



PEMBERDAYAAN KELOMPOK PKK MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN DAN PENGEMASAN TELUR ASIN OVEN SEBAGAI OLEH-OLEH KHAS KABUPATEN SIDENRENG RAPPANG

Empowering PKK Groups Through Training In Making And Packaging Salt Egg Egg Oven Salt As A Special Souvenir Of Sidenreng Rappang Regency

Asma'ul Fitriana Nurhidayah^{1*}, Anggun Permata Sari¹, Syamsudin¹, Hasman¹, Endah Murpi Ningrum², Hasrin¹, Sri Helda Wulandari¹, Abdul Alim Yamin², St. Chadijah³, Rahmadani Az-zahra¹, Ahmad Fauzan¹, Wira Lestari Putri¹, Aditya Warman¹, Junaedi¹, Sudarsono¹

¹Program Studi Teknologi Produksi Ternak, Universitas Hasanuddin, ²Program Studi Ilmu Peternakan, Universitas Hasanuddin, ³Program Studi Pengelolaan Perkebunan Kopi, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

Jl. Perintis Kemerdekaan KM 10 Tamalanrea Makassar 90245 Sulawesi Selatan

*Alamat Korespondensi : asmaulfitriana@unhas.ac.id

(Tanggal Submission: 28 September 2025, Tanggal Accepted : 28 November 2025)



Kata Kunci :

Itik, Pemberdayaan, Pengemasan, PKK, Telur Asin Oven

Abstrak :

Kabupaten Sidenreng Rappang merupakan salah satu sentra produksi itik di Provinsi Sulawesi Selatan. Akan tetapi, sebagian besar telur itik masih dipasarkan dalam bentuk segar dan kurangnya inovasi pengolahan maupun pengemasan produk. Produk olahan yang ada pun umumnya masih dikelola secara tradisional dengan daya saing terbatas. Kondisi ini menunjukkan pentingnya inovasi dalam pengolahan dan pengemasan yang agar potensi lokal dapat dioptimalkan dan berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberdayakan Kelompok ibu-ibu PKK di Kelurahan Manisa melalui peningkatan keterampilan pembuatan telur asin oven dan pengemasan produk. Metode kegiatan dilaksanakan secara partisipatif melalui tiga tahap, yaitu sosialisasi, pelatihan teknis pembuatan telur asin oven, dan pelatihan pengemasan produk. Pelaksanaan kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada seluruh aspek pengetahuan peserta. Hasil pre-test dan post-test memperlihatkan pengetahuan dasar pembuatan telur asin meningkat dari 37% menjadi 76%, pembuatan dengan metode basah dari 38% menjadi 77%, serta penggunaan oven dan pengemasan naik dari 25-30% menjadi 79%. Peningkatan pada kegiatan ini dua kali lipat yang

mencerminkan efektivitas metode pelatihan berbasis praktik langsung, di mana peserta tidak hanya memahami konsep tetapi juga mampu mempraktikkan keterampilan secara mandiri. Peserta juga mampu mempraktikkan penggunaan plastik vakum dan pencantuman label. Respon peserta sangat positif, terlihat dari antusiasme dalam diskusi maupun praktik langsung.

Key word :

*Ducks,
Empowerment,
Packaging, PKK,
Oven-Salted
Egg*

Abstract :

Sidenreng Rappang Regency is one of the duck production centers in South Sulawesi Province. However, most duck eggs are still marketed in fresh form with limited innovation in processing and packaging. The traditional management of existing processed products generally results in low competitiveness. This condition highlights the importance of innovation in processing and packaging to optimize local potential and contribute to improving community welfare. The purpose of this program was to empower PKK women's groups in Manisa Village by enhancing their skills in producing oven-salted eggs and product packaging. The activities were carried out using a participatory approach through three stages: socialization, technical training on salted egg processing with an oven, and packaging training. The implementation showed a significant increase in participants' knowledge across all aspects. Pre-test and post-test results indicated that basic knowledge of salted egg production increased from 37% to 76%, production using the wet method from 38% to 77%, and the use of ovens and packaging rose from 25–30% to 79%. This twofold increase reflects the effectiveness of practice-based training, where participants not only understood the concepts but were also able to apply the skills independently. Participants were also able to practice using vacuum plastic and attaching labels. The participants' response was very positive, as seen from their enthusiasm in the discussion and hands-on practice.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Nurhidayah, A. F., Sari, A. P., Syamsudin, S., Hasman, H., Ningrum, E. M., Hasrin, H., Wulandari, S. H., Yamin, A. A., Chadijah, S., Az-zahra, R., Fauzan, A., Putri, W. L., Warman, A., Junaedi, J., & Sudarsono, S. (2025). Pemberdayaan Kelompok PKK Melalui Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Telur Asin Oven sebagai Oleh-Oleh Khas Kabupaten Sidenreng Rappang. *Jurnal Abdi Insani*, 12(11), 6167-6176. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i11.3244>

