

Inovasi Pembuatan Telur Asin Organik untuk Mendukung Pengembangan UMKM Berbasis Potensi Lokal di Kabupaten Kolaka

**Asdar¹, Putu Sri Dewi², Fatima³, Riana Eka Cahyani⁴, Rina Sardiana Sari⁵,
Mustakim⁶**

Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Indonesia

Email Korespondensi : asdarfisicslearning@gmail.com¹

Submitted: 22nd May 2026 | **Edited:** 30th June 2026 | **Issued:** 01st July 2026

Cited on: Asdar, A., Dewi, P. S., Fatima, F., Cahyani, R. E., Sari, R. S., & Mustakim, M. (2026). Inovasi Pembuatan Telur Asin Organik untuk Mendukung Pengembangan UMKM Berbasis Potensi Lokal di Kabupaten Kolaka. *Jurnal PKM Manajemen Bisnis*, 6(2), 661-670.

ABSTRACT

Kolaka Regency has considerable potential in developing Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) based on local livestock products, particularly salted eggs. However, the utilization of chicken eggs as an alternative raw material and the application of different salting methods have not been widely introduced to the community. This community service activity aimed to introduce the production of organic salted eggs using two methods, namely the brining method and the mud-coating method, by utilizing both duck eggs and commercial chicken eggs. The activity was carried out through preparation of tools and materials, production practice, observation of product quality, packaging, and product introduction as a local MSME innovation. The instruments used included observation sheets and documentation during the implementation process. Data were analyzed descriptively by comparing the implementation process and the resulting products from both methods. The results showed that both methods successfully produced organic salted eggs with good quality, distinctive taste, and attractive appearance. The brining method was easier to apply and produced a more uniform salt distribution, while the mud-coating method provided a more traditional processing technique with satisfactory product quality. This innovation demonstrates that both duck eggs and commercial chicken eggs can be processed into value-added products that have the potential to support local entrepreneurship and improve community income in Kolaka Regency.

Keywords: Organic Salted Egg, MSMEs, Brining Method, Mud-Coating Method, Local Potential

PENDAHULUAN

Kabupaten Kolaka merupakan salah satu daerah penghasil tanaman pangan padi, salah satu lumbung padi Kolaka khususnya wilayah selatan adalah Kecamatan Tanggetada yang memiliki potensi untuk dikembangkan, namun yang menjadi dilema saat ini sekaligus hal yang umum dijumpai bahwa petani padi sawah memiliki tingkat kesejahteraan yang rendah dibandingkan dengan profesi lainnya (Hasbiadi et al., 2022). Salah satu potensi yang dapat dikembangkan di Kabupaten Kolaka adalah pemanfaatan hasil peternakan, khususnya telur, menjadi produk olahan bernilai tambah seperti telur asin. Selama ini, telur asin umumnya diproduksi menggunakan telur itik. Namun,

pemanfaatan telur ayam ras sebagai bahan baku telur asin juga memiliki prospek yang menjanjikan sebagai inovasi produk UMKM.

Kehidupan yang sejahtera menjadi dambaan setiap orang untuk memenuhi Hasrat ekonominya berupa segala kebutuhan baik sandang, pangan dan papan dalam menjalani kehidupan sehari-harinya. Upaya yang dilakukan agar tujuan tercapai masyarakat akan terus berusaha melakukan berbagai usaha. Upaya yang dapat ditempuh yaitu dengan mendirikan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). UMKM merupakan salah satu jenis usaha kecil yang sangat ber- peran dalam peningkatan dan pertumbuhan perekonomian masyarakat. Karena keber- adaan UMKM mampu bertahan dalam situasi apapun untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat. Ketangguhan UMKM terbukti saat terjadi krisis moneter tahun 1998 banyak usaha-usaha besar yang berjatuhan namun UMKM tetap bertahan dan bahkan bertambah jumlahnya (Al Farisi, S., & Fasa, 2022).

Tabel 1. Komposisi Kimia Telur Ayam Ras dan Itik Segar dalam 100 gram Berat Bahan (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI 1989).

