JURAGAN
JURNAL RAGAM PENGABDIAN

eISSN 0000-0000 ; pISSN 0000-0000
https://teewanjournal.com/index.php/juragan
https://doi.org/10.62710/juragan.v1i1.xxx
Vol. 1, No. 1, Tahun 2024, Hal. 01-06

Inovasi Pemasaran UKM Telur Asin di Gampong Lingom Kabupaten Aceh Besar

Zakaria[1], Dedi Sufriadi[2]
Program Studi Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Serambi Mekkah, Banda Aceh, Indonesia [1,2]

*Email Korespodensi:dedisufriadi@serambimekkah.ac.id

Info Artikel

Histori Artikel:

Diterima 17-01-2024
Disetujui 23-02-2024
Diterbitkan 30-03-2024

Katakunci:

Inovasi:
Pemasaran;
Telur Asin

ABSTRAK

Desa Lingom merupakan salah satu sentra produksi telur asin. Desa Lingom berada di sebuah wilayah di Provinsi Aceh. Desa ini berbatasan dengan Desa Monalue dan Desa ANeuk Glee. Dengan wilayah yang berada di dataran rendah. Desa Lingom memiliki kondisi dan struktur tanah yang cukup produktif sehingga sangat menunjang pertumbuhan ekonomi di bidang pertanian. Pengabdian ini bertujuan untuk membantu masyarakat khususnya pada bidang perencanaan bisnis dan pemberdayaan masyarakat untuk penduduk kelurahan Lingom. Diharapkan nantinya kegiatan ini dapat membantu masyarakat kelurahan Lingom dalam menyelesaikan masalah-masalah pembangunan dengan menggunakan pendekatan ilmiah bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan penduduk kelurahan Lingom, agar kesejahteraan masyarakat kelurahan Lingom dapat meningkat secara langsung maupun tidak langsung.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Zakaria, Z., & Sufriadi, D. (2024). Inovasi Pemasaran UKM Telur Asin di Gampong Lingom Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Ragam Pengabdian*, *1*(1), 01-06.

Copyright © 2024 The Author(s) This article is distributed under a
Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

eISSN0000-0000 & pISSN0000-0000
JURAGAN
JURNAL RAGAM PENGABDIAN

PENDAHULUAN

Umumnya usaha peternakan itik ditujukan untuk bebek petelur. Sebelum seorang peternak memulai usaha peternakan bebek, harus menyiapkan diri dengan pemahaman tentang perkandangan, bibit unggul, pakan ternak, pengelolaan dan pemasaran hasil. Misalnya bagaimana pemeliharaan anak bebek (5-8 minggu), pemeliharaan bebek dara (umur 8-20 minggu ke atas) dan pemeliharaan bebek petelur (umur 20 minggu ke atas). Masa produksi telur yang ideal adalah selama 1 tahun. Produksi telur rata-rata bebek lokal berkisar antara 200-300 butir per tahun dengan berat rata-rata 70 gram (Sumiari, 2019).

Penggunaan telur bebek sebagai bahan baku telur asin tidak dapat digantikan oleh telur unggas lain. Telur asin yang berkualitas baik adalah yang kuning telurnya masir (berminyak), tetapi putih telurnya tidak terlalu asin. Prospek dan peluang pasarnya masih terbuka luas, karena telur asin dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama daripada telur segar. Telur asin sebenarnya dapat menjadi komoditi ekspor jika telur tersebut bebas Salmonella, proses pembuatannya higienis dan hasilnya berkualitas baik (kuning telur masir tetapi putih telur tidak terlalu asin).

Pengolahan telur bebek menjadi telur asin menyebabkan masa simpan menjadi lebih panjang, dapat menambah citarasa, sekaligus mengurangi bau amisnya. Perkembangan pemasaran telur asin terutama di kota besar/ kota pariwisata sangat menjanjikan. Telur asin juga sudah lazim dijadikan buah tangan yang istemewa. Telur asin bebek sudah menjadi trademark tersendiri (Ubhara, 2020).

Desa Lingom merupakan salah satu sentra produksi telur asin. Desa Lingom berada di sebuah wilayah di Provinsi Aceh. Desa ini berbatasan dengan Desa Monalue dan Desa ANeuk Glee. Dengan wilayah yang berada di dataran rendah. Desa Lingom memiliki kondisi dan struktur tanah yang cukup produktif sehingga sangat menunjang pertumbuhan ekonomi di bidang pertanian.

