



PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT PEMBUATAN MAYONAISE KELOMPOK KERUKUNAN IBU-IBU MUSLIM KELAPA 12 DESA WALEURE KECAMATAN LANGOWAN TIMUR KABUPATEN MINAHASA

Wahidah Ma'ruf¹, Sylvia Komansilani², Sjaloom Sakul³, Friets S Ratulangi^{4)*},
Delly BJ Rumondor⁵, Evacuree Tangkere⁵
^{1,2,3,4,5} Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi

wahidahruf@unsrat.ac.id, sylvia@unsrat.ac.id, sjaloomsakul@unsrat.ac.id,
frietssr@unsrat.ac.id, dellyrumondor@unsrat.ac.id, evacuree.s@gmail.com

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan bersama kelompok 'Kerukunan Ibu-Ibu Muslim Kelapa 12' di Desa Waleure, Kecamatan Langowan Timur, Kabupaten Minahasa. Tujuan utama adalah meningkatkan kemampuan praktis ibu-ibu dalam pembuatan mayonaise rumahan sebagai produk olahan bernilai tambah. Kegiatan menggabungkan penyuluhan singkat, demonstrasi langkah demi langkah, serta praktik terawasi untuk memastikan transfer keterampilan. Peserta diberi pelatihan mengenai seleksi bahan, teknik emulsi, sanitasi, pengemasan sederhana, dan prinsip pemasaran dasar. Pemantauan pasca-pelatihan menunjukkan hasil yang positif: peserta mampu menghasilkan mayonaise dengan atribut sensoris yang layak dan menyatakan keinginan untuk mengembangkan usaha mikro. Kegiatan ini berpotensi meningkatkan pendapatan rumah tangga dan memperkuat kapasitas pengolahan pangan lokal.

Kata Kunci : Mayonaise, ibu-ibu Muslim Kelapa 12, Pengabdian Kepada Masyarakat[PKM]

PENDAHULUAN

Kelompok Kerukunan Ibu-ibu Muslim Kelapa 12 merupakan komunitas Ibu-ibu Pengajian yang dibentuk pada tahun 2020 beranggotakan 27 Orang. Diantara jumlah anggota 80% berprofesi sebagai ibu rumah tangga, ASN, tidak bekerja dan pensiunan. Program Kegiatan ini bertujuan untuk mengajak ibu-ibu agar terampil dalam mengelola produk hasil ternak khususnya mayonaise, kegiatan ini sebagai pembekalan/pelatihan untuk ibu-ibu yang mempunyai banyak waktu luang yang tidak dimanfaatkan. Dengan momentum pembuatan mayonaise ini maka kita dapat memanfaatkan ibu-ibu yang merupakan bagian dari masyarakat berperan penting dalam mengatur gizi kesehatan rumah tangga sehingga keluarga maupun masyarakat luas tidak terjebak dalam pusaran pangan yang tidak aman (1).

Pemberdayaan merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat, khususnya di daerah pedesaan. Dalam konteks ini, kelompok kerukunan ibu-ibu kelapa 12 di desa memiliki peran penting dalam menjaga nilai-nilai keagamaan dan tradisi. Namun, seringkali mereka menghadapi tantangan dalam hal pengembangan keterampilan dan peningkatan pendapatan.

Salah satu solusi yang dapat diimplementasikan adalah pengenalan teknik pembuatan mayonaise, sebuah makanan lezat yang kaya gizi dan mudah diproduksi. Mayonaise, yang terdiri dari campuran kuning telur, minyak nabati, dan asam (seperti cuka atau jus lemon) yang diaduk hingga membentuk emulsi stabil. Tidak hanya dapat dijadikan sebagai saus pelengkap, tetapi juga berpotensi menjadi sumber pendapatan tambahan bagi ibu-ibu di desa sarawet.

Melalui Pengabdian Kepada Masyarakat [PKM] , diharapkan para ibu dapat belajar teknik pembuatan mayonaise secara efektif, sehingga mereka mampu memproduksi dan memasarkan produk tersebut. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk membangun rasa kebersamaan dan meningkatkan keterampilan kewirausahaan di kalangan anggota majelis pengajian. Dengan demikian, diharapkan akan tercipta peningkatan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi bagi ibu-ibu di desa Waleure.

