Jurnal Peternakan Mengabdi (JPM), Vol. 1 No. 1, 2026 E-ISSN: XXXX-XXXX
DOI: https://doi.org/10.23960/jpm.2026.1.21-29

Edukasi Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Hasil Ternak Pada Kader Posyandu di Kecamatan Lalabata, Kabupaten Soppeng

Kasmiyati Kasim[1,2*], Agustina Abdullah[1,2], Mirnatul Qinayah[2], Aprisal Nur[2], Mutmainnah[2], Sri Wira Utami[2] dan A. Nurul Izzah Hirdan[1]

[1]Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Indonesia
[2]Fakultas Vokasi, Universitas Hasanuddin, Indonesia

* Penulis korespondensi: *kasmiyati@unhas.ac.id*

Info Artikel:

Submit: 23 Oktober 2025
Accepted: 18 Mei 2026
Published: 18 Mei 2026

Kata Kunci:

Hasil ternak; chicken nugget; telur asin; pangan bergizi; penyuluhan

ABSTRAK

Latar belakang Kader Posyandu memiliki peran strategis di masyarakat, khususnya dalam pencegahan stunting dan sebagai penggerak kegiatan sosial ekonomi masyarakat. **Tujuan** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kader Posyandu dalam mengolah hasil ternak unggas menjadi produk bernilai tambah sebagai upaya mendukung peningkatan gizi keluarga dan penguatan ekonomi rumah tangga. **Metode** Kegiatan dilaksanakan pada 14 Juni 2025 di Kelurahan Lapajung, Kecamatan Lalabata, Kabupaten Soppeng, dengan melibatkan 30 kader Posyandu menggunakan pendekatan partisipatif. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, diskusi, refleksi, serta evaluasi kegiatan. Materi yang diberikan mencakup pentingnya diversifikasi produk peternakan, pengolahan chicken nugget dan telur asin, teknik pengemasan sederhana, serta pemanfaatan produk olahan sebagai pangan bergizi untuk pencegahan stunting. **Hasil** Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memiliki antusiasme tinggi selama pelatihan dan mampu memahami tahapan pengolahan produk secara baik. Lebih dari 80% peserta berhasil menghasilkan chicken nugget dan telur asin sesuai standar yang diajarkan. Kegiatan ini juga meningkatkan kesadaran kader Posyandu mengenai pentingnya inovasi pangan berbasis hasil ternak unggas dan membuka peluang pengembangan usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. **Kesimpulan** Melalui pelatihan ini, kader Posyandu diharapkan mampu menjadi agen edukasi gizi sekaligus penggerak ekonomi masyarakat dalam mendukung kemandirian pangan dan peningkatan kesejahteraan keluarga. Selain memberikan keterampilan teknis, kegiatan ini memperkuat peran kader dalam menyampaikan edukasi mengenai pemanfaatan pangan lokal bergizi kepada ibu dan balita pada kegiatan posyandu. Pelatihan juga mendorong terbentuknya jejaring kerja sama antar peserta untuk mengembangkan usaha mikro berbasis olahan unggas yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan demikian, program pengabdian ini dapat menjadi model pemberdayaan masyarakat berbasis potensi peternakan lokal yang berkelanjutan serta mudah diterapkan pada lingkungan masyarakat pedesaan

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.

1. Pendahuluan

Sektor peternakan merupakan salah satu pilar utama dalam sistem agribisnis nasional yang berperan penting dalam menyediakan sumber protein hewani bagi masyarakat. Subsektor peternakan memiliki kontribusi signifikan terhadap peningkatan gizi masyarakat, pengentasan kemiskinan, serta pengembangan ekonomi pedesaan (Longgy & Widianingrum, 2024). Produk unggas, seperti daging ayam dan telur, menjadi salah satu sumber protein hewani yang paling mudah diakses karena harganya relatif terjangkau, ketersediaannya tinggi, dan kandungan nutrisinya lengkap. Namun demikian, hasil ternak unggas yang dijual dalam bentuk segar memiliki keterbatasan daya simpan serta mudah mengalami penurunan mutu, sehingga berdampak pada rendahnya nilai jual dan potensi kerugian bagi peternak kecil.

