



PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BAWANG MERAH UNTUK PRODUKSI TELUR PINDANG

Nurlisa Hidayati, Nirwan Syarif dan Heni Yohandini Kusumawati
Dosen Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Sriwijaya

ABSTRAK

Telah dilaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat RT 15 RW 03 Kelurahan 2 Ulu Palembang dengan judul “**PEMANFAATAN LIMBAH KULIT BAWANG MERAH UNTUK PRODUKSI TELUR PINDANG**”. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang: pemanfaatan limbah kulit bawang untuk pengolahan telur pindang. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diikuti ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri yang berasal dari RT 15 RW 03 Kelurahan 2 Ulu Palembang. Kegiatan yang dilaksanakan adalah memperkenalkan teknologi pembuatan telur pindang. Selain itu dilakukan juga diskusi dan demonstrasi tentang penggunaan telur pindang untuk berbagai jenis olahan makanan. Penyuluhan yang dilakukan mendapat tanggapan yang positif dari masyarakat. Kegiatan diskusi dan tanya jawab juga mendapat perhatian yang tinggi dari masyarakat. Masyarakat merasa senang karena mendapatkan pengetahuan dan keterampilan tentang pembuatan telur pindang. Dengan diberikannya penyuluhan masyarakat juga menjadi faham cara memanfaatkan limbah kulit bawang untuk pengawetan telur. Masyarakat juga berharap kegiatan pengabdian dapat berlangsung secara berkelanjutan, sehingga wawasan mereka akan terus bertambah baik.

Kata kunci : *Telur pindang, kulit bawang, teknologi pengawetan telur*

I. PENDAHULUAN

Bawang merah merupakan salah satu komoditas tanaman hortikultura yang banyak dikonsumsi manusia sebagai campuran bumbu masak setelah cabe. Selain sebagai campuran bumbu masak, bawang merah juga dijual dalam bentuk olahan seperti ekstrak bawang merah, bubuk, minyak atsiri dan bawang goreng. Bawang digunakan pula sebagai bahan obat untuk menurunkan kadar kolesterol, gula darah, mencegah penggumpalan darah, menurunkan tekanan darah serta memperlancar aliran darah (Suriani dalam Irfan, 2013). Bawang merah mengandung senyawa flavonol yaitu quercetin yang dapat telah terbukti memiliki pengaruh yang sangat baik untuk kesehatan karena bersifat sebagai antioksidan. Selain itu quercetin juga memiliki sifat sebagai antiviral, antibakteri dan antikarsinogenik (Materska, 2008). Berdasarkan data dari The National Nutrient Database bawang merah memiliki kandungan karbohidrat, gula, asam lemak, protein dan mineral lainnya yang dibutuhkan oleh tubuh. (Tandi, dkk., 2015).

Proses pengolahan bawang merah sebelum dipasarkan meliputi proses penjemuran bawang di bawah terik matahari selama ± 2 hari, pembersihan dari tanah yang menempel dan akar. Setelah itu bawang merah disimpan dan selama penyimpanan bawang merah akan mengering dan kulit terluar bawang merah tersebut akan mudah terkelupas. Umbi bawang merah akan dapat disimpan



lama dalam keadaan kering apabila tanpa dikupas. Hal ini menunjukkan bahwa kulit bawang merah mempunyai senyawa aktif yang melindungi umbinya. Di beberapa wilayah di Indonesia masyarakat memanfaatkan kulit bawang sebagai rempah untuk membuat produk olahan telur yaitu telur pindang.

Telur pindang adalah sejenis masakan Tionghoa yaitu olahan telur yang direbus menggunakan herba-herba tertentu sehingga memiliki rasa, aroma dan kenampakan yang khas. Meskipun berasal dari cina dan secara tradisional dihubungkan dengan masakan Tionghoa, resep-resep yang mirip serta variasinya telah dikembangkan di seluruh Asia. Di Indonesia terutama Pulau Jawa telur pindang dibuat dengan menggunakan kulit bawang merah dan daun jambu biji. Untuk menambah aroma lengkuas dan daun salam ditambahkan selama perebusan.

Pangan asal hewan merupakan sumber protein dan mengandung asam amino esensial yang tidak disuplai dari bahan pangan lain, sehingga sangat berpengaruh terhadap status kesehatan seseorang yang pada akhirnya berperan pada peningkatan kualitas sumber daya manusia. Sumber protein asal hewan tersebut diantaranya daging, susu dan telur. Telur unggas (ayam) mempunyai kandungan asam amino esensial dan non esensial yang cukup lengkap dan tinggi sehingga cocok untuk memenuhi kebutuhan manusia untuk pertumbuhan, selain mudah dicerna dan murah harganya. Kandungan komposisi gizi telur terdiri antara lain : air 73,7 % ; Protein 12,9 % ; Lemak 11,2 % dan Karbohidrat 0,9 % dan kadar lemak pada putih telur hampir tidak ada.

