

## Pendampingan Pengolahan Kreatif Limbah Telur Asin dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat di Desa Luwungragi

Assistance In Creative Processing Of Salted Egg Waste in Increasing Community Income in Luwungragi Village

**Elsara Khairun Nisa<sup>1</sup>, Yunika Purwanti<sup>2</sup>,**

<sup>1</sup> Program Studi Farmasi, Fakultas Pangan dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhadi Setiabudi

<sup>2</sup> Program Studi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pangan dan Ilmu Kesehatan, Universitas Muhadi Setiabudi, Brebes, Indonesia

\*e-mail: elsarakan@gmail.com

### **Abstrak**

Telur asin, makanan khas Brebes, sangat populer di Indonesia karena kandungan nutrisinya yang meliputi protein, lemak, karbohidrat, vitamin A, vitamin B kompleks, serta mineral seperti kalsium dan fosfor. Namun, limbah dari produksi telur asin sering terabaikan, padahal berpotensi besar untuk pengembangan ekonomi dan pelestarian lingkungan. Pengolahan limbah telur asin menjadi produk bernilai ekonomis seperti pembuatan kerupuk telur asin dan membuka peluang usaha baru. Sasaran kegiatan adalah ibu-ibu PKK Desa Luwungragi, dengan tujuan memberikan pelatihan dan bimbingan teknis dalam mengolah limbah telur asin menjadi kerupuk telur asin. Metode yang digunakan meliputi ceramah dan praktik langsung. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta pelatihan menunjukkan antusiasme tinggi, mampu mempraktikkan pembuatan kerupuk telur asin dengan baik, dan tertarik mengembangkan usaha ini sebagai sumber pendapatan tambahan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam memanfaatkan limbah telur asin, serta memberikan kontribusi pada peningkatan ekonomi keluarga di desa tersebut.

**Kata kunci :** Limbah Telur Asin, Pengabdian Masyarakat, Kerupuk

### **Abstract**

Salted eggs, a typical Brebes food, are very popular in Indonesia because of their nutritional content which includes protein, fat, carbohydrates, vitamin A, vitamin B complex, as well as minerals such as calcium and phosphorus. However, waste from salted egg production is often overlooked, even though it has great potential for economic development and environmental preservation. Processing salted egg waste into economically valuable products such as making salted egg crackers and opens up new business opportunities. The target of the activity is PKK women from Luwungragi Village, with the aim of providing training and technical guidance in processing salted egg waste into salted egg crackers. The methods used include lectures and direct practice. The evaluation results showed that the training participants showed high enthusiasm, were able to practice making salted egg crackers well, and were interested in developing this business as an additional source of income. This activity succeeded in increasing the community's knowledge and skills in utilizing salted egg waste, as well as contributing to improving the family economy in the village.

**Keyword :** Salted Egg Waste, Community Service, Crackers

## PENDAHULUAN

Telur asin yang dikenal sebagai kuliner khas Brebes telah menjadi makanan favorit masyarakat Indonesia. Dalam setiap porsi telur asin, terkandung 13 gram protein untuk membangun otot, 13 gram lemak sebagai sumber energi, dan 2 gram karbohidrat. Selain itu, telur asin juga kaya akan vitamin A untuk kesehatan mata, vitamin B kompleks untuk metabolisme, serta mineral seperti kalsium untuk tulang dan fosfor untuk energi (Sativa, 2022). Namun, di balik kelezatan dan kandungannya, terdapat masalah limbah yang seringkali terabaikan. Limbah telur asin yang kaya akan protein dan lemak ternyata menyimpan potensi ekonomi yang sangat besar.



**Gambar 1.** Limbah Telur Asin

Pengolahan limbah telur asin tidak hanya berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat, tetapi juga pada pelestarian lingkungan. Dengan mengurangi jumlah limbah organik yang dibuang. Pemanfaatan limbah telur asin ini dapat dijadikan sebuah inovasi yang dapat meningkatkan nilai tambah produk dan mengurangi dampak lingkungan (Anugroho et al., 2017). Di Desa Luwungragi, terdapat potensi yang dapat dikembangkan dari pengolahan limbah telur asin. Limbah telur asin dapat diolah menjadi berbagai produk yang bernilai ekonomis, seperti pupuk organik cair, keripik, dan sabun padat (Damayanti et al., 2023). Kegiatan pengolahan limbah telur asin dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dan memberdayakan ekonomi.

