Copyright © 2026 pada penulis
***Madaniya*, Vol. 7, No. 4, November 2026**

Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK Kabupaten Balangan Melalui Pelatihan Pengolahan Rendang Telur Itik Alabio

Afiza Wulandari [1]*, Habibah [2], Nisa Mufidah [3]

[1–3] Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat

* afizawulandari@ulm.ac.id

Abstrak

Diversifikasi olahan telur itik Alabio dapat menjadi sarana pengembangan kapasitas produktif kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK Kabupaten Balangan, Kalimantan Selatan, tentang pengolahan rendang telur berbahan telur itik Alabio serta mengenalkan peluang pengembangan produk berbasis komoditas lokal. Kegiatan dilaksanakan pada Minggu, 4 Oktober 2026 di Desa Bungin, Kabupaten Balangan, dengan 15 peserta melalui tahapan *pretest*, presentasi materi, demonstrasi pembuatan rendang telur, dan *posttest*. Evaluasi dilakukan melalui perbandingan nilai *pretest* dan *posttest* serta pengamatan terhadap respons peserta selama kegiatan. Data dianalisis secara deskriptif menggunakan selisih nilai dan persentase peningkatan relatif terhadap nilai awal. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan nilai dari 80,66 pada *pretest* menjadi 90,71 pada *posttest*, dengan selisih 10,05 poin atau peningkatan relatif 12,46%. Berdasarkan pengamatan pelaksana, peserta menunjukkan antusiasme dan pemahaman terhadap materi yang disampaikan. Temuan tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan setelah pelatihan, tetapi belum membuktikan peningkatan keterampilan secara terukur maupun dampak ekonomi. Pelatihan ini menjadi langkah awal penguatan kapasitas ibu-ibu PKK dalam diversifikasi produk telur itik Alabio. Pendampingan produksi, evaluasi mutu, dan pencatatan usaha diperlukan untuk menilai keberlanjutan penerapannya.

Kata Kunci: *itik Alabio, pemberdayaan perempuan, pelatihan, PKK, rendang telur*

Pendahuluan

Pengembangan produk pangan berbasis sumber daya lokal dapat menjadi sarana memperluas kegiatan produktif masyarakat. Pada tingkat rumah tangga, kemampuan mengolah bahan pangan menjadi produk yang beragam berguna untuk memenuhi kebutuhan konsumsi sekaligus memberikan bekal merintis usaha. Kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan mitra yang relevan karena kegiatannya bersinggungan dengan pengelolaan pangan dan kesejahteraan keluarga. Oleh karena itu, pelatihan perlu menghubungkan pengetahuan pengolahan dengan bahan baku yang dikenal peserta dan proses yang dapat diterapkan dalam skala rumah tangga.

Rendang telur atau randang talua merupakan salah satu kuliner khas Payakumbuh, Sumatera Barat. Zahara dan Fatimah (2022) menunjukkan bahwa perkembangannya berkaitan dengan pemanfaatan potensi lokal, sentra penjualan telur, serta kedudukannya

sebagai identitas budaya masyarakat. Pengenalan produk ini kepada kelompok PKK di Kalimantan Selatan dapat dilakukan sebagai adaptasi pengolahan dengan bahan lokal, dengan tetap mengakui asal budaya kulinernya.

Diversifikasi produk perlu mempertimbangkan kemudahan proses, karakteristik bahan baku, dan kesiapan kelompok sasaran. Pengalaman pelatihan telur asin oleh Wijaya et al. (2023) memperlihatkan penggunaan penyuluhan, praktik langsung, dan evaluasi untuk memperkenalkan alternatif pengolahan telur bebek. Pendekatan tersebut relevan sebagai rujukan pelaksanaan kegiatan, meskipun proses pembuatan rendang telur berbeda dari pengasinan.

