



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Edukasi Pengolahan Telur Itik dan Digital Marketing Bagi Kelompok Wanita Tani Kabupaten Barru Indonesia

Kasmiyati Kasim^{1*}, Vidyahwati Tenrisanna¹, Aprisal Nur², Mutmainnah², Ariella Ramadhani Putri³, A. Nurul Izzah Hirdan⁴, Nurul Khalisah⁴

¹Departemen Sosial Ekonomi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin

²Program Studi Agribisnis Peternakan, Fakultas Vokasi, Universitas Hasanuddin

³Program Studi Agribisnis Pangan, Fakultas Vokasi, Universitas Hasanuddin

⁴Program Studi Magister Ilmu dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin

*Correspondent Email: kasmiyati@unhas.ac.id

Article History:

Received: 29-11-2025; Received in Revised: 13-12-2026; Accepted: 22-02-2026

DOI: <https://doi.org/10.35914/3mtyb191>

Abstrak

Permasalahan utama mitra pengabdian adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat, khususnya Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi, dalam melakukan diversifikasi produk telur asin serta pemasaran melalui digital marketing. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah telur itik menjadi telur asin menggunakan metode pembalutan dan perendaman, serta meningkatkan kemampuan mereka dalam memasarkan produk secara digital. Metode pengabdian yang digunakan meliputi ceramah, diskusi, demonstrasi langsung, dan pendekatan partisipatif. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para peserta penyuluhan dan pelatihan sangat antusias dan aktif selama penyampaian materi maupun saat praktik pembuatan telur asin dan penggunaan media digital untuk pemasaran. Monitoring pasca kegiatan memperlihatkan bahwa beberapa anggota yang tergabung pada kelompok wanita tani Sipakalebbi telah berhasil mengolah telur itik menjadi telur asin dengan kedua metode tersebut serta mulai memasarkan produk baik secara langsung maupun melalui pemesanan digital seperti WhatsApp. Kesimpulannya, kegiatan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan telur itik menjadi telur asin mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dan melalui penyuluhan digital marketing meningkatkan pengetahuan dalam penjualan produk sehingga diharapkan dapat memotivasi dan menambah nilai jual produk yang berdampak positif terhadap peningkatan pendapatan masyarakat.

Kata Kunci: Telur itik, perendaman, pembalutan, digital marketing, asin, edukasi, Barru

Abstract

The main problem faced by community service partners is the lack of knowledge and skills of the community, especially the Sipakalebbi Women Farmers Group, in diversifying salted egg products and marketing them through digital marketing. This activity aims to increase the community's capacity to process duck eggs into salted eggs using the wrapping and

soaking methods, as well as to enhance their ability to market the product digitally. The community service methods used included lectures, discussions, live demonstrations, and a participatory approach. The results of the activities showed that the extension and training participants were very enthusiastic and active during the presentation of the material and during the practical sessions on making salted eggs and using digital media for marketing. Post-activity monitoring showed that several members of the Sipakalebbe women's farmer group had successfully processed duck eggs into salted eggs using both methods and had begun marketing the product both directly and through digital platforms such as WhatsApp. In conclusion, the extension and training activities for the diversification of processed duck egg products into salted eggs can increase community knowledge and skills, and through digital marketing extension, increase knowledge in product sales, so that it is hoped that it can motivate and increase the selling value of products, which has a positive impact on increasing community income.

Keywords: Duck eggs, soaking, packaging, digital marketing, salted, education, Barru

1. Pendahuluan

Sektor peternakan merupakan salah satu pilar penting dalam pembangunan ekonomi nasional, khususnya dalam mendukung ketahanan pangan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Peternakan unggas seperti itik memiliki potensi besar karena menghasilkan produk bernilai ekonomi tinggi, salah satunya telur itik. Telur itik tidak hanya dikonsumsi sebagai bahan pangan segar, tetapi juga dapat diolah menjadi berbagai produk turunan dengan nilai tambah lebih tinggi (Kusmayadi et al., 2022). Salah satu bentuk olahan yang populer adalah telur asin, yang dikenal memiliki cita rasa khas dan daya tahan lama (Putra et al., 2019). Namun, proses pengolahan telur asin di tingkat rumah tangga masih bersifat tradisional dan kurang inovatif. Kondisi ini menyebabkan nilai ekonomi produk belum maksimal dan kurang mampu bersaing di pasar modern.

Upaya pengembangan produk olahan berbasis telur itik memerlukan pendekatan inovatif melalui diversifikasi produk. Diversifikasi produk merupakan strategi penting untuk meningkatkan nilai jual, memperluas pasar, dan mengurangi risiko ketergantungan pada satu jenis produk. Dalam konteks usaha mikro, kegiatan diversifikasi dapat dilakukan melalui perbaikan proses produksi, pengembangan variasi rasa, kemasan menarik, dan peningkatan standar kualitas. Melalui diversifikasi, pelaku usaha mampu menyesuaikan diri terhadap perubahan selera konsumen dan dinamika pasar. Oleh karena itu, edukasi dan pelatihan mengenai teknik diversifikasi produk menjadi langkah strategis dalam pemberdayaan masyarakat peternak. Pendekatan ini sejalan dengan upaya meningkatkan nilai ekonomi lokal dan memperkuat kapasitas pelaku usaha kecil di pedesaan (Setiarso dan Dewi, 2013).