Komposisi Kimia	Telur Ayam Segar			Telur Itik Segar		
	Telur Utuh	Kuning Telur	Putih Telur	Telur Utuh	Kuning Telur	Putih Telur
Kalori (Kal)	148,0	361,0	50,0	189,0	398,0	54,0
Air (g)	74,0	49,4	87,8	70,8	47,0	88,0
Protein (g)	12,8	16,3	0,0	13,1	17,0	11,0
Lemak (g)	11,5	31,9	0,0	14,3	35,0	0,0
Karbohidrat (g)	0,7	0,7	0,8	0,8	0,8	0,8
Kalsium (mg)	54,0	147,0	6,0	56,0	150,0	21,0
Fosfor (mg)	180,0	586,0	17,0	175,0	400,0	20,0

Sumber: Data PKM, 2026

Selanjutnya untuk mengetahui alat dan bahan pembuatan telur asin organik dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 2. Alat dan bahan

Alat	Bahan
	
Gambar 1. Panci	Gambar 1. Telur Ayam



Gambar 2. Wadah Tertutup



Gambar 2. Telur Itik



Gambar 3. Kemasan



Gambar 3. Abu Gosok



Gambar 4. Stiker



Gambar 4. Tanah Liat



Gambar 5. Baskom



Gambar 5. Garam



Gambar 6. Gosokan Panci



Gambar 6. Air Bersih



Gambar 7. Sarung Tangan



Gambar 8. Tisu



Gambar 9. Kompor

Sumber: Data PKM, 2026

Menurut (Ramli & Wahab, 2020) cara pembuatan telur asin di masyarakat biasanya dilakukan dengan cara membungkus atau menyimpan telur dalam media yang berupa campuran dari garam dengan serbuk batu bata, abu gosok, kapur atau tanah liat, atau dengan larutan garam jenuh. Pemeraman biasanya dilakukan selama 15 sampai dengan 20 hari. Dengan beragamnya jenis media yang digunakan dalam pengawetan telur, maka perlu diketahui jenis media yang paling baik sebagai media penetrasi iodium ke dalam telur. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh tiga jenis media pengasinan dan waktu inkubasi dalam proses pembuatan telur asin terhadap kecepatan penetrasi dan total iodium di dalam telur asin. Sebagian besar, telur yang biasa dibuat untuk telur asin adalah telur itik. Keuntungan dalam pengawetan telur asin adalah,

1. Telur yang diasinkan bersifat stabil, dapat di simpan tanpa mengalami proses perusakan
2. Dengan pengasinan, rasa amis telur berkurang tidak berbau busuk, dan rasanya enak.

Tabel 3. Syarat Mutu Telur Asin

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan:	—	Normal
	• Bau		Normal
	• Warna		Normal
	• Kenampakan		
2	Garam	b/b%	Min. 2
3	Cemaran mikroba:	Koloni/25 g	Negatif < 10
	• Salmonella		
	• Staphylococcus aureus		

Sumber: Standar Nasional Indonesia tahun 1996

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini menggunakan metode pelatihan dan praktik langsung (demonstrasi) dalam pembuatan telur asin organik sebagai inovasi produk UMKM berbasis potensi lokal di Kabupaten Kolaka. Kegiatan diawali dengan tahap persiapan, dilanjutkan dengan praktik pembuatan produk menggunakan dua metode pengasinan, kemudian dilakukan evaluasi terhadap hasil produk yang dihasilkan. Objek kegiatan PKM adalah proses pembuatan telur asin organik menggunakan metode perendaman dan metode pembalutan lumpur. Unit kegiatan meliputi penggunaan dua jenis bahan baku, yaitu telur itik dan telur ayam ras, yang diolah menjadi produk telur asin bernilai tambah untuk mendukung pengembangan UMKM.

Pelaksanaan kegiatan terdiri atas beberapa tahapan, yaitu:

1. Tahap persiapan, meliputi penyediaan alat dan bahan berupa telur itik, telur ayam ras, garam, tanah liat, abu gosok, air bersih, wadah tertutup, kompor, panci, kemasan, dan label produk.
2. Tahap pelaksanaan, yaitu praktik pembuatan telur asin menggunakan dua metode. Metode perendaman dilakukan dengan merendam telur dalam larutan garam jenuh selama 10–14 hari, sedangkan metode pembalutan lumpur dilakukan dengan membalut telur menggunakan campuran tanah liat, abu gosok, dan garam selama 10–14 hari. Setelah proses pemeraman selesai, telur dibersihkan, direbus sesuai kebutuhan, kemudian dikemas.
3. Tahap evaluasi, yaitu mengamati kualitas produk berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur, tingkat kematangan, serta kelayakan kemasan sebagai produk UMKM.

