

Pelatihan Pembuatan Kerupuk Telur Asin Guna Menumbuhkan Minat Berwirausaha Ibu-Ibu PKK Desa Banjar Tuban

Asyidatur Rosmaniar^{1*}, Nurullaili Mauliddah², Muhammad Sohibul Karib³, Nilam Kusuma⁴

^{1,2,3,4} Department of Management, Muhammadiyah University of Surabaya, Surabaya, Indonesia

Email: asyidaturrosmaniar@um-surabaya.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received November 04, 2023

Revised November 05, 2023

Accepted November 06, 2023

Kata Kunci:

Desa Banjar, Kerupuk Telur Asin, Wirausaha, Packaging, Labelling

Keywords:

Desa Banjar, Salted Egg Crackers, Entrepreneurship, Packaging, Labelling



This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.

Copyright © 2023 by Asyidatur Rosmaniar, et.al. Published by Penerbit dan Percetakan CV.

ABSTRAK

Desa Banjar merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Widang Kabupaten Tuban. Ibu-Ibu PKK Desa Banjar sebagian besar merupakan ibu rumah tangga petani dan hanya sebagian kecil telah memiliki usaha sendiri. Produk telur asin matang yang telah dihasilkan oleh warga Banjar terkadang bentes atau kulitnya rusak serta tidak tahan lama sehingga diperlukan pengembangan produk. Tujuan pengabdian Masyarakat ini adalah untuk sosialisasi pembuatan kerupuk telur asin guna menumbuhkan minat berwirausaha ibu-ibu PKK di Desa Banjar. Selain sosialisasi pembuatan kerupuk telur asin, dilakukan pula sosialisasi terkait packaging dan labelling. Harapan dari kegiatan ini ibu-ibu PKK dapat mengembangkan produk telur asin matang serta berminat memiliki usaha sendiri dan pada akhirnya mampu membantu perekonomian keluarga.

ABSTRACT

Banjar Village is one of the villages in the Widang District, Tuban Regency. Most of the PKK women in Banjar Village are farming housewives, and only a small portion have their own businesses. The cooked salted egg products produced by Banjar residents are sometimes damaged, or the shell is damaged and does not last long, so product development is needed. The aim of this community service is to socialize the making of salted egg crackers to foster interest in entrepreneurship among PKK women in Banjar Village. Apart from socializing the making of salted egg crackers, there was also socializing regarding packaging and labeling. It is hoped that from this activity, PKK women will be able to develop cooked salted egg products, be interested in having their own business, and ultimately be able to help the family's economy.

Pendahuluan

Banjar merupakan desa yang berada di kecamatan Widang, Kabupaten Tuban, Jawa Timur, Indonesia berbatasan dengan Kabupaten Lamongan. Sebagai desa yang terletak di tepi Bengawan Solo, Banjar rawan banjir. Desa Banjar memiliki luas wilayah 365 hektar yang merupakan lahan produktif. Areal pertanian lebih luas dibanding wilayah permukiman menjadikan Banjar juga menjadi salah satu desa lumbung padi di kecamatan Widang. Selain hasil padi yang melimpah, potensi lain yang saat ini sedang dikembangkan oleh warga desa Banjar adalah budidaya bebek petelur. Biasanya ternak bebek ini dilakukan sebagai usaha sambilan atau musiman.

Area persawahan di Tuban bisa melakukan tiga kali tanam dimana dua diantaranya tanam padi dan satu kali tanam bisa dilakukan di holtikultural sehingga peternak bebek masih melakukan pemeliharaan secara tradisional di persawahan ketika masa *grower* (2-6 bulan). Telur bebek dapat dijual mentah maupun diolah menjadi telur asin seperti yang selama ini dilakukan oleh peternak. Namun adakalanya telur asin yang

diproduksi ini kadang ada bentes atau kulitnya rusak, dan tidak tahan lama sehingga merugikan bagi peternak karena itu perlu dilakukan diferensiasi produk dari telur asin menjadi kerupuk telur asin.

Seorang wirausaha berperan dalam mengurangi tingkat ketergantungan terhadap orang lain, meningkatkan kepercayaan diri, serta meningkatkan daya beli pelakunya. Selain itu, seorang wirausaha berperan bagi masyarakat sekitarnya dalam menyediakan lapangan kerja maka tingkat pengangguran akan menjadi berkurang (Wibisono & Yani, 2020). Melalui pemberdayaan Ibu-ibu rumah tangga sebagai anggota masyarakat dan tenaga kerja produktif diharapkan dapat menumbuhkan kesadaran dan kemandirian dalam berusaha, juga dapat memperluas lapangan kerja guna meningkatkan pendapatan keluarga dalam usaha mencapai keluarga yang bahagia dan sejahtera.