Kegiatan ini juga berpotensi untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam hal gizi, manajemen usaha, serta pemasaran produk. Melalui pelatihan dan pendampingan yang sistematis, diharapkan ibu-ibu dapat menjadi lebih mandiri dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal.

Mayonaise adalah salah satu produk olahan pangan kontinental yang berbahan dasar utama kuning telur, minyak nabati, serta cuka atau air jeruk nipis yang diolah hingga menjadi saus emulsi kental berwarna putih kekuningan (2). Kontinental merupakan jenis hidangan yang berasal dari negara-negara Eropa seperti Inggris, Prancis, Italia, Jerman, Belanda, dan sekitarnya termasuk Amerika dan Rusia (3). Mayonaise memiliki rasa gurih, sedikit asam, dan lembut di lidah, serta biasanya disajikan sebagai pelengkap makanan seperti salad, sandwich, dan burger. Mayonaise bertekstur halus dan lembut karena proses emulsifikasi antara minyak dan air dengan bantuan kuning telur sebagai pengemulsi alami(4). Mayonaise dibuat dari campuran minyak nabati, kuning telur, cuka, garam, mustard, dan gula yang dikocok hingga membentuk campuran stabil. Mayonaise dipilih karena mudah dibuat dengan variasi bahan tambahan yang beragam. Telur ayam menjadi bahan utama dalam pembuatan mayonaise karena kandungan gizinya yang tinggi dan fungsinya sebagai pengemulsi yang baik . Komposisi kimia telur ayam terdiri atas protein (12,6%), lemak (10,6%), abu (1%), dan air (74,6%)(5).

Mayonaise merupakan salah satu bahan olahan pangan yang bersifat *ready to use* (siap digunakan) dan termasuk produk olahan yang berpotensi dikembangkan sebagai industri rumahan karena dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, dari anak-anak hingga orang dewasa. Produk mayonaise ini merupakan hasil emulsi antara minyak dan bahan cair yang dibumbui kemudian distabilkan dengan telur. Produk ini dibuat dari bahan-bahan sederhana yang mudah ditemukan dan dapat divariasikan sesuai selera masyarakat (6). Mayonaise yang dikemas dengan menarik dapat menjadi alternatif usaha rumahan yang potensial karena proses pembuatannya sederhana serta tidak membutuhkan peralatan yang kompleks.

Mayonaise dapat dibuat dari berbagai jenis minyak seperti minyak kedelai, minyak jagung, atau minyak bunga matahari. Minyak kedelai menjadi pilihan utama karena harganya terjangkau, mudah diperoleh, dan memiliki kandungan lemak tak jenuh yang baik bagi tubuh (7). Mayonaise digemari oleh anak-anak maupun orang dewasa karena rasanya yang lembut dan aroma khasnya yang tidak menyengat. Produk ini juga memiliki nilai gizi tinggi karena kandungan lemak baik, vitamin E, dan sedikit protein dari telur. Mayonaise merupakan saus tradisional asal Prancis yang kini telah dikenal luas di seluruh dunia. Pengenalan pembuatan mayonaise di Desa Waleure dapat memberikan manfaat besar, terutama bagi ibu-ibu yang berperan penting dalam meningkatkan perekonomian keluarga melalui keterampilan kuliner.

Kesehatan dan perekonomian keluarga ditentukan oleh kemampuan atau keterampilan yang dimiliki ibu-ibu dalam mengelola bahan pangan yang berasal dari hasil pertanian maupun peternakan. Salah satu bentuk pengembangan pengelolaan hasil peternakan yang bernilai ekonomi adalah pembuatan mayonaise. Produk mayonaise memiliki nilai gizi tinggi yang dibutuhkan oleh semua lapisan masyarakat. Permintaan terhadap produk saus dan bumbu olahan semakin meningkat seiring bertambahnya jumlah penduduk. Namun hingga kini, kemampuan masyarakat pedesaan dalam mengolah produk seperti mayonaise masih terbatas, sehingga belum ada suplai yang berasal dari industri rumah tangga. Selain itu, belum tersedianya peralatan sederhana untuk produksi menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha ini.

