

PENDAMPINGAN PROSES PEMBUATAN MESIN PENGASAPAN TELUR ASIN UNTUK KELOMPOK USAHA TELUR BEBEK DI DESA KARYABAKTI KECAMATAN BATUJAYA KABUPATEN KARAWANG

Dodi Mulyadi, Lutfi Ramadani

Teknik Mesin, Fakultas Teknik Dan Ilmu Komputer, Universitas Buana Perjuangan Karawang
Jalan Ronggo Waluyo Sirnabaya, Puseurjaya, Kec. Telukjambe Timur, Kabupaten Karawang,
Jawa Barat 41361

E-mail: dodi.mulyadi@ubpkarawang.ac.id.

ABSTRAK

Kelompok usaha telur bebek yang berada di Desa Pasirkaliki Kecamatan Rawamerta Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat selain menjadikan telur hasil usahanya sebagai telur pilihan yang akan ditetaskan agar keberlangsungan ternak bebek mereka bisa terus berlangsung, mereka juga memasarkan hasil usahanya dengan cara dijual mentah dan dijadikan telur asin rebus. Dari pengolahan telur asin yang selama ini sudah berjalan, hanya terdapat satu jenis telur asin saja, tidak ada varian rasa lainnya, para pelanggan tidak punya pilihan rasa lain sehingga dapat menyebabkan kebosanan dalam mengkonsumsi telur asin tersebut. Untuk dapat menambah varian rasa dan cita rasa telur bebek, maka dikembangkan telur asin asap. Dimana selain rasanya khas, telur asin asap juga dapat menambah daya tarik para pelanggan untuk membelinya. Pengembangan varian telur asin menjadi telur asin asap ini diperlukan peralatan khusus atau lemari asap yang bisa difungsikan sebagai pengasap telur bebek dengan tidak mengabaikan temperatur pengasapan. Peralatan ini atau lemari pengasap ini kemudian kami buat sebagai upaya untuk mendukung para kelompok usaha telur bebek agar mereka dapat mengembangkan usahanya menjadi lebih besar dan lebih menarik minat para pembeli. Proses pembuatan peralatan ini sangat mudah, sehingga dengan sedikit bimbingan saja, para kelompok usaha telur bebek bisa membuatnya dan mengoperasikannya sendiri tanpa menemui kesulitan. Dengan adanya pengetahuan tentang lemari pengasap telur ini, maka diharapkan agar kelompok usaha telur bebek dapat meningkatkan produktivitas mereka.

Kata Kunci: telur asin asap, lemari pengasap telur, pengabdian kepada masyarakat UBP-Karawang.

ABSTRACT

The duck egg business group located in Pasirkaliki Village, Rawamerta District, Karawang Regency, West Java Province, in addition to making their eggs as the eggs of choice to be hatched so that the sustainability of their duck livestock can continue, they also market their products by selling raw and making salted eggs boiled. The salted egg processing that has been running so far, there is only one type of salted egg, there are no other flavor variants, and customers do not have a choice of other flavors so that it can cause boredom in consuming the salted egg. To be able to increase the variety of flavors and flavors of duck eggs, so smoked salted eggs were developed. Where in addition to its distinctive taste, smoked salted eggs can also add to the appeal of customers to buy it. The development of the salted egg variant into smoked salted egg requires special equipment i.e. a smoked cupboard that can function as a smoker for duck eggs without ignoring the smoking temperature. We then made this equipment or smoker as an effort to support duck egg business groups so that they can expand their business to become bigger and attract more buyers. The process of making this equipment is very easy, so with just a little guidance, duck egg business groups can make and operate it themselves without any difficulties. With the knowledge of this egg fumigation cabinet, it is hoped that the duck egg business group can increase their productivity.

Keywords: smoked salted eggs, egg smoked cabinet, community service at UBP-Karawang.

