

**PEMBUATAN TELUR ITIK ASIN DENGAN METODE PEMERAMAN
ABU GOSOK DAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN
WANGI (*Pandanus amaryllifolius roxb.*)**

TUGAS AKHIR

OLEH:

AISYAH FANI A. KAHAR

05.03.21.2427



**PRODI PENYULUHAN PETERNAKAN DAN KESEJAHTERAAN HEWAN
JURUSAN PETERNAKAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN GOWA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2025**

**PEMBUATAN TELUR ITIK ASIN DENGAN METODE PEMERAMAN
ABU GOSOK DAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN
WANGI (*Pandanus amaryllifolius roxb.*)**

TUGAS AKHIR

OLEH:

AISYAH FANI A. KAHAR

05.03.21.2427



Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada Program Diploma IV

**PRODI PENYULUHAN PETERNAKAN DAN KESEJAHTERAAN HEWAN
JURUSAN PETERNAKAN
POLITEKNIK PEMBANGUNAN PERTANIAN GOWA
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Pembuatan Telur Itik Asin dengan Metode Pemeraman Abu Gosok dan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*)
Nama : Aisyah Fani A. Kahar
NIM : 05.03.21.2427
Program Studi : Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan
Jurusan : Peternakan

Menyetujui:

Pembimbing I

Pembimbing II

Pembimbing III

Drs. Syamsuddin, M.Pd.
NIP. 196107021992031002

Tutik Lusya Aulyani, S. Pt. M. Sc
NIP. 199203282019022002

Irma, S.ST, M.Si
NIP. 199608312024212019

Mengetahui:

Ketua Jurusan Peternakan

Andi Triana, S. ST., M.Si
NIP. 19831023 2009 10 2 001

Mengetahui:

Direktur Polbangtan Gowa

Dr. Detia Tri Yunandar, S.P., M.Si.
NIP. 19800605 200312 1 003

**PERNYATAAN KEASLIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR**

Penulis menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa laporan Tugas Akhir dengan judul “**Pembuatan Telur Itik Asin dengan Pemeraman Abu Gosok dan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*)**” adalah hasil karya sendiri dengan arahan dan bimbingan dosen pembimbing Drs. Syamsuddin, M.Pd, Tutik Lusya Aulyani, S.Pt., M.Sc, dan Irma, S.ST., M.Si dan belum diajukan dalam bentuk apapun pada perguruan tinggi manapun. Data dan informasi yang dikutip telah disebarakan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka Laporan Tugas Akhir ini.

Apabila pernyataan yang saya buat tidak benar adanya, maka saya siap menerima sangsi/hukuman.

Gowa, 20 Juli 2025

Penulis

Aisyah Fani A. Kahar

ABSTRAK

AISYAH FANI A. KAHAR/05.03.21.2427 “Pembuatan Telur Itik Asin dengan Pemeraman Abu Gosok dan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb*)” (dibimbing oleh: Syamsuddin, Tutik Lusya Aulyani, dan Irma).

Telur itik merupakan salah satu hasil ternak yang berpotensi diolah menjadi produk pangan bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan penyuluhan pembuatan telur itik asin menggunakan metode abu gosok dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi sangat penting dalam memberikan pengetahuan tentang cara pengolahan yang lebih praktis dan efektif. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah pada produk telur itik asin melalui inovasi rasa dan aroma, serta mengetahui respon kelompok wanita tani. Metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan lima perlakuan konsentrasi ekstrak daun pandan wangi, yakni 20%,30%,40%,50% masing-masing tiga ulangan, dan penyuluhan dua tahap dengan pendekatan perorangan dan kelompok, disertai evaluasi *pre test* dan *post test* kegiatan melalui kuisisioner dan observasi, serta dianalisis menggunakan skala likert dan rumus efektifitas penyuluhan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun pandan wangi dengan konsentrasi 50% (P4) memberikan hasil terbaik, dari segi aroma, rasa dan tingkat kesukaan dan penyuluhan memberikan peningkatan pada respon Kelompok Wanita Tani (KWT) Temmangingie di Desa Kulo, Kec. Kulo, Kab.Sidenreng Rappang yang signifikan pada aspek pengetahuan (93%), sikap (92%), dan keterampilan (96%) dengan efektivitas sebesar 83,5% yang dikategorikan “Efektif”. Penggunaan ekstrak daun pandan wangi terbukti meningkatkan kualitas dan daya tarik produk telur asin sebagai alternative usaha rumahan yang potensial.

Kata Kunci : Telur Asin, Abu gosok, Daun Pandan Wangi, Penyuluhan dan Efektivitas

ABSTRACT

AISYAH FANI A. KAHAR/05.03.21.2427 "Making Salted Duck Eggs with Ash-Based Fermentation and the Addition of Pandanus Amaryllifolius Roxb Leaf Extract" (supervised by: Syamsuddin, Tutik Lusya Aulyani, and Irma).

Duck eggs are a livestock product with the potential to be processed into high-value food products. Extension activities on making salted duck eggs using the ash-based fermentation method with the addition of Pandanus Amaryllifolius leaf extract are crucial in providing knowledge about more practical and effective processing methods. This research aims to increase the added value of salted duck egg products through flavor and aroma innovations, as well as to determine the response of women's farming groups. The method used was a completely randomized design (CRD) experiment with five concentrations of pandan leaf extract: 20%, 30%, 40%, and 50%, each with three replications. The two-stage extension program involved individual and group approaches. Pre-test and post-test evaluations were conducted through questionnaires and observations. The program was analyzed using a Likert scale and an extension effectiveness formula. The results showed that the addition of pandan leaf extract at a concentration of 50% (P4) provided the best results in terms of aroma, taste, and preference. The extension program significantly increased the response of the Temmangingie Women's Farmers Group (KWT) in Kulo Village, Kulo District, Sidenreng Rappang Regency, in terms of knowledge (93%), attitude (92%), and skills (96%), with an effectiveness rate of 83.5%, categorized as "Effective." The use of pandan leaf extract has been shown to improve the quality and attractiveness of salted egg products as a potential home-based business alternative.

Keywords: Salted Eggs, Rubbing Ash, Pandan Leaves, Counseling and Effectiveness

Balikpapan, August 07, 2025

Translated by

Phinisi Translation Service



Faizal Mansyur

Person in Charge

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kepada Allah Subhanahu Wa Ta'ala, Alhamdulillah atas rahmat, karunia dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul **“Pembuatan Telur Itik Asin dengan Metode Pemeraman Abu Gosok dan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*)”** dengan baik dan maksimal. Sholawat serta salam semoga senantiasa dilimpahkan kepada Nabi Muhammad, S.A.W, sebagai pembawa risalah Allah terakhir dan penyempurna seluruh risalah-Nya. Laporan Tugas Akhir merupakan kewajiban yang mutlak harus ditempuh dalam penyelesaian seluruh rangkaian proses pembelajaran di Polbangtan Gowa sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Peternakan (S.Tr.Pt).

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih sekaligus rasa penghargaan kepada Drs. Syamsuddin, M.Pd, Tutik Lusyta Aulyani, S.Pt., M.Sc dan Irma, S. ST, M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan serta nasehat yang sangat berguna bagi penulis.

Sehubungan dengan penulisan Laporan Tugas Akhir ini, tak lupa pula penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Detia Tri Yunandar, SP., M.Si. selaku Direktur Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Gowa.
2. Dr. drh. Sartika Juwita, M.Kes dan Soraya Faradila, S.Pt., M.Si selaku Dosen Penguji I dan II.
3. Andi Triana, S. ST., M.Si selaku ketua Jurusan Peternakan.
4. Miksen Merko Sangkek, S.Pt., M.Pt. selaku ketua Program Studi Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan
5. Dosen dan Civitas Akademika Polbangtan Gowa yang telah banyak berjasa memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.
6. Teruntuk wanita tercantik ibunda tercinta Fatmawati sosok wanita yang sangat penting bagi hidup penulis yang selalu menjadi garda terdepan bagi penulis, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sangat tulus dan mendalam kepada ibu tercinta atas doa, dukungan, kasih sayang, serta pengorbanan

yang tiada henti selama ini. Terima kasih sudah menjadi sosok yang memerankan dua peran orang tua sekaligus. Penulis meminta maaf jika selama ini penulis masih suka mengeluh tetapi dengan kesabaran dan hati yang tulus selalu mendampingi penulis hingga kini. Tingginya harapan dan kuatnya doa ibu yang membawa penulis ke titik ini, walaupun belum sempurna tapi bersyukur bisa sampai di babak ini, Ibu tolong dampingi penulis ke babak berikutnya untuk menjadi lebih baik lagi.

7. Almarhum Papa tercinta Yahya A. Kahar sosok laki-laki yang sangat mencintai anak perempuannya, yang selalu tersenyum apapun keadaannya terima kasih sudah menjadi Papa yang sangat luar biasa untuk anaknya, walaupun beliau hanya bisa menemani penulis sampai semester satu namun penulis masih selalu merindukan senyuman beliau dan tidak mengeluh atas masalah dan sakitnya, penulis masih merindukan dimana moment ketika melakukan panggilan video, memperlihatkan isi rumah dinasnya dengan penuh antusias dan canda tawa. Meski sederhana, kebiasaan itu menjadi kenangan indah yang kini menjelma menjadi sumber kekuatan tersendiri bagi penulis.
8. Terima kasih kepada Nenek yang selalu mendoakan dan mendukung beliau untuk menempuh pendidikan sarjana walaupun dengan jarak yang jauh, beliau yang selalu menunggu pulang cucunya untuk menghabiskan makanan dirumahnya, serta terima kasih juga untuk tante dan paman penulis yang mendukung dan memberikan nasehat selama menempuh pendidikan di Polbangtan Gowa.
9. Terima kasih kepada kakak kandung penulis Widya Puspasari A. Kahar dan Fitriah A. Kahar yang selalu mendukung penulis dan menasehati penulis selama perkuliahan,
10. Terima kasih kepada sepupu serasa saudari kandung penulis Eka Anugrah yang dari masih bayi selalu bersama hingga kini yang selalu menjadi tempat curhat penulis yang mengerti, yang selalu bantu penulis walaupun penulis suka marah-marah, yang selalu ajak jajan dan selalu masakkan cemilan, terima kasih banyak setia menemani penulis.
11. Terima kasih kepada sahabat penulis Marlia yang setia menemani penulis dari bangku SMK dan saling mendukung satu sama lain dan tahun ini kita akan wisuda bersama, mari bersama hingga akhir hayat.

12. Terima kasih juga kepada teman kamar penulis dari tingkat satu sampai tingkat akhir Andi Amirah, Andi Syarfiah dan Alvira yang susah senang, bertukar cerita, canda tawa, mendongkol bersama dan dihukum bersama. Masa yang tidak akan terulang tetapi kenangan yang akan terus dikenang.
13. Terima kasih kepada Khaira Islam dan Syahrawati Merisma, yang dipersatukan dalam kelompok tugas akhir mulai dari menyusun proposal, mengurus jadwal dan berkas selalu bersama akhirnya terbentuk tiga semprul berlanjut laporan dan urus berkas semhas sampai kita wisuda mari bersama. Terima kasih telah kebersamaan walaupun singkat tetapi kenangan yang sangat membekas dan cukup menguras tenaga dan air mata, semoga asam lambungnya sembuh, dan terima kasih juga penulis ucapkan kepada teman-teman kelompok tugas akhir ini.
14. Terima kasih kepada teman seperjuangan penulis, terutama Muliandini Sirajuddin dan Salwa Salsabila selama perkuliahan kita semua hebat telah sampai dititik ini, setelah ini kita akan lanjut ke kehidupan sebenarnya semoga gelar dibelakang nama kita merupakan awal dari kesuksesan kita.
15. Terima kasih kepada diriku sendiri. Terima kasih telah bertahan dalam proses yang panjang ini, tetap melangkah meski kadang ragu, dan tidak menyerah saat dihadapkan pada rasa lelah maupun ketidakpastian. Terima kasih telah belajar, tumbuh, dan berani menyelesaikan apa yang telah dimulai. Kedepannya jangan mengulang kesalahan yang sama lagi, jangan tunda-tunda lagi dan jangan mudah senang ketika mencapai sesuatu teruskan berkembang dan berkembang lagi. Terima kasih tetap pada prinsip jalani masa perkuliahan tanpa melibatkan percintaan. Perjalanan ini tidak selalu mudah, tetapi penulis bangga pada diri sendiri yang terus berusaha hingga titik ini. Terakhir apa yang menjadi milikmu tidak akan pernah melewatkanmu.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan kelemahan. Segala kerendahan hati penulis mengharapkan saran ataupun kritikan yang bersifat konstruktif dari pembaca demi mencapai penyempurnaan laporan ini. Penulis berharap tugas akhir ini nantinya banyak membantu bagi penulis dan semua pembaca. Semoga Allah meridohi segala usaha kita

Gowa, Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Telur Itik	4
B. Telur Asin	6
C. Metode Pemeraman Abu Gosok	7
D. Daun Pandan Wangi (<i>Pandanus amaryllifolius roxb</i>)	9
E. Penyuluhan Pertanian	11
F. Hipotesis	21
G. Kerangka Pikir	21
H. Konsep Operasional	23
III. IDENTIFIKASI POTENSI WILAYAH (IPW)	24
A. Keadaan Wilayah	24
B. Sumber Daya Manusia	25
C. Kelembagaa/Organisasi Petani	26
D. Produksi dan Populasi Ternak	26
E. Komoditas Unggulan	27

IV. PEMBUATAN TELUR ITIK ASIN DENGAN METODE PEMERAMAN ABU GOSOK DAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN	28
A. Abstrak	28
B. Pendahuluan	28
C. Metode Penelitian	30
D. Hasil dan Pembahasan	35
E. Kesimpulan	42
F. Daftar Pustaka	43
V. EFEKTIVITAS PENYULUHAN DALAM PENINGKATAN KETERAMPILAN PETERNAK DALAM PEMBUATAN TELUR ITIK ASIN DENGAN PEMERAMAN ABU GOSOK DAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN	45
A. Abstrak	45
B. Pendahuluan	45
C. Metode Penelitian	47
D. Hasil dan Pembahasan	50
E. Kesimpulan	60
F. Daftar Pustaka	61
VI. PEMBAHASAN UMUM	62
VII. KESIMPULAN DAN SARAN	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	68

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Uraian	Halaman
1	Struktur Telur	5
2	Telur Asin	6
3	Abu Gosok	8
4	Daun Pandan Wangi	9
6	Kerangka Pikir	22
7	Peta Desa Kulo	24
8	Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi	32
9	Pembuatan Telur Itik Asin	33
10	Diagram Batang Aroma	36
11	Diagram Batang Rasa	37
12	Diagram Batang Warna	37
13	Diagram Batang Kemasiran	38
14	Diagram Batang Kesukaan	38
15	Garis Kontinum Pengetahuan Awal	52
16	Garis Kontinum Pengetahuan Akhir	53
17	Garis Kontinum Sikap Awal	54
18	Garis Kontinum Sikap Akhir	55
19	Garis Kontinum Keterampilan Awal	55
20	Garis Kontinum Keterampilan Akhir	56

DAFTAR TABEL

Nomor	Uraian	Halaman
1	Syarat Mutu Telur Asin	7
2	Luas Wilayah Kerja Desa Kulo	25
3	Komoditas Unggulan Spesifik Lokalita	27
4	Nilai Rata-rata Hasil Uji Organoleptik	35
5	Skala Nilai Tingkat Pemahaman Responden	51
6	Rekapitulasi Skor Evaluasi Penyuluhan	58

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Uraian	Halaman
1	Jadwal Pelaksanaan	68
2	Surat Keterangan IPW	69
3	Dokumentasi Pelaksanaan IPW	70
4	Denah Perlakuan Telur itik asin	71
5	Hasil Uji Organoleptik	72
6	Hasil Analisis Data SPSS	75
7	Hasil Analisis Uji Wilcoxon	80
8	Kuisisioner Uji Organoleptik	83
9	Lembar Persiapan Menyuluh	87
10	Sinopsis	88
11	Kuisisioner penyuluhan	90
12	Power point	93
13	leaflet	94
14	Daftar hadir penyuluhan	95
15	Undangan	97
16	Resume	98
17	Kwitansi Penyuluhan I & II	100
18	Identitas Responden	101
19	Skor Evaluasi awal dan akhir	102
20	Dokumentasi	105
21	Analisis Usaha Tani Telur Itik Asin	109
22	Riwayat Hidup	111

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha peternakan itik di Indonesia dapat dipandang sebagai sektor usaha yang berpotensi besar. Seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat, kesadaran akan pentingnya asupan gizi pun turut bertambah, yang pada akhirnya berdampak positif terhadap peningkatan produksi ternak. Salah satu sumber gizi yang penting bagi masyarakat berasal dari sektor peternakan, termasuk itik yang dikenal sebagai penghasil telur dan daging yang kaya akan protein dan lemak (Gebze *et al.*, 2024).

Desa Kulo, Kecamatan Kulo Kabupaten Sidenreng Rappang, merupakan salah satu wilayah di Sulawesi Selatan yang memiliki potensi cukup besar dalam bidang peternakan, khususnya budidaya itik. Berdasarkan identifikasi potensi wilayah yang telah dilakukan penulis, dapat dilihat dari data programa penyuluhan pertanian di Desa Kulo jumlah ternak itik yang ada sekitar 5.000 ekor diketahui bahwa sebagian besar masyarakat di Desa ini telah memelihara itik sebagai salah satu sumber penghasilan. Namun, potensi ini belum dioptimalkan secara maksimal karena masih terbatasnya pengetahuan peternak tentang pengolahan hasil ternak khususnya ternak itik. Iskandar *et al.* (2024) menyatakan usaha peternakan itik menjanjikan keuntungan yang sangat besar, mengingat tingginya permintaan pasar dalam skala nasional terhadap hasil ternaknya, terutama telur dan daging.

Telur merupakan salah satu sumber pangan yang mudah diperoleh dan memiliki harga yang ekonomis, sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat berpenghasilan rendah. Di samping itu, telur juga mengandung gizi yang cukup lengkap, meliputi protein sebesar 13%, lemak 12%, serta vitamin dan mineral penting. Agar mutu telur tetap terjaga, biasanya dilakukan pengawetan. Proses pengawetan bertujuan menutup pori-pori telur agar dapat mencegah penguapan air, keluarnya gas dari dalam, serta menghindari kontaminasi dan pertumbuhan mikroba. Cara pengawetan yang paling praktis dan umum dilakukan adalah melalui proses pengasinan, atau dikenal sebagai pembuatan telur asin (Maulana *et al.*, 2024).

Masyarakat di Desa kulo, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidrap memerlukan keterampilan dalam mengolah telur itik menjadi produk olahan seperti telur asin sebagai bentuk pengawetan. Seperti yang dikatakan oleh Iskandar *et al.* (2024), sebagian peternak itik memilih menjual telurnya dalam keadaan mentah, sementara sebagian lainnya mengolahnya menjadi telur asin untuk memperpanjang masa simpan, memperluas jangkauan pemasaran, serta menambah nilai jual. Nilai ekonomis telur asin terbukti lebih tinggi dibandingkan dengan telur itik mentah. Oleh karena itu, penting bagi masyarakat untuk memahami cara pengelolaan usaha ternak itik yang baik agar dapat memperoleh keuntungan yang optimal.

Telur asin merupakan istilah umum untuk olahan telur yang diawetkan melalui proses penggaraman, yaitu dengan menambahkan garam dalam jumlah banyak guna menonaktifkan enzim perombak. Produk ini termasuk salah satu bentuk pengawetan tradisional yang masih cukup populer hingga kini (Ramli dan Wahab, 2020). Proses pengasinan telur dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu metode basah dan metode kering. Metode kering dilakukan dengan membungkus telur menggunakan adonan garam yang dicampur bubuk batu bata merah atau abu gosok. Keunggulan dari metode ini adalah mampu mengurangi bau amis pada telur asin dengan kualitas yang lebih baik. Abu gosok sendiri merupakan limbah hasil pembakaran yang biasa digunakan sebagai bahan campuran pupuk. Penggunaan abu gosok dalam proses pengasinan tergolong praktis, karena mudah diperoleh dan biayanya relative terjangkau (Fendika, 2019).

Pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*) merupakan tanaman tropis yang sering dimanfaatkan sebagai pemberi aroma dalam berbagai olahan makanan dan minuman. Selain menghasilkan aroma dan warna alami, tanaman ini juga memiliki sifat antimikroba karena mengandung senyawa seperti tanin, alkaloid, flavonoid, dan polifenol, sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pengawet alami. Salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan telur adalah dengan memanfaatkan daun pandan. Kandungan nutrisi pada daun ini, seperti karbohidrat dan asam amino, dapat membantu memperbaiki kualitas internal telur. Selain itu, daun pandan juga mengandung karotenoid, yang berperan penting dalam menjaga cita rasa selama proses pengawetan telur asin (Fitroh *et al.*, 2024).

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun pandan wangi pada pemeraman telur asin, serta bagaimana peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap masyarakat atau peternak dalam pembuatan telur asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi tersebut.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun pandan wangi terhadap kualitas telur asin?
2. Bagaimana respon kelompok wanita tani dalam pembuatan telur asin?

C. Tujuan Penelitian

1. Meningkatkan kualitas telur asin dari segi aroma, rasa, warna, kemasiran dan kesukaan.
2. Meningkatkan respon kelompok wanita tani mengenai pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan metode produksi yang lebih efisien dan ekonomis dan meningkatkan nilai tambah pada produk telur asin melalui inovasi rasa dan aroma.
2. Untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan peternak mengenai pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Gambaran Umum Telur Itik

Telur merupakan bahan pangan hasil ternak yang memiliki tingkat konsumsi cukup tinggi dari pada produk bahan pangan hasil ternak yang lainnya. Selain itu, telur adalah sumber protein yang sangat baik dan termasuk diantaranya makanan yang paling bergizi dikonsumsi setiap hari karena kaya akan vitamin, mineral, asam lemak dan protein yang sangat baik nilai biologis. Kandungan gizi yang tinggi pada telur menjadi media pertumbuhan yang sangat baik bagi bakteri, oleh sebab itu telur menjadi salah satu bahan pangan yang mudah rusak atau perishable. Kerusakan pada telur dapat terjadi secara alami, kimiawi atau yang diakibatkan oleh mikroorganisme (Maulana *et al.*, 2024).

Telur itik menjadi sumber pangan hewani secara alternatif dalam mengganti telur ayam. Telur itik memiliki bau amis yang tajam, sehingga penggunaan telur itik dalam berbagai makanan tidak seluas telur ayam. Bobot dan ukuran telur itik rata-rata lebih besar dari pada telur ayam, berkisar antara 70-80 g per butir. Cangkang telur itik berwarna biru muda, sehingga telur itik sangat lazim diasinkan karena penetrasi garam ke dalam telur pada telur itik lebih mudah (Engelen, 2017).

Telur itik memiliki warna kerabang hijau kebiruan tidak lagi putih. Ukuran telur itik jauh lebih besar dari telur puyuh dan ukurannya lebih sedikit besar dibanding telur ayam. Warna kuning telur itik jingga hingga kemerahan. Warna kuning telur pada setiap itik berbeda tergantung manajemen pemberian pakan. Telur terdiri atas enam bagian penting, yaitu kerabang telur (*shell*), selaput kerabang (*shell membrane*), putih telur (*albumen*), kuning telur (*yolk*), tali kuning telur (*chalaza*), dan sel benih (*germinal disc*). Adapun keunggulan telur itik dibandingkan dengan telur unggas lainnya antara lain yaitu kaya akan mineral, vitamin B6, asam pantoneat, tiamin, vitamin A, vitamin E, niasin, dan vitamin B12 (Engelen, 2017).



Gambar 1. Struktur Telur
 Sumber : <https://shorturl.at/t8wLU>

Telur itik mempunyai kandungan protein lebih banyak terdapat pada vagina kuning telur 17%, sedangkan bagian putihnya terdiri dari ovalbumin (putih telur) dan ovavitelin (kuning telur). Sebutir telur mempunyai kegunaan protein (net protein utilization) 100% dibandingkan dengan daging ayam (80%) dan susu (75%). Berarti jumlah dan komposisi asam aminonya sangat lengkap dan berimbang, sehingga hampir seluruh bagiannya dapat digunakan untuk pertumbuhan maupun penggantian sel-sel yang rusak. Hampir semua lemak dalam sebutir telur itik terdapat pada bagian kuningnya, mencapai 35%, sedangkan di bagian putihnya tidak ada sama sekali. Lemak pada telur terdiri dari trigliserida (lemak netral), fosfolipida (umumnya berupa lesitin), dan kolesterol. Kandungan nilai gizi telur itik secara umum lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam. Dibanding telur segar mutu protein telur asin sudah agak menurun. Garam telah menggumpalkan proteinnya, sehingga penyerapannya di dalam tubuh tidak semudah penyerapan protein telur segar. Perbedaan ini dapat diamati dari konsistensi bagian kuning pada telur asin lebih keras daripada bagian kuning telur segar. Penurunan nutrisi yang terjadi selama penggaraman hanyalah pada kandungan betakarotennya yang cukup nyata. Satu-satunya nutrisi yang potensial hanyalah kalsium, karena kandungannya meningkat tajam dibanding telur segar. Nutrisi lain yang meningkat akibat pengasinan telur adalah kalsium (Ramli dan Wahab, 2020).

B. Telur Asin

Pengasinan merupakan salah satu produk diversifikasi telur yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat. Secara umum proses pembuatan telur asin dapat dibuat dengan cara merendam telur dalam larutan garam (cara basah) ataupun dengan membalut atau membungkus telur dengan adonan garam, batu bata atau abu gosok (cara kering) (Ramdayani *et al.*, 2023). Pengawetan telur yang paling mudah dan umum dilakukan oleh masyarakat adalah dengan pengasinan atau pembuatan telur asin. Telur-telur yang biasa diasinkan adalah telur itik (Sucianty dan Sugeng, 2019).

Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan cara penggaraman. Penambahan garam dalam jumlah tertentu mempengaruhi rasa asin pada telur yang diasinkan. Selain itu fungsi garam pada telur asin adalah sebagai bahan pengawet semakin banyak garam yang dicampurkan telur akan semakin asin dan awet semakin panjang juga daya simpannya. Prinsip dari pembuatan telur asin adalah terjadinya proses ionisasi garam NaCl yang kemudian berdifusi ke dalam telur melalui pori-pori kerabang (Sihombing, 2024).



Gambar 2. Telur Asin
Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2025

Pengolahan telur menjadi telur asin umumnya menggunakan telur itik karena mempunyai kadar air lebih rendah, sedangkan kandungan protein dan lemak lebih tinggi. Selain itu, pori-pori kulitnya yang besar membuat garam lebih mudah masuk ke dalam telur ketika proses pembuatan telur asin. Kondisi ini menyebabkan telur asin sangat cocok untuk diolah menjadi telur asin

dibandingkan menggunakan telur spesies unggas lain (Maulana *et al.*, 2024) Di samping itu masyarakat kurang menyukai telur itik, karena bau amisnya lebih tajam dibandingkan dengan telur unggas lainnya. Irwansyah *et al.* (2023) menyatakan bahwa tujuan dari pengasinan telur yakni mencegah terjadinya kerugian serta pembusukan telur juga menyajikan aroma yang spesifik pada telur dan telur itik yang akan diasinkan harus memenuhi beberapa persyaratan, diantaranya: a) telur masih segar dan baru, b) telur harus bersih dari kotoran, e) kulit telur masih utuh dan tidak retak d) sebelum diasinkan sebaiknya diampelas untuk memudahkan proses pengasinan.

Tabel 1 Syarat Mutu Telur Asin

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
	-bau	-	Normal
	-Warna	-	Normal
	-kenampakan	-	normal
2	Garam	b/b%	Min.2
3	Cemaran mikroba		
	- <i>Salmonelia</i>	Koloni 25 g	Negatif <10
	- <i>Staphylococcus</i>		
	- <i>Aureus</i>		

(Sumber : Standar Nasional Indonesia tahun 1996)

C. Metode Pemeraman Abu Gosok

Metode pengasinan pada telur bertujuan untuk memperlambat proses metabolisme serta menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan telur membusuk atau mengalami kerusakan. Telur asin merupakan salah satu bentuk pengawetan telur yang efektif dalam menjaga kualitas telur selama penyimpanan. Jenis telur yang paling umum digunakan dalam pembuatan telur asin adalah telur itik, karena memiliki pori-pori kulit yang lebih besar, sehingga memudahkan penetrasi garam ke dalam bagian dalam telur selama proses penggaraman. Telur itik cenderung kurang disukai oleh sebagian masyarakat karena aroma amisnya yang lebih kuat dibandingkan dengan jenis telur unggas lainnya. Proses pembuatan telur asin, telur biasanya

direndam dalam larutan garam jenuh atau dilumuri dengan adonan yang mengandung garam, abu gosok, atau serbuk bata merah. Garam masuk ke dalam telur melalui pori-pori kulit, begitu pula mikroorganisme yang terdapat dalam adonan tersebut. Media pemeraman ada beberapa jenis, abu gosok lebih sering digunakan karena mudah diperoleh dan memiliki harga yang relatif terjangkau dibandingkan dengan serbuk bata merah (Yuniati, 2015).



Gambar 3. Abu Gosok
Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2025

Proses pembuatan telur asin media garam dan abu gosok dengan cara mencampur bahan-bahan yaitu garam, abu gosok dan air kemudian ditambahkan air sampai berbentuk adonan padat setelah itu adonan tersebut dibalutkan kepada tiap butiran telur sampai menutupi seluruh permukaan kulit kerabang telur, kemudian telur disimpan selama 10 hari. Pengolahan telur asin memakai bahan garam dan seruk bata merah akan diperoleh hasil produk telur asin dengan nilai lebih baik, diperoleh hasil menariknya warna, dan diperoleh kualitas rasa lebih lezat, hal tersebut diduga bahwa komposisi bahan yang dipakai dalam pengolahan telur asin dapat menghasilkan warna yang lebih menarik serta mempengaruhi daya masir dari produk telur asin itu sendiri. Sedangkan, Pembuatan telur asin dengan larutan garam (media basah) mempunyai kelebihan yaitu proses pembuatan telur asin yang relatif sebentar akan tetapi telur asin yang diperoleh dari proses tersebut mempunyai kualitas yang kurang baik. Telur asin yang dihasilkan dari cara penenggalaman dengan cairan garam (media basah) terdapatnya keropos pada bagian putih telur asin.

Kerugian lainnya ketika pengolahan telur asin memakai perendaman larutan garam membuat telur menjadi terapung diatas cairan garam (Muis, 2017).

D. Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*)

Daun pandan merupakan salah satu jenis herbal yang banyak digunakan untuk penambah aroma dan rasa serta pewarna pada makanan kudapan masyarakat indonesia. Bagian daun pandan pada tanaman pandan memiliki manfaat yaitu sebagai bahan tambahan makanan. Secara khusus, daun ini digunakan sebagai bahan pewarna hijau dan pemberi aroma untuk makanan. Aroma yang khas dari pandan wangi dikarenakan adanya senyawa turunan asam amino fenil alamin. Khasiat yang dimiliki daun ini adalah sebagai bahan penyedap, pewangi dan pemberi warna hijau. Kandungan daun pandan yang meliputi golongan senyawa flavonoid, alkaloid, saponin, tanin, polifenol dan zat warna, diduga memberikan kontribusi sebagai antibakteri (Dewanti dan Sofian, 2015).



Gambar 4. Daun Pandan Wangi
Sumber : Dokumentasi Penelitian, 2025

Daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*) merupakan salah satu tanaman herbal yang biasanya dipakai untuk pewarna alami hijau dan pemberi aroma pada makanan yang mempunyai kandungan efek antimikroba.

Di bawah ini adalah sistematika klasifikasi daun pandan wangi menurut Tusyanty (2023) :

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Magnoliophyta</i>

Kelas	: <i>Liliopsida</i>
Ordo	: <i>Pandanales</i>
Familia	: <i>Pandaneceae</i>
Genus	: <i>Pandanus</i>
Species	: <i>Pandanus amaryllifolius</i>

Ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb*) mempunyai kemampuan menghambat pertumbuhan dan aktivitas berbagai jenis bakteri patogen antara lain: *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Tanaman herbal sering digunakan dalam proses pengawetan maupun pengolahan telur unggas (Rokana, 2018). Pengolahan telur itik menjadi telur asin herbal cukup sederhana dan tidak memerlukan teknologi yang modern melainkan hanya peralatan yang biasa digunakan sehari-hari (Kusmayadi *et al.*, 2022). Fadhlurrohman *et al.* (2021) menyatakan bahwa penambahan bahan herbal pada pembuatan telur asin dapat meningkatkan aroma, rasa dan nilai gizi.

Khasiat yang terdapat pada daun pandan wangi ini adalah sebagai bahan penyedap, pewangi, dan pemberi warna hijau. Kandungan daun pandan wangi yang meliputi golongan senyawa flavonoid, alkaloid, saponin, tanin, polifenol dan zat warna, dapat memberikan kontribusi sebagai antibakteri. Flavonoid merupakan senyawa polifenol yang ditemukan sebagai metabolit sekunder pada tanaman. Golongan senyawa flavonoid seperti anoksidan, antiinflamasi dan antikanker (Dewanti dan Sofian, 2015). Pada Penelitian sebelumnya diperoleh hasil bahwa penambahan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb*) mampu meningkatkan nilai organoleptik telur itik asin, dan penambahan 10-20% ekstrak daun pandan wangi meningkatkan kadar lemak telur asin (Irwansyah *et al.*, 2023).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga kualitas telur dan memperpanjang masa simpan, yaitu merendam telur dalam bahan penyamak nabati (tanin). Bahan penyamak nabati yang dapat digunakan untuk pengawetan telur adalah daun pandan wangi. Daun pandan wangi memiliki kandungan tanin sehingga diharapkan dapat memperpanjang lama penyimpanan pada telur. Daun pandan wangi memiliki kandungan nutrisi dan zat yang dapat menunjang untuk meningkatkan kualitas internal telur seperti karbohidrat dan asam amino. Daun pandan wangi juga memiliki kandungan

karotenoid sebagai unsur utama yang dapat membantu menjaga rasa pada proses pengawetan telur asin (Fitroh *et al.*, 2024).

Mekanisme tanin dalam pengawetan telur yaitu dapat menutup pori-pori kerabang telur menjadi impermeable (tidak dapat tembus) terhadap gas, udara dan penguapan air serta hilangnya karbondioksida pada kerabang telur dapat dicegah sekecil mungkin sehingga isi telur tidak banyak yang menguap. Lapisan tersebut juga dapat mencegah masuknya mikroorganisme ke dalam telur sehingga telur menjadi awet karena isi telur tidak rusak. Kerusakan isi telur dapat diketahui dari besarnya indeks kuning telur, indeks putih telur dan penurunan bobot. Terjadinya kerusakan pada membran sel mengakibatkan terhambatnya aktivitas dan biosintesa enzim-enzim spesifik yang diperlukan dalam reaksi metabolisme sehingga kandungan tanin pada daun pandan wangi memungkinkan daun wangi dapat digunakan untuk pengawetan telur (Sucianty dan Sugeng, 2019).

E. Penyuluhan Pertanian

1. Pengertian Penyuluhan Pertanian

Istilah penyuluhan pertanian dikenal dalam bahasa asing sebagai extension, sementara dalam bahasa Belanda disebut voorlichting, yang berarti memberikan penerangan guna membantu seseorang menemukan arah yang benar. Di awal perkembangannya, penyuluhan pertanian dikenal dengan istilah Agricultural Extension. Dalam bahasa Indonesia sendiri, kata "penyuluhan" berasal dari kata "suluh", yang berarti cahaya atau penerang dalam kegelapan. Makna penerangan dalam konteks ini merujuk pada proses penyampaian informasi secara berkelanjutan, hingga masyarakat mampu memahami, menghayati, dan menerapkannya dalam kehidupan mereka. (Anwaruddin *et al.*, 2021).

Penyuluh pertanian diartikan sebagai suatu proses pembelajaran yang ditujukan bagi pelaku utama dan pelaku usaha agar mereka memiliki kemauan dan kemampuan untuk membantu serta mengatur dirinya sendiri dalam mengakses informasi terkait pasar, teknologi, pembiayaan, maupun sumber daya lainnya. Tujuan utamanya adalah untuk mendorong peningkatan produktivitas, efisiensi usaha, pendapatan, serta kesejahteraan

mereka, sekaligus menumbuhkan kesadaran akan pentingnya menjaga kelestarian lingkungan hidup (Permen Pertanian RI No. 03 Tahun 2018 tentang Pedoman Penyelenggaraan Penyuluhan Pertanian).

Sejak awal kemunculannya, penyuluhan pertanian telah mengalami perjalanan panjang yang diwarnai dengan berbagai tantangan dan perubahan, mengikuti perkembangan zaman dan tetap memainkan peran penting dalam pembangunan nasional. Transformasi dari sistem pertanian tradisional menuju pertanian modern yang tangguh menuntut pemanfaatan sumber daya secara maksimal serta kemampuan beradaptasi terhadap perubahan. Hal ini tercermin dalam pola produksi dan struktur usaha tani yang menyesuaikan dengan perubahan sikap, perilaku, pengetahuan, serta keterampilan petani dan keluarganya sebagai hasil dari proses pendidikan dan penyuluhan. (Vintarno *et al.*, 2019).

2. Peran Penyuluh Pertanian

Penyuluhan memiliki peran sebagai kegiatan yang dilakukan secara berkesinambungan dan terus-menerus, yang berfungsi sebagai sarana pembelajaran, sumber informasi, pendampingan, pemecahan masalah, pembinaan, pemantauan, serta evaluasi atas aktivitas petani. Dalam perannya, penyuluh bertindak sebagai pembimbing, organisator, penggerak, teknisi, dan juga konsultan. Untuk meningkatkan efektivitas pelaksanaan metode latihan dan kunjungan dalam kegiatan penyuluhan, serta dalam rangka memperkuat peran petani dalam pembangunan pertanian, dilakukan pembinaan terhadap kelompok-kelompok tani yang telah terbentuk. Pembinaan ini bertujuan agar kelompok tani mampu berkembang menjadi kekuatan ekonomi yang tangguh dan pada akhirnya dapat meningkatkan kesejahteraan para anggotanya. (Simarmata *et al.*, 2024).

Menurut Simarmata *et al.* (2024) peran penyuluh dapat dilihat sebagai berikut:

a. Peran penyuluh sebagai pembimbing

Seorang penyuluh adalah pembimbing dan guru bagi petani dalam pendidikan non formal, penyuluh memiliki gagasan yang tinggi untuk mengatasi hambatan dalam pembangunan pertanian yang berasal dari petani maupun keluarganya.

b. Peran penyuluh sebagai organisator

Peran sebagai organisator berkaitan dengan tindakan seorang penyuluh mengelola kelompok tani binaannya menjadi lebih responsif, lebih mandiri dan memiliki daya saing yang tinggi. Kriteria penyuluh yang berperan sebagai organisator adalah menumbuhkan kelompok tani, menumbuhkan kemampuan administrasi dan manajemen kelompok tani, mampu meningkatkan kualitas kelompok tani dari yang mula menjadi madya dan selanjutnya menjadi kelompok tani utama.

c. Peran penyuluh sebagai teknisi

Peran penyuluh sebagai teknisi berkaitan dengan kemampuan penyuluh untuk memfasilitasi petani dalam kegiatan budidaya tanaman. Seorang penyuluh harus mempunyai pengetahuan yang luas mengenai pertanian dan harus memiliki keterampilan teknis yang baik. Tanpa adanya pengetahuan dan keterampilan teknis yang baik maka akan sulit untuk memberikan pelayanan jasa konsultan yang diminta petani.

d. Peran penyuluh sebagai konsultan

Keberhasilan penyuluh untuk sampai kepada tujuan penyuluhan, penyuluh harus mampu memberikan petunjuk-petunjuk berupa contoh kerja atau kaji terap yang pada akhirnya penyuluh mampu menimbulkan kepercayaan pada diri petani terhadap penyuluhan.

e. Peran penyuluh sebagai dinamisator adalah seorang yang mampu menggerakkan dalam suatu proses penyuluhan sehingga menimbulkan ketertarikan dan lebih menghidupkan latihan. Peran sebagai dinamisator dapat diartikan sebagai upaya untuk mengembangkan kegiatan kelompok tani melalui pelaksanaan berbagai ide baik ide dari anggota kelompok tani sendiri, penyuluh, maupun masyarakat sekitar.

3. Tujuan Penyuluhan Pertanian

Penyuluh pertanian memiliki peran strategis sebagai garda terdepan dalam pembangunan sektor pertanian. Mereka berinteraksi langsung dengan masyarakat, khususnya petani, dengan tugas utama menyampaikan informasi serta memberikan edukasi yang relevan. Keberhasilan program penyuluhan sangat bergantung pada ketersediaan penyuluh yang memadai, baik dari segi jumlah maupun kualitas. Tujuan jangka pendek dari kegiatan penyuluhan adalah mendorong perubahan positif pada diri petani, seperti peningkatan pengetahuan, keterampilan, kemampuan, sikap, dan motivasi

dalam menjalankan usaha tani. Sementara itu, tujuan jangka panjangnya adalah meningkatkan taraf hidup petani agar kesejahteraan mereka lebih terjamin. Dari sisi pemerintah, penyuluhan pertanian ditujukan untuk meningkatkan produksi pangan, mendorong pertumbuhan ekonomi, memperbaiki kesejahteraan keluarga petani serta masyarakat pedesaan, dan mewujudkan sistem pertanian yang berkelanjutan. (Vintarno *et al.*, 2019).

4. Identifikasi Potensi Wilayah (IPW)

Identifikasi potensi wilayah disusun sebagai pedoman bagi penyuluh dalam melaksanakan kegiatan penyuluhan bersama kelompok tani, kelompok usaha, serta kelompok lainnya. Proses ini juga menjadi dasar penyusunan program penyuluhan pertanian yang dirancang dalam bentuk program penyuluhan. Hasil analisis terhadap potensi wilayah dapat digunakan sebagai bahan untuk merumuskan rekomendasi pengembangan pola usaha tani. Pengumpulan data dan informasi terkait potensi wilayah dapat dilakukan melalui pendekatan partisipatif, baik dengan memanfaatkan data primer maupun sekunder. Pengembangan potensi wilayah menjadi aspek yang sangat krusial, sehingga keberadaannya tidak dapat diabaikan. Untuk menunjang pengembangan tersebut, dibutuhkan dokumen perencanaan pembangunan wilayah serta gambaran menyeluruh mengenai potensi ekonomi di daerah bersangkutan. (Suryono *et al.*, 2022).

Menurut Suryono *et al.* (2022) Identifikasi potensi wilayah dilakukan dengan cara menghimpun data mengenai kondisi wilayah melalui pemanfaatan data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan langsung dari lapangan, baik melalui wawancara dengan petani maupun pihak masyarakat lain yang berkaitan. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen monografi desa, kecamatan, atau Balai Penyuluhan Pertanian (BPP), serta sumber informasi lain yang dianggap relevan. Teknik pengumpulan data-data :

- a. Identifikasi data primer menggunakan pendekatan partisipatif dan wawancara semi terstruktur menggunakan teknik PRA,
- b. Identifikasi data sekunder dilakukan dengan cara mengumpulkan seluruh data potensi wilayah dari data monografi desa/kecamatan/BPP dan sumber lain yang mendukung.

c. Penetapan impact poin dengan menggunakan analisis masalah dan penyebab masalah, penetapan prioritas dan menetapkan faktor penentu.

Pendekatan partisipatif atau *Participatory Rural Appraisal* (PRA) merupakan metode yang dapat dimanfaatkan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi masyarakat. Secara umum, setelah tahap identifikasi dilakukan, dilanjutkan dengan proses analisis masalah dan analisis objektif guna merumuskan program atau kegiatan yang relevan sebagai solusi. PRA sendiri merupakan pendekatan interaktif dalam riset yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat setempat, memungkinkan mereka untuk turut serta dalam proses penilaian, pengkajian, dan perencanaan. Tujuan utama dari PRA adalah menciptakan pertukaran informasi antar pemangku kepentingan, sehingga pembangunan, aparat pemerintah, dan masyarakat lokal dapat bekerja sama dalam merancang program yang sesuai kebutuhan. Pelaksanaan PRA dilakukan melalui pola komunikasi dua arah berupa dialog terbuka mengenai aspirasi dan kebutuhan petani, di mana setiap peserta memberikan umpan balik, baik secara verbal maupun nonverbal. (Suryono *et al.*, 2022).

5. Materi Penyuluhan

Seorang penyuluh yang akan melaksanakan kegiatan penyuluhan perlu mempertimbangkan pemilihan materi yang relevan dengan karakteristik petani sebagai sasaran. Materi tersebut sebaiknya memiliki keterkaitan langsung dengan kehidupan petani, berasal dari sumber yang jelas dan dapat dipertanggungjawabkan, serta mudah diakses—terutama bila berbentuk daring—dan mudah dipahami. Isi materi harus sesuai dengan kebutuhan petani, menarik untuk disimak, mampu merangsang imajinasi, dan memuat inovasi serta teknologi pertanian terbaru. Tujuan dari penyuluhan adalah mendorong terjadinya perubahan sosial baik pada individu maupun kelompok masyarakat, agar mereka dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan perilaku, termasuk dalam konteks keluarga. Oleh karena itu, pelaksanaan penyuluhan harus dirancang sedemikian rupa agar mampu menarik minat, menumbuhkan kemauan, serta mendorong partisipasi aktif masyarakat, sehingga tujuan perubahan yang diharapkan dapat tercapai secara optimal. (Anwaruddin *et al.*, 2021).

Menurut Anwaruddin *et al.* (2021) Adapun sifat-sifat penyuluhan pertanian yaitu sebagai berikut:

- a. Materi berisi tentang pemecahan masalah yang sedang dan akan dihadapi, yaitu materi yang diutamakan atau disampaikan terlebih dahulu sebelum menyampaikan materi lainnya. Materi tersebut biasanya sangat dinanti oleh petani untuk membantu memecahkan masalah yang sedang dihadapi.
- b. Materi berisi petunjuk dan rekomendasi yang harus dilaksanakan, yaitu materi yang berupa petunjuk/rekomendasi yang dapat dilakukan oleh petani sehingga petani dapat memperoleh manfaatnya.
- c. Materi yang bersifat instrumental, yaitu materi yang berupa materi tambahan yang tidak perlu diimplementasikan dengan cepat tetapi perlu diperhatikan dan memiliki manfaat jangka panjang.

Agar materi penyuluhan pertanian dapat diterima dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat, pemilihannya perlu dilakukan secara cermat. Materi yang disusun sebaiknya memberikan manfaat nyata bagi sasaran, didukung oleh ketersediaan sarana, biaya, serta pengetahuan yang dibutuhkan. Selain itu, isi materi harus bersifat aplikatif dan menghasilkan dampak yang jelas, tidak bertentangan dengan nilai-nilai, norma, adat, dan budaya masyarakat setempat. Materi juga perlu disajikan secara sederhana agar mudah dipahami, tidak membutuhkan biaya tambahan yang besar, dapat diterapkan dalam berbagai kondisi, serta mudah untuk disebarluaskan ke lingkungan lain dengan situasi yang berbeda. (Anwaruddin *et al.*, 2021).

6. Metode Penyuluhan Pertanian

Metode penyuluhan pertanian merupakan cara atau teknik yang digunakan oleh penyuluh dalam menyampaikan materi kepada pelaku utama dan pelaku usaha, dengan tujuan agar mereka memiliki pengetahuan, kemauan, serta kemampuan untuk menolong dan mengatur diri sendiri demi mewujudkan perbaikan kualitas hidup. Terdapat berbagai macam metode yang bisa diterapkan dalam kegiatan penyuluhan, sehingga penting untuk memahami klasifikasi metode penyuluhan berdasarkan jumlah sasaran yang ingin dijangkau. Dilihat dari pendekatan yang digunakan, metode penyuluhan dibedakan menjadi tiga, yaitu pendekatan perorangan, kelompok, dan massal. (Anwarudin *et al.*, 2021).

Menurut Felis (2018) Metode adalah cara yang sistematis untuk mencapai suatu tujuan yang telah direncanakan.

a. Berdasarkan teknik komunikasi

Metode penyuluhan pertanian digolongkan menjadi :

- 1) Komunikasi langsung (direct communication/face to face communication), contohnya; obrolan disawah, obrolan di balai desa, obrolan dirumah, telepon/HP, kursus tani, demonstrasi karyawisata, dan pameran,
- 2) Komunikasi tidak langsung (indirect communication), contohnya publikasi dalam bentuk cetakan, poster, siaran radio/TV dan pertunjukan film. Jadi, dalam kegiatan komunikasi tidak langsung, pesan disampaikan melalui perantara (medium atau media).

b. Penggolongan berdasarkan jumlah sasaran

Berdasarkan jumlah sasaran yang dicapai, metode penyuluhan pertanian digolongkan menjadi :

- 1) Pendekatan perorangan, contohnya; kunjungan rumah, kunjungan usaha tani, surat-menyurat, dan hubungan telepon.
- 2) Pendekatan kelompok, contohnya; diskusi kelompok. Demonstrasi (cara atau hasil), karya wisata, temu lapang, temu usaha, dan kursus tani,
- 3) Pendekatan massal, contohnya; pameran, pemutaran film, siaran pedesaan/TV, pemasangan poster, pemasangan spanduk, dan penyebaran bahan bacaan.

Ada beberapa jenis metode penyuluhan pertanian yang dapat dipakai saat penyuluhan yaitu :

1. Anjangsana atau kunjungan merupakan kegiatan penyuluhan pertanian yang dilakukan secara langsung kepada sasaran, kunjungan dapat dilakukan ke tempat sasaran.
2. Demonstrasi merupakan metode penyuluhan pertanian yang dilakukan dengan cara peragaan. Kegiatan demonstrasi dilakukan dengan maksud agar memperlihatkan sesuatu inovasi baru kepada sasaran secara nyata atau konkret. Dalam penyuluhan pertanian dikenal ada dua macam demonstrasi, yaitu demonstrasi cara dan demonstrasi hasil.

3. Pameran merupakan metode penyuluhan pertanian dengan pendekatan massal.

4. Media Penyuluhan

Media penyuluhan merupakan alat atau benda yang dirancang sedemikian rupa untuk membantu mempermudah proses penyampaian materi kepada sasaran, sehingga pesan yang disampaikan dapat diterima dengan lebih mudah dan jelas. Dalam konteks pertanian, media penyuluhan mencakup segala bentuk sarana yang mampu menyampaikan pesan serta merangsang pikiran, emosi, dan motivasi pelaku utama dan pelaku usaha agar terjadi proses pembelajaran dalam diri mereka. Oleh karena itu, penyuluh pertanian perlu memilih media yang tepat sebagai bagian dari pelaksanaan tugas dan tanggung jawabnya. (Faisal dan Zainul, 2022)

Menurut Felis (2018) adapun jenis-jenis media yang dapat digunakan saat melakukan penyuluhan pertanian yaitu :

- a) Media penyuluhan tercetak, contohnya yaitu gambar, sketsa, foto, poster, leaflet, folder, peta singkap, kartu kilat, diagram, grafik, bagan, peta, brosur, majalah, buku. Kelebihan dari media tercetak ini relative tahan lama, dapat dibaca berulang-ulang, dapat digunakan sesuai kecepatan belajar masing-masing, dan lain-lain. Adapun kelemahannya sukar menampilkan gerak, membutuhkan tingkat literasi yang memadai, cenderung membosankan.
- b) Media penyuluhan Audio, Contohnya yaitu kaset, CD, DVD, MP3, MP 4 Audio. Kelebihannya yaitu informasi dikemas sudah tetap, terpatut dan tetap sama bila direproduksi. Produksi dan reproduksinya tergolong ekonomis dan mudah didistribusikan. Kelemahannya bila terlalu lama akan membosankan, perbaikan atau revisi harus memproduksi master baru.
- c) Media penyuluhan Visual dan Audio-Visual, contohnya yaitu slide film, movie film, film strip, video (VCD, DVD) film, televisi dan komputer (interaktif, presentasi), kelebihanannya dapat memberikan gambaran yang lebih kongrit, baik dari unsur gambar maupun gerakannya, lebih atraktif dan komunikatif. Kelemahannya yaitu biaya produksi relative mahal, produksi memerlukan waktu dan diperlukan peralatan yang tidak murah.

