

BAHAN AJAR

Membuat Abon Telur **Diklat Pengolahan Hasil Ternak Bagi Penyuluh**



DISUSUN OLEH

IR.WIWIEK YUNIARTI COSTA,MSi

Widyaiswara Ahli Utama



KEMENTERIAN PERTANIAN

BADAN PENYULUHAN & PENGEMBANGN SDM PERTANIAN

Balai Besar Pelatihan Peternakan Kupang

BAB I

PENDAHULUAN

1. DESKRIPSI SINGKAT:

Mata diklat Mata diklat ini berisikan unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan tahapan-tahapan dalam proses pembuatan Abon Telur Ayam serta memuat informasi tentang prinsip-prinsip dalam pembuatan Abon Telur yang berkualitas yang harus dimiliki oleh para pelaku agribisnis baik itu penyuluh maupun petani yang berisikan tentang bagaimana mempersiapkan telur yang baik, Mengocok telur, menyiapkan bumbu-bumbu, menggoreng telur dan mencampur bumbu sampai pada pengemasan produk yang dihasilkan . Selain mempelajari hal-hal yang bersifat teoritis, peserta juga diberikan praktek tentang cara-cara pembuatan Abon Telur dari telur ayam. Setiap materi atau sub materi Diklat selalu diikuti dengan evaluasi dan Rencana Tindak lanjutnya.

2. KOMPETENSI DASAR :

Setelah selesai berlatih, peserta diharapkan dapat membuat Abon Telur yang berkualitas

a. INDIKATOR KOMPETENSI :

Setelah selesai mempelajari paket pembelajaran ini peserta dapat:

- ❖ Menjelaskan manfaat produk abon telur ayam
- ❖ Memilih Telur ayam yg sesuai dalam pembuatan abon
- ❖ Mencampur telur dengan masako
- ❖ Menggoreng telur ayam
- ❖ Mengepres abon
- ❖ Mencampur bumbu abon
- ❖ Mengemas abon telur

3. POKOK BAHASAN DAN SUB POKOK BAHASAN

a. Pokok Bahasan :

- Membuat Abon Telur

b. Sub Pokok Bahasan:

- ❖ Menjelaskan manfaat produk abon telur ayam
- ❖ Memilih Telur ayam yg sesuai dalam pembuatan abon
- ❖ Mencampur telur dengan masako
- ❖ Menggoreng telur ayam
- ❖ Mengepres abon
- ❖ Mencampur bumbu abon
- ❖ Mengemas abon telur

4. ALAT DAN BAHAN

❖ ALAT :

- Timbangan
- Pisau stainless
- Cobek, wajan
- Nyiru, sutil
- Kain Saring
- Garpu, Ember
- Sendok makan
- Lumpang kayu
- Panci, Kompor
- Saringan minyak
- Wadah abon (stoples dll)
- Bambu

❖ BAHAN :

- Telur ayam yg sehat
- Gula merah
- Garam
- Bawang putih
- Bawang merah
- Gula merah
- Ketumbar, Asam jawa
- Minyak goreng
- Minyak tanah

5. WAKTU

Waktu yang digunakan : 8 x 45 menit

6. MANFAAT BAHAN AJAR BAGI PESERTA

1. Sebagai pegangan bagi peserta diklat untuk dijadikan acuan dalam proses pembelajaran khususnya mata diklat membuat Abon Telur
2. Sebagai sumber informasi untuk meningkatkan pengetahuan dan wawasan tentang pembuatan Abon telur
3. Sebagai bahan acuan bagi peserta diklat dalam menerapkan materi diklat kepada kelompok tani atau gabungan kelompok tani binaan di wilayah kerjanya
4. Sebagai bahan pertimbangan untuk membangun industri pengolahan hasil ternak dalam bentuk Home Industri di wilayah kerjanya
5. Sebagai bahan referensi dalam pengembangan profesionalisme khususnya pembuatan karya tulis ilmiah bagi aparatur




BAB II
PELAKSANAAN KEGIATAN

LANGKAH KERJA :