Instrumen yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi lembar observasi, dokumentasi kegiatan, dan catatan hasil pengamatan terhadap proses pembuatan serta kualitas telur asin yang dihasilkan.

Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif, yaitu dengan mendeskripsikan seluruh tahapan kegiatan, membandingkan hasil telur asin yang dihasilkan dari metode perendaman dan metode pembalutan lumpur, serta mengevaluasi potensi kedua metode tersebut dalam menghasilkan produk yang layak dipasarkan sebagai inovasi UMKM berbasis potensi lokal di Kabupaten Kolaka.

PEMBAHASAN

Telur asin adalah salah satu bentuk pengawetan telur yang dapat ditemukan di beberapa negara, misalnya Indonesia, Cina dan Taiwan. Keuntungan dari proses pengasinan disamping pengawetan adalah meningkatkan cita rasa, yaitu masir atau berpasir yang didapatkan dari kuning telur. Telur yang biasa digunakan untuk pembuatan telur asin Adalah telur itik. Hal ini adalah karena telur itik mempunyai kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1979) kadar lemak kuning telur itik adalah 35%, sedangkan kadar lemak kuning telur ayam Adalah 31.9% (Selay et al., 2022).

Adapun cara pembuatan telur asin organik menggunakan dua metode yaitu metode perendaman dan metode pembalutan lumpur yang dicampurkan dengan garam untuk membuat telur asin organik yang bagus organik yang bagus serta tahan lama yaitu sebagai berikut;

Metode Perendaman Telur Asin Organik

Tabel 4. Proses pembuatan

Gambar	Keterangan
	1. Memilih telur yang berkualitas baik yaitu segar, kulitnya utuh, bersih, dan tidak retak agar hasil pengasinan optimal.
	2. Mencuci telur dengan menggunakan air bersih hingga seluruh kotoran pada kulit telur hilang, kemudian keringkan.
	3. Mengeringkan telur yang sudah dicuci dengan menggunakan kain bersih atau di angin-aginkan.



4. Membuat larutan garam dengan mendidihkan air, lalu masukan garam sambil diaduk hingga larut. Setelah itu, biarkan larutan garam hingga benar-benar dingin.



5. Masukan telur kedalam wadah, kemudian tuangkan larutan garam yang telah dibuat hingga seluruh permukaan telur terendam. Tutup rapat wadah agar tetap bersih.



6. Simpan wadah di tempat yang sejuk dan bersih selama 10-14 hari.



7. Setelah masa pemeraman selesai, angkat telur lalu cuci kembali telur dengan menggunakan air bersih untuk menghilangkan sisa larutan garam.



8. Rebus telur selama 45-60 menit hingga matang. Untuk penjualan telur asin mentah, telur tidak perlu direbus, cukup dengan dibersihkan, dikeringkan, lalu dikemas.

	9. Telur asin dikemas dalam wadah plastik bersih, diberi label produk, lalu dipasarkan.
---	---

Sumber: Data PKM, 2026

Metode Pembalutan lumpur Telur Asin Organik

Tabel 5. Proses Pembuatan

Gambar	Keterangan
	1. Memilih telur yang berkualitas baik yaitu segar, kulitnya utuh, bersih, dan tidak retak agar hasil pengasinan optimal.
	2. Mencuci telur menggunakan air bersih hingga seluruh kotoran pada kulit telur hilang, kemudian keringkan.
	3. Membuat adonan pembalut dengan mencampurkan tanah liat, abu gosok, dan garam, kemudian tambahkan air sedikit demi sedikit sambil di aduk hingga menjadi adonan yang kental dan mudah menempel pada kulit telur.
	4. Balut seluruh permukaan telur dengan adonan setebal sekitar 1-2 cm hingga tertutup merata.

	5. Simpan telur yang telah dibalut adonan lumpur diruangan terbuka yang bersih, kering, dan terhindar dari sinar matahari langsung selama 10-14 hari agar garam dapat meresap secara bertahap kedalam telur.
	6. Setelah masa pemeraman selesai, lepaskan lapisan lumpur dari telur, lalu cuci hingga bersih menggunakan air mengalir.
	7. Rebus telur selama 45-60 menit hingga matang sempurna. Jika akan dipasarkan sebagai telur asin mentah, telur tidak perlu direbus dan cukup dibersihkan, dikeringkan, lalu siap dikemas untuk dijual.
	8. Telur asin dikemas dalam wadah plastik bersih, diberi label produk, lalu dipasarkan.