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor peternakan unggas khususnya itik yang menjadi sumber pangan bergizi dan sebagai mata pencaharian masyarakat pedesaan. Telur itik sebagai sumber protein hewani yang penting dalam mendukung ketahanan pangan nasional. Kandungan dalam telur itik meliputi air 66 %, protein 12 %, lemak 10 %, karbohidrat 1% dan abu 11%. Kandungan didalam kuning telur meliputi air 48% dan lemak 33% (Réhault-Godbert *et al.*, 2019). Kandungan kuning telur terdiri dari vitamin, mineral, pigmen dan kolesterol (Nisa *et al.*, 2017) Kandungan putih telur mengandung protein yang didalamnya terdapat lisozim yang berfungsi sebagai antibakteri (Aggreza *et al.*, 2024). Kandungan gizi tersebut menjadikan telur itik sebagai salah satu alternatif pangan fungsional yang bernilai tinggi untuk mendukung terpenuhi gizi masyarakat.

Selain berperan dalam penyediaan gizi, ternak itik juga memberikan kontribusi dalam pembangunan ekonomi nasional. Indonesia merupakan salah satu negara dengan populasi itik cukup besar di Asia Tenggara. Jumlah populasi itik nasional tercatat sebanyak tercatat berkisar 43 juta ekor



tahun 2024 dengan produksi telur yang mencapai lebih dari 269 ribu ton pada tahun 2024 (BPS, 2024). Produk itik tidak hanya mendukung ketahanan pangan nasional, tetapi juga berperan dalam mengurangi ketergantungan impor produk hewani serta mendorong tumbuhnya usaha kecil dan menengah (UKM) di pedesaan. Hal ini sejalan dengan program pemerintah dalam hilirisasi produk pangan lokal dan pengembangan UMKM sebagai penopang ekonomi daerah. Oleh karena itu, pengolahan hasil ternak itik menjadi produk bernilai tambah tinggi sangat penting untuk dilakukan agar potensi yang ada dapat memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat.

Kabupaten Sidenreng Rappang dikenal sebagai salah satu sentra budidaya ternak itik di Sulawesi Selatan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Tahun 2024, populasi itik di Kabupaten Sidrap mencapai 419.609 ekor dengan produksi telur itik sebesar 3,2 ton (BPS, 2024). Hasil produksi telur itik di daerah Sidrap sebagian besar masih dijual dalam bentuk segar yang terdistribusi ke pedagang lokal atau pasar, tanpa brand, label, atau pengemasan modern sehingga nilai tambah dan manfaat ekonominya masih rendah (Syahridah *et al.*, 2022).

Telur itik memiliki nilai ekonomis yang tinggi dan telah lama menjadi sumber pangan serta pendapatan masyarakat (Abustam *et al.*, 2016). Salah satu bentuk pemanfaatan telur itik yang bernilai ekonomi adalah pengolahan menjadi telur asin (Iskandar *et al.*, 2022). Inovasi pengolahan telur itik menjadi telur asin mengurangi kelaparan pangan meningkatkan ketersediaan dan akses pangan lokal yang bergizi (Pertiwinigrum *et al.*, 2023). Telur asin yang beredar dipasaran masih konvensional, tanpa inovasi rasa, kemasan vakum, atau informasi nilai gizi, sehingga kurang memiliki daya saing sebagai produk oleh-oleh atau retail modern (Irmawaty, 2019; Putri *et al.*, 2020).

Permasalahan utama kelompok masyarakat pada Kelompok ibu-ibu PKK yaitu kurangnya keterampilan dalam mengolah telur itik mempunyai nilai ekonomis tinggi serta pengetahuan terkait pengemasan produk yang menarik. Produk yang dihasilkan masih bersifat konvensional, kurang higienis, daya simpan singkat dan kemasan belum memenuhi standar pemasaran. Hal ini menjadi isu penting untuk konsumen modern dengan produk yang menarik, higienis dan memiliki daya tarik sebagai produk oleh-oleh khas daerah. Kelompok PKK dipilih sebagai mitra strategis dalam kegiatan ini karena peran mereka yang vital dalam pengelolaan pangan keluarga dan potensi besar dalam mengembangkan usaha kecil berbasis rumah tangga.