PENDAHULUAN

Desa Pasirkaliki adalah salah satu desa yang berada diwilayah Kecamatan Rawamerta, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat. Sebelumnya daerah ini sudah ada pada tahun 1850 (Penjajahan Belanda), tetapi pemakaian nama "Desa Pasirkaliki" secara resmi tahun

1914, merupakan desa utuh yang bukan desa pemekaran dan tidak dimekarkan. Pasirkaliki diambil dari kondisi geografis yang memiliki banyak hamparan pasir atau dengan kata lain tegalan, sedangkan "kaliki" adalah nama tanaman yang banyak hidup di atasnya dan sering digunakan sebagai lampu penerang pada masa dahulu. Sebagai fasalfah bahwa Pasirkaliki harus mampu memberi penerangan kepada desa lainnya di Wilayah Kecamatan Rawamerta dari berbagai segi pembangunan.

Secara geografis Pasirkaliki memiliki suhu udara antara $27^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$ dan berada di atas 12 M DPL, dan memiliki luas wilayah 369,880 Ha. 305,859 Ha lahan pertanian (Pesawahan) dan 64,021 lahan pemukiman. Pasirkaliki memiliki 4 Dusun yaitu: Dusun Gabel, Dusun Sempur, Dusun Krajan, Dusun Kedung Mulya. Secara administratif Desa Pasirkalik memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

- Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Pasirawi, Rawamerta
- Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Sukamerta, Rawamerta
- Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Plawad, Majalaya
- Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Tegalsawah, Karawang Timur

Kecamatan Rawamerta merupakan Bagian wilayah dari 30 Kecamatan di Kabupaten Karawang yang membawahi 13 Desa, yaitu Purwamekar, Mekarjaya, Sekarwangi, Balongsari, Pasirawi, Pasirkaliki, Kutawargi, Sukamerta, Panyingkiran, Sukapura, Cibadak, Gombongsari, dan SukSukaraja

Dengan batas wilayah, yaitu: Sebelah Utara berbatasan dengan Kec.Kutawaluya dan Kec. Cilebar, sebelah Selatan berbatasan dengan Kec.Majalaya dan Kec. Karawang Timur, sebelah Timur, berbatasan dengan Kec.Telagasari, sebelah Barat, berbatasan dengan Kec. Rengasdengklok.

Data Topografis Kecamatan Rawamerta, adalah sebagai berikut:

1. Luas wilayah 4.911.34 Ha (Darat 728,695 Hadan Sawah 4.182,645 Ha)
2. Letak ketinggian 12 M dari permukaan air laut
3. Suhu udara rata-rata maksimal 30 derajat celcius dan minimal 27 derajat celcius
4. Jarak dari Kantor Kecamatan ke Bupati Karawang adalah 15 km dengan jarak tempuh 30 menit.

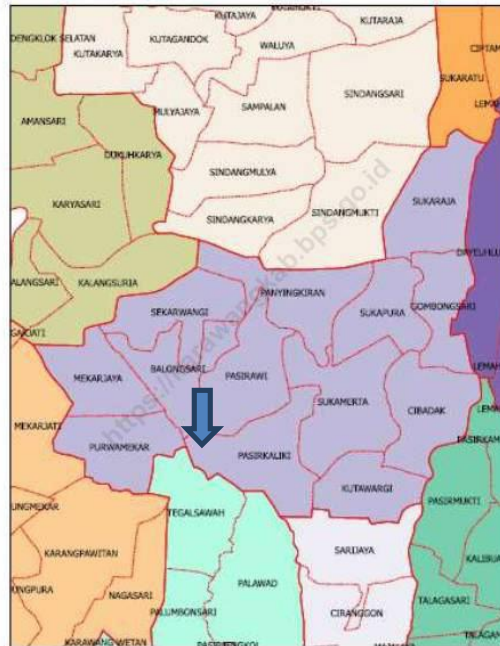
TELUR ASIN ASAP

Telur asin adalah makanan dari olahan telur yang diasinkan. Telur yang biasa digunakan untuk pembautan telur asin adalah telur itik. Tujuan dari pembuatan telur asin adalah untuk

memperpanjang masa simpan, menambah citarasa, dan mengurangi bau amis. Pengolahan telur asin di masyarakat biasanya menggunakan proses konvensional. Telur dibalut dengan adonan setebal 1-1,5 mm, kemudian dilakukan pemeraman dalam wadah [2]. Proses pembuatan telur asin dengan cara konvensional membutuhkan proses yang lama yaitu membutuhkan waktu sekitar 7-15 hari [3].

