

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

JURUSAN EKONOMI SYARIAH

**Pemberdayaan Masyarakat Melalui Usaha Telur Asin dalam Rangka
Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Pucangsimo**

(Studi Kasus Usaha Telur Asin Barokah)



Diajukan Untuk Memenuhi Tugas Akhir

Praktik Pengalaman Lapangan Jurusan Ekonomi Syariah

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung

Oleh:

Muhammad Hakim Ubaidillah

Nim: 12402173491

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Muhammad Aswad, M. A

NIDN. 2014067503

JURUSAN EKONOMI SYARIAH

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM

INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI TULUNGAGUNG

NOVEMBER 2020

HALAMAN PERSETUJUAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

Laporan akhir Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung ini telah di setujui dan disahkan pada:

Hari : Senin

Tanggal : 9 November 2020

Di : Tulungagung

Judul Laporan : Pemberdayaan Masyarakat Melakukan Usaha Telur Asin dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Pucangsimo (Studi Kasus Usaha Telur Asin Barokah)

MENYETUJUI

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Muhammad Aswad, M. A

NIDN. 2014067503

Mengesahkan

a.n Dekan

Kepala Laboratorium Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam

Siswahyudianto, M.M

NIDN. 2015068402

KATA PENGANTAR

Assalamualakum Wr.Wb

Puji syukur penulis panjatan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufiq, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Jurusan Ekonomi Syariah yang dilaksanakan di Desa Pucangsimo mulai tanggal 5 Oktober s/d 6 November 2020 yang berjudul “Pemberdayaan Masyarakat Mekakui Usaha Telur Asin dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Pucangsimo (Studi Kasus Usaha Telur Asin Barokah)”.

Penyusunan laporan ini ditujukan untuk memenuhi tugas akhir Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung. Selama penyusunan laporan PPL ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, semangat, dukungan, dan motivasi demi kelancaran penyusunan laporan PPL ini.

Jombang, 5 Oktober 2020

Muhammad Hakim Ubaidillah

NIM 12402173491

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN.....ii

KATA PENGANTAR.....iii

DAFTAR ISI.....iv

BAB I PENDAHULUAN

A. Dasar Pemikiran.....1

B. Tujuan dan Kegunaan6

C. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....7

BAB II PELAKSANAAN PRAKTIK

A. Profil Lembaga.....8

B. Pelaksanaan Praktik9

C. Permasalahan di Lapangan.....9

D. Tanggapan dari Pihak Lembaga.....10

BAB III PEMBAHASAN ANALISIS TERHADAP TEMUAN STUDI

A. Telur Asin.....11

B. Pembuatan Telur Asin12

C. Tekanan Osmotik.....12

D. Keunggulan Teknik Membuat Telur Asin dengan Tekanan Osmotik....13

E. Prospek Pengembangan Kedepan.....15

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....16

B. Saran.....16

DAFTAR PUSTAKA

BAB I

PENDAHULUAN

A. Dasar Pemikiran

Kemiskinan yang terjadi di Indonesia menimbulkan tanggapan berbagai pihak baik dari lembaga swasta maupun lembaga lainnya. Setiap Program yang dilaksanakan untuk mengatasi permasalahan berupa kemiskinan namun masih belum menemukan solusi yang tepat untuk mengentaskan kemiskinan. Hal ini ditunjukkan oleh pemerintah Kabupaten Jombang yang berupaya untuk meningkatkan Produk Domestik Regional Bruto dengan cara mendirikan usaha kecil dan menengah. Salah satu upaya pemerintah untuk menyelesaikan kemiskinan adalah dengan memperhatikan Usaha Kecil Menengah (UKM) yaitu usaha yang sinergi antara pemerintah dengan pihak-pihak lain sangat dibutuhkan untuk efektivitas program pemberdayaan.¹

Usaha telur asin merupakan usaha kecil dan menengah yang banyak diminati oleh masyarakat Desa Pucangsimo, Kecamatan Banarkedungmulyo, Kabupaten Jombang. Banyaknya minat masyarakat Desa Pucangsimo pada usaha telur asin seiring dengan tingginya permintaan telur asin di pasaran. Perusahaan dengan skala kecil dan menengah seringkali memiliki kendala dalam melakukan proses produksi. Salah satunya adalah keterbatasan modal yang dimiliki berdampak pada teknologi yang memadai dalam proses produksi. Kurangnya teknologi yang memadai menyebabkan banyaknya permintaan konsumen telur asin yang tidak terpenuhi.

