



STIT Darul Hijrah Martapura, Kalimantan Selatan, Indonesia

DZAHABIYYA**Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam**

Vol. 01 No. 01 Mei 2026

**METODE PENGAWETAN TELUR ITIK ALABIO DENGAN TEKNIK PENGGARAMAN
SEBAGAI PRODUK UNGGULAN DAERAH KALIMANTAN SELATAN**

Antung Tamin Rahman**STIT Darul Hijrah Martapura**ataminrahman@gmail.com**Abstract**

This study aims to evaluate the effectiveness of the wet salting method using a brine solution on the quality, shelf life, and economic value of Alabio duck eggs (*Anas platyrhynchos domesticus*). This study employed a literature review approach by synthesizing data from experimental studies, physicochemical analyses, organoleptic evaluations, and regional livestock production reports. The results indicate that immersion in a brine solution containing 350 g NaCl per liter of water for 10–14 days enabled uniform salt diffusion and produced a preferred granular and oily yolk texture. This process reduced egg moisture content to 60–65%, increased salt content to 2.0–2.5%, and extended shelf life from 7–10 days to up to 30 days at room temperature. Economically, the wet salting method increased the selling price of Alabio duck eggs by approximately twofold compared to fresh eggs, with relatively low production costs and simple processing, indicating strong potential for application at the UMKM scale in South Kalimantan.

Keywords: Alabio duck eggs, wet media salting, salted eggs, shelf life, added value

PENDAHULUAN

Itik Alabio (*Anas platyrhynchos domesticus*) merupakan salah satu sumber daya genetik ternak unggas lokal Indonesia yang berasal dari Kalimantan Selatan. Keberadaan itik ini memiliki nilai penting, baik dari sisi biologis, ekonomi, maupun sosial budaya masyarakat Kalimantan Selatan. Pemerintah melalui Kementerian Pertanian telah menetapkan itik Alabio sebagai rumpun unggas lokal Indonesia, sehingga keberadaannya perlu dijaga dan dikembangkan secara berkelanjutan sebagai bagian dari kekayaan plasma nutfah nasional. Sebagai ternak lokal, Itik Alabio memiliki kemampuan adaptasi yang sangat baik terhadap kondisi lingkungan rawa dan lahan basah yang banyak dijumpai di Kalimantan Selatan. Salah satu keunggulan itik Alabio adalah kemampuan adaptasi yang tinggi terhadap lingkungan marjinal dan tetap produktif meskipun dipelihara dalam kondisi lingkungan yang relatif sederhana. Selain itu, itik Alabio dikenal memiliki potensi produksi telur yang tinggi dan stabil, sehingga menjadi salah satu komoditas unggulan dalam subsektor peternakan unggas di Kalimantan Selatan.

Berdasarkan data Statistik Peternakan Provinsi Kalimantan Selatan, Itik Alabio

memberikan kontribusi yang signifikan terhadap produksi telur itik di daerah dan menjadi tumpuan penghidupan bagi sebagian besar peternak rakyat. Namun demikian dalam kurun waktu lima tahun terakhir populasi itik Alabio mengalami penurunan yang signifikan yaitu dari 4,3 juta (2020) menjadi 1,1 juta ekor (2024). Hal ini sejalan dengan penurunan produksi telur yaitu 34.9 juta butir (2020), menjadi 8.8 juta butir (2024). Kondisi ini terjadi disebabkan oleh sistem pemeliharaan Itik Alabio masih dilakukan secara ekstensif oleh peternak rakyat.

Sistem ini dicirikan oleh pemeliharaan itik secara lepas, dengan memanfaatkan lingkungan sekitar seperti persawahan, rawa, dan perairan dangkal sebagai sumber pakan alami. Pola pemeliharaan tersebut relatif mudah diterapkan dan tidak memerlukan biaya tinggi, sehingga banyak dipilih oleh peternak skala kecil. Namun demikian, sistem pemeliharaan ekstensif juga memiliki beberapa keterbatasan, terutama dalam pengendalian reproduksi. Itik jantan dan betina biasanya dipelihara secara bersama-sama tanpa pemisahan, sehingga telur yang dihasilkan sebagian besar merupakan telur yang telah dibuahi.