Kelompok Wanita Tani berperan penting dalam pengembangan ekonomi berbasis rumah tangga melalui kegiatan produksi dan pengolahan hasil pertanian maupun peternakan. Kelompok Wanita Tani Sipakalebbe di Kabupaten Barru merupakan salah satu kelompok yang aktif dalam kegiatan pemberdayaan perempuan, terutama dalam memanfaatkan potensi lokal seperti telur itik.

Meskipun kelompok ini memiliki semangat dan potensi usaha yang baik, masih terdapat keterbatasan dalam pengetahuan teknis pengolahan dan inovasi produk. Selain itu, keterampilan dalam aspek pemasaran dan pemanfaatan teknologi digital juga masih rendah. Kondisi ini menjadi tantangan bagi keberlanjutan dan pengembangan usaha kelompok di era persaingan terbuka. Oleh karena itu, kegiatan pendampingan berbasis edukasi dan pelatihan menjadi penting untuk memperkuat kapasitas dan daya saing kelompok.

Kabupaten Barru dikenal sebagai salah satu daerah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha peternakan itik. Hal ini didukung oleh ketersediaan sumber daya alam yang mendukung sehingga memiliki peluang untuk beternak itik. Wilayah ini memiliki ketersediaan bahan baku telur dan didukung oleh aktivitas ekonomi masyarakat yang berbasis pada sektor pertanian dan peternakan. Namun, potensi tersebut belum sepenuhnya dioptimalkan karena keterbatasan inovasi dalam pengolahan dan pemasaran hasil peternakan. Sebagian besar pelaku usaha masih mengandalkan penjualan produk mentah dengan nilai tambah rendah. Ketergantungan terhadap pasar lokal tanpa dukungan strategi pemasaran yang efektif juga membatasi jangkauan distribusi produk. Dalam konteks inilah, diperlukan intervensi berupa pelatihan dipersifikasi produk telur asin dan pemasaran digital yang relevan dengan kebutuhan masyarakat setempat.

Di era digital, kemampuan dalam memanfaatkan teknologi informasi menjadi faktor penting dalam memperluas jangkauan pemasaran produk lokal. Digital marketing menawarkan solusi praktis bagi pelaku usaha mikro untuk mempromosikan produk tanpa memerlukan biaya besar. Memanfaatkan kemajuan teknologi digital, pemasaran digital terdiri dari pemasaran interaktif dan terpadu yang memfasilitasi interaksi antara produsen, agen pemasaran, dan konsumen potensial (Yulianti dan Pujianti, 2023). Melalui media sosial, marketplace, dan platform e-commerce, produk seperti telur asin hasil olahan dapat dikenal oleh konsumen di berbagai wilayah. Kurangnya pemahaman tentang strategi konten, branding, dan komunikasi digital menjadi hambatan utama. Oleh karena itu, pengenalan digital marketing melalui kegiatan penyukuhan perlu diberikan secara terintegrasi dengan pelatihan pengolahan produk untuk memperkuat kapasitas bisnis kelompok.

Program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk mengatasi dua persoalan utama yang dihadapi Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi, yaitu rendahnya kemampuan inovasi dipersifikasi produk olahan telur itik dan keterbatasan pengetahuan terkait pemasaran digital. Oleh karena itu kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki dua tujuan yaitu pertama, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengenai inovasi dipersifikasi olahan telur itik menjadi telurr asin melalui metode perendaman rasa orginal dan rasa daun pandan dan metode pembalutan dengan menggunakan adonan dari abu gosok, batu bata bubuk dan garam. Tujuan kedua yaitu meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai penjualan produk melalui digital marketing. Dengan demikian, hasil

kegiatan diharapkan memperluas kesempatan kerja bagi masyarakat khususnya peternak itik ke arah calon wirausaha baru dan juga memperkuat kelembagaan kelompok. Keberhasilan program ini akan menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Tahun 2025. Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Dusun Ballewe, Desa Binuang, Kecamatan Balusu, Kabupaten Barru. Lokasi ini dipilih karena memiliki potensi besar dalam pengembangan usaha peternakan itik dan pengolahan hasil ternak itik khususnya telur asin.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan ceramah, diskusi, demonstrasi langsung dan pendekatan partisipatif yang menekankan pada keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini bertujuan agar pengetahuan dan keterampilan yang diberikan dapat langsung diterapkan oleh anggota kelompok secara mandiri. Pelatihan pembuatan telur asin dilaksanakan secara tatap muka dengan menerapkan metode demonstrasi dan praktik langsung. Selain itu, untuk penyuluhan digital marketing digunakan juga media presentasi dan diskusi interaktif untuk memperdalam pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

Pelaksanaan pengabdian masyarakat terdiri dari beberapa tahap, yaitu :