Pada kegiatan ini, rendang telur yang diperkenalkan berupa olahan telur berbentuk lembaran tipis yang dipotong, digoreng, dan dicampurkan dengan bumbu rendang kering. Bentuk pengolahan tersebut memberikan alternatif penyajian telur dengan karakteristik yang berbeda dari telur rebus atau telur asin. Pengenalan rendang telur kepada mitra PKK di Balangan ditempatkan sebagai transfer pengetahuan pengolahan dan adaptasi bahan baku, dengan menggunakan telur itik Alabio yang memiliki keterkaitan dengan sumber daya peternakan Kalimantan Selatan.

Itik Alabio merupakan plasma nutfah unggas lokal Indonesia yang berkaitan erat dengan peternakan Kalimantan Selatan. Sugiarti et al. (2025) memperkenalkan pengolahan telur itik Alabio melalui pelatihan di Universiti Pendidikan Sultan Idris, Malaysia. Penggunaan telur Alabio dalam kegiatan di Balangan menempatkan komoditas tersebut sebagai bahan diversifikasi olahan hasil ternak yang dapat diperkenalkan kepada kelompok PKK.

Karakteristik bahan baku perlu diperhatikan agar proses dapat diulang secara konsisten. Manullang dan Manullang (2025) meneliti kualitas kimia dan sifat fungsional telur Alabio pada perlakuan pakan berbasis bawang tiwai. Sementara itu, Muttaqin et al. (2025) menemukan perbedaan beberapa karakteristik telur Alabio pada induk berumur 7 dan 10 bulan. Temuan tersebut menegaskan perlunya memperhatikan variasi bahan baku; keduanya tidak secara langsung membuktikan keunggulan mutu rendang telur yang dihasilkan dalam kegiatan ini.

Pengolahan perlu dihubungkan dengan pengemasan apabila produk akan dikembangkan sebagai usaha. Melia et al. (2023) melaporkan penerapan kemasan dan label pada UKM rendang telur di Kabupaten Lima Puluh Kota. Pengalaman tersebut menunjukkan bahwa pendampingan produk rendang telur dapat mencakup proses setelah pemasakan. Pada mitra Balangan, manfaat ekonomi tetap memerlukan pembuktian melalui pencatatan biaya, hasil produksi, dan penjualan.

Kelompok PKK menjadi sasaran kegiatan karena memiliki peran dalam pengelolaan pangan keluarga dan dapat menjadi wadah belajar bersama. Wandira et al. (2024) melaporkan antusiasme peserta dalam penyuluhan, demonstrasi, dan praktik pengolahan telur asin. Haryono (2023) juga mengenalkan diversifikasi telur itik melalui pelatihan pengasapan. Nurhidayah et al. (2025) menggabungkan pengolahan telur asin oven dengan pelatihan pengemasan pada kelompok PKK. Literatur tersebut mendukung rancangan pembelajaran yang menghubungkan penjelasan konsep dengan contoh proses, dengan tetap mempertimbangkan perbedaan kebutuhan mitra dan jenis produk.

Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan ibu-ibu PKK Desa Bungin, Kabupaten Balangan, mengenai pengolahan rendang telur berbahan telur itik Alabio. Kekhususan kegiatan terletak pada adaptasi produk rendang telur dengan bahan peternakan lokal serta evaluasi pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan. Artikel membahas perubahan nilai evaluasi, keterlibatan peserta, dan kebutuhan pendampingan lanjutan. Keterampilan mandiri dan keberhasilan usaha belum menjadi luaran yang diukur.

Metode Pelaksanaan

Lokasi dan Peserta

Kegiatan dilaksanakan di Desa Bungin, Kabupaten Balangan, Kalimantan Selatan, pada Minggu, 4 Oktober 2026, dengan melibatkan 15 orang ibu-ibu PKK. Kegiatan menggunakan pendekatan edukatif melalui presentasi dan demonstrasi pengolahan. Identitas peserta tidak dicantumkan dalam pelaporan hasil. Jumlah peserta dengan lembar *pretest* dan *posttest* yang lengkap masih perlu dicocokkan dengan rekap evaluasi asli.