Telur yang dibuahi memiliki karakteristik daya simpan yang lebih pendek apabila disimpan pada suhu ruang, karena berpotensi mengalami penurunan kualitas internal lebih cepat. Kondisi ini menjadi kendala tersendiri dalam penanganan pascapanen telur itik Alabio, khususnya ketika produksi telur meningkat dan pemasaran tidak dapat dilakukan secara cepat. Keterbatasan daya simpan telur itik Alabio yang dihasilkan dari sistem pemeliharaan ekstensif menuntut adanya upaya pengawetan yang tepat. Tanpa penanganan yang baik, telur mudah mengalami kerusakan fisik maupun penurunan mutu, sehingga berdampak pada kerugian bagi peternak. Oleh karena itu, pengawetan telur menjadi langkah penting dalam menjaga kualitas telur sekaligus memperpanjang masa simpannya.

Upaya pengawetan telur juga berkaitan erat dengan upaya peningkatan nilai tambah produk. Telur segar yang tidak diolah memiliki nilai jual yang relatif rendah dan sangat dipengaruhi oleh fluktuasi pasar. Sebaliknya, telur yang diolah melalui proses pengawetan memiliki daya simpan yang lebih lama serta peluang pemasaran yang lebih luas. Salah satu teknik pengawetan telur yang sederhana, mudah dilakukan, dan telah lama dikenal oleh masyarakat adalah teknik penggaraman. Teknik ini memanfaatkan sifat garam yang mampu menghambat pertumbuhan mikroorganisme dan memperlambat proses kerusakan telur. Proses penggaraman relatif mudah diterapkan oleh peternak rakyat karena tidak memerlukan peralatan khusus maupun teknologi yang rumit.

Dengan demikian, penerapan teknik penggaraman pada telur itik Alabio tidak hanya bertujuan untuk mempertahankan kualitas, tetapi juga sebagai upaya meningkatkan nilai tambah dan nilai ekonomi produk telur itik, meningkatkan citra rasa serta menambah nilai gizi pada telur asin. Penerapan teknik penggaraman telur itik Alabio menjadi langkah strategis dalam mendukung pengembangan peternakan rakyat. Melalui pengolahan sederhana ini, telur itik Alabio dapat diolah menjadi produk yang lebih bernilai, memiliki daya simpan lebih panjang, serta berpotensi meningkatkan pendapatan peternak. Adapun tujuan makalah ini adalah (1) menganalisis efektivitas metode penggaraman media basah terhadap kualitas telur Itik Alabio sebagai upaya optimalisasi produk unggulan lokal asal Kalimantan Selatan,

(2) menentukan formulasi yang tepat (konsentrasi garam dan durasi perendaman) untuk menghasilkan telur asin itik Alabio dengan karakteristik rasa dan tekstur yang terbaik, dan (3) mengevaluasi manfaat ekonomi dan peningkatan daya simpan produk telur itik Alabio yang diolah melalui metode perendaman dalam toples dibandingkan dengan produk telur biasa.

METODE

Penelitian ini disusun menggunakan studi kepustakaan. Data yang digunakan merupakan data sekunder yang bersumber dari Statistik Peternakan Provinsi Kalimantan Selatan, meliputi potensi dan sebaran produksi telur itik pada setiap wilayah kabupaten. Data dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan kondisi produksi telur itik Alabio dan urgensi pengolahan telur sebagai upaya peningkatan nilai tambah. Teknik pengawetan telur itik yang dikaji dalam penelitian ini adalah teknik penggaraman. Pemilihan teknik ini didasarkan pada kondisi pemeliharaan itik Alabio yang umumnya dilakukan secara ekstensif pada peternakan rakyat, sehingga telur yang dihasilkan sebagian besar merupakan telur fertil dan memiliki daya simpan yang relatif singkat pada suhu ruang. Prosedur penggaraman dilakukan dengan menggunakan telur itik yang masih segar, bersih, dan tidak mengalami kerusakan cangkang. Telur dibersihkan dari kotoran yang menempel pada permukaan cangkang, kemudian diproses menggunakan metode penggaraman yang dikaji. Selanjutnya, telur diperam dalam media penggaraman hingga proses penetrasi garam berlangsung secara optimal. Setelah masa pemeraman selesai, telur dibersihkan kembali dan dilakukan pengamatan terhadap kualitas telur asin yang dihasilkan.

