

PENGARUH TEMPERATUR SUHU PADA PENGASAPAN TELUR BEBEK DI DESA KARYA BAKTI KECAMATAN BATUJAYA KABUPATEN KARAWANG

Amir¹, Ade suhara², Fathan Mubina Dewadi³, Muhamad Hiban Hamdani⁴

^{1,2,3,4}, Teknik Mesin, Fakultas Teknik , Universitas Buana Perjuangan Karawang

², Teknik Industri, Fakultas Teknik , Universitas Buana Perjuangan Karawang

Jalan Ronggo Waluyo Sirnabaya, Puseurjaya, Kec. Telukjambe Timur, Kabupaten Karawang,

Jawa Barat 41361

E-mail: amir@ubpkarawang.ac.id

ade.suhara@ubpkarawang.ac.id

fathan.mubina@ubpkarawang.ac.id

tm19.m.hibanhamadani@mhs.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 bebek, desa pasirkaliki, lemari pengasapan, produktivitas.

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. From the salted egg processing that has been running so far, there is only one type of salted egg, there are no other flavor variants, 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, 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 or a fume 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: duck eggs, Pasirkaliki village, fume hood, productivity.

PENDAHULUAN

Secara geografis Pasirkaliki memiliki suhu udara antara 270 C – 300 C dan berada diatas 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

[illegible]

Kajian Teori

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].

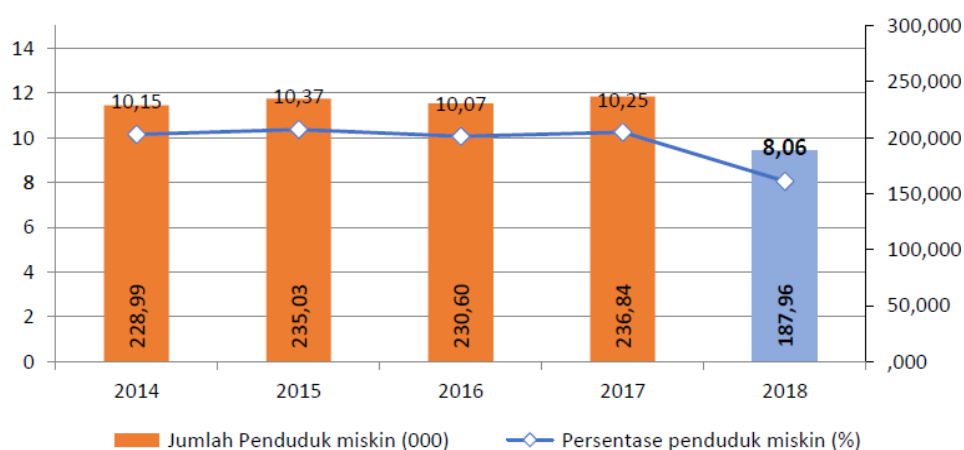
Karawang, 28 Februari 2023

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

Tahun	Jumlah Penduduk Miskin (ribu jiwa)	Persentase Penduduk Miskin (P0)	Indeks Kedalaman Kemiskinan (P1)	Indeks Keparahan Kemiskinan (P2)	Garis Kemiskinan (GK)
(1)	(2)	(3)	(4)	(4)	(4)
Tahun 2017	236,84	10,25	1,54	0,32	408.579
Tahun 2018	187,96	8,06	1,21	0,30	433.972
Perubahan	-49	-2,19	-0,33	-0,02	25.393

