

Teknik Pengolahan, Pengemasan Produk dan Strategi Pemasaran Abon Telur di Kelompok Wanita Kelurahan Pager, Kecamatan Rakumpit, Kota Palangka Raya

The Processing and Packaging of Egg's Abon Product in the Women's Group of Pager Village, Rakumpit District, Palangka Raya City

Iis Yuanita ^{1*}

Lisnawaty Silitonga ¹

Eti Dewi Nopembereni ²

Depris Nainggolan ¹

Evi Tiodora Ginting ¹

Risky Junidman Saragih ¹

Yoges Simbolon ¹

¹Animal Science Study Program, Faculty of Agriculture, University of Palangka Raya, Palangka Raya, Central Kalimantan, Indonesia

²Department of Agribusiness, Faculty of Agriculture, University of Palangka Raya, Palangka Raya, Central Kalimantan, Indonesia

email: iis.yuanita@pet.upr.ac.id

Kata Kunci

Abon telur
Kelompok mitra
Pengemasan
Pemasaran

Keywords:

Egg's Abon
Partner group
Packaging
Marketing

|Received: November 2023

Accepted: January 2023

Published: Maret 2023

Abstrak

Tujuan yang ingin dicapai yaitu diversifikasi produk peternakan yang berasal dari ternak itik menjadi produk pangan abon telur, serta mengembangkan industri kecil di kelompok wanita agar mampu menghasilkan produk olahan pangan abon telur yang dapat memenuhi permintaan lokal maupun regional sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga ataupun kelompoknya. Pengolahan produk pangan dapat meningkatkan nilai jual dan memberikan keuntungan mencapai seratus persen. Permasalahan yang ada pada kelompok mitra adalah masih belum mengetahui tentang cara pengolahan produk abon telur, serta sentuhan teknologi pengemasan (packaging) produk olahan dan strategi pemasaran di daerah mitra. Beberapa metode pemecahan permasalahan berupa penyuluhan dan pelatihan tentang diversifikasi produk pangan berupa abon telur, teknik pengemasan menggunakan alat pengemas yang baik, strategi pemasaran produk yang dihasilkan, serta pendekatan melalui monitoring dan evaluasi kegiatan dengan kelompok mitra. Hasil yang telah dicapai adalah pelaksanaan penyuluhan dan pelatihan pembuatan abon telur, teknik pengemasan yang baik dan strategi pemasarannya telah terlaksana dan mitra sangat antusias dan berniat untuk menjadikan abon telur sebagai salah satu usaha kecil mereka. Mitra terus berupaya dan berinovasi dalam hal pemasaran dan menambah cita rasa abon telur yang diproduksinya.

Abstract

The objectives to be achieved are the diversification of animal products originating from ducks into egg Abon products and the development of small industries in women's groups to produce processed egg Abon products that can meet local and regional demand to increase family or group income. Processing food products can increase sales value and profit by up to one hundred percent. The problem with the partner group is that they still need to learn how to process egg floss products and the touch of food product packaging technology and marketing strategies in partner areas. Several methods for solving problems include counseling and training regarding diversification of food products in the form of egg floss, packaging techniques using good packaging tools, marketing strategies for the products produced, as well as approaches through monitoring and evaluating activities with partner groups. The results that have been achieved are the implementation of counseling and training on making egg floss, good packaging techniques and marketing strategies have been implemented and the partners are very enthusiastic and intend to make egg floss one of their small businesses. Partner continues to strive and innovate in marketing, adding to the taste of the egg floss it produces.



© 2024 Iis Yuanita, Lisnawaty Silitonga, Eti Dewi Nopembereni, Depris Nainggolan, Evi Tiodora Ginting, Risky Junidman Saragih, Yoges Simbolon. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](https://journal.umpr.ac.id/). This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i3.6217>

How to cite: Yuanita, I., Silitonga, L., N, Nopembereni, E, D., Nainggolan, D., Ginting, E, T., Saragih, R, J., & Simbolan, Y. (2024). Teknik Pengolahan, Pengemasan Produk dan Strategi Pemasaran Abon Telur di Kelompok Wanita Kelurahan Pager, Kecamatan Rakumpit, Kota Palangka Raya. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 9(3), 388-394. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i3.6217>