Solusi yang ditawarkan yaitu melalui pelatihan pembuatan dan pengemasan telur itik asin oven. Teknik pemasakan dengan metode oven menghasilkan telur asin dengan cita rasa khas. Selain pembuatan telur asin, pelatihan pengemasan produk memiliki daya tarik sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Sidenreng Rappang. Kegiatan ini bertujuan untuk memberdayakan Kelompok ibu-ibu PKK di Kelurahan Manisa Kecamatan Baranti Kabupaten Sidenreng Rappang melalui peningkatan keterampilan pembuatan telur asin oven dan pengemasan produk. Manfaat kegiatan adalah terciptanya produk olahan khas daerah yang siap dipasarkan, meningkatnya pendapatan keluarga, dan berkembangnya wirausaha rumah tangga. Harapannya, produk telur asin oven dapat menjadi ikon oleh-oleh khas Sidrap yang mampu mendukung pengembangan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Juni sampai Agustus 2025 di Kelurahan Manisa, Kecamatan Baranti, Kabupaten Sidenreng Rappang. Lokasi ini merupakan sentra peternakan itik dan pengolahan telur itik masih terbatas. Hasil telur hanya dijual dalam bentuk segar di pasar tradisional. Kondisi tersebut adanya kesenjangan antara potensi produksi dan nilai tambah produk, sehingga sangat relevan untuk dijadikan lokasi kegiatan pengabdian.

Sasaran kegiatan adalah Kelompok Ibu-Ibu PKK di Kelurahan Manisa yang berjumlah 20 orang. Kelompok PKK di kelurahan ini dipilih karena memiliki organisasi yang aktif dan dapat menjadi motor penggerak dalam mengembangkan usaha rumah tangga berbasis pangan. Anggota kelompok PKK di Kelurahan Manisa sebagian besar berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang berpotensi



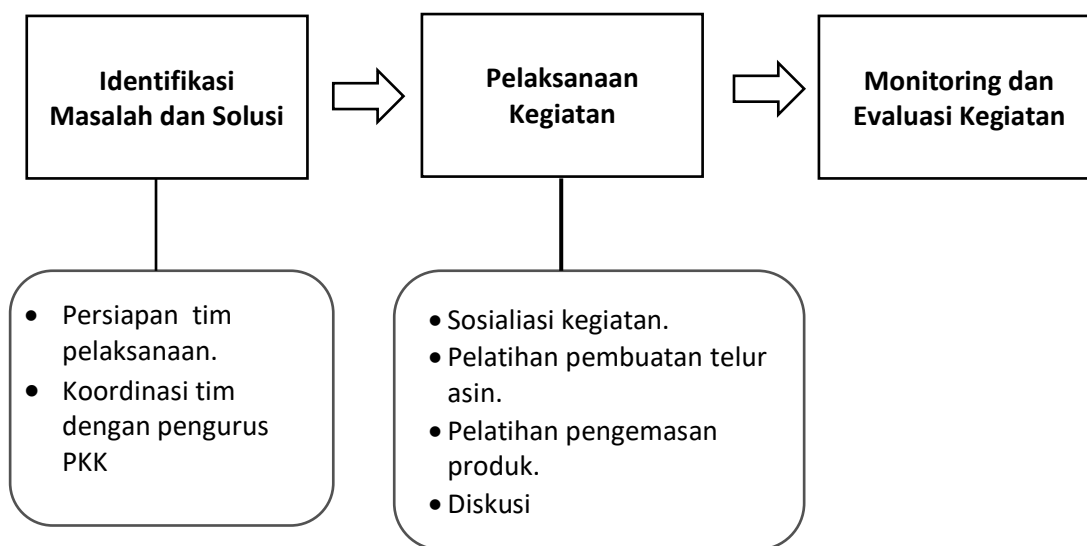
mengembangkan usaha rumah tangga berbasis pangan dan memiliki keterbatasan dalam keterampilan pengolahan serta pengemasan produk berupa telur.

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi oven listrik, baskom, wadah pengasinan, alat sealer, dan plastik vakum. Bahan utama berupa telur itik segar, garam, dan bahan tambahan daun pandan.

Metode kegiatan dilaksanakan beberapa tahap yaitu identifikasi masalah dan penentuan solusi, pelaksanaan kegiatan, serta evaluasi kegiatan (Gambar 1). Tahap pertama yaitu identifikasi masalah dan penentuan solusi yaitu dengan melakukan wawancara kepada pengurus PKK. Hasil identifikasi mengatakan dimana terdapat potensi telur itik belum optimal sehingga solusi yang disarankan adalah pengolahan telur menjadi telur asin dan pemasakan metode oven, serta pelatihan pengemasan untuk daya tarik produk.

Tahap kedua adalah pelaksanaan kegiatan meliputi: 1) sosialisasi yaitu dengan pengenalan program, penyampaian tujuan, manfaat dan pengembangan produk olahan telur itik, 2) Pelatihan pembuatan telur asin dengan metode oven dengan meliputi pemilihan bahan baku, proses pengasinan, teknik pemasakan dengan oven, 3) Pelatihan pengemasan produk melalui pengenalan kemasan yang menarik meliputi label, informasi dan strategi pemasaran, 4) Diskusi dan tanya jawab yaitu interaksi dengan peserta memperdalam pemahaman dan menjawab kendala yang dihadapi.