- d) Media penyuluhan berupa Objek fisik atau benda nyata, Contohnya benda sesungguhnya, sample/monster, specimen, model, maket, simulasi menunjukkan benda hidup secara nyata, berbentuk tiga dimensi dan alat peraga. Kelebihannya dapat menyediakan lingkungan belajar yang amat mirip dengan lingkungan kerja sebenarnya, memberikan stimulasi terhadap banyak indera, dapat digunakan sebagai latihan kerja, latihan menggunakan alat bantu dan atau latihan simulasi.

5. Evaluasi Penyuluhan

Evaluasi adalah sesuatu proses kegiatan yang terencana dan sistematis untuk menilai suatu objek berdasarkan pertimbangan dan kriteria tertentu. Evaluasi merupakan suatu kegiatan yang penting, namun sering dikesampingkan dan konotasinya negatif, karena dianggap mencari kesalahan, kegagalan dan kelemahan dari suatu kegiatan penyuluhan pertanian. Sebenarnya evaluasi harus dilihat dari segi manfaatnya sebagai upaya memperbaiki dan penyempurnaan program/kegiatan penyuluhan pertanian sehingga lebih efektif, efisien dan dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Evaluasi penyuluhan pertanian dapat digunakan untuk memperbaiki perencanaan kegiatan/program penyuluhan, dan kinerja penyuluhan, mempertanggungjawabkan kegiatan yang dilaksanakan, membandingkan antara kegiatan yang dicapai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Evaluasi penyuluhan pertanian adalah kegiatan untuk menilai suatu program penyuluhan pertanian. Evaluasi penyuluhan pertanian dilakukan dengan proses pengumpulan data, penentuan ukuran, penilaian serta perumusan keputusan yang digunakan untuk perbaikan atau penyempurnaan perencanaan berikutnya yang lebih lanjut demi tercapainya tujuan dari program penyuluhan pertanian (Farid, 2016).

Menurut Harahap (2017) menjelaskan terdapat 5 prinsip-prinsip utama dalam melakukan Evaluasi dan harus diperhatikan dalam melakukan evaluasi yang terdiri atas:

- a) Kegiatan evaluasi harus merupakan bagian integral yang tak terpisahkan dari kegiatan perencanaan program Artinya tujuan evaluasi hanya selaras dengan tujuan yang ingin dicapai yang telah dinyatakan dalam perencanaan programnya.

- b) Setiap evaluasi harus memenuhi persyaratan;
- 1) Objektif, artinya selalu berdasarkan pada fakta.
 - 2) Menggunakan pedoman tertentu yang telah dibakukan (*standardized*). Menggunakan metode pengumpulan data yang tepat dan teliti.
 - 3) Menggunakan alat ukur yang tepat (*valid, sah*) dan dapat dipercaya (teliti, *reliabel*).
 - 4) Setiap evaluasi harus menggunakan alat ukur yang berbeda untuk mengukur tujuan evaluasi yang berbeda pula.
- c) Evaluasi harus dinyatakan dalam bentuk:
- 1) Data kuantitatif, agar dengan jelas dapat diketahui tingkat pencapaian tujuan dengan tingkat penyimpangan pelaksanaannya.
 - 2) Uraian kualitatif, agar dapat diketahui faktor-faktor penentu keberhasilan, penyebab kegagalan, dan faktor penunjang serta penghambat keberhasilan tujuan program yang direncanakan.
- d) Evaluasi harus efektif dan efisien, artinya:
- 1) Evaluasi harus menghasilkan temuan-temuan yang dapat dipakai untuk meningkatkan efektifitas (tercapainya tujuan) program.
 - 2) Evaluasi harus mempertimbangkan ketersediaan sumber dayanya sehingga tidak banyak manfaatnya bagi tercapainya tujuan, melainkan harus dipusatkan kepada kegiatan-kegiatan yang strategis (memiliki dampak yang luas dan besar bagi tercapainya tujuan program).

Serta karakteristik-karakteristik proses evaluasi yaitu; 1) Evaluasi merupakan proses terstruktur, 2) Evaluasi didasarkan pada indikator yang dapat diamati, 3) Evaluasi menganalisis hal-hal rumit menjadi sederhana, 4) Evaluasi menghasilkan informasi yang tidak memihak dan disetujui semua orang dan keputusan yang anda masuk akal, 5) Evaluasi mengeliminir pengaruh pribadi evaluator (Farid, 2016).

Menurut Harahap (2017) Dalam melaksanakan kegiatan evaluasi penyuluhan pertanian ada 5 tahapan utama yang harus di laksanakan antara lain : perumusan tujuan evaluasi, perumusan indikator dan parameter,

pengukuran indikator/parameter, penetapan metode evaluasi dan teknik analisis data dan pelaporan.

Jika akan mengevaluasi pelaksanaan suatu kegiatan atau program, maka harus dinyatakan secara jelas tentang:

- 1) Apa yang akan dievaluasi (pelaksanaan program, koordinasi antar aparat, aktifitas penyuluh, hasil yang dicapai, ataukah yang mana lagi).
- 2) Siapa yang akan dijadikan sebagai sasaran evaluasi, aparat penentu kebijakan, penyuluh ataukah kelompok taninya.
- 3) Sampai seberapa jauh cakupan evaluasi (tingkat kelompok tani ataukah tingkat kaupaten, dan untuk berapa tahun).
- 4) Adakah pedoman yang sudah ditetapkan (baik yang berkaitan dengan kebijakan, petunjuk pelaksanaan, ataupun ukuran-ukuran yang digunakan untuk menilai tingkat ketetapan pelaksanaan program dan tingkat keberhasilannya).
- 5) Bagaimana hasil evaluasi tersebut akan di laporkan (kuantitatif, kualitatif, diseminarkan terlebih dahulu/tidak).

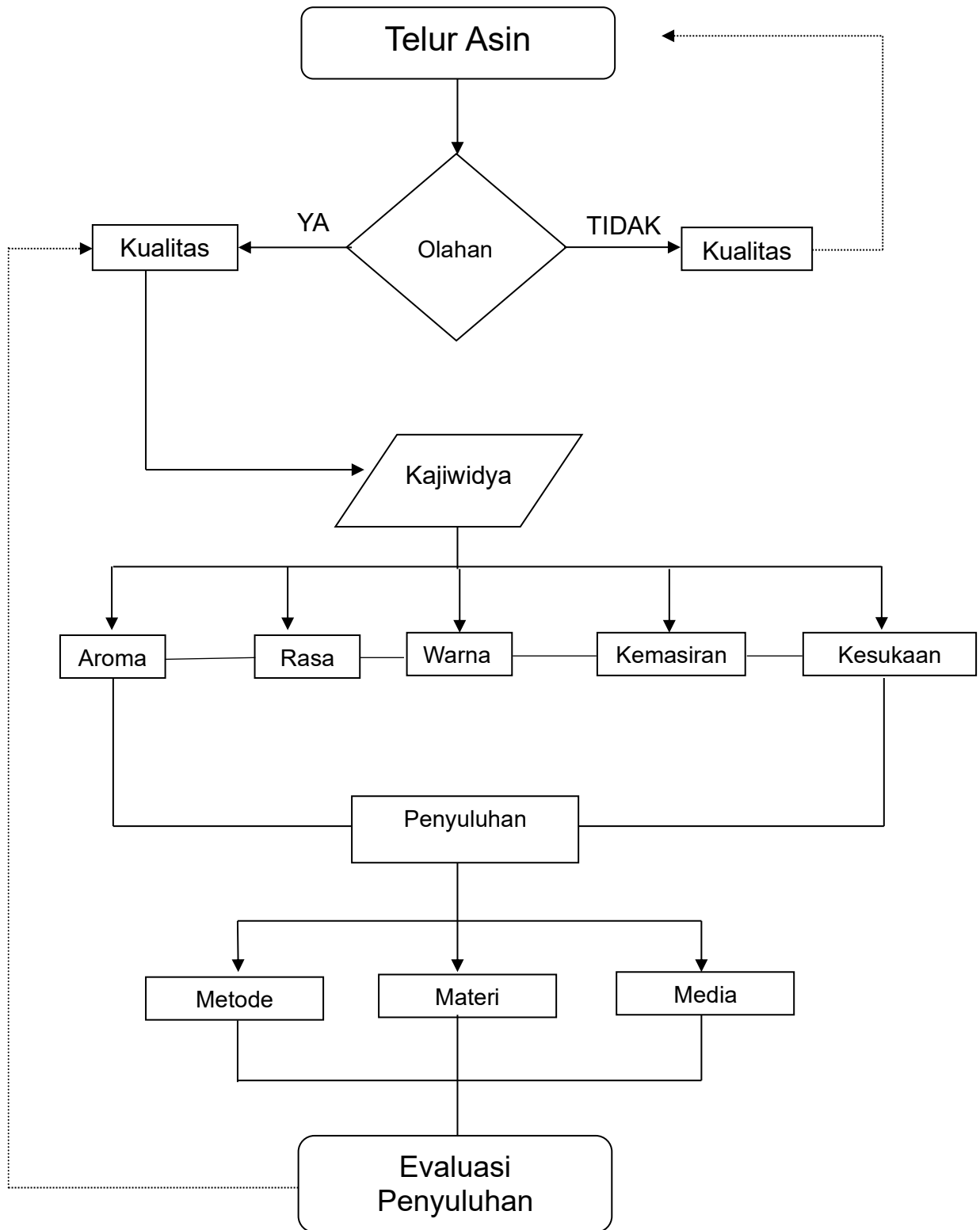
F. Hipotesis

Berdasarkan hubungan aspek yang telah dijelaskan maka dibuat hipotesis penelitian yaitu:

1. Pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan secara signifikan memengaruhi aroma, rasa, warna, kemasiran dan kesukaan telur asin.
2. Terjadi peningkatan pengetahuan, keterampilan dan sikap peternak mengenai pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan.

G. Kerangka Pikir

Kerangka pikir adalah model konseptual yang mencakup teori dari berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting. Kerangka pikir memuat teori, dalil atau konsep-konsep yang akan dijadikan dasar dalam penelitian. Pola yang terbentuk dalam kerangka pikir ini menjelaskan hubungan antar variabel. Skema kerangka pikir penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 5. berikut ini:



H. Konsep Operasional

Konsep operasional untuk penelitian “Pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan” sebagai berikut:

1. Telur asin merupakan salah satu olahan telur secara tradisional dengan ciri khas asin dan disukai masyarakat. Telur asin ini dibuat dengan metode pemeraman menggunakan abu gosok dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi.
2. Pemeraman telur asin dengan menggunakan abu gosok merupakan metode pemeraman yang mudah dan murah karena abu gosok yang mudah didapatkan dengan harga yang terjangkau.
3. Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*) ditambahkan karena aromanya yang khas dan alami. Senyawa volatil seperti alkaloid dan terpenoid dalam pandan dapat meningkatkan daya tarik aroma telur asin. Sehingga menambahkan aroma yang lebih segar pada telur.
4. Melakukan pengujian organoleptik untuk mengevaluasi bagaimana panelis menilai kualitas produk berdasarkan aroma, rasa, warna, kemasiran kuning telur dan kesukaan.
5. Mengetahui bagaimana tingkat pengetahuan, keterampilan dan sikap masyarakat mengenai pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

III. IDENTIFIKASI POTENSI WILAYAH (IPW)

A. Keadaan Wilayah

1. Geografi Wilayah



Gambar 6. Peta Desa Kulo, Kec. Kulo, Kab. Sidrap (Sumber :Programa Penyuluhan)

Secara geografis Desa Kulo terletak pada posisi $0^{\circ}39'$ Lintang utara dan $123^{\circ}39'$ Bujur timur dengan luas 10,10 km. Dilihat dari topografi ketinggian wilayah desa Kulo berada pada 30 M ketinggian dari permukaan air laut dengan keadaan curah hujan rata-rata 20 mm/tahun, serta suhu rata-rata pertahun adalah 30° dengan kelembaban udara rata-rata 70% per tahun.

Desa Kulo merupakan salah satu dari Desa dalam wilayah Kecamatan Kulo dengan luas wilayah 10.10 KM² berada di sebelah utara ibukota Kabupaten Sidenreng Rappang dengan jarak 20 Km dari ibukota Kabupaten dan berada di ibukota Kecamatan.

Desa Kulo memiliki 2 (Dua) Dusun antara lain : Dusun Tippulu dan Dusun Anrelli. Wilayah Desa Kulo berbatasan dengan :

- Sebelah utara berbatasan dengan Desa Maddenra Kec. Kulo
- Sebelah timur berbatasan dengan Desa Rijang Panua Kec. Kulo
- Sebelah selatan berbatasan dengan Desa Rijang Panua dan Kecamatan Baranti
- Sebelah Barat berbatasan dengan Desa Abbokongang Kec. Kulo

2. Keadaan Lahan

Tabel 2. Luas Wilayah Kerja Desa Kulo

No.	Wilayah Kerja Desa Kulo	Luas (Ha)
1.	Sawah tadah hujan	556,00
2.	Tegalan/kebun	115,00
3.	Pekarangan	30,00
4.	Kolam	10,00
5.	Lahan bukan Pertanian	90,00

Sumber : *Programa Penyuluhan Pertanian Desa Kulo 2024*

Luas wilayah kerja Desa Kulo yakni 800 Ha dan keadaan lahan pertanian dan peternakan Desa Kulo yang berada di dataran rendah yang berudara panas dan memiliki tanah yang subur sangat mendukung kegiatan pertanian dan peternakan. Komoditas pangan dan hortikultura dapat tumbuh subur di daerah ini.

3. Keadaan Iklim

Desa Kulo memiliki 2 musim, yaitu musim penghujan dan musim kemarau. Jumlah bulan hujan selama 6 bulan, yaitu Januari, Februari, Maret, April, Mei dan Desember serta 3 bulan kering yaitu Agustus, September, Oktober sedangkan bulan sedang terjadi pada bulan Mei, Juni, Juli dan November, suhu rata-rata 24-32° C.

B. Sumberdaya Manusia

1. Jumlah Penduduk

Jumlah penduduk desa Kulo sebanyak 3.091 orang. Jumlah penduduk laki-laki ada 1.512 orang (48,1 %) sedangkan jumlah penduduk perempuan ada 1.579 orang (51,9 %). Penduduk perempuan di desa Kulo lebih banyak dibanding penduduk laki-laki.

2. Penduduk berdasarkan usia

Keseluruhan penduduk yaitu 987 jiwa yang usia diatas 40 tahun merupakan yang terbanyak bila dibandingkan dengan kelompok umur lainnya, dengan jumlah penduduk usia produktif (kisaran umur 21-40 tahun) 534 jiwa yaitu ± 27,5% dari total keseluruhan jumlah penduduk. Ini

menggambarkan usia produktif di Desa Kulo kurang memadai dalam menunjang pembangunan pertanian di desa ini.

3. Penduduk berdasarkan pekerjaan

Sebagian besar penduduk Desa Kulo bermata pencaharian sebagai petani yaitu berjumlah 830 kk dan 61 jiwa sebagai buruh tani dari total penduduk yang bekerja. Hal ini dapat dilihat dari luasnya lahan pertanian yang dimiliki oleh para penduduk setempat dan pertanian merupakan mata pencaharian utama di Desa Kulo. Ada 48 jiwa bekerja sebagai pedagang, 156 jiwa sebagai peternak, 47 jiwa sebagai tukang 486 jiwa bekerja dibidang lain.

4. Penduduk berdasarkan pendidikan

Tingkat pendidikan masyarakat di Desa Kulo sangat bervariasi mulai dari yang belum/tidak sekolah sampai dengan Perguruan Tinggi. Komposisi jumlah penduduk berdasarkan tingkat pendidikan penduduk di Desa Kulo tergolong rendah. Dari total keseluruhan penduduk, yang berpendidikan setingkat SMA hingga S1/S2 hanya mencapai \pm 40%, selebihnya berpendidikan setingkat SMP ke bawah.

C. Kelembagaan/ Organisasi Petani

Desa Kulo merupakan kelompok tani dewasa, dengan banyaknya jumlah anggota dimasing-masing poktan dan semakin banyaknya jumlah penduduk, diharapkan diwaktu yang akan datang diusahakan akan dibentuk lagi kelompok-kelompok baru baik dewasa, wanita maupun kelompok taruna tani.

D. Produksi dan Populasi Ternak

Pada Umumnya masyarakat petani di Desa Kulo memelihara ternaknya secara mandiri atau perorangan. Misi untuk mewujudkan Desa Kulo yang rukun, adil, makmur dan bermartabat, Pemerintah Desa sangat mendukung petani sebagai pelaku utama dalam melakukan usaha taninya dalam penataan pengairan, perbaikan jalan sawah/jalan usaha tani, pemupukan, dan pola tanam yang baik. Di desa Kulo terdapat 90 ekor Kerbau, 592 ekor Sapi, 76 ekor

kambing, 47.550 ekor Ayam ras, 1.983 ekor itik, 4.281 ekor Ayam Buras dan 84.000 ekor Ayam Broiler.

E. Komoditas Unggulan

Penentuan komoditas agribisnis unggulan di Desa Kulo bertujuan untuk mengetahui komoditas unggulan yang dapat dikembangkan, baik pertanian maupun peternakan. Dari hasil identifikasi data primer dan sekunder diperoleh data yang dikelompokkan sesuai dengan subsistem agribisnis yang dibuat secara matriks untuk melakukan penilaian (skoring 1-10) seperti pada Tabel berikut:

Tabel 3. Komoditas Unggulan Spesifik Lokalita

No	Nama Komoditi	Kriteria Penilaian (skor 1-10)					Total Skor	Ranking
		Agro Input	Agro onfarm	Agro industri	Agro niaga	Agro suport		
1	Padi	6	8	7	8	8	37	I
2	Sapi	6	8	7	7	8	36	II
3	Jagung	6	7	6	8	8	35	III
4	Ayam Ras	7	7	7	7	7	34	IV
5	Itik	6	7	6	7	7	33	V
6	Cabe	6	6	6	6	7	31	VI
7	Ayam Buras	6	7	5	5	6	29	VII

Sumber : *Programa Penyuluhan Pertanian Desa Kulo 2024*

Berdasarkan analisa komoditas unggulan maka diperoleh padi pada sektor pertanian dan pada sektor peternakan adalah sapi sebagai komoditas peringkat kedua.

IV. PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN METODE PEMERAMAN ABU GOSOK DAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN

A. Abstrak

Telur itik merupakan salah satu hasil ternak yang berpotensi diolah menjadi produk pangan bernilai ekonomi tinggi. Salah satu metode pengolahan yang umum dilakukan masyarakat adalah pengasinan, yang bertujuan memperpanjang masa simpan serta meningkatkan cita rasa dan aroma. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun pandan wangi terhadap mutu organoleptik telur itik asin, terutama pada aspek aroma, rasa, warna, kemasiran, dan tingkat kesukaan panelis. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Timoreng Panua, Kec. Panca Rijang, Kab. Sidenreng Rappang, metode yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan lima perlakuan konsentrasi ekstrak daun pandan wangi, yaitu 0%, 20%, 30%, 40%, dan 50% masing-masing tiga kali ulangan. Pengamatan digunakan sebanyak 120 butir telur dan diuji secara organoleptik oleh delapan panelis parameter yang diuji meliputi (aroma, rasa, warna, kemasiran dan kesukaan). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan 50% memberikan hasil terbaik, dari segi aroma, rasa dan tingkat kesukaan. Penambahan ekstrak daun pandan wangi dikatakan efektif dalam meningkatkan kualitas sensori telur asin, khususnya aroma dan rasa.

Kata Kunci : Telur Itik, Daun Pandan Wangi, Aroma, Rasa, Kesukaan.

B. Pendahuluan

Telur merupakan salah satu sumber pangan yang mudah diperoleh dan memiliki harga yang ekonomis, sehingga dapat dijangkau oleh masyarakat berpenghasilan rendah. Di samping itu, telur juga mengandung gizi yang cukup lengkap, meliputi protein sebesar 13%, lemak 12%, serta vitamin dan mineral penting. Agar mutu telur tetap terjaga, biasanya dilakukan pengawetan. Proses pengawetan bertujuan menutup pori-pori telur agar dapat mencegah penguapan air, keluarnya gas dari dalam, serta menghindari kontaminasi dan pertumbuhan mikroba. Cara pengawetan yang paling praktis dan umum dilakukan adalah melalui proses pengasinan, atau dikenal sebagai pembuatan telur asin (Maulana *et al.*, 2024).

Telur sebagai hasil ternak dapat diolah menjadi makanan yang lebih variatif dan menarik, sehingga layak dikonsumsi sebagai hidangan keluarga yang

mendukung kebugaran dan Kesehatan. Selain itu, proses pengolahan ini berpotensi menjadi peluang usaha yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat terdampak melalui kegiatan produksi dan pemasaran kepada masyarakat sekitar. Pangan asal ternak merupakan salah satu jenis produk peternakan yang cukup diminati oleh masyarakat. Produk ini dikenal sebagai sumber protein karena kandungan gizinya yang tinggi, khususnya protein yang penting bagi tubuh (Rokhayati, 2023). Gebze *et al.* (2024) mengungkapkan bahwa telur dapat dikonsumsi oleh semua kalangan usia, mulai dari bayi hingga orang dewasa lanjut usia. Meski demikian, telur yang dibiarkan terbuka di udara sangat mudah rusak akibat infeksi mikroba, karena bakteri dapat masuk ke dalam telur baik sebelum maupun sesudah dikeluarkan dari tubuh induknya.

Proses pengolahan yang dilakukan dengan benar dapat membantu mempertahankan mutu telur serta memperpanjang daya simpannya. Di antara berbagai metode, pengasinan atau pembuatan telur asin merupakan cara yang paling umum digunakan oleh masyarakat. Teknik ini bekerja dengan menambahkan garam sebagai pengawet alami untuk menghambat pertumbuhan bakteri atau jamur. Telur itik menjadi pilihan utama dalam pengasinan karena memiliki pori-pori kulit yang besar, sehingga garam lebih mudah masuk ke dalam telur. Meski demikian, telur itik kurang diminati oleh sebagian orang karena bau amisnya yang lebih menyengat dibandingkan telur dari unggas lain (Yuniati, 2015)

Di Indonesia, daun pandan wangi banyak dimanfaatkan sebagai herbal yang berfungsi untuk menambah aroma, rasa, serta warna pada berbagai jenis kudapan. Daun dari tanaman ini umum digunakan sebagai bahan tambahan dalam makanan, khususnya sebagai pewarna hijau alami dan penghasil aroma khas. Aroma yang dihasilkan berasal dari senyawa turunan asam amino fenilalanin. Manfaat utama dari daun ini antara lain sebagai penyedap rasa, pewangi makanan, dan pewarna alami. Senyawa yang terkandung di dalamnya, seperti flavonoid, alkaloid, saponin, tanin, polifenol, serta zat warna, diyakini memiliki kemampuan antibakteri (Irwansyah *et al.*, 2023). Mulyati *et al.* (2018) mengatakan bahwa untuk meningkatkan daya tarik dan kualitas sensori telur asin, salah satu inovasi yang dapat diterapkan adalah dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi. Daun pandan wangi dikenal memiliki aroma khas yang berasal dari senyawa 2-acetyl-1-pyrroline, serta memiliki

aktivitas antioksidan dan antimikroba yang bermanfaat dalam pengolahan pangan.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan daun pandan wangi terhadap mutu telur asin, baik dari segi aroma, rasa, warna, kemasiran dan kesukaan. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi inovasi dalam diversifikasi olahan telur serta meningkatkan nilai tambah produk hasil ternak yang lebih disukai oleh masyarakat.

C. Metode Penelitian

1. Tempat dan Waktu

Pengkajian tugas akhir dilaksanakan di Desa Bulu Wattang, Kecamatan Panca Rijang, Kabupaten Sidenreng Rappang. Kegiatan ini berlangsung pada bulan Maret-April 2025.

2. Alat dan Bahan

a. Alat

Alat yang digunakan dalam pelaksanaan kajian tugas akhir ini ialah; alat tulis, baskom, blender, sabut kawat, alat penirisan atau penyaringan, baskom kecil sebagai wadah telur dan timbangan digital.

b. Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam kajian ini yaitu; telur itik (*Anas platyrhynchos*) yang berumur satu hari sebanyak 120 butir, abu gosok, ekstrak daun pandan wangi dan air secukupnya.