PENDAHULUAN

Konsep pemberdayaan masyarakat bertujuan untuk menciptakan masyarakat yang berdayaguna dan mandiri secara ekonomi dan sosial serta meningkatkan keterampilan masyarakat (LPPM UPR, 2023). Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Kelurahan Pager, Kecamatan Rakumpit, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah, dengan luas area 197,73 Km² (BPS, 2022). Jarak antara lokasi mitra dengan Ibukota Provinsi sekitar 72 Km atau sekitar 1,5 jam perjalanan menggunakan kendaraan bermotor. Berdasarkan hasil survey, wilayah mitra memiliki potensi peternakan salah satunya ternak itik. Pemanfaatan hasil ternak itik yaitu telur itik di daerah mitra masih sangat terbatas, sehingga perlu adanya pengetahuan serta keterampilan dalam pengolahan telur itik bagi kelompok mitra. Salah satu diversifikasi produk olahan telur itik adalah abon telur yang merupakan produk yang bermutu tinggi dan bergizi serta disukai masyarakat pada umumnya (Kusmayadi & Sundari, 2019). Kelompok mitra merupakan kelompok ibu-ibu rumah tangga yang memiliki minat untuk meningkatkan kemampuan dalam pengolahan produk pangan (Khairani *et al.*, 2018). Perlu adanya usaha peningkatan kemampuan ibu-ibu rumah tangga dalam berusaha dengan memanfaatkan pengolahan pascapanen menjadi produk pangan yang memiliki nilai jual tinggi (Yuanita dan Silitonga, 2020).

Tujuan yang ingin dicapai dari kegiatan ini yaitu introduksi produk olahan yang relatif baru serta teknologi (sederhana) pengemasan produk peternakan, serta mengembangkan industri kecil di kelompok mitra agar mampu menghasilkan produk dengan kemasan yang baik dan menarik yang dapat meningkatkan daya simpan produk dan nilai jualnya. Pengolahan pascapanen menjadi produk pangan, apabila dilakukan dengan tepat dan baik dapat meningkatkan nilai jual dan memberikan keuntungan yang relatif besar. Tujuan lain yang ingin dicapai yaitu pemberdayaan tenaga kerja ibu-ibu rumah tangga di lokasi mitra sehingga meningkatkan pendapatan anggota/kelompok industri kecil.

Permasalahan di kelompok mitra adalah kelompok mitra relatif baru dalam hal pengolahan produk peternakan serta belum memiliki teknologi pengemasan (packaging) produk olahan yang baik. Potensi yang dimiliki berupa lokasi kelompok mitra memiliki kondisi jalan yang cukup baik dan relatif dekat dengan Ibukota Provinsi sehingga pemasaran hasil usaha relatif mudah. Pengenalan pengolahan produk ternak berupa abon telur dan cara pengemasan yang baik pada produk hasil olahan produk merupakan satu rangkaian kegiatan yang saling berkaitan dan mendukung peningkatan perekonomian kelompok mitra. Diharapkan dengan teknik pengemasan yang baik dan benar akan mampu meningkatkan daya simpan produk, luasan daerah pemasaran dan nilai jual produk. Kegiatan PKM diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan kelompok ibu-ibu yang menjadi mitra.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan selama 4 (empat) bulan yaitu sejak bulan September sampai Desember 2023. Lokasi kegiatan di Kelurahan Pager Kecamatan Rakumpit Kota Palangka Raya, dengan jarak tempuh sekitar 73 Km dari Kota Palangka Raya. Pelaksanaan sosialisasi, penyuluhan serta pelatihan dilakukan di ruang perpustakaan desa.

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat ini meliputi beberapa tahap yaitu:

1. Koordinasi bersama Lurah Pager dan Ketua PKK.
2. Sosialisasi kegiatan bersama kelompok mitra.
3. Penyuluhan tentang diversifikasi produk peternakan yakni telur itik menjadi produk pangan berupa abon telur, cara pengemasan yang baik untuk meningkatkan masa simpan dan daya tarik produk abon telur serta strategi pemasaran sederhana. Penyampaian materi dilakukan oleh tim pelaksana yang terdiri atas 2 orang dosen Program Studi Peternakan dan 1 orang dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya yang kompeten di bidangnya masing-masing. Kelompok mitra merupakan kelompok yang dinamai Kelompok Bajorah yang beranggotakan 15 orang ibu-ibu rumah tangga.