Dalam konteks ekonomi produksi, peningkatan nilai tambah (*value added*) merupakan strategi penting untuk meningkatkan pendapatan pelaku usaha peternakan. Peningkatan nilai tambah dapat dilakukan melalui inovasi produk dan pengolahan bahan mentah menjadi produk olahan yang unik, berdaya saing, dan bernilai jual lebih tinggi. Pengolahan hasil ternak unggas menjadi produk olahan, seperti *chicken nugget* dan telur asin, merupakan salah satu bentuk inovasi dari hasil olahan daging ayam. Hal ini dapat meningkatkan nilai ekonomi produk ternak. Melalui diversifikasi produk, produk olahan unggas akan meningkatkan nilai gizi, mutu, serta daya simpan yang lebih lama (Alamsyah et al., 2019). Selain meningkatkan nilai ekonomi, kegiatan pengolahan hasil ternak juga berperan penting dalam pemberdayaan masyarakat. Peningkatan kapasitas masyarakat melalui pendidikan dan pelatihan keterampilan merupakan langkah strategis untuk mewujudkan kemandirian ekonomi (Masyitah et al., 2025).

Kader Posyandu memiliki peran strategis di masyarakat, khususnya dalam pencegahan stunting dan sebagai penggerak kegiatan sosial ekonomi masyarakat. Dengan pengetahuan yang tepat, kader posyandu dapat mendeteksi secara dini risiko stunting pada anak dan memberikan saran terkait pola makan yang sehat, termasuk pentingnya pemberian makanan tambahan bergizi. Menurut Wulansari et al. (2024), keberhasilan suatu program pemberdayaan masyarakat sangat bergantung pada sejauh mana kelompok masyarakat dilibatkan secara aktif dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan pengembangan kegiatan. Kader Posyandu memiliki jaringan sosial yang kuat di masyarakat, sehingga berpotensi menjadi agen perubahan dalam pengembangan usaha ekonomi produktif berbasis rumah tangga.

Kelurahan Lapajung, Kecamatan Lalabata, Kabupaten Soppeng merupakan wilayah dengan potensi peternakan unggas yang cukup besar, terutama ayam pedaging dan ayam petelur. Namun, sebagian besar masyarakat masih menjual hasil ternak dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan. Kondisi ini menyebabkan nilai ekonomi yang diterima masyarakat relatif rendah dan belum mampu memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga. Berdasarkan hasil observasi awal, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil ternak menjadi faktor utama rendahnya diversifikasi produk peternakan di wilayah ini.

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan sebagai upaya untuk meningkatkan kapasitas dan keterampilan kader Posyandu di Kelurahan Lapajung dalam mengolah hasil ternak unggas menjadi produk olahan bernilai tambah. Melalui kegiatan edukasi dan demonstrasi pembuatan *chicken nugget* dan telur asin, kader diharapkan mampu menerapkan keterampilan tersebut baik untuk konsumsi keluarga maupun sebagai peluang usaha baru. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan pendapatan keluarga, tetapi juga mendukung penguatan ekonomi lokal dan kemandirian masyarakat berbasis potensi sumber daya peternakan unggas.

2. Materi dan Metode

2.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada 14 Juni 2025**.** Pelaksanaan kegiatan dilakukan di Kelurahan Lapajung, Kecamatan Lalabata, Kabupaten Soppeng.

2.2. Pendekatan dan Sasaran Penelitian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dengan melibatkan kader Posyandu sebagai mitra utama dalam proses edukasi dan pelatihan. Pendekatan partisipatif dipilih agar peserta terlibat aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi. Jumlah peserta yang terlibat sebanyak 30 orang kader Posyandu.

2.3. Tahapan Pelaksanaan

Tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi:

2.3.1. Sosialisasi dan Pengantar Materi

Kegiatan diawali dengan pemaparan materi secara umum oleh narasumber mengenai pentingnya pengolahan hasil ternak untuk peningkatan nilai tambah, serta peran strategis kader posyandu dalam upaya penanganan gizi dan pencegahan stunting. Materi ini diberikan dalam bentuk presentasi interaktif yang mengaitkan isu gizi dengan potensi pangan lokal.

2.3.2. Demonstrasi dan Praktik

Pelatihan pembuatan produk olahan dilanjutkan dengan demonstrasi langsung pembuatan nugget ayam dan telur asin menggunakan metode perendaman dengan penggaraman. Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk melakukan praktik secara bergantian, dengan bimbingan dari tim pelaksana dan narasumber. Fokus utama diberikan pada aspek kebersihan, proporsi bahan, teknik pengolahan, serta standar pengemasan yang sederhana.

