



Pelatihan Pembuatan Abon Telur Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Keluarga di Desa Tanahkaraeng Kabupaten Gowa

Rahmawati ¹ Rachmawaty ^{2*} Amraeni ³ Nurlaila Syarfiah Asfo ⁴

Muhammad Kusnady Tabsir ⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Patempo
rachmawaty279@gmail.com

Abstract:

This Community Service Program (PKM) aimed to enhance the skills and knowledge of residents in Tanahkaraeng Village, Gowa Regency, in processing eggs into shredded egg (abon telur) as an effort to support household food security and create home-based business opportunities. Eggs are highly nutritious but perishable, thus requiring innovative processing to extend shelf life and increase market value. The program implementation included lectures on food security and egg nutritional value, demonstrations of shredded egg production, and hands-on practice by participants. The training was attended by 15 housewives using a participatory approach. The results showed that all participants were able to independently perform the shredded egg production process, most produced products of good quality, and expressed interest in developing shredded egg as a local business. This program is expected to continue with product diversification, packaging training, and marketing strategy development to enhance the competitiveness of local products.

Keywords: *Shredded egg, food security, community empowerment, home-based business.*

Pendahuluan

Ketahanan pangan merupakan salah satu pilar utama dalam pembangunan nasional. Di tengah tantangan global seperti inflasi pangan, perubahan iklim, serta dinamika sosial ekonomi, pemberdayaan masyarakat melalui peningkatan keterampilan pengolahan pangan lokal menjadi solusi strategis untuk memperkuat ketahanan pangan keluarga.

Telur merupakan bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya. Maka tidak heran jika jenis makanan ini sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Selain itu telur dikenal memiliki kandungan protein yang tinggi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Menurut ahli gizi, telur adalah makanan yang paling padat gizi, diantaranya mengandung 90 kalsium, mineral dan zat besi yang terdapat dalam kuning telur. Telur juga mengandung 6 gr protein dan 9 jenis asam amino esensial yang terdapat dalam putih telur. Telur ayam juga memiliki berbagai kandungan



vitamin, mineral seperti vitamin A, ribovlafin, asam folat, vitamin B6, vitamin B12, zat besi, kalium, kalsium, fosfor dan sumber protein yang sangat tinggi. Selain itu kandungan yang terdapat dalam kuning telur itu sendiri yaitu mengandung vitamin A, D, dan vitamin E yang sangat bermanfaat bagi kulit.

Telur merupakan bahan pangan bergizi tinggi namun mudah rusak (*perishable*), sehingga diperlukan inovasi pengolahan agar lebih tahan lama dan bernilai jual. Abon telur adalah salah satu alternatif yang dapat memperpanjang masa simpan telur dan meningkatkan nilai jualnya.

PKM ini dilaksanakan di Desa Tanahkaraeng yang memiliki potensi bahan baku melimpah namun belum diolah secara optimal. Selain itu, program ini dirancang untuk mengatasi keterbatasan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan telur dan membuka peluang usaha baru berbasis pangan lokal.

Pelatihan ini penting dilakukan sebagai bentuk intervensi dalam meningkatkan ketahanan pangan keluarga melalui pengolahan bahan makanan lokal. Selain itu, kegiatan ini berkontribusi dalam pemberdayaan ekonomi rumah tangga, khususnya bagi ibu rumah tangga, dengan menciptakan peluang usaha berbasis produk olahan pangan.

Metode

Kegiatan dilaksanakan pada 24 Juni 2025 di Balai Pertemuan Desa Tanahkaraeng, Kecamatan Manuju, Kabupaten Gowa. Mitra kegiatan berjumlah 15 orang ibu rumah tangga. Kegiatan pengabdian diawali dengan persiapan, yaitu melakukan koordinasi dengan aparat desa dan tokoh masyarakat untuk menentukan waktu dan tempat kegiatan. Selain itu dilakukan penyusunan materi pelatihan dan modul pelatihan pembuatan abon telur, serta menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan.