4. Pelatihan tentang pembuatan produk abon telur dan teknik pengemasan produk. Pembuatan abon telur menurut metode Rahayu dkk. (2011) dengan modifikasi. Bahan yang digunakan meliputi telur itik (10 butir), jeruk nipis ukuran sedang (2 buah), penyedap rasa (8 gram), garam (1 sendok teh), dan minyak goreng (1 liter). Metode pengolahannya yaitu telur itik dipecah dalam sebuah mangkok, kemudian dicampurkan penyedap rasa, garam dan jeruk nipis sampai adonan bercampur rata. Alat penggorengan yang telah diisi minyak dipanaskan di atas kompor api sedang, lalu campuran telur tadi dimasukkan sekitar setengah gelas dengan melewati alat penyaring agar berbentuk serabut sambil terus diaduk dengan menggunakan sumpit. Hasil saringan tadi digoreng sampai berwarna kecoklatan terang kemudian ditiriskan dan dipres untuk memisahkan minyak dan produk abon kering (Yuanita et al., 2015), jika diperlukan untuk lebih mengurangi minyak yang masih terjebak didalamnya perlu dimasukkan kembali ke oven atau air fryer. Teknik pengemasan yang diperkenalkan berupa pengemasan sederhana menggunakan kemasan plastik standing pouch dan juga stoples beserta contoh label kemasannya. Saat pelatihan dilakukan juga pemberian bantuan berupa bahan dan alat pembuatan abon telur dan pengemasannya.
5. Monitoring dan evaluasi dalam rangka memantau bagaimana keberlanjutan kegiatan yang telah dilaksanakan agar kegiatan yang dilaksanakan tersebut tidak hanya kegiatan semata namun bisa dikembangkan kelompok mitra seterusnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Koordinasi Bersama Lurah dan Ketua PKK Pager

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat diawali dengan koordinasi bersama Lurah dan juga Ketua PKK yang akan mengumpulkan kelompok mitra. Media yang digunakan dalam berkoordinasi yaitu melalui telepon, pesan whats app dan bertemu langsung di Kantor Kelurahan Pager Kecamatan Rakumpit Kota Palangka Raya. Pertemuan dengan Lurah Pager, Bapak Suriyono, S.Sos, bertujuan untuk meminta ijin, penentuan waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan PKM bersama kelompok mitra. Hasil koordinasi dan sosialisasi sangat menyambut baik dan mendukung pelaksanaan kegiatan yang dapat meningkatkan potensi SDM warganya terutama SDM wanita. Untuk kepastian waktu dan tempat pelaksanaan Tim PKM UPR berkoordinasi lebih lanjut dengan Ketua PKK. Anggota mitra kegiatan ini terdiri dari 15 orang ibu-ibu rumah tangga yang dinamai kelompok Bajorah yang memiliki minat usaha di bidang kuliner di Kelurahan Pager. Dokumentasi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Koordinasi Tim PKM UPR Bersama Lurah Pager.

Data yang diperoleh dari Profil Kelurahan Pager (2021), potensi peternakan terutama ayam petelur dan itik masih dapat dikembangkan. Selain itu, tenaga kerja wanita yang ada sebanyak 82 orang sebagai ibu rumah tangga (77%) dari total tenaga kerja usia produktif dan ibu rumah tangga yang ada dengan pendidikan

sebagian besar lulusan SMP. Berdasarkan data tersebut potensi sumber daya wanita di lokasi mitra cukup baik dan dapat dikembangkan salah satunya dengan dilaksanakannya kegiatan ini.

Persiapan Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

Persiapan yang dilakukan Tim Pengabdian kepada Masyarakat meliputi pembuatan materi penyuluhan dan pelatihan, pembelian bahan dan peralatan pembuatan abon telur, pembelian kemasan, pembuatan stiker kemasan, pemesanan spanduk, serta praktek pembuatan bersama anggota mahasiswa yang akan membantu dalam pelaksanaan di kelompok mitra. Materi penyuluhan meliputi pengenalan produk olahan abon telur dan metode pengemasan produk serta strategi pemasaran yang dapat dilakukan kelompok mitra. Dokumentasi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Persiapan Kegiatan PKM.