Hasil tim survei lokasi menyimpulkan bahwa mata pencaharian sebagian Lingom adalah petani dan peternak. Jumlah pedagang yang berada di kelurahan Lingom masih relatif sedikit karena kebanyakan profesi mereka adalah petani dan buruh tani. Mengamati kondisi tersebut maka Tim pengabdian akan mengadakan kegiatan-kegiatan yang bertujuan untuk membantu masyarakat khususnya pada bidang perencanaan bisnis dan pemberdayaan masyarakat untuk penduduk kelurahan Lingom. Diharapkan nantinya kegiatan ini dapat membantu masyarakat kelurahan Lingom dalam menyelesaikan masalah-masalah pembangunan dengan menggunakan pendekatan ilmiah bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan penduduk kelurahan Lingom, agar kesejahteraan masyarakat kelurahan Lingom dapat meningkat secara langsung maupun tidak langsung.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dilakukan dengan tahap persiapan seperti:

1. tahap pertama persiapan rencana kegiatan melakukan koordinasi tim pelaksana dengan toko masyarakat, kemudian observasi lokasi UKM yang akan digunakan untuk kegiatan, dan menganalisis permasalahan yang ada di UKM, kemudian merencanakan pembagian tugas sesuai dengan kegiatan dan menyusun jadwal kegiatan, dan mempersiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan.
2. Tahap kedua adalah tahap pelaksanaan, membagi kelompok menjadi 3 tim yaitu tim inovasi produksi memiliki tugas membuat dan melaksanakan program inovasi dalam bidang produksi, tim inovasi pemasaran memiliki tugas membuat inovasi dalam bidang pemasaran secara moderen contohnya pemasaran melalui media sosial, e-commers, dll.

eISSN0000-0000 & pISSN0000-0000
JURAGAN
JURNAL RAGAM PENGABDIAN

3. Tahap ketiga adalah tahap evaluasi, tahap evaluasi di laksanakan setiap kegiatan selesai.

.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap persiapan Tim melakukan pelaksanaan dengan karang Taruna untuk mengkoordinasi kegiatan pengenalan mahasiswa dengan perangkat desa sekaligus presentasi bidang program kerja mahasiswa khususnya untuk pendampingan UKM sekitar guna memajukan dan meningkatkan minat pasar masyarakat lebih optimal. Selanjutnya, setelah tim terbagi sesuai divisi, tim bergerak menuju lokasi UKM yang telah ditentukan untuk persiapan pengerjaan kegiatan awal yaitu dengan meningkatkan hasil produksi UKM. Yaitu sebagai sampel contoh pengerjaan UKM telur Asin di desa Lingom, Untuk meningkatkan minat pasar masyarakat, mahasiswa melakukan kegiatan proses produksi inovasi terbaru yang belum pernah dicoba oleh pemilik UKM tersebut dengan sedikit berbeda yang di sesuaikan dengan era jaman sekarang para konsumen lebih tertarik dengan kuliner khas pedas, maka dari itu, terciptalah inovasi mahasiswa berupa telur Asin pedas yang diberi singkat dengan " TERBEBAS PEDAS " (Telur Bebek Asin Pedas)

Bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan adalah sebagai berikut:

No	*Bahan/Alat*	*Jumlah*	*Fungsi*
1.	Dandang	1 pcs	Untuk merebus telur asin yang sudah di rendam
2.	Ember/baskom	2 pcs	Sebagai media pencampuran telur bebek dengan adonan / balutan batu bata yang telah dicampur dengan garam
3.	Kotak sterofoam	1 pcs	Untuk menyimpan rendaman telur bebek dengan balutan batu bata yang bercampur dengan air
4.	Gayung air	1 pcs	Sebagai media untuk alat pencampuran air dan garam
5.	Senter	1 pcs	Untuk melihat isi dari telur bebek tersebut dalam kondisi rusak maupun dalam kondisi baik
6.	Hand gloves	1 pax	Sebagai alat untuk melindungi higienis dan kualitas telur bebek agar terjaga tetap steril
7.	Kompor	1 pcs	Sebagai media untuk proses perebusan telur asin yang sudah direndam
8.	Palu	1 pcs	Sebagai alat untuk menghaluskan batu bata maupun garam
9.	Mangkuk kecil	2 pcs	Sebagai media pencampuran bumbu pedas
10.	Sendok	2 pcs	Sebagai media untuk mencampur bahan – bahan dengan alat – alat yang disediakan
11.	Injeksi / jarum suntik	2 pcs	Sebagai alat untuk memasukkan bahan bumbu pedas ke dalam telur yang sudah direndam dengan balutan batu bata dan garam
12.	Mesin blender/uleg	1 pcs	Sebagai alat untuk memperhalus bahan bumbu pedas sebelum dicampurkan ke dalam telur bebek yang sudah di asinkan
13.	Telur bebek	20 - 30 butir	Sebagai bahan utama untuk bahan praktikum inovasi
14.	Garam halus	2,5 Kg	Sebagai bahan pendukung dalam pembuatan telur asin
15.	Batu bata	3 pcs	Sebagai bahan pendukung untukmengikat kadar garam dalam perendaman telur bebek guna tetap terjaga dalam