Pendekatan partisipatif diterapkan dalam kegiatan pelatihan agar peserta aktif belajar dan terlibat langsung. Metode pelaksanaan meliputi:

- 1) Ceramah tentang ketahanan pangan dan nilai gizi telur,
- 2) Demonstrasi pembuatan abon telur,
- 3) Praktik langsung oleh mitra kegiatan.

Hasil

Penyampaian materi sosialisasi dan penyuluhan

Materi pertama membahas tentang konsep ketahanan pangan, khususnya pada level rumah tangga. Disampaikan bahwa ketahanan pangan tidak hanya menyangkut ketersediaan bahan pangan, tetapi juga kemampuan masyarakat untuk mengakses, mengolah, dan mengonsumsi makanan bergizi secara berkelanjutan.

Materi berikutnya menjelaskan kandungan gizi dalam telur, seperti protein tinggi, vitamin B12, dan kolin yang sangat baik untuk perkembangan otak dan tubuh. Disoroti

pula bahwa telur merupakan bahan pangan yang mudah didapatkan dan relatif terjangkau, namun cepat rusak jika tidak segera dikonsumsi atau diawetkan.



Gambar 1 Penyampaian materi oleh Tim PKM

Sebagai penutup, disampaikan materi mengenai peluang usaha dari produk olahan telur, khususnya abon telur. Dijelaskan bahwa abon telur memiliki daya tahan yang lebih lama, mudah dikemas, dan memiliki potensi pasar yang luas, baik sebagai konsumsi keluarga maupun sebagai produk jual. Peserta tampak antusias dan mulai mengajukan pertanyaan bahkan sebelum sesi tanya jawab dimulai.

Demonstrasi pembuatan abon telur

Setelah pemaparan materi, kegiatan berlanjut ke sesi demonstrasi pembuatan abon telur. Tim PKM memperlihatkan secara langsung langkah-langkah pembuatan abon telur, mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga pengemasan.



Gambar 2 Demonstrasi dan praktik pembuatan abon telur

Demonstrasi mencakup langkah-langkah kerja pembuatan abon telur, yaitu: 1) persiapan alat dan bahan; 2) membuat bumbu; 3) menyiapkan adonan telur; 4) teknik



menggoreng telur hingga ekstraksi minyak dari abon; 5) mencampur abon telur dengan bumbu; dan 6) mengemas abon. Proses menggoreng telur dijelaskan cukup intensif sebab ini merupakan tahapan yang paling menentukan kualitas abon telur yang dihasilkan. Adonan sudah harus langsung diputar begitu masuk dalam minyak panas karena apabila tidak cepat diputar, maka telur akan menggumpal sehingga tidak menghasilkan abon yang baik.

Praktik langsung oleh mitra kegiatan

Setelah demonstrasi oleh Tim PKM selesai, peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil untuk melaksanakan praktik langsung pembuatan abon telur dengan bimbingan dari tim pengabdian. Setiap kelompok diberikan bahan dan alat yang sama, serta dibimbing dalam setiap tahapan proses.

Kegiatan ini menjadi momen yang sangat interaktif. Peserta tidak hanya berlatih membuat abon, tetapi juga berdiskusi dengan kelompoknya mengenai cita rasa, tekstur, dan potensi pengemasan produk. Beberapa peserta menunjukkan kreativitas dalam cara mengaduk dan mencicipi hasil abon yang mereka buat sendiri. Meskipun ada kendala teknis seperti pengaturan suhu dan konsistensi adonan, peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan semangat kerja sama yang kuat.

Diskusi

Empowerment dan ketahanan pangan tingkat rumah tangga

Kegiatan pengabdian berusaha meningkatkan kapasitas partisipan melalui penyampaian materi tentang ketahanan pangan dan nilai gizi telur—khususnya konsep ketahanan pangan yang mencakup ketersediaan, akses, pemanfaatan, serta keberlanjutan pangan (Azhima et al, 2023). Penerapan bahan olahan seperti abon telur juga memberikan contoh konkret bagaimana ketahanan pangan dapat diwujudkan dalam konteks rumah tangga, dengan menambah nilai gizi sekaligus meningkatkan durabilitas produk.