Pendekatan Kegiatan dan Materi Pelatihan

Kegiatan dilaksanakan secara berurutan melalui empat tahap, yaitu pemberian *pretest*, presentasi materi, demonstrasi pembuatan rendang telur, dan pemberian *posttest*. Pretest diberikan sebelum penyampaian materi untuk mengetahui pengetahuan awal peserta. Selanjutnya, presentasi materi disampaikan sebagai pengantar sebelum peserta mengamati demonstrasi pengolahan. Demonstrasi pembuatan rendang telur dilakukan untuk memperlihatkan urutan proses secara langsung. Setelah seluruh rangkaian presentasi dan demonstrasi selesai, peserta diberikan *posttest* untuk mengevaluasi perubahan pengetahuan setelah mengikuti kegiatan.

Materi presentasi mencakup pengenalan bahan baku telur itik Alabio dan pengolahan rendang telur. Demonstrasi memperlihatkan tahapan pembuatan produk secara langsung. Alur teknis pengolahan yang dijelaskan dalam proposal meliputi pencampuran telur dengan tepung beras, air, dan bumbu; pendadaran tipis; pemotongan; penggorengan; penirisan; serta pencampuran dengan bumbu rendang yang telah dimasak hingga kering. Formula bahan, alat peniris, dan jenis kemasan perlu dicantumkan sesuai pelaksanaan aktual.

Evaluasi dan Analisis Data

Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui *pretest* sebelum presentasi materi dan *posttest* setelah demonstrasi pembuatan rendang telur. Instrumen evaluasi terdiri atas 10 pertanyaan dengan bentuk pilihan ganda dan rentang nilai 100. Kesetaraan materi *pretest* dan *posttest*, cara penskoran, serta waktu pemberian tes perlu dijelaskan berdasarkan instrumen yang digunakan. Nilai agregat yang dilaporkan pelaksana adalah 80,66 untuk *pretest* dan 90,71 untuk *posttest*. Status angka tersebut sebagai nilai rata-rata kelompok perlu dicocokkan dengan rekap asli.

Analisis dilakukan secara deskriptif. Selisih nilai dihitung dengan mengurangkan nilai *pretest* dari nilai *posttest*. Persentase peningkatan relatif dihitung sebagai selisih nilai dibagi nilai *pretest*, kemudian dikalikan 100%. Pengamatan terhadap antusiasme dan

pemahaman peserta diperlakukan sebagai informasi kualitatif berdasarkan catatan pelaksana. Tanpa skor individu dan ukuran keragaman, analisis tidak mencakup uji statistik inferensial atau penilaian perubahan setiap peserta.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian pengolahan rendang telur itik Alabio telah dilaksanakan bersama ibu-ibu PKK Kabupaten Balangan. Berdasarkan keterangan pelaksana, peserta menunjukkan antusiasme selama proses kegiatan dan memahami materi yang disampaikan. Respons ini memberikan gambaran awal bahwa materi pelatihan diterima dengan baik oleh mitra. Akan tetapi, karena belum tersedia rubrik observasi atau jumlah peserta pada setiap indikator, antusiasme dilaporkan secara kualitatif tanpa persentase.

Pemahaman peserta mendapatkan dukungan dari meningkatnya nilai evaluasi setelah kegiatan. Dengan demikian, respons positif selama pelatihan dan perubahan skor memberikan dua jenis informasi yang saling melengkapi. Pengamatan menggambarkan penerimaan peserta terhadap kegiatan, sedangkan tes memberikan ukuran perubahan pengetahuan pada tingkat agregat. Keduanya belum dapat digunakan untuk menyatakan bahwa seluruh peserta telah mampu menghasilkan produk dengan mutu yang seragam secara mandiri.

Rendang telur menjadi materi yang relevan untuk menghubungkan pemanfaatan bahan pangan dengan pengenalan produk olahan. Pada tahap ini, arti pemberdayaan terletak pada bertambahnya pengetahuan yang dapat menjadi bekal untuk mencoba pengolahan lebih lanjut. Keterlibatan dalam pelatihan perlu diikuti kesempatan mengulang proses agar peserta dapat menilai kesulitan teknis dan menyesuaikan pengolahan dengan sarana yang dimiliki.

