

## Penciptaan Usaha Baru Berbasis Pangan Lokal: Produksi Telur Itik Asin Higienis oleh Komunitas Perempuan Desa Parambambe, Kabupaten Takalar

Syamsari<sup>\*1</sup>, Hardianti<sup>2</sup>, Sitti Nursayang<sup>3</sup>, Andi Batari K. Jabbar<sup>4</sup>, Nurmiani Syam<sup>5</sup>, Rismawati<sup>6</sup>, Nur Ilham Akbar<sup>7</sup>, Ayu Puspitasari<sup>8</sup>, Andi Hadi Indra Jaya<sup>9</sup>, Irma Andriani<sup>10</sup>

<sup>1,8,9</sup> Program Studi Agribisnis, Institut Teknologi Pertanian, Takalar, Indonesia

<sup>2,3,4,5,6,7</sup> Program Studi Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak, Institut Teknologi Pertanian, Takalar, Indonesia

<sup>10</sup> Puslitbang Kependudukan dan Gender, Universitas Hasanuddin

e-mail: \*[syamsari@itp-takalar.ac.id](mailto:syamsari@itp-takalar.ac.id), [hardianti@itp-takalar.ac.id](mailto:hardianti@itp-takalar.ac.id), [sittinursayang@itp-takalar.ac.id](mailto:sittinursayang@itp-takalar.ac.id),

[andibatari@itp-takalar.ac.id](mailto:andibatari@itp-takalar.ac.id), [nurmianisyam24@itp-takalar.ac.id](mailto:nurmianisyam24@itp-takalar.ac.id), [rismawati@itp-takalar.ac.id](mailto:rismawati@itp-takalar.ac.id),

[nurilhamakbar@itp-takalar.ac.id](mailto:nurilhamakbar@itp-takalar.ac.id), [ayupuspitasari@itp-takalar.ac.id](mailto:ayupuspitasari@itp-takalar.ac.id), [ahadiindrajaya@itp-takalar.ac.id](mailto:ahadiindrajaya@itp-takalar.ac.id),

[andrianiirma@unhas.ac.id](mailto:andrianiirma@unhas.ac.id)

---

### Article History

Received: 25 Oktober 2025

Revised: 10 November 2025

Accepted: 25 Januari 2026

DOI:<https://doi.org/10.58794/jdt.v6i1.1792>

**Keyword:** *Hygienic Salted Eggs; Local Food; Women's Empowerment; PAR; Rural Micro Enterprises*

**Abstract –** Empowering rural women's groups through the creation of micro-enterprises based on local food resources is an effective strategy to enhance economic independence and household food security. This community service activity was carried out in Parambambe Village, Galesong District, Takalar Regency, with the aim of improving the technical capacity of women's groups in producing hygienic and high-value salted duck eggs. The method used was Participatory Action Research (PAR) with a participatory approach, involving the community in all stages of the activity, including problem identification, potential mapping, training module development, and production evaluation. The technical training covered egg selection, washing, salting process, packaging, and storage in accordance with food sanitation principles. The results showed a significant increase in participants' knowledge, as indicated by a post-test score of 98% compared to a pre-test score of 70%. Organoleptic tests revealed that 95% of panelists rated the taste as standard, 100% assessed the aroma as neutral, the yolk texture as firm, and the appearance as clean and spotless. This activity successfully enhanced the technical capacity and hygiene awareness of women's groups while strengthening synergy between egg processors and duck farmers as raw material suppliers. Although challenges remain in packaging and digital marketing, this program has laid the foundation for a sustainable micro-enterprise ecosystem and contributed to strengthening the local economy based on regional food potential.

**Abstrak –** Pemberdayaan kelompok perempuan desa melalui penciptaan usaha mikro berbasis pangan lokal merupakan strategi efektif untuk meningkatkan kemandirian ekonomi dan ketahanan pangan rumah

