

EDUKASI PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT PEMBUATAN EGG ROLL CHICKEN IBU-IBU PKK DESA SENDANGAN KECAMATAN KAKAS KABUPATEN MINAHASA

Sylvia Komansilan, Wahidah Maruf², Sjaloom Sakul³, Mouren Tamasoleng⁴

^{1,2,3,4} Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi

sylvia@unsrat.ac.id wahidahruf@unsrat.ac.id

sjaloomsakul@unsrat.ac.id mourentamasoleng@unsrat.ac.id

ABSTRAK

Sasaran pembinaan PKM ini adalah kelompok Ibu-ibu PKK di Desa Sendangan kecamatan Kakas. Kelompok ini akan dibimbing bagaimana cara pembuatan Egg Roll Chicken sebagai bagian dari industri rumah tangga untuk mendatangkan income bagi keluarga dan masyarakat pada umumnya. Potensi ekonomi masyarakat melalui kegiatan kelompok Ibu-ibu PKK ini perlu digerakkan karena sangat strategis untuk mengembangkannya ke industri rumah tangga. Banyak produk industri makanan yang beredar di pasaran, baik di sejumlah pasar swalayan maupun di pasaran umum merupakan hasil olahan dari masyarakat secara perorangan dan grup atau kelompok. Industri rumah tangga Produk Egg Roll Chicken belum banyak dikenal khususnya dilokasi kelompok ibu-ibu PKK Desa Sendangan Kecamatan Kakas. Tujuan dari PKM ini adalah untuk meningkatkan potensi ekonomi masyarakat melalui kegiatan pembuatan egg roll chicken. Metode yang dilakukan yaitu penyuluhan, pelatihan diberikan secara teoritis tentang pembuatan produk hasil ternak khususnya yang berasal dari telur, kemudian dilakukan pelatihan. Pelatihan diberikan bersama dengan staf dosen teknologi hasil ternak. Kegiatan Program Kemitraan pada masyarakat dalam pembuatan egg roll chicken menawarkan banyak manfaat, baik dari segi ekonomi maupun kesehatan. Dengan dukungan pelatihan dan akses pasar diharapkan ibu-ibu PKK desa sendangan tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga menjadi motivator yang dapat merubah pola pikir dari kelompok PKK tentang hasil pengolahan produk peternakan yaitu egg roll chicken yang ada di daerah untuk dikembangkan guna membantu perekonomian keluarga atau konsumsi keluarga yang sehat dan hygienes.

Kata kunci : Potensi, egg roll, chicken, kelompok

PENDAHULUAN

Luas wilayah Kecamatan Kakas adalah 88,85 Km². Desa Sendangan adalah salah satu desa dari 13 desa yang ada di Kecamatan Kakas Kabupaten Minahasa yang memiliki lingkungan masyarakat yang heterogen baik dari tingkat pendidikan sosial maupun ekonomi. Desa Sendangan merupakan daerah pesisir danau Tondano yang memiliki sumber daya manusia dengan etos kerja yang tinggi, dan memiliki potensi ekonomi yang sangat strategis untuk menunjang pertumbuhan ekonomi Kabupaten Minahasa. Perkembangannya sangat pesat, baik pertumbuhan penduduk maupun aktifitas ekonomi masyarakat yang sangat dinamis.

Potensi masyarakat yang sangat strategis untuk dikembangkan adalah industri rumah tangga. Banyak produk industri makanan yang ada tapi masih bersifat industri rumah tangga beredar di pasaran sekitar daerah Kakas, Langowan dan sekitarnya seperti produk kerupuk pisang, ikan nikel, kerupuk singkong, kue-kue khas Kakas, sebagian juga sudah ada di sejumlah pasar swalayan maupun di pasar tradisional yang merupakan hasil

olahan dari masyarakat secara perorangan dan kelompok. Industri pengolahan makanan yang lain akan ditawarkan kepada masyarakat adalah pembuatan es krim secara sederhana.

EGG ROLL CHICKEN merupakan salah satu bahan olahan pangan yang bersifat ready to cook (siap untuk dimasak) dan salah satu produk olahan yang dapat dijadikan bahan pertimbangan sebagai industri rumahan yang memiliki prospek yang baik karena EGG ROLL CHICKEN ini bisa dikonsumsi oleh semua kalangan dari anak kecil sampai orang dewasa. Produk EGG ROLL CHICKEN ini adalah bentuk produk daging giling yang dibumbui kemudian diselubungi oleh perekat tepung yang kemudian diberikan telur puyuh didalamnya. Produk ini terbuat dari daging ayam yang berbentuk bulat yang menarik perhatian anak-anak sehingga produk ini semakin digemari dengan harga jual yang terjangkau.(1)

Untuk mencapai sasarnya maka perlu dilakukan pendampingan bagi kelompok Ibu-ibu PKK Desa Sendangan dalam mengembangkan ketrampilan lewat ilmu dan pengetahuan yang diperoleh tentang prospek pembuatan EGG ROLL CHICKEN yang aman dan sehat sebagai salah satu industri rumahan yang nantinya dapat menunjang pendapatan keluarga sehingga kesejahteraan keluarga boleh meningkat.(2)