Dokumentasi kegiatan memperlihatkan peserta mengikuti demonstrasi di sekitar meja pengolahan dan terlibat dalam proses pendadaran adonan telur. Foto bersama juga memperlihatkan peserta dan tim dengan produk dalam kemasan. Dokumentasi tersebut mendukung uraian keterlibatan peserta selama kegiatan, tetapi tidak menggantikan penilaian keterampilan maupun pengujian mutu produk.



***Gambar 1**. Pelaksanaan pelatihan pengolahan rendang telur itik Alabio: (a) Demonstrasi pengolahan; (b) Pendadaran adonan telur*
Sumber: dokumentasi tim pelaksana pengabdian



***Gambar 2**. Peserta dan tim pelaksana bersama produk dalam kemasan*
Sumber: dokumentasi tim pelaksana pengabdian

Perubahan Nilai *Pretest* dan *Posttest*

***Tabel 1**. Perubahan nilai pretest dan posttest*

Indikator	Hasil	Keterangan
Nilai pretest	80,66	Sebelum kegiatan
Nilai posttest	90,71	Setelah kegiatan
Selisih nilai	10,05 poin	90,71 dikurangi 80,66
Peningkatan relatif	12,46%	10,05 dibagi 80,66 dikali 100%

Sumber: nilai agregat dari pelaksana kegiatan dan perhitungan deskriptif.
Ukuran kelompok dan rentang nilai perlu dilengkapi dari rekap evaluasi asli.

Nilai evaluasi meningkat dari 80,66 menjadi 90,71. Selisih sebesar 10,05 poin menunjukkan adanya perubahan pengetahuan setelah kegiatan pada tingkat kelompok. Peningkatan relatif sebesar 12,46% dihitung terhadap nilai awal, sehingga berbeda maknanya dari selisih poin. Apabila instrumen menggunakan skala 0–100, selisih tersebut juga setara dengan 10,05 poin persentase dari skor maksimum. Artikel ini menggunakan istilah poin agar tidak menimbulkan kerancuan.

Nilai awal memperlihatkan bahwa peserta telah memiliki bekal pengetahuan sebelum kegiatan, meskipun kategori tingkat pengetahuan tidak ditetapkan karena batas kategorinya belum tersedia. Kenaikan setelah pelatihan menunjukkan masih terdapat tambahan pemahaman yang diperoleh. Nilai awal yang mendekati batas atas suatu skala dapat membatasi ruang kenaikan; penafsiran ini hanya berlaku setelah skala penilaian dikonfirmasi. Analisis per butir akan membantu menjelaskan materi mana yang paling berkembang dan materi mana yang masih membutuhkan penguatan.

Sebagai pembanding, Sugiarti et al. (2025) melaporkan perubahan pemahaman dari 63% menjadi 80% setelah pelatihan telur asin itik Alabio. Arah perubahan tersebut sejalan dengan hasil kegiatan ini. Besarnya kenaikan tidak dibandingkan sebagai ukuran keunggulan program, sebab jenis olahan, pengetahuan awal, komposisi peserta, dan instrumen evaluasinya berbeda. Pembanding tersebut terutama menunjukkan relevansi pendidikan pengolahan telur sebagai sarana peningkatan pengetahuan.

Wijaya et al. (2023) melaporkan peningkatan pengetahuan dalam pelatihan pengolahan telur bebek yang memadukan penyuluhan, praktik, dan evaluasi. Nurhidayah et al. (2025) juga melaporkan peningkatan pengetahuan pada pelatihan pengolahan dan pengemasan telur asin oven. Kesamaan arah hasil memperkuat relevansi pembelajaran pengolahan hasil ternak, tetapi tidak menjadi dasar membandingkan efektivitas antarprogram karena instrumen, karakteristik peserta, dan cakupan materi berbeda.