PETA WILAYAH KECAMATAN RAWAMERTA

Map of Rawamerta Subdistrict



Gambar 1. Lokasi Desa Pasirkaliki dilihat pada Peta Kecamatan Rawamerta [1]

Telur asin asap merupakan proses lanjutan dari prosen pangasinan telur. Perbedaan telur asin biasa dengan telur asin asap hanya pada proses akhirnya saja, yaitu dengan cara direbus dan di asap. Citarasa telur asin asap juga berbeda dengan telur asin biasa. Telur asin asap banyak diminati oleh masyarakat yang menginginkan citarasa telur asin yang berbeda dengan telur asin pada umumnya. Proses pengasapan dilakukan selama 5-6 jam [4].

Proses pengasapan dilakukan dengan alat khusus berbentuk kotak dengan sumber api menggunakan arang yang dipanaskan. Proses pengasapan mengalami kendala dengan pengaturan temperatur yang ada di dalam kotak pengasapan sehingga mempengaruhi hasil olahan dan waktu pengasapan. Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan cara dibuatkan alat pengasapan yang dilengkapi dengan monitoring suhu yang ada didalam kotak pengasapan tersebut.

Dengan adanya alat pengasapan telur asin yang dilengkapi monitoring temperatur diharapkan bisa meningkatkan hasil produksi telur asin pada kelompok usaha telur bebek di desa Pasirkaliki kecamatan Rawamerta kabupaten Karawang. Selain itu, diharapkan semangat dan motivasi masyarakat dapat terpacu sehingga akan muncul unit-unit bisnis/usaha yang baru dan dapat memberdayakan masyarakat setempat yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat perekonomian masyarakat.

METODE

Berikut merupakan tahapan-tahapan yang dilakukan dalam penyelenggaraan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan yang akan dilakukan meliputi:

a. Survei

Tahap ini merupakan tahap paling awal yang dilakukan, tim pelaksana mengunjungi tempat sasaran dan berdialog langsung dengan kepala desa dan perwakilan masyarakat desa Pasirkaliki. Hal ini penting dilakukan untuk mengetahui dan memahami kondisi daerah yang akan dijadikan sasaran kegiatan dan juga sebagai pendekatan tim terhadap warga.

b. Pemantapan dan penentuan lokasi dan sasaran

Tahap ini dilakukan dengan cara berkunjung kembali ke tempat sasaran guna menyampaikan dan mensosialisasikan rencana kegiatan yang akan dilakukan serta melakukan pendaftaran terhadap peserta yang akan mengikuti pelatihan.

c. Penyusunan bahan/materi

Tahap ini meliputi penyusunan modul dan presentasi power point yang akan disampaikan.

d. Persiapan peralatan dan alat peraga

Tahap ini memastikan bahwa peralatan pendukung seperti LCD, *sound system*, spidol, *white board*, dan juga alat peraga untuk keperluan praktek seperti peralatan mekanik, alat pengasapan telur asin yang akan dijadikan peraga praktek ketika pelaksanaan pelatihan.

2. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan pelatihan dibagi dalam 2 (dua) sesi, yaitu:

a. Sesi pertama

Pada sesi ini akan diberikan penjelasan secara teoritis tentang proses pembuatan lemari pengasapan telur dan proses pengasapan telur asin.

b. Sesi kedua

Pada sesi kedua ini peserta pelatihan akan diajak secara langsung untuk melakukan praktek pengasapan telur asin.

