

PENGURUSAN SERTIFIKAT HALAL TELUR ASIN YANG DIPROSES DENGAN ABU SAWIT

Samsul Hadi^a, Deni Setiawan^b, Nurlely^c, Salma¹ dan Irawati^d

^{a,b,d,e}Prodi Farmasi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Kalimantan Selatan

^cProdi Profesi Apoteker, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarbaru, Kalimantan Selatan

Email korespondensi: samsul.hadi@ulm.ac.id

ABSTRAK

UKM Telur Asin 'Emas' Martapura, salah satu produsen telur asin di Kalimantan Selatan, membuat telur asin untuk menghilangkan rasa amis dan meningkatkan masa simpan telur, sehingga telur asin menjadi salah satu hasil pengolahan telur yang diminati di wilayah tersebut. Meskipun izin P-IRT UKM Telur Asin 'Emas' Martapura telah dimiliki, namun belum memiliki izin hala. UKM tersebut menghadapi beberapa permasalahan, seperti harga abu yang tinggi, ketidakstabilan harga dasar telur, kurangnya jaminan kualitas hasil produksi telur asin, dan manajemen pemasaran produk yang belum optimal. Kami mengusulkan solusi untuk meningkatkan keuntungan penjualan dengan mengurangi biaya produksi serta meningkatkan kualitas produk akhir. Selain itu, perlu peningkatan wawasan tentang inovasi produk dan penggunaan media promosi, seperti desain label yang menarik dan strategi pemasaran yang unik. Implementasi solusi ini menghasilkan 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.

Kata kunci: halal, abu, sawit

PENDAHULUAN

Telur adalah makanan yang sering dikonsumsi di Indonesia karena kandungannya yang kaya akan nutrisi. Beberapa jenis telur yang biasa dimakan di Indonesia termasuk telur ayam, telur bebek, dan telur burung puyuh. Ketersediaan telur di Indonesia sangat melimpah, bahkan berlebihan, yang mengakibatkan fluktuasi harga dan dapat mempengaruhi masa simpan telur, bahkan menyebabkan telur menjadi busuk. Untuk mengatasi tantangan ini, telah diperkenalkan produk olahan telur seperti telur asin. Telur ayam, telur bebek, dan telur burung puyuh adalah beberapa jenis telur yang sering dikonsumsi di Indonesia. Ketersediaan telur di Indonesia melimpah, bahkan cenderung berlebihan, yang mengakibatkan fluktuasi harga telur. Situasi ini juga berdampak pada masa simpan telur dan dapat menyebabkan telur menjadi busuk. Untuk mengatasi permasalahan ini, telah dilakukan pengembangan produk olahan telur seperti telur asin.

Telur asin banyak diminati, terutama di wilayah Kalimantan Selatan. Pembuatan telur asin bertujuan untuk menghilangkan rasa amis dan meningkatkan masa simpan telur. Telur bebek menjadi

pilihan yang tepat untuk diolah menjadi telur asin karena memiliki pori-pori yang lebih besar yang memungkinkan garam meresap ke dalamnya. Kualitas telur asin dapat dinilai secara organoleptis, termasuk bentuk, warna, aroma, dan rasa.

Dua metode pembuatan telur asin, yaitu merendam langsung dalam air garam dan menggunakan media abu atau serbuk batu bata sebagai penyalur garam, ada. 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. Anda dapat mengatasi masalah ini dengan mengatur kadar garam yang tepat, menggunakan media pembawa garam yang baik, dan menjaga waktu pemeraman telur yang tepat.

Abu sering digunakan sebagai salah satu media dalam pembuatan telur asin dan sering dikombinasikan dengan serbuk batu bata merah. Biasanya, abu berasal dari kayu atau pelepah kelapa. Namun, pembuatan abu ini memerlukan waktu dan biaya, sehingga meningkatkan biaya produksi telur asin. Abu hasil produksi dari kelapa sawit, yang saat ini belum banyak dimanfaatkan, memiliki sifat netral sehingga bisa menjadi alternatif media dalam pembuatan telur asin. Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) bermitra dengan UKM Telur Asin 'Emas' Martapura, yang aktif dalam produksi dan penjualan telur asin.