Makna Hasil Bagi Pemberdayaan dan Pengembangan Usaha

Peningkatan pengetahuan merupakan capaian awal dalam penguatan kapasitas peserta. Demonstrasi membantu memperlihatkan urutan pekerjaan, sedangkan pengulangan secara mandiri diperlukan untuk menilai penguasaan proses. Antusiasme peserta dalam kegiatan di Desa Bungin memiliki kesamaan dengan respons yang dilaporkan Wandira et al. (2024) dan Haryono (2023). Respons positif tersebut dapat menjadi modal keterlibatan lebih lanjut, tetapi belum menggantikan penilaian keterampilan melalui rubrik pengolahan.

Peluang pengembangan produk perlu ditindaklanjuti melalui perhitungan biaya bahan, minyak, energi, tenaga kerja, dan kemasan. Perhitungan tersebut dapat digunakan untuk memperkirakan biaya produksi per satuan dan menyusun harga jual. Pada kegiatan ini belum tersedia catatan biaya, penjualan, atau perubahan pendapatan, sehingga peningkatan ekonomi keluarga belum dapat dinyatakan sebagai hasil. Istilah pemberdayaan digunakan untuk menjelaskan penguatan kapasitas awal dan arah pengembangan program.

Pengendalian proses perlu menjadi materi pendampingan berikutnya. Pertiwiningrum et al. (2023) menunjukkan bahwa variasi lama pengukusan setelah pengovenan memengaruhi kadar garam produk telur asin. Meskipun produk dan prosesnya berbeda dari rendang telur, penelitian tersebut memberi contoh pentingnya menetapkan parameter proses berdasarkan pengujian. Untuk rendang telur Balangan, ketebalan dadaran, kondisi penggorengan, penirisan, serta keseragaman pencampuran bumbu dapat dicatat sebagai variabel proses. Nilai optimum belum dapat ditetapkan karena belum dilakukan percobaan mutu produk.

Keterbatasan Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi ini menggunakan dua nilai agregat dan pengamatan kualitatif pelaksana. Belum tersedia skor individu, simpangan baku, hasil per butir, maupun data kelompok pembanding. Oleh karena itu, hasil belum memungkinkan penilaian signifikansi statistik, pemerataan peningkatan antar peserta, atau pengaitan perubahan hanya kepada pelatihan. Pengulangan tes dan faktor lain selama kegiatan dapat turut memengaruhi hasil.

Pendampingan lanjutan dapat mencakup produksi ulang, penilaian keterampilan, pengemasan, serta pencatatan biaya dan uji pasar terbatas. Melia et al. (2023) memperlihatkan penerapan kemasan *standing pouch* aluminium foil berlabel pada UKM rendang telur. Hal tersebut dapat menjadi contoh untuk diskusi pemilihan kemasan, tetapi umur simpan produk mitra tetap harus ditetapkan melalui pengujian. Keberlanjutan program dapat dinilai dari jumlah peserta yang memproduksi ulang, konsistensi proses, penerimaan konsumen, dan tersedianya catatan usaha. Indikator tersebut merupakan rencana tindak lanjut, bukan hasil yang telah diperoleh.

Kesimpulan

Pelatihan pengolahan rendang telur berbahan telur itik Alabio pada ibu-ibu PKK Kabupaten Balangan diikuti peningkatan nilai evaluasi dari 80,66 menjadi 90,71, atau sebesar 10,05 poin dengan peningkatan relatif 12,46%. Peserta menunjukkan antusiasme dan pemahaman terhadap materi berdasarkan pengamatan pelaksana. Hasil ini mendukung capaian awal berupa peningkatan pengetahuan. Pendampingan lanjutan diperlukan untuk menilai keterampilan produksi, mutu produk, dan peluang pengembangan usaha secara terukur.

Ucapan Terimakasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Kabupaten Balangan dan PSDKU Balangan atas dukungan pendanaan sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana. Terima kasih juga disampaikan kepada pengurus dan anggota PKK Desa Bungin, Kabupaten Balangan, atas partisipasi, antusiasme, dan kerja sama selama pelaksanaan kegiatan.