Permasalahan yang sering dirasakan oleh produsen adalah produk telur asin matang kadang ada bentes atau kulitnya rusak sehingga kerap kali harus dibuang karena tidak laku di pasaran. Telur asin matang juga tidak tahan lama. Dari hasil observasi dan wawancara, Ibu-ibu PKK desa Banjar belum banyak yang berminat memiliki usaha sendiri, selama ini ibu-ibu rumah tangga yang ada hanya mengandalkan pendapatan dan keuangan yang didapatkan dari suami yang berprofesi sebagai petani dan lebih memiliki waktu luang yang cukup di rumah.

Metode Pengabdian

Kegiatan pelatihan dianggap sebagai suatu sarana yang berguna untuk meningkatkan pengetahuan, bertambahnya wawasan, keterampilan dan juga kemampuan baru pada suatu bidang pekerjaan yang bermanfaat untuk masa depan (Najiah et al., 2021). Program ini dilaksanakan melalui pelatihan kerupuk telur asin ini dilakukan dengan metode sosialisasi dan demo pembuatan kerupuk telur asin sebagai bentuk kegiatan secara langsung pada masyarakat.

1. Sosialisasi dan demo pembuatan kerupuk telur asin

Sosialisasi dilaksanakan dengan mengundang ibu-ibu PKK bertempat di Kantor Desa Banjar. Dalam sosialisasi ini, masyarakat diberikan penjelasan terkait potensi pertanian yang sangat tinggi dan urgensi pembuatan usaha yang memanfaatkan potensi sumber daya alam yang tersedia di desa sebagai salah satu usaha untuk meningkatkan perekonomian masyarakat.



Gambar 1. Alat dan bahan pembuatan telur asin

Sebelumnya, peserta diperlihatkan proses pembuatan kerupuk telur asin melalui video yang sudah dipersiapkan sebelumnya kemudian peserta diberi kesempatan untuk mempraktekkan pembuatan kerupuk telur asin dengan didampingi oleh mahasiswa.

Pertama, siapkan tepung tapioka dalam wadah, tambahkan tepung terigu. Komposisi perbandingan tepung terigu dan tepung tapioka yakni 2:1. Campuran tepung tadi ditambahkan penyedap rasa, garam, merica dan bawang putih, dan baking soda. Aduk hingga merata. Pisahkan menjadi dua bagian kering, dengan perbandingan 30% dan 70%. Sisihkan dulu. Dalam wadah lain, telur asin matang dibelah menjadi dua. Bagian kuning telur dimasukkan dalam wadah adonan 30% sementara bagian putih ke dalam adonan 70%. Remas- remas telur asin pada tiap adonan hingga tercampur rata supaya tampilan lebih mirip dengan telur asin beri sedikit pewarna kuning. Setelah itu ditambahkan air panas sedikit demi sedikit hingga masing-masing adonan tercampur rata dan kalis. Adonan putih dipipihkan sedangkan adonan kuning dibentuk lonjong lalu adonan kuning diletakkan di atas adonan putih yang sudah dilebarkan tadi kemudian dibungkus hingga adona kuning terbungkus rapi. Adonan lalu dibungkus plastik dan dikukus selama $\pm 1,5$ jam. Setelah matang, adonan didinginkan dan dipotong tipis. Kemudian potongan kerupuk dijemur hingga kering. Setelah kerupuk kering maka dilakukan penggorengan.

2. Sosialisasi *packaging* dan *labelling*

Pengetahuan tentang *packaging* dan *labelling* kerupuk telur asin dilakukan dengan cara sosialisasi kepada masyarakat di Desa Banjar yang bertujuan agar masyarakat setempat memiliki wawasan mengenai pengemasan produk, sehingga produk yang dihasilkan mampu bersaing di pasaran.

Hasil dan Pembahasan

Pengolahan hasil peternakan di desa Banjar bertujuan untuk menumbuhkan minat berwirausaha masyarakat setempat khususnya ibu-ibu PKK. Telur asin matang merupakan produk hasil peternakan di desa Banjar namun diperlukan diferensiasi produk untuk membedakan produk sejenis baik dengan kompetitor maupun dengan produk inti yang dimiliki. Dengan mengikuti kegiatan pelatihan diharapkan ibu-ibu PKK dapat melakukan kegiatan usaha produktif yang pada akhirnya dapat menambah penghasilan keluarga. Adapun langkah – langkah yang dilakukan sebagai berikut :

1. Sosialisasi dan demo pembuatan kerupuk telur asin

Sosialisasi pembuatan kerupuk telur asin bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan cara pembuatan kerupuk telur asin kepada masyarakat khususnya ibu PKK di desa Banjar. Sosialisasi dimulai dengan penyampaian materi mengenai potensi desa di bidang peternakan. Penyampaian materi tersebut bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat sehingga mampu menumbuhkan minat masyarakat dalam mengembangkan potensi yang dimiliki. Selanjutnya dilakukan praktik pembuatan kerupuk telur asin bertujuan untuk melatih masyarakat dalam membuat kerupuk telur asin yang merupakan turunan dari telur asin matang sehingga produk yang dihasilkan lebih unggul di pasar.