Tahap ketiga adalah evaluasi kegiatan dengan observasi langsung, wawancara, dan pemberian kuisioner sebelum (*pre-test*) dan sesudah pelatihan (*post-test*). Aspek yang dinilai meliputi: 1) pengetahuan dasar pembuatan telur asin, 2) metode basah (air dan garam), 3) metode oven, 4) penggunaan oven dan 5) pengemasan produk. Pada evaluasi ini, jawaban peserta akan dinilai dengan skala likert (Tabel 1).



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

Tabel 1. Indikator Penilaian

No	Penilaian	Skor
1	Sangat Tahu	4
2	Tahu	3
3	Kurang Tahu	2
4	Tidak Tahu	1

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Kelompok Sasaran

Kelompok sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah Ibu-Ibu PKK Kelurahan Manisa, Kecamatan Baranti, Kabupaten Sidenreng Rappang, dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Berdasarkan hasil analisis distribusi umur peserta pelatihan yang berjumlah 20 orang mayoritas berada pada usia produktif (Tabel 2). Data menunjukkan bahwa kelompok usia 36-45 tahun persentase 43%, diikuti oleh kelompok usia 46-55 tahun persentase 28,57%. Kelompok usia 25-35 tahun dan <56 tahun dengan persentase 14%.

Distribusi usia peserta 25-64 tahun masih berada dalam rentang usia yang potensial untuk mengembangkan keterampilan baru di bidang pengolahan pangan (Purba *et al.*, 2024; Sukmaningrum & Imron, 2017). Pada usia produktif lebih mudah menerima keterampilan dan cenderung lebih mudah dalam mengadopsi teknologi baru (Isnaeni *et al.*, 2025). Pada usia lanjut relatif lebih konservatif dalam menerima perubahan teknologi dibandingkan kelompok usia lanjut yang relatif konservatif dalam menerima perubahan (Restyandito & Kurniawan, 2017).

Mayoritas peserta pada kelompok PKK Kelurahan Manisa yaitu berprofesi sebagai ibu rumah tangga. Kondisi ini menunjukkan bahwa Ibu rumah tangga (IRT) memiliki waktu relatif lebih fleksibel untuk mengikuti kegiatan pelatihan (Susanti *et al.*, 2022). Selain itu juga berpotensi besar untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis pangan (Utami *et al.*, 2024). Peran ibu rumah tangga dalam usaha pengolahan pangan dapat memberikan kontribusi terhadap peningkatan ekonomi keluarga sekaligus memperkuat ketahanan pangan rumah tangga (Adry *et al.*, 2020).

Tabel 2. Karakteristik Kelompok ibu PKK di Kelurahan Manisa

Kelompok Ibu PKK		Persentase (%)
1.	Usia (Tahun)	
	25-35	14
	36-45	43
	46-55	29
	> 55	14
2	Pekerjaan	
	Ibu Rumah Tangga (IRT)	100

Identifikasi Masalah dan Solusi

Identifikasi masalah bersama dengan Sekretaris Lurah dan pengurus PKK Kelurahan anisa melalui wawancara. Kelurahan Manisa salah satu tempat di Kabupaten Sidrap yang memiliki potensi produksi telur itik. Masalah utama yang terjadi pada kelompok PKK yaitu minimnya keterampilan melakukan inovasi pengolahan telur itik. Adapun Permasalahan yang ditemukan di kelompok PKK Kelurahan Manisa meliputi:

1. Pemanfaatan telur itik yang masih terbatas pada bentuk segar dan olahan sederhana,
2. Keterampilan masyarakat dalam inovasi pengolahan pangan masih rendah,
3. Belum adanya pengetahuan dan praktik pengemasan modern yang sesuai standar pemasaran.

Keterbatasan inovasi dalam pengolahan dan pengetahuan masyarakat terkait standar keamanan pangan dan higienitas produk masih rendah. Proses produksi telur asin masih dilakukan secara tradisional dan kurangnya diperhatikan aspek sanitasi. Hal ini berdampak pada kualitas produk dan daya simpan produk. Produk olahan pangan tradisional di tingkat rumah tangga sering terkendala terkait dengan kebersihan, pengemasan, promosi dan belum mampu menembus pasar luas (Semariyani *et al.*, 2019). kebersihan merupakan bagian dari keamanan pangan dan terjaminnya produk hingga sampai ditangan konsumen. Selain aspek kebersihan, kemasan juga berperan untuk daya tarik dan daya saing produk terutama pada pasar modern dan sektor oleh-oleh khas daerah

(Surianti *et al.*, 2021). Masalah tersebut bisa berdampak pada usaha rumah tangga terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Pemberdayaan ibu rumah tangga terkait pangan lokal mampu mensejahterakan ekonomi keluarga dan memperkuat ketahanan pangan nasional (Caturiyen *et al.*, 2021).