Persiapan alat dan bahan serta praktek bersama mahasiswa Program Studi Peternakan UPR berjalan dengan baik dan menjadi percontohan juga bagi mahasiswa yang akan terjun langsung ke masyarakat khususnya untuk membantu kegiatan PKM ini.

Sosialisasi, Penyuluhan dan Pelatihan

Pelaksanaan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan abon telur, dan teknik pengemasan bertempat di ruang Perpustakaan Kelurahan Pager. Tim Pelaksana didampingi Ketua PKK dan Lurah Pager memberikan paparan kepada 15 orang ibu-ibu rumah tangga yang menjadi kelompok mitra. Sosialisasi kegiatan dan materi tentang cara pembuatan dan teknik pengemasan disampaikan tim yang berasal dari bidang Ilmu Peternakan, sedangkan materi strategi pemasaran dilakukan oleh anggota tim dari bidang Agribisnis. Presentasi menggunakan *power point* dan proyektor LCD, dilaksanakan secara santai, sederhana dan kekeluargaan namun mitra tetap serius dan semangat mengikuti seluruh paparan. Terlebih pada saat pelatihan, ibu-ibu kelompok mitra sangat antusias mengikuti dan melakukan setiap proses pembuatan abon telur, penimbangan produk serta pengemasannya. Kemasan yang telah dipersiapkan dan digunakan ada beberapa contoh yaitu plastik *pouch* bening dan *aluminium foil*, serta stoples dengan beberapa bentuk dan ukuran seperti terlihat pada Gambar 2. Kegiatan sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelaksanaan Sosialisasi, Penyuluhan dan Pelatihan.

Seluruh anggota kelompok mitra sangat tertarik untuk mengetahui cara pembuatan abon telur, karena selama ini mereka hanya mengenal abon yang berasal dari daging sapi atau ikan. Ketertarikan terhadap abon telur ini menimbulkan niat dari mitra untuk menjadikan abon telur sebagai usaha ataupun untuk konsumsi keluarga. Hal ini terlihat pada beberapa waktu setelah kegiatan pelatihan, dilakukan pembuatan abon telur oleh kelompok mitra (Gambar 4).



Gambar 4. Beberapa anggota mitra membuat Abon Telur.

Hasil pemantauan tim pelaksana melalui hubungan komunikasi dan datang langsung ke kelompok mitra, anggota mitra masih membuat produk abon telur dalam skala kecil untuk konsumsi sendiri atau jika ada pesanan saja. Beberapa ibu-ibu juga mengembangkan dalam hal cita rasa dengan penambahan bahan lain berupa bawang goreng. Tim pelaksana sangat menyambut baik dengan pengembangan yang dilakukan mitra dan mendorong mitra untuk terus berinovasi sesuai dengan pengalaman mereka dibidang kuliner.

Berdasarkan Julianti dan Nurminah (2006), biaya pengemasan utama sekitar 10-15% dari biaya produk dan biaya kemasan tambahan sekitar 5-15% dari biaya produk. Sehingga diperlukan teknik maupun bahan pengemasan yang sesuai dengan kriteria produk sehingga lebih efektif dan efisien. Secara umum fungsi pengemasan pada bahan pangan adalah mawadahi produk selama distribusi dari produsen hingga ke konsumen, melindungi dan mengawetkan produk, sebagai identitas produk, memudahkan pengiriman dan penyimpanan, melindungi produk dari pengaruh buruk dari luar, memperluas pemakaian dan pemasaran produk, menambah daya tarik calon pembeli, sarana informasi dan iklan, dan memberi kenyamanan bagi konsumen (Julianti dan Nurminah, 2006). Kemasan yang dapat meningkatkan keingintahuan lebih dari konsumen terhadap produk diantaranya adalah kemasan yang memiliki multi warna dan mengkilat sehingga menarik dan berkesan mewah, dapat mengesankan berisi produk yang bermutu dan mahal, dan desain dari wadahnya memudahkan konsumen. Hal ini memberikan pengetahuan kepada kelompok mitra untuk memilih kemasan dan label yang baik sesuai kondisi dan potensi pengembangan usaha mereka.