3. Pelaksanaan Kajian

a. Metode Pelaksanaan Kajian

Kajian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan P0 (sebagai kontrol), P1, P2, P3 dan P4. Setiap Perlakuan diulang sebanyak 3 kali. Sehingga terdapat 15 pengamatan percobaan masing-masing pengamatan terdiri dari 8 butir telur itik, jadi total pengamatan 120 butir telur. Kajian dilaksanakan dengan menggunakan penambahan ekstrak daun pandan wangi yang level pemberiannya berbeda yang ditambahkan pada adonan telur asin dengan lama

pemeraman 10 hari. Menurut Irwansyah *et al.* (2023) adapun perlakuan sebagai berikut :

P0 = tanpa perlakuan (kontrol)

P1 = ekstrak daun pandan wangi 20%

P2 = ekstrak daun pandan wangi 30%

P3 = ekstrak daun pandan wangi 40%

P4 = ekstrak daun pandan wangi 50%

Sampel yaitu telur itik sebanyak 8 butir per masing masing sampel. lalu diperam dengan ekstrak daun pandan wangi selama 10 hari, masing masing perlakuan dilakukan dengan pengulangan sebanyak 3 kali hingga diperoleh 15 sampel yang akan di uji organoleptik. Adapun parameter pengujian yang akan dilakukan yaitu aroma, rasa, warna, kemasiran dan kesukaan.

b. Persiapan alat dan bahan

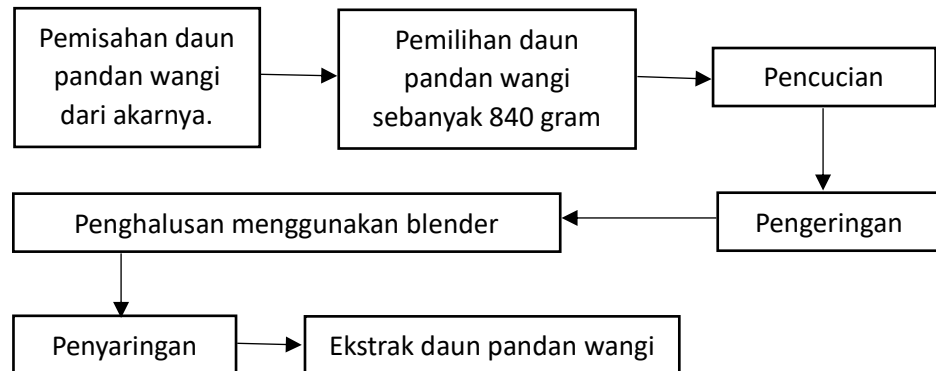
Kegiatan pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam penelitian. Alat yang akan digunakan dicuci bersih terlebih dahulu.

c. Pemilihan telur dan penimbangan

Proses pembuatan telur asin diawali dengan memilih telur itik dengan kualitas yang baik berumur satu sampai dua hari, cangkang tidak ada retakan kemudian telur dibersihkan dengan sabut kawat. Penimbangan bahan-bahan untuk telur asin mulai dari garam dan abu gosok dengan perbandingan 1:1 dan daun pandan wangi masing masing taraf perlakuan yaitu 20%, 30%, 40% dan 50%.

d. Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi

Pembuatan ekstrak daun pandan wangi yaitu daun pandan wangi dicuci terlebih dahulu sampai bersih, lalu potong kecil-kecil kemudian ditimbang sesuai dengan konsentrasi setiap sampel masukkan ke dalam blender dengan ditambahkan air 200 ml, kemudian disaring ekstrak daun pandan wangi dapat dilihat pada Gambar 7 berikut ini.



Gambar 7. Pembuatan Ekstrak daun pandan wangi

Perbedaan ekstrak daun pandan wangi pada setiap perlakuan sebagai berikut:

P0 = 200 ml air dengan daun pandan wangi 0gr (konsentrasi 0%)

P1 = 200 ml air dengan daun pandan wangi 40gr (konsentrasi 20%)

P2 = 200 ml air dengan daun pandan wangi 60gr (konsentrasi 30%)

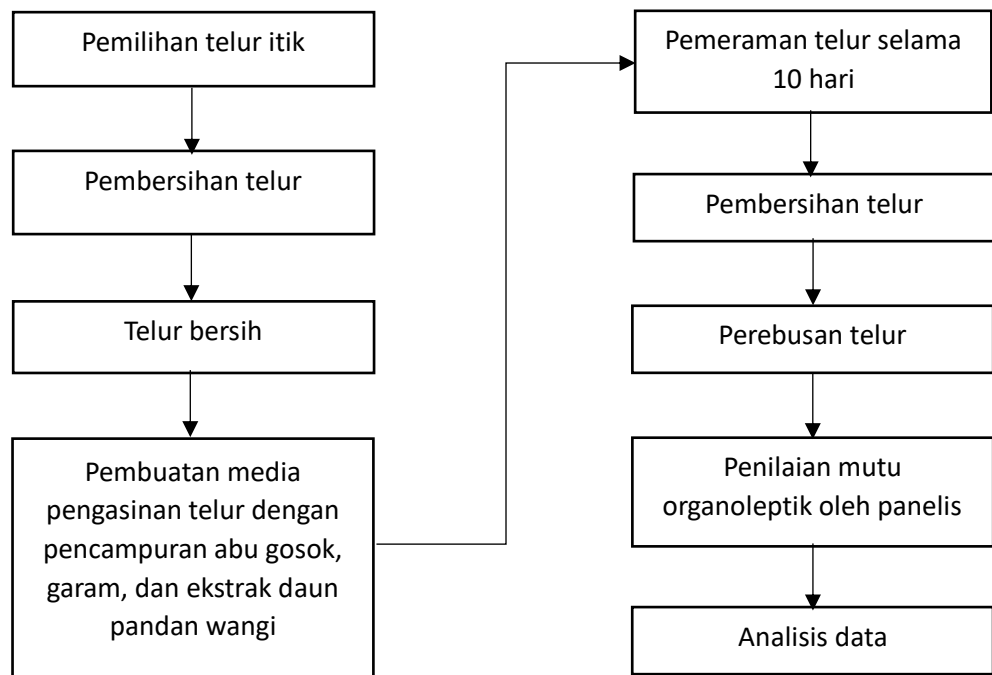
P3 = 200 ml air dengan daun pandan wangi 80gr (konsentrasi 40%)

P4 = 200 ml air dengan daun pandan wangi 100gr (konsentrasi 50%)

e. Pembuatan Telur Itik Asin

Bahan yang digunakan dalam pembuatan adonan pengasinan adalah abu gosok, ekstrak daun pandan wangi, garam. Bahan-bahan tersebut dicampur dengan perbandingan 1:1 dimana abu gosok 1 kg, garam 1L, dan ekstrak daun pandan wangi sesuai konsentrasi. Adonan pengasinan dicampur dengan air dan ekstrak daun pandan wangi dengan taraf tanpa perlakuan, persentase perlakuan dengan 20%, 30%, 40% dan 50% sehingga terbentuk adonan pengasinan.

Telur yang telah dicuci bersih dibalut dengan adonan telur asin yang telah dicampur dengan ekstrak daun pandan wangi secara merata pada permukaan telur yang sudah ditimbang dengan ketebalan kira-kira 1-1,5 cm dengan berat adonannya sebanyak 250 gram. Telur itik yang telah di balut selanjutnya di masukkan dalam wadah plastik dan didiamkan selama 10 hari. Setelah melalui proses penyimpanan telur itik dicuci untuk membersihkan adonan balutannya lalu di rebus selama 15 menit. Pembuatan telur asin dapat dilihat pada Gambar 8 berikut ini :



Gambar 8. Pembuatan telur itik asin

4. Teknik Pengumpulan Data

Sumber data terdiri dari dua macam yaitu data primer dan data sekunder. Data primer yaitu diperoleh melalui observasi langsung selama proses pengakajian tentang penerapan penambahan ekstrak daun pandan wangi pada pemeraman telur asin menggunakan abu gosok. Data sekunder yaitu data yang diperoleh melalui kantor balai penyuluhan pertanian, internet maupun buku yang berkaitan dengan kegiatan kajian yang akan dilaksanakan.

5. Analisis Data

Analisis data dilakukan berdasarkan kondisi dan jenis data yang ada, selanjutnya dilakukan interpretasi dengan tujuan dari penelitian yang dilakukan. Data yang diperoleh dimasukkan kedalam tabulasi yang kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Data yang diperoleh diolah dengan menggunakan sidik ragam berdasarkan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan model matematika sebagai berikut:

$$Y_{ij} = \mu + a_i + \epsilon_{ij}$$

Keterangan :

Y_{ij} : Hasil pengamatan dari perlakuan ke-I dalam ulangan ke-j

μ : Rata-rata pengamatan

a_i : Pengaruh perlakuan ke i

ϵ_{ij} : Pengaruh galat dari perlakuan ke-j yang memperoleh

I : Jumlah perlakuan (P0, P1, P2, P3 dan P4)

J : Jumlah ulangan (1,2 dan 3)

6. Parameter Pengamatan

Parameter penelitian yang akan diukur yaitu Uji Organoleptik (Aroma, rasa, warna, kemasiran dan kesukaan).

a. Pengujian Nilai Organoleptik

Nilai organoleptik dilakukan pada 8 panelis dengan metode hedonik, yaitu menetapkan kisaran nilai kesukaan pada kuisioner yang telah dibagikan pada panelis terhadap telur asin yang telah diberi perlakuan penambahan ekstrak daun pandan wangi dalam pembuatan telur asin pada beberapa variasi konsentrasi. Pemberian skor berdasarkan skala penilaian terdiri dari 4 skala penilaian masing-masing parameter pengujian organoleptic:

- 1) Parameter pengujian aroma telur asin yang dapat diamati melalui indera pembau (hidung):
- 2) Pengujian rasa telur asin yang dapat diamati adalah rasa asin dan daun pandan wanginya:
- 3) Pengujian warna telur asin apakah berwarna hijau muda atau hijau pekat:
- 4) Pengujian kemasiran yang diuji pada kuning telur apakah masir atau tidak:
- 5) Pengujian kesukaan yang diuji pada telur asin apakah panelis sangat suka atau tidak.
- 6) Pemilihan jumlah panelis sebanyak 8 orang didasarkan pada pertimbangan efisiensi waktu, keterbatasan sumber daya, dan

kemampuan panelis dalam memberikan penilaian yang konsisten. Panelis semi-terlatih dinilai mampu menghasilkan data evaluasi sensori yang valid meskipun dalam jumlah terbatas. Menurut Mulyati et al. (2018), jumlah panelis semi-terlatih sebanyak 8 hingga 12 orang sudah memadai untuk mendapatkan hasil penilaian yang dapat diandalkan dalam uji sensori skala laboratorium. Hal ini juga diperkuat oleh Putri dan Hidayat (2020) yang menyatakan bahwa penggunaan 8 panelis dalam uji organoleptik sudah cukup representatif untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk pangan. Nanti dikasih pindah

D. Hasil Penelitian

Nilai hasil uji organoleptik terhadap telur itik asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi berdasarkan parameter aroma, rasa, warna, kemasiran dan kesukaan ditampilkan pada Tabel 4 sebagai berikut :

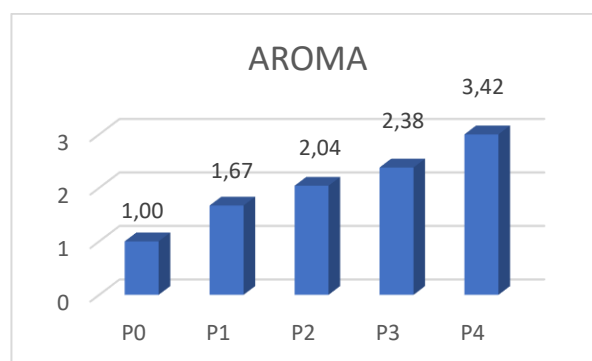
Tabel 4. Nilai Rata-rata Hasil Uji Organoleptik

Parameter	Hasil Perlakuan				
	P0	P1	P2	P3	P4
Aroma	1,00±0,00 ^a	1,67±0,48 ^b	2,04±0,00 ^c	2,38±0,58 ^d	3,42±0,58 ^e
Rasa	1,00±0,00 ^a	1,67±0,48 ^b	1,96±0,36 ^c	2,42±0,58 ^d	3,42±0,65 ^e
Warna	1,00±0,00	1,00±0,00	1,00±0,00	1,00±0,00	1,00±0,00
Kemasiran	2,96±0,36	2,92±0,28	2,92±0,28	2,92±0,41	2,96±0,36
Kesukaan	3,25±0,61 ^b	2,88±0,34 ^a	2,96±0,20 ^a	2,96±0,20 ^a	3,54±0,51 ^c

Keterangan: Nilai yang disajikan merupakan rata-rata ± standar deviasi hasil uji organoleptik terhadap telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi dengan berbagai konsentrasi. Superskrip huruf kecil yang berbeda (misal: a, b, c, d, e) pada nilai dalam kolom yang sama menunjukkan adanya perbedaan nyata secara statistik (signifikan) antar perlakuan berdasarkan uji lanjutan menggunakan SPSS 25. P0=Telur itik asin tanpa perlakuan (0%), P1=Telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi 20%, P2= penambahan ekstrak daun pandan wangi 30%, P3= penambahan ekstrak dan pandan wangi 40%. P4= penambahan ekstrak daun pandan wangi 50%.

1. Aroma Telur Asin

Nilai rata-rata aroma telur asin yang ditambahkan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*) dapat dilihat pada Diagram Tabel Hasil analisis menggunakan uji ANOVA menunjukkan telur asin yang diberi ekstrak daun pandan wangi dengan konsentrasi 50% memberikan pengaruh sangat nyata untuk meningkatkan aroma pada telur asin. Hal ini menggambarkan bahwa perlakuan P4 berbeda nyata dengan P0,P1,P2, dan P3. Aroma pada telur asin pada penelitian ini dapat dilihat pada Diagram Batang berikut:

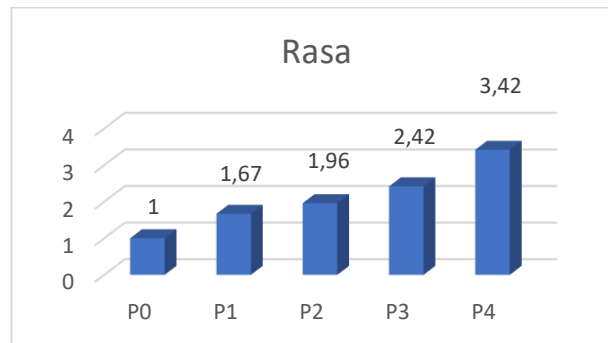


Gambar 9. Nilai rata-rata aroma telur asin

Rata-rata skor penilaian panelis terhadap aroma telur itik asin menunjukkan adanya perbedaan antar perlakuan, dimana P4 memperoleh skor tertinggi, yaitu 3.42 menandakan aroma yang paling kuat. P1 memperoleh nilai 1.67, P2 dengan nilai 2.04, P3 dengan nilai 2.38 dan P0 memperoleh nilai 1.00 yang merupakan nilai terendah untuk penilain panelis dari segi aroma.

2. Rasa Telur Asin

Nilai rata-rata rasa telur asin yang diberi ekstrak daun pandan wangi dapat dilihat pada Diagram Tabel. Hasil analisis uji ANOVA menunjukkan bahwa telur asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi sampel 50% memberikan pengaruh nyata meningkatkan rasa pada telur asin. Rasa pada telur asin pada penelitian ini dapat dilihat pada Diagram berikut:

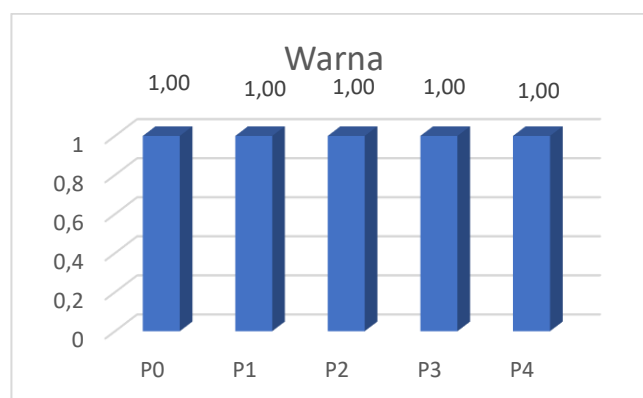


Gambar 10. Nilai rata-rata rasa telur asin

Berdasarkan gambar 10, rata-rata skor penilaian panelis terhadap rasa telur itik menunjukkan adanya perbedaan antar perlakuan, dimana P4 memperoleh skor tertinggi yaitu 3.42 menandakan rasa yang kuat. Perlakuan P1 dengan nilai 1.67, P2 dengan nilai 1.96, P3 dengan nilai 2.42 dan P0 memperoleh nilai paling rendah yaitu 1.00 menandakan tidak ada rasa pandan wangi.

3. Warna Telur Asin

Nilai rata-rata warna telur asin yang diberi ekstrak daun pandan wangi dapat dilihat pada Gambar 11. Hasil analisis uji ANOVA menunjukkan bahwa telur asin yang diperam dengan ekstrak daun pandan wangi tidak berpengaruh nyata tidak meningkatkan warna telur asin. Warna hijau kebiruan telur asin pada penelitian ini dapat dilihat pada Gambar berikut:

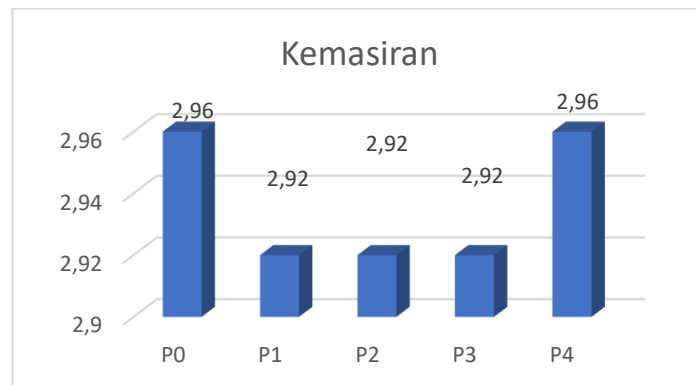


Gambar 11. Nilai rata-rata warna telur asin

Berdasarkan gambar 11, rata-rata skor penilaian panelis terhadap warna cangkang telur asin menunjukkan tidak ada perbedaan antara perlakuan, dimana P0,P1,P2,P3 dan P4 sama sama memperoleh nilai 1.00,

4. Kemasiran Telur Asin

Nilai rata-rata kemasiran telur asin yang ditambahkan ekstrak daun pandan wangi dapat dilihat pada Diagram berikut. Hasil analisis uji ANOVA menunjukkan telur asin yang diberi ekstrak dan pandan wangi dengan yang tidak ditambahkan ekstrak daun pandan wangi tidak berpengaruh nyata atau kemasirannya sama dapat dilihat pada diagram Gambar 12 berikut:

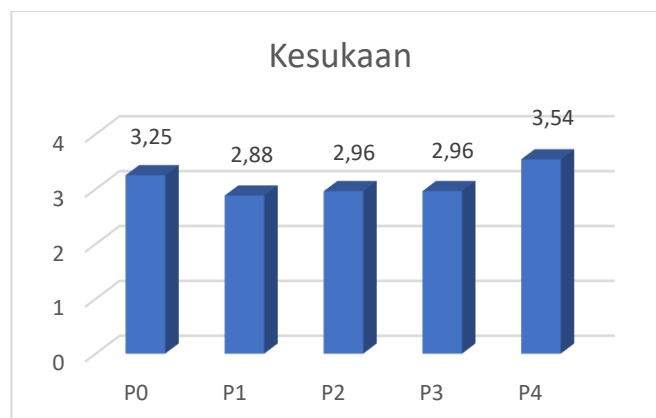


Gambar 12. Nilai rata-rata kemasiran telur asin

Berdasarkan gambar 12, rata-rata skor penilaian panelis terhadap kemasiran kuning telur telur asin menunjukkan tidak ada perbedaan antara perlakuan, dimana P0 dan P4 sama memperoleh nilai 2,96, sedangkan P1, P2 dan P3 sama memperoleh nilai 2,92.

5. Kesukaan

Uji hedonik kesukaan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi



Gambar 13. Nilai rata-rata kesukaan telur asin

Berdasarkan Gambar 13, yang menunjukkan Diagram Batang tingkat kesukaan terhadap telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi pada perlakuan P4 (50%) memperoleh nilai rata-rata tertinggi (3.54), yang berarti paling disukai oleh panelis.

E. Pembahasan

1. Aroma

Aroma merupakan indikator yang penting dalam produksi pangan karena cepat memberikan hasil penilaian yang diterima atau tidaknya produk tersebut. Aroma meliputi berbagai sifat seperti garam, amis, apek dan busuk. Berdasarkan hasil uji organoleptik parameter aroma penambahan ekstrak daun pandan wangi yang dinilai oleh panelis. Penambahan ekstrak daun pandan wangi dengan konsentrasi 50% (P4) menghasilkan skor organoleptik tertinggi untuk aroma, yaitu 3,42, dibandingkan dengan perlakuan lain yang memiliki skor lebih rendah. Hal ini mengindikasikan bahwa aroma khas pandan mampu menutupi bau amis dari telur itik, yang menjadi kelemahan utama produk ini. Kandungan *2-asetil-1-pirolin* dalam daun pandan, sebagaimana dijelaskan oleh Irwansyah *et al.* (2023), memberikan aroma wangi yang kuat dan sering digunakan dalam produk pangan tradisional. Ini mempertegas relevansi bahan alami dalam meningkatkan daya tarik organoleptik produk.

Menurut Rahardjo *et al.* (2018) dalam jurnal Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, penambahan bahan alami yang mengandung senyawa volatil dapat meningkatkan karakteristik aroma pada produk pangan. Ini menguatkan bahwa penggunaan ekstrak daun pandan dapat mengurangi bau amis dari telur itik dan menghasilkan aroma yang lebih disukai. Mulyati *et al.* (2018) mengatakan bahwa untuk meningkatkan daya tarik dan kualitas sensori telur asin, salah satu inovasi yang dapat diterapkan adalah dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi, maka dari itu yang sebelumnya masyarakat yang kurang menyukai telur asin dikarenakan bau amis yang kuat setelah penambahan ekstrak daun pandan wangi yang menyamarkan bau amisnya jadi lebih diminati oleh masyarakat.

2. Rasa

Hasil organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan P4 memberikan skor rasa tertinggi, yaitu 3,42, dibandingkan dengan kontrol (P0) yang hanya mencapai skor 1,00. Penelitian sebelumnya oleh Salim *et al.* (2017) menyebutkan bahwa rasa suatu produk dapat dipengaruhi oleh interaksi senyawa organik dalam bahan tambahan. Ekstrak daun pandan wangi tidak hanya memberikan aroma tetapi juga memengaruhi rasa melalui interaksi kompleks senyawa bioaktifnya, seperti saponin dan flavonoid, yang meningkatkan rasa gurih pada telur asin. Rasa merupakan sensasi yang terbentuk dari hasil perpaduan bahan pembentuk dan komposisinya pada suatu produk makanan yang ditangkap melalui indera pengecap. Rasa merupakan atribut mutu dari suatu produk yang biasanya merupakan faktor penting bagi konsumen dalam memilih produk. Menurut Yulianti dan Dewi (2020) dalam Jurnal Agroindustri Teknologi, senyawa bioaktif dalam tanaman herbal dapat memengaruhi cita rasa produk akhir, baik secara langsung maupun melalui interaksi dengan komponen lainnya seperti garam dan protein dalam telur.

3. Warna

Tidak terdapat perbedaan signifikan dalam hal warna cangkang maupun isi telur antarperlakuan. Cahyasari *et al.* (2019) menyebutkan bahwa penambahan bahan alami cenderung lebih memengaruhi aroma dan rasa dibandingkan warna produk, terutama pada produk seperti telur asin yang warna dominannya dipengaruhi oleh pigmen cangkang dan kandungan dalam telur itu sendiri. Tidak ditemukan perbedaan signifikan pada warna telur asin antar perlakuan. Hal ini sesuai dengan penelitian Yuniati (2015), yang menyatakan bahwa warna telur asin sebagian besar ditentukan oleh pigmen bawaan cangkang dan isi telur, sehingga penambahan bahan tambahan seperti daun pandan wangi tidak banyak mempengaruhi aspek visual produk.

4. Kemasiran

Hasil dari Tabel Diagram 11 menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan antar perlakuan dalam hal tingkat kemasiran. Berdasarkan penilaian panelis, penambahan ekstrak daun pandan wangi selama pemeraman telur itik asin tidak memberikan efek yang nyata terhadap tingkat kemasiran. Hal ini

mungkin disebabkan oleh sifat higroskopis ekstrak pandan wangi, yang menyerap sebagian air dan garam yang seharusnya masuk ke dalam telur melalui cangkangnya. Menurut Cahyasari *et al.* (2019), tingkat kemasiran telur asin dipengaruhi oleh durasi pemeraman. Semakin lama proses pemeraman, semakin banyak molekul air yang terserap keluar dari telur, sehingga bagian dalam telur menjadi lebih kering atau masir. Selain itu, tingkat kemasiran juga bergantung pada konsentrasi garam yang tinggi, di mana ion-ion NaCl yang masuk ke dalam telur melalui proses difusi menjadi lebih banyak (Rukmiasih *et al.*, 2015).

5. Kesukaan

Hasil uji hedonik penambahan ekstrak daun pandan wangi dalam proses pemeraman telur asin memberikan pengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen. Perlakuan dengan penambahan ekstrak 50% (P4) adalah yang paling disukai, menunjukkan bahwa formulasi ini dapat menjadi alternative yang potensial untuk meningkatkan mutu sensoris telur asin. Secara umum tingkat kesukaan meningkat seiring bertambahnya konsentrasi ekstrak daun pandan wangi, dengan P4 sebagai puncak penerimaan. Menurut Wahyuni dan Kartika (2019) menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun pandan wangi secara signifikan meningkatkan aroma dan cita rasa telur asin, yang berdampak pada tingkat kesukaan panelis.

