

SOSIALISASI PEMBUATAN TELUR PINDANG DENGAN PENAMBAHAN BUBUK TEH DAN LENGUAS DI DESA ARON KECAMATAN KUTA BARO KABUPATEN ACEH BESAR

**¹Chairil Anwar[✉], ¹Irhami, ¹Ika Rezvani Aprita, ¹Endiyani, ¹Sri Agustina, ¹Maghfirah,
¹Mulla Kemalawaty, ²Irmayanti**

¹Politeknik Indonesia Venezuela, Aceh Besar, Indonesia

²Universitas Serambi Mekkah, Banda Aceh, Indonesia

Email: chairil.anwar@poliven.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.46880/methabdi.Vol5No1.pp123-126>

ABSTRACT

Eggs are a type of food from poultry that is most consumed by the Indonesian people. Eggs for consumption are the most common eggs on the market. Egg scanning is a form of processing with a combination of certain herbs and boiling. Pindang eggs are a traditional egg processed product that uses protein tanning ingredients. The activity was carried out in Aron village, Aceh Besar with the aim of introducing and socializing the use of tea powder and galangal as auxiliary ingredients that can be used in making pindang eggs. This service activity is carried out in several stages, namely counseling and socialization as well as training and assistance to the village community. The results of this service activity went smoothly and the community really appreciated this activity with a lot of public interest to participate and participate in this service activity. Many people were actively discussing and involved with the service team related to community empowerment through this training so that the community gained information and knowledge about the use of tea powder and galangal.

Keyword: Galangal, Tea Powder, Pindang Eggs, Poultry Livestock.

ABSTRAK

Telur merupakan jenis bahan pangan asal ternak unggas yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Telur konsumsi adalah telur yang paling banyak ditemui di pasaran. Pemindangan telur merupakan salah satu bentuk pengolahan dengan kombinasi herbal-herbal tertentu dan perebusan. Telur pindang merupakan produk olahan telur tradisional yang menggunakan bahan penyamak protein. Kegiatan dilaksanakan di desa Aron, Aceh Besar dengan tujuan untuk memperkenalkan dan mensosialisasikan penggunaan bubuk teh dan lengkuas sebagai bahan pembantu yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan telur pindang. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan beberapa tahapan yaitu penyuluhan dan sosialisasi serta pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat desa tersebut. Hasil kegiatan pengabdian ini berjalan dengan lancar dan masyarakat sangat mengapresiasi kegiatan ini dengan banyaknya animo masyarakat untuk ikut serta dan berpartisipasi pada kegiatan pengabdian ini. Banyak masyarakat yang aktif berdiskusi dan terlibat dengan tim pengabdian terkait dengan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan ini sehingga masyarakat mendapatkan informasi dan pengetahuan tentang pemanfaatan bubuk teh dan lengkuas.

Kata Kunci: Bubuk Teh, Lengkuas, Telur Pindang, Ternak Unggas.

PENDAHULUAN

Menurut (Surya et al., 2023), pemberdayaan masyarakat ialah upaya memberikan daya kepada masyarakat agar mau dan mampu melakukan aktifitas positif yang

bermanfaat bagi mereka. Sejalan dengan itu, menurut (Mayasari & Arifudin, 2023) yang menyatakan bahwa pemberdayaan masyarakat intinya membangkitkan potensi yang ada dalam diri individu atau kelompok dengan memberikan

dorongan, memberikan kesadaran akan potensi yang dimiliki orang atau kelompok tersebut dengan tujuan pemberdayaan mengarah kepada keadaan capaian atau yang ingin dihasilkan ke arah perubahan masyarakat yang berdaya guna dan memiliki kemampuan dalam merubah dan memperbaiki kehidupan sosial ekonomi masyarakatnya

Pemberdayaan masyarakat ini dilakukan melalui pengabdian kepada masyarakat dalam upaya yang dilakukan oleh individu atau kelompok untuk memberikan kontribusi positif kepada komunitas. Kegiatan ini biasanya bertujuan untuk meningkatkan kualitas hidup masyarakat, membantu memenuhi kebutuhan dasar, dan memecahkan masalah yang dihadapi oleh komunitas (Aprita et al., 2022). Salah satu desa yang menjadi tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah desa Aron Kecamatan Kuta Baro, Aceh Besar. Adapun permasalahan yang dihadapi ini terutama dibidang peternakan, masyarakat desa tersebut banyak yang memiliki ternak akan tetapi masih belum bisa mengolah hasil dari ternak dengan baik. Sedangkan dari segi proses pemasarannya, masyarakat melakukan jual beli langsung dengan pembeli atau pedagang.