- 1) Tahap persiapan
Tahap persiapan diawali perizinan pada pemerintah setempat sebagai salah satu aspek bentuk legalitas kegiatan pengabdian Masyarakat yang dilakukan. Selain itu, pada tahap persiapan juga dilakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi kondisi, kebutuhan, dan potensi yang dimiliki oleh Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi dan mensosialisasikan kegiatan yang rencananya akan diterapkan nantinya kepada mitra Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi yang dituju sebagai calon mitra pengguna yang akan menjadi sasaran kegiatan pengabdian masyarakat
- 2) Tahapan Pelaksanaan
Tahap pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua tahap yaitu tahap penyuluhan dan pelatihan metode pengolahan telur asin dan tahap penyuluhan penjualan produk melalui pemasaran digital. Pada pelaksanaan kegiatan tahap pertama, peserta diberikan edukasi mengenai teknik diversifikasi produk olahan telur itik menjadi telur asin dengan berbagai varian. Materi pelatihan meliputi bahan dan alat yang digunakan, resep pembuatan telur asin dan metode pembuatan telur asin dengan berbagai metode. Selanjutnya, dilakukan demonstrasi langsung pembuatan telur asin untuk meningkatkan nilai jual produk. Peserta dilibatkan secara aktif dalam praktik pembuatan telur asin agar memiliki pengalaman langsung terhadap setiap tahap proses produksi. Pelaksanaan kegiatan tahap kedua yaitu penyuluhan penjualan produk melalui digital

marketing. Para peserta pengabdian diperkenalkan dengan konsep dasar pemasaran berbasis teknologi informasi. Materi yang diberikan meliputi pengenalan platform media sosial, strategi branding produk, dan teknik pembuatan konten digital yang menarik. Media yang digunakan untuk pembelajaran digital marketing adalah platform media sosial seperti Facebook, WhatsApp dan Instagram yang bisa diimplementasikan pada masing-masing handphone peserta. Selain itu, diberikan materi mengenai cara pengambilan foto produk, penulisan deskripsi yang menarik, serta strategi interaksi dengan konsumen.

3) Tahap Evaluasi Kegiatan

Pelaksanaan evaluasi hasil yang dilakukan setelah kegiatan penyuluhan dan pelatihan selesai untuk mengukur peningkatan keterampilan peserta melalui pengamatan dan wawancara. Indikator keberhasilan kegiatan mencakup peningkatan kemampuan teknis dalam pembuatan telur asin, peningkatan variasi produk yang dihasilkan, serta kemampuan pengetahuan dalam menjual produk melalui digital marketing.

3. Hasil dan Pembahasan

a. Perizinan, Sosialisasi Awal dan Identifikasi Permasalahan

Tahap pertama yang dilakukan oleh tim pengabdian adalah menyampaikan rencana kegiatan (perizinan) pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PPMU) kepada pemerintah setempat, yaitu Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Barru, pada tanggal 27 Juni 2025. Perizinan ini bertujuan untuk memberikan informasi kepada pihak pemerintah setempat bahwa akan dilaksanakan program pengabdian masyarakat pada salah satu mitra usaha peternakan itik di Kabupaten Barru, Sulawesi Selatan. Selain itu, proses perizinan ini dilakukan untuk memastikan kegiatan pengabdian berjalan sesuai prosedur serta memperoleh dukungan dari lembaga pemerintah setempat. Dengan izin, kegiatan pengabdian dapat diselaraskan dengan program pemerintah sehingga hasilnya lebih efektif.

Tahap selanjutnya adalah melakukan sosialisasi awal kepada kelompok mitra sasaran. Mitra sasaran dalam program PPMU ini adalah Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi di Dusun Ballewe, Desa Binuang, Kecamatan Balusu, Kabupaten Barru. Sosialisasi dilakukan melalui pertemuan bersama ketua Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi. Kelompok wanita tani ini memiliki salah satu usaha di bidang peternakan itik petelur. Pada kegiatan sosialisasi awal tersebut, tim pengabdian memperkenalkan jenis kegiatan pengabdian masyarakat, tujuan dan manfaat, serta rencana pelaksanaan kegiatan. Sosialisasi awal ini dilaksanakan pada tanggal 29 Juni 2025. Sosialisasi awal merupakan tahapan penting dalam memastikan keberhasilan pelaksanaan pengabdian masyarakat. Tahap ini berfungsi untuk membangun komunikasi, menyamakan persepsi, serta meningkatkan penerimaan dan partisipasi mitra sasaran terhadap program yang akan dilaksanakan. Oleh

karena itu, pelaksanaan sosialisasi awal sebelum program dimulai menjadi langkah strategis untuk menciptakan koordinasi yang baik, meminimalkan resistensi, serta memastikan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat dapat diterima dan didukung oleh kelompok sasaran.

b. Penyuluhan Peluang Usaha dan Pelatihan Pembuatan Telur Asin

Salah satu permasalahan yang dihadapi mitra sasaran adalah kurangnya pengetahuan peternak dalam melakukan diversifikasi produk olahan telur itik, terutama dalam pembuatan telur asin. Untuk itu, dilakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan pembuatan telur asin sebagai upaya membantu masyarakat mengolah telur itik menjadi produk yang lebih bernilai. Kegiatan ini berlangsung pada Hari Minggu, 3 Agustus 2025, dan dihadiri oleh ketua serta anggota Kelompok Tani Sipakalebbi. Sebanyak 20 peserta mengikuti penyuluhan ini, ditambah dengan tim pengabdian dari Universitas Hasanuddin. Melalui kegiatan tersebut, para peserta diperkenalkan cara membuat telur asin yang baik, mulai dari memilih telur, menyiapkan bahan pengasin, hingga proses pengemasan sederhana agar produk lebih menarik dan layak jual. Diharapkan pelatihan ini dapat membantu peternak untuk mulai mengembangkan produk olahan sendiri dan menambah pendapatan keluarga.