F. Analisis Usaha

Analisis kelayakan usaha adalah proses untuk menilai apakah suatu usaha dapat dijalankan secara teknis dan apakah secara biaya memberikan keuntungan atau tidak. Melalui analisis ini, kita bisa mengetahui secara lengkap berapa banyak modal yang dibutuhkan, bagaimana penggunaan modal tersebut, besarnya biaya produksi, serta seberapa besar keuntungan yang bisa diperoleh. Analisis R/C Ratio pada usaha telur itik asin pada kajian ini peneliti mematok jumlah produksi telur itik asin sebanyak 120 butir per produksi. Uraian perhitungan biaya produksi dapat dilihat pada lampiran 26.

Berdasarkan lampiran 26 diketahui bahwa total biaya-biaya yang digunakan untuk pembuatan telur itik asin satu periode sebesar Rp. 676.400 Kemudian penerimaan sebesar Rp. 705.000 Sehingga diperoleh keuntungan Rp. 28.600, R/C

ratio usaha tersebut adalah sebesar 1,17. Ini menunjukkan bahwa usaha tersebut memberikan manfaat atau untung karena setiap Rp. 100 yang saya keluarkan akan Kembali menjadi Rp. 117. Usaha tani telur asin yang untung dapat diukur menggunakan rumus Break Even Point (BEP), yaitu total biaya/harga jual telur asin, dimana $\text{Rp. } 676.400 / \text{Rp. } 705.000 = 135$.

G. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pembuatan telur asin dengan metode pemeraman menggunakan abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb*), dapat disimpulkan bahwa: Penambahan ekstrak daun pandan wangi dalam pembuatan telur itik asin dengan metode pemeraman abu gosok berpengaruh nyata terhadap mutu sensori, khususnya aroma, rasa, dan tingkat kesukaan. Perlakuan dengan konsentrasi 50% (P4) memberikan hasil terbaik dan paling disukai panelis. Dan tidak terdapat pengaruh signifikan terhadap warna dan kemasiran, karena semua perlakuan menunjukkan hasil yang relatif sama. Dengan demikian, ekstrak daun pandan wangi efektif meningkatkan aroma dan rasa, namun tidak berpengaruh pada warna dan kemasiran telur asin.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyasari, D. et al. (2019). Faktor yang Mempengaruhi Warna dan Tekstur Telur Asin. *Jurnal Peternakan Tropika*, 7(1), 23–29.
- Gebze, Y., Daoed, D. M., Program, D., Peternakan, S., Pertanian, F., Musamus, U., dan Selatan, P. 2024. *Hubungan Beberapa Faktor Produksi Terhadap Peningkatan Produksi Telur Itik Di Kampung Isano Mbias Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke*. 7(1), 25–30.
- Irwansyah, I., Novieta, I. D., dan Rasbawati, R. 2023. Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Nilai Organoleptik dan Kadar Lemak Telur Itik Asin. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 3(1), 24–32.
- Maulana, A. R., Pratama, A., dan Putranto, W. S. 2024. Pengaruh Perendaman Telur Asin Menggunakan Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Terhadap Jumlah Bakteri, pH, dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 145–155. <https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.54638>
- Mulyati, Y., Rahayu, T., & Nugraha, R. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun terhadap Mutu Organoleptik Telur Asin. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 145–150.
- Putri, A. R., & Hidayat, T. (2020). Uji Organoleptik Produk Olahan Telur dengan Menggunakan Panelis Semi Terlatih. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Terapan*, 9(1), 22–28.
- Rahardjo, F., et al. (2018). Pengaruh Penambahan Bahan Alami terhadap Cita Rasa Produk Olahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 134–140.
- Ramdayani, S., Lukman, H., dan Resmi, R. 2023. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin Oven Yang Dibuat Dengan Cara Basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 69–82. <https://doi.org/10.22437/jiip.v25i1.17884>
- Rokhayati, U. A. 2023. Pelatihan Pembuatan Telur Asin Di Desa Poowo BaratKecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango. *PARADIGMA Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 no 2, 1–6.
- Rukmiasih, N. & Ulupi, W. I. (2015). Optimasi Pemeraman Telur Asin Menggunakan Media Abu Gosok. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 10(3), 204–210.
- Salim, et al, 2017. *Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa Terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen*. 3, 107–116.
- Wahyuni,D., Sari, P. N., & Kartika, A. I. (2019). *Pengaruh Penambahan Ekstrak*

daun Pandan terhadap mutu organoleptik Telur Asin. Jurnal Peternakan Tropika, 7(1), 45-50.

Yulianti, N. & Dewi, L. M. (2020). Pengaruh Bahan Herbal terhadap Mutu Organoleptik Produk Olahan Ternak. *Jurnal Agroindustri Teknologi*, 11(1), 45–52.

Yuniati, H. 2015. Efek Penggunaan Abu Gosok dan Serbuk Bata Merah pada Pembuatan Telur Asin terhadap Kandungan Mikroba dalam Telur. *Pgm*, 34(2), 131–137.

V. EFEKTIVITAS PENYULUHAN DALAM PENINGKATAN KETERAMPILAN PETERNAK DALAM PEMBUATAN TELUR ASIN DENGAN PEMERAMAN ABU GOSOK DAN PENAMBAHAN EKSTRAK DAUN PANDAN

A. Abstrak

Peternak itik memilih menjual telurnya dalam keadaan mentah, sementara sebagian lainnya mengolahnya menjadi telur asin untuk memperpanjang masa simpan, memperluas jangkauan pemasaran, serta menambah nilai jual. Kegiatan penyuluhan terkait pembuatan telur asin menggunakan metode abu gosok dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi sangat penting dalam memberikan pengetahuan tentang cara pengolahan yang lebih praktis dan efektif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui efektivitas penyuluhan dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan peternak, khususnya kelompok wanita tani. Metode yang digunakan adalah penyuluhan dua tahap dengan pendekatan perorangan dan kelompok, disertai evaluasi *pre test* dan *post test* kegiatan melalui kuisioner dan observasi, serta dianalisis menggunakan skala likert dan rumus efektifitas penyuluhan. Hasil menunjukkan bahwa penyuluhan memberikan peningkatan signifikan pada aspek pengetahuan (93%), sikap (92%), dan keterampilan (96%) dengan efektivitas sebesar 83,5% yang dikategorikan "Efektif". Penggunaan ekstrak daun pandan wangi terbukti meningkatkan kualitas dan daya Tarik produk telur asin sebagai alternative usaha rumahan yang potensial.

Kata Kunci : Penyuluhan, Efektivitas, Pengetahuan, Sikap, Keterampilan

B. Pendahuluan

Kegiatan ekonomi produktif masyarakat salah satunya diwujudkan dalam bentuk usaha kecil. Peternakan itik menjadi bagian dari usaha yang dijalankan oleh petani, yang hasilnya berupa telur dan daging biasanya digunakan sebagai bahan pangan. Usaha ini berperan dalam menambah nilai ekonomi, khususnya bagi keluarga petani (Kusumadinata *et al.*, 2023). Peternak itik hanya menjual telur itik dalam bentuk mentah tanpa nilai tambah perlu pengetahuan agar masyarakat tahu bahwa telur itik dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang memiliki nilai jauh lebih tinggi salah satunya adalah telur asin. Pengolahan telur menjadi telur asin tidak hanya memperpanjang daya simpan, tetapi juga meningkatkan kualitas sensoris serta nilai ekonomis produk tersebut (Mulyati *et al.*, 2018)

Masyarakat di Desa kulo, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidrap memerlukan keterampilan dalam mengolah telur itik menjadi produk olahan seperti telur asin sebagai bentuk pengawetan. Iskandar *et al.* (2024) menyatakan bahwa sebagian peternak itik memilih menjual telurnya dalam keadaan mentah, sementara sebagian lainnya mengolahnya menjadi telur asin untuk memperpanjang masa simpan, memperluas jangkauan pemasaran, serta menambah nilai jual. Nilai ekonomis telur asin terbukti lebih tinggi dibandingkan dengan telur itik mentah. Penting bagi masyarakat untuk memahami cara pengelolaan usaha ternak itik yang baik agar dapat memperoleh keuntungan yang optimal.

Telur merupakan bahan pangan yang tersedia sepanjang tahun tanpa terpengaruh musim, produk ini memiliki kelemahan karena mudah mengalami kerusakan baik secara fisik, kimia, maupun akibat kontaminasi mikroba. Upaya pengawetan perlu diperhatikan untuk menjaga mutu telur. Salah satu cara yang terbukti efektif adalah melalui pembuatan telur asin, yang tidak hanya memperbaiki kualitas produk, tetapi juga meningkatkan nilai ekonomi bagi peternak (Salim *et al.*, 2017). Metode yang umum digunakan dalam pembuatan telur itik asin adalah teknik pemeraman menggunakan media abu gosok telah terbukti efektif dalam mempercepat proses penetrasi garam ke dalam telur serta memberikan tekstur yang lebih baik pada hasil akhir (Yuniati, 2015).

Pandan wangi termasuk jenis tanaman herbal yang banyak digunakan masyarakat Indonesia sebagai penambah aroma, rasa, dan warna pada makanan ringan. Bagian daunnya dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pangan, terutama sebagai pewarna hijau alami dan pemberi aroma khas. Aroma tersebut berasal dari senyawa turunan asam amino fenilalanin. Selain sebagai penyedap dan pewangi, daun pandan juga mengandung senyawa aktif seperti flavonoid, alkaloid, saponin, tanin, polifenol, dan zat warna yang diyakini memiliki potensi antibakteri (Irwansyah *et al.*, 2023).

Kegiatan penyuluhan terkait pembuatan telur asin menggunakan metode abu gosok sangat penting dalam memberikan pengetahuan tentang cara pengolahan yang lebih praktis dan efektif. Salah satu hal yang diajarkan adalah pemanfaatan bahan alami seperti daun pandan untuk menambah aroma dan kualitas produk. Tujuan utama penyuluhan tersebut adalah untuk membuka wawasan masyarakat, khususnya kelompok wanita tani dan pelaku UMKM,

terhadap peluang usaha melalui pengolahan telur asin. Harapannya, peternak atau kelompok wanita tani dapat menghasilkan telur asin yang memiliki daya saing di pasar (Amaliah dan Amaliah, 2024).

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan kegiatan penyuluhan mengenai pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi. Penyuluhan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan masyarakat, khususnya kelompok wanita tani dalam mengolah telur itik menjadi produk yang memiliki nilai tambah dengan kualitas yang baik. Diharapkan melalui kegiatan ini, masyarakat dapat memanfaatkan potensi lokal dengan teknologi sederhana namun efektif untuk meningkatkan ekonomi keluarga.

C. Metode Penelitian

1. Waktu dan Tempat Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan sebanyak dua kali, pelaksanaan penyuluhan pertama dilaksanakan pada hari Kamis 08 dan Jumat 09 Mei 2025 dilakukan dengan metode penyuluhan anjongsana yaitu mendatangi rumah anggota kelompok wanita tani (KWT) Temmangingie dan penyuluhan kedua dilaksanakan pada hari Kamis, 12 Juni 2025 yang bertempat di Balai Permbangunan Pertanian (BPP) Kulo, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidrap.

2. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan ialah LCD, kamera, *sound system*, mikrofon, laptop, baskom, penganduk, pulpen dan peralatan lain yang mendukung penyuluhan.

Bahan yang digunakan antara lain; telur itik, garam, abu gosok, ekstrak daun pandan wangi dan bahan lain yang mendukung penyuluhan.

3. Rancangan Penyuluhan

Rancangan Penyuluhan merupakan suatu alat bantu bagi penyuluh sebelum merencanakan penyuluhan dengan melihat pertimbangan berbagai aspek analisis kebutuhan, masalah, tujuan yang ingin dicapai, metode serta teknik penyuluhan yang akan digunakan agar proses transfer informasi dan teknologi dapat diserap secara maksimal oleh sasaran.

Pembuatan rancangan penyuluhan, dilaksanakan melalui tahap-tahap sebagai berikut:

a. Permasalahan

Kurangnya pengetahuan atau inovasi baru yang tidak diketahui oleh masyarakat dalam pembuatan telur asin dengan pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

b. Teknik penyuluhan

Teknik penyuluhan yang dilakukan yaitu ceramah, diskusi dan demonstrasi cara. Dan digunakan pada metode pendekatan perorangan dan pendekatan kelompok.

c. Tujuan evaluasi penyuluhan

Memberi informasi agar masyarakat dapat memanfaatkan daun pandan wangi disekitarnya menjadi alternatif untuk memberikan aroma pada telur asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

4. Pelaksanaan Penyuluhan

a. Materi yang akan disampaikan adalah pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

b. Pemilihan sasaran penyuluhan sesuai dengan identifikasi lokasi sasaran penyuluhan di Desa Kulo, Kecamatan Kulo, Kabupaten Sidrap.

c. Tujuan penyuluhan adalah untuk mengetahui bagaimana dampak yang ditimbulkan dengan adanya pembuatan telur asin dengan menggunakan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi, untuk mengetahui tingkat pengetahuan, keterampilan dan sikap masyarakat/kelompok wanita tani.

d. Metode penyuluhan yang akan digunakan ialah metode pendekatan perorangan dan pendekatan kelompok terhadap para kelompok wanita tani.

e. Media penyuluhan diperlukan sebagai alat bantu dalam melakukan penyuluhan nanti seperti lembar persiapan menyuluh (LPM), sinopsis dan *folder*.

5. Evaluasi Penyuluhan

a. Menetapkan Tujuan Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan, sikap dan keterampilan kelompok wanita tani (KWT) digunakan analisis deskriptif yaitu menggambarkan keterampilan KWT dengan menggunakan data skala ordinal (skala likert) sedangkan alat ukur tingkat pengetahuan, sikap dan keterampilan menggunakan *Rating Scale*. Adapun skor yang digunakan adalah; skor 4 sangat mengetahui (SM), skor 3 kurang mengetahui (KM), skor 2 cukup mengetahui (CM) dan skor 1 tidak mengetahui (TM).

b. Memilih Metode Evaluasi

- Wawancara : pengumpulan data melalui pertemuan yang dilakukan berulang kali untuk menggali informasi dari responden mengenai berbagai aspek sebab dengan tugas akhir atau kajian.
- Observasi : Pengamatan langsung dilapangan yang dilaksanakan di Kabupaten Sidrap, Sulawesi Selatan kegiatan observasi dilaksanakan pada saat diskusi berlangsung.
- Dokumentasi : adalah kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan alat bantu seperti kamera digital untuk pengambilan gambar. Dalam setiap kegiatan dilapangan diambil dokumentasi sebagai bahan atau bagian dari pengumpulan data yang selanjutnya dilakukan pengolahan data.

c. Instrumen Evaluasi Penyuluhan

Pengetahuan, sikap dan keterampilan responden tentang pembuatan telur itik asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi diukur dengan alat bantu kuesioner dalam bentuk pertanyaan sebanyak 15 pertanyaan. Untuk mengukur tingkat pengetahuan 5 pertanyaan, untuk mengukur sikap 5 pertanyaan dan untuk mengukur keterampilan 5 pertanyaan.

d. Menetapkan Populasi dan Sampel

Penentuan jumlah populasi dilakukan dengan teknik *purposive sampling* (sampling pertimbangan), yakni ditentukan secara langsung dengan pertimbangan kebutuhan materi serta melihat potensi peternakan dan jenis komoditas yang ada di Kabupaten Sidrap, Sulawesi Selatan. Dengan jumlah sampel anggota kelompok wanita tani (KWT) sebanyak 25 orang.

e. Efektivitas Desain Penyuluhan

$$\text{Tingkat Pengetahuan} = \frac{\text{Jumlah Jawaban Yang diperoleh}}{\text{Jumlah nilai maksimun yang diperoleh}} \times 100\%$$

Untuk mengetahui tingkat efektivitas peningkatan pengetahuan, digunakan rumus yang dikemukakan oleh Ginting (1991) (Wangguway

$$\text{et al., 2023): } EP = \sum \frac{Ps-Pr}{N.t.Q-Pr} \times 100\%$$

Keterangan :

Pr = *Pre Test* (Tes Awal)

Ps = *Post Test* (Tes Akhir)

N = Jumlah Responden

t = Nilai Tertinggi

Q = Jumlah Pertanyaan

100% = Pengetahuan yang ingin dicapai

Dimana :

Ps – Pr = Peningkatan Pengetahuan

N.t.Q - pr = Nilai Kesenjangan

Kriteria presentase efektivitas penyuluhan tingkat pengetahuan:

Efektif : > 66,66%

Cukup efektif : ≥ 33,33%-66,66%

Kurang efektif : ≤ 33,33%

D. Hasil dan Pembahasan

1. Materi Penyuluhan

Materi penyuluhan yang dibawakan yaitu pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi,

2. Sasaran Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan bersama koordinator dan penyuluh BPP Kulo dengan mengundang responden dari seluruh anggota kelompok wanita tani Temmangingie berjumlah 25 orang.

3. Tujuan Penyuluhan

Tujuan dari penyuluhan ini untuk mengetahui apakah ada peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan responden mengenai pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

4. Metode Penyuluhan

Penyuluhan pertama dilakukan dengan metode pendekatan perorangan atau penyuluhan anjarsana yaitu mendatangi rumah anggota kelompok wanita tani (KWT) Temmangie dan penyuluhan kedua dilakukan dengan metode pendekatan kelompok dengan cara ceramah, diskusi dan demonstrasi cara.

5. Media Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan ini menggunakan media penyuluhan berupa lembar persiapan penyuluh (LPM), synopsis, LCD dan *folder*. Dan disertai dengan demonstrasi cara agar anggota KWT dan melihat secara langsung bagaimana pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

6. Evaluasi Penyuluhan

Evaluasi penyuluhan pertanian dilakukan untuk mengetahui respons kelompok wanita tani dalam mengikuti kegiatan penyuluhan dengan metode pendekatan perorangan dan pendekatan kelompok dengan Teknik anjarsana, ceramah, diskusi dan demonstrasi cara. Media yang digunakan ialah *folder*. Dalam hal ini yang akan diukur adalah bagaimana tingkat pengetahuan, sikap dan keterampilan responden sebelum dan sesudah mengikuti penyuluhan. Materi penyuluhan dilakukan dengan menggunakan *rating scale* kemudian ditabulasi dan diolah dengan menggunakan garis kontinum. Secara umum skala penilaian diperoleh dari data kualitatif dibuat menjadi kuantitatif, untuk detailnya dapat dilihat pada Tabel 5 berikut ini :

Tabel 5. Skala Nilai Tingkat Responden

No.	Uraian Evaluasi	Nilai Kriteria			
		1	2	3	4
1.	Pengetahuan	TM	KM	M	SM
2.	Sikap	TS	KS	S	SS
3	Keterampilan	TT	KT	T	ST

Keterangan : Tidak Mengetahui (TM), Kurang Mengetahui (M), Mengetahui (M), Sangat Mengetahui (SM), Tidak Setuju (TS), Kurang Setuju (KS), Setuju (S), Sangat Setuju (SS), Tidak Terampil (TT), Kurang Terampil (KT), Terampil (T), Sangat Terampil (ST).

Berdasarkan pada Tabel diatas, uraian penilaian evaluasi terbagi atas pengetahuan, sikap dan keterampilan dimana tingkat penilaian (nilai kriteria) responden terdiri dari skor terendah 1 dan skor tertinggi 4.

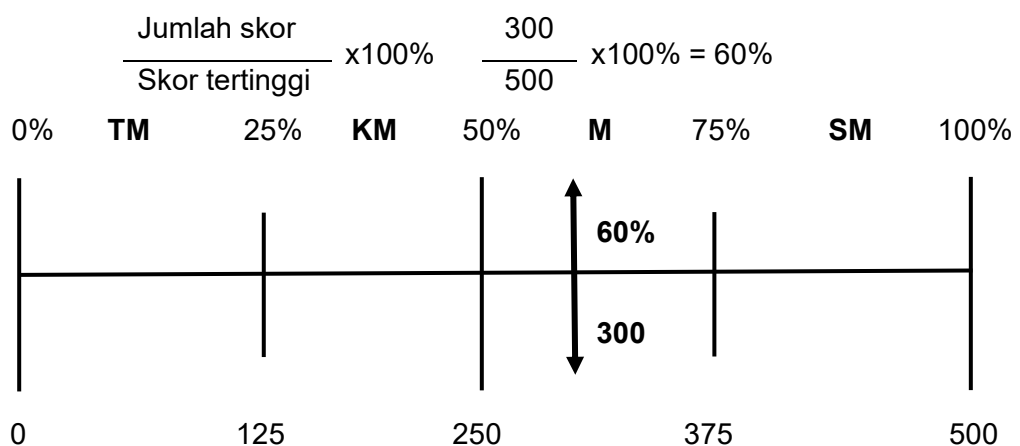
1. Tingkat Pengetahuan

a. Evaluasi Awal

Evaluasi awal dilakukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan responden tentang pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi. Dilakukan sebelum penyuluhan pertama yaitu penyuluhan anjangsana. Hasil evaluasi awal dari tingkat pengetahuan responden menunjukkan bahwa anggota kelompok wanita tani temmangie belum mengetahui tentang bagaimana cara penambahan ekstrak daun pandan wangi yang dapat digunakan dalam pemeraman telur itik asin dengan metode pemeraman abu gosok. Hasil evaluasi awal tingkat pengetahuan diperoleh secara umum dan digambarkan dalam bentuk garis kontinum berikut :

Skor yang diperoleh : 300
 Skor tertinggi : $25 \times 5 \times 4 = 500$
 Skor terendah : $25 \times 5 \times 1 = 125$

Tingkat Pengetahuan responden tentang penambahan ekstrak daun pandan wangi pada pembuatan telur itik asin sebelum dilaksanakan penyuluhan sebagai berikut :



Gambar 14. Garis kontinum pengetahuan awal

Garis kontinum pada gambar 12 menunjukkan bahwa sebelum dilakukan penyuluhan, pengetahuan anggota kelompok wanita tani temmangie tentang pembuatan telur asin dengan penambahan ekstrak daun pandan

wangi memiliki skor 300 atau 60% yang berarti tingkat pengetahuannya berada pada kriteria **Mengetahui**.

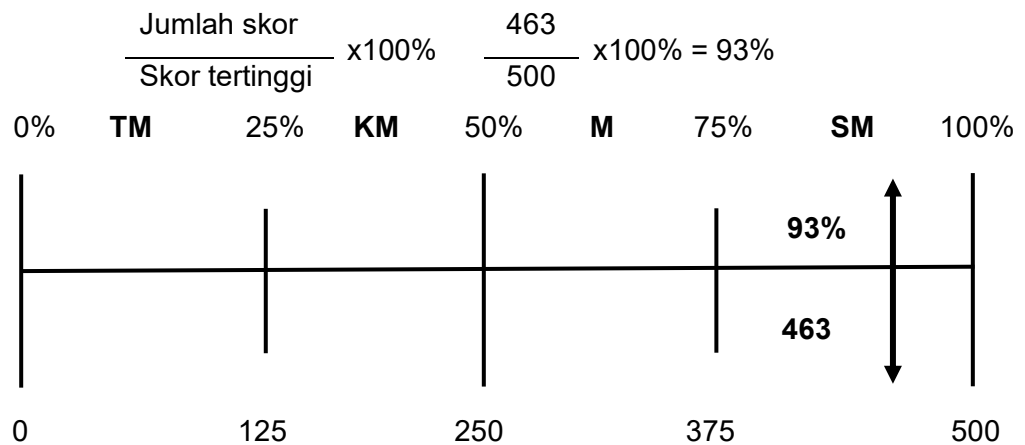
b. Evaluasi Akhir

Evaluasi akhir tingkat pengetahuan responden tentang penambahan ekstrak daun pandan wangi pada pembuatan telur itik asin setelah dilakukan penyuluhan kedua yang dilakukan dengan pendekatan kelompok. Hasil dari evaluasi akhir setelah mengikuti penyuluhan, tingkat pengetahuan responden telah meningkat. Hasil evaluasi yang diperoleh secara umum dan digambarkan dalam bentuk garis kontinum sebagai berikut :

Skor yang diperoleh : 463

Skor tertinggi : $25 \times 5 \times 4 = 500$

Skor terendah : $25 \times 5 \times 1 = 125$



Gambar 15. Garis kontinum pengetahuan akhir

Garis kontinum pada gambar 15 menunjukkan bahwa setelah dilakukan penyuluhan, tingkat pengetahuan responden tentang penambahan ekstrak daun pandan wangi pada pembuatan telur itik asin meningkat menjadi 93% atau berada pada skor 463 yang termasuk dalam kriteria **Sangat Mengetahui**.