eISSN0000-0000 & pISSN0000-0000
JURAGAN
JURNAL RAGAM PENGABDIAN

			tekstur kelembaban telur agar campuran garam dapat meresap ke dalam pori – pori telur bebek
16.	Abu gosok	3 pax	Sebagai bahan untuk menjaga suhu telur dalam kelembaban yang stabil untuk mendapatkan tingkat keasinan telur yang maksimal
17.	Bawang putih	2,5 ons	Bahan untuk penguat rasa aroma pedas
18.	Tomat	1 ons	bahan untuk mencampur bumbu pedas sebagai menguirangi kadar tingkat kekentalan pada cabai
19.	Bawang merah	2,5 ons	Sebagai bahan tambahan untuk penguat rasa bumbu pedas
20.	Minyak	500 Mg	Sebagai bahan untuk pencampuran bumbu agar bumbu dapat meresap ke dalam telur bebek
21.	Cabe merah	1 Kg	Sebagai bahan utama dalam pembuatan bumbu pedas
22.	Air	15 Liter	Sebagai media untuk pencampuran larutan batu bata dengan garam juga sebagai fungsi pencucian telur sebelum dibalut dengan adonan batu bata

Tahap pelaksanaan Pada tahap pelaksanaan dimulai dari penyiapan bahan - bahan dan materi yang dibutukan untuk inovasi telur asin pedas yang terdiri dari telur bebek, batu bata, garam dan bumbu pedas, Kemudian tim memberikan pendampingan terhadap pemilik UKM yaitu tentang pemahaman mengenai tahap pembuatan inovasi, serta pemahaman tentang modernisasi dalam pemasaran usaha, lalu tim melakukan praktikum pembuatan dan memberikan contoh bagaimana cara membuat telur asin pedas dengan baik dan benar, dengan memperagakan langsung langkah–langkah pembuatan inovasi disertai kolaborasi dengan pemilik usaha. dilanjutkan dengan persiapan materi dan bahan yang digunakan untuk pengemasan produk usaha dalam segi inovasi pemasaran produk.

Adapun langkah-langkah dalam kegiatan pembuatan inovasi telur asin pedas :

1. Seleksi telur bebek terlebih dahulu dengan menggunakan senter supaya telur bebek dapat di olah dengan kualitas yang bagus, jika terdapat telur bebek isinya berwarna hitam maka telur bebek tersebut tidak dapat diolah menjadi telur asin. Sebaliknya, jika isi telur bebek tersebut berwarna putih, maka telur bebek tersebut siap untuk digunakan menjadi telur asin
2. Bersihkan telur bebek tersebut dari sisa-sisa kotoran bebek dengan menggunakan air secukupnya
3. Setelah di bersihkan, haluskan 3 pcs batu bata, dan disaring hingga menjadi seperti pasir halus
4. Setelah batu bata dihaluskan, tuangkan ke dalam ember, campurkan dengan garam halus sebanyak 2:1 dengan banyaknya batu bata yang dihaluskan
5. Aduk adonan batu bata dengan garam tersebut hingga merata
6. Setelah di aduk, campurkan air secukupnya dan aduk adonan tersebut hingga menjadi kental dan pekat

Cara pembuatan sambel :

7. Masukkan cabe 1/2 kg, 5 siung bawang putih, dan 3 siung bawang merah, di blend / di uleg secara merata, setelah halus, tuangkan minyak secukupnya
8. Setelah membuat sambel, tuangkan sambal 10 sdm ke dalam adonan pekat yang telah dibuat, aduk hingga merata
9. Setelah diaduk hingga merata, tuangkan 20 - 30 butir telur bebek yang sudah dibersihkan, kemudian balut permukaan telur bebek dengan adonan tersebut.
10. Setelah telur terbalut hingga seluruh permukaan tertutup dgn adonan, tuangkan 1 pax abu gosok dan balut telur yang sudah di olesi dengan adonan tersebut ke dalam abu gosok hingga kulitnya merata

eISSN0000-0000 & pISSN0000-0000
JURAGAN
JURNAL RAGAM PENGABDIAN

11. Setelah telur bebek terbalut dengan adonan dan abu gosok, tiriskan dan bungkus telur tersebut dengan menggunakan kantong plastik, guna menjaga kestabilan dan kelembaban telur bebek tersebut terjaga, kemudian masukkan ke dalam sterofoam diamkan hingga 13 - 15 hari berikutnya
12. Setelah 13 - 15 hari, ambil telur bebek tersebut dan cuci permukaan telur hingga bersih.
13. Setelah telur di cuci dengan bersih, kemudian rebus telur bebek tersebut ke dalam panci, rebus selama kurang lebih 4 jam
14. Setelah telur direbus, tiriskan dan telur bebek asin pedas siap untuk di sajikan.