---

**Kata Kunci – Telur Asin Higienis; Pangan Lokal; Pemberdayaan Perempuan; PAR; Usaha Mikro Pedesaan**

tangga. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Parambambe, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar, dengan tujuan meningkatkan kapasitas teknis kelompok perempuan dalam memproduksi telur asin higienis dan bernilai jual tinggi. Metode yang digunakan adalah *Participatory Action Research (PAR)* dengan pendekatan partisipatif, melibatkan komunitas dalam seluruh tahapan kegiatan mulai dari identifikasi masalah, pemetaan potensi, penyusunan modul pelatihan, hingga evaluasi hasil produksi. Pelatihan teknis mencakup seleksi telur, pencucian, proses penggaraman, pengemasan, dan penyimpanan sesuai prinsip sanitasi pangan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta, dibuktikan dengan hasil post-test sebesar 98% dibandingkan pre-test sebesar 70%. Uji organoleptik memperlihatkan 95% panelis menilai rasa sesuai standar, 100% menilai aroma netral, tekstur kuning telur padat, dan penampilan telur bersih tanpa bintik. Kegiatan ini berhasil meningkatkan kapasitas teknis dan kesadaran higienitas kelompok perempuan, sekaligus memperkuat sinergi antara pengolah dan peternak itik sebagai penyedia bahan baku. Meskipun masih terdapat kendala dalam pengemasan dan pemasaran digital, program ini telah meletakkan fondasi bagi terbentuknya ekosistem usaha mikro yang berkelanjutan serta berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal berbasis potensi pangan daerah.

## 1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan ekonomi masyarakat desa melalui pengembangan usaha mikro menjadi salah satu pendekatan strategis dalam mendorong kemandirian dan peningkatan kesejahteraan [1]. Kelompok ibu rumah tangga, sebagai bagian dari komunitas lokal, memiliki potensi besar untuk dikembangkan melalui kegiatan ekonomi produktif, khususnya di sektor pengolahan pangan [2]. Namun, masih banyak hambatan yang dihadapi, seperti keterbatasan pengetahuan, keterampilan teknis, dan pemahaman terhadap standar produksi, sehingga usaha yang dirintis sering kali tidak berkelanjutan.

Salah satu bentuk pemanfaatan potensi lokal yang relevan adalah penciptaan usaha baru berbasis pangan lokal, seperti produksi telur itik asin. Produk ini telah dikenal luas di masyarakat dan memiliki nilai jual yang cukup tinggi. Namun, tantangan utama dalam pengembangan produk ini terletak pada aspek higienitas dan sanitasi proses produksinya, terutama pada skala rumah tangga atau usaha mikro [3].

Di Desa Parambambe, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar, kelompok perempuan desa yang terdiri atas ibu rumah tangga telah berupaya secara mandiri mengembangkan usaha telur asin rumahan. Sayangnya, mutu produk yang dihasilkan masih rendah dan tidak tahan lama. Hal ini terjadi karena proses produksinya belum memenuhi prinsip-prinsip sanitasi pangan yang baik. Permasalahan ini sejalan dengan temuan yang menyatakan bahwa banyak produk pangan rumah tangga gagal berkembang karena kurangnya pemahaman mengenai higienitas dan sanitasi [4].

Telur asin merupakan salah satu produk olahan yang rentan terhadap kontaminasi mikroba, terutama *Salmonella*, yang dapat berasal dari kotoran unggas atau lingkungan kandang yang tidak higienis. Kondisi suhu dan kelembaban tinggi, serta penanganan yang tidak tepat, dapat memperbesar risiko cemaran mikroba. Telur itik bahkan memiliki potensi cemaran lebih tinggi dibanding telur ayam. Oleh karena itu, penanganan awal seperti pencucian dan pengemasan sangat penting sebelum proses pengolahan dilakukan [5] [6].

Kondisi ini diperparah dengan masih rendahnya tingkat kesadaran dan pemahaman peternak maupun pelaku usaha mikro terhadap risiko penyakit zoonosis dan pentingnya sanitasi dalam rantai produksi pangan [7]. Beberapa

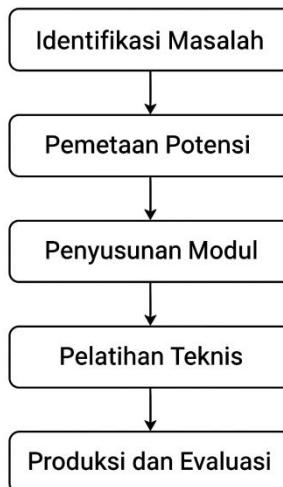
studi juga mengungkapkan bahwa industri pangan skala kecil di pedesaan sering kali belum menerapkan prinsip sanitasi dan higiene secara optimal karena keterbatasan fasilitas dan edukasi[8] [9].

Peluang pengembangan usaha telur asin berbasis sumber daya lokal di Desa Parambambe masih terbuka lebar, meskipun kelompok usaha ibu rumah tangga setempat menghadapi berbagai kendala. Desa ini memiliki potensi suplai bahan baku yang menjanjikan, karena sejumlah warga memelihara itik dalam skala kecil, sekitar 10–20 ekor per rumah tangga. Usaha berbasis hasil ternak lokal dapat berkembang secara signifikan apabila didukung oleh teknologi pengolahan yang memadai serta pelatihan yang tepat sasaran [10]. Di samping itu, peningkatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan teknis terbukti mampu memberikan dampak positif terhadap kualitas dan keamanan produk [11].

Dengan demikian, kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan kelompok perempuan desa dalam memproduksi telur asin yang memenuhi standar higienitas. Diharapkan kegiatan ini mampu meningkatkan nilai tambah produk, memperpanjang umur simpan, dan menciptakan peluang usaha mikro yang berkelanjutan. Selain itu, program ini juga bertujuan membangun sinergi antara kelompok perempuan desa sebagai pelaku usaha pengolahan dengan peternak itik sebagai pemasok bahan baku, sehingga tercipta ekosistem usaha lokal yang kuat di Desa Parambambe dan dapat dikembangkan menjadi usaha berskala komersial [12] [13]

## 2. METODE PENGABDIAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan Participatory Action Research (PAR) dengan melibatkan komunitas perempuan Desa Parambambe secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan. Pendekatan ini dipilih agar kegiatan tidak hanya bersifat transfer pengetahuan, tetapi juga mendorong kemandirian komunitas dalam mengembangkan usaha mikro berbasis pangan lokal. Kegiatan dilaksanakan selama dua bulan (Juli–Agustus 2025) dan diikuti oleh 20 orang peserta, yang merupakan anggota kelompok perempuan dan ibu rumah tangga pengolah hasil ternak di Desa Parambambe. Secara garis besar, tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian terdiri atas lima tahap utama:



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2025

Gambar 1. Skema atau Alur Kegiatan Participatory Action Research (PAR)

### 1. Identifikasi Masalah dan Potensi Lokal

Tim pelaksana melakukan observasi awal dan *Focus Group Discussion* (FGD) bersama komunitas perempuan desa untuk mengidentifikasi potensi usaha lokal, khususnya ketersediaan telur itik dan minat warga terhadap usaha pengolahan pangan. Tahap ini menghasilkan peta awal potensi sumber daya dan hambatan yang dihadapi masyarakat.

### 2. Pemetaan Sumber Daya dan Kebutuhan Pelatihan

Dilakukan pemetaan terhadap sumber daya yang tersedia, meliputi populasi itik, rantai pasok telur, ketersediaan alat produksi, serta tingkat pengetahuan warga mengenai proses produksi telur asin. Dari hasil ini, ditentukan kebutuhan pelatihan teknis (sanitasi, penggaraman, pengemasan) dan manajerial (pencatatan usaha dan pemasaran).

### 3. Penyusunan Modul dan Perencanaan Teknis

Berdasarkan hasil pemetaan, tim menyusun modul pelatihan teknis pembuatan telur asin higienis, mencakup aspek sanitasi, pengemasan, dan penyimpanan sesuai prinsip keamanan pangan. Selain itu, dilakukan perencanaan pengadaan alat produksi sederhana yang disesuaikan dengan kapasitas kelompok dan daya dukung lingkungan desa.

#### 4. Pelatihan Teknis Produksi Telur Asin Higienis

Komunitas perempuan desa dilatih secara langsung oleh tim pengabdi mengenai teknik seleksi telur, pencucian, penggaraman, serta penyimpanan yang sesuai standar higienitas pangan. Pelatihan dilaksanakan secara praktik langsung (hands-on training).

#### 5. Pembuatan dan Pengujian Produk

Komunitas memproduksi telur asin dalam jumlah terbatas untuk diuji. Kelompok Perempuan terus diajari untuk melakukan uji organoleptik yaitu menguji:

1. **Rasa** (tingkat keasinan: terlalu asin, asin, agak hambar)
2. **Aroma** (amis, wangi, atau netral).
3. **Tekstur** (kuning telur padat, lembek, atau keras)
4. **Penampilan visual** (Cangkang bersih atau terdapat bintik hitam)

Hasil pengujian ini menjadi dasar untuk melakukan perbaikan proses sebelum produksi dalam skala lebih besar.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 1. Identifikasi Masalah dan Potensi Lokal

Kegiatan pengabdian ini diawali dengan observasi lapangan dan diskusi kelompok terfokus (*Focus Group Discussion/FGD*) bersama kepala desa, aparat desa, dan tokoh perempuan di Desa Parambambe. Hasil FGD mengungkapkan bahwa desa memiliki potensi besar di sektor peternakan, khususnya budidaya ayam kampung, itik, dan sapi. Namun, potensi tersebut belum dioptimalkan untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat. Oleh karena itu, fokus diskusi tidak hanya pada aspek budidaya, tetapi juga pada peluang pengembangan usaha pengolahan hasil ternak.

Berdasarkan hasil musyawarah, disepakati untuk mendorong usaha pengolahan telur asin sebagai bentuk hilirisasi dari usaha budidaya itik yang telah lebih dahulu berkembang di desa. Usaha ini dinilai lebih menjanjikan karena memberikan nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan penjualan telur mentah, membuka peluang wirausaha baru, serta dapat menyerap tenaga kerja lokal, khususnya perempuan yang telah memiliki keterampilan dasar dalam pengolahan pangan.

Pelatihan pengolahan telur asin dipilih karena berbasis pada komoditas yang telah tersedia di desa, relatif mudah dilaksanakan, dan memiliki risiko usaha yang rendah. Selain itu, usaha ini berpotensi menciptakan sinergi antara peternak itik petelur dan kelompok perempuan, sehingga terbentuk ekosistem usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. Meskipun demikian, sebagian besar masyarakat masih menggunakan metode tradisional tanpa memperhatikan aspek kebersihan, pengemasan, dan ketahanan produk. Oleh karena itu, pelatihan difokuskan pada peningkatan kapasitas teknis produksi telur asin yang higienis, agar produk yang dihasilkan memenuhi standar sanitasi dan memiliki daya saing pasar.



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2025

Gambar 2. Pertemuan dengan Kepala Desa Parambambe untuk menjelaskan pelaksanaan pelatihan sebagai tindak lanjut dari observasi dan FGD

## 2. Pemetaan Sumber Daya dan Kebutuhan Pelatihan

Tahapan ini menghasilkan pemetaan terhadap jumlah populasi itik di desa yang mencapai 500 ekor milik warga secara komunal, dengan produksi telur mencapai 100–150 butir per hari. Pemetaan rantai pasok menunjukkan adanya akses terhadap garam, tanah liat, dan wadah penyimpanan sederhana. Namun, peralatan produksi masih terbatas dan belum sesuai dengan standar higienitas. Selain itu, berdasarkan kuesioner dan wawancara, pengetahuan awal warga tentang proses pembuatan telur asin secara higienis berada pada rata-rata 70%, yang mengindikasikan perlunya peningkatan kapasitas dalam hal teknis dan manajerial. Kebutuhan pelatihan mencakup teknik seleksi bahan baku, sanitasi, proses penggaraman, hingga pengemasan produk akhir.



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2025

Gambar 3. Kandang Peternak Itik di Desa Parambambe, Kecamatan Galesong Kab.Takalar Sulawesi Selatan

## 3. Penyusunan Modul dan Perencanaan Teknis

Berdasarkan hasil pemetaan, tim pengabdi menyusun modul pelatihan teknis produksi telur asin higienis yang mencakup prosedur standar sanitasi, teknik pencucian telur, proses penggaraman optimal, dan pengemasan produk menggunakan plastik vakum sederhana. Modul juga dilengkapi dengan panduan visual dan lembar evaluasi. Selain itu, disiapkan peralatan produksi sederhana seperti baskom stainless, sarung tangan plastik, rak pengering, dan penakar garam, yang mudah diperoleh dan sesuai dengan daya beli komunitas. Perencanaan ini bertujuan untuk menciptakan proses produksi yang efisien dan berkelanjutan.



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2025

Gambar 3. Rapat LP2M ITP untuk Finalisasi Modul Pelatihan dan Perencanaan Teknis Pengabdian di Kampus



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2025  
Gambar 4. Pembagian Modul Kepada Peserta

#### 4. Pelatihan Teknis Produksi Telur Asin Higienis

Pelatihan dilaksanakan secara langsung (hands-on training) dengan partisipasi aktif 20 anggota kelompok perempuan desa dan perwakilan aparat desa. Peserta dilatih mengenai teknik seleksi telur dengan metode air (untuk mengetahui kualitas telur), pencucian menggunakan air bersih dan antiseptik alami (jeruk nipis), proses penggaraman selama 10–14 hari, serta penyimpanan dalam suhu ruang yang terkontrol. Para peserta juga diberi materi tambahan tentang pentingnya penggunaan alat bersih dan perlakuan sanitasi dalam setiap tahap produksi. Hasil observasi menunjukkan peningkatan pemahaman signifikan, dibuktikan dengan hasil post-test yang mencapai rerata 98% dibandingkan pre-test sebesar 70%.



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2025  
Gambar 5. Praktek Pembuatan Telur Asin yang Higienis

## 5. Pembuatan dan Pengujian Produk

Setelah pelatihan, komunitas perempuan melakukan produksi telur asin dalam skala kecil untuk diuji kualitasnya. Uji organoleptik dilakukan dengan mengamati empat aspek, yaitu: **rasa, aroma, tekstur dan penampilan visual**. Hasil pengujian organoleptik ditunjukkan pada Tabel 1. Hasil Uji organoleptik dibawah ini :

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik

Aspek	Kategori Penilaian	Percentase (%)
Rasa	Aasin	95%
	Telur Asin	5%
	Agak Hambar	0%
Aroma	Netral	100%
	Wangi	0%
	Amis	0%
Tekstur	Kuning Telur Padat	100%
	Lembek	0%
	Keras	0%
Penampilan	Cangkang Bersih	100%
	Terdapat Bintik Hitam	0%

(Sumber : Pengabdian Prodi Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak, 2025)

Dari hasil pengujian tersebut, dilakukan perbaikan teknik dalam pencampuran garam dan durasi penyimpanan untuk meningkatkan konsistensi rasa dan tekstur. Telur asin yang dihasilkan telah memenuhi preferensi konsumen lokal dengan tingkat penerimaan yang tinggi terhadap aspek rasa dan tekstur. Nilai organoleptik yang baik menunjukkan bahwa penerapan prinsip higienitas dalam proses produksi memberikan dampak nyata terhadap mutu sensorik produk, sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya yang menekankan pentingnya sanitasi pada pengolahan produk telur untuk mencegah kontaminasi mikroba dan menjaga kualitas organoleptik.

Meskipun demikian, masih dilakukan perbaikan teknis pada tahap pencampuran garam dan durasi penyimpanan untuk menjaga konsistensi rasa antar-batch produksi. Secara umum, kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas produksi pangan lokal berbasis telur itik dengan pendekatan partisipatif berbasis komunitas. Keberhasilan ini turut ditunjang oleh dukungan aktif Kepala Desa (Muh. Risal) serta aparatur desa dalam memfasilitasi pelaksanaan kegiatan.



Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2025

Gambar 6. Foto Bersama Usai Pelatihan

Antusiasme peserta dan peningkatan kemampuan teknis mereka menunjukkan bahwa proses transfer pengetahuan dan teknologi telah berjalan efektif. Selain menghasilkan produk berkualitas, kegiatan ini juga mendorong perubahan perilaku positif dalam hal kesadaran higienitas dan manajemen usaha rumah tangga. Kedepan, kelompok perempuan Desa Parambambe diharapkan dapat mempertahankan praktik higienis ini serta mengembangkan model usaha mikro berkelanjutan sebagai hasil nyata dari program pengabdian masyarakat.

#### 4. SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan di Desa Parambambe, dapat disimpulkan beberapa hal penting yang menggambarkan capaian, keunggulan, kendala, serta potensi pengembangan program ke depan. Adapun kesimpulan dari program ini adalah sebagai berikut:

- a. Kegiatan pengabdian ini berhasil meningkatkan kapasitas komunitas perempuan Desa Parambambe dalam mengolah telur itik menjadi produk bernilai tambah berupa telur asin yang higienis dan berkualitas.
- b. Pelatihan yang dilakukan mencakup aspek teknis (seleksi telur, pencucian, proses penggaraman, pengemasan, serta penyimpanan sesuai prinsip sanitasi pangan) yang semuanya diikuti secara antusias oleh peserta
- c. Uji organoleptik terhadap produk telur asin menunjukkan bahwa rasa, tekstur, aroma, dan warna produk sudah memenuhi standar preferensi konsumen lokal.
- d. Kelebihan dari program ini adalah pendekatan partisipatif yang melibatkan langsung komunitas, penggunaan bahan lokal yang mudah diakses, serta penciptaan model usaha yang potensial berkembang di lingkungan pedesaan.
- e. Adapun kekurangannya adalah keterbatasan sarana pendukung seperti alat pengemasan modern dan fasilitas penyimpanan, serta masih perlunya pendampingan lanjutan dalam aspek pemasaran digital dan perizinan produk.
- f. Program ini berpotensi untuk dikembangkan, baik dari sisi skala produksi maupun jangkauan pemasaran. Produk telur asin higienis ini dapat dijadikan produk unggulan desa yang mendukung ketahanan pangan lokal dan pemberdayaan ekonomi perempuan.

Dengan Demikian, program ini dapat menjadi model replikasi bagi desa lain dengan karakteristik sosial dan potensi sumber daya lokal yang serupa.

#### 5. SARAN

Keberhasilan program pengabdian ini perlu ditindaklanjuti dengan upaya penguatan kapasitas dan keberlanjutan usaha oleh komunitas dan pemangku kepentingan terkait. Rekomendasi berikut disusun sebagai panduan untuk mendukung pengembangan usaha serta peningkatan dampak ekonomi dan sosial di masa mendatang.

##### a. Teknis Produksi dan Kualitas Produk

Komunitas perempuan Desa Parambambe disarankan untuk terus melaksanakan kegiatan produksi telur asin secara berkala agar keterampilan teknis yang telah diperoleh selama pelatihan tetap terjaga dan semakin meningkat. Selain itu, perlu dilakukan inovasi produk, misalnya dengan menghadirkan variasi rasa atau bentuk kemasan yang lebih menarik untuk memperluas jangkauan pasar dan menarik minat konsumen baru. Penggunaan label dan kemasan informatif yang mencantumkan data gizi, tanggal produksi, serta tanggal kedaluwarsa juga penting diterapkan guna meningkatkan kepercayaan dan loyalitas konsumen terhadap produk telur asin higienis yang dihasilkan.

##### b. Manajemen dan Pemasaran

Diperlukan pelatihan tambahan mengenai manajemen keuangan usaha mikro agar kelompok perempuan mampu mengelola pendapatan dan pengeluaran secara lebih terencana dan transparan. Selain itu, komunitas diharapkan menjalin kemitraan dengan toko lokal, koperasi, maupun pelaku usaha kuliner guna memperluas jaringan distribusi dan memperkuat posisi produk di pasar. Upaya promosi digital sederhana melalui media sosial atau WhatsApp juga perlu dilakukan agar produk telur asin higienis lebih dikenal di luar wilayah desa. Untuk mendukung keberlanjutan usaha, komunitas dianjurkan membentuk struktur organisasi internal yang jelas, seperti ketua, bendahara, dan divisi pemasaran, sehingga koordinasi dan pengelolaan kegiatan dapat berjalan lebih efektif dan profesional.

##### c. Keberlanjutan dan Kemitraan

Perlu dilakukan pelatihan lanjutan mengenai perizinan produk pangan rumah tangga (PIRT) agar produk telur asin higienis memiliki legalitas dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Pemerintah desa diharapkan turut berperan aktif dengan memberikan dukungan berupa bantuan alat, sarana produksi, maupun akses terhadap modal usaha untuk memperkuat kapasitas kelompok perempuan. Selain itu, mahasiswa dan dosen pembimbing disarankan melakukan monitoring secara berkala setelah kegiatan pengabdian berakhir, guna memastikan keberlanjutan usaha serta menilai dampak sosial dan ekonomi yang dihasilkan bagi masyarakat Desa Parambambe.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberi dukungan terhadap pengabdian ini. Terima kasih kepada:

- a. Kepala Desa dan seluruh jajaran Pemerintah Desa Parambambe, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar atas dukungan moril dan fasilitas selama pelaksanaan kegiatan.
- b. Ketua dan anggota kelompok perempuan Desa Parambambe yang telah berpartisipasi aktif dalam seluruh tahapan kegiatan.
- c. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Institut teknologi Pertanian atas fasilitasi administratif dan supervisi kegiatan.
- d. Narasumber yang telah memberikan materi pelatihan
- e. Mahasiswa pendamping lapangan yang membantu dokumentasi dan pengorganisasian kegiatan.
- f. Seluruh pihak yang telah berkontribusi langsung dan tidak langsung untuk kesuksesan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Tim Dosen Institut Teknologi Pertanian.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aji Fany Permana, “Konseptualisasi Strategi Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa,” *J-EBI J. Ekon. Bisnis Islam*, vol. 1, p. 15, 2021.
- [2] K. Indahsari, “Urgensi Perencanaan Partisipatif Dalam Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa (Studi Kasus Pemberdayaan Kelompok Perempuan Desa Pendabah),” *Media Trend*, vol. 15, no. 1, pp. 123–132, 2020, doi: 10.21107/mediatrend.v15i1.6196.
- [3] Suci Amalia, “PENGOLAHANMAKANAN BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL,” vol. 2, no. 1, pp. 14–18, 2024.
- [4] L. Sutrisno, E., & Amelia, “Analisis Kelayakan Usaha Mikro Produk Pangan Rumah Tangga Di Tengah Pandemi,” *J. Pengabdi. Masy. Teknol. Dan Pendidik.*, vol. 2, no. 1, pp. 12–20, 2020.
- [5] S. Djaafar, T. F., & Rahayu, “Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya,” *J. Litbang Pertan.*, vol. 26, no. 2, pp. 200–208, 2007.
- [6] T. Jabbar, A. B. K., Wulandari, Z., & Suryati, “Karakteristik Itik Olahan Khas Sulawesi Selatan (Nasu Palekko) Dengan Metode Pengolahan dan Lama Simpan Berbeda,” *J. Ilmu dan Teknol. Peternak. Trop.*, vol. 8, no. 3, pp. 362–370, 2021.
- [7] B. D. M. Anggriani, D. A. I.R., and W. D. A., “Kajian Pemahaman Peternak Dan Pelaku Usaha Produk Pangan Asal Hewan Tentang Penyakit Zoonosis Dan Pencegahannya Di Kota Kupang,” *J. Kaji. Vet.*, vol. 6, no. 2, pp. 85–111, 2018, doi: 10.35508/jkv.v6i2.06.
- [8] L. Agustina, “UPAYA PENINGKATAN PENERAPAN SANITASI PADA INDUSTRI PANGAN SKALA KECIL (Efforts To Improve Sanitation Implementation In Small Scale Food Industries) Lyia Agustina,” *Ziraa'ah Maj. Ilm. Pertan.*, vol. 43, no. 3, pp. 246–254, 2018.
- [9] K. B. Pamukti and T. Juwitaningtyas, “Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan | Pamukti | Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian,” *J. Teknol. Pangan dan Has. Pertan.*, vol. 16, no. 2, pp. 1–12, 2021, [Online]. Available: <https://journals2.usm.ac.id/index.php/jtphp/article/view/4550/2396>
- [10] H. Desy, “Pelatihan Diversifikasi Produk: Keterampilan Pembuatan Telur Asin dari Telur Bebek pada Siswa PKBM Melati Banjarmasin,” *Jalujur J. Pengabdi. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 35–44, 2024, doi: 10.18592/jalujur.v3i1.13477.
- [11] S. Wahyuni, “Strategi Pemberdayaan Peternak Dalam Meningkatkan Nilai Tambah Produk Hasil Ternak,” *J. Agribisnis Peternak.*, vol. 10, no. 1, pp. 33–40, 2019.
- [12] D. B. M. S. Rumondor and M. Sp. Tamasoleng, *Sanitasi dan Keamanan Pangan: Penanganan Higienis Produk Olahan Hasil Ternak*, vol. 1. 2021.
- [13] S. Nursayang and H. Hardianti, “Karakteristik Daging Sapi Bali yang Diberi Asap Cair dengan Lama Perendaman dan Lama Penyimpanan yang Berbeda,” *Tarjih Trop. Livest. J.*, vol. 3, no. 1, pp. 40–47, 2023, doi: 10.47030/trolj.v3i1.606.