Di gampong Aron memiliki beberapa potensi yang cukup baik dibidang peternakan terutama ternak ayam. Namun pemanfaatannya masih kurang baik, sebagian masyarakat di desa ini hanya melakukan pengorengan pada pengolahan telur, serta belum sepenuhnya dapat mengolah hasil peternakan menjadi makanan modern yang dapat memperpanjang masa simpan, padahal telur ayam ini dapat diolah menjadi produk lain yang banyak mengandung gizi dan protein yang berguna bagi kesehatan yaitu dengan mengolahnya menjadi telur pindang.

Telur merupakan jenis bahan pangan asal ternak unggas yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Mentari et al., 2025). Telur konsumsi adalah telur yang paling banyak ditemui di pasaran. Telur pindang merupakan produk pangan olahan tradisional dan merupakan upaya untuk meningkatkan daya simpan telur rebus dan keragaman makanan diIndonesia yang dibuat dengan kombinasi penggarapan dan

perebusan dengan menggunakan bahan penyamakan protein (Handayani, 2018).

TUJUAN DAN MANFAAT

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk menginformasikan kepada masyarakat tentang bagaimana cara pengolahan telur pindang dengan penambahan lengkuas dan bubuk teh.

Manfaat dari kegiatan ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat serta untuk menambah wawasan masyarakat tentang bagaimana pengolahan telur pindang dengan penambahan lengkuas dan bubuk teh yang bernilai gizi tinggi sehingga masyarakat dapat mengolahnya sendiri dengan memanfaatkan tambahan rempah-rempah yang ada dirumah sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi telur tersebut, serta diharapkan kepada masyarakat dapat memberikan peluang usaha khususnya di pengolahan produk telur pindang.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat tentang pembuatan telur pindang dengan penambahan bubuk teh dan lengkuas ini dapat dilakukan melalui berbagai metode seperti metode yang telah dilakukan oleh (Anwar et al., 2021) dengan tujuan untuk memastikan bahwa masyarakat tidak hanya mendapatkan pengetahuan tetapi juga keterampilan praktis. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam dua rangkaian tahapan yaitu tahap pertama dengan dilakukanya survei lapangan atau tempat yang dipilih untuk melakukan pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk mengetahui potensi yang ada juga situasi dan permasalahan di desa tersebut. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk memaparkan cara pengolahan hasil-hasil peternakan yang ada di gampong Aron. Alasan dipilihnya telur yang akan didemonstrasikan karena komoditi telur dalam jumlah besar juga ada di gampong tersebut.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan telur pindang ini adalah kompor gas, dandang, pisau, sendok atau pengaduk. Bahan-bahan yang digunakan adalah telur ayam, garam,

air, bubuk teh kulit bawang daun jambu biji dan daun salam.

Masyarakat sasaran dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah masyarakat terutama ibu rumah tangga yang ada di gampong Aron, kecamatan Kuta Baro, kabupaten Aceh Besar, khususnya yang masih kurang pengetahuan tentang teknologi pengolahan telur ayam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilaksanakan oleh para dosen yang dibantu oleh mahasiswa di gampong Aron sangat bermanfaat bagi masyarakat setempat, karena kegiatan ini dapat membantu masyarakat untuk lebih banyak mengetahui tentang teknologi pengolahan hasil ternak. Karena masyarakat yang belum mengetahui bagaimana proses pembuatan telur pindang dengan penambahan lengkuas dan bubuk teh. Kegiatan ini sangat bermanfaat terutama karena dapat membagi ilmu kepada masyarakat sehingga masyarakat mendapatkan pengetahuan yang belum mereka ketahui.