Dalam mewujudkan hal ini, diperlukan upaya pendampingan dan transfer ilmu pengetahuan serta teknologi kepada masyarakat Desa Luwungragi (Wiradnyani et al., 2021). Dengan melibatkan masyarakat dalam proses pengolahan limbah telur asin, diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pengelolaan limbah yang baik dan memberikan nilai tambah bagi ekonomi masyarakat. Salah satunya pengolahan limbah telur asin menjadi kerupuk telur asin.

## METODE PELAKSANAAN

Sasaran pendampingan ini adalah masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK Desa Luwungragi. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat memberikan pelatihan dan bimbingan teknis pengolahan limbah telur asin menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Kegiatan pendampingan pengolahan kreatif limbah telur asin ini dilaksanakan pada Sabtu, 3 Agustus 2024 di Balai Desa Luwungragi dengan peserta ibu-ibu PKK yang berjumlah 18 orang dan 6 mahasiswa. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) bertujuan untuk mendampingi masyarakat Desa Luwungragi dalam mengolah limbah telur asin menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi.

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini menggunakan metode ceramah yang dilanjutkan dengan praktik langsung dalam pembuatan kerupuk telur asin. Materi pelatihan mencakup pengolahan limbah telur asin, inovasi produk, standar keamanan pangan, serta manajemen pemasaran dan kewirausahaan. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah masyarakat Desa Luwungragi, khususnya ibu-ibu PKK, dapat mengolah limbah telur asin menjadi

produk kerupuk telur asin yang bernilai ekonomi tinggi sehingga dapat berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan dan memberdayakan ekonomi masyarakat.

Kegiatan diawali dengan perkenalan diri dari pemateri sekaligus menanyakan kepada ibu-ibu PKK terkait pengolahan limbah telur asin. Banyak dari ibu-ibu PKK hanya mengolahnya untuk konsumsi pribadi atau buat bahan campuran pangan ternak. Padahal limbah telur asin dapat diolah menjadi bahan makanan yang memiliki nilai jual tinggi seperti kerupuk telur asin.



**Gambar 2.** Penyampaian Pembuatan Kerupuk Telur Asin

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemberian informasi terkait pembuatan kerupuk telur asin, dilanjutkan demo bagaimana proses pembuatan telur asin. Peserta juga dibimbing untuk menghasilkan produk kerupuk telur asin dengan kualitas yang baik dan aman untuk dikonsumsi. Adapun bahan-bahan yang perlu dipersiapkan dalam pembuatan kerupuk telur asin sebagai berikut.

#### 1) Alat

- Mangkuk besar: Untuk mencampur bahan.
- Sendok: Untuk mengaduk dan mencampur.
- Saringan: Untuk meniriskan kerupuk setelah digoreng.
- Penggorengan: Untuk menggoreng kerupuk.
- Kain lap bersih: Untuk meniriskan kerupuk dan menyerap minyak.
- Wadah penyimpanan: Untuk menyimpan kerupuk yang sudah jadi.

#### 2) Bahan

- Tepung sagu: 500 gram
- Telur asin: 4 butir, ambil kuning telurnya saja
- Bawang putih: 3 siung, haluskan
- Garam: 1 sendok teh
- Penyedap rasa (opsional): Secukupnya
- Air: 200 ml (sesuaikan dengan kebutuhan)
- Minyak goreng: Untuk menggoreng

#### 3) Cara Pembuatan

- Persiapkan Kuning Telur, keluarkan kuning telur dari telur asin. Haluskan kuning telur menggunakan garpu atau blender hingga lembut.
- Campurkan tepung sagu, bawang putih halus, garam, dan penyedap rasa (jika digunakan) dalam mangkuk besar.
- Tambahkan kuning telur asin yang sudah dihaluskan ke dalam campuran tepung.