Bedasarkan permasalahan yang terjadi di mitra solusi yang dilaksanakan oleh tim melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu membuat pelatihan pembuatan telur asin dengan metode oven, pendampingan dan pengemasan produk. Metode oven dipilih, dinilai lebih higienis, menghasilkan cita rasa yang khas dan mampu memperpanjang masa simpan produk dibanding tradisional. Melalui penerapan dengan metode oven ini, diharapkan produk telur asin dapat memiliki kualitas yang konsisten dan sesuai dengan kebutuhan konsumen sederhana (Manullang *et al.*, 2023). Pelatihan pengemasan produk dapat memberikan pemahaman ke peserta pelatihan bahwa kemasan dapat meningkatkan nilai jual produk dengan pencantuman label dan strategi pemasaran sederhana (Sari *et al.*, 2019). Pengemasan tidak hanya melindungi produk akan tetapi berperan sebagai media promosi yang dapat menjadi daya saing di pasar (Purnomo, 2024).

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di kelurahan manisa meliputi sosialisasi, pelatihan pembuatan telur asin dan pelatihan pengemasan telur asin. Tahapan kegiatan dilaksanakan saling berkaitan agar peserta lebih mudah mengikuti alur kegiatan dan memahami materi yang diberikan. Pendekatan yang digunakan yaitu dengan partisipatif sehingga peserta tidak hanya mendengarkan penjelasan berupa materi akan tetapi peserta dapat terlibat langsung dalam kegiatan praktik. Kegiatan yang dilakukan oleh peserta tidak hanya menjadi sarana pengetahuan akan tetapi peserta memperoleh keterampilan yang dapat diterapkan dalam mengolah dan mampu memasarkan produk lokal secara lebih baik.

Kegiatan sosialisasi dilakukan secara bersama kelompok PKK kelurahan manisa sebelum pelatihan telur asin dan pengemasan. Tujuan dari sosialisasi ini yaitu membangkitkan minat dan partisipasi ibu-ibu PKK dalam mengembangkan potensi telur itik, menjelaskan program rencana kegiatan pengabdian dan mengajak peserta dalam ikut serta kegiatan pelatihan yang dilaksanakan. Pendekatan partisipatif lebih efektif karena mampu meningkatkan keterlibatan serta motivasi peserta untuk aktif mengikuti program (Yeni *et al.*, 2018). Pada tahapan sosialisasi ini tim pelaksana menyampaikan bahwa Kelurahan Manisa memiliki potensi besar dalam produksi telur itik dan dapat dikembangkan dalam bentuk inovasi produk lokal yang menjadi nilai tambah sekaligus memperkuat identitas daerah. Inovasi dalam pengolahan telur itik tidak hanya mendukung ketahanan pangan, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang berbasis pada potensi lokal (Tarman *et al.*, 2022).



Gambar 2. Sosialisasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada kelompok PKK kelurahan Manisa

Pelaksanaan pelatihan pengolahan telur asin diharapkan peserta bisa berpartisipasi langsung dalam proses pembuatan telur asin, sehingga peserta tidak hanya menerima materi yang

disampaikan. Tim pelaksana memberikan arahan terkait langkah-langkah pembuatan telur asin dengan metode basaha. Tahapan yang dilakukan dimulai dari pemilihan bahan baku, proses pengasinan hingga pemasakan dengan metode oven. Pemilihan bahan baku terutama telur itik segar dengan kualitas yang baik dapat menentukan mutu akhir produk. proses pengasinan dengan menggunakan metode sederhana yang dapat diaplikasikan di rumah dengan menggunakan garam dan air. Setelah itu dilakuak teknik pesamakan dengan metode oven. Metode oven dipilih lebih praktis, higienis da mampu menghasilkan cita rasa yang berbeda serta memiliki daya tarik dibandingkan dengan metode konvesional (Wibawa *et al.*, 2024). Metode penovenan dapat memepertahankan mutu fisik telur serta memperpanjang daya simpan (Novia *et al.*, 2018). Peserta didorong untuk mencoba setiap tahapan dan sambil berdiskusi terkait kendala yang didapat dalam penerapannya. Respon peserta sangat positif dan metode oven ini muncul metode yang baru yang bisa di terapkan dengan mudah dan lebih menarik dari sisi tampilan produk. Antusiasme terlihat dari peserta yang aktif terlibat dalam proses praktik maupun diskusi. Melalui pelatihan pembuatan telur asin dengan metode oven ini diharapkan peserta mampu mengaplikasikan di rumah. Peserta tidak hanya mendapatkan produk yang berkualitas akan tetapi berpeluang meningkatkan ekonomi keluarga berbasis pangan lokal.