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.

2.3.3. Diskusi dan Refleksi

Peran kader dalam edukasi gizi: Setelah sesi praktik, dilakukan diskusi kelompok mengenai bagaimana kader posyandu dapat mengintegrasikan pengetahuan ini ke dalam kegiatan posyandu, khususnya dalam edukasi gizi keluarga dan pencegahan stunting melalui pemanfaatan produk olahan hasil ternak yang bergizi.

2.3.4. Evaluasi dan Tindak Lanjut

Kegiatan ditutup dengan evaluasi singkat untuk menilai pemahaman peserta serta efektivitas pelatihan. Peserta diberikan kuesioner serta diajak berdiskusi mengenai rencana tindak lanjut, seperti replikasi pelatihan di lingkungan masing-masing dan potensi pengembangan usaha kecil berbasis olahan ternak.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan ini dirancang secara sistematis melalui beberapa tahapan untuk memastikan transfer pengetahuan dan keterampilan berlangsung secara efektif. Setiap tahap memiliki fokus dan tujuan yang berbeda, dimulai dari pemberian pemahaman konseptual hingga penerapan praktik langsung di lapangan.

3.1. Tahap Pelaksanaan Sosialisasi dan Pengantar Materi

Kegiatan diawali dengan sosialisasi kepada peserta yang terdiri atas kader Posyandu. Tahap ini bertujuan untuk memperkenalkan pentingnya peningkatan nilai tambah hasil ternak sebagai upaya mendukung ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi rumah tangga. Tim pelaksana menjelaskan konsep dasar pengolahan hasil ternak unggas, seperti ayam dan telur, serta peranannya dalam diversifikasi produk pangan. Peserta juga diberikan pemahaman tentang peluang usaha dari produk olahan seperti nugget ayam dan telur asin yang memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan dengan produk mentah.

Pengolahan daging ayam menjadi produk makanan siap saji merupakan alternatif untuk memperoleh nilai tambah dari pemanfaatan daging ayam. Pengembangan produk nugget berbahan daging ayam memiliki nilai tambah dan sudah dikenal sebagai cara terbaik untuk meningkatkan konsumsi daging ayam (Azis et al., 2024). Nugget ayam merupakan produk olahan yang dapat disimpan dalam bentuk beku (*frozen food*) dengan masa simpan yang cukup lama. Hasil penelitian Teruel et al. (2014) menunjukkan bahwa penyimpanan nugget ayam tanpa menggunakan bahan pengawet pada suhu -18 °C dapat bertahan selama 270 hari (±9 bulan) tanpa kehilangan kualitas dari aspek warna, pH, dan karakteristik sensoris nugget.

3.2. Tahap Pelaksanaan Praktik dan Demonstrasi

3.2.1. Pembuatan Chicken Nugget

Chicken nugget adalah salah satu produk peternakan yang terbuat dari bahan baku daging ayam. Produk nugget ini berupa *restructured meat* dengan macam-macam produk sesuai keinginan, dipadu dengan sedikit tepung kemudian diselimuti dengan

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.

tepung panir, sehingga rasanya sangat diminati oleh masyarakat. Kandungan gizi nugget ayam terdiri atas protein, lemak, karbohidrat, dan mineral (Fahrullah et al., 2023).

Praktik pembuatan *chicken nugget* membutuhkan bahan, yaitu: Daging ayam fillet (tanpa tulang) - ±500 gram; Bawang putih - 3 siung; Telur ayam - 1 butir; Merica bubuk - secukupnya; Kaldu bubuk/penyedap - secukupnya (opsional); Tepung panir kasar - secukupnya; Tepung kanji - 2 sdm; Tepung Maizena - 3 sdm; Garam - 1 sdm; Keju parut; Tepung terigu. Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan *chicken nugget* yaitu : Pisau dan talenan – untuk memotong daging ayam; Blender / food processor / chopper – untuk menggiling daging ayam; Wadah (baskom/mangkuk besar) – untuk mencampur adonan; Sendok atau spatula – untuk mengaduk adonan; Cetakan atau loyang – untuk membentuk nugget; Kukusan – untuk mengukus adonan sebelum digoreng; Kompor dan wajan – untuk menggoreng nugget; Saringan minyak/tisu dapur – untuk meniriskan minyak dari nugget goreng; Plastik wrap atau wadah tertutup – untuk penyimpanan; Alat pengemas sederhana (jika untuk dijual) – seperti sealer plastik