1. Kegiatan penyuluhan diversifikasi produk telur asin

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai pentingnya melakukan pengolahan telur itik menjadi telur asin karena mengingat telur itik mentah mudah rusak dan hanya bertahan beberapa hari pada suhu ruang. Selanjutnya diberikan pengetahuan bahwa telur itik yang akan diasinkan harus memiliki kualitas yang baik. Oleh karena itu, peserta pengabdian diberikan pemahaman mengenai pentingnya memilih telur itik berkualitas baik sebelum proses pengasinan. Melalui penjelasan sederhana, diperkenalkan cara tradisional menilai kualitas telur itik dengan merendamnya dalam air, di mana telur yang benar-benar segar akan tenggelam dan berbaring di dasar wadah. Untuk telur itik yang kualitasnya mulai kurang segar biasanya masih tenggelam, namun posisinya sedikit miring dan telur yang mulai menua atau sudah tidak layak konsumsi akan cenderung mengapung.

Selain memberikan pemahaman dasar, kegiatan penyuluhan ini memberikan dorongan ke peternak untuk mengolah telur itik menjadi telur asin karena memiliki nilai jual lebih tinggi, umur simpan lebih Panjang serta permintaan pasar yang relatif stabil sehingga berpotensi menambah pendapatan keluarga. Meskipun demikian peserta pengabdian juga diberi pemahaman tentang kelemahan terkait produk telur asin misalnya ketergantungan pada kualitas telur, perlu ketelitian dalam menentukan komposisi garam dan waktu pengasinan serta risiko ketidakkonsistenan rasa apabila teknik pengolahan tidak dilakukan dengan benar.

Melalui penyuluhan, diperkenalkan dua metode pengasinan, yaitu metode perendaman dan metode pembalutan. Pada metode perendaman, digunakan larutan garam jenuh yang dimasak hingga benar-benar larut, serta diperkenalkan dua jenis

rasa, yaitu rasa original dan rasa daun pandan. Adapun pada metode pembalutan, digunakan adonan yang terdiri dari garam, abu gosok, dan bubuk batu bata. Meskipun proses pembuatan telur asin tergolong mudah hingga tingkat kesulitan menengah, peserta diberi juga pemahaman bahwa ketelitian pada tahap pemilihan telur, perbandingan bahan, serta waktu penyimpanan sangat menentukan kualitas hasil akhir produk telur asin. Adanya kesalahan kecil, misalnya pemilihan telur yang kurang baik atau komposisi garam yang tidak sesuai, dapat mempengaruhi hasil akhir produk.

Kegiatan penyuluhan ini juga menekankan pentingnya melihat peluang usaha telur asin secara komprehensif, bukan hanya dari aspek produksi, tetapi juga dari aspek pemasaran, pengemasan, inovasi rasa, segmentasi konsumen, serta potensi persaingan di pasar. Dengan memahami peluang dan tantangan secara menyeluruh, masyarakat diharapkan dapat menjadikan produksi telur asin bukan sebagai kegiatan sampingan tetapi sebagai usaha yang berkelanjutan dan bernilai ekonomi lebih tinggi.

Selama kegiatan berlangsung, para peserta terlihat sangat antusias dan serius dalam menerima materi, ditunjukkan dengan adanya pertanyaan serta tanggapan yang mereka sampaikan berdasarkan pengalaman masing-masing. Sebagian besar peserta sebelumnya hanya mengetahui metode pembalutan menggunakan abu gosok dan garam, sehingga metode perendaman yang diperkenalkan dalam kegiatan ini menjadi wawasan baru bagi mereka. Kegiatan penyuluhan pembuatan telur asin dengan metode perendaman dan pembalutan dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan penyuluhan divesifikasi produk telur asin

2. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Telur Asin

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan praktek langsung mengenai pembuatan telur asin dengan dua metode yaitu metode pembalutan dan metode perendaman. Sebelum melakukan demonstrasi maka disiapkan alat dan bahan yaitu

Telur itik, garam, abu gosok, batu bata bubuk, larutan daun pandan, baskom dan wadah telur untuk proses perendaman dan pembalutan. Sebelum dimulai pembuatan telur asin, maka sayarat telur yang diawetkan harus segar, bersih dan tidak retak. Adapun kegiatan demostrasi pembuatan telur asin berturut-turu dilakukan mulai dari demostrasi metode perendaman rasa orginal, metode perendaman rasa pandan dan metode pembalutan dengan campuran adonan abu gosok, batu bata bubuk dan garam.