Referensi

Haryono, I. (2023). Pelatihan penanganan telur itik asin dengan metode pengasapan di Desa Tonrong Kecamatan Baranti Kabupaten Sidenreng Rappang. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara, 3*(1), 89–99. https://doi.org/10.55606/kreatif.v3i1.1227

Manullang, J. R., & Manullang, J. (2025). Kualitas kimia dan sifat fungsional telur itik Alabio (Anas platyrynchos Borneo) yang diberi pakan berbasis bawang tiwai (Eluetherine americana Merr). *Jurnal Peternakan, 22*(1), 96–104. https://doi.org/10.24014/jupet.v22i1.30596

Melia, S., Juliyarsi, I., Novia, D., Sukma, A., Kurnia, Y. F., Setiawan, R. D., Pratiwi, S., & Putri, R. A. (2023). Penerapan teknologi pengemasan pada UKM rendang telur di Kabupaten Lima Puluh Kota. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat, 5*(2), 256–263. https://doi.org/10.24036/abdi.v5i2.385

Muttaqin, G. Z., Rizal, M., & Biyatmoko, D. (2025). Kualitas telur itik Alabio (Anas platyrhynchos Borneo) yang dipengaruhi oleh variasi induk umur 7 dan 10 bulan. *Jurnal Penelitian Peternakan Lahan Basah, 5*(1), 20–29. https://doi.org/10.20527/jpplb.v5i1.3248

Nurhidayah, A. F., Sari, A. P., Syamsuddin, Hasman, Ningrum, E. M., Hasrin, Wulandari, S. H., Yamin, A. A., Chadijah, St., Az-zahra, R., Fauzan, A., Putri, W. L., Warman, A., Junaedi, & Sudarsono. (2025). Pemberdayaan kelompok PKK melalui pelatihan pembuatan dan pengemasan telur asin oven sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Sidenreng Rappang. *Jurnal Abdi Insani, 12*(11), 6167–6176. https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i11.3244

Pertiwiningrum, A., Pramudya, R. R., Kalbu, R. M., Permata, D. I., & Nastiti, A. D. (2023). Differences in steaming time on the final results of salted egg processed products of the Rawa Subur Village Family Welfare Development Group, Kapuas Murung, Central Kalimantan. *Jurnal Pengabdian, Riset, Kreativitas, Inovasi, dan Teknologi Tepat Guna, 1*(2), 165–171. https://doi.org/10.22146/parikesit.v1i2.9547

Sugiarti, Rostini, T., Jaelani, A., Fitriani, Hidayatullah, Harun, M., & K, A. P. (2025). Pembuatan telur asin itik berlapis di Universiti Pendidikan Sultan Idris (UPSI) Malaysia. *IGKOJEI: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6*(2), 65–75. https://doi.org/10.46549/igkojei.v6i2.528

Wandira, I. A., Yanuarianto, O., & Dahlanuddin. (2024). Peningkatan hardskill ibu rumah tangga sebagai upaya meningkatkan penghasilan keluarga melalui pelatihan pembuatan telur asin di Desa Bajo Kecamatan Soromandi. *Jurnal Gema Ngabdi, 6*(2), 149–152. https://doi.org/10.29303/jgn.v6i2.440

Wijaya, I. M. W., Saraswati, P. S., Wiswasta, I. G. N. A., Widnyana, I. K., Ariati, P. E. P., Wiratama, I. G. N. M., & Budiasa, I. M. (2023). Pelatihan pembuatan telur asin bebek untuk peningkatan daya saing usaha ternak Satwa Sari di Kabupaten Jembrana. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 8*(3), 412–422. https://doi.org/10.36312/linov.v8i3.1449

Zahara, H., & Fatimah, S. (2022). Rendang telur: Kuliner khas masyarakat Payakumbuh sebagai identitas budaya lokal Kota Payakumbuh, Sumatera Barat (1998–2018). *Jurnal Kronologi, 4*(2), 190–201. https://doi.org/10.24036/jk.v4i2.424r