METODE PENELITIAN

Pihak-pihak yang terlibat dalam Program Kemitraan pada Masyarakat termasuk Mitra UKM Telur Asin 'Emas' Martapura, Dinas Kesehatan, LPPM Universitas Lambung Mangkurat, serta peneliti dan mahasiswa dari FMIPA Universitas Lambung Mangkurat. Kami memulai kegiatan PKM dengan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh UKM tersebut. Kami merancang kegiatan PKM dengan melakukan penggalian informasi tentang permasalahan yang terjadi pada mitra UKM Telur Asin 'Emas' Martapura. Selanjutnya, dari permasalahan yang kami identifikasi, kami melakukan perencanaan solusi dan kegiatan yang akan kami laksanakan. Pengusul dan mitra telah menyetujui metododependekatan dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi (iptek) untuk program Kemitraan pada Masyarakat pada UKM Telur Asin 'Emas' Martapura sebagai berikut:

- a. Kami menggunakan bahan dasar media telur asin dan alat serta bahan pembuatan telur asin, termasuk baskom, rak telur, kompor gas, panci, sarung tangan, dan sendok. Bahan-bahan yang kami gunakan meliputi telur itik, abu sawit, abu sekam padi, garam dapur, dan air. Kami mengikuti prosedur pembuatan telur asin
- b. Kami mengurus izin P-IRT dan sertifikasi Halal.
- c. Kami melakukan pembenahan pada kemasan produk. Kemasan ini 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 kami dapatkan.

- d. Kami memberikan pelatihan manajemen kepada Mitra UKM Telur Asin 'Emas' untuk membantu mereka dalam mengelola pembukuan keuangan yang lebih rapi untuk mendukung pengembangan UKM di masa mendatang.

Kegiatan program Kemitraan pada Masyarakat ini dilaksanakan 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, kami berharap 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.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dimulai dengan berkoordinasi bersama pemilik UKM untuk memastikan kondisi mitra, termasuk kebutuhan yang mereka butuhkan dan bentuk dukungan yang dapat diberikan oleh tim pengabdian. UKM ini bergerak di bidang produksi telur asin dari telur itik.

Penyerahan alat, bahan abu sawit dan pendampingan

Proses pembuatan telur asin merupakan proses yang sangat sederhana. Pertama-tama, kami memilih telur itik yang berkualitas baik, tidak retak, dan tidak busuk. Kemudian, kami membersihkannya dengan mencucinya atau melapnya dengan air, dan selanjutnya mengeringkannya. Setelah itu, kami membuat adonan pengasin dengan mencampur 1 kg abu sawit dan 1 kg garam, lalu menambahkan air secukupnya. Sebagai perbandingan, kami juga membuat adonan kontrol yang terdiri dari 1 kg abu sekam padi, 1 kg garam, dan air secukupnya. Kami menambahkan air secara perlahan ke dalam adonan pengasin hingga membentuk pasta.

Selanjutnya, kami membungkus telur dengan adonan pengasin secara merata, dengan ketebalan sekitar 1-2 mm. Setelah itu, telur yang sudah dibungkus dengan adonan pengasin kami simpan dalam baskom selama 7 hari, di tempat terbuka dan bersih. Setelah melewati masa 7 hari, kami membersihkan telur dari adonan pengasin dan merebusnya dengan api kecil selama 30 menit.

Penggunaan Abu sawit

Pembuatan telur asin melibatkan penggunaan media pengasinan, dan salah satu media yang digunakan adalah abu. Abu ini dapat diperoleh dari limbah pertanian, seperti sabut dan pelepah kelapa, sekam, serta jerami padi. Abu ini mengandung garam alami yang berperan penting dalam proses pengasinan (Juliani et al., 2022). Perlu diperhatikan bahwa kadar garam yang tinggi dalam media pengasinan dapat mengakibatkan transfer mineral dan zat lain ke dalam telur, yang dapat mengakibatkan denaturasi telur dan mengurangi aroma amis pada telur (Sucianty et al., 2019).

Berdasarkan hasil percobaan pengeraman telur asin, media abu sekam dan abu sawit memiliki hasil yang sama. Oleh karena itu, abu sawit dapat menjadi alternatif pengganti abu sekam padi. Meskipun begitu, untuk menggunakan abu sekam padi sebagai media

pengeraman, penjual harus membayar untuk memperolehkannya, dan tidak selalu tersedia sepanjang tahun karena hanya tersedia saat musim panen padi. Sementara itu, abu sawit tersedia sepanjang tahun dan biasanya gratis karena dapat diperoleh dari sisa perusahaan pembuatan minyak kelapa sawit.