Pelatihan pengemasan difokuskan untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Setelah peserta memahami prose pembuatan telur asin dengan metode oven. peserta diperkenalkan teknik pengemasan modern yang sederhana dan tetap efektif meliputi pengemasan dengan plastik vacum, pencantuman label produk, dan desain kemasan yang menarik. Tujuan pelatihan pengemasan yaitu untuk melindungi produk dari kerusakan fisik, kontaminasi mikroba, memperlambat proses oksidasi, menjaga cita rasa dan tekstur telur asin. Peserta diajak untuk mempraktikkan kemasan yang sesuai dengan kebutuhan pasar tidak hanya layak konsumsi, tetapi juga bernilai jual lebih tinggi. Kemasan memiliki fungsi dalam menjaga mutu produk dan menjadi sarana promosi untuk menarik minat beli konsumen (Setiawardhani, 2025). Kemasan yang inovatif bukan hanya pelindung, tetapi juga dapat mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas dan keamanan pangan (Wibisono *et al.*, 2022).



Gambar 3. Pelatihan pembuatan dan pengemasan produk telur asin oven

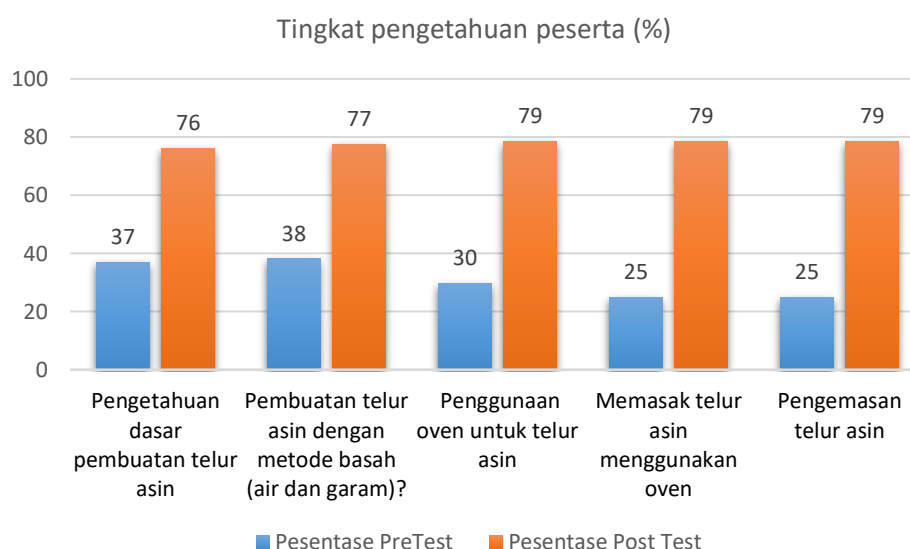
Respon peserta terkait pelatihan ini sangat positif. Peserta mencoba penggunaan mesin *vacum sealer* dan berdiskusi terkait ketersediaan biaya. Melalui pelatihan ini peserta paham terkait kemasan modern dengan label jelas dapat meningkatkan kepercayaan konsusmen sekaligus memperkuat daya saing produk. pada keterampilan ini peserta diharapkan mamapu menghasilkan produk telur asin oven tidak hanya diihat dari segi ras tetapi juga dilihat dari penampilan dan pemasaran.

Hasil Evaluasi Kegiatan

Hasil kegiatan pegabdian kepada masyarakat dilakukan evaluasi untuk melihat sejauh mana tujuan program yang dilaksanakan oleh ibu-ibu PKK di Kelurahan Manisa. Kegiatan dilakukan seluruh

tahapan mulai dari sosialisasi, pelatihan pengolahan produk dan pelatihan pengemasan. Evaluasi juga dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta.

Hasil pengukuran tingkat pengetahuan peserta melalui pre-test dan post-test terlihat adanya peningkatan pada semua aspek yang dinilai (Gambar 4). Tahap pre-test terlihat pengetahuan peserta sebelum dilakukan pelatihan masih tergolong rendah. Pengetahuan dasar pembuatan telur asin sebelum pelatihan mencapai 37 % dan setelah pelatihan kegiatan mencapai 76 %. Pengetahuan pembuatan telur asin dengan metode basah (air dan garam) sebelum kegiatan mencapai 38% setelah kegiatan mencapai 77%. Pengetahuan penggunaan oven untuk telur asin sebelum pelatihan mencapai 30% dan setelah pelatihan mencapai 79 %. Pengetahuan memasak telur asin menggunakan oven sebelum pelatihan mencapai 25% dan setelah kegiatan 79%,. Pengetahuan pengemasan telur asin sebelum kegiatan mencapai 25 dan setelah kegiatan mencapai 79%. Persentase menunjukkan bahwa sebelum pelatihan mayoritas peserta masih memiliki keterbatasan dalam pengetahuan pengolahan telur asin dan setelah kegiatan terjadi peningkatan pengetahuan dua kali lipat.