NO	URUTAN	URAIAN
1.	Melakukan persiapan	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Siapkan alat dan bahan yang diperlukan ❖ Siapkan 20 butir telur ayam segar. ❖ Siapkan bumbu (Lombok besar yg berwarna merah 10 buah, Bawang merah yg telah di goreng 10 sendok makan, bawang putih yg telah di goreng 5 sendok makan, kacang goreng yang telah di gerus halus 10 sendok, merica/lada halus 4 sendok makan, daun saledri yang diiris halus 5 batang, gula halus putih 5 sendok makan , masako secukupnya., kentang 5 buah.
2.	Mengocok telur	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Gunakan wadah bokor/mangkuk untuk mengocok telur ❖ Gunakan bokor yg bersih sebagai wadah untuk mencuci ❖ Pecahkan telur dalam wadah ❖ Masukkan masako secukupnya, cicip agar jangan sampai terlampau asin ❖ Kocok sampai berbuih
3	Menggoreng telur	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Panaskan minyak di atas wajan dengan nyala api sedang ❖ Siapkan bambu 2 buah ❖ Ambil telur hasil kocokan sedikit demi sedikit dengan menggunakan sendok makan/sendok kuah ❖ Tuangkan dalam saringan santan dan sebarakan ❖ Adonan telur yang masuk dalam wajan langsung diputar dengan menggunakan bambu (upayakan putaran dengan arah yang sama dan telur jangan sampai menggumpal) ❖ Melakukan hal ini tidak dapat hanya 1 orang saja tetapi harus dengan bantuan 2 orang petugas agar jangan sampai telur menggumpal.




		<ul style="list-style-type: none"> ❖ Goreng sampai berwarna kuning agak kecoklatan ❖ Angkat dengan erok-erok
4	Menyaring minyak hasil gorengan Abon	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saring minyak dengan menggunakan penyaring ❖ Upayakan sampai abon telur tidak lagi banyak mengandung minyak agar abon memiliki daya tahan simpan yang panjang.
5.	Membuat bumbu	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Keluarkan biji cabe besar dan iris halus ❖ Panaskan Irisan cabe dalam minyak panas (tidak sampai matang) ❖ Panaskan bawang putih dalam minyak panas tanpa diiris ❖ Goreng kentang yg telah dikupas dan diiris potongan dadu dengan ukuran kecil dan halus ❖ Iris daun saledri halus-halus ❖ Ulek bawang putih dan garam dan sebagian irisan cabe (sebagian disihkan) ❖
6	Mencampur bumbu dengan telur	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Campur semua bumbu ke dalam abon telur ❖ Masukkan gula halus, kentang goreng dan irisan cabe ❖ Aduk sampai tercampur merata ❖ Taburkan bawang merah goreng dan daun saledri
7	Mengemas Abon	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Siapkan bahan plastik kemasan ❖ Masukkan Abon dalam kemasan ❖ Di tutup dengan sealer atau di jepit dll




LANGKAH KERJA DALAM GAMBAR
KEGIATAN DALAM GAMBAR

NO	GAMBAR	URAIAN
1		PERSIAPAN TELUR
2		MEMECAHKAN TELUR
3		MENGOCOK TELUR

4		MENGGORENG TELUR
5		MENGGORENG TELUR
6		MENGANGKAT TELUR
7		MENGEKSTRAK MINYAK

8		MEMISAHKAN GUMPALAN ABON
9		MENGHALUSKAN CABE MERAH
10		MENGGORENG BAWANG MERAH

11		MENGGORENG BAWANG PUTIH
12		PERSIAPAN DAUN SALEDRI
		

		<p>MENUMBUK KACANG TANAH</p>
		<p>MENCAMPUR BUMBU DAN TELUR</p>
		<p>MENCAMPUR BUMBU DAN TELUR</p>
		<p>MENCAMPUR BUMBU DAN TELUR</p>