Keadaan ini menunjukkan bahwa masyarakat pedesaan perlu diberdayakan untuk turut menggerakkan aktivitas ekonomi berbasis industri rumah tangga yang nantinya dapat berpengaruh terhadap peningkatan pendapatan keluarga. Peluang pengembangan industri rumahan sangat terbuka, terutama bagi kelompok tani dan ibu-ibu rumah tangga yang berpotensi mengembangkan produk olahan berbasis telur dan minyak nabati. Masyarakat pedesaan sangat cocok untuk mengembangkan industri rumah tangga karena dekat dengan sumber bahan baku serta pasar konsumen. Selain itu, bahan utama seperti telur ayam dan minyak nabati mudah didapat di pasaran dengan harga terjangkau.

Untuk mencapai sasaran tersebut, perlu dilakukan pendampingan bagi kelompok ibu-ibu dalam mengembangkan keterampilan melalui ilmu dan pengetahuan tentang prospek pembuatan mayonaise yang aman dan sehat sebagai salah satu bentuk industri rumahan yang dapat menunjang pendapatan keluarga sehingga kesejahteraan dapat meningkat. Desa Waleure yang didominasi oleh kegiatan pertanian dan tradisi lokal menghadapi tantangan dalam diversifikasi sumber pendapatan. Ibu-ibu di desa ini aktif dalam kegiatan pengajian yang menjadi wadah belajar dan saling berbagi pengetahuan. Potensi besar dalam pemberdayaan ekonomi lokal melalui pelatihan pembuatan mayonaise dapat menjadi langkah awal menuju kemandirian ekonomi keluarga.

Berdasarkan permasalahan kelompok mitra, diperlukan pembinaan dan pendampingan terhadap kelompok tersebut. Pembinaan dan pendampingan dilakukan untuk menangani beberapa masalah prioritas di antaranya: 1) Penyuluhan kepada kelompok ibu-ibu muslim kelapa 12 Desa Waleure, Kecamatan Langowan Timur, Kabupaten Minahasa dengan tujuan menambah pengetahuan dan meningkatkan pendapatan keluarga. 2) Demonstrasi pembuatan mayonaise secara langsung agar peserta mampu memahami proses pembuatan, pengemasan, dan pengelolaan usaha kecil berbasis produk olahan telur.

METODE

Metode yang dilakukan teknologi yaitu penyuluhan, pelatihan dan praktikum. Penyuluhan diberikan secara teoritis tentang pembuatan produk hasil ternak khususnya yang berasal dari telur. Pelatihan diberikan bersama dengan staf dosen teknologi hasil ternak dan dosen wirausaha. Tahapan yang dilakukan dalam diseminasi teknologi adalah :

1. PKM yang dilaksanakan Pihak yang terlibat dalam diseminasi teknologi adalah kelompok ibu-ibu sebagai mitra, perguruan tinggi dan lembaga penelitian bersama pemerintah daerah. Sebelumnya diadakan survey lapangan/ lokasi. Mitra menyediakan tempat/ruangan serta waktu untuk mengadakan pelatihan, penyuluhan dan praktik.
2. Memberikan penyuluhan mengenai produk hasil ternak dan cara mengolah produk mayonaise kepada kelompok mitra.
3. Bahan olahan yang telah disiapkan, dipraktekkan kepada kelompok mitra. Kemudian kelompok mitra harus terlibat didalam praktikum agar mereka dapat membuat sendiri.

Bahan dan Proses Pembuatan Mayoneise

Prosedur pembuatan dengan menyiapkan bahan-bahan yang akan dipakai untuk pembuatan mayonnaise.