Gambar 5. Grafik Tingkat pengetahuan peserta

Peningkatan paling terlihat signifikan pada aspek penggunaan oven, memasak telur asin dengan oven dan pengemasan yang masing-masing meningkat lebih dari 50%. Kegiatan pelatihan pengolahan telur asin dengan metode praktik langsung sangat efektif dalam memberikan pengalaman baru dan meningkatkan keterampilan peserta dibanding metode ceramah. Pelatihan berbasis praktik lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dibandingkan metode ceramah (Ak, 2017). Kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan telah berhasil mencapai tujuan utama yakni meningkatkan kapasitas ibu-ibu PKK di Kelurahan Manisa dalam mengolah dan mengemas telur asin oven sebagai produk bernilai ekonomi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim Program Pengabdian kepada Masyarakat mengucapkan terimakasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Hasanuddin yang telah memberi dukungan pada pelaksanaan program ini melalui program Hibah Internal Universitas Hasanuddin tahun 2025 melalui skema Program Pengabdian Kepada Masyarakat Unhas - Program Pengembangan Usaha Produk Intelektual Kampus (PPMU-PPUPIK).

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E., Malaka, R., Ali, H. M., Said, I. M., Likadja, J. C., Baco, S., Maruddin, F., Yuliati, N. F., & Murpiningrum, E. (2016). Penerapan teknologi Pengolahan Telur Itik Pada Kelompok Wanita Tani Ternak Itik Libureng di Desa Libureng Kecamatan Tanete Riaja Kabupaten Barru. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan (JIIP)*, 2(2), 133–138.
- Adry, M. R., Riani, N. Z., Akbar, U. U., & Sari, Y. P. (2020). Peningkatan Kesejahteraan Keluarga Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Bagi Ibu Rumah Tangga. *Journal of Community Service (JCS)*, 2, 177–184.
- Aggreza, S. P., Budiman, C., & Wulandari, Z. (2024). Characterization of egg white lysozyme from local duck Mojosari and Alabio. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 12(2), 82–93. <https://doi.org/10.29244/jipthp.12.2.82-93>
- Ak, M. S. (2017). Efektivitas Diklat Pengendalian OPT Bawang Putih Dengan Metode Ceramah dan Praktik Langsung di Kecamatan Sembalun Kabupaten Lombok Timur. *JISIP*, 1, 84–90.
- BPS. (2024). *Jumlah Produksi Telur Unggas Dan Susu Sapi Segar Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sulawesi Selatan (kg), 2024*. Badan Pusat Statistik.
- Caturiyani, A., Yusriani, F. A., Clarista, A. C., Ismianti, N., & Enjelika, G. (2021). Strategi Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga untuk Berwirausaha Guna Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga. *Jurnal PADMA: Pengabdian Dharma Masyarakat*, 1(3), 204–206.
- Irmawaty, I. (2019). Penggunaan Metode Berbeda Pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Rasa dan Aroma. *Jurnal Ilmu dan Industri Peternakan*, 4(1), 84–92. <https://doi.org/10.24252/jiip.v4i1.9811>
- Iskandar, M. I., Arisandi, B., & Widyani, R. (2022). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Telur Itik di Prima Itik Desa Balad Kecamatan Dukupuntang Kabupaten Cirebon. *Jurnal Ilmu Peternakan Indonesia*, 16(2), 308–323.
- Isnaeni, N. L., Aryanti, D., Maharani, B., & Aulia, A. D. (2025). Peran Ibu PKK dalam mendorong pemberdayaan UMKM di era digital. *Abdimas Awang Long*, 8(2), 231–239.
- Manullang, E., Lukman, H., & Fatati, D. (2023). Pengaruh lama Pemeraman Dan Pengovenan Telur Asin Oven Dengan Metode Kering Terhadap Kualitas Organoleptik. *Prosiding Seminar Nasional Cendekia Peternakan*, Kediri, 8 Februari.
- Nisa, R. K., Saraswati, T. R., & Yuniwati, E. Y. W. (2017). Kolesterol dan Vitamin A Pada Telur Itik Pengging, Itik Tegal, dan Itik Magelang. *Jurnal Ilmu Ternak*
- Novia, D., Juliarsi, I., & Melia, S. (2018). Perbaikan Mutu dan Produksi Telur Asin Pada Kelompok Usaha Telur Asin di Sicincin, Kabupaten Padang Pariaman. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), 1–14.
- Pertiwinigrum, A. P. R. R., Kalbu, R. M., Permata, D. I., & Nastiti, A. D. (2023). Perbedaan Metode Pengolahan Menggunakan Oven Terhadap Hasil Akhir Produk Olahan Telur Asin Desa Rawa Subur, Kapuas Murung, Kalimantan Tengah. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, dan Teknologi Tepat Guna*, 1(2), 165–171. <https://doi.org/10.22146/parikesit.v1i2.9547>
- Purba, A. A., Tampubolon, A. M., Gaol, R. Y. L., Siregar, I. A., & Hidayat, N. (2024). Mengoptimalkan Penduduk Usia Produktif sebagai Aktor Utama dalam Pembangunan Nasional. *Jurnal Sosial Humaniora Sigli (JSH)*, 7(1), 460–466. <https://doi.org/10.47647/jsh.v7i1.2433>
- Purnomo, A. (2024). Pengembangan inovasi Kemasan untuk Meningkatkan Merek dan Keunggulan Kompetitif Bagi UMKM Klanting Sumber Rezeki Teluk Pandan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pengabdian UMKM*, 3(2), 72–76.
- Putri, S. A., Ramdhianty, A., & Syahid, A. (2020). Pengembangan visualisasi tanda pengenalan merek pada produk IKM Sentra Telur Asin Derwati. *Charity: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 1–9.
- Réhault-Godbert, S., Guyot, N., & Nys, Y. (2019). The Golden Egg: Nutritional Value, Bioactivities, and Emerging Benefits for Human Health. *Nutrients*, 11, Article 684. <https://doi.org/10.3390/nu11030684>