Proses produksi telur asin masih tradisional dengan cara membersihkan telur menggunakan air terlebih dahulu dengan tujuan untuk menghilangkan noda dipermukaan telur. Kemudian keringkan telur baik menggunakan kain kering. Setelah kering maka di amplas agar pori- pori telur terbuka dan adonan untuk mengasinkan telur dapat meresap. Bungkus telur asin dengan menggunakan adonan berupa abu gosok lalu proses pemeraman telur selama beberapa hari. Pada saat pemeraman, mitra menggunakan wadah penyimpanan telur dengan kapasitas kecil dan proses pemeraman telur yang lama yaitu ; 10 hingga 15 hari, sehingga hal ini memerlukan inovasi teknologi produk untuk

¹ Humam, *Bersama UKM Membangun Ekonomi Rakyat dan Lingkungan Hidup*, Medan: Fakultas Ekonomi USU(2012), hal 26

mempercepat proses pengasinan. Selain wadah yang kecil pada saat pemeraman telur asin, mitra juga membersihkan adonan abu gosok yang menempel pada telur secara tradisional atau digosok secara manual menggunakan sabut stainless. Cara membersihkan adonan abu gosok yang membungkus telur asin secara tradisional memerlukan waktu yang lama bahkan melebihi jadwal yang sudah ditentukan dalam membersihkan adonan abu gosok yang tentunya berdampak pada tidak terpenuhinya kebutuhan pasar.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, penulis melakukan Praktik Pengalaman Lapangan di Desa Pucangsimo yaitu potensi usaha telur asin mengingat banyaknya peternakan bebek petelur di Desa Pucangsimo. Tentunya dengan melihat beberapa masalah yang ada di pertanian tersebut.

Berdasarkan dengan permasalahan yang muncul, maka penulis sebagai laporan akhir kegiatan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) memilih untuk melakukan penelitian yang berjudul “Pemberdayaan Masyarakat Mekakui Usaha Telur Asin dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Pucangsimo (Studi Kasus Usaha Telur Asin Barokah)”

B. Tujuan Dan Kegunaan

1. Tujuan Penelitian dan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) ini antara lain:

- a. Untuk mengetahui penyebab minimnya teknologi pada usaha telur asin Barokah.
- b. Untuk mengetahui cara *upgrade* teknologi pada usaha telur asin Barokah.

2. Kegunaan Penelitian Dan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) ini antara lain :

a. Kegunaan Teoritis

Penelitian dan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai sarana penambah pengetahuan dan pengalaman langsung di dunia usaha terutama *upgrade* teknologi pada usaha telur asin.

b. Kegunaan Praktis

1) Bagi peneliti, Penelitian dan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) diharapkan dapat memberikan suatu objek penemuan untuk bahan penelitian.

2) Bagi usahawan, Penelitian dan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) diharapkan dapat menjadi kontribusi pemikiran yang memberikan manfaat sebagai evaluasi mengenai *upgrade* teknologi pada usaha telur asin.

C. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) gelombang III tahun 2020 dilaksanakan mulai tanggal 5 Oktober s/d 6 November 2020, dengan melakukan observasi dan wawancara kepada petani.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dilaksanakan di Desa Pucangsimo (Usaha Telur Asin Barakah), Kecamatan Banarkedungmulyo, Kabupaten Jombang, Jawa Timur.

BAB II

PELAKSANAAN PRAKTIK

A. Profil Lembaga

Krisis finansial pada tahun 1997 dan 1998 tidak hanya menimpa Indonesia, tetapi juga negara-negara lain di Asia. Krisis ini dimulai pada Juli 1997 di Thailand dan mempengaruhi mata uang, bursa saham, serta harga aset lainnya di sejumlah negara Asia. Di Indonesia, peristiwa ini membuat rupiah tiba-tiba diserang parah pada sejak bulan Agustus 1997. Rupiah dan Bursa Efek Jakarta menyentuh titik terendahnya pada September 1997. Perusahaan yang meminjam dalam dolar harus menghadapi biaya yang lebih tinggi untuk membayar utangnya. Akibat dari gejolak sosial ini, terjadi PHK besar besaran. Salah satu yang terdampak dari PHK nasional ini adalah suami dari Fariyah warga desa Pucangsimo tepatnya di lingkungan RT 002/RW012, Kecamatan Banarkedungmulyo, Kabupaten Jombang, Jawa Timur.