Proses pembuatan *Chicken Nugget* terdiri dari beberapa tahapan yaitu: Siapkan bahan dan peralatan dalam keadaan bersih, Timbang bahan sesuai yang dibutuhkan, Daging ayam dimasukkan dalam food processor beserta es secukupnya, penyedap rasa penggilingan selama 1-2 menit, Tambahkan tepung kanji, tepung maizena, keju parut, merica, bawang putih dan telur ayam ke dalam food processor kemudian digiling kembali selama 2-3 menit, Panaskan air, Siapkan talenan, Tuang adonan di dalam talenan dengan ketebalan 1 cm; Masukkan talenan yang berisi adonan ke dalam panci dengan dikukus selama 30-60 menit, Larutkan tepung terigu dengan air, Setelah adonan matang, didinginkan kemudian dipotong persegi, Potongan chicken nugget direndam dalam larutan tepung terigu + air, Potongan Chicken nugget diangkat kemudian ditaburi dengan tepung panir, Siap digoreng hingga berwarna kuning.

Gambaran demonstrasi pembuatan chicken nugget dapat dilihat pada Gambar 1. Ibu-ibu peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan pembuatan chicken nugget.



Gambar 1. Demonstrasi pembuatan chicken nugget

3.2.2. Pembuatan Telur Asin

Telur asin merupakan salah satu produk olahan hasil peternakan yang banyak diminati masyarakat. Telur yang diasinkan akan lebih awet dalam penyimpanan,

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.

memiliki cita rasa yang lebih baik, serta memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, yaitu protein (13,60%) dan lemak (13,30%) (Ramli & Wahab, 2020). Pengasinan merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur bebek, mengurangi bau amis, dan menciptakan rasa khas. Proses pengasinan telur yang umum dilakukan oleh masyarakat dengan menggunakan garam dapur sebagai bahan pengawetnya. Garam merupakan faktor utama dalam proses pengasinan telur yang berfungsi sebagai bahan pengawet untuk mencegah pembusukan telur, sehingga meningkatkan daya simpannya (Rokhayati et al., 2024).

Metode perendaman telur asin dengan larutan garam adalah cara tradisional dan umum untuk mengawetkan telur dengan cara merendamnya dalam larutan air dan garam dapur hingga terjadi proses difusi garam masuk ke dalam telur, yang dapat memakan waktu beberapa minggu. Proses ini bertujuan untuk menghasilkan rasa asin khas, membuat kuning telur lebih padat, dan meningkatkan daya awet telur.

Praktik pembuatan telur asin dengan metode perendaman garam jenuh, membutuhkan beberapa alat dan bahan yaitu :

1. Telur bebek
2. Garam dapur (± 250–300 gram/liter air)
3. Air bersih
4. Wadah rendaman (ember, toples, atau stoples kaca)

Adapun tahap pembuatan telur asin dengan metode perendaman garam jenuh yaitu :

1. Syarat telur yang diawetkan adalah telur segar dan tidak retak
2. Telur terlebih dahulu dibersihkan
3. Buat larutan garam jenuh perbandingan 1 kg garam dan 3 liter air
4. Tuang larutan ke dalam baskom/wadah yang berisi telur sampai terendam
5. Simpan selama 7 hari
6. Setelah penyimpanan 7 hari, telur dibersihkan kemudian direbus

Gambaran terkait demonstrasi pembuatan telur asin dengan sistem perendaman dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan telur asin dengan sistem perendaman

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.

3.3. Tahap Pelaksanaan Diskusi dan Refleksi

Setelah kegiatan praktik, dilaksanakan sesi diskusi dan refleksi untuk menilai pemahaman serta pengalaman peserta selama pelatihan. Peserta berbagi pandangan mengenai tantangan yang dihadapi selama praktik, seperti penentuan tekstur adonan nugget yang ideal dan proses pengasinan telur yang memerlukan waktu cukup lama. Tim pengabdian memberikan tanggapan serta solusi praktis, misalnya penggunaan bahan pengikat alami dan teknik penyimpanan yang tepat untuk memperpanjang masa simpan produk.