PENIMBANGAN ABON TELUR



PENGEMASAN ABON TELUR

BAB III. TEORI FUNGSIONAL

1. Prinsip Dasar Pembuatan Abon Telur ayam:

Pembuatan Abon Telur ayam merupakan suatu produk pangan hasil pengolahan dari Telur ayam yg diolah secara tradisional dengan cara yang sangat sederhana namun memiliki kandungan protein yang tinggi yg meliputi proses menggoreng, mengepres minyak, mencampur bumbu. Hal-hal yg perlu diperhatikan pada setiap tahapan proses pengolahan abon Telur ayam adalah :

❖ Proses menggoreng telur:

Proses ini sepiantas terlihat tidak penting, namun tahapan ini justru yg paling menentukan kualitas abon telur yg dihasilkan. Pada tahap ini perlu untuk diperhatikan adalah metampilan dalam memutar telur setelah berada dalam minyak panas. Proses ini tidak dapat dilakukan oleh hanya 1 orang tetapi harus ada yang membantu, karena tahapan menuangkan adonan telur ke dalam wajan dilakukan oleh 1 orang dan saat adonan dalam minyak panas, sudah harus langsung diputar dengan menggunakan bambu. Hal ini dilakukan karena apabila tidak cepat diputar, maka telur akan menggumpal dan tenggelam sehingga tidak menghasilkan abon yang baik.

❖ Proses mengepres abon:

Yang dimaksud dalam proses ini adalah proses dimana telur yang telah digoreng, di pres dengan menggunakan alat pengepres dari stenless. Pengepresan bertujuan untuk mengekstrak minyak yang terkandung dalam telur hasil gorengan, sehingga akan menghasilkan abon yang memiliki daya tahan simpan yang panjang.

❖ Pencampuran bumbu:

Proses pembuatan bumbu harus dilakukan dengan cermat dimana dosis bumbu harus sesuai anjuran sehingga rasa abon lezat dan gurih. Pencampuran dengan bumbu harus benar-benar tercampur secara merata sehingga tidak ada abon yang menggumpal dan bumbu yang menggumpal.

❖ Pengemasan abon:

Tahapan ini penting untuk diperhatikan, karena dapat berpengaruh terhadap penampilan abon. Agar menarik maka abon dikemas dalam plastic transparan. Abon akan bertahan lama dalam kemasan apabila kandungan minyak rendah. Apabila kandungan minyak terlalu tinggi maka akan mengakibatkan abon cepat tengik dalam kemasan.

2. Nilai Gizi Telur Ayam dan Manfaatnya

Telur merupakan bahan makanan yang banyak di konsumsi oleh masyarakat pada umumnya. Maka tidak heran jika jenis makanan yang berbentuk oval ini sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Selain itu telur dikenal memiliki kandungan protein yang tinggi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Menurut ahli gizi, telur adalah makanan yang paling padat gizi, diantaranya mengandung 90 kalsium, mineral dan zat besi yang terdapat dalam kuning telur. Telur juga mengandung 6 gr protein dan 9 jenis asam amino esensial yang terdapat dalam putih telur.

TELUR	KALORI	PROTEIN	LEMAK	BESI	VIT A
	(kkal)	(g)	(g)	(mg)	IU
Utuh	80	6	6	1,0	260
Putih Telur	15	3	Sedikit	sedikit	0
Kuning Telur	65	3	6	0,9	310
Telur goreng	85	5	6	0,9	290
Telur rebus	80	6	6	1,0	260

Selain telur ayam juga mengandung beberapa senyawa aktif yang sangat berkhasiat untuk merawat, menjaga dan menutrisi kulit.

Telur ayam juga memiliki berbagai kandungan vitamin, mineral seperti vitamin A, ribovlafin, asam folat, vitamin B6, vitamin B12, zat besi, kalium, kalsium, fosfor dan sumber protein yang sangat tinggi. Selain itu kandungan yang terdapat dalam kuning telur itu sendiri yaitu mengandung vitamin A, D, dan vitamin E yang sangat bermanfaat bagi kulit seperti yang sudah dijelaskan di atas. Inilah penjelasan secara detail mengenai kandungan yang terdapat dalam telur ayam. Selain itu adapun manfaat dari telur ayam yang perlu Anda ketahui.

