

**Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis Ke-37
Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan.
“Techno Agro-Maritime 5.0: Digital Innovation and Industrial Downstreaming for
Sustainable Blue and Green Economy”
Makassar, 22 Oktober 2025**

**Pelatihan Pengolahan Pangan Asal Hewan yang Halal dan Sehat untuk Bekal Anak
Sekolah di MIS An-Nur Cilallang**

*Training on Halal and Healthy Animal-Based Food Processing for Schoolchildren
at MIS An-Nur Cilallang*

Jumriah Syam^{1*}, Irmawaty²

^{1,2}Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar
Jl.H.M Yasin Limpo No 36 Gowa-92113 Sulawesi Selatan, Indonesia

*Korespondensi: jumriah.syam@uin-alauddin.ac.id

Abstrak

Pengolahan pangan asal hewan yang sehat dan halal memiliki dampak signifikan terhadap kesehatan dan kesejahteraan anak-anak, serta memengaruhi performa siswa belajar di sekolah. Oleh karena itu, penyediaan bekal atau jajanan bagi siswa di MIS An-Nur Cilallang menjadi sangat penting. Berdasarkan hal ini, dosen Program Studi Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin Makassar menginisiasi kegiatan PKM berupa pelatihan pembuatan abon telur, nugget ayam dan telur asin yang bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan orang tua siswa dan para guru Madrasah dalam pengolahan produk pangan asal hewan yang halal dan sehat untuk bekal anak sekolah. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah observasi, pelatihan dan evaluasi. Hasil yang diperoleh menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, dengan indikator kemudahan penerapan (95,83%), kemanfaatan materi (91,67%), kesediaan menerapkan di rumah (87,50%), kesukaan terhadap produk (91,67%) dan biaya pengolahan ekonomis (91,67%). Kesimpulan dari pelatihan ini, pengolahan pangan asal hewan menjadi abon telur, nugget ayam dan telur asin mudah diterapkan, bermanfaat, disukai oleh peserta serta biaya pengolahannya ekonomis, sehingga dapat di jadikan bekal atau jajanan bagi anak sekolah di MIS An-Nur Cilallang

Kata Kunci : Bekal, Halal dan Sehat, Pelatihan, Pengolahan.

Abstract

Healthy, halal animal-based foods significantly impact children's health and school performance. Providing lunches or snacks at MIS An-Nur Cilallang is crucial. Lecturers from the Animal Science Study Program at UIN Alauddin Makassar initiated a Community Service Program (PKM) aimed at training parents and Madrasah teachers to prepare egg floss, chicken nuggets, and salted eggs. The training aimed to improve knowledge and skills in processing halal, healthy foods for school children. Methods used included observation, training, and evaluations. Results showed increased knowledge and skills, with high ease of application (95.83%), material usefulness (91.67%), willingness to implement at home (87.50%), product preference (91.67%), and economical processing costs (91.67%). In conclusion, making egg floss, chicken nuggets, and salted eggs is easy, beneficial, and enjoyed by participants. Processing costs are low, making these foods suitable for MIS An-Nur Cilallang students.

Keywords: Lunch Boxes, Halal and Healthy, Training, Processing.

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia dalam menjalani kehidupan sehari-hari. Bagi anak-anak sekolah, pangan yang dikonsumsi memiliki peran vital dalam mendukung pertumbuhan, perkembangan otak dan aktifitas fisik mereka. Salah satu aspek yang harus diperhatikan dalam memilih pangan adalah kualitasnya, terutama yang berasal dari hewan. Pengolahan pangan asal hewan yang sehat dan halal memiliki dampak besar terhadap kesehatan dan kesejahteraan anak-anak, serta mempengaruhi performa belajar di sekolah. Hal ini sejalan dengan (Sunaryo *et al.*, 2023) bahwa kualitas pangan sangat berpengaruh terhadap kemampuan anak dalam belajar, kesehatan, status gizi serta dalam beraktivitas sehari-hari.