Kondisi yang kian parah, baik psikis maupun ekonomi yang dialami keluarga Fariyah membuatnya dan suami tidak tinggal diam. Mereka memutuskan untuk ternak bebek sebagai penghasilan utama. Keputusan itu diambil karena Fariyah dan suami melihat adanya kesetabilan ekonomi warga sekitar mereka yang bergelut pada hasil ternak. Oleh karena itu, 50 ekor bebek diputuskan untuk mereka pelihara.

Tahun pertama, telur bebek mentah masih menjadi produk utama mereka. Hingga pada akhirnya, getok tular perihal telur asin sampailah pada telinga Fariyah. Ilmu yang Fariyah peroleh pun diimplementasikannya dengan sungguh. Terbukti dengan berdirinya Lembaga Usaha Telur Asin Brokah.

Lembaga Usaha Telur Asin Barokah yang berawal dari 50 ekor bebek petelur kini sudah berkembang menjadi 750 ekor. Semakin berkembang pesat usaha telur asin barokah ini Fariyah telah mampu mempekerjakan 3 karyawan. Usaha dan niat yang kuat dari Fariyah dan suami pun membuahkan hasil, dari mantan karyawan PHK menjadi jutawan dan mampu membuka lapangan kerja.

B. Pelaksanaan Praktik

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) dimulai pada tanggal 5 Oktober s/d 6 November 2020. Yang berlokasi di Desa Pucangsimo tepatnya di lingkungan RT

002/RW012, Desa Pucangsimo (Usaha Telur Asin Barakah), Kecamatan Banarkedungmulyo, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Mahasiswa melaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan dengan cara observasi, wawancara dan penelitian.

Pada saat melakukan observasi, mahasiswa bertemu dengan pelaku usaha bersama desa Kreandegan. Mahasiswa melakukan wawancara kepada pelaku usaha yang ditemuinya

C. Permasalahan di Lapangan

Permasalahan pada usaha telur asin Barokah pada aspek produksi adalah peralatan yang sangat sederhana dan apa adanya. Dimana masih menggunakan bubuk bata merah maupun abu gosok, namun direndam dalam larutan garam. Mengingat berat jenis (Bj) air garam yang lebih tinggi daripada Bj air, maka telur akan terapung. Supaya telur tetap terendam, tutup harus diberi beban. Selain itu, telur asin yang diproduksi belum ada variasi rasa, padahal hal ini mudah dilakukan serta dapat meningkatkan pilihan konsumen, yang pada gilirannya dapat meningkatkan penjualan produk.

D. Tanggapan Dari Pihak Lembaga Tempat Praktik Lapangan

Berdasarkan permasalahan tersebut, Fariyah selaku *owner* telur asin Barakah mengharapkan adanya Praktik Pengalaman Lapangan ini dapat membantu menambah wawasan Fariyah serta meningkatkan produksi telur asin Barokah.

BAB III

PEMBAHASAN

A. Telur Asin

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari protein 13 %, lemak 12 %, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuni

ngnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti : besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60 % dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat. telur. Macam-macam telur adalah telur ayam, telur bebek atau itik, telur puyuh dan lain-lain.

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. Hal ini tentu menguntungkan, karena kalsium sangat diperlukan dalam pembentukan tulang yang kuat. Kandungan kalsium meningkat 2,5 kali setelah pengasinan.²

B. Pembuatan Telur Asin

Ada 3 cara pembuatan telur asin, yang di papakan oleh Fatimah selaku Owner telur asin Baokah:

1. Metode Perendaman dengan larutan air garam Siapkan air dan tambahkan garam secukupnya. Aduk sampai garam larut. Lalu rendam telur yang sudah dibersihkan ke dalam larutan garam selama lebih kurang 10 hari dalam wadah yang tertutup. Jika menginginkan rasa telur yang lebih asin lagi, rendamlah telur lebih lama lagi.
2. Metode Perendaman dengan adonan garam Siapkan adonan garam : berupa campuran air dan garam yang kekentalannya seperti pasta. Lalu susun telur, lalu siram dengan adonan pasta garam tersebut sampai tertutup semuanya. Simpan beberapa hari. Setelah itu siap untuk digunakan.
3. Metode Pemeraman dengan adonan garam, batu bata dan abu gosok Campurkan abu gosok, batu merah yang sudah digiling halus dan garam. Aduk rata. Perbandingan campuran 2:2:3. Tambahkan air secukupnya sampai menjadi adonan pasta. Lalu balurkan ke telur sampai terbungkus rapi, kirakira dengan ketebalan adonan 1 cm. Simpan ditempat yang terbuka sampai waktu yang diinginkan . Untuk asin yang tidak berlebihan penyimpanan dilakukan bisa selama 7-15 hari.