Sumber: Susenas 2017-2018

Tabel 2. Perkembangan Jumlah dan Persentase Penduduk Miskin Tahun 2014 – 2018



Sumber: Susenas 2017-2018

Kegiatan pengabdian yang dikemas dalam bentuk pelatihan yang mengkombinasikan teori dan praktik dinilai sangat efektif, karena peserta dapat secara langsung mempraktikkannya keterampilannya tanpa rasa ketakutan gagal atau rusak, karena kegiatan praktik dalam bimbingan tim pelaksana (Rahdiana, 2019). Dengan pelatihan-pelatihan semacam itu diharapkan semangat dan motivasi anggota karang taruna dapat terpacu sehingga akan muncul unit-unit bisnis/usaha yang baru dan dapat memberdayakan masyarakat setempat yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat perekonomian masyarakat. Disisi lain, lembaga Pendidikan Tinggi atau Universitas harus selalu menjunjung tinggi dan melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang salah satunya adalah kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Oleh karena itu, dalam rangka kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dan

mempertimbangkan pentingnya pembekalan dan pelatihan mengenai kewirausahaan kepada karang taruna sebagai penggerak masyarakat.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan kegiatan pengembangan dan penerapan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni (IPTEKS) yang dilaksanakan oleh Universitas Buana Perjuangan Karawang dan LPPM kepada masyarakat. Dalam pelaksanaannya lebih diarahkan kepada pemecahan masalah yang dihadapi masyarakat terutama untuk menambah keahlian pada masyarakat yang akan berdampak meningkatnya perekonomian masyarakat khususnya.

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan pelatihan dalam usaha pengasapan telur asin.
2. Meningkatkan produktifitas usaha telur asin asap di desa Pasirkaliki, kecamatan Rawamerta, kabupaten Karawang.
3. Untuk mendukung program pemerintah daerah mewujudkan desa Pasirkaliki yang maju, makmur dan mandiri

Bagi karang taruna dan masyarakat Desa Pasir Kaliki

1. Meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya masyarakat berpenghasilan rendah dan anak putus sekolah di desa Pasirkaliki tentang proses pembuatan telur asin asap.
2. Menjadi modal awal untuk membuka unit bisnis/usaha yang baru dibidang pengolahan telur bebek.
3. Diharapkan mampu mendorong terwujudnya desa Pasirkaliki yang maju, makmur dan mandiri.

Bagi civitas Program Studi Teknik Mesin, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Buana Perjuangan Karawang.

- a. Sebagai bentuk sosialisasi dan kedekatan insan akademik ditengah-tengah masyarakat untuk mendorong program-program pemerintah dalam upaya pembangunan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat desa.
- b. Dapat melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai bentuk perwujudan dari Tri Dharma Perguruan Tinggi.

METODE

Metode kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan perawatan kendaraan bermotor roda dua

kepada Karang Taruna Desa Pasir kaliki, Kecamatan Karawang Timur, Kabupaten Karawang yang terdiri dari dua sesi yaitu sesi teori dan praktek.

Langkah-langkah yang dilakukan untuk penyelenggaraan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini minimalnya akan menggunakan 3 (tiga) metode, yaitu:
 1. Metode Ceramah Metode ceramah adalah metode pembelajaran berupa penyampaian paparan materi dari pemateri/instruktur dan peserta sebagai pendengarnya.
 2. Metode Tanya Jawab
Metode tanya jawab sangat penting bagi para peserta pelatihan, baik di saat menerima penjelasan materi ataupun saat sesi praktek. Metode ini memungkinkan peserta menggali pengetahuan sebanyak-banyaknya tentang hal-hal lain yang mungkin berhubungan dengan pelatihan tetapi tidak tersampaikan oleh pemateri. Pertanyaan juga bisa diajukan dari pemateri kepada para peserta sebagai bentuk evaluasi terhadap tingkat pemahaman peserta.
 3. Metode Praktek Metode praktek dilakukan setelah sesi teoritis dilakukan, dengan tujuan agar peserta lebih memahami materi pelatihan dan mampu melakukan praktek secara langsung dengan mengoperasikan alat pengasapan telur asin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

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

Lemari pengasapan telur merupakan peralatan yang digunakan untuk mematangkan telur sebagai ganti dari proses perebusan. Lemari pengasap ini dilengkapi dengan sistem pembakaran terkontrol yang menghasilkan asap panas yang akan digunakan sebagai media untuk mematangkan telur, sehingga mampu mempercepat proses pengasapan yang sebelumnya dilakukan dengan cara tradisional. Pada prinsipnya mesin pengasap telur sama dengan mesin pengasap daging atau ikan yang sudah lebih dahulu dikenal di masyarakat.

