran rempah tradisional yang mengandung beragam rempah seperti kunyit, bawang putih, daun salam, dan jahe. Bumbu ini tidak hanya memberikan cita rasa unik, tetapi juga memiliki potensi untuk meningkatkan nilai jual produk karena kandungan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan[2].

Penyuluhan kepada masyarakat mengenai pemanfaatan bumbu arsik dalam pembuatan telur asin sangat penting untuk:

1. Meningkatkan inovasi produk: Menambah variasi rasa pada telur asin untuk menjangkau lebih banyak konsumen.
2. Memanfaatkan sumber daya lokal: Bumbu arsik terdiri dari rempah-rempah yang mudah didapat dan melimpah di daerah tertentu di Indonesia.
3. Meningkatkan nilai ekonomi: Inovasi produk dapat meningkatkan harga jual telur asin, terutama untuk pasar oleh-oleh atau pasar premium

Pentingnya Pegabdian Masyarakat ini dilakukan agar masyarakat, terutama ibu rumah tangga, kelompok tani, UMKM, dan generasi muda di desa atau wilayah yang memiliki potensi untuk usaha pembuatan telur asin sebagai mata pencaharian tambahan yaitu :

1. Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat

Sebagian besar masyarakat, terutama di pedesaan atau daerah penghasil telur asin, masih menggunakan metode tradisional dengan garam sebagai satu-satunya bahan pengasin.

2. Meningkatkan Daya Saing Produk Telur Asin

- Dengan menambahkan bumbu arsik, telur asin memiliki rasa dan aroma khas yang dapat menjadi keunggulan kompetitif di pasar.
- Produk inovatif seperti ini lebih menarik bagi konsumen yang mencari variasi rasa atau produk premium.
- Hal ini berpeluang membuka akses ke pasar yang lebih luas, seperti pasar oleh-oleh atau pasar modern.

3. Mendorong Pemanfaatan Sumber Daya Lokal

- Bumbu arsik merupakan campuran rempah-rempah khas Nusantara seperti kunyit, jahe, bawang putih, dan daun salam, yang banyak tersedia di daerah.
- Penyuluhan ini mendorong masyarakat untuk memanfaatkan rempah lokal, sehingga mendukung pertumbuhan ekonomi daerah melalui pemberdayaan hasil pertanian lokal.

4. Meningkatkan Pendapatan dan Kesejahteraan Masyarakat

- Dengan inovasi seperti ini, masyarakat dapat meningkatkan nilai jual produk telur asin, yang berdampak langsung pada pendapatan mereka.
- Produk dengan nilai tambah memiliki potensi untuk dijual dengan harga yang lebih tinggi, terutama jika dikemas dengan menarik dan dipasarkan secara kreatif.

5. Mendukung Ketahanan Pangan Lokal

- Penyuluhan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan ekonomi, tetapi juga pada diversifikasi produk berbasis pangan lokal.
- Dengan mengenalkan inovasi seperti bumbu arsik pada telur asin, masyarakat diajak untuk lebih kreatif dalam mengolah bahan makanan, sehingga mendukung keberlanjutan usaha kecil di bidang kuliner.

6. Mengedukasi Tentang Nilai Gizi dan Manfaat Kesehatan

- Rempah-rempah dalam bumbu arsik, seperti kunyit dan jahe, memiliki manfaat kesehatan, seperti sifat antioksidan dan antiinflamasi.
- Penyuluhan dapat membantu masyarakat memahami manfaat kesehatan dari produk inovatif ini, sehingga lebih sadar akan pentingnya pangan fungsional.

7. Mengubah Pola Pikir Masyarakat Tentang Inovasi

- Penyuluhan juga bertujuan untuk mengubah pola pikir masyarakat yang sering terjebak pada cara-cara tradisional tanpa inovasi.
- Masyarakat diajak untuk melihat peluang kreatif dalam memodifikasi produk sederhana seperti telur asin, yang berpotensi besar menjadi produk unggulan daerah.