Pangan asal hewan seperti daging, susu, telur merupakan sumber protein dan nutrisi penting bagi anak-anak. Namun, dengan kemajuan dalam pengolahan pangan, produk pangan asal hewan seperti daging, susu dan telur kini telah diolah menjadi berbagai macam produk makanan siap saji seperti nugget, bakso, abon. Produk ini digemari oleh anak-anak sekolah, karena ditawarkan dengan berbagai varian rasa, harga terjangkau dan mudah didapatkan. Berdasarkan kandungan protein yang dimiliki produk tersebut, ini merupakan hal yang positif, asalkan melalui proses produksi yang halal artinya menggunakan bahan-bahan yang halal, diolah dengan cara halal, sehingga dapat menyehatkan bagi anak-anak sekolah yang mengkonsumsinya. Namun, saat ini banyak jajanan yang dijual sekaligus dijadikan bekal anak sekolah dalam pengolahannya menggunakan bahan-bahan yang tidak sehat, sehingga dampak berdampak pada kesehatan anak-anak yang mengkonsumsinya. Menurut (Jatmika *et al.*, 2024; Rahman *et al.*, 2022) bahan pengawet dan pewarna sintesis yang digunakan dalam proses pengolahan makanan dapat menyebabkan terjadinya gangguan pencernaan dan berbagai penyakit metabolik pada anak-anak, sehingga para orang tua siswa perlu perlu diedukasi dalam mengenal makanan sehat dan halal, karena perilaku anak-anak cenderung mengikuti orang tua

Siswa di MIS An-Nur Cilallang yang berlokasi di Kecamatan Kamanre Kabupaten Luwu pada umumnya berusia 7-12 tahun berpotensi mengonsumsi bekal atau jajan yang tidak sehat karena belum memiliki kemampuan membedakan ataupun memilih jajanan yang baik. Kurangnya kesadaran dan pemahaman orang tua siswa mengenai pentingnya mengonsumsi pangan yang halal dan sehat dapat memperburuk keadaan. Menurut (Anggaeni *et al.*, 2022) guna mewujudkan keamanan pangan, perlu diupayakan penerapan pengolahan pangan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH), sehingga pangan yang dikonsumsi terbebas dari kontaminasi bahan yang berbahaya,

Rendahnya keterampilan orang tua dan guru dalam pengolahan pangan asal hewan yang sehat dan halal, berdampak negatif dalam ketersediaan bekal sehat dan halal. Banyak orang tua yang menganggap remeh pengolahan pangan serta memilih cara praktis, yaitu membeli makanan siap saji tanpa memperhatikan aspek kesehatannya, padahal pengetahuan orang tua merupakan salah satu faktor pendukung konsumsi makanan yang sehat, bagi anak-anaknya. Hal ini sejalan dengan (Suyanto *et al.*, 2025), keterampilan orang tua dalam mengolah makanan bergizi dan sehat sangat penting untuk mendukung kesehatan anak-anak serta dalam memilih bekal yang sehat di sekolah, lebih lanjut (Jatmikowati *et al.*, 2023) menyatakan, bahwa guru dan orang tua memiliki

peran dalam mendukung pembiasaan makan makanan yang sehat serta bergizi seimbang sebagai bekal sehari-hari .

Berdasarkan permasalahan tersebut, Dosen Jurusan Ilmu Peternakan berupaya berperan aktif dalam mentranfser ilmu pengetahuan dan hasil riset mengenai pengolahan pangan asal hewan yang halal dan sehat kepada masyarakat, khususnya orang tua siswa dan guru di MIS An-Nur Cilallang . Kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pengolahan pangan yang dilakukan dengan sasaran utama tua siswa dan para guru, agar mereka mampu mengetahui, memahami dan menerapkan teknik pengolahan pangan asal hewan yang sesuai dengan prinsip halal dan sehat. Melalui pelatihan ini, diharapkan para peserta dapat berkolaborasi dalam memastikan bahwa anak-anak sekolah mengonsumsi bekal yang berkualitas, aman, dan bergizi sehingga dapat mendukung kesehatan, kecerdasan serta perkembangan siswa MIS An-Nur Cilallang Desa Kamanre Kecamatan Kamanre Kabupaten Luwu Propinsi Sulawesi Selatan secara khusus, dan masyarakat sekitar secara umum.

METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus tahun 2023 bertempat di MIS An-Nur Cilallang, Desa Kamanre Kecamatan Kamanre Kabupaten Luwu Propinsi Sulawesi Selatan.

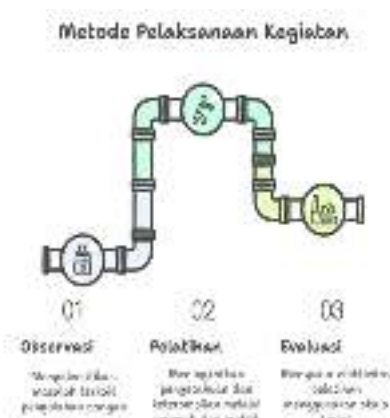


Gambar 1. Lokasi pelaksanaan pengabdian masyarakat Dosen Jurusan Ilmu Peternakan Fakulras Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar di MIS An-Nur Cilallang beserta peta lokasi.

Kelompok Sasaran/Mitra

Sasaran kegiatan ini adalah orang tua siswa dan guru di MIS An-Nur Cilallang Desa Kamanre Kecamatan Kamanre Kabupaten Luwu Propinsi Sulawesi Selatan. Peserta pelatihan berjumlah 24 orang, seluruhnya berjenis kelamin perempuan.

Metode Pelaksanaan



Metode pelaksanaan kegiatan terdiri atas tiga tahapan, yaitu:

a) **Observasi.** Tahapan ini bertujuan untuk mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh peserta, khususnya terkait pemahaman dan praktik pengolahan pangan asal hewan yang sehat dan halal.

b) **Pelatihan.** Tahapan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan para orang tua siswa serta guru dalam mengolah pangan yang sehat dan halal. Kegiatan dilakukan melalui metode ceramah untuk memberikan pemahaman tentang pentingnya bekal dan jajanan sehat bagi

anak-anak sekolah, diikuti dengan sesi praktik pembuatan produk, yaitu telur asin, nugget ayam, dan abon telur. Selama praktik, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi apabila terdapat hal yang belum dipahami atau memerlukan penjelasan lebih mendalam. Pelaksanaan pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.

c) **Evaluasi.** Tahapan ini bertujuan untuk menilai:

- 🇮🇩 **Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta:** penilaian ini mengukur apakah peserta memahami materi yang diberikan serta keterampilan praktis diajarkan dapat diterapkan serta memberikan kemanfaatan bagi peserta
- 🇮🇩 **Efektivitas pelatihan ;** penilain ini untuk mengukur efektivitas metode yang digunakan berdasarkan penilaian peserta, sehingga menjadi bahan evaluasi untuk kegiatan berikutnya yang sejenis
- 🇮🇩 **Mengidentifikasi kebutuhan pengembangan;** penilaian ini untuk mengidentifikasi hal yang dibutuhkan oleh peserta, sehingga dijadikan dasar dalam merancang materi untuk kegiatan pengembangan sekaligus tindak lanjut rencana kegiatan selanjutnya. Penilaian dilakukan menggunakan lima indikator keberhasilan dengan skala Likert 1–5.



Gambar 2. Pelaksanaan pelatihan, ceramah, praktik pembuatan (telur asin, nugget ayam, abon telur) dan diskusi.