Ibu-Ibu PKK desa Banjar sangat antusias dalam mengikuti acara sosialisasi pembuatan kerupuk telur asin dikarenakan prosesnya simple dengan bahan –bahan dasar yang mudah didapatkan dan memiliki cita rasa yang unik. Harapannya kerupuk telur asin hasil produksi desa Banjar dapat menjadi salah satu cemilan kekinian khas Tuban yang dapat menjangkau kalangan masyarakat tua maupun muda, di kota maupun di desa.



Gambar 2. Sosialisasi pembuatan kerupuk telur asin



Gambar 3. Proses penggorengan dan penjemuran kerupuk

2. Sosialisasi packaging dan labelling

Melalui proses sosialisasi ini masyarakat dijelaskan tentang pentingnya *packaging* dan *labelling* bagi produk baru. Pengemasan memegang peranan penting dalam pengawetan dan mempertahankan mutu suatu produk makanan sedangkan pembuatan label sangat dianjurkan dalam suatu produk, selain meningkatkan minat konsumen untuk membeli suatu produk tersebut, juga menghindari terjadinya kesalahan dalam pembelian. *Packaging* dapat membentuk suatu *brand image* yang positif di pikiran para konsumen, dimana sebuah *packaging* yang mengandung informasi relevan dengan produk yang ditawarkan dapat membentuk rasa percaya yang lebih dari *target audience* (Handayani & Mustika, 2022). Label merupakan identitas dari suatu produk. Dengan adanya label, konsumen akan mampu membedakan antara produk satu dengan produk lainnya. *Lebelling* adalah upaya memberi label berupa informasi singkat mengenai

produk tersebut. Beberapa informasi yang perlu dicantumkan dalam label meliputi a) nama produk, b) pembuat produk, c) alamat pembuat produk, d) bahan yang digunakan untuk membuat produk, e) komposisi gizi, f) masa kadaluarsa, g) izin depkes atau instansi terkait (Aryani et al., 2022).



Gambar 3. Sosialisasi *packaging* dan *labelling*

Hasil dan pembahasan merupakan bagian terpenting dari keseluruhan isi artikel pengabdian di dalamnya harus memuat gambaran umum dari kegiatan pengabdian, materi kegiatan, dan hasil dari kegiatan, termasuk dokumentasi-dokumentasi pendukung dari kegiatan pengabdian yang dilakukan (Cambria, 12, normal dan 1 spasi).

Simpulan

Sosialisasi pembuatan kerupuk telur asin ini bertujuan menumbuhkan minat ibu-ibu PKK desa Banjar untuk memiliki usaha dan mampu membantu perekonomian keluarga. Melalui pengembangan produk telur asin menjadi kerupuk telur asin maka dapat mengurangi kerugian karena telur asin yang tidak berdaya tahan lama dan kulitnya mudah rusak atau bentes serta mampu menciptakan keunggulan kompetitif atau membuat produk desa Banjar lebih unggul di pasar. Produk yang unggul juga didukung dengan pengemasan dan label yang menarik serta informatif karena itu diperlukan pengetahuan warga mengenai bagaimana dan apa *packaging* tersebut melalui tahap sosialisasi *packaging* dan *labelling*.

Daftar Pustaka

- Aryani, M., Septika, B. H., Krisnahadi, T., Ilhamalimy, R. R., & Supratman, S. (2022). Pelatihan Pengemasan dan Labeling Produk untuk Meningkatkan Kemampuan Manajemen Pemasaran bagi UKM Kale Cookies. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 3(3), 577. <https://doi.org/10.33394/jpu.v3i3.6003>
- Handayani, N., & Mustika, H. (2022). Peningkatan Bisnis UMKM Kerupuk Melalui Optimalisasi Packaging Produk. *Jurnal Pengabdian Kepada ...*, 01(02), 95–102. <https://journal.unisnu.ac.id/khairaummah/article/view/404%0Ahttps://journal.unisnu.ac.id/khairaummah/article/download/404/234>
- Najiah, E. F., Mahmudah, H., & ... (2021). Pemberdayaan Anggota Pkk Melalui Pelatihan Pembuatan Kerajinan Pernak Pernik Sebagai Upaya Membangun Jiwa Kewirausahaan *Jurnal Pengabdian Pada ...*, 5(2), 456–463. <http://www.jurnal-umbuton.ac.id/index.php/ppm/article/view/1427%0Ahttps://www.jurnal-umbuton.ac.id/index.php/ppm/article/download/1427/1051>

Wibisono, T., & Yani, T. E. (2020). Upaya Peningkatan Semangat Berwirausaha Bagi Masyarakat Di Kelurahan Mangunharjo Kecamatan Tembalang, Kota Semarang. *Jurusan Manajemen*, 2(1), 1-6.
<https://journals.usm.ac.id/index.php/tematik/article/view/1599>