C. Tekanan Osmotik

Suatu larutan yang encer memiliki tekanan uap yang lebih besar daripada larutan yang lebih pekat. Artinya, molekul-molekul pelarut dalam larutan encer memiliki kecenderungan lolos ke yang lebih besar. marilah kita amati apa yang terjadi jika suatu larutan yang encer dan suatu larutan yang pekat dipisahkan oleh selaput semipermeabel , yaitu selaput yang dapat ditembus oleh molekul pelarut, tetapi tidak dapat ditembus oleh molekul zat terlarut. selaput semipermeabel ini dapat berupa gelatin, kertas

² Kautsar I, *Pengaruh lama perendaman dalam larutan asam asetat 7% dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin [Skripsi]*, Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran: Jatinangor, 2015, hlm 30-31

perkamen, lapisan film selofan, membrane sel makhluk hidup seperti selaput pada telur. Maka terjadilah peristiwa osmosis.³

Tekanan osmotik adalah proses mengalirnya molekul-molekul pelarut yang memiliki konsentrasi yang encer rendah menuju konsentrasi yang lebih tinggi/ pekat melalui selaput semi permeabel.⁴

D. Keunggulan Teknik Membuat Telur Asin dengan Tekanan Osmotik

Selama ini telur asin dibuat membutuhkan waktu selama 2 pekan (15 hari). Kami melakukan terobosan dengan efek tekanan osmotik dan perendaman dapat mempercepat pembuatan telur asin.

Langkah langkah proses pembuatan sebagai berikut:

1. Pemilihan kualitas telur yang prima dengan ciri ciri apabila telur direndam dalam air telur akan tenggelam. Perlakuan ini dilakukan bertujuan untuk memilih kualitas yang baik karena sebagai bahan makanan sumber protein tinggi.
2. Proses perendaman dalam asam cuka dengan variabel percobaan larutan cuka 5%,10%,15%,20%,dan 25 %. Kegiatan ini bertujuan untuk membuka/ memperbesar pori cangkang telur agar proses osmotik garam lebih cepat . Hasil percobaan yanag diperoleh ternyata semakin tinggi kadar asam cuka tingkat osmosis garam lebih cepat dan rasa dari telur semakin asin.
3. Proses pembungkusan telur dengan adonan abu gosok yang dicampur dengan serbuk bata merah dan garam serbuk. Proses ini dilakukan agar garam dapat masuk melalui cangkang telur yang telah diperbesar agar tekanan osmotik garam lebih besar maka suhu kita atur sekitar 60 -70 celsius supaya telur tidak masak terlebih dahulu.
4. Setelah 3 jam kemudian telur diambil dan dibersihkan kemudian kita cek tingkat keasaman, untuk mengetahui apakah dalam proses perendaman dalam larutan asam cuka mempunyai efek asam cuka ikut masuk ke cangkang telur, ternyata hasil yang diperoleh pH telur = 6,8 artinya proses perendaman dalam asam cuka tidak mempengaruhi tingkat keasaman telur. Ini menunjukkan telur aman dikonsumsi. Sebagai bahan perbandingan

³ Ibid..., hal 45

⁴ Sultoni A, *Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin dari telur itik Jawa Anas javanicus [Skripsi]*, Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran : Jatinangor, (2004), hlm. 67

agar pH dengan telur yang tidak direndam dalam asam cuka ternyata memberikan harga pH sama.