Analisis Data

Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-37 Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan Tahun 2025

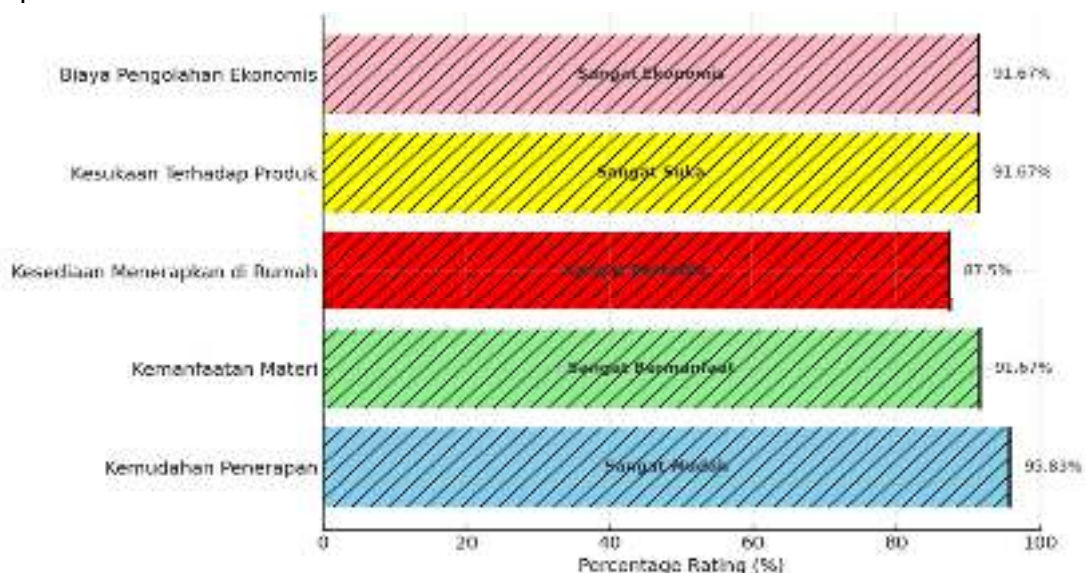
Analisis data dilakukan menggunakan statistik inferensial dengan Microsoft Exel 2019, berdasarkan hasil evaluasi penilaian peserta di akhir kegiatan yang diperoleh melalui kuesioner. Indikator dan skala penilaian yang digunakan ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tabel indikator dan skala penilaian peserta pelatihan pengolahan pangan asal hewan yang sehat dan halal untuk bekal anak sekolah di MIS An-Nur Cilallang, tahun 2023.

Evaluasi	No	Indikator	Skala Penilaian				
			1	2	3	4	5
	1	Kemudahan penerapan	Sangat sulit	Sulit	Cukup mudah	Mudah	Sangat mudah
	2	Kemanfaatan materi	Sangat tidak bermanfaat	Tidak bermanfaat	Cukup bermanfaat	Bermanfaat	Sangat bermanfaat
	3	Kesediaan menerapkan di rumah	Sangat tidak bersedia	Tidak bersedia	Cukup bersedia	Bersedia	Sangat bersedia
	4	Kesukaan terhadap produk	Sangat tidak suka	Tidak suka	Cukup suka	Suka	Sangat suka
	5	Biaya pengolahan ekonomis	Sangat mahal	Mahal	Cukup terjangkau	Terjangkau	Sangat terjangkau

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil rekapitulasi penilaian peserta kegiatan pelatihan pengolahan pangan asal hewan yang sehat dan halal untuk bekal anak sekolah di MIS An-Nur Cilallang tahun 2023 dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Grafik persentase penilaian peserta terhadap pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan asal hewan yang sehat dan halal untuk bekal anak sekolah di MIS An-Nur Cilallang kKbupaten Luwu, tahun 2023.

Gambar 3 menunjukkan bahwa produk pengolahan pangan asal hewan yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan **sangat mudah** diterapkan oleh peserta, materi yang *Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-37 Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan Tahun 2025*

diberikan **sangat bermanfaat**, biaya pengolahan dalam hal-hal ini pembelian bahan-bahan dalam pembuatan telur asin, nugget ayam serta abon telur harganya terjangkau, sehingga dikategorikan **sangat ekonomis**, peserta **sangat suka** terhadap produk yang dihasilkan dan mereka memiliki keyakinan akan disukai pula oleh anak-anak sekolah, serta adanya komitmen dari pada peserta yaitu **sangat bersedia** untuk merapkan materi pelatihan di rumah, sehingga dapat dikonsumsi bukan hanya anak sekolah, tetapi seluruh anggota keluarga.