Metode penggaraman yang dikaji meliputi metode penggaraman basah dan metode penggaraman kering. Metode penggaraman basah dilakukan dengan cara merendam telur dalam larutan garam sehingga proses difusi garam dapat berlangsung secara merata melalui media cair. Metode penggaraman kering dilakukan menggunakan media padat berupa abu gosok dan bata merah yang dicampur dengan garam. Penggunaan media kering bertujuan untuk menyerap air dari dalam telur secara perlahan, sehingga mempengaruhi karakteristik fisik dan sensorik telur asin yang dihasilkan. Prosedur penggaraman telur itik Alabio diseleksi berdasarkan kondisi fisik cangkang yang utuh dan bersih, kemudian dicuci menggunakan air mengalir untuk menghilangkan kotoran yang menempel. Setelah pencucian, telur dikeringkan pada suhu ruang sebelum dilakukan proses penggaraman sesuai dengan metode yang digunakan.

Terdapat beberapa metode penggaraman yang dilakukan pada telur itik Alabio dan umum dilakukan di masyarakat yaitu:

1. Metode Penggaraman Basah

Proses penggaraman dilakukan dengan merendam telur itik secara penuh dalam larutan garam jenuh dengan konsentrasi penuh 350 g garam per satu liter air. Proses pemeraman berlangsung selama 7–10 hari hingga 10–14 hari pada suhu ruang. Setelah masa pemeraman berakhir, telur dikeluarkan dari larutan, dicuci hingga bersih, dan selanjutnya siap untuk proses pemasakan.

2. Metode Penggaraman Kering

Media pengasin dibuat dengan mencampurkan abu gosok (hasil pembakaran sekam

padi) dengan perbandingan volume 2:1 hingga 3:1, kemudian ditambahkan air secukupnya hingga terbentuk pasta homogen. Telur itik dilapisi media pengasin secara merata dan disusun dalam wadah tertutup. Proses pemeraman berlangsung selama 10–12 hari pada suhu ruang. Setelah pemeraman, telur dibersihkan dari sisa media sebelum dilakukan pemasakan.

3. Metode Penggaraman Media Serbuk Batu Bata Merah (Metode Kering)

Serbuk batu bata merah dicampurkan dengan garam dapur dan air hingga membentuk pasta pengasin yang liat dan homogen. Telur itik dilapisi pasta secara merata dan diperam dalam wadah tertutup selama 10–14 hari pada suhu ruang. Setelah masa pemeraman selesai, telur dicuci hingga bersih dan selanjutnya direbus untuk memperoleh telur asin dengan karakteristik kuning telur masir dan berminyak

Tabel 1 Perbandingan metode penggaraman pada telur itik Alabio

Peubah	Metode Basah	Metode Kering (Abu)	Metode Kering (Bata)
Laju Difusi	Sangat Cepat	Sedang	Lambat & Stabil
Tekstur Kuning	Agak Padat/Kenyal	Masir Moderat	Sangat Masir &
Keasinan	Tajam/Kuat	Gurih Merata	Gurih Sangat Merata
Kebersihan Cangkang	Sangat Bersih	Bersih	Perlu Pencucian Ekstra
Waktu Pemeraman	7 - 10 Hari	10 - 14 Hari	12 - 15 Hari

Sumber: Sintesis pustaka (Chi & Tseng, 1998; Bambang & Prasetyo, 2015; Nugroho et al., 2021)**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Karakteristik Telur Asin

Secara umum kualitas telur asin itik Alabio hasil penggaraman baik sebelum maupun sesudah memiliki indikator mutu meliputi warna putih dan kuning telur, tingkat keasinan dan cita rasa, tekstur putih telur, tingkat kemasiran dan kesan berminyak pada kuning telur, serta kebersihan permukaan cangkang. Evaluasi terhadap teknik metode penggaraman sangat diperlukan dengan memperhatikan karakteristik fisikokimia telur itik Alabio (Tabel 2).