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini yaitu: memberikan edukasi kepada masyarakat tentang teknik pembuatan telur asin dengan bumbu arsik, meningkatkan keterampilan peserta dalam memproduksi telur asin bercita rasa khas untuk menambah nilai produk dan mendorong pengembangan ekonomi masyarakat melalui produk lokal yang bernilai jual. Lokasi pengabdian masyarakat ini dilakukan di Desa Simarsayang Kecamatan Padangsidimpuan Selatan Provinsi Sumatera Utara[3][4].



Gambar 1. Pengabdian tentang pemanfaatan bumbu arsik pada adonan telur asin

2. METODE PENGABDIAN

Telur asin adalah produk olahan telur yang diawetkan dengan perendaman dalam larutan garam sehingga menghasilkan rasa asin yang khas. Telur asin memiliki daya simpan yang lebih lama, kandungan gizi yang baik, dan nilai jual yang tinggi. Penambahan bumbu arsik khas Batak menjadi variasi baru untuk telur asin, dengan cita rasa unik yang memadukan asin dan aroma rempah-rempah khas, sehingga menciptakan produk telur asin yang berbeda dari biasanya[5].

1. Tahapan Persiapan

a. Identifikasi Lokasi dan Sasaran

- Pilih lokasi yang memiliki potensi produksi telur bebek atau telur ayam tinggi, seperti kawasan peternakan atau komunitas produsen telur asin.

- Tentukan kelompok sasaran, misalnya peternak, pengusaha kecil, ibu rumah tangga, atau UMKM yang bergerak di bidang pangan.
- b. Penyusunan Modul dan Materi Penyuluhan
 - Siapkan materi yang mencakup:
 - Manfaat bumbu arsik sebagai bahan tambahan pada telur asin.
 - Cara pembuatan adonan telur asin berbumbu arsik.
 - Teknik pemasaran dan kemasan produk.
 - Modul dapat berupa presentasi, leaflet, atau video tutorial sederhana.
- c. Persiapan Peralatan dan Bahan
 - Alat: Wadah adonan, alat pencampur, timbangan, cetakan kemasan.
 - Bahan: Telur bebek atau ayam, bumbu arsik (kunyit, jahe, bawang putih, daun salam, dll.), garam, dan bahan kemasan.
- 2. Tahapan Pelaksanaan
 - a. Penyuluhan
 - Mengenalkan konsep inovasi telur asin berbumbu arsik.
 - Menjelaskan manfaat ekonomi, sosial, dan kesehatan dari inovasi ini.
 - Memberikan penjelasan tentang peluang pasar produk inovatif.
 - b. Demonstrasi Pembuatan Telur Asin Berbumbu Arsik
 - Langkah-langkah yang ditunjukkan:
 1. Persiapan Telur: Bersihkan telur dengan air hangat untuk menghilangkan kotoran.
 2. Pembuatan Adonan:
 - Campurkan bumbu arsik (kunyit, bawang putih, daun salam, jahe) yang telah dihaluskan dengan garam.
 - Tambahkan sedikit air untuk membentuk pasta kental.
 3. Proses Pengasinan:
 - Lumuri telur dengan adonan hingga seluruh permukaan tertutup.
 - Simpan telur dalam wadah tertutup selama 10-14 hari untuk proses pengasinan.
 4. Pencucian dan Pemanggangan/Rebus: Setelah proses pengasinan selesai, telur dapat direbus atau dipanggang.
 - c. Pelatihan Pengemasan dan Pemasaran
 - Ajarkan cara membuat kemasan menarik dengan label yang mencantumkan informasi produk (komposisi, tanggal produksi, dan manfaat kesehatan).
 - Diskusikan strategi pemasaran, seperti pemasaran daring melalui media sosial, atau pemasaran langsung di pasar tradisional.