Gambar 1. Penyambutan dan Sosialisasi dengan Masyarakat Desa

Hasil yang telah dilakukan dalam proses pengolahan telur pindang dengan penambahan lengkuas dan bubuk teh ini adalah tidak sedikit masyarakat yang sangat antusias terhadap produk telur pindang tersebut sehingga mereka ingin mencoba melakukan pengolahan produk tersebut menjadi produk yang bernilai ekonomis. Produk telur pindang dengan penambahan lengkuas dan bubuk teh yang dihasilkan sesuai dengan apa yang

diinginkan dan mendapatkan respon positif serta banyak disukai oleh masyarakat gampong Aron.



Gambar 2. Proses Pembuatan Telur Pindang dengan Penambahan Bubuk Teh dan Lengkuas



Gambar 3. Hasil Olahan Telur Menjadi Telur Pindang

Kegiatan pengabdian melalui pemberdayaan masyarakat yang bertema pembuatan telur pindang dengan penambahan bubuk teh dan lengkuas di Desa Aron, Kecamatan Kuta Baro, Kabupaten Aceh Besar" merupakan salah satu bentuk pengabdian yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan ekonomi masyarakat melalui pengembangan produk olahan makanan, dalam hal ini telur pindang. Selain proses teknis, pelatihan juga dapat mencakup sesi mengenai peluang usaha, harga pasar, dan strategi pemasaran produk. Peserta diberi pemahaman tentang bagaimana memanfaatkan produk olahan

telur ayam sebagai peluang usaha lokal yang berkelanjutan. Pelatihan ini juga memiliki beberapa manfaat, diantaranya: masyarakat setempat dapat memperoleh keterampilan baru yang dapat meningkatkan roda perekonomian masyarakat dengan mengolah produk telur pindang yang dapat menjadi salah satu alternatif usaha yang dengan bahan dasar yang mudah didapatkan.

KESIMPULAN

Pembuatan telur pindang dari telur ayam dilakukan untuk menambah inovasi serta diversifikasi dan nilai juai pada telur. Penambahan garam, daun lengkuas, dan bahan lain seperti bubuk teh, kulit bawang merah, daun salam dapat menambah cita rasa yang khas pada produk telur pindang tersebut.

Telur pindang cukup banyak disukai oleh masyarakat, karena proses pembuatannya juga sangat mudah untuk dilakukan, dengan adanya kegiatan maka masyarakat dapat mengolah produk telur pindang sendiri yang lebih bervariasi dan sehat, serta dapat mengembangkan usaha produk olahan ternak guna menambah nilai jual dan pendapatan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C., Aprita, I. R., Kemalawaty, M., & Ambartiasari, G. (2021). Sosialisasi Penggunaan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas*) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Bakso Ayam di Desa Paya Ue Kecamatan Blang Bintang, Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bumi Raflesia*, 4(3), 676–681.
- Aprita, I. R., Anwar, C. K. M., & Kemalawaty, M. (2022). Inovasi Nugget Ayam Menggunakan Ubi Jalar Ungu di Desa Reudeup, Montasik Kabupaten Aceh Besar. *Randang Tana*, 2(5), 66–73.
- Handayani, R. (2018). Pembuatan Telur Pindang dengan Penambahan Daun Jati (*Tectona grandis L. f.*) dan daun Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). *FaST-Jurnal Sains Dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 2(2), 34–42.

- Mayasari, A., & Arifudin, O. (2023). Penerapan Model Pembelajaran Nilai Melalui Pendidikan Agama Islam Dalam Membentuk Karakter Siswa. *Antologi Kajian Multidisiplin Ilmu (Al-Kamil)*, 1(1), 47–59.
- Mentari, D., Lestaru, R. B., & Permadi, E. (2025). Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penyamat Terhadap Daya Terima Telur Pindang. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 14(1), 11–19.
- Surya, C. M., Momon, M., & Athiroh, W. S. (2023). Upaya Meningkatkan Kreativitas Anak Melalui Kegiatan Bermain Finger Painting. *Jurnal Bakti Tahsinia*, 1(1), 9–14.