- Restyandito, & Kurniawan, E. (2017). Pemanfaatan Teknologi Oleh Orang Lanjut Usia di Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional XII*, Yogyakarta.
- Sari, D. K., Darlis, V., & Meidilisa, V. (2019). Penerapan Mobile Marketing dan perbaikan Packaging Pada UMKM Sumatera Barat Tepung dan Olahan Sala Uni Jamila. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 2(3), 305–405.
- Semariyani, A. A. M., Sudiarta, I. W., Rudianta, I. N., Candra, I. P., Mangku, I. G. P., Suriati, L., & Suardani, N. M. A. (2019). Pengemasan dan Strategi Pemasaran Produk Pangan di Desa Sulangai. *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), 23–28.
- Setiawardhani, W. O. (2025). Peran packaging dalam strategi marketing bagi daya tarik beli konsumen. *Komunikata*, 57(6), 152–162. <https://doi.org/10.55122/kom57.v6i1.1888>
- Sukmaningrum, A., & Imron, A. (2017). Memanfaatkan usia produktif dengan usaha kreatif industri pembuatan kaos pada remaja di Gresik. *Paradigma*, 5(3), 1–6.
- Surianti, A., Dewi, A. K. C., Christianto, R. D., Setia, M. D. I. A., Amora, E., Deo, F. G., Priagusti, F., Christiana, E. L., Pili S, M. R., Fraditya, G., & Indra, I. K. (2021). Pengemasan kreatif dan pemasaran online produk makanan di Desa Tayuban, Kulon Progo. *Jurnal Atma Inovasia (JAI)*, 1(2), 147–151.
- Susanti, F., Ajis, J., Salamah, A., Nisa, K., Zul'irfan, M., & Pratiwi, R. D. (2022). Pemberdayaan kewirausahaan ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan kerajinan tangan di Desa Pabuaran. *Dedikasi PKM UNPAM*, 3(1), 40–43.
- Syahrifah, A., Ambar, A. A., & Toaha, S. (2022). Komparasi pendapatan dan kelayakan antara usaha telur itik dengan telur itik asin (Studi kasus di Kabupaten Sidenreng Rappang). *Jurnal Sains Agribisnis*, 2(2), 86–96.
- Tarman, A., Fitri, C. A., Sari, N., Bakar, A. A., & Dzarnisa. (2022). Telur itik asin berbahan herbal dan cabai pada peternak produktif di Gampong Siem Aceh. *Prioritas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 6–10.
- Utami, E. S., Wulandari, I., Pabulo, A. M. A., & Wulansari, A. (2024). Peningkatan kemandirian ibu rumah tangga melalui pelatihan kewirausahaan dan pembentukan usaha bersama. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(1), 141–148. <https://doi.org/10.31102/darmabakti.2024.5.1.141-148>
- Wibawa, S. J., Susilowati, S., & Dinasari, I. (2024). Analisis kualitas organoleptik dan kimia telur asin dengan metode pengolahan yang berbeda. *Jurnal Dinamika Rekayasa*, 7(1), 236–241.
- Wibisono, N., Setiawati, L., Lasambouw, M. C., Hutapea, S. R., Pakpahan, R., & Suwondo, S. (2022). Perancangan desain kemasan inovatif dan berdaya saing untuk produk tape ketan “Rasa Manis” sebagai media promosi. *Jurnal Bisnis & Kewirausahaan*, 18(1), 63–71.
- Yeni, M., Yuliana, S., & Yanti, R. P. (2018). Efektivitas program partisipatif kelompok perempuan dalam meningkatkan swadaya masyarakat. *Jurnal Surya Masyarakat*, 1(1), 64–80. <https://doi.org/10.26714/jsm.1.1.2018.64-80>