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan terhadap aspek pencapaian tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat secara keseluruhan, tujuan pelatihan, dan juga penyelenggaraan pelatihan itu sendiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Survei yang dilakukan oleh tim terhadap mitra kelompok usaha telur bebek di daerah yang disebutkan di atas, menyatakan bahwa sebagian para pelaku usaha sudah mengetahui adanya produk telur asin asap, terutama dengan cara pengasapan secara tradisional. Akan tetapi mereka tidak atau belum mengetahui proses pengasapan yang optimal dan mudah.

Dari hasil survey, observasi dan kajian teori mengenai telur asin asap, maka tim pengabdian membuat rancangan lemari pengasapan telur yang dilengkapi dengan sistem pengontrolan temperatur ruangan, dengan kapasitas sebanyak 300 butir telur dalam sekali proses pengasapan.



Gambar 2. Proses pembuatan dan uji coba lemari asap terkontrol di laboratorium teknik Universitas Buana Perjuangan Karawang

Lemari pengasapan telur kemudian diujicoba terlebih dahulu di laboratorium Proses Manufaktur di Universitas Buana Perjuangan Karawang. Tujuan dari pengujian ini agar memastikan bahwa lemari pengasapan telur dapat berfungsi sesuai dengan target. Hasil pengujian menunjukkan bahwa semua bagian lemari pengasapan dapat bekerja sesuai

fungsinya dan dapat menghasilkan telur asap dengan warna yang sesuai dengan yang diharapkan.



Gambar 3. Proses pengasapan telur asin dan hasil akhirnya.

Lemari pengasapan yang sudah dibuat dan diuji coba kemudian dibawa ke kelompok usaha mitra pengabdian. Mitra diberikan penjelasan tahap-tahapan pembuatan lemari pengasapan, proses pengoperasiannya, serta proses pembuatan telur asin asapnya.



Gambar 4. Penjelasan Lemari Pengasap kepada mitra pengabdian



Gambar 5. Penyerahan hasil telur asin asap kepada mitra pengabdian

KESIMPULAN

1. Pembuatan dan penggunaan lemari asap terkontrol sudah dijelaskan dan dapat dipahami oleh kelompok usaha telur bebek di desa Pasirkaliki, Kecamatan Rawamerta, Kabupaten Karawang, serta telah berhasil membuat produk unggulan baru yaitu telur asin asap.
2. Dengan adanya pengetahuan baru ini, diharapkan agar kelompok usaha telur bebek di desa Pasirkaliki, Kecamatan Rawamerta, Kabupaten Karawang dapat lebih mengembangkan produktivitas usaha mereka sehingga dapat lebih mensejahterakan mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] B. Cahyono, "Kecamatan Rawamamerta Dalam Angka 2020," 2020. [Online]. Available: karawangkab.bps.go.id.
- [2] S. Lesmayati and E. S. Rohaeni, "PENGARUH LAMA PEMERAMAN TELUR ASIN TERHADAP TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN," *Pros. Semin. Nas. "Inovasi Teknol. Pertan. Spesifik Lokasi,"* no. 4, pp. 595–601, 2014.
- [3] M. Adriana, K. D. Artika, and Fatimah, "PERANCANGAN ALAT OVEN ASAP TELUR ASIN PORTABEL MENGGUNAKAN TEKNIK MANIPULASI OSMOTIK," *Pros. SNRT (Seminar Nas. Ris. Ter. Politek. Negeri Banjarmasin, 7 Novemb. 2019,* vol. 5662, no. November, pp. 49–53, 2019.
- [4] W. P. Sabar and N. H. R. Parnanto, "Peningkatan Usaha Telur Asin Asap," *J. Inov. dan Kewirausahaan,* vol. 4, no. 2, pp. 87–93, 2015, doi: 10.20885/ajie.vol4.iss2.art3.
- [5] <https://astromesin.com/mesin-daging-asap/>