Tabel 2 Perubahan Karakteristik Fisiko-Kimia Telur Selama Pemeraman

Parameter	Sebelum Pengasinan	Sesudah Pengasinan (14 Hari)	Dampak Kualitas
Kadar Air	Tinggi (70-75%)	Menurun (60-65%)	Menciptakan tekstur yang lebih padat, kompak, dan meningkatkan masa simpan

			(awet).
Kadar Garam	Rendah (<0,1%)	Meningkat (2,0-2,5%)	Menghasilkan rasa gurih yang khas dan berfungsi sebagai agen antimikroba alami.
Kadar Lemak	Terdispersi dalam kuning telur	Teori Aglomerasi (Keluar dari ikatan protein)	Munculnya efek minyak dan butiran pasir yang menyebabkan tekstur "Masir".
Struktur Putih	Cair / Encer	Kenyal / <i>Gelatinous</i>	Perubahan kekentalan yang meningkatkan elastisitas dan kualitas organoleptik putih telur.

Sumber: Chi & Tseng (1998) dan Sintesis Pustaka Karakteristik Fisik Telur Itik (2024)

Pengawetan telur itik Alabio dengan metode penggaraman media basah menggunakan larutan 350 g garam per liter air terbukti menghasilkan kualitas telur asin yang lebih baik secara sensorik dan fisiko-kimia. Mekanisme osmosis dalam media cair memungkinkan difusi ion Na^+ dan Cl^- berlangsung lebih cepat dan merata pada seluruh permukaan telur, sehingga menghasilkan rasa yang homogen dengan skor organoleptik tinggi, khususnya pada atribut rasa dan kemasiran. Proses dehidrasi osmotik yang terjadi selama pemeraman menyebabkan penurunan kadar air, konsolidasi padatan kuning telur, serta pelepasan lipoprotein yang membentuk tekstur masir dan efek berminyak khas telur asin premium. Selain itu, struktur putih telur berubah menjadi lebih kenyal dan kompak, sementara peningkatan kadar garam berfungsi sebagai agen antimikroba alami yang meningkatkan daya simpan produk hingga 30 hari pada suhu ruang.

Nilai Ekonomis Telur Asin

Dari sisi ekonomi, metode penggaraman media basah memberikan efisiensi biaya produksi yang relatif tinggi dan mudah diterapkan oleh pelaku UMKM. Bahan utama yang digunakan hanya berupa garam dan air dengan peralatan sederhana seperti toples atau wadah tertutup, sehingga tidak memerlukan investasi teknologi yang mahal. Dibandingkan telur segar yang memiliki harga jual fluktuatif dan daya simpan terbatas, telur asin hasil penggaraman media basah memiliki nilai jual 2 kali lipat lebih tinggi. Peningkatan nilai ekonomi ini didorong oleh kualitas produk yang konsisten, daya simpan yang lebih panjang, serta karakteristik sensori yang disukai konsumen. Dengan demikian, pengolahan telur Itik Alabio melalui metode ini tidak

hanya menekan risiko kerugian akibat pembusukan, tetapi juga menciptakan nilai tambah yang signifikan bagi peternak dan pelaku usaha lokal di Kalimantan Selatan.

Pengolahan telur itik Alabio melalui metode penggaraman media basah memberikan keuntungan ekonomi yang signifikan, terutama bagi pelaku UMKM. Bahan dan peralatan yang digunakan relatif sederhana, sehingga biaya produksi dapat ditekan. Berikut tabel perhitungan pengolahan per/50 butir Telur Asin Itik Alabio.

Tabel 3 Perhitungan pengolahan per/50 butir telur asin itik Alabio.

Kategori	Jumlah	Total Harga (Rp)
Biaya bahan baku	50 butir telur itik tambak/lokal banjar mentah @Rp2.600	130.000
Garam kasar	300 gr	2.500
Garam dapur	200 gr	3.000
Air bersih untuk mencuci dan merendam telur	7 liter	2.000
Bahan bakar (gas LPG)	-	5.000
Biaya tenaga kerja	-	10.000
Penyusutan Alat	-	1.000
Total biaya produksi		153.500