➤ Manfaat Telur Ayam

- Kesehatan Mata : Bagi Anda yang ingin menjaga Anda tetap sehat, maka sebaiknya Anda bisa memulai untuk mengonsumsi setiap hari. Karena kandungan karetoroid yang terdapat di dalam kandungan gizi telur ayam ini memiliki manfaat untuk menjaga kesehatan mata.
- Menjaga Kehamilan: Kandungan kolin yang terdapat dalam telur ayam juga memiliki manfaat untuk menjaga kondisi kehamilan seseorang. Di antaranya memberikan kontribusi untuk perkembangan otak janin, dan membantu mencegah cacat lahir. Maka sangat direkomendasikan bagi wanita hamil dan ibu menyusui untuk mengonsumsi telur ayam satu butir setiap hari.
- Membantu perkembangan Otak : Kuning telur merupakan salah satu sumber vitamin B-kompleks dan kolin yang sangat dikenal sebagai salah satu zat gizi yang dapat membantu fungsi sistem syaraf. Selain itu juga sangat bermanfaat untuk perkembangan otak pada janin ketika dikonsumsi wanita hamil.

3. Nilai Guna Abon

Komoditas hasil ternak seperti daging, umumnya memiliki masa simpan yang singkat karena mudah rusak (Perishable). Usaha memperpanjang daya simpan dan meningkatkan cita rasa dapat dilakukan dengan pengolahan bahan pangan tersebut. Dengan pengolahan bahan pangan tersebut, satu jenis bahan pangan dapat dibuat berbagai macam bentuk produk dengan cita rasa yang berbeda. Salah satu hasil olahan tersebut adalah abon.

Bagi masyarakat Indonesia abon bukan merupakan produk asing. Abon dapat diperoleh di pasar atau di toko-toko yang menjual bahan pangan. Abon dapat merupakan jenis lauk pauk kering berbentuk khas dengan bahan baku pokok berupa daging atau ikan. Bahan campuran abon dapat menggunakan bahan nabati misalnya keluwih atau jantung pisang.

Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk. Abon sebagai salah satu bentuk produk olahan kering sudah dikenal masyarakat luas karena harganya cukup terjangkau dan rasanya lezat. Pembuatan abon dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pengolahan bahan pangan sehingga umur simpan bahan pangan lebih lama. Abon memiliki umur simpan yang relatif lama karena berbentuk kering. Dengan cara pengolahan yang baik abon dapat disimpan berbulan-bulan tanpa mengalami banyak penurunan mutu.

4. Manfaat Abon telur

Telur merupakan salah satu produk peternakan unggas yang mudah dicerna dan memiliki kandungan gizi lengkap. Kuning telur mengandung 52 % bahan padat yang terdiri dari 31 % protein, 64 % lipid (41,9 % trigliserida; 18,8 % fosfolipida dan 3,3 % kolesterol), 2 % karbohidrat dan 3% abu. Kuning telur dibungkus oleh membran vitelin. Putih telur yang tebal dapat mempertahankan kuning telur tetap ditengah. Telur mengandung protein dan air yang cukup tinggi sehingga media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme (Syarief dan Halid, 1990)

Sebagai bahan makanan, telur mempunyai beberapa kelebihan. Kelebihan itu antara lain mengandung hampir semua zat makanan yang diperlukan tubuh, rasanya enak mudah dicerna, menimbulkan rasa segar dan kuat pada tubuh, dan dapat diolah menjadi bermacam-macam masakan. Telur merupakan sumber protein yang mudah sekali diperoleh. Hampir semua orang menyukai telur sebagai bahan makanan (Sarwono, 1994)

Selain beberapa keuntungan, telur juga mempunyai beberapa kelemahan yaitu sifatnya cepat rusak. Kerusakannya dapat berupa kerusakan fisik, kerusakan kimia, atau kerusakan yang disebabkan oleh serangan mikroba melalui pori-pori kulit telur dan juga mengalami penurunan kualitas akibat pengaruh lingkungan. Satu salah pengolahan telur yang dapat memperpanjang masa simpan serta meningkatkan nilai tambahnya adalah pembuatan abon telur. Pembuatan abon telur ayam merupakan suatu produk pangan hasil pengolahan dari telur ayam yg diolah secara tradisional dengan cara yang sangat sederhana namun memiliki kandungan protein yang tinggi yang meliputi proses menggoreng, mengepres minyak, dan mencampur bumbu.