Strategi pemasaran yang diperkenalkan kepada kelompok mitra meliputi beberapa hal yaitu mengenai pemilihan tempat usaha, mempersiapkan peralatan, memilih nama atau *branding* usaha, dan sertifikasi produk. Pemilihan tempat usaha haruslah berlokasi di tempat yang bersih baik secara lingkungan maupun bangunan dan peralatan untuk produksi. Tempat ini akan menjadi tempat proses produksi, distribusi pemasaran dan manajemen (kantor) kebersihan juga merupakan faktor penting untuk menunjang keberlangsungan usaha. Persiapan peralatan untuk produksi tentunya membutuhkan dana, maka disampaikan kepada kelompok mitra bahwa jika dana masih kurang maka bisa menggunakan peralatan yang dimiliki sehari-hari (seadanya) namun terjaga kebersihannya. Jika dana yang dimiliki untuk memulai usaha cukup besar, maka perlu mempersiapkan alat yang baik dan berkualitas agar proses produksi bisa lebih mudah, lebih baik, dan lebih cepat juga lebih higienis. Pemilihan *branding*/Identitas Usaha untuk usaha Abon Telur sangat perlu dan penting, karena identitas produk akan mempermudah konsumen untuk mencari dan mendapatkannya kembali produknya, *brand* juga akan membantu untuk mempromosikan, sehingga produk bisa dikenal secara luas, maka carilah nama *brand* yang unik, sehingga produk mudah dikenali dan diingat oleh masyarakat (konsumen). Selanjutnya, kelompok mitra perlu mendaftarkan nama *brand*, sertifikat halal, maupun kesehatan dari kandungan Abon Telur yang diproduksi, agar konsumen lebih yakin dengan produk Abon Telur yang diproduksi (BPOM, MUI, SNI).

Kegiatan pengolahan produk abon telur merupakan penerapan teknologi pengolahan hasil ternak yang relatif mudah dan dapat ditindak lanjuti oleh anggota kelompok mitra.

KESIMPULAN

1. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini telah terlaksana dengan baik secara teori maupun praktek pembuatan produk abon telur, cara pengemasan dan juga pemasaran produk oleh kelompok mitra.
2. Mitra terus berinovasi dalam pengembangan cita rasa produk abon telur.
3. Pemasaran produk abon telur oleh mitra masih terbatas di sekitar tempat tinggal mitra dan memberikan manfaat secara ekonomi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini dibiayai oleh Universitas Palangka Raya, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi sesuai dengan Kontrak Pengabdian Kepada Masyarakat Program Dosen Pendamping Pemberdayaan Masyarakat Tahun Anggaran 2023 Nomor : 0790/UN24.13/AL.04/2023.

REFERENSI

- BPS. 2022. Kecamatan Rakumpit dalam Angka. Palangka Raya: Badan Pusat Statistik Kota Palangka Raya.
- Julianti, E., Nurminah, M. 2006. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- LPPM UPR. 2023. Panduan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2023. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Palangka Raya.
- Profil Kelurahan Pager. 2021. Profil Kelurahan Pager Tahun 2020 Kecamatan Rakumpit Kota Palangka Raya.
- Rahayu, I, Titik, S., Hari, S. 2011. Panduan lengkap Ayam. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Yuanita, I, Silitonga, L. 2020. Introduksi Produksi Kerupuk Cakar Ayam: Upaya Diversifikasi Hasil Samping Pemotongan Ayam. *Jurnal Pengabdian Kampus*. 7(1):1-4. <https://doi.org/10.52850/jpmupr.v7i1.1724>
- Yuanita, I, Silitonga, L., Paulini. 2015. Pengembangan Potensi Kelompok Wanita Tani Unit Pemukiman Transmigrasi Pulau Malan Kabupaten Katingan Provinsi Kalimantan Tengah. *Udayana Mengabdi*. 14(1):18-23.
- Kusmayadi, A., & Sundari, R, S. 2019. Program Diversifikasi dan Uji Organoleptik Produk Olahan Daging dan Telur Itik Cihateup di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *E-Dimas Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* **10**(2):1 . <http://dx.doi.org/10.26877/e-dimas.v10i2.3313>
- Khairani, S., Kamilah, F., Aznuriyandi. 2018. Peningkatan Daya Saing Produk Melalui Kreasi Makanan Berbahan Baku Hasil Pertanian Lokal. *Jurnal Bakti Saintek Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi* **2**(1):11. <http://dx.doi.org/10.14421/jbs.1175>