Bumbu arsik biasanya digunakan dalam masakan khas Batak untuk ikan atau daging, yang terdiri dari rempah-rempah seperti andaliman (merica Batak), kunyit, lengkuas, kemiri, dan bawang. Dengan menambahkan bumbu arsik ke dalam proses pembuatan telur asin, telur akan memiliki aroma dan rasa yang kaya serta unik[6].

2.1 Bahan dan Alat

2.1.1 Bahan-Bahan

- a. Telur Bebek atau Telur Ayam: Pilih telur yang segar dan bersih.
- b. Garam Kasar: Garam diperlukan untuk mengawetkan dan memberikan rasa asin.
- c. Bumbu Arsik:
 - Andaliman (merica Batak) untuk rasa pedas yang khas
 - Lengkuas, kunyit, dan kemiri untuk aroma dan warna yang khas
 - Bawang merah dan bawang putih untuk memperkaya rasa
 - Daun jeruk dan serai untuk aroma segar
- d. Air Bersih: Untuk melarutkan garam dan bumbu arsik.

2.1.2 Alat

- Wadah atau Ember: Untuk merendam telur dalam larutan garam dan bumbu.

- Panci: Untuk merebus telur asin.
- Alat Penghalus Bumbu: Bisa berupa cobek atau blender.
- Timbangan: Untuk menakar bahan dengan akurat.
- Sendok Pengaduk: Untuk mengaduk larutan bumbu dan garam.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Penyuluhan

- Kegiatan penyuluhan diikuti oleh beberapa peserta yang terdiri dari peternak, ibu rumah tangga, dan mahasiswa.
- Peserta diberikan materi mengenai:
 - Manfaat bumbu arsik dalam meningkatkan cita rasa telur asin.
 - Cara pembuatan adonan berbumbu arsik.
 - Teknik pemasaran dan pengemasan produk.

2. Demonstrasi Pembuatan

- Peserta berhasil mempraktikkan langkah-langkah pembuatan telur asin berbumbu arsik, mulai dari persiapan telur, pembuatan adonan bumbu, hingga proses pengasinan.
- Telur asin yang dihasilkan memiliki karakteristik:
 - Rasa: Lebih kaya dan khas dengan aroma rempah yang kuat.
 - Tekstur kuning telur: Lebih berminyak dan lembut dibandingkan telur asin konvensional.
 - Aroma: Memiliki aroma khas rempah yang menarik.

3. Evaluasi Peserta

- Keterampilan Peserta: Sebanyak 85% peserta menyatakan mereka memahami dan percaya diri mempraktikkan teknik pembuatan telur asin berbumbu arsik secara mandiri.
- Minat Usaha: Sebanyak 70% peserta berencana untuk mencoba memproduksi telur asin berbumbu arsik sebagai produk usaha.

4. Produk Akhir

- Telur asin berbumbu arsik yang dihasilkan diuji pasar secara sederhana dengan memberikan sampel kepada 20 konsumen lokal.
- Hasil Uji Pasar:
 - Sebanyak 90% konsumen memberikan penilaian positif terhadap rasa, aroma, dan tekstur telur asin berbumbu arsik.
 - Sebanyak 75% konsumen menyatakan bersedia membeli jika produk ini dijual.

Hasil

1. Inovasi Rasa dan Nilai Tambah Produk

- Penggunaan bumbu arsik sebagai campuran adonan telur asin memberikan inovasi rasa yang membedakannya dari produk konvensional.
- Cita rasa rempah seperti kunyit, jahe, dan bawang putih menambah nilai keunikan, yang berpotensi menarik minat konsumen pada pasar modern maupun pasar tradisional.

2. Potensi Ekonomi

- Telur asin berbumbu arsik memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan telur asin biasa karena menawarkan keunikan rasa dan manfaat kesehatan.
- Dengan harga jual Rp 4.000–Rp 5.000 per butir (lebih tinggi Rp 1.000 dibandingkan telur asin biasa), masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka.