▪ **Demostrasi Perendaman Orginal**

Sebelum kegiatan ini dilakukan tim pengabdian melakukan wawancara secara langsung dengan peserta pengabdian, sebagian besar peserta belum mengetahui cara membuat telur asin secara praktis dan aman, termasuk tahapan pembuatan larutan garam jenuh, perendaman telur, serta penentuan lama penyimpanan agar memperoleh tingkat keasinan yang tepat. Selain peserta juga belum mengetahui proporsi larutan garam, metode pemberian pemberat, serta lama perendaman yang tepat untuk mendapatkan rasa asin yang sesuai. Melalui kegiatan demonstrasi pembuatan telur asin rasa original, peserta diharapkan memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru. Peserta kini mampu memahami dan melaksanakan proses pembuatan telur asin dengan metode perendaman, langkah-langkahnya sebagai berikut:

- a) **Persiapan Larutan Garam Jenuh**
 - 1) Larutan dibuat dengan memasak garam bersama air hingga larut maksimal, artinya tidak ada garam yang bisa larut lagi (garam mencapai kondisi jenuh).
 - 2) Perbandingan garam dan air yang digunakan adalah 1 kg garam untuk 3 liter air.
 - 3) Larutan garam yang telah dimasak didinginkan hingga mencapai suhu ruang sebelum digunakan untuk merendam telur.
- b) **Perendaman Telur**
 - 1) Telur disusun dalam wadah yang kedap udara.
 - 2) Larutan garam dituangkan hingga seluruh telur terendam.
 - 3) Di atas larutan diberikan pemberat berupa kantong plastik berisi air untuk memastikan telur tetap terendam, lalu wadah ditutup rapat.
- c) **Penyimpanan dan Tingkat Keasinan**
 - 1) Telur direndam selama 7–10 hari, tergantung tingkat keasinan yang diinginkan. Semakin lama direndam, tingkat keasinan telur semakin tinggi.
 - 2) Lama perendaman minimal 7 hari dan maksimal 10 hari.
- d) **Pembersihan dan Pengolahan Lanjutan**
 - 1) Setelah perendaman selesai, telur dibersihkan dan dikeringkan.
 - 2) Telur asin bisa langsung dikukus sebelum dikonsumsi atau disimpan dalam wadah kering atau di dalam kulkas untuk digunakan kemudian.

Setelah kegiatan demostrasi ini dilakukan maka Peserta kini mampu memahami dan melaksanakan proses pembuatan telur asin dengan metode perendaman. Hal ini dapat dilihat dengan keterlibatan peserta melakukan demonstrasi secara bergantian. Para peserta sudah memahami proses pembuatan larutan garam jenuh, mampu melakukan perendaman telur dengan benar dan aman, dapat menyesuaikan lama penyimpanan untuk mendapatkan tingkat keasinan yang diinginkan dan sudah mengetahui langkah pembersihan dan penyimpanan telur asin agar tetap berkualitas. Dengan demikian, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat telur asin rasa original secara mandiri. Gambaran terkait pelatihan metode pembuatan telur asin dengan metode perendaman rasa original dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Metode perendaman rasa original

▪ **Metode Perendaman Telur Asin Rasa Daun Pandan**

Metode pembuatan telur asin yang diterapkan dalam kegiatan ini menggunakan teknik perendaman dengan larutan garam jenuh yang dicampur sari daun pandan. Daun pandan wangi adalah salah satu jenis bahan pengawet alami yang berpotensi digunakan pada telur asin (Cahyono et al., 2022). Proses pembuatan telur asin dengan metode ini diawali dengan pencincangan dan perebusan daun pandan untuk diambil sarinya, kemudian dicampurkan dengan larutan garam jenuh. Telur diletakkan dalam wadah tertutup dan disiram dengan larutan pandan-garam, kemudian diberi pemberat agar seluruh permukaan telur terendam. Selama masa pemeraman, aroma pandan meresap ke dalam telur, menghasilkan produk dengan aroma harum khas yang menarik bagi konsumen.

Dari hasil wawancara dengan peserta sebelum kegiatan demonstrasi dimulai, peserta belum memiliki pengetahuan dan keterampilan terkait metode ini. Sebagian besar peserta tidak mengetahui tahapan penting dalam pembuatan telur itik dengan menggunakan larutan rasa pandan, perbandingan konsentrasi garam dan sari pandan, serta teknik penyimpanan agar telur terendam sempurna. Selain itu, pemahaman peserta mengenai khasiat daun pandan untuk mengurangi aroma amis telur juga masih terbatas. Setelah mengikuti kegiatan pengabdian, terjadi peningkatan signifikan baik dalam pengetahuan maupun keterampilan peserta. Dari sisi pengetahuan, peserta kini memahami prinsip pengasinan telur dengan metode perendaman menggunakan larutan garam dan sari daun pandan. Menurut Irwansyah et al (202) menyatakan bahwa daun pandan wangi mengandung minyak atsiri. Aroma wangi yang dimiliki minyak atsiri mudah menguap dan memiliki cita rasa yang khas sehingga dapat mengurangi atau menghilangkan aroma amis. Dari sisi keterampilan, peserta mampu secara mandiri menyiapkan larutan pandan, mencampurkan dengan garam jenuh, menempatkan telur dalam wadah tertutup, serta memastikan telur terendam sempurna selama proses pemeraman. Kemampuan ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan di rumah maupun untuk pengembangan usaha mikro. Dengan demikian, kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan telur asin dengan metode perendaman rasa pandan, sekaligus membuka peluang untuk diversifikasi produk pangan lokal yang memiliki nilai tambah dari aroma dan cita rasa khas pandan. Gambaran terkait pelatihan metode pembuatan telur asin dengan metode perendaman rasa daun pandan dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Metode perendaman rasa daun pandan