Kecamatan Seberang Ulu I adalah salah satu kecamatan di Kota Palembang, Sumatera Selatan. Pada tahun 2012 penduduk kecamatan Seberang Ulu I berjumlah 188.510 jiwa dengan kepadatan penduduk lebih kurang 10.809 jiwa/km² (anonim, 2015). Salah satu kelurahan di kecamatan Seberang Ulu I adalah kelurahan 2 Ulu yang terdapat di sepanjang Jalan Faqih Usman Palembang.

Infrastruktur berupa jalan di kelurahan 2 Ulu secara umum cukup baik, namun untuk mencapai sebagian besar rumah warga hanya bisa menggunakan kendaraan bermotor roda dua. Sistem drainase dan sanitasi sebagian wilayah buruk karena kebiasaan warga membuang sampah sembarangan.

Salah satu usaha yang banyak terdapat di kelurahan 2 Ulu adalah pengupasan bawang dengan omzet pengupasan perhari minimal 1000 kg. Bawang hasil pengupasan kemudian dijual ke Pasar Induk Jakabaring Palembang. Kegiatan pengelupasan bawang merah sebelum dipasarkan merupakan salah satu usaha rumah tangga ada di Kelurahan 2 Ulu Palembang. Tenaga pengupas bawang adalah ibu-ibu yang bertempat tinggal di sekitar tempat usaha. Kulit bawang sebagai hasil samping dari proses pengupasan bawang hanya dibuang, ditumpuk atau dibakar tanpa proses pemanfaatan lebih lanjut. Kondisi tersebut mendorong untuk pemanfaatan limbah menjadi sesuatu yang lebih bermanfaat.

Salah satu kegiatan yang akan dilakukan berdasarkan permasalahan di atas adalah kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat berupa pemanfaatan limbah kulit bawang merah. Kulit bawang dimanfaatkan untuk produksi telur pindang bersifat lebih awet dibandingkan telur rebus biasa. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan telur pindang terdiri dari berbagai rempah dan garam sehingga menjadi bahan pengawet makanan alamiah. Kulit bawang menghasilkan warna pada telur yang disebabkan terserapnya pigmen alamiah bahan oleh telur selama proses perebusan dan perendaman. Telur pindang juga memiliki nilai ekonomis sehingga potensial untuk meningkatkan taraf perekonomian masyarakat.

Berdasarkan uraian di atas, maka akan dilaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat mengenai pemanfaatan Limbah Bawang Merah untuk Produksi telur pindang. Khalayak sasaran dari kegiatan penyuluhan pembuatan tepuang pisang adalah masyarakat



Kelurahan 2 Ulu meliputi ibu-ibu rumah tangga dan buruh pengolahan Bawang Merah dengan jumlah total 20 orang.

II. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode kegiatan yang dilakukan adalah penyuluhan dan demonstrasi. Penyuluhan dilakukan dengan ceramah dan diskusi dengan masyarakat yang terlibat bertujuan untuk menjelaskan tentang cara memanfaatkan limbah kulit bawang untuk membuat telur pindang. Penyuluhan juga dilakukan untuk menjelaskan prospek dan nilai ekonomis produk tepung pisang dan olahannya. Demonstrasi, yaitu memberi bekal keterampilan berupa praktek secara langsung tentang cara pembuatan tepung pisang dan makanan dengan bahan dasar tepung pisang.

Pembuatan Telur Pindang

Bahan yang perlu dipersiapkan: telur ayam, telur puyuh, teh, kulit bawang merah, daun jambu biji, garam.

Pembuatan telur pindang dilakukan berdasarkan langkah-langkah berikut ini:

1. Telur ayam/puyuh dicuci bersih dengan abu dapur dan air
2. Letakkan daun jambu, teh, kulit bawang merah dalam panci perebus, tata telur di atasnya, susun berlapis.
3. Tambahkan garam 3 sendok makan, tambahkan air hingga seluruh telur terendam
4. Rebus hingga matang, angkat dan biarkan hingga beberapa saat (2 jam), untuk memperoleh warna dan citarasa pindang.
5. Rebus kembali sampai matang (dapat ditambahkan bahan rempah lengkuas dimemarkan, daun salam).
6. Angkat dan biarkan terendam dalam panci, tiriskan setelah air dingin

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “**Pemanfaatan Limbah Kulit Bawan Merah untuk Produksi Telur Pindang**” di RT 15 RW 03 Kelurahan 2 Ulu Palembang diawali dengan berbagai persiapan. Kegiatan persiapan antara lain adalah pembuatan telur pindang dan olahannya. Proses pembuatan tepung didokumentasikan kemudian dibuat booklet untuk dipergunakan pada kegiatan penyuluhan.