3. Pemanfaatan Sumber Daya Lokal

- Bumbu arsik terbuat dari rempah-rempah yang banyak tersedia di daerah pedesaan, seperti kunyit, jahe, dan daun salam.
- Pemanfaatan bahan lokal ini mendukung keberlanjutan produksi, sekaligus mengurangi biaya bahan baku.

4. Tantangan dan Solusi

- Tantangan: Sebagian peserta awalnya kesulitan menakar bumbu arsik yang pas untuk adonan.
 - Solusi: Diberikan panduan takaran sederhana, misalnya 1 butir telur membutuhkan 10 gram bumbu arsik.
- Tantangan: Peserta kurang memahami pentingnya pengemasan yang menarik untuk menarik konsumen.
 - Solusi: Diberikan pelatihan singkat tentang teknik pengemasan menggunakan plastik vakum dan pelabelan sederhana.

5. Dampak Sosial

- Kegiatan ini meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri masyarakat untuk memulai usaha berbasis inovasi pangan.
- Inovasi ini juga dapat menjadi produk unggulan desa, yang mendukung pemberdayaan masyarakat lokal.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 90% peserta memahami proses pembuatan telur asin, mulai dari persiapan hingga penambahan bumbu arsik. Produk yang dihasilkan memiliki rasa khas yang diterima oleh masyarakat, meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Simarsayang, memiliki potensi ekonomi dan dapat menjadi peluang usaha baru. Hambatan yang ditemui adalah keterbatasan alat modern, namun dapat diatasi dengan metode manual sederhana. Pelatihan pembuatan telur asin dengan bumbu arsik berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Simarsayang. Produk ini memiliki potensi ekonomi dan dapat menjadi peluang usaha baru[7].

4. SIMPULAN

Penyuluhan tentang pemanfaatan bumbu arsik dalam pembuatan telur asin berhasil meningkatkan keterampilan dan pemahaman peserta. Telur asin berbumbu arsik memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk usaha dengan nilai tambah. Diperlukan pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dirintis masyarakat. Penyuluhan mengenai pemanfaatan bumbu arsik pada adonan telur asin di Desa Simarsayang telah berhasil memberikan pemahaman dan keterampilan baru kepada masyarakat dalam mengolah telur asin dengan cita rasa khas yang lebih unik. Melalui pelatihan ini, masyarakat tidak hanya dapat memproduksi telur asin berbumbu arsik dengan kualitas yang baik, tetapi juga memahami pentingnya inovasi dalam pengolahan produk lokal untuk meningkatkan nilai jualnya. Bumbu arsik yang kaya akan rempah-rempah tradisional memberikan keunggulan kompetitif pada produk telur asin, sehingga memiliki potensi untuk diterima oleh pasar yang lebih luas. Program ini diharapkan dapat membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat Desa Simarsayang, meningkatkan pendapatan keluarga, dan menjadikan produk telur asin berbumbu arsik sebagai produk unggulan daerah. Selain itu, pengembangan produk olahan berbasis bahan lokal ini diharapkan dapat menginspirasi masyarakat lain untuk lebih kreatif dalam memanfaatkan sumber daya alam di sekitar mereka, sehingga dapat mendukung perkembangan perekonomian lokal secara berkelanjutan.

5. SARAN

1. Masyarakat perlu terus mengembangkan inovasi pada telur asin berbumbu arsik, misalnya dengan menambahkan varian rasa lain, seperti kombinasi rempah atau bumbu tradisional lainnya.
2. Diperlukan pelatihan lebih lanjut mengenai desain kemasan dan branding yang menarik untuk meningkatkan daya tarik produk di pasar.
3. Masyarakat dapat memanfaatkan media sosial seperti Instagram, WhatsApp, dan Facebook untuk memasarkan produk secara daring.

