

**Edukasi PKM Diversifikasi Produk Olahan Telur (Mayonnaise) yang Mudah dan Sehat
WKI GMIM Sentrum Tatelu Warukapas, Kecamatan Dimembe, Kabupaten Minahasa Utara****PKM Diversification of Processed Egg Products Mayonnaise that is Easy and Healthy
WKI GMIM Sentrum Tatelu Warukapas, Dimembe District, North Minahasa Regency**

Sylvia Komansilan^{1)*}, Syalom Sakul¹⁾, Mouren Tamasoleng¹⁾, Wahidah Maruf¹⁾

¹⁾Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi, Jl. Kampus Unsrat Manado, Indonesia

*Email Korespondensi: sylvia@unsrat.ac.id

Abstrak

Pelatihan pembuatan produk mayonnaise merupakan sasaran yang hendak dicapai pada PKM Wanita Kaum Ibu GMIM Sentrum desa Tatelu Warukapas Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara. Ibu-ibu ini akan dibimbing bagaimana cara pembuatan mayonnaise sebagai bagian dari industri rumah tangga untuk mendatangkan penghasilan bagi keluarga dan masyarakat. Tujuan dari PKM ini adalah untuk meningkatkan potensi ekonomi masyarakat melalui kegiatan pembuatan mayonnaise. 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 mayonnaise menawarkan banyak manfaat, baik dari segi ekonomi maupun kesehatan. Dengan dukungan pelatihan dan akses pasar diharapkan WKI GMIM Sentrum Tatelu di desa Warukapas tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga menjadi motivator yang dapat merubah pola pikir dari kelompok WKI tentang hasil pengolahan produk peternakan yaitu mayonnaise yang ada di daerah untuk dikembangkan guna membantu perekonomian keluarga atau konsumsi keluarga yang sehat dan hygienes.

Kata kunci: Produk, Mayonnaise, Pelatihan, Pengolahan

Abstract

Training in making mayonnaise products is the target to be achieved in the PKM for Women, Mothers, GMIM Sentrum, Tatelu Warukapas Village, Dimembe District, North Minahasa Regency. These mothers will be guided on how to make mayonnaise as part of a home industry to generate income for their families and the community. The purpose of this PKM is to increase the economic potential of the community through mayonnaise making activities. The methods used are counseling, training is given theoretically about making livestock products, especially those from eggs, then training is carried out. Training is given together with livestock technology lecturers. Partnership Program activities in the community in making mayonnaise offer many benefits, both in terms of economy and health. With the support of training and market access, it is hoped that WKI GMIM Sentrum Tatelu in Warukapas Village will not only gain new skills, but also become motivators who can change the mindset of the WKI group about the results of processing livestock products, namely mayonnaise in the area to be developed to help the family economy or healthy family consumption and hygiene.

Keywords: Product, Mayonnaise, Training, Processing

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Luas wilayah Tatelu Warukapas adalah 2464,8 Ha. Desa Tatelu Warukapas adalah salah satu desa dari 16 desa yang ada di Kecamatan Dimembe Kabupaten Minahasa Utara yang memiliki lingkungan masyarakat yang heterogen baik dari tingkat pendidikan sosial maupun ekonomi. Desa tatelu merupakan daerah yang memiliki sumber daya manusia sangat baik, dan memiliki potensi ekonomi yang sangat strategis untuk menunjang pertumbuhan ekonomi Kabupaten Minahasa Utara. Perkembangannya sangat pesat, baik pertumbuhan penduduk maupun aktifitas ekonomi masyarakat yang sangat dinamis.

Potensi masyarakat sangat strategis untuk digerakkan adalah industri rumah tangga. Banyak produk industri makanan yang beredar di pasaran, baik di sejumlah pasar swalayan maupun di pasar tradisional merupakan hasil olahan dari masyarakat secara perorangan dan kelompok. Industri makanan yang akan ditawarkan kepada masyarakat adalah pembuatan mayonnaise. (Rahmi, et., al, 2018).