Telur pindang dibuat dari bahan-bahan terdiri dari berbagai rempah dan garam sehingga menjadi bahan pengawet makanan alamiah. Kulit bawang menghasilkan warna pada telur yang disebabkan terserapnya pigmen alamiah bahan oleh telur selama proses perebusan dan perendaman. Telur yang telah bersih kemudian direbus dengan api kecil selama sekurang-kurangnya 2 jam kemudian didinginkan. Bahan-bahan pembuatan telur pindang seperti terlihat pada gambar 3 sedangkan proses pembuatan telur pindang ditampilkan pada gambar 4.



Gambar 1. Bahan bahan yang dipergunakan pada pembuatan telur pindang



Gambar 2. Proses pembuatan telur pindang

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 30 November 2017 di salah satu rumah warga dengan dihadiri oleh Ketua RT 15 dan warga masyarakat sebanyak 20 orang yang diwakili oleh ibu-ibu dan remaja putri. Animo masyarakat terhadap kegiatan ini cukup bagus, ditandai dengan banyaknya pertanyaan yang muncul pada saat diskusi. Selain itu antusias warga mengikuti kegiatan penyuluhan disebabkan penyuluhan tentang pembuatan telur pindang belum pernah dilakukan di RT 15 RW 03 Kelurahan 2 Ulu Palembang. Suasana penyuluhan dapat dilihat pada Gambar 5.

Kegiatan dilaksanakan dengan cara memberi penyuluhan tentang pembuatan telur pindang. Dengan melihat langsung cara pembuatan telur pindang, masyarakat menjadi yakin bahwa kulit bawang dapat dipergunakan dalam pembuatan telur pindang dan menghasilkan makanan dengan citarasa yang enak. Masyarakat juga merasa senang karena kegiatan ini membuat pengetahuan mereka bertambah.



Gambar 3. Kegiatan penyuluhan pembuatan telur pindang

Pada akhir kegiatan tim pelaksana melakukan evaluasi tingkat pemahaman warga terhadap materi yang telah diberikan dengan mengajukan beberapa pertanyaan antara lain tentang pembuatan telur pindang. Pertanyaan lain yang diajukan antara lain mengenai manfaat pengawetan telur dengan kulit bawang dan cara pembuatannya. Sesi tanya jawab disambut antusias oleh warga dengan cara memberikan jawaban dari pertanyaan yang diberikan tim pelaksana. Pada sesi tanya jawab ini, tim pelaksana menyediakan hadiah kepada warga yang berhasil menjawab pertanyaan agar suasana penyuluhan menjadi meriah. Ketua RT 15 RW 03 Kelurahan 2 Ulu Palembang dan masyarakat merasa senang dan berterimakasih atas dilaksanakannya kegiatan pengabdian masyarakat di wilayah mereka. Warga juga mengharapkan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dapat terus dilaksanakan di masa mendatang.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di RT 15 RW 03 Kelurahan 2 Ulu Palembang telah menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat tentang pembuatan telur



pindang. Masyarakat juga memahami cara membuat telur pindang menggunakan limbah kulit bawang.

Saran

Perlu dilakukan kegiatan pengabdian yang berkelanjutan dengan topik-topik lain sehingga dapat menambah wawasan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agus G. T. K. 2002. Intensifikasi Beternak Itik. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- [2] Damayanti, A., 2008. Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Telur Asin Yang Direndam Pada Konsentrasi Garam Dan Umur Telur Yang Berbeda. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- [3] [Http://sriniken.blog.com/2011/04/19/pengawetan-telur/](http://sriniken.blog.com/2011/04/19/pengawetan-telur/)
- [4] [Http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Telur.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Telur.pdf)
- [5] [Http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Pengawetan%20telur%20segar.pdf](http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Pengawetan%20telur%20segar.pdf)
- [6] Irfan, M. 2013. Respon Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L) Terhadap Zat Pengatur Tumbuh dan Unsur Hara. Jurnal Agroteknologi 3:2
- [7] Materska, M. 2008. Quercetin and its : Chemical structure adn Bioactivity – A Review Pol Jur Food Nutr.Sci 58:4
- [8] Romanoff, A. L. and A. J. Romanoff. 1963. The Avian Egg. John Wiley and Sons Inc. New York.
- [9] Suprapti, M. L. 2002. Pengawetan Telur. Kanisius. Yogyakarta.
- [10] Tandi, O.G., Paulus, J.dan Pinaria A., Pertumbuhan dan produksi Bwang Merah (*Allium Ascalonium* L.) Berbasis Aplikasi Biourine Sapi. 2015. Eugenia 21:3
- [11] Thoyibah, I. 1998. Pengaruh Konsentrasi Garam Dapur, Jenis Medium, dan Lama Perendaman terhadap Kadar NaCl Telur Asin. Skripsi. Fakultas Peternakan. UGM. Yogyakarta.