Melalui diskusi yang dilakukan, para kader menyampaikan berbagai ide untuk mengintegrasikan hasil pelatihan ini ke dalam kegiatan posyandu, seperti menyediakan contoh makanan bergizi berbasis hasil ternak lokal bagi ibu dan balita. Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan praktis dalam pengolahan hasil ternak, tetapi juga memperkuat kapasitas kader posyandu sebagai agen perubahan di masyarakat dalam bidang kesehatan dan ekonomi. Kegiatan ini juga membuka peluang untuk pengembangan usaha mikro berbasis pangan lokal serta mendorong kemandirian masyarakat dalam meningkatkan gizi keluarga melalui konsumsi pangan hasil olahan sendiri.

3.4. Tahap Pelaksanaan Evaluasi dan Tindak Lanjut

Tahap evaluasi dilakukan melalui observasi langsung terhadap hasil praktik peserta serta wawancara singkat mengenai tingkat pemahaman materi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa lebih dari 80% peserta mampu menghasilkan produk chicken nugget dan telur asin sesuai dengan standar yang diajarkan. Dampak positif yang terlihat adalah meningkatnya kesadaran peserta akan pentingnya inovasi produk pangan serta munculnya minat wirausaha baru berbasis hasil ternak unggas di lingkungan masyarakat.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan pembuatan nugget ayam dan telur asin yang diikuti oleh kader-kader posyandu berlangsung lancar dan mendapat respons yang sangat positif. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah hasil ternak unggas menjadi produk bernilai tambah tinggi serta layak dikembangkan sebagai usaha rumah tangga. Selain aspek teknis, pelatihan ini juga berhasil memperkuat pemahaman kader posyandu mengenai pentingnya pengolahan pangan bergizi sebagai bagian dari strategi penanganan gizi buruk dan pencegahan stunting di masyarakat.

4. Kesimpulan

Edukasi Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Hasil Ternak Unggas pada Kader Posyandu di Kelurahan Lapajung, Kecamatan Lalabata, Kabupaten Soppeng melalui pelatihan pembuatan *chicken nugget* dan telur asin dengan metode perendaman penggaraman yang melibatkan kader-kader posyandu telah berhasil dilaksanakan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi para peserta. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis dalam mengolah hasil ternak unggas menjadi produk

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.

bernilai tambah, tetapi juga memperkuat pemahaman kader posyandu tentang pentingnya peran mereka dalam penanganan gizi dan pencegahan stunting di masyarakat. Melalui pendekatan praktik langsung dan diskusi interaktif, para peserta mampu menguasai teknik pengolahan yang sederhana namun aplikatif, serta memahami nilai gizi dari produk olahan tersebut. Selain itu, kegiatan ini juga mendorong terciptanya kesadaran untuk memanfaatkan sumber daya lokal sebagai solusi ekonomi dan kesehatan keluarga, terutama di wilayah pedesaan. Kader posyandu sebagai ujung tombak pelayanan kesehatan di tingkat desa terbukti memiliki potensi besar untuk berkontribusi tidak hanya dalam bidang kesehatan, tetapi juga dalam pengembangan usaha kecil berbasis pangan lokal. Oleh karena itu, kegiatan ini diharapkan menjadi langkah awal dalam upaya berkelanjutan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat secara holistik, baik dari aspek ekonomi maupun kesehatan gizi.

Kontribusi Penulis

Kasmiyati Kasim: Konseptualisasi kegiatan, supervisi, penyusunan metodologi, koordinasi pelaksanaan, analisis hasil, serta penyusunan dan revisi naskah. Agustina Abdullah: Pelaksanaan kegiatan, supervisi, pengumpulan data, dokumentasi, analisis hasil, serta penelaahan dan penyempurnaan naskah. Mirnatul Qinayah: Pelaksanaan kegiatan lapangan, pengumpulan dan pengolahan data, dokumentasi kegiatan, serta penyusunan bagian hasil dan pembahasan. Aprisal Nur: Dukungan pelaksanaan kegiatan, pengumpulan data, analisis dan interpretasi hasil, serta penelaahan substansi naskah. Mutmainnah: Pelaksanaan kegiatan, pendampingan peserta/mitra, dokumentasi, pengolahan data, serta penyusunan dan perbaikan naskah. Sri Wira Utami: Pengumpulan data, dokumentasi kegiatan, validasi hasil, serta penelaahan dan penyempurnaan naskah. A. Nurul Izzah Hirdan: Pelaksanaan kegiatan, pengumpulan dan pengolahan data, dokumentasi, penyusunan draf naskah, serta revisi naskah akhir**.**

Deklarasi Penggunaan AI

Penulis menyatakan bahwa tidak menggunakan teknologi AI generatif dalam penulisan naskah ini.

Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Fakultas Vokasi Universitas Hasanuddin yang telah memberikan dukungan dan pendanaan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Pemerintah Kelurahan Lapajung, Kecamatan Lalabata, Kabupaten Soppeng, yang telah memberikan izin dan dukungan penuh dalam pelaksanaan kegiatan. Penghargaan setinggi-tingginya diberikan kepada para kader Posyandu dan masyarakat peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari sosialisasi hingga evaluasi. Tidak lupa, apresiasi disampaikan kepada seluruh anggota tim pengabdian dan mahasiswa pendamping yang

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.

turut berkontribusi dalam penyusunan materi, pelaksanaan demonstrasi, serta pendokumentasian kegiatan.

Referensi

Alamsyah, A., Basuki, E., Prarudiyanto, A., & Cicilia, S. (2019). Diversifikasi produk olahan daging ayam. *Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB Unram, 1*(1). https://doi.org/10.29303/amtpb.v1i1.12

Azis, A., Afriani, A., Lukman, H., Nelwida, N., Berliana, B., Nurhayati, N., Muthalib, R. A., Depison, D., Alwi, Y., Insulistyowati, A., & Handoko, H. (2024). Pelatihan produksi nugget berbasis daging ayam kampung pada kelompok peternak ayam di Desa Sidelego-Merangin. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 15*(3), 528–534. https://doi.org/10.26877/e-dimas.v15i3.17088

Fahrullah, F., Ervandi, M., Mokoolang, S., Gobel, Y. A., & Djibran, M. M. (2023). Pendampingan pembuatan chicken nugget singkong untuk meningkatkan keanekaragaman produk pangan hewani. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA, 6*(1), 358–362. https://doi.org/10.29303/jpmpi.v6i1.2973

Longgy, D. H. A., & Widianingrum, D. C. (2024). Aplikasi teknologi peternakan modern dan strategi pemasaran inovatif untuk meningkatkan nilai tambah produk peternakan. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo, 6*(4), 304–317. https://doi.org/10.56625/jipho.v6i4.151

Masyitah, M., Fitria, D., Rahmaya, R., Damanik, A. H., & Fadhillah, M. R. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan nugget daging ayam kombinasi buah sukun pada Desa Lampisang Kabupaten Aceh Besar. *ASPIRASI: Publikasi Hasil Pengabdian dan Kegiatan Masyarakat, 3*(1), 162–168.

Ramli, I., & Wahab, N. (2020). Teknologi pembuatan telur asin dengan penerapan metode tekanan osmotik. *ILTEK: Jurnal Teknologi, 15*(2), 82–86. https://doi.org/10.47398/iltek.v15i2.516

Rokhayati, U. A., Syahruddin, & Pateda, S. Y. (2024). Pelatihan pembuatan telur asin dari telur ayam ras petelur. *Jurnal Abdimas Gorontalo, 7*(1), 1–6.

Teruel, R., Espinosa, M., Egea, M., Linares, M. B., & Garrido, M. D. (2014). Effect of frozen storage time on quality chicken nuggets. 60th International Congress of Meat Science and Technology, 17–22 August 2014, Punta del Este, Uruguay. *Archivos Latinoamericanos de Producción Animal, 22*(5), 465–467.

Wulansari, A., Ismiraj, M. R., Putra, P. K. D. N. Y., Andhikawati, A., & Nurhamsyah, D. (2024). Persepsi kader Posyandu dalam pemanfaatan by-product ayam sebagai inovasi nutrisi MP-ASI untuk pencegahan stunting di Pangandaran. *Farmers: Journal of Community Services, 5*(2), 143–147.

© 2026 Penulis. Diterbitkan oleh Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Artikel Open Access tunduk pada CC BY 4.0 License.