Perkembangan ekonomi dipedesaan ditentukan oleh kemampuan masyarakat mengelola hasil produk pertanian maupun peternakan. Salah satu pengembangan pengelolaan hasil produk peternakan untuk kemajuan perekonomian keluarga atau ibu-ibu adalah produk mayonnaise 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. Kemampuan masyarakat mengolah mayonnaise masih terbatas karena banyaknya produk ini yang dijual di pasar swalayan yang menjual produk tersebut tidak memperhatikan aspek kesehatan khususnya adanya bahan

pengawet yang tidak aman. Karena kurangnya pengetahuan tentang bahan atau produk olahan yang aman dan tidak berbahaya bagi Kesehatan (Patel,2022).

Keadaan ini menunjukkan, bahwa Wanita Kaum Ibu 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 WKI yang berpotensi untuk mengembangkan produk pengolahan hasil ternak tersebut.

Permasalahan Mitra

Perkembangan ekonomi dipedesaan ditentukan oleh kemampuan masyarakat mengelola hasil produk pertanian maupun peternakan. Salah satu pengembangan pengelolaan hasil produk peternakan untuk kemajuan perekonomian keluarga atau ibu-ibu adalah produk mayonnaise 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. Kemampuan masyarakat mengolah mayonnaise masih terbatas karena banyaknya produk ini yang dijual di pasar swalayan yang menjual produk tersebut tidak memperhatikan aspek kesehatan khususnya adanya bahan pengawet yang tidak aman. Karena kurangnya pengetahuan tentang bahan atau produk olahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

Keadaan ini menunjukkan, bahwa Wanita Kaum Ibu 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 WKI yang berpotensi untuk mengembangkan produk pengolahan hasil ternak tersebut.

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 PELAKSANAAN

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.

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Lokasi kegiatan dilaksanakan di Tatelu Warukapas Kecamatan Dimembe Sulawesi Utara. Waktu pelaksanaan yaitu tanggal 6 September 2024.

Metode yang digunakan:

1. PKM yang dilaksanakan dengan pihak yang terlibat dalam diseminasi teknologi adalah kelompok ibu-ibu WKI 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 olahan Mayonise 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 Mayonnaise

BAHAN:

- | | |
|----------------|---------|
| • Telur | 4 butir |
| • Gula pasir | 4 sdm |
| • Minyak Sayur | 3 sdm |
| • Jeruk Nipis | 5 sdm |
| • Garam | 2 sdt. |

Cara Membuat: Telur, dan gula, di mixer selama 15 menit, tambahkan garam, cuka dan tambahkan minyak sayur kemudian di mixer lagi sampai mengembang dipasteurisasi selama 3 menit diangkat mayonnaise siap dihidangkan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam beberapa tahun terakhir, terdapat peningkatan yang signifikan dalam kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi produk alami dan sehat. Hal ini mendorong permintaan untuk mayonnaise buatan tangan, yang dianggap lebih sehat dan berkualitas (Sweeney, 2020).

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.

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 (Zaman et.al .2021).

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

Peningkatan daya beli masyarakat menyebabkan perlunya berbagai variasi pangan olahan hasil ternak. Beberapa jenis olahan produk olahan telur diantaranya mayonnaise, 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.[Smith, 2023].

Adapun hasil kegiatan yang diperoleh adalah sebagai berikut: kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan mendatangi kelompok ibu-ibu WKI GMIM Sentrum Tatelu Warukapas Kec. Dimembe. Kabupaten Minahasa Utara. Kegiatan diawali dengan penyuluhan yang dilakukan dengan materi-materi penyuluhan dengan Topik

“Pembuatan Mayonnaise”. Selanjutnya Tim Pengabdian mendemonstrasikan pembuatan Mayonnaise. Penyiapan bahan/alat oleh tim pelaksana dan mitra (inkind). Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada tanggal 6 September 2024. Selain diberikannya edukasi terkait manfaat pembuatan Mayonnaise sebagai desert atau makanan penutup yang higienis juga dapat menambah pendapatan keluarga mitra .



Gambar 1. Sosialisasi dan penyuluhan WKI Sentrum Tatelu Warukapas.