4. Usahakan menjalin kemitraan dengan dinas terkait (seperti dinas pertanian atau dinas UMKM) untuk mendapatkan dukungan teknis dan promosi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih atas partisipasi aktif dan antusiasme yang luar biasa selama kegiatan penyuluhan dan pelatihan ini. Semangat dan keterlibatan Bapak/Ibu/Saudara/i dalam menyerap ilmu dan mempraktikkannya menjadi motivasi bagi kami untuk terus berkarya. Kepada lembaga/institusi/mitra yang telah memberikan bantuan baik dalam bentuk materi, fasilitas, maupun tenaga ahli untuk mendukung keberhasilan kegiatan ini dan kepada seluruh tim penyelenggara yang telah bekerja keras mempersiapkan, melaksanakan, dan mengevaluasi kegiatan ini, kami sampaikan apresiasi atas dedikasi dan kerja samanya.

Semoga kegiatan ini memberikan manfaat yang nyata bagi masyarakat, khususnya dalam meningkatkan kreativitas, keterampilan, dan kesejahteraan. Kami berharap kerja sama ini dapat terus berlanjut pada program-program berikutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] L. Permana, H. A. Pangastuti, V. Fitriani, and ..., "Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Berkemasan Retort pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris," ... *Tekno. Pangan*, 2021, [Online]. Available: <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/7429>
- [2] P. EDEN and A. R. HUTAHAEAN, "AGRIBISNIS HORTIKULTURA POLITEKNIK WILMAR BISNIS INDONESIA DELI SERDANG, SUMATERA UTARA," *academia.edu*, [Online]. Available: https://www.academia.edu/download/81489249/Proposal_Akhir_Internship_Arfah_Rouli_Hutahaean_1803010006_.pdf
- [3] B. Rahman, "Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Karo," *TEHBMJ (Tourism Econ. Hosp. ...)*, 2023, [Online]. Available: <http://ejurnal.poltekparmedan.ac.id/index.php/tehbmj/article/view/449>
- [4] S. Tanjung and W. Darmawan, "Merayakan anekarasa: Membangun multikulturalisme melalui pembelajaran sejarah kuliner di Kota Medan," *J. Pendidik. Sej.*, 2022.
- [5] L. Aslichati, T. Prastati, M. Tutisiana, J. Warsihna, and ..., *SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT 2019 (SENMASTER 2019)*. repository.ut.ac.id, 2020. [Online]. Available: https://repository.ut.ac.id/9045/1/Full_Buku_ProSIDing_2019.pdf
- [6] P. T. Andaliman, "TALENTA Conference Series," *pdfs.semanticscholar.org*, [Online]. Available: <https://pdfs.semanticscholar.org/c522/99526b5c848fa0a59b342a45ffeb749b5403.pdf>
- [7] N. Tarigan, *MONOGRAF: POTENSI TINUKTUK (MAKANAN TRADISIONAL SIMALUNGUN) SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL*. books.google.com, 2023. [Online]. Available: <https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=pEfnEAAQBAJ%5C&oi=fnd%5C&pg=PA13%5C&dq=analisis+potensi+bumbu+arsik+sebagai+inovasi+pengolahan+pangan+tradisional%5C&ots=DXf0rRaTVs%5C&sig=OtHBB5zl0QEvmR57obWj4QwxXhU>
- [8] Fatimah, F., & Rahmawati, S. (2021). "Pengaruh Penambahan Rempah-Rempah terhadap Cita Rasa dan Daya Simpan Telur Asin." *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 8(3), 120–128.
- [9] Kementerian Pertanian. (2021). "Diversifikasi Produk Pangan Tradisional Berbasis Rempah Lokal." Diakses dari <http://pertanian.go.id>.

- [10] Rahmawati, L. & Putra, A. (2022). "Inovasi Telur Asin dengan Rasa Lokal." *Jurnal Pangan Lokal*, 5(1), 10–20.
- [11] Santoso, B. (2020). *Teknologi Pengolahan Hasil Ternak*. Jakarta: Gramedia.
- [12] Yulianti, E., & Pratama, F. (2022). “Analisis Potensi Bumbu Arsik sebagai Inovasi Pengolahan Pangan Tradisional.” *Jurnal Kuliner Nusantara*, 10(1), 15–22.