Perbedaan utama antara abu sawit dan abu sekam padi terletak pada tekstur abu tersebut. Abu sekam padi memiliki tekstur yang lebih halus dengan partikel abu yang lebih kecil, sementara abu sawit memiliki tekstur yang sedikit lebih kasar dengan partikel yang lebih besar. Selain itu, abu sekam padi memiliki warna yang lebih terang dibandingkan abu sawit, yang cenderung berwarna hitam. Namun, baik abu sekam padi maupun abu sawit dapat digunakan sebagai media pengeraman telur asin. Ketika kami melakukan pelumuran telur asin, kami tidak menemukan perbedaan signifikan antara penggunaan media abu sawit dan media abu sekam padi, karena keduanya dapat digunakan sebagai media pengeraman telur asin.

Abu kelapa sawit adalah hasil sisa dari pembakaran cangkang kelapa sawit dalam dapur atau tungku dengan suhu sekitar 700-800°C. Abu ini dihasilkan dari pengolahan limbah kelapa sawit dengan penanganan yang baik (Sarifah & Pasaribu, 2017). Di sisi lain, abu sekam padi biasanya digunakan sebagai bahan bakar atau tambahan dalam industri, dan terbentuk dari pembakaran sekam padi pada suhu sekitar 500-700°C (Patandung, 2016). Karena itu, abu sawit dapat dijadikan sebagai media alternatif untuk pembuatan telur asin. Walaupun secara umum, kedua jenis abu ini dapat digunakan sebagai media pengasinan, abu sawit memiliki keunggulan tersendiri, yaitu selalu tersedia sepanjang tahun dan tersedia secara gratis tanpa biaya tambahan karena dapat diperoleh dari sisa perusahaan yang memproduksi minyak kelapa sawit. Sebaliknya, penggunaan abu sekam padi memerlukan biaya dan hanya tersedia pada musim panen padi. Penggunaan abu sawit diharapkan dapat membantu mengurangi biaya produksi di masa mendatang setelah program PKM ini selesai.

Sertifikat halal

Sertifikat halal merupakan hal yang penting dalam memproduksi suatu makanan. Selain berfungsi

untuk melindungi makanan, Sertifikat halal juga berfungsi sebagai jaminan dari makanan tersebut diproduksi. Dengan adanya sertifikat halal akan memberikan kepastian dari produk tersebut. Setelah melalui proses pengajuan dan verifikasi diperoleh sertifikat halal dengan nomor ID63110006851690723 seperti terlihat pada Gambar 1.



REPUBLIC INDONESIA
(REPUBLIC OF INDONESIA)
جمهورية إندونيسيا

SERTIFIKAT HALAL
(HALAL CERTIFICATE)
شهادة الحلال

Nomor Sertifikat
Certificate Number ID63110006851690723 رقم الشهادة

Berdasarkan keputusan komite fatwa produk halal nomor :
Based on the decree to stipulating halal products of fatwa committee :
على قرار مجلس الفتوى لوزارة الشؤون الدينية لجمهورية إندونيسيا.
KF-SD-202308041843 Tanggal 10 Agustus 2023

Jenis Produk Type of Product	Telur olahan dan produk-produk telur hasil olahan	نوع المنتج
Nama Produk Name of Product	-Terlampir / As Attached-	اسم المنتج
Nama Pelaku Usaha Name of Company	MUHAMMAD RAMADHAN	اسم الشركة
Alamat Pelaku Usaha Company's Address	JL. SEKUMPUL NO. 2 A, RT/RW ., SEKUMPUL, MARTAPURA, KAB. BANJAR, KALIMANTAN SELATAN, . INDONESIA	عنوان الشركة

Diterbitkan di Jakarta pada
Issued in Jakarta on 10 Agustus 2023 أصدرت الشهادة بجاكرتا في

telah memenuhi ketentuan perundang-undangan
Has complied with the provision of laws and regulations
قد استوفت أحكام التشريع

KEPALA
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
HEAD OF HALAL PRODUCT ASSURANCE BODY
رئيس وكالة ضمان المنتجات الحلال



Muhammad Aqil Irham

Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh Badan Sertifikasi Elektronik, BSN



Gambar 1. Sertifikat halal

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan, UKM telur asin mendapatkan sertifikat halal dengan nomor ID63110006851690723

UCAPAN TERIMA KASIH

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 PUSTAKA

- 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*. **4**: 1-7.
- Patandung, P. 2016. Pengembangan Pembuatan Plafon dari Abu Sekam Padi dengan Menggunakan Serat Sabut Kelapa. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. **8**: 35-48.
- Sarifah, J & B. Pasaribu. 2017. Pengaruh Penggunaan Abu Cangkang Kelapa Sawit Guna Meningkatkan Stabilitas Tanah Lempung. *Buletin Utama Teknik*. **13**: 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*. **1**: 178-183.