2. Tingkat Sikap

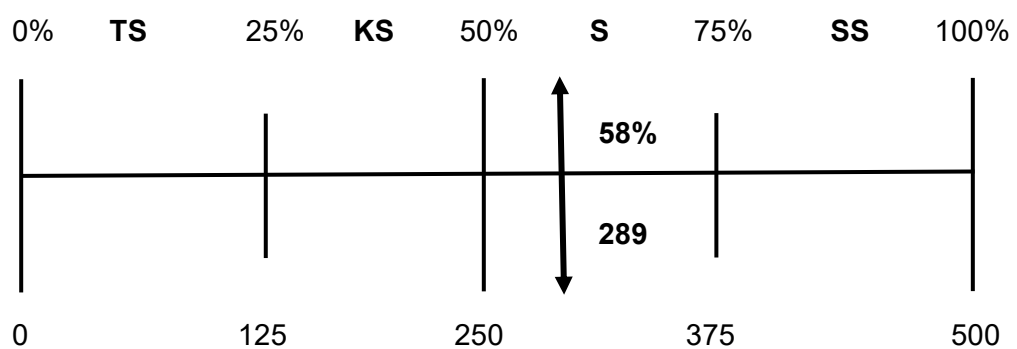
a. Evaluasi Awal

Evaluasi awal dilakukan untuk mengetahui sikap responden tentang pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

Hasil evaluasi sikap responden diperoleh secara umum dan digambarkan dalam bentuk garis kontinum sebagai berikut :

Skor yang diperoleh : 289
 Skor tertinggi : $25 \times 5 \times 4 = 500$
 Skor terendah : $25 \times 5 \times 1 = 125$

$$\frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor tertinggi}} \times 100\% = \frac{289}{500} \times 100\% = 58\%$$



Gambar 16. Garis kontinum sikap awal

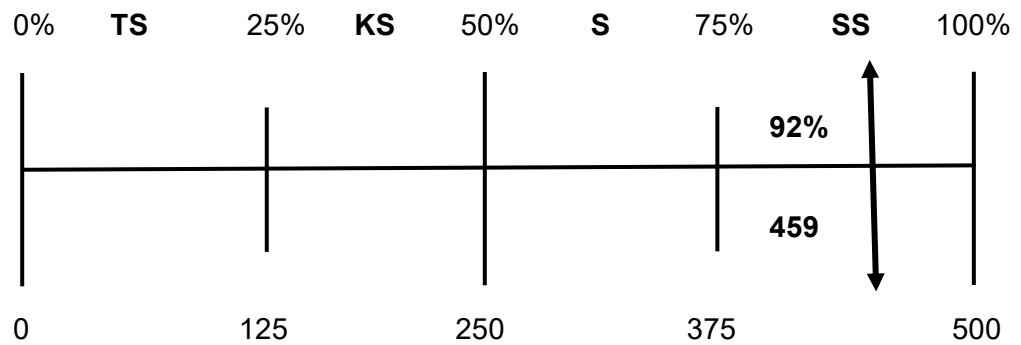
Garis kontinum pada gambar 16 menunjukkan bahwa sebelum dilakukan penyuluhan, sikap responden tentang pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi diperoleh skor 289 atau 58% yang berada pada kriteria **Setuju**.

b. Evaluasi Akhir

Evaluasi akhir sikap responden tentang pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi setelah dilakukan penyuluhan kedua yang dilakukan dengan pendekatan kelompok. Hasil evaluasi yang diperoleh secara umum dan digunakan dalam bentuk garis kontinum sebagai berikut :

Skor yang diperoleh : 459
 Skor tertinggi : $25 \times 5 \times 4 = 500$
 Skor terendah : $25 \times 5 \times 1 = 125$

$$\frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor tertinggi}} \times 100\% = \frac{459}{500} \times 100\% = 92\%$$



Gambar 17. Garis kontinum sikap akhir

Garis kontinum pada gambar 17 menunjukkan bahwa setelah dilakukan penyuluhan kedua, sikap responden tentang pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi diperoleh skor 459 atau 92% yang berada pada kriteria **Sangat Setuju**.

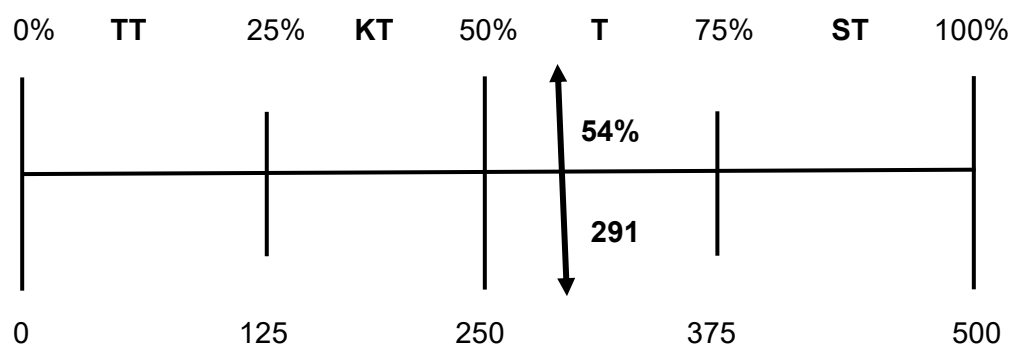
3. Tingkat Keterampilan

a. Evaluasi Awal

Evaluasi awal dilakukan untuk mengetahui keterampilan responden tentang pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi. Hasil evaluasi awal keterampilan responden diperoleh secara umum dan digambarkan dalam bentuk garis kontinum berikut :

Skor yang diperoleh : 291
 Skor tertinggi : $25 \times 5 \times 4 = 500$
 Skor terendah : $25 \times 5 \times 1 = 125$

$$\frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor tertinggi}} \times 100\% = \frac{291}{500} \times 100\% = 59\%$$



Gambar 18. Garis kontinum keterampilan awal

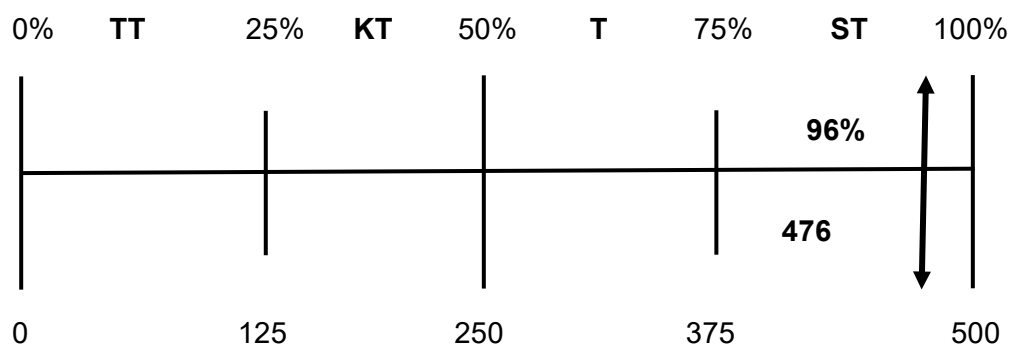
Garis kontinum pada gambar 18 menunjukkan bahwa sebelum dilakukan penyuluhan, keterampilan responden tentang pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi diperoleh skor 291 atau 54% yang berada pada kriteria **Terampil**.

b. Evaluasi akhir

Evaluasi akhir keterampilan responden tentang pembuatan ekstrak daun pandan wangi setelah dilakukan penyuluhan kedua yang dilakukan dengan pendekatan kelompok. Hasil evaluasi yang diperoleh secara umum dan digambarkan dalam bentuk garis kontinum sebagai berikut :

Skor yang diperoleh : 476
 Skor tertinggi : $25 \times 5 \times 4 = 500$
 Skor terendah : $25 \times 5 \times 1 = 125$

$$\frac{\text{Jumlah skor}}{\text{Skor tertinggi}} \times 100\% = \frac{476}{500} \times 100\% = 96\%$$



Gambar 19. Garis kontinum keterampilan akhir

Garis kontinum pada gambar 17 menunjukkan bahwa setelah dilakukan penyuluhan kedua, keterampilan responden tentang pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi diperoleh skor 476 atau 96% yang berada pada kriteria **Sangat Terampil**.

Peningkatan pengetahuan, sikap, dan keterampilan responden setelah pelaksanaan penyuluhan didukung oleh penyampaian materi yang relevan, aplikatif, dan mudah dipahami oleh peserta. Materi penyuluhan yang membahas pengolahan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi merupakan informasi baru yang sesuai dengan kebutuhan kelompok sasaran, sehingga mendorong peningkatan pengetahuan secara signifikan. Menurut Suryani &

Rachmawati (2021), penyuluhan yang disusun berdasarkan kebutuhan dan kondisi peserta mampu meningkatkan pemahaman secara optimal karena peserta merasa materi yang disampaikan memiliki manfaat langsung dalam kehidupan atau usaha mereka.

Penyuluhan juga dilakukan dengan metode yang partisipatif dan interaktif, seperti pendekatan kelompok dan perorangan, serta disertai demonstrasi langsung, yang memberikan pengalaman belajar aktif bagi peserta. Hal ini mendorong terbentuknya sikap positif terhadap inovasi yang ditawarkan serta keterampilan baru yang bisa langsung diterapkan. Hal ini sesuai dengan pendapat Mardikanto & Soebianto (2017) yang menyatakan bahwa metode penyuluhan berbasis partisipasi mampu membentuk sikap dan keterampilan karena peserta tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi terlibat langsung dalam proses pembelajaran.

Evaluasi pre-test dan post-test melalui kuisioner berperan penting dalam mengukur efektivitas kegiatan dan perubahan tingkat pemahaman. Perubahan skor yang signifikan menunjukkan adanya proses pembelajaran yang berhasil dan peningkatan kapasitas peserta. Riyanto (2016) menjelaskan bahwa penggunaan evaluasi pre-test dan post-test dalam kegiatan penyuluhan merupakan cara yang efektif untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan sikap peserta, serta menjadi tolok ukur keberhasilan materi dan metode penyuluhan.

7. Efektivitas Penyuluhan

Efektivitas penyuluhan diperlukan untuk mengetahui adanya perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan kelompok wanita tani terhadap materi yang disampaikan saat penyuluhan yaitu pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi. Dalam penelitian ini, efektivitas dianalisis melalui perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test* menggunakan skala likert dan rumus efektivitas penyuluhan. Berdasarkan hasil analisis, terjadi peningkatan yang signifikan setelah kegiatan penyuluhan. Berikut adalah rekaptulasi perolehan skor evaluasi penyuluhan yang telah dilakukan, dapat dilihat pada Tabel 6.

.Tabel 6. Rekapitulasi Skor Evaluasi Penyuluhan

Aspek	Skor Max	Nilai yang diperoleh				Peningkatan	
		Tes Awal	%	Tes akhir	%	Nilai	%
Pengetahuan	500	300	60	463	93	163	33
Sikap	500	289	58	459	92	170	34
Keterampilan	500	291	59	476	96	185	37
Jumlah		880		1398		518	

Sumber : Hasil data penelitian

Berdasarkan pada Tabel 6 menunjukkan bahwa penyuluhan dengan materi pembuatan telur itik asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi dapat mengubah tingkat pengetahuan, sikap dan keterampilan responden. Sebelum mengikuti penyuluhan, aspek pengetahuan responden berada pada kategori mengetahui (60%), aspek sikap berada pada kategori setuju (58%) dan aspek keterampilan pada kategori terampil (59%). Setelah mengikuti penyuluhan ketiga aspek meningkat menjadi sangat mengetahui (93%), sangat setuju (92%) dan sangat terampil (96%).

Efektivitas penyuluhan pada kelompok wanita tani Temmangingie di Desa Kulo yang telah dilakukan dapat diketahui dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$EP = \sum \frac{Ps - Pr}{N.t.Q - Pr} \times 100\%$$

$$EP = \frac{1.398 - 880}{(25.4.15) - 880} \times 100\%$$

$$EP = \frac{518}{1.500 - 880} \times 100\%$$

$$EP = \frac{518}{620} \times 100\%$$

$$EP = 83,5\%$$

Keterangan:

Efektif : > 66,66%

Cukup efektif : ≥ 33,33%-66,66%

Kurang efektif : ≤ 33,33%

Berdasarkan evaluasi awal dan akhir maka diperoleh efektivitas penyuluhan dengan persentase 83,5% dari hasil perhitungan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa penyuluhan yang dilakukan dapat dikategorikan efektif.

8. Rencana Tindak Lanjut (RTL)

Peningkatan pengetahuan wanita tani dapat mempengaruhi perubahan sikap dan keterampilan wanita tani untuk menjadi lebih baik, selanjutnya dibuat Rencana Tindak Lanjut (RTL).

1. Sosial

Rencana tindak lanjut sebagai suatu pertanyaan tertulis tentang keadaan, masalah, tujuan dan cara mencapai tujuan yang disusun dalam bentuk sistematis teratur, tujuan pokok penyusunan program tindak lanjut ialah untuk mencapai keadaan potensial atau keadaan yang diinginkan dari keadaan actual atau keadaan awal yang sifatnya harus lebih baik dan lebih menguntungkan daripada apa yang telah dicapai pada keadaan sebelumnya.

Penyusunan rencana kegiatan penyuluhan pertanian ini ditandai dengan adanya masalah serta memperhatikan keadaan selanjutnya menetapkan sasaran perubahan pada kegiatan penyuluhan yang akan dilaksanakan. Rencana kegiatan yang akan dilakukan untuk mencapai konsisi yang diharapkan dengan memberikan teknologi yang tepat guna, mudah dan menguntungkan dari segi ekonomi, social dan budaya. Memberikan penyuluhan dilakukan dengan cara pendekatan perorangan dan pendekatan kelompok dengan menggunakan Teknik ceramah dan diskusi. Media yang digunakan LCD, *leaflet*, dan benda sesungguhnya.

2. Teknologi

Penerapan teknologi pembuatan telur itik asin menggunakan pemeraman abu gosok dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi merupakan proses peningkatan kualitas telur itik asin dari segi aroma dan rasa. Penyebarluasan hasil kajian melalui kegiatan penyuluhan dengan materi tersebut merupakan media transfer ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga informasi dapat lebih mudah diterima oleh sasaran yang dituju.

E. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan penyuluhan dapat disimpulkan bahwa: Pelaksanaan penyuluhan tentang pembuatan telur asin dengan pemeraman abu gosok dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi mampu meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan kelompok Wanita Tani Temmangingie secara signifikan. Peningkatan terjadi pada aspek pengetahuan (93%), sikap (92%), dan keterampilan (96%) yang menunjukkan keberhasilan proses penyuluhan. Dan efektivitas penyuluhan berada pada kategori “Efektif” dengan persentase 83,5% berdasarkan evaluasi sebelum dan sesudah penyuluhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, D. D., dan Amaliah, R. 2024. *Pendampingan Pembuatan Telur Asin Dengan Metode Abu Gosok*. 4(2).
- Irwansyah, I., Novieta, I. D., dan Rasbawati, R. 2023. Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Nilai Organoleptik dan Kadar Lemak Telur Itik Asin. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 3(1), 24–32.
- Iskandar, M. I., Arisandi, B., dan Widayani, R. 2024. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Telur Itik Di Prima Itik Desa Balad Kecamatan Dukupuntang Kabupaten Cirebon. *Kandang: Jurnal Peternakan*, 14(2), 42–57. <https://doi.org/10.32534/jkd.v14i2.4994>
- Kusumadinata, A. A., Sri, A., dan Sumah, W. 2023. *Sosialisasi Usaha Telur Asin Sebagai Bagian Makanan Olahan Rumahan*. 1, 93–104.
- Mardikanto, T., & Soebianto, P. (2017). *Penyuluhan Pembangunan Pertanian*. Surakarta: Sebelas Maret University Press.
- Riyanto, Y. (2016). *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Salim, et al, 2017. *Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa Terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen*. 3, 107–116.
- Suryani, N. & Rachmawati, L. (2021). Efektivitas Penyuluhan dalam Meningkatkan Pengetahuan dan Sikap Masyarakat terhadap Inovasi Pengolahan Pangan. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 16(2), 45–53.
- Fitroh, B. A., Dughita, P. A., Rachmawatie, S. J., Mayasari, S., Purwati, S., Oktyajati, N., dan Awalokta, A. H. 2024. *The Use of Pandan Leaf Meal (Pandanus amarillifolius Roxb .) in Organoleptic Test of Infertile Salted Egg Ducks from Hatchery Program Studi Peternakan , Fakultas Pertanian , Universitas Islam Batik , Surakarta - Program Studi Agroteknologi , Fakultas Per. 8(2), 195–202.*
- Yuniati, H. 2015. Efek Penggunaan Abu Gosok dan Serbuk Bata Merah pada Pembuatan Telur Asin terhadap Kandungan Mikroba dalam Telur. *Pgm*, 34(2), 131–137.

VI. PEMBAHASAN UMUM

Desa Kulo memiliki potensi besar di sektor pertanian dan peternakan yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Identifikasi potensi wilayah menunjukkan bahwa lahan yang luas mendukung budidaya padi serta peternakan sapi dan unggas. Berdasarkan analisis skala agribisnis, padi dan sapi merupakan komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Selain itu, populasi ternak unggas seperti itik, ayam ras, dan broiler yang melimpah memberikan peluang besar untuk mengembangkan produk olahan daging dan telur. Di Desa Kulo merupakan penghasil telur itik yang lumayan banyak akan tetapi masih kurang pengetahuan peternak itik untuk meningkatkan pendapatan dari produksi ternak dan salah satu upaya untuk meningkatkan prekonomian produksi ternak yaitu mengolah telur menjadi telur asin (Mardikanto & Soebianto, 2017)

Inovasi pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok yang dipadukan dengan ekstrak daun pandan wangi telah terbukti meningkatkan aroma dan rasa produk, meskipun tidak terlalu berpengaruh pada warna dan tekstur kemasiran. Pemanfaatan daun pandan wangi sebagai bahan tambahan yang bersifat alami juga mendukung pengembangan produk lokal berbasis potensi wilayah. Program penyuluhan yang dirancang untuk mengenalkan teknologi ini berhasil diterima dengan baik oleh masyarakat, khususnya kelompok wanita tani (Irwansyah *et al.*, 2023).

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta. Penyuluhan yang dilaksanakan menunjukkan efektivitas tinggi (83,5%), dengan peningkatan pengetahuan (60% ke 93%), sikap (58% ke 92%), dan keterampilan (59% ke 96%) pada kelompok wanita tani. Penyuluhan ini mengintegrasikan hasil penelitian ke dalam praktik masyarakat, menunjukkan bahwa inovasi pembuatan telur asin dengan ekstrak pandan wangi dapat diterima dengan baik. Menurut Suryani & Rachmawati (2021) hal ini mencerminkan keberhasilan penyuluhan dalam mengintegrasikan hasil penelitian ke dalam praktik sehari-hari. Dengan adanya transfer teknologi ini, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan baru tetapi juga kemampuan untuk menghasilkan produk unggulan yang bernilai jual tinggi. Sinergi antara identifikasi potensi wilayah, hasil penelitian, dan penyuluhan ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis sumber daya lokal dapat memberdayakan masyarakat

sekaligus meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka secara berkelanjutan. Hubungan antara ketiga aspek ini menunjukkan potensi keberlanjutan agribisnis berbasis masyarakat dengan dukungan inovasi berbasis hasil penelitian.

VII. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang dilakukan maka dapat diambil kesimpulan yaitu ;

1. Penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak daun pandan wangi dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh yang signifikan pada perlakuan P4 dengan konsentrasi ekstrak daun pandan wangi 50% terhadap mutu organoleptik telur asin itik, terutama pada aspek aroma, rasa, dan tingkat kesukaan.
2. Hasil evaluasi penyuluhan terhadap pembuatan telur itik asin dengan pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi menunjukkan adanya peningkatan sebanyak 33% aspek pengetahuan, 34% pada aspek sikap, dan sebanyak 37% pada aspek keterampilan sehingga dalam efektivitas penyuluhan masuk kategori efektif dengan nilai 83,5%.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan maka ditarik beberapa saran antara lain :

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap daya simpan telur asin yang diolah menggunakan ekstrak pandan wangi serta uji kandungan gizi dan zat aktifnya secara laboratorium agar lebih komprehensif dan mendalam.
2. Tingkatkan program pelatihan dan penyuluhan untuk kelompok wanita tani, termasuk UMKM, untuk memberikan pemahaman secara lebih luas dengan mengembangkan skala produksi, karena metode ini terbukti meningkatkan kualitas produk dan potensi pasar yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, D. D., dan Amaliah, R. 2024. *Pendampingan Pembuatan Telur Asin Dengan Metode Abu Gosok*. 4(2).
- Anwarudin O., Laily F., Deftriyanti W.T., Permatasri P., Rusdiyana E., Zain K.M., Jannah E.N., Sugiarto M., Nurlina & Haryanto Y., 2022. *Full_Sistem_Penyuluhan_Pertanian_Nurlina*.
- Anugrah, W., Novieta, I. D., Irmayani, Rasbawati, dan Fitriani. 2023. Nilai pH dan Kandungan Protein Telur Itik Asin yang ditambah Tepung Kulit Buah Kecapi (*Sandoricum koetjape*). *Jurnal Gallus-Gallus*, 1(2), 60–66.
- Dewanti, N. I., dan Sofian, F. F., 2015. *Aktivitas Farmakologi Ekstrak Daun Pandan Wangi*. 6.
- Engelen, A. 2017. Pengaruh Lama Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah The Effect of Marinating Time in Salted Egg Production Using Wet Method. *Agroindustri*, 3(2), 133–141.
- Fadhlorrohman, I., Sumarmono, J., dan Setyawardani, T. 2021. Tingkat kemasiran, kadar garam dan kadar air telur asin yang dibuat dengan menambahkan tepung jahe dan bawang putih pada adonan. Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan VIII.Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman, 24-25 Mei 2021.
- Faisal, A., dan Zainul Arifin. 2022. Pengaruh Materi dan Media Penyuluhan Pertanian Terhadap Sikap Petani Pada Usaha Tani Jagung (*Studi Kasus Di Desa Tlekung Kecamatan Junrejo Kota Batu*) (Vol. 6, Issue 2).
- Felis, 2018. Analisis Metode dan Media Penyuluhan Pertanian Di Kecamatan Tarakan Timur Kota Tarakan. [Skripsi]. Tarakan: Universitas Borneo Tarakan. 99 Hal.
- Fendika, I. Y. 2019. Pengaruh Metode Pemasakan dan Taraf Penambahan Serbuk Bata Merah Dan Abu Gosok Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kadar Air Telur Asin. *Ejournal Uniska*, 32–41.
- Fitroh, B. A., Dughita, P. A., Rachmawatie, S. J., Mayasari, S., Purwati, S., Oktyajati, N., dan Awalokta, A. H. 2024. *The Use of Pandan Leaf Meal (Pandanus amarillifolius Roxb .) in Organoleptic Test of Infertile Salted Egg Ducks from Hatchery Program Studi Peternakan , Fakultas Pertanian , Universitas Islam Batik , Surakarta - Program Studi Agroteknologi , Fakultas Per. 8(2), 195–202.*

- Gebze, Y., Daoed, D. M., Program, D., Peternakan, S., Pertanian, F., Musamus, U., dan Selatan, P. 2024. *Hubungan Beberapa Faktor Produksi Terhadap Peningkatan Produksi Telur Itik Di Kampung Isano Mbias Distrik Tanah Miring Kabupaten Merauke*. 7(1), 25–30.
- Harahap, SP., M,Si dan Dr. Drs. Lukman Effendy, M. Si. 2017. *Buku Ajar Evaluasi Penyuluhan Pertanian*. Pusat Pendidikan Pertanian. Jakarta Selatan.
- Irwansyah, I., Novieta, I. D., dan Rasbawati, R. 2023. Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Nilai Organoleptik dan Kadar Lemak Telur Itik Asin. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 3(1), 24–32.
- Iskandar, M. I., Arisandi, B., dan Widyani, R. 2024. Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Telur Itik Di Prima Itik Desa Balad Kecamatan Dukupuntang Kabupaten Cirebon. *Kandang: Jurnal Peternakan*, 14(2), 42–57. <https://doi.org/10.32534/jkd.v14i2.4994>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., dan Sumaryana, Y. 2022. Penerapan teknologi pengolahan telur asin herbal sebagai produk diversifikasi pangan asal telur itik di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *Journal of Dedication to Papua Community*, 5(2), 67-72.
- Kusumadinata, A. A., Sri, A., dan Sumah, W. 2023. *Sosialisasi Usaha Telur Asin Sebagai Bagian Makanan Olahan Rumahan*. 1, 93–104.
- Maulana, A. R., Pratama, A., dan Putranto, W. S. 2024. Pengaruh Perendaman Telur Asin Menggunakan Ekstrak Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Terhadap Jumlah Bakteri, pH, dan Akseptabilitas. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(1), 145–155. <https://doi.org/10.24198/jthp.v5i1.54638>
- Muis, D. U. 2017. *Perbedaan Media Pengasinan Pada Telur Itik Mojosari Terhadap Kualitas Telur Asin*. 1–14.
- Ramdayani, S., Lukman, H., dan Resmi, R. 2023. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin Oven Yang Dibuat Dengan Cara Basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 69–82. <https://doi.org/10.22437/jiip.v25i1.17884>
- Ramli, I., dan Wahab, N. 2020. Teknologi Pembuatan Telur Asin Dengan Penerapan Metode Tekanan Osmotik. *ILTEK : Jurnal Teknologi*, 15(2), 82–86. <https://doi.org/10.47398/iltek.v15i2.516>
- Rokana, E. 2018. Diversifikasi produk telur asin melalui penambahan tanaman herbal dan proses penyangraian. *Jurnal Dedikasi*, 15, 90-99.
- Rokhayati, U. A. 2023. Pelatihan Pembuatan Telur Asin Di Desa Poowo BaratKecamatan Kabila Kabupaten Bone Bolango. *PARADIGMA Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1 no 2, 1–6.

- Salim, et al, 2017. *Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa Terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen*. 3, 107–116.
- Sihombing, M. 2024. Kualitas Fisik Telur Asin Menggunakan Cara Kering dengan Lama Pemeraman dan Lama Pengovenan yang Berbeda. [Skripsi]. Jambi: Universitas Jambi. 49 Hal.
- Simarmata, S. U., Rangga, K. K., Yanfika, H., dan Nurmayasari, I. 2024. Peranan Penyuluh Pertanian Dalam Pengembangan Kelompok Tani di Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan. *Suluh Pembangunan: Journal of Extension and Development*, 6(02), 107–117. <https://doi.org/10.23960/jsp.vol6.no02.2024.204>
- Sucianty, H. S., dan Sugeng, R. S. 2019. Pada Pembuatan Telur Asin Ayam Niaga Petelur terhadap Indeks Kuning Telur (IKT). Indeks Putih Telur (IPT) dan Penurunan Bonot Telur *The Effect of Salam Leaves (Eugenia polyantha) Addition in The Salted Making of Commercial Layer Chicken to The Yolk*. 1(2), 178–183.
- Suryono, H. F., Wijayanti, S. W., Kholilah, N., G. F. A. R., dan Widiyanti, S. A. A. dan E. 2022. *Identifikasi Potensi Wilayah untuk Mendukung Program Penyuluhan Pertanian di Kecamatan Jumo , Kabupaten Temanggung , Provinsi Jawa Tengah Identification of Potential Areas to Support the Agricultural Extension Program in Jumo Sub-district , Temanggung Reg*. 46(1), 27–33.
- Tusyanty, S. A. 2023 Pengaruh Konsentrasi Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb*) dan lama penyimpanan terhadap kualitas internal telur pada sushu ruang [Skripsi]. Magelang: Universitas Tidar. 79 Hal.
- Vintarno, J., Sugandi, Y. S., dan Adiwisastra, J. 2019. Perkembangan Penyuluhan Pertanian Dalam Mendukung Pertumbuhan Pertanian Di Indonesia. *Responsive*, 1(3), 90. <https://doi.org/10.24198/responsive.v1i3.20744>
- Yuniati, H. 2015. Efek Penggunaan Abu Gosok dan Serbuk Bata Merah pada Pembuatan Telur Asin terhadap Kandungan Mikroba dalam Telur. *Pgm*, 34(2), 131–137.