Sumber: Data PKM, 2026

KESIMPULAN

Kegiatan inovasi pembuatan telur asin organik menggunakan metode perendaman dan metode pembalutan lumpur berhasil dilaksanakan dengan baik sebagai bentuk pemanfaatan potensi lokal di Kabupaten Kolaka. Kedua metode mampu menghasilkan telur asin dengan kualitas yang baik, cita rasa khas, serta memiliki nilai jual yang dapat dikembangkan sebagai produk UMKM. Metode perendaman lebih sederhana dan praktis diterapkan, sedangkan metode pembalutan lumpur memberikan alternatif pengolahan secara tradisional dengan hasil yang tidak kalah baik. Melalui kegiatan ini, masyarakat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah telur itik maupun telur ayam ras menjadi produk bernilai tambah sehingga dapat mendukung pengembangan usaha,

meningkatkan kreativitas, serta membuka peluang peningkatan pendapatan masyarakat berbasis potensi lokal

DAFTAR PUSTAKA

- Hasbiadi, H., Syadiah, E. A., & Handayani, F. (2022). Analisis tingkat kesejahteraan petani padi sawah di Kabupaten Kolaka. *AGRIBIOS*, 20(1), 161-170.
- Al Farisi, S., & Fasa, M. I. (2022). Peran UMKM (usaha mikro kecil menengah) dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1), 73-84.
- Ramli, I., & Wahab, N. (2020). *Teknologi Pembuatan Telur Asin Dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik*. 15.
- Selay, A., Andgha, G. D., Alfarizi, M. A., Bintang, M. I., Falah, M. N., Khaira, M., & Encep, M. (2022). Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan KonsumeN. 1, 860–868.
- Krisdiyawati, K., Kamal, B., Amaliyah, F., & Hasan, I. (2024). Peningkatan Daya Saing UMKM Pengrajin Telur Asin Pesurungan Lor Melalui Pemasaran Digital dan Manajemen Usaha. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 5(4), 689–695.
- Nursanty, I. A., Narung, I. G. G., Wahyullah, M., Hidayat, S., Wardani, R., & Jumaidi, L. T. (2026). Pemberdayaan UMKM Telur Asin melalui Pendampingan KKN untuk Higienitas Produksi dan Pengemasan Desa Selat Narmada Lombok. *Takuana: Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora*, 5(1), 285–295.
- Mislan, M., Sari, R., & Khaerudin, D. (2024). Pemberdayaan Pelaku Usaha untuk Meningkatkan Jumlah Produksi dan Mutu pada Nutrisi Telur Asin oleh Penggiat Home Industri. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 4(2), 40–46.
- Anam, C., Praseptiangga, D., Ariyantoro, A. R., Yulviatun, A., Aldayra, F. O., & Wardhani, F. (2024). Teknologi Mesin Pengasap Telur Asin Herbal sebagai Strategi Memperluas Market Share. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(1), 35–45.
- Setiyawan, T., Wattimena, R. M., Irianto, S., Nurhidayati, N., Tristijanto, H., & Mujiarto, I. (2024). Pelatihan Penggunaan dan Perawatan Mesin Pencuci Telur Asin bagi UKM "Mak Ngat". *ARDHI: Jurnal Pengabdian Dalam Negeri*, 2(3), 117–122.
- Maspuhah, H., Azizah, Y., Fansuri, H., & Supeni, N. (2026). Pendampingan Strategi Pemasaran UMKM "Telur Asin As-Siddiqi" Guna Meningkatkan Omset Penjualan di Desa Bagon Kecamatan Puger Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 68–72.
- Pendampingan Promosi Produk Home Industri Telur Asin. (2024). *Ta'awun Jurnal Pengabdian*, 3(1), 22–31.
- Hambali, H., dkk. (2022). Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Telur Asin di Desa Bukit Raya. *MASPUL Journal of Community Empowerment*, 4(2), 273–280.
- Agustina, E. S., & Rojali, M. (2021). Menciptakan Nilai Produk Telur Asin di Desa Banyu Tajun dalam Kecamatan Sungai Pandan Kabupaten Hulu Sungai Utara. *Inovatif*, 3(1).
- Rahayu, D. P., Nugroho, S. D., & Priyanto, E. (2022). Consumer Preferences and Marketing Strategies for Salted Eggs in Kebonsari Village, Sidoarjo During the COVID-19 Pandemic. *Jurnal Pertanian Agros*, 24(3), 1423–1431.