E. Prospek Pengembangan Ke Depan

Prospek pengembangan ke depan dari penelitian ini adalah :

1. Variasi rasa telur asin disesuaikan dengan kebutuhan pasar karena hanya cukup memanipulasi lama perendaman dalam larutan asam cuka dan kadar garamnya.
2. Variasi kemasiran telur dapat dibuat dengan cara mengurangi kadar air dalam adonan pembungkus telur .
3. Pemanas yang digunakan dapat dari limbah uap proses industry pembuatan tahu sehingga nilai produktivitas tinggi selain produksi tahu disisi lain dapat menghasilkan telur asin.
4. Variasi pemanas yang digunakan dapat juga menggunakan cerobong asap dari gas hasil buang proses pembuatan bata merah .
5. Kedepan diharapkan industry dan pemerintah dapat mendorong warga masyarakat untuk memproduksi alat yang lebih praktis lagi untuk menyempurnakan penelitian ini

BAB IV

PENUTUPAN

A. Kesimpulan

1. Pengaruh tekanan osmotik dapat mempercepat proses pembuatan telur asin.
2. Proses Perendaman telur dalam larutan asam cuka berfungsi membuka pori cangkang telur agar proses osmosis garam lebih cepat.
3. Pembuatan telur asin dapat dibuat dalam waktu 3 jam.

Saran

1. Untuk Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam sebagai pengelola PPL.
Dalam rangka pelaksanaan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL). Alangkah lebih baiknya fakultas memperbaiki system dalam pelaksanaan, baik dari segi informal yang diberikan kepada mahasiswa ataupun lembaga tempat pelaksana PPL.
Selain itu pihak kampus juga diharapkan dapat memperbanyak atau menambah informasi karena dimasa saat ini pandemi sehingga mahasiswa melaksanakan PPL di desanya masing-masing dan kurang informasi.
2. Untuk instansi/lembaga tempat PPL.
Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan bahan referensi untuk evaluasi kedepan mengenai Usaha Telur Asin dan Agar percobaan ini lebih dikembangkan lagi dalam skala industry.
3. Untuk mahasiswa sebagai peserta PPL
Untuk penulis sendiri lebih mematuhi aturan dari lembaga tempat pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) berlangsung, karena pada dasarnya kegiatan PPL adalah proses pembelajaran yang nyata, dimana teori yang sudah didapatkan dari kampus akan diterapkan di lokasi PPL. Dan juga penulis harus tetap memperdalam ilmu pengetahuan karena praktik tanpa didasari oleh teori yang benar juga tidak akan maksimal dan juga sebaliknya. Penulis berharap agar penelitian ini dapat diberi kritik dan saran yang bersifat membangun agar lebih baik lagi kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Humam, P. “Bersama UKM Membangun Ekonomi Rakyat dan Lingkungan Hidup”. Medan: Fakultas Ekonomi USU.2012.
- Kautsar I. 2005. Pengaruh lama perendaman dalam larutan asam asetat 7% dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran: Jatinangor.
- Sultoni A. 2004. Pengaruh konsentrasi larutan asam asetat dan lama perendaman terhadap beberapa karakteristik telur asin dari telur itik Jawa Anas javanicus. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran : Jatinangor

LAMPIRAN-LAMPIRAN

BERITA ACARA HARIAN
PPL JURUSAN EKONOMI SYARIAH
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS ISLAM IAIN TULUNGAGUNG
GELOMBANG III TAHUN 2020

Pada tanggal 5 Oktober Sampai 6 November Tahun 2020, bertempat di Usaha Telur Asin Barokah Pucangsimo, telah dilaksanakan PPL Jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam IAIN Tulungagung gelombang III Tahun 2020 oleh mahasiswa dengan identitas sebagai berikut :

Nama : Muhammad Hakim Ubaidillah
NIM : 12402173491
Jurusan : Ekonomi Syariah

No	Hari/Tgl	Pukul	Keterangan
1	Senin, 5 Oktober 2020	10.00	Koordinasi pihak lembaga via whatsapp
2	Selasa, 6 Oktober 2020	10.00	Koordinasi pihak lembaga
3	Rabu, 7 Oktober 2020	10.00	Mencari informasi tentang profil desa Pucangsimo
4	Kamis, 8 Oktober 2020	10.00	Mencari informasi tentang profil lembaga
5	Jumat, 9 Oktober 2020		OFF- Evaluasi kegiatan PBAK VDTT FEBI 2020

6	Sabtu, 10 Oktober 2020		OFF- Pemilik sedang keluar kota
7	Minggu, 11 Oktober 2020		OFF- Pemilik sedang keluar kota
8	Senin, 12 Oktober 2020	10.00	Mengikuti proses pembuatan telur asin metode 1 dengan pemilik. Merendam dengan larutan air garam.
9	Selasa, 13 Oktober 2020	10.00	Wawancara dengan pemilik lembaga
10	Rabu, 14 Oktober 2020	10.00	Mengikuti kegiatan dalam lembaga
11	Kamis, 15 Oktober 2020	10,00	Mengikuti kegiatan dalam lembaga
12	Jumat, 16 Oktober 2020	10.00	Mengambil telur yang sudah diasinkan dan dibersihkan. Membuat telur asin rebus
13	Sabtu, 17 Oktober 2020		OFF- Pemilik sedang keluar kota
14	Minggu, 18 Oktober 2020		OFF- Pemilik sedang keluar kota
15	Senin, 19 Oktober 2020		OFF- Pemilik sedang keluar kota