Lampiran 1. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan	Desember				Januari				Februari				Maret				April				Mei				Juni				Juli			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
Identifikasi Potensi Wilayah (IPW)																																
Penyusunan Proposal dan Seminar Proposal																																
Pelaksanaan Kajian Tugas Akhir																																
Seminar Hasil Tugas Akhir																																
Ujian Komprehensif dan Perbaikan Laporan																																
Penyusunan Laporan Tugas Akhir																																

Lampiran 2. Surat Keterangan Identifikasi Potensi Wilayah (IPW)


PEMERINTAH KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG
BALAI PENYULUHAN PERTANIAN (BPP)
KECAMATAN KULO
SULAWESI SELATAN
Jl. Poros Kulo Anrelli Kode Pos 91653

SURAT KETERANGAN

Yang Bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muhammad Bahman, SP
NIP : 19651231 198711 1 010
Jabatan : Koordinator BPP Kulo

Menerangkan bahwa mahasiswa atas nama:

Nama Mahasiswa : Aisyah Fani A. Kahar
NIM : 05.03.21.2472
Prodi/Jurusan : Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan

Telah melakukan identifikasi Potensi wilayah (IPW) sebagai dasar untuk melakukan kajian Tugas Akhir.

Demikian Surat Keterangan ini di buat untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Senin/ 30 Desember 2024
Koordinator BPP Kec. Kulo
Kab. Sidenreng Rappang



MUHAMMAD BAHMAN, SP
NIP. 19651231-198711 1 010

Lampiran 3. Dokumentasi IPW



Lampiran 4. Denah Perlakuan Telur Itik

P0	P0U1	P0U2	P0U3
P1	P1U1	P1U2	P1U3
P2	P2U1	P2U2	P2U3
P3	P3U1	P3U2	P3U3
P4	P4U1	P4U2	P4U3

Keterangan”

P0 = Telur itik asin tanpa ekstrak daun pandan wangi (control)

P1 = Telur itik asin + ekstrak daun pandan wangi (40gr daun)

P2 = Telur itik asin + ekstrak daun pandan wangi (60gr daun)

P3 = Telur itik asin + ekstrak daun pandan wangi (80gr daun)

P4 = Telur itik asin + ekstrak daun pandan wangi (100gr daun)

Lampiran 5. Hasil Uji Organoleptik

AROMA

Panelis	AROMA														
	P0 U1	P0 U2	P0 U3	P1 U1	P1 U2	P1 U3	P2 U1	P2 U2	P2 U3	P3 U1	P3 U2	P3 U3	P4 U1	P4 U2	P4 U3
Bahman	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	2	4	4	3
Irmayanti	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	2	4	4	3
Yusliani	1	1	1	2	1	2	2	2	2	3	3	2	3	4	4
Aliah	1	1	1	2	2	1	2	2	2	3	3	3	4	4	3
Asrul	1	1	1	2	1	2	2	2	2	2	3	2	3	3	4
Jurahman	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3
Wahida	1	1	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	3	4	4
Nasri	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	3	2
JUMLAH	8	8	8	14	12	14	16	16	16	18	22	17	27	29	26
Rata-rata	1,00			1,67			2,00			2,38			3,42		
Deviasi	0,00			0,48			0,00			0,49			0,58		

RASA

Panelis	RASA														
	P0 U1	P0 U2	P0 U3	P1 U1	P1 U2	P1 U3	P2 U1	P2 U2	P2 U3	P3 U1	P3 U2	P3 U3	P4 U1	P4 U2	P4 U3
Bahman	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	4
Irmayanti	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	3	3	4	4	4
Yusliani	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4
Aliah	1	1	1	2	2	1	2	3	2	2	2	3	3	3	4
Asrul	1	1	1	2	2	1	2	2	2	3	3	2	4	4	4
Jurahman	1	1	1	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	3	3
Wahida	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	3	4
Nasri	1	1	1	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	3	2
JUMLAH	8	8	8	14	13	13	16	16	15	18	20	20	26	27	29
RATA-RATA	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	4
Deviasi	0			0,48			0,36			0,58			0,65		

WARNA

Panelis	WARNA														
	P0 U1	P0 U2	P0 U3	P1 U1	P1 U2	P1 U3	P2 U1	P2 U2	P2 U3	P3 U1	P3 U2	P3 U3	P4 U1	P4 U2	P4 U3
Bahman	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Irmayanti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Yusliani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Aliah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Asrul	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Jurahman	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Wahida	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Nasri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
JUMLAH	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
RATA"	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
deviasi	1			1			1			1			1		
	0			0			0			0			0		

KEMASIRAN

Panelis	KEMASIRAN														
	P0 U1	P0 U2	P0 U3	P1 U1	P1 U2	P1 U3	P2 U1	P2 U2	P2 U3	P3 U1	P3 U2	P3 U3	P4 U1	P4 U2	P4 U3
Bahman	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Irmayanti	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Yusliani	3	3	3	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3
Aliah	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Asrul	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jurahman	4	3	3	2	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4
Wahida	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	2
Nasri	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3
JUMLAH	24	24	23	23	23	24	24	23	23	23	24	23	24	23	24
RATA"	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	2,96			2,92			2,92			2,92			2,96		
Deviasi	0,36			0,28			0,28			0,41			0,36		

KESUKAAN

Panelis	KESUKAAN														
	P0 U1	P0 U2	P0 U3	P1 U1	P1 U2	P1 U3	P2 U1	P2 U2	P2 U3	P3 U1	P3 U2	P3 U3	P4 U1	P4 U2	P4 U3
Bahman	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3
Irmayanti	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3
Yusliani	3	4	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	4	4
Aliah	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4
Asrul	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Jurahman	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	4	4
Wahida	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4
Nasri	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	3
JUMLAH	25	28	25	23	23	23	24	24	23	23	24	24	28	29	28
RATA"	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4
	3,25			2,88			2,96			2,96			3,54		
Deviasi	0,61			0,34			0,20			0,20			0,51		

Lampiran 6. Hasil Analisis Data SPSS Tingkat Aroma

Descriptives								
TINGKAT_AROMA								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	24	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
P1	24	1.67	.482	.098	1.46	1.87	1	2
P2	24	2.00	.000	.000	2.00	2.00	2	2
P3	24	2.38	.495	.101	2.17	2.58	2	3
P4	24	3.42	.584	.119	3.17	3.66	2	4
Total	120	2.09	.898	.082	1.93	2.25	1	4

ANOVA					
TINGKAT_AROMA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	77.200	4	19.300	118.111	.000
Within Groups	18.792	115	.163		
Total	95.992	119			

NILAI_AROMA							
	PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05				
			1	2	3	4	5
Duncan ^a	P0	24	1.00				
	P1	24		1.67			
	P2	24			2.00		
	P3	24				2.38	
	P4	24					3.42
	Sig.			1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 24.000.

Lampiran 7. Hasil Analisis Data SPSS Tingkat Rasa

Descriptives								
TINGKAT_RASA								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	24	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
P1	24	1.67	.482	.098	1.46	1.87	1	2
P2	24	1.96	.359	.073	1.81	2.11	1	3
P3	24	2.42	.584	.119	2.17	2.66	1	3
P4	24	3.42	.654	.133	3.14	3.69	2	4
Total	120	2.09	.935	.085	1.92	2.26	1	4

ANOVA					
TINGKAT_RASA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	78.033	4	19.508	86.425	.000
Within Groups	25.958	115	.226		
Total	103.992	119			

TINGKAT_RASA							
	PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05				
			1	2	3	4	5
Duncan ^a	P0	24	1.00				
	P1	24		1.67			
	P2	24			1.96		
	P3	24				2.42	
	P4	24					3.42
	Sig.			1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 24.000.

Lampiran 8. Hasil Analisis Data SPSS Tingkat Warna

Descriptives								
TINGKAT_WARNA								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	24	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
P1	24	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
P2	24	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
P3	24	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
P4	24	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1
Total	120	1.00	.000	.000	1.00	1.00	1	1

Lampiran 9. Hasil Analisis Data SPSS Tingkat Kemasiran

Descriptives								
TINGKAT_KEMASIRAN								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	24	2.96	.359	.073	2.81	3.11	2	4
P1	24	2.92	.282	.058	2.80	3.04	2	3
P2	24	2.92	.282	.058	2.80	3.04	2	3
P3	24	2.92	.408	.083	2.74	3.09	2	4
P4	24	2.96	.359	.073	2.81	3.11	2	4
Total	120	2.93	.336	.031	2.87	2.99	2	4

ANOVA					
TINGKAT_KEMASIRAN					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.050	4	.013	.107	.980
Within Groups	13.417	115	.117		
Total	13.467	119			

Lampiran 10. Hasil Analisis Data SPSS Tingkat Kesukaan

Descriptives								
TINGKAT_KESUKAAN								
	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval for Mean		Minimum	Maximum
					Lower Bound	Upper Bound		
P0	24	3.25	.608	.124	2.99	3.51	2	4
P1	24	2.88	.338	.069	2.73	3.02	2	3
P2	24	2.96	.204	.042	2.87	3.04	2	3
P3	24	2.96	.204	.042	2.87	3.04	2	3
P4	24	3.54	.509	.104	3.33	3.76	3	4
Total	120	3.12	.471	.043	3.03	3.20	2	4

ANOVA					
TINGKAT_KESUKAAN					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7.367	4	1.842	11.147	.000
Within Groups	19.000	115	.165		
Total	26.367	119			

TINGKAT_KESUKAAN					
	PERLAKUAN	N	Subset for alpha = 0.05		
			1	2	3
Duncan ^a	P1	24	2.88		
	P2	24	2.96		
	P3	24	2.96		
	P0	24		3.25	
	P4	24			3.54
	Sig.			.508	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 24.000.

Lampiran 11. Hasil Analisis Uji Wilcoxon Tingkat Pengetahuan

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sesudah - Sebelum	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	25 ^b	13.00	325.00
	Ties	0 ^c		
	Total	25		

a. Sesudah < Sebelum

b. Sesudah > Sebelum

c. Sesudah = Sebelum

Penjelasan:

- Negative Ranks (0 data): Tidak ada kasus di mana nilai sesudah < sebelum.
- Positive Ranks (25 data): Semua 25 responden memiliki nilai sesudah > sebelum.
- Ties (0 data): Tidak ada nilai sesudah yang sama dengan nilai sebelum.

Artinya: semua data menunjukkan adanya peningkatan setelah perlakuan

Test Statistics^a

		Sesudah - Sebelum
Z		-4.385 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Penjelasan:

- Z = -4.385: Nilai statistic Z dari Wilcoxon
- Sig. (p-value) < 0,001: Nilai signifikansi sangat kecil, jauh dibawah 0,05.

Kesimpulan Uji:

- Karena nilai $p < 0,05$, maka hasil uji signifikan secara statistic
- Terdapat perbedaan yang nyata antara nilai sebelum dan sesudah perlakuan.
- Semua nilai meningkat (karena hanya terdapat positive ranks), berarti perlakuan memberikan dampak positif terhadap variable yang diuji.

Lampiran 12. Hasil Analisis Uji Wilcoxon Tingkat Sikap

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sesudah - Sebelum	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	25 ^b	13.00	325.00
	Ties	0 ^c		
	Total	25		

a. Sesudah < Sebelum

b. Sesudah > Sebelum

c. Sesudah = Sebelum

Penjelasan:

- Negative Ranks (0 data): Tidak ada kasus di mana nilai sesudah < sebelum.
- Positive Ranks (25 data): Semua 25 responden memiliki nilai sesudah > sebelum.
- Ties (0 data): Tidak ada nilai sesudah yang sama dengan nilai sebelum.

Artinya: semua data menunjukkan adanya peningkatan setelah perlakuan

Test Statistics^a

		Sesudah - Sebelum
Z		-4.382 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Penjelasan:

- Z = -4.382: Nilai statistic Z dari Wilcoxon
- Sig. (p-value) < 0,001: Nilai signifikansi sangat kecil, jauh dibawah 0,05.

Kesimpulan Uji:

- Karena nilai $p < 0,05$, maka hasil uji signifikan secara statistic
- Terdapat perbedaan yang nyata antara nilai sebelum dan sesudah perlakuan.
- Semua nilai meningkat (karena hanya terdapat positive ranks), berarti perlakuan memberikan dampak positif terhadap variable yang diuji.

Lampiran 13. Hasil Analisis Uji Wilcoxon Tingkat Keterampilan

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Sesudah - Sebelum	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	25 ^b	13.00	325.00
	Ties	0 ^c		
	Total	25		

- a. Sesudah < Sebelum
 b. Sesudah > Sebelum
 c. Sesudah = Sebelum

Penjelasan:

- Negative Ranks (0 data): Tidak ada kasus di mana nilai sesudah < sebelum.
- Positive Ranks (25 data): Semua 25 responden memiliki nilai sesudah > sebelum.
- Ties (0 data): Tidak ada nilai sesudah yang sama dengan nilai sebelum.

Artinya: semua data menunjukkan adanya peningkatan setelah perlakuan

Test Statistics^a

		Sesudah - Sebelum
Z		-4.385 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000

- a. Wilcoxon Signed Ranks Test
 b. Based on negative ranks.

Penjelasan:

- Z = -4.385: Nilai statistic Z dari Wilcoxon
- Sig. (p-value) < 0,001: Nilai signifikansi sangat kecil, jauh dibawah 0,05.

Kesimpulan Uji:

- Karena nilai $p < 0,05$, maka hasil uji signifikan secara statistic
- Terdapat perbedaan yang nyata antara nilai sebelum dan sesudah perlakuan.
- Semua nilai meningkat (karena hanya terdapat positive ranks), berarti perlakuan memberikan dampak positif terhadap variable yang diuji.

Lampiran 14. Kuisisioner Format Uji Mutu Organoleptik

FORMAT UJI ORGANOLEPTIK

Nama panelis :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Produk : Pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

Hari/Tanggal :

Catatan :

1. Panelis yang menyukai telur asin.
2. Panelis dalam keadaan sehat baik jasmani dan rohani
3. Panelis tidak dalam keadaan lapar

Prosedur :

1. Cicipilah sampel telur asin satu-persatu tanpa harus berurutan.
2. Pada tabel kode sampel berikan penilaian anda dengan cara mengisi nomor (lihat keterangan yang ada di skor tabel) berdasarkan kesukaan.
3. Netralkan indera pengecap anda dengan air putih setelah selesai mencicipi satu sampel.

E. Penilaian Kesukaan Telur Itik Asin

Kesukaan	KODE SAMPEL															Skor
	P0			P1			P2			P3			P4			
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Sangat Suka																4
Suka																3
Kurang Suka																2
Tidak Suka																1

Lampiran 15. Lembar Persiapan Menyuluh (LPM)

Lembar Persiapan Menyuluh (LPM)

Judul : Pembuatan Telur Asin dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi

Tujuan : Untuk mengetahui kualitas telur asin dari segi aroma, rasa, warna, kemasiran

Metode : Pendekatan secara kelompok

Teknik : Ceramah dan demonstrasi cara

Media : Laptop, LCD, folder, kamera Hp, sarung tangan dan baskom

Sasaran : Kelompok Wanita Tani

Waktu : 30 Menit

Pokok Kegiatan	Uraian Kegiatan	Waktu	Ket.
Pembukaan	<ul style="list-style-type: none"> • Perkenalan • Penjelasan maksud dan tujuan penyuluhan 	5 menit	Salam pembuka serta perkenalan kemudian dilanjutkan dengan penyampaian tujuan kegiatan penyuluhan
Isi/Materi	<ul style="list-style-type: none"> • Pengertian Telur Asin dan Ekstrak daun pandan wangi • Manfaat telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi • Alat dan bahan • Demonstrasi cara 	20 menit	Tahap ini dilakukan untuk membahas mengenai materi tentang pembuatan telur asin menggunakan abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi terhadap kualitas telur asin dari segi aroma, rasa, warna dan kemasiran kemudian dilanjutkan dengan praktek pembuatan telur asin bersama audiens.
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Ucapan terimakasih • Salam penutup 	5 menit	Kegiatan diakhiri dengan ucapan terimakasih dan salam penutup

Lampiran 16. Sinopsis

SINOPSIS**Judul : Pembuatan Telur Asin dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi****Bagian Awal:****A. Latar Belakang**

Telur mudah diperoleh, harganya murah dan terjangkau bagi masyarakat yang mempunyai daya beli yang rendah. Selain itu, telur memiliki nilai gizi yang cukup tinggi karena terdapat unsur-unsur yang diperlukan oleh tubuh yaitu protein 13%, lemak 12%, serta vitamin dan mineral. Kualitas telur sangat penting untuk dipertahankan, untuk mempertahankan kualitas telur biasanya dilakukan dengan cara pengawetan. Pengawetan telur pada prinsipnya dengan menutup pori-porinya untuk mencegah penguapan air dan terlepasnya gas-gas dari dalam isi telur serta mencegah masuk dan tumbuhnya mikroba dalam telur. Pengawetan telur paling mudah dan umum dilakukan oleh masyarakat adalah dengan pengasinan atau pembuatan telur asin

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan ekstrak daun pandan wangi terhadap kualitas telur asin?
2. Bagaimana pengetahuan, sikap dan keterampilan KWT dalam pembuatan telur asin?

C. Tujuan

3. Meningkatkan kualitas telur asin dari segi aroma, rasa, warna, kemasiran dan daya simpan.
4. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap peternak mengenai pembuatan telur asin dengan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi.

D. Manfaat

1. Memberikan metode produksi yang lebih efisien dan ekonomis dan meningkatkan nilai tambah pada produk telur asin melalui inovasi rasa dan aroma.

Bagian Isi:

Telur asin adalah istilah umum untuk masakan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan (diberikan garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak). Telur asin merupakan salah satu produk telur yang diawetkan secara tradisional dan cukup populer. Pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*

Roxb.) adalah tanaman tropis pemberi aroma pada beberapa pengolahan makanan dan minuman. Selain memberikan aroma dan warna, pandan wangi juga memiliki aktivitas antimikroba karena mengandung tanin, alkaloid, flavonoid dan polifenol. Kemudian cara pengaplikasian ekstrak daun pandan wangi pada telur asin yaitu dengan mencampurkan adonan pemeraman yaitu abu gosok dan garam Adapun Langkah-langkah pengerjaannya yaitu sebagai berikut :

Alat-alat:

- Baskom
- Sarung tangan
- Rak telur

Bahan-bahan:

- Telur itik
- Garam
- Abu gosok
- Ekstrak daun pandan wangi
- Air

Cara Pembuatan:

1. Mencuci terlebih dahulu telur yang berumur 1-2 hari
2. Membuat ekstrak daun pandan wangi
3. Siapkan baskom tuang abu gosok, garam, ekstrak daun pandan 200ml untuk 8 butir telur, tambahkan air secukupnya lalu aduk sampai rata
4. Setelah itu baluri telur menggunakan adonan tadi sampai permukaan telur tidak terlihat setelah itu simpan dalam wadah dan lakukan pemeraman selama 10 hari.

Bagian Akhir:

Pembuatan telur asin menggunakan metode pemeraman abu gosok dan penambahan ekstrak daun pandan wangi sangat cocok untuk meningkatkan kualitas aroma dan rasa dari telur itik asin tersebut.

Lampiran 17. Kuisioner Penyuluhan

Identitas Responden

1. Nama :
2. Alamat :
3. Umur :
4. Status dalam kelompok :

A. Pengetahuan

1. Apa yang bapak /ibu ketahui tentang pemeraman telur?
 - a. Tindakan yang dilakukan untuk memperpanjang daya simpan telur
 - b. Tindakan yang dilakukan untuk memperpendek daya simpan telur
 - c. Tindakan yang dilakukan untuk menunggu kematangan telur
 - d. Tindakan yang dilakukan untuk melihat kematangan telur
2. Apakah bapak/ibu mengetahui bahan dasar pemeraman telur asin?
 - a. Garam, abu gosok, ekstrak dan air
 - b. Pasir, abu gosok, ekstrak dan air
 - c. Tanah, abu gosok, ekstrak dan air
 - d. Gula, abu gosok, ekstrak dan air
3. Apakah bapak/ibu mengetahui manfaat dari pemeraman telur asin?
 - a. Meningkatkan kualitas telur itik
 - b. Menurunkan kualitas telur itik
 - c. Menstabilkan kualitas telur itik
 - d. Menghilangkan kualitas telur itik
4. Apakah bapak/ibu mengetahui kelebihan dari pemeraman telur asin?
 - a. Membutuhkan biaya yang sedikit
 - b. Membutuhkan biaya yang mahal
 - c. Membutuhkan bahan dan alat yang susah didapatkan
 - d. Membutuhkan bahan dan alat yang modern
5. Apakah bapak/ibu mengetahui apa itu uji organoleptik?
 - a. Cara pengujian dengan menggunakan indra manusia untuk menentukan mutu dari telur asin
 - b. Cara menguji telur asin dari rasa saja
 - c. Pengendalian indera perasa
 - d. Pengendalian perasaan terhadap telur asin

B. Sikap

1. Apakah bapak/ibu setuju dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi dalam pemeraman telur asin?
 - a. Sangat setuju
 - b. Setuju
 - c. Kurang setuju
 - d. Tidak setuju
2. Apakah bapak/ibu setuju apabila pemeraman telur asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi dapat mengurangi bau amis pada telur?
 - a. Sangat setuju
 - b. Setuju
 - c. Kurang setuju
 - d. Tidak setuju
3. Apakah bapak/ibu setuju apabila penambahan ekstrak daun pandan wangi dalam pemeraman telur asin ini sangat bermanfaat bagi peternak?
 - a. Sangat setuju
 - b. Setuju
 - c. Kurang setuju
 - d. Tidak setuju
4. Apakah bapak/ibu setuju membuat telur asin sendiri?
 - a. Sangat setuju
 - b. Setuju
 - c. Kurang setuju
 - d. Tidak setuju
5. Apakah bapak/ibu setuju untuk menyebarkan informasi tentang cara pembuatan telur asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi ini?
 - a. Sangat setuju
 - b. Setuju
 - c. Kurang setuju
 - d. Tidak setuju

C. Keterampilan

1. Berapa lama waktu yang bapak/ibu butuhkan dalam pembalutan adonan 1 butir telur asin?
 - a. 1 menit
 - b. 5 menit
 - c. 10 menit
 - d. 15 menit
2. Berapa lamakah waktu bapak/ibu butuhkan dalam pemeraman telur asin ini?
 - a. 10 hari
 - b. 20 hari
 - c. 30 hari
 - d. 40 hari
3. Bagaimana seandainya apabila takaran air dengan bahan yang lain sekitar 2:1 pada pembuatan adonan telur asin?
 - a. Adonan terlalu encer
 - b. Adonan kental
 - c. Adonan menjadi kalis
 - d. Adonan keras
4. Berapa lama waktu yang bapak/ibu butuhkan dalam membuat adonan bahan pemeraman telur asin dengan penambahan ekstrak daun pandan?
 - a. 30 menit
 - b. 45 menit
 - c. 1 jam
 - d. 1 jam 30 menit
5. Berapa banyak telur asin menggunakan ekstrak daun pandan yang bapak/ibu dapat buat tanpa bantuan orang lain dalam sehari?
 - a. > 30 butir
 - b. 25 butir
 - c. 20 butir
 - d. < 10 butir

Lampiran 18. Power Point



Lampiran 19. Media Penyuluhan (Folder)

Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa 2025

Telur Itik Asin dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi

Telur merupakan bahan pangan hasil ternak yang memiliki tingkat konsumsi cukup tinggi daripada produk pangan hasil ternak lainnya. Kandungan gizi yang tinggi pada telur menjadi media pertumbuhan yang sangat baik bagi bakteri, oleh sebab itu telur menjadi salah satu bahan pangan yang mudah rusak atau perishable.

Apa yah solusinya agar telur tidak mudah rusak??
Coba tanya Mbah google tiik...

Q Mencegah kerusakan pada telurx
◆ Ringkasan AI
Mencegah kerusakan pada telur merupakan tindakan yang sangat penting guna untuk mempertahankan kualitas telur hal tersebut dapat dilakukan dengan cara pengawetan. Pengawetan telur paling mudah dan umum ialah pembuatan telur asin

Telur Itik Asin + Ekstrak Daun Pandan Wangi

Telur Itik Asin

Keunggulan telur itik yaitu kaya akan mineral, vitamin B6, asam pantoneat, tiamin, vitamin A, vitamin E., niasin dan vitamin B12. Hal tersebut juga dapat menyebabkan kerusakan pada telur. Penanganan yang tepat dalam pengolahan dapat mempertahankan kualitas mutu telur dan memperpanjang masa simpan telur. Pengolahan telur yang paling mudah dan umum digunakan oleh masyarakat yaitu dengan metode pengasinan atau pembuatan telur asin

Ekstrak Daun Pandan Wangi

Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*) salah satu jenis herbal yang banyak digunakan untuk penambah aroma dan rasa serta pewarna pada makanan. Kandungan daun pandan wangi yang meliputi golongan senyawa flavonoid, alkaloid, saponin, Tanin, polifenol dan zat warna, diduga memberikan kontribusi sebagai antibakteri.