Lemari pengasapan, terutama lemari pengasapan daging dan ikan sudah banyak digunakan, saat ini umumnya digunakan untuk pembuatan ayam asap, ikan asap, atau daging

asap (smoke beef). Lemari pengasapan ini mempunyai bentuk yang sangat sederhana, biasanya hanya berupa lemari berbentuk kotak atau persegi, dibuat dengan menggunakan bahan tahan panas. Dengan menggunakan lemari pengasapan, maka proses pengasapan dapat dilakukan dengan cepat dan efektif. Selain untuk daging dan ikan, lemari pengasapan pun dapat digunakan juga untuk mengolah bahan makanan lainnya, salah satunya adalah untuk mengolah telur asin asap.

Lemari pengasapan terkontrol menerapkan sistem pengaturan temperatur ruangan lemari sesuai dengan aplikasinya. Jika temperatur pada ruangan lemari sudah tercapai, maka sistem akan mematikan sumber panas atau sumber pembakaran, misalnya mematikan aliran gas. Begitu juga ketika temperatur lemari sudah mencapai titik terendah, maka secara otomatis sistem pembakaran akan dinyalakan untuk memanaskan kembali ruangan / lemari



Gambar Foto Lemari Pengasapan Telur Bebek



Gambar Foto penyerahan hasil pengasapan telur bebek kepada warga



Gambar Foto telur hasil pengasapan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada tahun akademik 2021/2022, tim telah melakukan identifikasi faktor-faktor pendukung dan penghambat kegiatan diantaranya sebagai berikut :

A. Faktor Pendukung

1. Lokasi pelaksanaan pelatihan servis gratis luas sehingga kami leluasa dalam membuat setting pelayanan pelatihan tentang pengasapan telur asin bebek .
2. Mahasiswa yang bertindak selaku mekanik adalah mahasiswa yang mempunyai kompetensi servis baik dan mempunyai jam terbang yang cukup dalam melakukan pelatihan pengasapan telur bebek.
3. Tim yang solid dari dosen dan mahasiswa.
4. Kolaborasi dan koordinasi antara Universitas, LPPM, Fakultas, Program Studi, dosen dan mahasiswa berjalan sangat baik dan efektif, sehingga tahapan-tahapan kegiatan mulai dari persiapan, pelaksanaan dan pelaporan dapat berjalan dengan baik pula.

B. Faktor Penghambat

Sementara yang menjadi faktor penghambat kegiatan pengabdian kepada masyarakat di desa Pasir Kaliki, dapat dikatakan hampir tidak, semua berjalan sesuai rencana. Hanya sedikit terkendala karena cuaca hujan

Luaran dan Target Capaian

Luaran dan target capaian yang diharapkan dicapai dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah:

1. Peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan skill masyarakat khususnya pelaku UMKM pengasapan telur dan anggota karang taruna, tentang pengasapan telur bebek asin sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat desa Pasir Kaliki
2. Kegiatan ini diharapkan mampu mendukung dan mendorong program pemerintahan desa Pasirkaliki untuk mewujudkan desa yang maju, makmur dan mandiri.
3. Luaran dan target lainnya adalah publikasi ilmiah dalam jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat melalui LPPM Universitas Buana Perjuangan Karawang.
Topik publikasi ilmiah yang direncanakan adalah “Pengaruh Temperatur suhu pada kualitas Pengasapan Telur Bebek di Desa Karyabakti Kecamatan Batujaya Kabupaten Karawang

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Karawang (2019). Kecamatan Tirtajaya dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik Kabupaten Karawang.
- 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.
- Panduan Pengabdian Kepada Masyarakat (2019). Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat, Universitas Buana Perjuangan Karawang.
- 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.
- 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.