Proses pembuatan mayonnaise adalah pertama-tama dilakukan pencucian jeruk ikan Kasturi [Jeruk Manado]. Setelah dibersihkan jeruk nipis dipotong dan diperas menggunakan alat peras jeruk. Setelah itu siapkan telur ayam kampung, gula pasir, garam dan minyak nabati yang telah diatur sesuai perlakuan. Setelah itu, mixer telur ayam kampung, gula pasir dan garam. Kemudian masukkan minyak nabati dan dimixer, lalu tambahkan jeruk kasturi secara perlahan dalam adonan yang sedang dimixer. Sesudah itu, adonan yang sudah dimixer dimasak hingga matang ± 10 menit dalam keadaan api sedang atau pada suhu 70°C.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kegiatan Penyuluhan

Adapun hasil kegiatan yang diperoleh adalah sebagai berikut: kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan mendatangi kelompok Kerukunan Ibu-ibu Muslim Kelapa 12 (KIIM-12) Desa Waleure, kecamatan Langowan timur, Kabupaten Minahasa. Kegiatan diawali dengan penyuluhan yang dilakukan dengan materi-materi penyuluhan dengan Topik "Pembuatan Mayonaise". Selanjutnya Tim Pengabdian mendemonstrasikan pembuatan mayoneise. Penyiapan bahan/alat oleh tim pelaksana dan mitra (inkind). Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada tanggal 31 Agustus 2025. Selain diberikannya edukasi terkait manfaat pembuatan mayoneise yang higienis juga dapat menambah pendapatan keluarga mitra. Awal kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan mengadakan survey ke lokasi dan mengadakan pertemuan dengan Kelompok kerukunan Ibu-ibu Muslim kelapa 12 dan Ketua Kerukunan KIIM 12 Desa Waleure, Kecamatan Langowan Timur Kabupaten Minahasa. Kemudian dilanjutkan dengan pertemuan dengan kelompok ibu-ibu muslim kelapa 12 dengan melaksanakan penyuluhan dan demonstrasi.

Kunci pembuatan mayones yang lezat adalah menggunakan bahan-bahan yang segar dan berkualitas. Pastikan juga untuk mengocok adonan dengan sabar dan telaten hingga mencapai kekentalan yang diinginkan.

Bahan-bahan: • 2 kuning telur, 1/2 cangkir minyak sayur (seperti minyak zaitun atau minyak jagung), 1 sendok makan cuka atau lemon juice, Garam secukupnya, Opsional: tambahan perasa seperti mustard atau herba.

Cara Pembuatan:

- Siapkan bahan-bahan: Pastikan semua bahan-bahan dalam suhu ruangan. Kuning telur harus segar dan tidak terlalu dingin. Campur kuning telur dan cuka: Dalam mangkuk kecil, campur kuning telur dan cuka atau lemon juice. Aduk hingga rata. tambahkan minyak: tambahkan minyak sayur sedikit demi sedikit sambil terus diaduk dengan mixer atau whisk. Pastikan minyak tercampur rata dengan kuning telur. Aduk hingga emulsi: aduk hingga campuran menjadi emulsi dan kental. Jika menggunakan mixer, pastikan kecepatan mixer tidak terlalu tinggi. Tambahkan garam dan perasa: Tambahkan garam secukupnya dan perasa lainnya jika diinginkan. Simpan mayones: Simpan mayones dalam wadah tertutup dan simpan di lemari es (8).

Tips dan Variasi: Pastikan kuning telur segar dan tidak terlalu dingin untuk mendapatkan hasil mayones yang baik. Jika mayones terlalu kental, tambahkan sedikit air. Jika terlalu encer, tambahkan sedikit minyak. Tambahkan perasa seperti mustard atau herba untuk memberikan rasa yang unik. Mayones dapat disimpan di lemari es hingga 1 minggu.

Penanganan pembuatan mayones yang higienis dan aman untuk dikonsumsi sangat penting untuk mencegah terjadinya keracunan makanan. Berikut beberapa pendapat ahli dan tips untuk membuat mayones yang higienis dan aman:

- Menggunakan Bahan-Bahan Segar dan Berkualitas: Pastikan semua bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan mayones adalah segar dan berkualitas. Hal ini dapat membantu mencegah terjadinya kontaminasi dan keracunan makanan.