Mengacu pada hasil penilaian peserta,, menunjukkan bahwa Perguruan Tinggi dan masyarakat dapat berkolaborasi untuk mencegah terjadinya risiko gizi buruk serta kerentanan penyakit anak-anak sekolah pada tingkat Madrasah, akibat mengonsumsi makanan yang tidak sehat, hal ini sejalan dengan (Ackah, 2025), dibutuhkan intervensi edukasi untuk mempromosikan kebiasaan makan yang lebih sehat pada anak-anak, sehingga risiko dari mengonsumsi makanan ultra olahan dapat ditekan. Hal penting lainnya 91,67 % peserta menyatakan biaya pengolahan sangat ekonomis dan 87,5% menyatakan bersedia menerapkan di rumah, berarti adanya kepercayaan orang tua dan guru terhadap produk yang diajarkan. Fenomena ini sangat bagus, karena terjalin komunikasi dan kepercayaan antar guru MIS An-Nur Cilallang dan orang tua siswa, hal ini sejalan hasil riset (Williams et al., 2022) yang melaporkan perlunya kemitraan antara orang tua dan praktisi pengasuh anak untuk mencegah terjadinya gizi buruk dan obesitas pada anak. Dibutuhkan informasi 2 arah yaitu antara praktisi pengasuh anak mengenai pangan yang sehat dan di konsumsi di sekolah serta dilibatkan dalam praktiknya, sehingga orang tua dan pendidik memiliki peran dan tanggungjawab bersama terhadap bekal dan jajanan anak sekolah.



Gambar 4. Siswa MIS An-Nur Cilallang mengonsumsi jajanan nugget ayam yang dibuat guru MIS An-Nur Cilallang pasca pelatihan, dijual di kantin sekolah

Guru MIS An-Nur Cilallang yang ikut sebagai peserta pelatihan, telah menerapkan ilmu yang didapat dengan menjadikan nugget ayam sebagai salah satu menu jajanan kantin di MIS An-Nur Cilallang, ternyata respon dari siswa sangat positif, terbukti jajanan nugget ayam digemari oleh anak-anak baik yang berjenis kelamin laki-laki maupun perempuan, hal ini dapat dilihat pada Gambar 4. Kantin sekolah MIS An-Nur Cilallang telah berperan mengedukasi sekaligus mempromosikan makanan yang sehat dan halal dalam lingkungan Madrasah. Hal ini sesuai dengan (Abreu et al., 2025), kantin sekolah perlu melakukan edukasi serta meningkatkan layanannya, dalam *Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-37 Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan Tahun 2025*

hal ini menyediakan makanan yang bergizi. Pada akhirnya, kegiatan pelatihan pengolahan pangan asal hewan yang dilakukan oleh Dosen Jurusan Ilmu Peternakan dapat dikategorikan sukses, karena melalui kegiatan ini. Peserta selain diedukasi membuat produk pangan, juga mendapatkan pentingnya mengonsumsi pangan melalui proses yang halal, juga pentingnya membeli produk yang telah bersertifikat halal, sebagai tanggungjawab muslim dalam pelaksanaan syariat agama Islam. (Nashirudin *et al.*, 2023) melaporkan bahwa pelatihan pengolahan pangan yang halal dalam skala rumah tangga, dapat mendukung ketahanan perekonomian keluarga, yaitu di masa-masa sulit seperti pada era pandemic COVID-19.