- Tuangkan air sedikit-sedikit sambil terus diaduk hingga adonan menjadi kental dan bisa dipulung. Jika terlalu kental, tambahkan sedikit air. Jika terlalu cair, tambahkan tepung sagu.
- Ambil sejumput adonan dan bentuk menjadi bola kecil atau pipih sesuai selera. Anda bisa menggunakan tangan atau sendok untuk membentuknya.
- Letakkan adonan yang telah dibentuk di atas loyang yang telah dialasi dengan kertas minyak atau plastik.
- Diamkan adonan selama beberapa jam hingga agak kering, atau bisa juga dikeringkan di bawah sinar matahari langsung selama 1-2 hari.
- Panaskan minyak dalam penggorengan dengan api sedang.
- Goreng kerupuk satu per satu hingga mengembang dan berwarna kuning keemasan. Jangan terlalu banyak menggoreng sekaligus agar tidak menempel satu sama lain.
- Angkat kerupuk dan tiriskan menggunakan saringan. Letakkan kerupuk di atas kain lap bersih untuk menyerap sisa minyak.
- Setelah kerupuk dingin dan kering, simpan dalam wadah penyimpanan yang kedap udara untuk menjaga kerenyahan kerupuk.



**Gambar 3.** Praktik Pembuatan Kerupuk Telur Asin

Berdasarkan hasil evaluasi, kegiatan ini berjalan dengan lancar dan mendapatkan respons yang baik dari mitra. Peserta pelatihan menunjukkan antusiasme yang tinggi selama mengikuti pelatihan dan mampu mempraktikkan pembuatan kerupuk telur asin secara mandiri. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pemanfaatan limbah telur asin. Selain itu, peserta juga tertarik untuk mengembangkan usaha kerupuk telur asin sebagai alternatif sumber pendapatan keluarga.



**Gambar 4.** Hasil Kerupuk Telur Asin yang Siap Makan dan Siap Masak

---

### KESIMPULAN

Kegiatan pengolahan kreatif limbah telur asin di Desa Luwungragi berjalan dengan lancar dengan antusias para peserta yang ditunjukkan pada keaktifan dalam mengikuti tiap langkah yang diberikan oleh tim pengabdian dalam pembuatan kerupuk telur asin. Dengan adanya pendampingan ini, masyarakat Desa Luwungragi dapat memanfaatkan limbah telur asin secara optimal dan dapat meningkatkan pendapatan ekonomi keluarga.

### DAFTAR PUSTAKA

- Anugroho, F., Lutfi, M., & Nugroho, W A. (2017, July 15). APPROPRIATE TECHNOLOGY FOR COMMUNITY; RECYCLING OF PLASTIC TRASH IN PONOROGO. *Brawijaya University*, 3(2), 476-485. <https://doi.org/10.21776/ub.jiat.003.02.6>.
- Nisa, E. K., Setiadi, R., Sari, F. K., Listyanto, M. E. D., Umisara, E., & Dewi, P. S. (2024). Penyuluhan Laporan Keuangan di Fatayat: Langkah Menuju Penerapan Standar Akuntansi yang Efektif. *JAMU: Jurnal Abdi Masyarakat UMUS*, 5(01), 7-11.
- Damayanti, F., Alamsyah, M., & Widjajanto, T. (2023, February 13). Processing of Lanting Production Waste as Economic Strengthening for IKM Lanting, Kuwarasan District, Kebumen. *Lancang Kuning University*, 7(1), 10-19. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i1.9486>.
- Wiradnyani, N K., Artana, I N R., Susrama, I W., & Erawati, N M R. (2021, December 1). Potential serum of lactic acid bacteria in horticultural community service entrepreneurs LKSA Widhya Asih, Blimbingsari Village Tourism Area, Jembrana Bali. , 2(1). <https://doi.org/10.33021/icfbe.v2i1.3571>.