Syarat telur itik yang akan diasinkan:
- Telur masih segar dan baru
- Telur bersih dari kotoran
- Kulit telur masih utuh dan tidak retak

Manfaat Telur Itik Asin:
- Memperpanjang daya simpan telur
- Meningkatkan harga jual telur
- Memenuhi kebutuhan nutrisi
- Meningkatkan kekebalan tubuh

ALAT & BAHAN

Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan telur itik asin:
- Baskom
- Pengaduk
- Sabut kawat
- Saringan
- Blender

Bahan bahan yang digunakan :
- Telur Itik
- Garam
- Abu Gosok
- Ekstrak Daun Pandan Wangi
- Air

Telur Itik Asin + Ekstrak Daun Pandan Wangi

Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi

Pembuatan Ekstrak Daun Pandan Wangi:
- Daun pandan wangi dicuci bersih terlebih dahulu
- Keringkan sebentar
- Lalu potong kecil-kecil masukkan ke blender dengan aquades 200ml
- Saring ekstrak daun pandan wangi

Pembuatan Telur Itik Asin - Ekstrak Daun Pandan Wangi

1. Cuci bersih telur itik berumur 1-2 hari
2. Siapkan baskom masukkan bahan perbandingan 1:1 dimana abu gosok 1kg dan garam 1 liter, ekstrak daun pandan wangi dan air secukupnya aduk sampai rata
3. Baluri telur dengan adonan dengan ketebalan 1-1,5 cm dengan berat adonan 250 gram
4. Telur yang telah dibalut simpan ke dalam wadah dan peram selama 10 hari.
5. Setelah pemeraman bersihkan telur dari adonan dan rebus selama 15 menit.

AISYAH FANI A. RAHAR
Penyuluhan Peternakan dan Kesehatan Hewan
POLBANGTAN GOWA

@fanybee3_
085 852 442 179
aisyahfany0@gmail.com

Lampiran 20. Absensi Penyuluhan 1 dan 2

**DAFTAR HADIR PERTEMUAN PETANI DENGAN MAHASISWA TUGAS AKHIR
PENYULUHAN I TAHUN 2025**

BULAN : Mei 2025

Nama Pendamping : Aisyah Fani A. Khamar
 Nama Kelompok Wanita Tani : KWT. Temmanglingie
 Lokasi (Desa/Kel, Kec, Kab) : Rumbuwarga (Desa Kulo/Kec. Kulo/Kab. Sidrap)
 Pelaksanaan (Hari/Tgl) : Kamis 108 Mei 2025

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1	HERMINA	ANGGOTA	
2	DEVI YULIANTI	ANGGOTA	
3	APRIANI PISKIA	ANGGOTA	
4	MARWAH	ANGGOTA	
5	RASDIANA B. SUARDI	Anggota	
6	SUPIANI	ANGGOTA	
7	ST. ANALISA	ANGGOTA	
8	Dewi Yanti B Suardi	Anggota	
9	Junaidi	"	
10	SUHANA	Anggota	
11	HASDA	Anggota	
12	RAJMA	"	
13	SURIATI	Anggota	
14	MURANI	Anggota	
15	FITRIANI	Anggota	
16	IRMA YANTI	"	
17	YUSLIAM SATHARUDDIN	"	
18	YO'	"	
19	MARLIA	Mahasiswa	
20	Gus tinah	"	
21	Safriani	Anggota	
22	Suhalina	"	
23	Fatmawati	Anggota	
24	Pte	Anggota	
25	Widy	Anggota	

Ketua Kelompok Wanita Tani



Mahasiswa Pendamping

Aisyah Fani A. Khamar

**DAFTAR HADIR PERTEMUAN PETANI DENGAN MAHASISWA TUGAS AKHIR
PENYULUHAN II TAHUN 2025**

BULAN : Juni 2025

Nama Pendamping : Aisyah Fani A. Kahar
 Nama Kelompok Wanita Tani : KWT. Temmangingie
 Lokasi (Desa/Kel,Kec,Kab) : BPP KULO (Kulo/Kec. Kulo / Kab. Sidrap
 Pelaksanaan (Hari/Tgl) : Kamis, 12 Juni 2025

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1	ST. ANAUSA	ANGGOTA	[Signature]
2	HERMINA	ANGGOTA	[Signature]
3	DEWI YULIANTI	ANGGOTA	[Signature]
4	APRI ANI Piskila	ANGGOTA	[Signature]
5	Dewi Yanti B Suardi	Anggota	[Signature]
6	SUHANA	Anggota	[Signature]
7	MARWAH	Anggota	[Signature]
8	HASDA	Anggota	[Signature]
9	RAJMA	ANGGOTA	[Signature]
10	SURIATI	Anggota	[Signature]
11	RASDIANA B-SUARDI	Anggota	[Signature]
12	MURNI	Anggota	[Signature]
13	SUPIANI	ANGGOTA	[Signature]
14	FITRIANI	Anggota	[Signature]
15	IRMAYANTI	Anggota	[Signature]
16	Yusliam SAHARUDDIN	Anggota	[Signature]
17	Jungidi	- " -	[Signature]
18	Iyo	- " -	[Signature]
19	MARLIA	mahasiswa	[Signature]
20	Gustinah	- " -	[Signature]
21	Fatmahan	Anggota	[Signature]
22	PHE	Anggota	[Signature]
23	Widya	Anggota	[Signature]
24	Soalipin		[Signature]
25	SAPRIAN	Anggota	[Signature]

Ketua Kelompok Wanita Tani



Mahasiswa Pendamping

[Signature]
 ..Aisyah Fani A. Kahar

Lampiran 21. Undangan Penyuluhan 2

UNDANGAN

Kepada Yth. Bpk/Ibu Selasa, 10 Juni 2025

Kelompok Wanita Tani Temmangie

di

Tempat

Sehubungan dengan pelaksanaan kegiatan Penyuluhan I Tugas Akhir Mahasiswa Semester VIII Program Studi Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan Jurusan Peternakan T.A 2024/ 2025, dimohon kehadiran Bapak/Ibu pengurus dan anggota kelompok tani dalam pertemuan kelompok yang akan dilaksanakan pada:

Hari/tanggal : Kamis, 12 Juni 2025

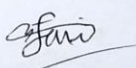
Jam : Pukul 10.00 WITA

Tempat : BPP (Balai Pembangunan Pertanian) Kulo

Materi : Pembuatan Telur Itik Asin dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi

Demikian disampaikan, atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Hormat kami,
Mahasiswa Pendamping


.....
Anisya Fani A. Khamat

Tembusan :

1. Kepala Desa/Kelurahan.....*KMO*
2. Penyuluh Pertanian Desa/Kelurahan.....*KMO*
3. Peninggal

Lampiran 22. Resume Penyuluhan 1 dan 2

RESUME HASIL PERTEMUAN

1. Penyuluhan Pertama dilakukan dengan metode Penyuluhan Anjangsana dilaksanakan pada hari Kamis 08 Mei dan Jumat 09 Mei 2025 bertujuan sebagai awal evaluasi dalam penyuluhan agar dapat mengetahui sejauh mana pengetahuan sikap dan keterampilan wanita tani terhadap materi yang disampaikan.
2. Penyuluhan Pertama atau evaluasi awal dilakukan dengan mendatangi rumah wanita tani dengan cara membagikan kuisioner dan berdiskusi terkait pembuatan telur itik agin dengan penambahan ekstrak daun Pandan Wangi dan dilaksanakan di Desa Kulo, Kec. Kulo Kab. Sidrap dengan sasaran kelompok wanita tani Tamwangingie.
3. Setelah pengisian kuisioner dilakukan rekapitulasi pada hasil kuisioner yang telah dijawab responden.

Mahasiswa Pendamping

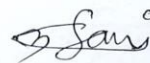


Aisyah Fani Akhar

RESUME HASIL PERTEMUAN


1. Pertemuan kedua dilaksanakan pada hari Kamis, 12 Juni 2025 yang bertempat di BPP Kecamatan Kulo yang dihadiri oleh Koordinator, penyuluh BPP Kulo dan anggota kelompok wanita tani Desa Kulo.
2. Materi yang disampaikan yaitu syarat dan manfaat pengolahan telur itik menjadi telur asin dan ekstrak daun pandan wangi dapat memberikan aroma dan rasa pada telur asin, serta melakukan praktik cara pembuatan telur asin dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi.
3. Membagikan kuisioner penyuluhan sebagai evaluasi akhir apakah ada peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan anggota kelompok wanita tani ternaengingie mengenai materi tersebut.


Mahasiswa Pendamping



Aisya Fani A. Kahar
.....

Lampiran 23. Kwitansi Penyuluhan 1 dan 2

Tahun Anggaran	: 2025		
No. Bukti	:		
Uraian Kegiatan	: Pendidikan Vokasi Bidang Pertanian Pendidikan Tinggi Vokasi Pertanian Sarjana Terapan IV		
Sub Kegiatan	: Pelaksanaan Pembelajaran B. Semester Genap		
AKUN	: 5892.SAC.001.102.521211		
Jenis Belanja	: Belanja Bahan		
Rincian Belanja	: Fasilitas Pertemuan Petani Tugas Akhir BUKTI PEMBAYARAN		
Sudah terima dari	: Bendahara Pengeluaran Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Gowa		
Jumlah Uang	: Rp 500.000		
Terbilang	: == Lima Ratus Ribu Rupiah, ==		
Untuk pembayaran	: Fasilitas Pertemuan Petani dalam Kegiatan Penyuluhan I & 2 Tugas Akhir Mahasiswa Semester VIII Jurusan Peternakan a.n Aisyah Fani Wilayah Koordinasi Polbangtan Gowa, Tahun 2025 dengan rincian sbb : 50 Petani x Rp 10.000 : 500.000 Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Gowa Berdasarkan Undang- Mahasiswa Tugas Akhir		
..... April 2025			
Setuju dibayar : Pejabat Pembuat Komitmen	Yang Membayarkan Bendahara Pengeluaran	Dosen Pendamping Mahasiswa	Yang Menerima Ketua Kelompok Tani
Dr. Hartina Beddu, S.ST.,M.Si NIP. 19790605 200910 2 002	Muhammad Hairul, S.ST NIP. 19960216 201902 1 001	Tutik Lusya Auliyani, S.Pt, M.Sc NIP. 19920328 201902 2002	

Tahun Anggaran	: 2025		
No. Bukti	:		
Uraian Kegiatan	: Pendidikan Vokasi Bidang Pertanian Pendidikan Tinggi Vokasi Pertanian Sarjana Terapan IV		
Sub Kegiatan	: Pelaksanaan Pembelajaran B. Semester Genap		
AKUN	: 5892.SAC.001.102.521211		
Jenis Belanja	: Belanja Bahan		
Rincian Belanja	: Fasilitas Pertemuan Petani Tugas Akhir BUKTI PEMBAYARAN		
Sudah terima dari	: Bendahara Pengeluaran Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Gowa		
Jumlah Uang	: Rp 500.000		
Terbilang	: == Lima Ratus Ribu Rupiah, ==		
Untuk pembayaran	: Fasilitas Pertemuan Petani dalam Kegiatan Penyuluhan I & 2 Tugas Akhir Mahasiswa Semester VIII Jurusan Peternakan a.n Aisyah Fani Wilayah Koordinasi Polbangtan Gowa, Tahun 2025 dengan rincian sbb : 50 Petani x Rp 10.000 : 500.000 Politeknik Pembangunan Pertanian (Polbangtan) Gowa Berdasarkan Undang- Mahasiswa Tugas Akhir		
..... April 2025			
Setuju dibayar : Pejabat Pembuat Komitmen	Yang Membayarkan Bendahara Pengeluaran	Dosen Pendamping Mahasiswa	Yang Menerima Ketua Kelompok Tani
Dr. Hartina Beddu, S.ST.,M.Si NIP. 19790605 200910 2 002	Muhammad Hairul, S.ST NIP. 19960216 201902 1 001	Tutik Lusya Auliyani, S.Pt, M.Sc NIP. 19920328 201902 2002	

Lampiran 24. Identitas Responden

No.	Nama Responden	Umur	Tingkat Pendidikan	Tanggunggan (Orang)	Pengalaman Berusaha (Tani)
1	St. Analisa	28	SLTA	1	5
2	Hermina	38	SLTA	1	7
3	Devi Yulianti	30	SLTA	2	5
4	Apriani Riskila	23	SLTA	3	9
5	Dewi Yanti B. S	26	S1	2	5
6	Suhana	36	SLTP	4	7
7	Marwah	45	SD	5	10
8	Hasda	38	SLTP	3	7
9	Rajma	29	SLTP	2	7
10	Suriati	25	SLTA	4	3
11	Rasdiana B. S	34	SLTA	4	8
12	Murni	25	SLTA	2	3
13	Supiani	27	SLTA	1	3
14	Irmayanti	29	SLTA	2	4
15	Fitriani	33	SLTA	3	5
16	Yusliam S.	26	S1	2	4
17	Junaidi	27	S1	2	4
18	Iyo	30	SD	2	3
19	Marlia	23	S1	0	0
20	Gustinah	22	S1	0	0
21	Fatmawati	50	SD	4	12
22	Pite	33	SLTP	1	8
23	Widya	32	SLTA	1	7
24	Soalihin	54	SD	5	15
25	Safriani	48	SLTP	5	10
Jumlah		811		61	151
Rata – rata		32,44		2,44	6,04

Lampiran 25. Skor Nilai Evaluasi Penyuluhan Awal dan Akhir

PENGETAHUAN

No.	Nama	Skor Evaluasi Awal							Skor Evaluasi Akhir						
		1	2	3	4	5	Jumlah	Ket.	1	2	3	4	5	Jumlah	Ket.
1	St. Analisa	3	2	3	2	3	13	M	3	4	3	4	4	18	SM
2	Hermina	3	1	1	1	3	9	KM	4	4	4	4	4	20	SM
3	Devi yulianti	2	2	3	2	3	12	M	4	4	3	4	4	19	SM
4	Apriani Riskila	1	2	3	2	1	9	KM	4	4	4	3	4	19	SM
5	Dewi yanti B. S	3	3	2	2	3	13	M	4	3	3	4	4	18	SM
6	Suhana	3	3	2	2	3	13	M	3	3	3	3	4	16	SM
7	Marwah	3	2	3	2	3	13	M	4	4	3	3	4	18	SM
8	Hasda	3	3	2	2	3	13	M	3	4	4	3	4	18	SM
9	Rajma	3	3	2	2	1	11	KM	4	4	3	4	4	19	SM
10	Suriati	2	3	1	2	3	11	M	4	3	4	4	4	19	SM
11	Rasdiana B. S	3	3	2	2	3	13	M	3	4	4	4	4	19	SM
12	Murni	1	3	2	2	1	9	KM	3	3	4	4	4	18	SM
13	Supiani	3	3	3	2	3	14	M	4	3	3	3	4	17	SM
14	Irmayanti	3	3	2	2	3	13	M	4	4	4	4	4	20	SM
15	Fitriani	3	3	3	2	1	12	KM	4	4	4	3	4	19	SM
16	Yusliam S.	3	3	2	2	3	13	M	4	4	4	3	4	19	SM
17	Junaidi	3	3	3	3	3	15	M	4	4	3	4	4	19	SM
18	Iyo	2	3	2	2	3	12	M	4	3	4	4	4	19	SM
19	Marlia	3	2	3	2	1	11	M	3	4	3	3	4	17	SM
20	Gustinah	3	2	3	2	3	13	M	4	4	4	4	4	20	SM
21	Fatmawati	4	3	2	2	3	14	M	4	4	4	4	4	20	SM
22	Pite	4	3	3	2	1	13	M	3	4	3	4	4	18	SM
23	Widya	3	2	1	2	3	11	M	3	3	4	3	4	17	SM
24	Soalihin	3	2	2	2	1	10	KM	4	4	3	4	4	19	SM
25	Safriani	3	3	1	2	1	10	M	3	4	3	4	4	18	SM
Total		300					463								

Keterangan:

- 1-5 : Tidak Mengetahui (TM)
6-10 : Kurang Mengetahui (KM)
11-15 : Mengetahuai (M)
16-20 : Sangat Mengetahui (SM)

SIKAP

No.	Nama	Skor Evaluasi Awal							Skor Evaluasi Akhir						
		1	2	3	4	5	Jumlah	Ket.	1	2	3	4	5	Jumlah	Ket.
1	St. Analisa	1	2	3	1	1	8	KS	3	4	4	4	4	19	SS
2	Hermina	3	3	3	3	2	14	S	4	4	4	3	4	19	SS
3	Devi yulianti	1	3	3	1	3	11	S	4	4	4	3	3	18	SS
4	Apriani Riskila	1	3	2	1	1	8	KS	4	4	4	4	4	20	SS
5	Dewi yanti B. S	3	3	3	3	1	13	S	3	3	3	3	4	16	SS
6	Suhana	3	1	3	3	1	11	S	3	4	4	3	3	17	SS
7	Marwah	2	2	2	2	3	11	S	3	4	4	3	3	17	SS
8	Hasda	2	1	3	2	1	9	KS	3	4	4	4	4	19	SS
9	Rajma	3	3	3	3	1	13	S	3	4	4	4	4	19	SS
10	Suriati	1	3	3	2	1	10	KS	3	4	3	3	3	16	SS
11	Rasdiana B. S	3	3	2	2	1	11	S	3	3	4	3	3	16	SS
12	Murni	3	3	3	3	1	13	S	4	4	4	4	4	20	SS
13	Supiani	3	3	3	2	2	13	S	3	4	4	3	4	18	SS
14	Irmayanti	3	2	3	2	3	13	S	4	4	3	3	3	17	SS
15	Fitriani	2	3	3	1	1	10	KS	3	4	4	4	4	19	SS
16	Yusliam S.	4	3	2	2	3	14	S	4	4	4	4	4	20	SS
17	Junaidi	3	3	3	2	2	13	S	3	4	4	3	3	17	SS
18	Iyo	3	3	3	3	3	15	S	4	3	4	3	4	18	SS
19	Marlia	3	3	3	3	3	15	S	4	4	4	4	4	20	SS
20	Gustinah	1	2	2	2	3	10	KS	4	4	4	4	4	20	SS
21	Fatmawati	3	3	3	1	2	12	S	4	4	4	4	4	20	SS
22	Pite	1	2	1	3	1	8	KS	3	4	4	3	3	17	SS
23	Widya	2	3	3	3	1	12	S	3	4	4	3	3	17	SS
24	Soalihin	2	3	3	2	2	12	S	4	4	4	4	4	20	SS
25	Safriani	2	2	2	2	2	10	KS	4	4	4	4	4	20	SS
Total		289					459								

Keterangan:

1-5 : Tidak Setuju (TS)

6-10 : Kurang Setuju (KS)

11-15 : Setuju (S)

16-20 : Sangat Setuju (SS)

KETERAMPILAN

No.	Nama	Skor Evaluasi Awal							Skor Evaluasi Akhir						
		1	2	3	4	5	Jumlah	Ket.	1	2	3	4	5	Jumlah	Ket.
1	St. Analisa	3	3	3	3	3	15	T	4	3	4	4	4	19	ST
2	Hermina	2	3	2	3	3	13	T	4	4	4	4	4	20	ST
3	Devi yulianti	2	3	3	1	1	10	KT	4	3	4	4	4	19	ST
4	Apriani Riskila	3	3	3	3	2	14	T	4	4	3	3	2	16	ST
5	Dewi yanti B. S	1	3	2	3	2	11	T	4	4	4	4	2	18	ST
6	Suhana	1	3	2	2	2	10	KT	4	4	4	4	4	20	ST
7	Marwah	2	2	3	2	3	12	T	3	4	4	4	4	19	ST
8	Hasda	1	3	3	2	1	10	KT	4	4	4	4	4	20	ST
9	Rajma	2	2	3	3	3	13	T	3	4	4	4	4	19	ST
10	Suriati	1	3	1	1	3	9	KT	4	4	4	4	4	20	ST
11	Rasdiana B. S	2	2	3	1	1	9	KT	4	3	4	4	2	17	ST
12	Murni	2	2	1	2	3	10	KT	4	4	4	3	4	19	ST
13	Supiani	1	3	3	3	4	14	T	2	4	4	4	4	18	ST
14	Irmayanti	3	3	3	2	1	12	T	4	4	4	3	4	19	ST
15	Fitriani	2	3	2	3	3	13	T	4	4	4	4	4	20	ST
16	Yusliam S.	2	3	3	1	1	10	KT	4	4	4	4	4	20	ST
17	Junaidi	2	2	3	1	2	10	KT	3	4	4	4	4	19	ST
18	Iyo	1	3	2	3	2	11	T	4	3	4	4	4	19	ST
19	Marlia	3	3	3	2	3	14	T	4	4	4	4	4	20	ST
20	Gustinah	3	3	3	2	3	14	T	4	4	4	4	4	20	ST
21	Fatmawati	2	1	2	2	1	8	KT	2	3	4	3	4	16	ST
22	Pite	2	2	3	2	3	12	T	4	4	4	3	4	19	ST
23	Widya	3	3	3	3	3	15	T	4	4	4	4	4	20	ST
24	Soalihin	2	2	3	1	2	10	T	4	4	4	4	4	20	ST
25	Safriani	2	2	3	2	3	12	T	4	4	4	4	4	20	ST
Total		291							476						

Keterangan:

1-5 : Tidak Terampil (TT)

6-10 : Kurang Terampil (KT)

11-15 : Terampil (T)

16-20 : Sangat Terampil (ST)

Lampiran 26. Dokumentasi

Dokumentasi Kajian



Telur Itik



Garam



Daun Pandan Wangi



Ekstrak Daun Pandan Wangi



Abu Gosok



Pembersihan Telur



Pembuatan Ekstrak



Pembuatan Telur Asin



Perlakuan Telur Asin



Panelis

DOKUMENTASI PENYULUHAN 1



Pendekatan perorangan



Pendekatan perorangan



Pendekatan perorangan

DOKUMENTASI PENYULUHAN 2



Penyampaian Materi



Ceramah



Demonstrasi Cara



Pengisian Kuisiner



Foto bersama

Lampiran 27. Analisis Usaha Telur Itik Asin

A.	Biaya Investasi	Volume	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
	1 Sewa Stand Jualan	1	15.000	15.000
	2 Baskom 1 buah	1	30.000	30.000
	3 Mika Telur	60	30.000	30.000
	Jumlah Biaya Investasi			75.000
B	Biaya Variabel			
	1 Pembelian Telur 120 Butir @ Rp. 2500	120	2.500	300.000
	2 Abu Gosok 15 kg	15	5.000	75.000
	3 Garam 15 Lt	15	3.000	45.000
	4 Blender	1	150.000	150.000
	5 Biaya Listrik 14 hari	14	500	7.000
	6 Biaya Air 14 hari	14	100	1.400
	Jumlah Biaya Variabel			578.400
C	Biaya Tetap			
	1 Upah tenaga kerja 1 orang @ Rp.10.000 per hari x 2 hari	2	10.000	20.000
	2 Penyusutan Baskom 10 % dari Rp.30.000	1	3.000	3.000
	Jumlah Biaya Tetap			23.000
	Jumlah Biaya A + B + C			676.400
D	Penerimaan			
	1 Penjualan Telur Asin 120 Butir @ Rp.3.500	120	5.000	600.000
	2 Adonan Abu Gosok 15 kg @ Rp.7.000	15	7.000	105.000
	Jumlah Penerimaan			705.000
F	Keuntungan			
	1			28.600

G	1	R/C Ratio =	1,17
	2	B/C Ratio -	1,04
H	BEP (Break Even Point)		
	1	BEP Harga,	6.764
	2	BEP Produksi,	135

RIWAYAT HIDUP



Aisyah Fani A. Kahar 05.03.21.2427. Lahir pada tanggal 19 Juni 2003 di Sidrap, Sulawesi Selatan. Anak kedua dari Ayah Yahya A. Kahar dan Ibu Fatmawati. Pendidikan yang ditempuh penulis adalah TK Darma wanita Bulu lalu menyelesaikan Pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 10 Rappang pada tahun 2015, MTs YMPI Rappang tahun 2018 dan SMK PP Negeri 1 Kulo/SMK Negeri 4 Sidrap pada tahun 2021. Selanjutnya penulis memasuki Jurusan Peternakan di Politeknik Pembangunan Pertanian Gowa dengan mengambil Program Studi DIV Penyuluhan Peternakan dan Kesejahteraan Hewan. Selama menempuh pendidikan di Polbangtan Gowa, penulis aktif sebagai Pengurus Daerah Ikatan Mahasiswa Polbangtan Pepi Indonesia (IMPPI) dan Anggota Himpunan Mahasiswa Jurusan (HMJ) Peternakan Polbangtan Gowa. Penulis juga mengikuti kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) 1 di Kecamatan Mare, Kabupaten Bone tahun 2022 dan Praktik Kerja Lapangan (PKL) 2 di Kecamatan Uluere, Kabupaten Bantaeng tahun 2024. Penulis mengikuti MBKM Mandiri di Kecamatan Panca Rijang Kabupaten Sidrap dan MBKM PAT di Kabupaten Sidrap. Agar dapat memperoleh gelar sarjana terapan peternakan penulis menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Pembuatan Telur Itik Asin dengan Metode Pemeraman Abu Gosok dengan Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius roxb.*)” dibawah bimbingan Drs. Syamsuddin, M.Pd, Ibu Tutik Lusya Aulyani, S.Pt., M.Sc, dan Ibu Irma, S.ST., M. Si.