Permasalahan Mitra

Kesehatan dan Perekonomian keluarga ditentukan oleh kemampuan atau ketrampilan yang dimiliki ibu-ibu dalam menata dan mengelola makanan yang berasal dari hasil produk pertanian maupun peternakan. Salah satu pengembangan pengelolaan hasil produk peternakan untuk kemajuan perekonomian keluarga atau kelompok ibu-ibu adalah produk EGG ROLL CHICKEN. Produk egg roll chicken mengandung nilai gizi yang tinggi yang sangat dibutuhkan oleh semua lapisan masyarakat. Permintaan akan produk hasil olahan ternak cukup tinggi seiring dengan pertambahan jumlah penduduk. Sampai sekarang belum ada kemampuan masyarakat mengelola egg roll chicken, sehingga tidak ada suplai ke pasaran lokal pedesaan yang berasal dari industri rumah tangga.(3)

Tidak adanya perlengkapan/peralatan dalam pembuatan produk hasil ternak. Keadaan ini menunjukkan, bahwa masyarakat pedesaan harus didorong untuk ikut menggerakkan aktifitas ekonomi industri rumah tangga sehingga nantinya akan berpengaruh terhadap pendapatan keluarga. Berarti peluang pengembangan industri rumah tangga sangat terbuka terutama kelompok-kelompok tani yang berpotensi untuk mengembangkan produk ternak tersebut. Masyarakat pedesaan sangat cocok untuk mengembangkan industri rumah tangga karena sangat dekat dengan pasar akhir penjualan berbagai kebutuhan konsumen. Sementara itu, produk daging yang berasal dari berbagai jenis ternak tersedia melimpah di pasaran.(4)

Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Tujuan dari program kemitraan ini juga yaitu tentang pemberdayaan ekonomi, meningkatkan pendapatan masyarakat melalui produksi dan penjualan mayonnaise, pendidikan dan pelatihan tentang teknik pembuatan mayonnaise yang baik dan aman, serta inovasi produk dalam varian rasa dan kemasan

mayonnaise untuk menarik lebih banyak konsumen, serta mengurangi ketergantungan pada produk mayonnaise impor dengan memproduksi secara lokal.

Manfaat program ini adalah meningkatkan perekonomian masyarakat setempat melalui penjualan produk, memproduksi mayonnaise dengan bahan-bahan alami yang lebih sehat dan tanpa pengawet.

METODE

Metode yang dilakukan teknologi yaitu, pelatihan dan praktikum. Pelatihan diberikan tentang pembuatan produk hasil ternak khususnya yang berasal dari daging dan telur. Pelatihan diberikan bersama dengan staff dosen teknologi hasil ternak dan dosen wirausaha. Tahapan yang dilakukan dalam diseminasi teknologi adalah

1. PKM telah dilaksanakan Pada Ibu-Ibu PKK Desa Sendangan khususnya kelompok 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 praktikum. (4)

2. Memberikan penyuluhan mengenai produk hasil ternak dan cara mengolah produk olahan Egg Roll Chicken kepada kelompok mitra. Bahan olahan yang telah disiapkan, dipraktikkan kepada kelompok mitra. Kemudian kelompok mitra harus terlibat didalam praktikum agar mereka dapat membuat sendiri. Berdasarkan permasalahan prioritas kelompok ibu-ibu PKK Desa Sendangan maka diperlukan pemberdayaan terhadap kelompok tersebut. Pemberdayaan yang dilakukan untuk menangani beberapa masalah prioritas yang dapat dilakukan dengan dua metode sebagai berikut (5)

Pelatihan

Materi pelatihan menyangkut:

1. Penanganan Makanan yang higienis terutama daging segar yang aman dan halal.
2. Membekali ibu-ibu untuk mengetahui ciri-ciri bahan produk hasil ternak tidak mengandung bahan pengawet yang berbahaya.
3. Teknik pembuatan Egg Roll Chicken yang sehat dan aman.

Demonstrasi

Pelatihan dan Demonstrasi proses pembuatan Egg Roll Chicken dengan mempraktikkan 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, dipraktikkan kepada kelompok mitra. Kemudian kelompok mitra harus terlibat didalam praktikum agar mereka dapat membuat sendiri. (6)

Evaluasi

Mengevaluasi tingkat keberhasilan program dengan cara penilaian melalui wawancara dan pemantauan. Hasil produk yang dibuat oleh kelompok mitra dievaluasi, kemudian diberikan pelatihan wirausaha untuk meningkatkan kualitas produk tersebut.(7)

Bahan dan Proses Pembuatan Egg Roll

Bahan yang digunakan adalah bahan kulit : tepung tapioka, tepung ganyong, telur, garam, air dan bahan isi : daging ayam, bawang putih, gula pasir, garam, merica, telur.

Alat yang digunakan dalam pembuatan chicken egg roll adalah sendok, timbangan, spatula, mangkok, wajan.