SIMPULAN

Pelatihan pengolahan pangan asal hewan menjadi abon telur, nugget ayam dan telur asin mudah diterapkan, bermanfaat, disukai oleh peserta serta memiliki biaya pengolahan yang ekonomis, sehingga dapat di jadikan bekal atau jajanan bagi anak sekolah di MIS An-Nur Cilallang. Rekomendasi untuk tindak lanjut kegiatan berikutnya adalah pelatihan pengepakan dan pengemasan produk untuk dijual secara komersial.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada pimpinan Jurusan Ilmu Peternakan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar Periode 2019-2023, Kepala Madrasah MIS An-Nur Cilallang, ibu Dr. Hj. Hamriati, M.Ag serta guru MIS An-Nur Cilallang Kecamatan Kamanre Kabupaten Luwu Propinsi Sulawesi Selatan atas dukungan dana, fasilitas serta kerjasamanya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Abreu, M., Carvalho, J., & Goncalves, C. (2025). Evaluation of nutritional and economic impact of food waste in a school canteen. *Measurement: Food*, 19, 100234. <https://doi.org/10.1016/J.MEAFOO.2025.100234>
- Ackah, E. A. (2025). Food safety and nutritional risks of fried sausage and chicken: Consumption, risk attitudes, and malnutrition among school children. *Food and Humanity*, 4, 100482. <https://doi.org/10.1016/J.FOOHUM.2024.100482>
- Anggaeni, T. T. K., Indraswari, N., & Sujatmiko, B. (2022). Sosialisasi pangan ASUH (AMAN, SEHAT, UTUH, DAN HALAL) dan jajanan sehat dalam upaya meningkatkan kesadaran masyarakat atas kualitas hidup sehat. *Media Kontak Tani Ternak*, 4(1), 27–35. <https://doi.org/10.24198/MKTT.V4I1.38627>
- Jatmika, S. E. D., Putri, R. G. P., & Dewinta, M. C. N. (2024). Pengenalan Makanan Halal dan Sehat Bagi Putra/Putri dari Pelajar dan Pekerja Migran di Lingkungan PCIA Taiwan: Making Halal-Healthy Food, Fun For Kids. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(2), 220–225. <https://doi.org/10.25047/J-DINAMIKA.V9I2.5024>
- Jatmikowati, T. E., Nuraini, K., Winarti, D. R., & Adwitiya, A. B. (2023). Peran guru dan orang tua dalam pembiasaan makan makanan sehat pada anak usia dini. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 7(2), 1279–1294. <https://doi.org/10.31004/OBSESI.V7I1.3223>
- Nashirudin, M., Zahriani, L., Prasetyo, J. R., Rokhaniyah, S., & Rahmasari, F. I. (2023). Pelatihan produksi pangan halal skala industri rumah tangga dalam rangka peningkatan ketahanan ekonomi keluarga. *As-Sidanah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 313–327. <https://doi.org/10.35316/ASSIDANAH.V5I2.313-327>

- Rahman, M. F., Prikhatina, R. A., Mardiyah, S., Studi, P., Gizi, I., Kesehatan, F., Mohammad, U., & Thamrin, H. (2022). Faktor yang berhubungan dengan frekuensi konsumsi makanan jajanan pada siswa SDN Mekasari 03 Tambun Selatan, Kabupaten Bekasi Tahun 2021. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan*, 10(1), 56–67. <https://journal.thamrin.ac.id/index.php/jigk/article/view/1595>
- Sunaryo, N. A., Nurmalasari, R., Saputri, A. M. ., & Chisbiyah, L. A. (2023). Edukasi dan pelatihan makanan ASUH (Aman, Sehat, Utuh, Halal) Di SMK Cendika Bangsa Kepanjen Kabupaten Malang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (SINAPMAS)*, 0(0), 27. <https://doi.org/10.24198/MKTT.V4I1.38627>
- Suyanto, A., Nurrahman, N., Hersoelistyorini, W., Sya'di, Y. K., Dewi, T. A., Sabriana, D., Haripin, M., Klarisa, I., & Wardoyo, F. A. (2025). Pembinaan kantin sekolah untuk pangan sehat dan halal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 4(1), 1–11. <https://doi.org/10.26714/JPG.14.2.2024>
- Williams, L., Warren, E., & Knai, C. (2022). How involved are parents in their child's early years setting's food decisions and practices? *SSM - Qualitative Research in Health*, 2, 100142. <https://doi.org/10.1016/J.SSMQR.2022.100142>