▪ **Metode Pembalutan dengan Abu gosok, Batu Bata Bubuk dan Garam**

Pada kegiatan demonstrasi pembuatan telur asin secara pembalutan dengan campuran adonan abu gosok, batu bata dan garam merupakan hal yang baru bagi peserta kegiatan pengabdian. Hal yang umum mereka lakukan adalah membuat telur asin dengan menggunakan abu gosok dan garam. Tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dilakukan pelatihan dengan metode pembalutan abu gosok, batu bata bubuk, dan garam tergolong rendah, sehingga memerlukan intervensi edukatif untuk meningkatkan kompetensi teknis mereka. Setelah dilakukan demonstrasi, terlihat adanya peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta, yang tercermin dari kemampuan mereka dalam menerapkan metode tersebut secara tepat. Proses pembalutan menggunakan adonan yang terdiri dari abu gosok, batu bata bubuk, dan garam. Pembuatan telur asin dengan menggunakan abu gosok dan garam merupakan metode yang paling umum dilakukan oleh masyarakat. Oleh karena itu, tim pengabdian memperkenalkan metode alternatif dengan menambahkan batu bata bubuk untuk meningkatkan daya serap dan kualitas pengasinan. Adonan dibuat dengan mencampurkan 500 gram abu gosok, 150 gram garam, dan 350 gram batu bata bubuk, kemudian ditambahkan sedikit air hingga terbentuk adonan dengan tekstur yang tidak terlalu kering maupun terlalu basah. Telur kemudian dilumuri dengan adonan tersebut. Penggunaan batu bata dalam pembuatan telur asin dimaksudkan sebagai media pengasinan tambahan karena batu bata memiliki daya serap tinggi dan tekstur kasar, sehingga membantu garam menempel secara lebih merata pada permukaan telur. Metode ini menghasilkan telur asin dengan warna kuning telur oranye terang, bertekstur berminyak dan berpasir, yang sesuai dengan preferensi konsumen. Selanjutnya, dilakukan proses pemeraman selama 10–14 hari, tergantung pada tingkat keasinan yang diinginkan. bahwa pembuatan telur asin dengan metode abu gosok dapat memperpanjang umur simpan telur asin. Pembuatan telur asin menggunakan batu bata digunakan sebagai salah satu media pengasinan karena batu bata memiliki daya serap tinggi dan tekstur kasar sehingga membantu garam menempel pada permukaan telur. Pendapat ini sejalan dengan temuan Qonita et al. (2019), warna kuning telur yang dihasilkan pada pemeraman menggunakan abu gosok halus dan batu bata merupakan warna yang disukai pada telur asin yaitu putih pada bagian putih telur dan kuning kemerahan pada bagian kuning telurnya yang dapat meningkatkan daya tarik visual dan kualitas produk. Gambaran terkait pembuatan telur asin dengan metode pembalutan dapat dilihat pada Gambar 4



Gambar 4. Pembuatan telur asin dengan metode pembalutan abu gosok, batu bata, bubuk dan garam

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk melalui pengolahan telur itik menjadi telur asin memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani Sipakalebbi sebagai mitra sasaran. Sebelum kegiatan dilaksanakan, mitra belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai variasi metode pengasinan telur dan pengaruhnya terhadap kualitas produk. Setelah diberikan penyuluhan dan demonstrasi secara langsung, mitra memahami tiga metode pengolahan telur asin, yaitu pembalutan menggunakan abu gosok, batu bata bubuk dan garam, perendaman dalam larutan garam jenuh, serta perendaman dengan penambahan daun pandan. Melalui pendekatan partisipatif, peserta aktif mengikuti seluruh tahapan mulai dari seleksi telur, proses pengasinan, hingga pengujian hasil, sehingga terjadi peningkatan pemahaman teknis yang signifikan. Hasil evaluasi yang dilakukan dengan mitra Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi setelah kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan yaitu bahwa 3 metode pembuatan telur asin sudah dipraktekka di rumah masing-masing dengan menggunakan telur itik yang dipeliharanya. Semua hasil pengasinan memberikan produk yang bagus baik. Tetapi dari ketiga produk ini yang paling bagus hasilnya adalah metode pembalutan yang menggunakan adonan abu gosok, batu bata bubuk dan garam dengan lama pemeranan selama 8 hari. Produk telur asin yang menghasilkan berwarna kuning telur orange terang, bertekstur berminyak dan berpasir dandiya simpan juga bertahan lama. Untuk metode perendaman hasil produnya juga bagus, karena hasilnya tidak terlalu asin dan untuk yang aroma rasa pandan rasa telurnya tidak amis. Menurut beberapa peserta pengabdian, kekurangan dari metode perendaman ini adalah tidak tahan lama apabila disimpan pada suhu ruang. Sehingga butuh penanganan lebih lanjut bagaimana supaya dapat bertahan lama.