Analisis ekonomi ini memberikan indikasi dampak yang sangat positif bagi keberlanjutan dan tingkat profitabilitas pelaku UMKM. Metode penggaraman media basah terbukti memberikan keuntungan ekonomi yang signifikan karena investasi peralatan yang digunakan bersifat sederhana sehingga dapat meminimalkan risiko modal terpendam. Dengan HPP sebesar Rp3.070,00 per butir, pelaku usaha memiliki fleksibilitas tinggi dalam menentukan harga jual di pasar (umumnya berkisar antara Rp4.500,00 hingga Rp5.000,00 per butir), yang berarti mampu menghasilkan margin keuntungan bersih yang cukup tebal berkisar antara 46% hingga 62% per butir. Efisiensi struktur biaya produksi ini membuktikan bahwa hilirisasi produk berbasis komoditas lokal seperti telur itik Alabio sangat layak dikembangkan sebagai instrumen penggerak ekonomi kerakyatan yang prospektif bagi masyarakat. Nilai ini menunjukkan bahwa metode penggaraman media basah mampu meningkatkan nilai jual telur hingga dua kali lipat dibandingkan telur segar, serta layak secara ekonomi untuk diterapkan oleh peternak rakyat dan pelaku UMKM.

SIMPULAN

Penerapan pengawetan telur itik Alabio menggunakan metode penggaraman media basah dengan larutan 500 gram garam per liter air terbukti sangat efektif secara fisikokimia dan organoleptik. Proses pemeraman selama 10 hari ini berhasil menurunkan kadar air, meningkatkan kadar garam sebagai pengawet alami, serta menghasilkan tekstur kuning telur yang masir dan berminyak khas produk premium. Dari aspek finansial, hilirisasi produk ini membawa dampak yang sangat positif dan prospektif bagi keberlanjutan pelaku UMKM. Dengan total biaya produksi yang efisien sebesar Rp153.500,00 per 50 butir, didapatkan Harga Pokok Produksi (HPP) yang sangat rendah, yaitu Rp3.070,00 per butir. Angka ini mampu meningkatkan nilai jual telur hingga dua kali lipat dibandingkan kondisi segar serta memberikan margin keuntungan bersih yang tebal berkisar antara 46% hingga 62%. Mengingat kebutuhan modalnya yang minim dan peralatannya yang sederhana, metode ini sangat layak diterapkan secara luas untuk menggerakkan ekonomi kerakyatan di Kalimantan Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C. (2018). *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip dan Aplikasi dalam Pembuatan Telur Asin Tradisional*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- Bambang, S., & Prasetyo, H. (2015). Kajian Tekstur dan Sifat Fisik Kuning Telur Itik Alabio (*Anas platyrhynchos swinhoi*) Akibat Penetrasi NaCl dalam Media Padat. *Jurnal Produksi Ternak*, 17(3), 142-149.
- Chi, S. P., & Tseng, K. H. (1998). Physicochemical Properties and Microstructure of Salted Duck Egg Yolk. *Journal of Food Science*, 63(1), 27-30.
- Dinas Peternakan Provinsi Kalimantan Selatan. (2024). *Laporan Statistik Produksi Ternak dan Populasi Itik Alabio Tahun 2020-2024*. Banjarbaru: Pemerintah Provinsi Kalimantan Selatan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2019). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Engelen, A., dkk. (2017). Analisis Sifat Fisik dan Kimia Telur Itik Alabio. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 210-218.
- Kaunang, R., & Handayani, L. (2020). Analisis Efektivitas Serbuk Batu Bata Merah dan Abu Gosok terhadap Tingkat Kemasiran dan Kadar Garam Telur Asin. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 12(1), 45-52.
- Lestari, T. R. (2019). *Potensi Itik Alabio sebagai Sumber Protein Hewani dan Karakteristik Bahan Pangan Lokal Kalimantan Selatan*. Banjarmasin: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).

- Nugroho, A., dkk. (2021). Optimasi Laju Penetrasi Garam pada Pembuatan Telur Asin Melalui Metode Larutan Garam Jenuh (Metode Basah) dan Pengaruhnya terhadap Homogenitas Rasa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2), 88-102.
- Pratama, R. (2022). Strategi Pengembangan UMKM Berbasis Produk Unggulan Daerah di Kabupaten Hulu Sungai Utara. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Daerah*, 10(4), 55-68.
- Purba, M. (2015). Karakteristik Gizi dan Potensi Pengembangan Telur Itik Alabio di Lahan Rawa. *Wartazoa: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Peternakan*, 25(1), 35-44.
- Zed, Mestika. (2008). *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia