

Pengolahan Telur Bebek Menjadi Telur Asin sebagai Upaya Penguatan Ekonomi Keluarga di Desa Bire Kecamatan Barumun Barat Kabupaten Padang Lawas

¹Nurul Hidayah Nasution, ²Erna Dewi, ³Ahd. Sulhadi, ⁴Aulia Amanda, ⁵Bella Khairani, ⁶Hotnida, ⁷Maya Rosania, ⁸Nizam Adzha, ⁹Nurmianti, ¹⁰Purnama Zein Nasution, ¹¹Usroida

Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Mandailing Natal¹⁻¹¹

Email nurulhidayahnasution133@gmail.com, bellakhairani220@gmail.com, miyantivivoblack@gmail.com, amandaaulialbs140622@gmail.com, usroida100923@gmail.com, Hotnidabatubara031@gmail.com, ahdsulhadi12@gmail.com, purnamazein93@gmail.com, nizamadzha02@gmail.com

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 18-09-2026

Disetujui 24-09-2026

Diterbitkan 26-09-2026

Katakunci:

pemberdayaan ekonomi, telur asin, keterampilan masyarakat, usaha rumahan, Desa Bire

ABSTRAK

Kegiatan pemberdayaan ekonomi masyarakat merupakan salah satu bentuk pengabdian yang bertujuan meningkatkan keterampilan dan kesejahteraan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Salah satu potensi yang dapat dikembangkan di Desa Bire Kecamatan Barumun Barat Kabupaten Padang Lawas adalah pengolahan telur bebek menjadi telur asin. Meskipun telur bebek cukup mudah diperoleh, sebagian masyarakat kurang menyukai konsumsi telur bebek karena aroma amis yang cukup kuat. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan yang mampu meningkatkan daya tarik konsumsi sekaligus memberikan nilai ekonomi tambahan. Kegiatan ini dilaksanakan pada Sabtu, 8 Agustus 2026 setelah salat Ashar di depan rumah Bapak Rustam dengan melibatkan sekitar 10 orang ibu-ibu Desa Bire. Metode yang digunakan berupa penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung pembuatan telur asin. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai teknik pengolahan telur asin, manfaat ekonomi produk olahan pangan, serta peluang pengembangan usaha rumah tangga. Antusiasme peserta terlihat dari keaktifan dalam diskusi, tanya jawab, dan praktik pembuatan telur asin. Kegiatan ini memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus membuka wawasan mengenai pemanfaatan potensi lokal sebagai sumber pendapatan tambahan bagi keluarga

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Hidayah Nasution, N., Dewi, E., Sulhadi, A., Amanda, A., Khairani, B., Hotnida, H., Rosania, M., Adzha, N., Nurmianti, N., Zein Nasution, P., & Usroida, U. (2026). Pengolahan Telur Bebek Menjadi Telur Asin sebagai Upaya Penguatan Ekonomi Keluarga di Desa Bire Kecamatan Barumun Barat Kabupaten Padang Lawas. Aksi Kita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(5), 3406-3417. <https://doi.org/10.63822/8rx4ck05>

PENDAHULUAN

Pemberdayaan ekonomi masyarakat merupakan salah satu aspek penting dalam pembangunan desa yang berkelanjutan. Upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat tidak hanya bergantung pada ketersediaan lapangan pekerjaan formal, tetapi juga pada kemampuan masyarakat dalam mengelola dan mengembangkan potensi lokal yang dimiliki. Dalam konteks masyarakat pedesaan, pemanfaatan sumber daya lokal menjadi salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat. Potensi lokal yang tersedia di lingkungan sekitar apabila dikelola secara kreatif dan inovatif dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan jika dijual dalam bentuk bahan mentah.

Pembangunan ekonomi berbasis masyarakat menekankan pentingnya partisipasi aktif masyarakat dalam mengelola sumber daya yang tersedia di lingkungannya. Pendekatan ini tidak hanya bertujuan meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga membangun kapasitas, keterampilan, dan kepercayaan diri masyarakat dalam mengembangkan usaha produktif secara mandiri (Mardikanto & Soebiato, 2020). Oleh karena itu, kegiatan pemberdayaan ekonomi perlu diarahkan pada program-program yang bersifat aplikatif, mudah diterapkan, dan sesuai dengan kondisi sosial ekonomi masyarakat setempat.

Desa Bire, Kecamatan Barumun Barat, Kabupaten Padang Lawas merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya lokal yang cukup beragam. Salah satu potensi yang dapat dikembangkan adalah hasil peternakan bebek yang dimiliki oleh sebagian masyarakat. Keberadaan telur bebek yang relatif mudah diperoleh menjadi peluang yang dapat dimanfaatkan untuk menghasilkan produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Namun berdasarkan hasil observasi selama pelaksanaan Kuliah Kerja Nyata (KKN), pemanfaatan telur bebek di Desa Bire masih tergolong terbatas. Sebagian besar masyarakat hanya mengonsumsi atau menjual telur dalam bentuk segar tanpa melakukan proses pengolahan lebih lanjut (Adisasmita, 2020).

Selain itu, ditemukan bahwa sebagian masyarakat kurang menyukai telur bebek karena aroma amis yang cukup kuat. Kondisi tersebut menyebabkan telur bebek kurang diminati oleh sebagian konsumen sehingga nilai ekonominya menjadi kurang optimal. Padahal, melalui proses pengolahan yang tepat, telur bebek dapat diubah menjadi produk pangan yang lebih menarik, memiliki cita rasa yang khas, masa simpan yang lebih panjang, dan nilai jual yang lebih tinggi. Salah satu produk olahan yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah telur asin.

Telur asin merupakan produk pangan tradisional yang telah dikenal luas di berbagai daerah di Indonesia. Produk ini dihasilkan melalui proses pengasinan yang bertujuan meningkatkan cita rasa, memperpanjang daya simpan, serta memberikan karakteristik tekstur yang berbeda dibandingkan telur biasa (Koswara, 2019). Selain mudah dibuat, telur asin juga memiliki peluang pasar yang cukup baik karena dapat dikonsumsi secara langsung maupun dijadikan bahan tambahan berbagai jenis makanan.

Pengembangan usaha telur asin memiliki sejumlah keunggulan bagi masyarakat pedesaan. Pertama, bahan baku mudah diperoleh dan tersedia di lingkungan sekitar. Kedua, proses pembuatannya relatif sederhana sehingga dapat dilakukan oleh ibu rumah tangga tanpa memerlukan teknologi yang rumit. Ketiga, modal usaha yang dibutuhkan relatif kecil sehingga cocok dijadikan usaha skala rumah tangga. Keempat, produk telur asin memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan telur bebek segar sehingga berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga.

Potensi lokal yang tersedia di lingkungan masyarakat dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi sehingga mampu meningkatkan pendapatan keluarga (Soekartawi, 2019). Dalam konteks ekonomi kerakyatan, pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal menjadi strategi penting dalam mewujudkan kemandirian masyarakat desa (Mubyarto, 2019). Pengembangan usaha mikro dan rumah tangga juga menjadi salah satu bentuk kewirausahaan yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga apabila dikelola secara berkelanjutan (Alma, 2021; Kasmir, 2022).

Dalam perspektif pemberdayaan masyarakat, pelatihan keterampilan pengolahan pangan memiliki peran penting dalam meningkatkan kapasitas masyarakat untuk menciptakan peluang usaha baru. Melalui kegiatan pelatihan, masyarakat tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Peningkatan keterampilan tersebut menjadi modal penting dalam membangun kemandirian ekonomi masyarakat dan mengurangi ketergantungan terhadap sumber pendapatan yang terbatas (Suharto, 2021).

Berdasarkan kondisi tersebut, mahasiswa KKN STAIN Mandailing Natal melaksanakan kegiatan Pengembangan Ekonomi melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Desa Bire. Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk penyuluhan dan praktik langsung bersama masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga. Program ini dirancang sebagai upaya meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal menjadi produk bernilai ekonomi.

Melalui kegiatan ini diharapkan masyarakat mampu memahami proses pembuatan telur asin secara benar, mengembangkan keterampilan pengolahan pangan berbasis potensi lokal, serta melihat peluang usaha yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Oleh karena itu, artikel ini bertujuan mendeskripsikan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan telur asin serta menganalisis kontribusinya terhadap peningkatan keterampilan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat Desa Bire Kecamatan Barumun Barat Kabupaten Padang Lawas.

Kegiatan ini berfokus pada pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pengolahan telur bebek menjadi telur asin sebagai produk pangan bernilai tambah. Program diarahkan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam mengolah bahan pangan lokal yang selama ini kurang diminati karena aroma amis menjadi produk yang lebih awet, memiliki cita rasa khas, serta memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Adapun tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai pengolahan hasil ternak bebek.
2. Memberikan keterampilan praktis dalam pembuatan telur asin.
3. Mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah diperoleh.
4. Mengurangi persepsi negatif masyarakat terhadap telur bebek yang dianggap amis.
5. Membuka peluang usaha rumahan berbasis pangan lokal.
6. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada masyarakat, khususnya ibu rumah tangga.
7. Meningkatkan potensi ekonomi keluarga melalui produk bernilai jual.

Peran Mahasiswa KKN

Mahasiswa KKN STAIN Mandailing Natal memiliki peran yang sangat penting dalam pelaksanaan program Pengembangan Ekonomi melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Desa Bire. Dalam kegiatan

ini mahasiswa tidak hanya berfungsi sebagai pelaksana program, tetapi juga sebagai fasilitator, edukator, motivator, dan agen pemberdayaan masyarakat.

- a. Sebagai fasilitator: Mahasiswa berperan dalam mengidentifikasi kebutuhan masyarakat serta potensi lokal yang dapat dikembangkan menjadi kegiatan produktif. Hasil observasi menunjukkan bahwa telur bebek merupakan salah satu sumber daya yang cukup mudah diperoleh oleh masyarakat Desa Bire sehingga dipilih sebagai bahan utama dalam kegiatan pelatihan.
- b. Sebagai edukator: Mahasiswa memberikan penyuluhan mengenai pentingnya pengolahan hasil peternakan untuk meningkatkan nilai tambah produk. Materi yang disampaikan meliputi manfaat ekonomi pengolahan telur asin, teknik produksi, pengemasan sederhana, hingga peluang pemasaran produk. Penyampaian materi dilakukan menggunakan bahasa yang sederhana agar mudah dipahami oleh seluruh peserta.
- c. Sebagai instruktur praktik: Mahasiswa mendampingi peserta dalam setiap tahapan pembuatan telur asin mulai dari pemilihan bahan baku, pencampuran media pengasinan, pelapisan telur, proses penyimpanan, hingga teknik perebusan. Pendampingan dilakukan secara langsung sehingga peserta memperoleh pengalaman belajar yang lebih efektif.
- d. Sebagai motivator: Mahasiswa memberikan dorongan kepada peserta agar memiliki keberanian untuk mencoba usaha baru berbasis potensi lokal. Mahasiswa menekankan bahwa usaha rumahan tidak harus dimulai dengan modal besar, tetapi dapat dimulai dari sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar.

Selain peran-peran tersebut, mahasiswa juga berperan sebagai agen pemberdayaan masyarakat yang berupaya menumbuhkan kesadaran akan pentingnya inovasi dan kreativitas dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga. Melalui kegiatan ini, mahasiswa membantu membuka wawasan masyarakat mengenai peluang usaha yang dapat dikembangkan secara mandiri dan berkelanjutan.

METODE

Kegiatan Pengembangan Ekonomi melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin menggunakan metode pengabdian kepada masyarakat dengan pendekatan partisipatif. Pendekatan ini dipilih karena menempatkan masyarakat sebagai subjek utama dalam kegiatan sehingga peserta dapat terlibat secara aktif dalam seluruh rangkaian program (Suharto, 2021).

Kegiatan dilaksanakan pada hari Sabtu, 8 Agustus 2026 setelah salat Ashar di depan kediaman Bapak Rustam, Desa Bire, Kecamatan Barumun Barat, Kabupaten Padang Lawas. Peserta kegiatan berjumlah sekitar 10 orang yang terdiri dari ibu-ibu rumah tangga Desa Bire.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan. Tahap pertama adalah observasi dan identifikasi kebutuhan masyarakat. Pada tahap ini mahasiswa KKN melakukan pengamatan terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat serta potensi lokal yang dapat dikembangkan menjadi kegiatan produktif.

Tahap kedua adalah perencanaan program. Berdasarkan hasil observasi, dipilih pelatihan pembuatan telur asin sebagai bentuk kegiatan pemberdayaan ekonomi karena bahan bakunya mudah diperoleh, proses pembuatannya sederhana, dan memiliki potensi ekonomi yang cukup baik.

Tahap ketiga adalah pelaksanaan penyuluhan. Pada tahap ini peserta diberikan materi mengenai konsep nilai tambah produk, manfaat pengolahan telur asin, peluang usaha rumah tangga, serta strategi sederhana dalam pemasaran produk.

Tahap keempat adalah demonstrasi dan praktik langsung. Mahasiswa KKN memperagakan seluruh proses pembuatan telur asin mulai dari persiapan bahan hingga tahap penyimpanan. Setelah demonstrasi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan seluruh tahapan secara langsung dengan pendampingan mahasiswa.

Tahap kelima adalah diskusi dan evaluasi. Pada tahap ini peserta diberikan kesempatan untuk menyampaikan pertanyaan, kendala, maupun pendapat terkait proses pembuatan telur asin. Evaluasi dilakukan melalui pengamatan terhadap partisipasi peserta, kemampuan peserta dalam mempraktikkan pembuatan telur asin, serta tingkat pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan.

Data kegiatan diperoleh melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara langsung dengan peserta. Selanjutnya data dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan pelaksanaan kegiatan serta dampaknya terhadap peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat (Arikunto, 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Potensi dan Permasalahan Ekonomi Masyarakat

Sebelum kegiatan dilaksanakan, mahasiswa KKN terlebih dahulu melakukan observasi dan diskusi dengan masyarakat Desa Bire terkait potensi ekonomi yang dapat dikembangkan melalui program pemberdayaan masyarakat. Berdasarkan hasil observasi tersebut, diketahui bahwa sebagian masyarakat Desa Bire memelihara bebek dan memiliki akses yang cukup mudah terhadap telur bebek. Namun demikian, pemanfaatan telur bebek masih terbatas sebagai konsumsi rumah tangga dan belum banyak diolah menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi. Kondisi ini menunjukkan bahwa potensi sumber daya lokal belum dimanfaatkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Mulyani, 2020; Rukmana, 2019).

Selain itu, ditemukan bahwa sebagian masyarakat, khususnya anak-anak dan beberapa orang dewasa, kurang menyukai telur bebek karena aroma amis yang cukup kuat. Akibatnya, nilai konsumsi maupun nilai jual telur bebek menjadi relatif rendah dibandingkan potensi yang sebenarnya dapat dikembangkan. Di sisi lain, masyarakat juga belum memiliki keterampilan dalam mengolah telur bebek menjadi produk pangan yang lebih menarik dan memiliki daya simpan yang lebih lama. Keterbatasan keterampilan pengolahan pangan menjadi salah satu hambatan dalam pengembangan usaha rumah tangga di pedesaan (Yulianti & Hidayat, 2021).

Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang sekaligus tantangan dalam pengembangan ekonomi masyarakat. Salah satu alternatif yang dinilai tepat adalah pengolahan telur bebek menjadi telur asin. Produk ini dipilih karena proses pembuatannya relatif sederhana, bahan-bahannya mudah diperoleh, biaya produksi rendah, serta memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan telur bebek segar (Suryani, 2021). Selain itu, telur asin masih tergolong produk baru bagi sebagian masyarakat Desa Bire sehingga kegiatan ini diharapkan dapat membuka wawasan baru mengenai peluang usaha berbasis potensi lokal (Kementerian Pertanian RI, 2022).

Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan dan Praktik Pembuatan Telur Asin

Kegiatan Pengembangan Ekonomi melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin dilaksanakan pada hari Sabtu, 8 Agustus 2026 setelah salat Ashar di depan kediaman Bapak Rustam, Desa Bire, Kecamatan Barumun Barat, Kabupaten Padang Lawas. Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 10 orang ibu-ibu yang berasal dari berbagai lingkungan di Desa Bire.

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai pentingnya pemanfaatan sumber daya lokal sebagai upaya meningkatkan pendapatan keluarga. Mahasiswa KKN menjelaskan bahwa pengembangan usaha rumahan dapat dimulai dari potensi yang sederhana dan mudah dijangkau masyarakat. Salah satu contohnya adalah pengolahan telur bebek menjadi telur asin yang memiliki daya tahan lebih lama, cita rasa yang khas, serta peluang pemasaran yang cukup baik. Pendekatan pemberdayaan semacam ini sejalan dengan konsep pengembangan ekonomi masyarakat berbasis potensi lokal (Hidayatullah, 2023).

Selanjutnya peserta diberikan penjelasan mengenai kandungan gizi telur bebek dan manfaat ekonomi dari pengolahan telur asin. Dalam sesi ini dijelaskan bahwa pengolahan pangan tidak hanya bertujuan meningkatkan cita rasa, tetapi juga meningkatkan nilai tambah (*value added*) suatu produk sehingga lebih bernilai secara ekonomi.

Setelah sesi penyuluhan selesai, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan telur asin. Metode praktik dipilih agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memiliki pengalaman langsung yang dapat diterapkan kembali di rumah masing-masing (Kusnadi, 2020).

Setelah sesi penyuluhan selesai, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung pembuatan telur asin. Metode praktik dipilih agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memiliki pengalaman langsung yang dapat diterapkan kembali di rumah masing-masing (Sugiyono, 2019). Pendekatan pembelajaran berbasis praktik terbukti lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat dibandingkan penyampaian materi secara teoritis semata (Nurhayati, 2024).

Tata Cara Pembuatan Telur Asin

Pada kegiatan ini digunakan metode pengasinan menggunakan campuran abu gosok dan garam karena bahan-bahannya mudah ditemukan oleh masyarakat pedesaan serta memiliki tingkat keberhasilan yang cukup tinggi dalam menghasilkan telur asin berkualitas baik (Rahman, 2022).

Langkah-langkah pembuatan telur asin yang dipraktikkan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan meliputi:

- Telur bebek segar
- Garam kasar
- Abu gosok
- Air secukupnya

Sedangkan alat yang digunakan antara lain:

- Ember atau baskom
- Wadah penyimpanan
- Sarung tangan
- Lap atau kain bersih

Pemilihan bahan yang mudah diperoleh menjadi salah satu alasan mengapa usaha telur asin dapat diterapkan oleh masyarakat pedesaan dengan modal yang relatif kecil (Arifin, 2021).

2. Pembersihan Telur

Telur bebek terlebih dahulu dicuci hingga bersih untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada permukaan cangkang. Setelah dicuci, telur dikeringkan menggunakan kain bersih. Tahap ini penting karena kebersihan cangkang berpengaruh terhadap keberhasilan proses pengasinan dan kualitas produk akhir (Kementerian Pertanian RI, 2022).

3. Pembuatan Adonan Pengasin

Abu gosok dicampurkan dengan garam dan sedikit air hingga membentuk pasta yang cukup kental. Adonan ini berfungsi sebagai media yang membantu proses penetrasi garam ke dalam pori-pori telur sehingga menghasilkan tingkat keasinan yang merata (Rahman, 2022).

4. Pelapisan Telur

Setiap telur dilumuri secara merata menggunakan adonan abu dan garam hingga seluruh permukaan cangkang tertutup sempurna. Peserta tampak antusias mengikuti tahap ini karena merupakan pengalaman baru bagi sebagian besar ibu-ibu yang hadir.

5. Penyimpanan

Telur yang telah dilapisi kemudian disusun dalam wadah tertutup dan disimpan selama 10–14 hari pada suhu ruangan. Pada tahap ini dijelaskan bahwa semakin lama proses penyimpanan dilakukan, maka rasa asin yang dihasilkan akan semakin kuat (Prasetyo & Lestari, 2023).

6. Pencucian dan Perebusan

Setelah masa pemeraman selesai, lapisan abu dibersihkan dari permukaan telur. Selanjutnya telur direbus selama kurang lebih 1–2 jam hingga matang dan siap dikonsumsi atau dipasarkan. Tahapan ini menentukan kualitas akhir produk baik dari segi rasa maupun tekstur (Kusnadi, 2020).

Antusiasme dan Partisipasi Peserta

Salah satu indikator keberhasilan kegiatan ini terlihat dari tingginya antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung. Ibu-ibu tidak hanya mendengarkan materi yang disampaikan, tetapi juga aktif bertanya mengenai teknik pembuatan, lama penyimpanan, ketahanan produk, hingga kemungkinan pemasaran telur asin sebagai usaha rumahan. Tingginya partisipasi masyarakat merupakan faktor penting dalam keberhasilan program pemberdayaan ekonomi berbasis masyarakat (Hidayatullah, 2023).

Beberapa peserta mengajukan pertanyaan mengenai cara memperoleh rasa asin yang merata, teknik penyimpanan yang tepat, serta kemungkinan menambahkan variasi rasa agar lebih menarik bagi konsumen. Diskusi yang berlangsung menunjukkan bahwa peserta memiliki ketertarikan yang cukup tinggi terhadap peluang usaha yang diperkenalkan.

Selama sesi praktik, seluruh peserta terlibat secara langsung dalam setiap tahapan pembuatan telur asin. Keterlibatan aktif tersebut menunjukkan bahwa metode demonstrasi dan praktik langsung merupakan pendekatan yang efektif dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat karena peserta memperoleh pengalaman belajar yang lebih nyata dibandingkan hanya melalui ceramah (Nurhayati, 2024).

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan peserta mengenai pengolahan hasil peternakan menjadi produk bernilai ekonomi. Sebelum kegiatan berlangsung, sebagian besar peserta hanya mengetahui bahwa telur bebek dapat dikonsumsi secara langsung atau dijual dalam bentuk mentah.

Setelah mengikuti pelatihan, peserta memahami bahwa telur bebek dapat diolah menjadi produk lain yang memiliki nilai tambah lebih tinggi. Pengetahuan ini menjadi modal penting dalam mendorong tumbuhnya kreativitas dan inovasi masyarakat dalam memanfaatkan potensi lokal (Suryani, 2021).

Selain peningkatan pengetahuan, terjadi pula peningkatan keterampilan peserta dalam proses produksi telur asin. Peserta mampu memahami tahapan-tahapan pembuatan telur asin mulai dari pemilihan telur, proses pengasinan, hingga teknik penyimpanan dan pemasaran produk. Penguasaan keterampilan produksi merupakan faktor penting dalam pengembangan usaha kecil berbasis rumah tangga (Arifin, 2021).

Potensi Pengembangan Usaha Rumah Tangga

Dari perspektif ekonomi masyarakat, kegiatan ini memiliki prospek yang cukup menjanjikan. Telur asin merupakan produk pangan yang memiliki permintaan pasar relatif stabil dan dapat dipasarkan baik di lingkungan desa maupun ke daerah sekitar. Produk pangan olahan yang berbasis sumber daya lokal umumnya memiliki peluang pasar yang baik apabila didukung oleh kualitas produk dan strategi pemasaran yang tepat (Rukmana, 2019).

Biaya produksi yang relatif rendah menjadikan usaha telur asin cocok dijalankan sebagai usaha rumahan. Dengan memanfaatkan telur bebek yang tersedia di lingkungan sekitar, masyarakat tidak memerlukan modal yang besar untuk memulai usaha. Karakteristik usaha semacam ini sangat sesuai untuk meningkatkan ekonomi keluarga di pedesaan (Kusnadi, 2020).

Selain itu, produk telur asin memiliki masa simpan yang lebih lama dibandingkan telur segar. Kondisi ini mengurangi risiko kerugian akibat telur yang tidak segera terjual. Oleh karena itu, usaha telur asin dapat menjadi alternatif sumber pendapatan tambahan bagi keluarga, khususnya ibu rumah tangga (Prasetyo & Lestari, 2023).

Analisis Dampak Kegiatan terhadap Pemberdayaan Masyarakat

Pelatihan pembuatan telur asin tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi, tetapi juga pada aspek sosial dan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini mendorong tumbuhnya rasa percaya diri peserta untuk mencoba usaha baru berbasis potensi lokal yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal. Penguatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan keterampilan merupakan salah satu strategi penting dalam pembangunan ekonomi berbasis komunitas (Suharto, 2021).

Melalui kegiatan ini, masyarakat mulai memahami bahwa peningkatan kesejahteraan tidak selalu harus dimulai dari usaha berskala besar. Inovasi sederhana terhadap sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar juga dapat menghasilkan nilai ekonomi yang signifikan apabila dikelola dengan baik (Kementerian Koperasi dan UKM RI, 2023).

Selain itu, keterlibatan aktif ibu-ibu dalam kegiatan ini menunjukkan bahwa perempuan memiliki peran strategis dalam pengembangan ekonomi keluarga. Dengan memiliki keterampilan produksi pangan,

ibu rumah tangga dapat berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga (Yulianti & Hidayat, 2021).

Secara keseluruhan, kegiatan penyuluhan dan praktik pembuatan telur asin yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN STAIN Mandailing Natal berhasil memberikan wawasan, keterampilan, dan motivasi kepada masyarakat Desa Bire untuk mengembangkan usaha berbasis potensi lokal. Program ini tidak hanya memperkenalkan produk baru kepada masyarakat, tetapi juga membuka peluang ekonomi yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan sebagai salah satu upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa (Hidayatullah, 2023).



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan



Gambar 2 Foto Bersama

KESIMPULAN

Kegiatan Pengembangan Ekonomi melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN STAIN Mandailing Natal di Desa Bire Kecamatan Barumun Barat Kabupaten Padang Lawas berhasil menjadi salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat yang memberikan manfaat nyata bagi peserta. Program ini dilaksanakan dengan mengoptimalkan potensi lokal berupa telur bebek yang mudah diperoleh masyarakat dan diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi.

Melalui kegiatan penyuluhan dan praktik langsung, peserta memperoleh pengetahuan baru mengenai pentingnya pengolahan hasil peternakan sebagai upaya meningkatkan nilai tambah produk. Selain itu, peserta juga memperoleh keterampilan praktis dalam pembuatan telur asin mulai dari tahap pemilihan bahan, proses pengasinan, penyimpanan, hingga perebusan. Keterampilan tersebut menjadi modal penting yang dapat diterapkan kembali dalam kehidupan sehari-hari maupun dikembangkan menjadi usaha produktif skala rumah tangga.

Tingginya partisipasi dan antusiasme peserta menunjukkan bahwa masyarakat memiliki minat yang besar terhadap kegiatan yang memberikan manfaat langsung bagi peningkatan ekonomi keluarga. Berbagai pertanyaan, diskusi, dan keterlibatan aktif peserta selama praktik menunjukkan bahwa program ini mampu membangkitkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya inovasi dalam pemanfaatan sumber daya lokal.

Kegiatan ini juga memberikan dampak sosial yang positif melalui peningkatan kepercayaan diri masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, untuk mengembangkan usaha berbasis potensi yang tersedia di lingkungan sekitar. Pemahaman bahwa telur bebek dapat diolah menjadi produk yang lebih bernilai membuka peluang baru bagi masyarakat untuk menciptakan sumber pendapatan tambahan yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Secara keseluruhan, program pelatihan pembuatan telur asin tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan ekonomi yang mendorong lahirnya kreativitas, kemandirian, dan semangat kewirausahaan masyarakat Desa Bire. Oleh karena itu, kegiatan serupa perlu terus dikembangkan secara berkelanjutan dengan variasi produk olahan lainnya agar potensi lokal yang dimiliki masyarakat dapat dimanfaatkan secara optimal untuk mendukung pembangunan ekonomi desa yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan puji syukur ke hadirat Allah Swt. atas segala rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga kegiatan Pengembangan Ekonomi melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Desa Bire dapat terlaksana dengan baik dan artikel ini dapat disusun sebagai bagian dari luaran kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) STAIN Mandailing Natal Tahun Akademik 2025/2026.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua STAIN Mandailing Natal beserta seluruh jajaran akademik yang telah memberikan dukungan terhadap pelaksanaan program KKN. Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada Dosen Pembimbing Lapangan yang senantiasa memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi selama pelaksanaan kegiatan.

Terima kasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada Kepala Desa Bire, tokoh masyarakat, tokoh agama, serta seluruh warga Desa Bire yang telah menerima, mendukung, dan berpartisipasi aktif dalam setiap program pengabdian yang dilaksanakan oleh mahasiswa KKN. Penghargaan khusus diberikan kepada Bapak Rustam yang telah menyediakan tempat dan membantu kelancaran pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan telur asin.

Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh ibu-ibu peserta kegiatan yang telah menunjukkan antusiasme, partisipasi, dan semangat belajar yang tinggi selama proses penyuluhan dan praktik berlangsung. Keterlibatan aktif peserta menjadi faktor penting dalam keberhasilan program ini.

Akhirnya, penulis berharap kegiatan ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Bire serta menjadi inspirasi dalam pengembangan usaha berbasis potensi lokal guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Semoga segala bentuk dukungan dan kontribusi yang telah diberikan mendapatkan balasan terbaik dari Allah Swt.

REFERENSI

- Adisasmita, R. (2020). *Pembangunan Pedesaan dan Perkotaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alma, B. (2021). *Kewirausahaan untuk Mahasiswa dan Umum*. Bandung: Alfabeta.
- Arikunto, S. (2021). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astawan, M. (2019). *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hubeis, M. (2020). *Manajemen Industri Kecil dan Menengah*. Bogor: IPB Press.
- Indriani, Y. H. (2021). *Beternak Itik dan Bisnis Telur Bebek*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kasmir. (2022). *Kewirausahaan*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Koswara, S. (2019). *Teknologi Pengolahan Telur*. Bogor: eBookPangan.com.
- Mardikanto, T., & Soebiato, P. (2020). *Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik*. Bandung: Alfabeta.

- Mubyarto. (2019). *Ekonomi Rakyat dan Pemberdayaan Masyarakat*. Yogyakarta: BPFE.
- Nasution, A., & Lubis, M. (2023). Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Lokal sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(2), 120–131.
- Nitisemito, A. S. (2020). *Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Purwaningsih, S., & Hidayat, R. (2022). Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Potensi Lokal untuk Meningkatkan Ekonomi Rumah Tangga. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 45–56.
- Rukmana, R. (2021). *Peluang Agribisnis Ternak Itik Petelur*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sari, D., & Yuliana, N. (2024). Pelatihan Pembuatan Telur Asin sebagai Upaya Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Pedesaan. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 88–99.
- Soekartawi. (2019). *Agribisnis: Teori dan Aplikasinya*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Suharto, E. (2021). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Refika Aditama.
- Suryana. (2022). *Ekonomi Kreatif, Ekonomi Baru: Mengubah Ide dan Menciptakan Peluang*. Jakarta: Salemba Empat.
- Widodo, S., & Rahmawati, N. (2023). Pengolahan Hasil Peternakan sebagai Strategi Penguatan Ekonomi Keluarga di Pedesaan. *Jurnal Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 5(3), 150–163.
- Yuliarti, N. (2020). *Bisnis Produk Olahan Telur dan Unggas*. Yogyakarta: Andi.