c. Penyuluhan Digital Marketing

Penyuluhan pengembangan teknologi melalui pemasaran digital terhadap produk dari usaha peternakan itik dilakukan sebagai tindak lanjut dari pelatihan diversifikasi produk olahan telur itik. Sebagian besar anggota kelompok Wanita Tani Sipakalebbi belum memahami strategi pemasaran, seperti penggunaan media sosial sebagai sarana promosi. Pada kegiatan pengabdian masyarakat, mitra diberikan edukasi mengenai cara mempromosikan produk melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, dan WhatsApp Business, serta penggunaan platform e-commerce lokal untuk menjual produk secara online. Materi pelatihan mencakup pembuatan konten foto dan video produk yang menarik, penulisan deskripsi dan harga yang kompetitif, serta strategi pelayanan pelanggan secara digital. Pada saat kegiatan ini dilakukan para peserta antusias mengikuti materi terkait cara pemasaran produk melalui sistem digital. Ada beberapa peserta yang bertanya dengan menggunakan HPnya tentang cara memasarkan produk dengan menggunakan aplikasi lewat whatsapp, facebook dan histgram karena di antara peserta yang hadir memiliki usaha lain selain beternak itik. Menurut Solikha dan Pujianto (2024), digital marketing memberikan peluang besar bagi UMKM untuk mencapai pasar yang lebih luas dengan biaya yang lebih efisien. Kehadiran pemasaran online melalui media sosial dan platform ecommerce dapat memberikan keuntungan signifikan bagi UMKM dalam meningkatkan penjualan dan membangun hubungan dengan konsumen.

Secara keseluruhan, kegiatan penyuluhan dan *pelatihan digital marketing* ini telah memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kapasitas wirausaha mitra. Peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis dalam promosi produk, tetapi juga memahami strategi pemasaran yang relevan dengan era digital. Kegiatan ini berhasil menumbuhkan motivasi kewirausahaan dan kemandirian ekonomi Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi. Dengan memanfaatkan teknologi digital secara optimal, produk telur asin hasil diversifikasi diharapkan mampu bersaing di pasar yang lebih luas dan memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat pedesaan secara berkelanjutan. Gambaran terkait kegiatan penyuluhan dan pelatihan marketing digital dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pelatihan *Digital Marketing*

Setelah rangkaian acara kegiatan pengabdian pelatihan dan demonstrasi pembuatan telur asin dengan metode pembalutan dan perendaman dan pelatihan *digital marketing* maka dilanjutkan foto bersama tim pengabdian Universitas Hasanuddin dan Kelompok wanita Tani Sipakalebbi yang dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Foto bersama dengan Tim pengabdian dan Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi

C. Hasil Evaluasi Kegiatan Pengabdian

Pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk melalui pengolahan telur itik menjadi telur asin memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas pengetahuan dan keterampilan kelompok wanita tani Sipakalebbi sebagai mitra sasaran. Sebelum kegiatan dilaksanakan, mitra belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai variasi metode pengasinan telur dan pengaruhnya terhadap kualitas produk. Setelah diberikan penyuluhan dan demonstrasi secara langsung, mitra memahami tiga metode pengolahan telur asin, yaitu pembalutan menggunakan abu gosok, batu bata bubuk dan garam, perendaman dalam larutan garam jenuh, serta perendaman dengan penambahan daun pandan. Melalui pendekatan partisipatif, peserta aktif mengikuti seluruh tahapan mulai dari seleksi telur, proses pengasinan, hingga pengujian hasil, sehingga terjadi peningkatan pemahaman teknis yang signifikan.

Hasil evaluasi yang dilakukan dengan mitra Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi setelah kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan yaitu bahwa 3 metode pembuatan telur asin sudah dipraktekka di rumah masing-masing dengan menggunakan telur itik yang dipeliharanya. Semua hasil pengasinan memberikan produk yang bagus baik. Tetapi dari ketiga produk ini yang paling bagus hasilnya adalah metode pembalutan yang menggunakan adonan abu gosok, batu bata bubuk dan garam dengan lama pemeranan selama 8 hari. Produk telur asin yang menghasilkan berwarna kuning telur oranye terang, bertekstur berminyak dan berpasir dandiya simpan juga bertahan lama. Untuk metode perendaman hasil produnya juga bagus, karena hasilnya tidak terlalu asin dan untuk yang aroma rasa pandan rasa telurnya tidak amis. Menurut beberapa peserta pengabdian, kekurangan dari metode perendaman ini adalah tidak tahan lama apabila disimpan pada suhu ruang. Sehingga butuh penanganan lebih lanjut bagaimana supaya dapat bertahan lama.

Realisasi hasil dari kegiatan pengabdian yang dilakukan mengenai pembuatan telur asin dengan 3 metode, memperlihatkan bahwa sudah ada beberapa peserta yang melakukan pembuatan telur asin. Hal ini dilihat pada acara expo di Kantor Bupati Barru, ada 3 peserta yang membawa produk telur asinnya untuk dipamerkan. Selain itu hal nyata yang dilakukan adalah sudah ada beberapa orang anggota kelompok Wanita Tani Sipakalebbi melakukan pengolahan telur asin untuk dijual. Tetapi penjualannya belum maksimal karena produksi telur itiknya masih kurang. Hambatan yang diperoleh selama proses produksi yaitu ketersediaan bahan baku telur asin hasil dari usaha ternak itiknya belum bisa memenuhi permintaan pasar karena populasi ternak itiknya masih rendah yaitu sekitar 50 ekor. Oleh karena itu, untuk memenuhi permintaan konsumen, maka pengadaan bahan baku telur asin dipesan pada peternak itik yang ada di Kabupaten Pinrang sudah menjadi langganannya.