Tahap evaluasi

15. Setelah semua tahap selesai, berada pada tahap evaluasi kegiatan, yakni mengukur tingkat pemahaman dari pemilik usaha tentang kegiatan inovasi produksi telur asin pedas telah diberikan sejauh mana pemahaman pemilik usaha tentang cara pembuatan inovasi telur asin dengan rasa pedas. Sekaligus mengukur bagaimana kemampuan tim dalam menyampaikan pengalaman praktikum dan melakukan kegiatan inovasi produksi. Setalah semua hal tersebut dapat dinilai dan diindikasikan maka selanjutnya menilai seberapa berhasilkah telur asin pedas yang dilakukan dengan kolaborasi pemilik usaha dalam mengimplementasikan kegiatan tersebut. Dengan cara memberikan nilai langsung pada masyarakat sekitar melalui uji testing hasil produksi.

KESIMPULAN

Bahwa kegiatan pengembangan inovasi usaha baik dalam pemasaran maupun produksi sangat cocok untuk pemilik UKM di zaman era modern saat ini. Bukan hanya itu saja, tetapi juga mampu meningkatkan stabilitas pengembangan usaha menjadi lebih meningkat tinggi apabila pemilik UKM mampu mengikuti perkembangan pasar modern saat ini dengan serba menggunakan basis Teknologi agar pemilik usaha mampu bersaing dan dapat menganalisis perkembangan usaha melihat peluang bisnis dengan mengikuti perkembangan zaman modern saat ini. Juga sangat bermanfaat bagi pemilik usaha untuk mendapatkan pengalaman baru tentang bagaimana cara untuk mengantisipasi untuk mmpertahan usahanya dan lebih berkembang dengan memunculkan kreativitas – kreativitas dan inovasi baru yang siap untuk bersaing dalam pasar modern saat ini yang serba menggunakan basis teknologi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim PkM mengucapakan banyak terima kasih kepada masyarakat setempat karena telah mengizinkan dan membantu kami mulai dari tahap pencarian bahan- bahan untuk pembuatan inovasi telur asin. tim peneliti juga sangat bersyukur atas bantuan beberapa pihak karena telah membantu memeberikan informasi sehingga penyusunan laporan dapat diselesaikan dengan tepat waktu.

DAFTAR PUSTAKA

Khoirudin, K., Murtalim, M., Sukarman, S., Anwar, R. H., Rahman, M. A., & Rahdiana, N. (2021, November). Penerapan lemari asap untuk meningkatkan hasil produksi telur asin pada kelompok

eISSN0000-0000 & pISSN0000-0000
JURAGAN
JURNAL RAGAM PENGABDIAN

usaha telur bebek. In *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ* (Vol. 1, No. 1).

Mirnasari, T., Yamin, Y., & Ma'arif, S. (2021). Umkm Olahan Telur Bebek Untuk Memenuhi Kebutuhan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desawonosari Kecamatan Gadingrejo Kabupaten Pringsewu. In *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat* (Vol. 2, No. 1, pp. 23-28).

Riansyah, A. (2023). Meningkatkan Kewirausahaan Masyarakat: Pendekatan Kolaboratif untuk Pemberdayaan Ekonomi. *Indonesia Bergerak: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, *1*(1), 6-9.

SAIFUL, S. (2021). *Strategi Pemasaran Usaha Telur Bebek Dalam Meningkatkan Peternak Bebek Petelur Di Lingkungan Polewali* (Doctoral dissertation, INSTITUT AGAMA ISLAM MUHAMMADIYAH SINJAI).

Setyaningtias, S. P., Prameswari, D. P., Putra, D. R. A., Hidayatullah, F., & Nurdian, Y. (2022). Pendampingan Pengembangan Telasih BIK Resti dan Strategi Pemasaran Berbasis Digital Sebagai Peningkatan Ekonomi Berkelanjutan Pascaerupsi Semeru. *JCES (Journal of Character Education Society)*, *5*(4), 862-875.

Sumiari, N. K., & Wedasari, N. L. N. M. (2019). PKM Usaha Telur Asin Desa Pangkung Tibah Kecamatan Kediri Kabupaten Tabanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, *3*(1), 67-75.

Suprayogi, W. P., & Parnanto, N. H. R. (2015). Peningkatan usaha telur asin asap. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, *4*(2), 87-93.

UBHARA, K. K. N. K. T. (2020). INOVASI DAN PENGEMBANGAN PEMASARAN UKM TELUR ASIN DI DESA LINGOM, KECAMATAN BUDURAN, KABUPATEN SIDOARJO, PROVINSI ACEH.