Materi penyuluhan yang di berikan:

1. Penanganan Makanan penutup yang higienis tanpa bahan pengawet yang berbahaya.
2. Memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu tentang mayonnaises sebagai desert dan sebagai produk olahan telur yang dapat di pakai dalam berbagai menu salad, sandwich dll.
3. Teknik pembuatan mayonnaise yang mudah dan sehat
4. Teknik Memasak: menjelaskan Langkah-langkah pembuatan mulai dari merebus telur sampai proses pencampuran

5. Kebersihan dan Keamanan Pangan: Menekankan pentingnya praktik memasak yang higienis

Program pengenalan Mayonnaise ini tidak hanya melibatkan pelatihan pembuatan makanan, tetapi juga aspek pemasaran dan manajemen usaha. Melalui pelatihan ini, ibu-ibu diajarkan cara membuat mayonnaise yang berkualitas, serta cara memasarkan produk mereka secara efektif. Selanjutnya hasil mayonnaise yang di hasilkan di campurkan kedalam buah- buah sebagai salad.

Secara keseluruhan, pengenalan proses pembuatan mayonnaise kepada WKI GMIM Sentrum Tatelu bukan hanya sekedar pelatihan keterampilan memasak, tetapi juga langkah strategis dalam pemberdayaan ekonomi dan sosial. Melalui program ini, diharapkan tercipta perubahan positif yang berkelanjutan bagi komunitas, serta peningkatan kesejahteraan bagi keluarga-keluarga di desa Warukapas.



Gambar 2. Kegiatan Demosntrasi

PENUTUP

Kesimpulan

Kegiatan Program Kemitraan pada masyarakat dalam pembuatan mayonnaise menawarkan banyak manfaat, baik dari segi ekonomi maupun kesehatan. Dengan Dukungan pelatihan dan akses pasar diharapkan WKI GMIM Sentrum Tatelu di desa Warukapas tidak hanya memperoleh keterampilan baru, tetapi juga menjadi motivator yang dapat merubah pola pikir dari kelompok WKI tentang hasil pengolahan produk peternakan yaitu mayonnaise yang ada di daerah untuk dikembangkan guna membantu perekonomian keluarga atau konsumsi keluarga yang sehat dan hygienes.

UCAPAN TERIMAKASIH

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

- Astuti, D. 2018. Teknik Pengawetan makanan: Aplikasi dalam Produk Pangan Olahan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- 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.
- Evanuarini, H., Nurliyani, 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.
- Hartono, R., & Putri, D.A. 2021. "Penerapan Teknologi Pangan dalam Produksi Mayonnaise pada Kegiatan Pengabdian Masyarakat." Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(2), 120-127.
- Kementerian Koperasi dan UKM. 2019. Pembinaan UKM dalam Produksi

- Pangan Olahan: Studi Kasus Mayonnaise." Diakses dari: <https://www.kemenkopukm.go.id>.
- LPPM Unsrat. 2023. Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Edisi VI-Tahun 2023. Universitas Sam Ratulangi
- Patel,R. 2022. Sustainable Food Practices and Community Development. Journal of Enviromental Sustainability.
- Rahmawati, Dwi., Nuri Andarwulan, dan Hanifah N.I., 2015. Identifikasi Atribut Radan Aroma Mayonnaise dengan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). Jurnal Mutu Pangan, Vol. 2(2):80-87.
- Rahmawati, S., & Setiawan, D. 2020. "Pendampingan Usaha Kecil Menengah(UKM) dalam Produksi Mayonnaise Sehat Berbahan Alami." Jurnal Pengembangan Masyarakat, 6(3), 50-58.
- Rahmi & Iza Ayu Saufani. 2018. Disemination Of Mayonnaise Dadih For Teenage Girl In BukitTinggi City. Journal of Service Volume 3.
- Smith, J. 2023. The Impact of Community Based Food Production on Local Economies Food Policy Journal.
- Sutrisno, A., & Mulyani, T. 2019. "Optimalisasi Usaha Kecil dalam Pengolahan Produk Makanan melalui Pelatihan Pembuatan Mayonnaise." Jurnal Pangan dan Gizi, 4(1), 89-94.
- Sweeney.J. 2020. The Global Mayonnaise Market: Trends and Forecast. Journal of Food Products Marketing.
- Zaman, N & Khan, M. (2021). Empowering Local Communities Through Food production A Case Study on Condiments. International Journal of Community Development