Upaya meningkatkan nilai tambah pada produk abon telur dapat dilakukan melalui penggunaan bahan pengisi (*filler*). Salah satunya adalah dengan menggunakan buah jambu mete. Daging buah mete memiliki kemiripan struktur serat dengan bahan pengisi yang biasanya digunakan dalam pembuatan abon daging dan ikan.

Bahan utama pembuatan abon telur berupa telur diketahui juga sangat berpengaruh terhadap kualitas produk abon yang dihasilkan. Pembuatan abon telur biasanya menggunakan bahan telur segar untuk memberikan kualitas abon yang baik. Permasalahannya adalah telur segar tidak selamanya selalu tersedia secara kontinu sehingga perlu upaya mencari bahan baku alternatif yang bisa mengantisipasi apabila hal tersebut terjadi.

5. Nilai Ekonomi Abon dan Peluang Usaha

Abon memiliki prospek ekonomi yang baik karena konsumennya luas. Kalangan masyarakat hanya masyarakat kota saja tetapi masyarakat desa pun banyak yang menyukainya. Abon memiliki harga cukup beragam tergantung pada biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Abon yang terbuat dari daging atau ikan biasanya memiliki harga cukup tinggi. Tetapi walaupun harga abon dari bahan tertentu cukup tinggi namun peminatnya cukup banyak. Untuk menekan harga agar terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah maka produk abon dapat dibuat dari bahan nabati yang dikombinasikan dengan bahan hewani.

Upaya pengembangan industri abon tidak begitu sulit karena bahan baku untuk pembuatan abon mudah di dapat di setiap daerah. Pemilihan bahan baku dapat didasarkan atas ketersediaan jenis bahan baku yang terdapat di daerah tersebut dan kemudahan memperolehnya. Cara pembuatan abon juga cukup mudah sehingga dapat dikerjakan oleh anggota keluarga sebagai industri rumah tangga (Home industri). Teknologi dan peralatan yang digunakan juga sederhana dan relatif tidak memerlukan investasi modal yang besar. Dengan mempertimbangkan sarana produksi, teknologi dan prospek pasar yang cerah, pembuatan abon layak dijadikan salah satu alternatif usaha

DAFTAR PUSTAKA

- Judge, M.D.E.D. Abert, J.C. Forrest, H.B. Hendrick and R.A. Markell, 1989. **Principles Of Meat Science**. 1 st Ed. Kandel/hunt Publ. Co. Iowa.
- Fachrudin Lisdiana, 1998. **Membuat Aneka Abon**. Teknologi Tepat Guna. Penerbit Kanisius.
- Lawrie, R.A, 1995. **Ilmu Daging**. Edisi Kelima. Universitas Indonesia Jakarta.
- Sehat.com. 2016. Manfaat dan Nilai Gizi Telur Ayam
- Schmidt G.R, 1988. Processing Meat. In Cross. H. R and A. J. Overby. Word Animal Science. Elsevier Netherlands.P.83-114.
- Sompie, 2000. Pengaruh Lama Pelayuan Daging dan Penambahan Natrium Tripolipospat Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso Daging Telur ayam.**Skripsi**. Universitas Sam Ratulangi Manado
- Soeparno, 1998. **Ilmu dan Teknologi Daging**. Penerbit PT. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F.G. 1989. **Kimia Pangan dan Gizi**. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Costa, W.Y, 2001. Membuat Bakso Telur ayam. **Laporan Kaji Widya**. Balai Diklat Pertanian Kalasey Manado.