16	Selasa, 20 Oktober 2020		OFF- Pemilik sedang keluar kota
17	Rabu, 21 Oktober 2020		OFF- Pemilik sedang keluar kota
18	Kamis, 22 Oktober 2020		OFF- Pemilik sedang keluar kota
19	Jumat, 23 Oktober 2020	10.00	Melihat hasil perendaman telur asin dengan metode 2 (larutan garam)
20	Sabtu, 24 Oktober 2020	10.00	Mengikuti metode perendaman dengan pasta garam.
21	Minggu, 25 Oktober 2020	04.00	Mengikuti proses penjualan pemilik usaha telur asin ke pasar.
22	Senin, 26 Oktober 2020	10.00	Mengikuti pembuatan telur asin metode 3 yaitu, campuran serbuk abu gosok, serbuk batu bata dan garam sebagai kulit telur asin.
23	Selasa, 27 Oktober 2020		OFF- Sembari menunggu hasil proses pengasinan telur dengan metode 2 dan 3, kegiatan saya kembali ke-Tulungagung sebagai panitia MAPABA.
24	Rabu, 28 Oktober 2020		OFF- Sembari menunggu hasil proses pengasinan telur dengan metode 2 dan 3, kegiatan saya kembali ke-Tulungagung sebagai panitia MAPABA.

25	Kamis, 29 Oktober 2020		OFF- Sembari menunggu hasil proses pengasinan telur dengan metode 2 dan 3, kegiatan saya kembali ke-Tulungagung sebagai panitia MAPABA.
26	Jumat, 30 Oktober 2020		OFF- Sembari menunggu hasil proses pengasinan telur dengan metode 2 dan 3, kegiatan saya kembali ke-Tulungagung sebagai panitia MAPABA.
27	Sabtu, 31 Oktober 2020	08.00	Eksperimen teknik osmotik guna percepatan proses pembuatan telur asin dirumah.
28	Minggu, 1 November 2020		Membuat video Mengerjakan laporan PPL Menunggu hasil proses pembuatan telur asin.
29	Senin, 2 November 2020		Membuat video Mengerjakan laporan PPL Menunggu hasil proses pembuatan telur asin.
30	Selasa, 3 November 2020		Membuat video Mengerjakan laporan PPL Menunggu hasil proses pembuatan telur asin.
31	Rabu, 4 November 2020	18.00	Menyicil laoran PPL Koordinasi dengan pemilik usaha dan menyarankan menggunakan teknik osmotik diusaha telur asin barokah.

32	Kamis, 5 November 2020	10.00	Koordinasi pemerintah desa guna menyarankan adanya pelatihan produksi dengan teknik osmotik.
33	Jumat, 6 November 2020	21.00	Mengerjakan laporan PPL.

Jombang, 6 November 2020

Muhammad Hakim Ubaidillah

NIM: 12402173491

BERITA ACARA KONSULTASI

Nama : Muhammad Hakim Ubaidillah

NIM : 12402173491

Jurusan : Ekonomi Syariah

DPL : Dr. Muhammad Aswad, M.A.

Tempat PPL : Desa Pucangsimo (potensi desa)

Judul Laporan : Pengajuan judul yaitu Pemberdayaan Masyarakat Melalui Usaha Telur Asin dalam Ranga Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Pucangsimo.

No	Hal Yang dikonsultasikan	Catatan DPL	Paraf
1.	Pengajuan judul yaitu Pemberdayaan Masyarakat Melalui Usaha Telur Asin dalam Ranga Meningkatkan Pendapatan Keluarga di Desa Pucangsimo.		

Tulungagung, 9 November 2020

Dr. Muhammad Aswad, M. A.

NIP 197506142008011009

DOKUMENTASI

1. Sesi foto bersama pemilik lembaga



2. Proses pengasinan telur



3. pebersihan telur



4. Salah satu kandang bebek



5. pengasian telur menggunakan teknik osmotik