Proses Pembuatan:

- Haluskan daging ayam, tepung tapioka, telur bahan penyedap, garam hingga lembut Masukkan ke dalam wadah, lalu campurkan dan aduk rata
- Siapkan telur puyuh yang sudah direbus kemudian adonan yang sudah disiapkan di bentuk bulat-bulat di guling dalam putih telur dan tepung panir
- Digoreng dalam minyak panas sampai warna keemasan angkat egg roll siap dihidangkan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemenuhan bahan pangan berkualitas dengan kuantitas yang mencukupi merupakan salah satu upaya yang harus ditempuh untuk tercapainya kesejahteraan masyarakat dalam era globalisasi saat ini. Namun kenyataan di lapangan khususnya masyarakat di pedesaan belum sepenuhnya terpenuhi, mengingat kondisi perekonomian saat ini dan terbatasnya pengetahuan dan ketrampilan masyarakat.(8)

Peningkatan daya beli masyarakat menyebabkan perlunya berbagai variasi pangan olahan hasil ternak. Beberapa jenis olahan produk olahan telur diantaranya egg roll chicken. Produk-produk olahan hasil ternak tersebut dapat dikerjakan dalam skala industri besar, menengah, maupun rumah tangga. sehingga peralatan sederhana yang dimiliki warga desa bukan merupakan suatu kendala.(9)

Adapun hasil kegiatan yang diperoleh adalah sebagai berikut: kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan mendatangi kelompok ibu-ibu PKK di desa Sendangan Kecamatan Kakas Kabupaten Minahasa. Kegiatan diawali dengan penyuluhan yang dilakukan dengan materi-materi penyuluhan dengan Topik "Pembuatan Egg Roll Chicken". Selanjutnya Tim Pengabdian mendemonstrasikan pembuatan Egg Roll Chicken. Penyiapan bahan/alat oleh tim pelaksana dan mitra (inkind). Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada tanggal 29 Agustus 2025. Selain diberikannya edukasi terkait manfaat pembuatan egg roll chicken sebagai makanan yang higienis juga dapat menambah pendapatan keluarga mitra .



Gambar 1. Kegiatan PKM di desa Sendangan Kecamatan Kakas

KESIMPULAN

Kegiatan Program Kemitraan pada masyarakat dalam pembuatan egg roll chicken menawarkan banyak manfaat, baik dari segi ekonomi maupun kesehatan. Dengan Dukungan pelatihan dan akses pasar diharapkan ibu-ibu PKK di desa Sendangan Kakas tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga menjadi motivator yang dapat merubah pola pikir dari kelompok PKK tentang hasil pengolahan produk peternakan yaitu Egg Roll Chicken yang ada di daerah untuk dikembangkan guna membantu perekonomian keluarga atau konsumsi keluarga yang sehat dan hygienes

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. Penelitian ini di danai dengan dana PNBPN UNSRAT Skim PKM Klaster 2 (PKM_K2).

DAFTAR PUSTAKA

- 1) Astuti, N. D., Murtini, S., & Mujanah, S. (2021). *Pemanfaatan Tepung Ganyong pada Pembuatan Chicken Egg Roll*. Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, 17(2), 45-56. Diakses dari <https://journal.uny.ac.id>.
- 2) Ida & Dayu. (2021). *PKM: Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK melalui Pelatihan dan Produksi Kerajinan Bordir*. Institut Seni Indonesia Denpasar. Diakses dari <https://repo.isi-dps.ac.id>.
- 3) Mulyani, R., & Handayani, T. (2021). *Penerapan Teknologi Tepat Guna Dalam Pembuatan Egg Roll Sebagai Produk Unggulan UMKM*. Jurnal Pangan Lokal, 6(1), 45–53.
- 4) Afriani, D., & Lestari, W. (2020). *Pemberdayaan Kelompok Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pengolahan Pangan Berbahan Dasar Lokal*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(2), 75–82.
- 5) Apriyani, D., & Sari, M. (2019). *Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Ayam Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga*. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan, 8(1), 33–40.
- 6) Hidayah, N., Nurjanah, S., & Susilowati, R. (2024). *Karakteristik Kimia dan Sensori Egg Roll dengan Penambahan Tepung Biji Alpukat*. Jurnal Karimahtauhid, 10(1), 23-34. Diakses dari <https://ojs.unida.ac.id/karimahtauhid/article/view/13379>.
- 7) Rahmawati, N., & Yuliana, D. (2020). *Pelatihan Pengemasan dan Labelisasi Produk Pangan Rumah Tangga Sebagai Strategi Pemasaran*. Jurnal Abdimas Kreatif, 3(2), 120–127.
- 8) Siregar, H., & Ningsih, P. (2019). *Kewirausahaan Pangan Berbasis Komunitas Ibu PKK*. Yogyakarta: Deepublish.
- 9) Utami, W., & Prasetyo, D. (2022). *Peningkatan Kapasitas Produksi dan Higienitas pada Usaha Rumah Tangga Olahan Daging Ayam*. Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkelanjutan, 5(1), 15–23.