Berdasarkan kegiatan penyuluhan mengenai digital marketing, diperoleh temuan bahwa Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi belum sepenuhnya mengimplementasikan sistem penjualan secara online. Saat ini, baru sebatas memanfaatkan aplikasi WhatsApp sebagai media untuk memasarkan produk dan menerima pesanan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun kelompok ini telah memiliki inisiatif untuk melakukan pemasaran digital, penggunaan platform digital lainnya, seperti Instagram, Facebook, dan TikTok masih terbatas. Keterbatasan ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan dan keterampilan anggota kelompok dalam memanfaatkan media sosial sebagai alat promosi penjualan produk. Banyak anggota yang masih merasa belum terbiasa dengan strategi pemasaran digital, seperti pembuatan konten yang menarik, pengelolaan akun media sosial, hingga penggunaan fitur promosi.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil meningkatkan kapasitas Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi dalam melakukan diversifikasi produk olahan telur itik dan memanfaatkan teknologi digital untuk pemasaran. Melalui pelatihan, peserta mampu memahami dan mempraktikkan tiga metode pembuatan telur asin, yaitu pembalutan menggunakan abu gosok dan batu bata bubuk, perendaman garam jenuh, serta perendaman dengan larutan daun pandan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa metode pembalutan menghasilkan kualitas terbaik dan paling disukai peserta. Pelatihan digital marketing turut meningkatkan pemahaman mitra mengenai strategi pemasaran modern, meskipun implementasinya masih terbatas pada penggunaan WhatsApp. Secara keseluruhan, kegiatan ini berdampak positif terhadap peningkatan keterampilan teknis, kreativitas, dan motivasi berwirausaha. Diharapkan kegiatan ini dapat menjadi langkah awal dalam pengembangan usaha pengolahan telur asin secara berkelanjutan serta meningkatkan pendapatan masyarakat melalui penguatan daya saing produk lokal.

5. Ucapan Terimakasih

Kami dari Tim Pengabdian Universitas Hasanuddin mengucapkan banyak terima kasih kepada LPPM Universitas Hasanuddin atas pendanaan untuk Program Pengabdian kepada Masyarakat Unhas (PPMU) Hbah Universitas Hasanuddin T.A 2025. Kami juga mengucapkan banyak terima kasih kepada Kelompok Wanita Tani Sipakalebbi Kecamatan Balussu Kabupaten Barru yang bersedia sebagai Mitra Pengabdian dan kepada pemerintah daerah Kabupaten Barru yang sudah memberi ijin untuk kegiatan PPMU ini.

6. Daftar Pustaka

- Amaliah, D., Nursani, N., & Amaliah, R. (2024). Pendampingan Pembuatan Telur Asin Dengan Metode Abu Gosok Sebagai Usaha Dan Inovasi Produk Unggulan. *JDISTIRA-Jurnal Pengabdian Inovasi dan Teknologi Kepada Masyarakat*, 4(2), 230-235. <https://doi.org/10.58794/jdt.v4i2.1075>
- Cahyono, E., Novieta, I. D., & Fitriani, F. (2022). Analisis Nilai Ph dan Kadar Protein Telur Itik Asin pada Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus Amaryllifolius Roxb) Dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 2(2), 51-57. <https://doi.org/10.47030/trolija.v2i2.407>
- Irwansyah, I., Novieta, I. D., & Rasbawati, R. (2023). Penambahan Ekstrak Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Nilai Organoleptik dan Kadar Lemak Telur Itik Asin. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 3(1), 24-32. <https://doi.org/10.47030/trolija.v2i2.407>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., & Sumaryana, Y. (2022). Penerapan teknologi pengolahan telur asin herbal sebagai produk diversifikasi pangan asal telur itik di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *J-DEPACE (Journal of Dedication to Papua Community) Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 67-72.
- Putra, D. S., Efrianti, K., & Mujiburrahman, M. (2020). Diversifikasi Produk Melalui Peningkatan Keterampilan Pembuatan Telur Asin dari Telur Itik dengan Varian Rasa di Desa Manarap Baru Kalimantan Selatan. *Jurnal PkM (Pengabdian kepada Masyarakat)*, 3(1), 31-35. <https://doi.org/10.30873/jppm.v1i02.1969>
- Qonita, R. A., Parnanto, N. H. R., & Riptanti, E. W. (2019). Prospek penggunaan abu dari limbah pembakaran batu bata dalam usaha pembuatan telur asin. *Jurnal Dianmas*, 8(3).
- Setiarso, O., & Dewi, A. S. (2013). Diversifikasi Produk Olahan Telur Itik (Studi UMKM Di Desa Pesurungan Kota Tegal). In *Proceeding of International Conference Sustainable Competitive Advantage* (Vol. 3, No. 1).
- Sholikha, W. S., & Pujiyanto, W. E. (2024). Pengembangan Strategi Pemasaran pada Sentra UMKM Telur Asin Melalui Digital Marketing di Desa Jenggot Kecamatan Krembung. *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 3(1), 88-94. <https://doi.org/10.30640/cakrawala.v3i1.2113>
- Yulianti, F. E., & Pujiyanto, W. E. (2023). Pengembangan Strategi Pemasaran Pada Sentra UMKM Telur Asin Melalui Digital Marketing di Desa Simoketawang, Kec. Wonoayu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Lingkungan (JPML)*, 2(1), 16-20.