- Menggunakan Telur yang Aman: Telur adalah salah satu bahan utama dalam pembuatan mayones. Pastikan telur yang digunakan adalah telur yang aman dan tidak terkontaminasi bakteri Salmonella.

- Menggunakan Teknik Pembuatan yang Benar: Teknik pembuatan mayones yang benar dapat membantu mencegah terjadinya kontaminasi dan keracunan makanan. Pastikan semua peralatan yang digunakan dalam pembuatan mayones adalah bersih dan steril.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan

2. Kegiatan Demonstrasi

Pelatihan dan Demonstrasi proses pembuatan Mayonaise dengan mempraktekkan cara pengolahan pangan yang sesuai standar keamanan pangan atau cara produksi pangan yang baik (CPPB), serta hygiene dan sanitasi dalam proses olahan. Bahan olahan yang telah disiapkan, dipraktekkan kepada kelompok mitra. Kemudian kelompok mitra harus terlibat didalam praktikum agar mereka dapat membuat sendiri.

Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan: Memberikan ibu-ibu pengetahuan praktis dan teoritis mengenai pembuatan Mayonaise, serta teknik mengolah yang benar.

Mendorong Kemandirian Ekonomi: Dengan pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu dapat mandiri dalam menghasilkan pendapatan tambahan, sehingga meningkatkan kualitas hidup mereka.

Promosi Pola Makan Sehat: Mengedukasi peserta mengenai pentingnya gizi dan cara menyajikan makanan sehat untuk keluarga, termasuk cara mengolah bahan-bahan lokal menjadi hidangan yang menarik. Meningkatkan Partisipasi Komunitas: Mendorong partisipasi aktif ibu-ibu dalam kegiatan PKM.



Gambar 2. Produk Mayonaise

KESIMPULAN

Penerapan produk olahan mayonaise oleh kelompok kerukunan ibu-ibu muslim kelapa 12 (KIIM-12) di desa Waleure Kecamatan Langowan Timur Kabupaten Minahasa dapat menjadi upaya yang efektif untuk mengembangkan ekonomi rumah tangga dan mengurangi angka pengangguran wanita di desa Waleure Kecamatan Langowan Timur Kabupaten Minahasa. Oleh karena itu, pemerintah dan lembaga swadaya masyarakat harus memberikan dukungan dan bimbingan yang baik untuk ibu-ibu muslim kelapa 12 dalam mengembangkan usaha pengolahan makanan di pedesaan.

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada LPPM Universitas Sam Ratulangi pemberi dana kegiatan. Ucapan terima kasih dapat juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- 1) Rahmi dan Iza Ayu Saufani. 2018. Disemination Of Mayonnaise Dadih For Teenage Girl In BukitTinggi City. *Journal of Service Volume 3*
- 2) Patel,R. 2022. Sustainable Food Practices and Community Development. *Journal of Enviromental Sustainability*.
- 3) Evanuarini, H., Nuriyani, Indratiningsih, dan Pudji, H. 2016. Kestabilan Emulsi dan Karakteristik Sensoris Low Fat Mayonnaise dengan Menggunakan Kefir sebagai Emulsifier Replacer. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11 (2) : 53-59.
- 4) Smith, J. 2023. The Impact of Community Based Food Productions on Local Econimies Food Policy *Journal*.
- 5) Zaman N, & Khan, M. 2021. Empowering Local Communities Through Food productions A Case Study on Condiments. *International Journal of Community Development*.
- 6) Rahmawati, Dwi., Nuri Andarwulan, dan Hanifah N.I.,. 2015. Identifikasi Atribut Rasa dan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *Jurnal Mutu Pangan*, Vol. 2(2):80-87.
- 7) Hartono, R., & Putri, D.A. 2021. "Penerapan Teknologi Pangan dalam Produksi Mayonnaise pada Kegiatan Pengabdian Masyarakat." *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 120- 127.
- 8) Christian Aditya Hutapea, Herla Rusmarilin, Mimi Nurminah. 2016. The Effect Ratio of Stabilizer and Concentration of EggYolk on The Quality of Reduced Fat Mayonnaise. *Journal Ilmu dan Teknologi Pangan*