Pendekatan ini mencerminkan prinsip *empowerment*, yakni proses berkelanjutan yang memberi individu dan komunitas kemampuan untuk mengontrol kebutuhan pangan mereka sendiri secara mandiri (Cornell Empowerment Group, 1989). Dengan memahami gizi telur dan cara pengolahan, peserta secara nyata memperoleh pengetahuan yang memperkuat kemandirian gizi dan ekonomi keluarga.

Participatory action research & asset-based community development

Metode demonstrasi dan praktik langsung membuat pengabdian ini mirip dengan pendekatan Participatory Action Research (PAR), di mana komunitas secara aktif dilibatkan dalam proses pembelajaran, percobaan, dan evaluasi untuk perubahan nyata.

Selain itu, pemberdayaan peserta sebagai agen perubahan memanfaatkan aset-aset lokal (telur mudah tersedia, keterampilan masak lokal, kreatifitas peserta) yang merupakan ciri khas pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD). Alih-alih



bergantung pada solusi dari luar, kegiatan ini menguatkan potensi yang sudah dimiliki masyarakat.

Jalur perubahan sosial (theory of change)

Proses pengabdian mengikuti model perubahan sosial, mulai dari memberikan informasi (materi), membentuk kapasitas (demonstrasi & praktik), hingga *empowerment* dengan komunitas mengontrol pengetahuan dan keterampilan (diskusi & evaluasi). Menurut model "*pathways from community engagement to health/social improvement*", semakin tinggi tingkat partisipasi dan kontrol masyarakat, semakin besar dampak yang dapat dicapai (Popay, 2013). Dengan demikian, pengabdian ini mencerminkan tahapan autentik menuju pengendalian penuh oleh komunitas atas prakarsa ketahanan pangan keluarga—dengan perubahan sosial yang nyata: meningkatnya kesadaran gizi, kemampuan produksi olahan, dan semangat kewirausahaan lokal.

Kesimpulan

Pelatihan pembuatan abon telur di Desa Tanahkaraeng berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam pengolahan pangan lokal. Kegiatan ini berpotensi mendukung ketahanan pangan keluarga dan membuka peluang usaha. Disarankan adanya pelatihan lanjutan mengenai pemasaran produk serta penyuluhan tentang membuat dan mengelola usaha kecil/usaha rumahan.

Pengakuan/Acknowledgements

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Yayasan Pembangunan Indonesia Makassar (YASPIIM), Rektor Universitas Patempo, Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Patempo, Kepala LPPM Universitas Patempo, serta Pemerintah Desa Tanahkaraeng yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Terkhusus kepada mitra kegiatan diucapkan terimakasih dan penghargaan atas partisipasi dan antusiasme yang ditunjukkan selama mengikuti kegiatan.

Daftar Referensi

- Azhima, M.F. et al. (2023). Enam Pilar Ketahanan Pangan Global di Indonesia: Tinjauan Literatur Sistemik. *Jurnal Sosiohumaniora*, 2(3), 419-429.
- Cornell Empowerment Group. Empowerment and family support. *Networking Bulletin* 1, No. 1 (October 1989).
- Departemen Pertanian RI. (2020). Ketahanan Pangan Berbasis Rumah Tangga. Jakarta: Kementerian Pertanian RI.
- Popay, J. (2013). Pathways from community engagement to health improvement. In Theory and context in public health intervention studies. National Center for



- Biotechnology Information.
Kementerian Kesehatan RI. (2021). Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
Nugroho, R. (2019). Pengembangan Produk Olahan Telur sebagai Alternatif Usaha Kecil. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya Press.
Sarwono, B. (1995). Pengawetan dan Pemanfaatan Telur. Jakarta: Penebar Swadaya.
Suryani, D. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 115–123.
Winarno, F.G. (1989). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Penerbit PT Gramedia.