

BIMBINGAN PEMBUATAN LULUR (BEDDA'LOTONG) DAN TELUR ASIN PADA SISWA PKBM PESUT MAHAKAM TAHUN 2025

Renni Mayasari¹, Aisyah Fajriantini², Ulfah Nurfadhila³, Muhammad Nur Madani⁴, Afdal⁵, Nayla Najwa Adine⁶, Alya Cantika Putri⁷, Tri Cahyo Nugroho⁸

¹²³⁴⁶⁷STMIK WICIDA Samarinda, ⁵Universitas Widya Gama Mahakam Samarinda, STMIK ⁸Universitas Handayani Makassar

¹maya@wicida.ac.id, ²aisyah@wicida.ac.id, ³ulfa@wicida.ac.id,

⁴nurmadani@wicida.ac.id ⁵afdalpalaloi@gmail.com, ⁶2442008@wicida.ac.id,

⁷2442006@wicida.ac.id, ⁸tri.cahyo@handayani.ac.id

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan bimbingan pengolahan bahan mentah, yakni beras dan telur, menjadi produk olahan dengan hasil berupa lulur bedda lotong dan telur asin di Samarinda. Metode yang digunakan ialah dengan memberikan sosialisasi dan penyuluhan terkait proses pembuatan lulur bedda' lotong dan telur asin kemudian dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan langsung dalam proses pembuatan bedda' lotong dan telur asin dari awal hingga akhir. Kegiatan ini diikuti oleh 30 siswa/i dari PKBM Pesut Mahakam. Hasil dari pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan ini mampu menambah wawasan dan keterampilan peserta terkait cara pengolahan bahan alami menjadi produk lokal yang lebih awet, dimulai dari proses penyiapan bahan hingga pembuatan produk hingga menjadi produk siap pakai dan siap konsumsi. Produk ini diharapkan nantinya dapat digunakan sendiri ataupun dijadikan ide usaha yang cukup menjanjikan.

Kata kunci: Bimbingan, Bedda' Lotong, Telur Asin

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki kekayaan budaya dan sumber daya alam yang melimpah. Dari hasil sumber daya alam inilah banyak Masyarakat mengolahnya menjadi beragam produk tradisional yang dapat digunakan ataupun dikonsumsi, seperti lulur (bedda' lotong) dan telur asin. Lulur bedda' lotong merupakan salah satu warisan perawatan tubuh tradisional khas masyarakat Bugis-Makassar, yang dikenal luas karena manfaatnya dalam menjaga kesehatan dan kecantikan kulit (Fitrawati, 2024). Pembuatan lulur tradisional umumnya memanfaatkan bahan-bahan alami seperti beras, rempah-rempah, dan tanaman lokal yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Selain berfungsi sebagai eksfoliator untuk mengangkat sel kulit mati, lulur tradisional juga dipercaya dapat memperbaiki tekstur kulit dan memberikan efek relaksasi (Septiana, 2017).

Di sisi lain, telur yang menjadi salah satu pangan masyarakat Indonesia mempunyai kelemahan dalam hal keawetannya. Maka, perlu adanya cara yang dilakukan untuk dapat mempertahankan kualitas, menambah cita rasa, dan memperpanjang masa simpan telur lebih lama (Babulu dkk., 2022). Telur asin merupakan salah satu produk pangan olahan yang sangat populer di Indonesia. Proses pengasinan telur, terutama telur bebek, telah lama dikenal sebagai upaya meningkatkan daya simpan dan nilai jual produk pangan lokal. Metode pembuatan telur asin pun bervariasi, mulai dari perendaman dalam larutan garam hingga pelapisan dengan adonan abu gosok.

Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) Pesut Mahakam sebagai lembaga pendidikan nonformal memiliki peran penting dalam pemberdayaan masyarakat, khususnya dalam pengembangan keterampilan praktis yang diharapkan dapat menunjang kemandirian ekonomi. Melalui kegiatan bimbingan pembuatan lular bedda' lotong dan telur asin, diharapkan siswa PKBM tidak hanya memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru, tetapi juga mampu mengembangkan produk bernilai ekonomi yang dapat mereka manfaatkan. Kegiatan pengabdian masyarakat semacam ini terbukti efektif dalam meningkatkan motivasi belajar, keterampilan wirausaha, serta memperluas peluang usaha mandiri di lingkungan Masyarakat. Oleh karena itu, pelaksanaan bimbingan pembuatan lular bedda' lotong dan telur asin di PKBM Pesut Mahakam menjadi langkah strategis dalam mendukung program pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pembelajaran yang aplikatif dan berkelanjutan, serta memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kualitas sumber daya manusia di daerah setempat.

METODE

PKM ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Tujuannya adalah untuk memberdayakan masyarakat melalui peningkatan keterampilan dan produksi tradisional berupa *bedda lotong* dan telur asin sebagai warisan budaya lokal suku bugis di Samarinda.

Lokasi pelaksanaan ini bertempat di Jl. Padat Karya, RT. 35, Gg. Sahur 7, No. 7, Kel. Sempaja Utara, Nec. Samarinda Utara, Provinsi Kalimantan Timur. Waktu pelaksanaan ini dilaksanakan selama 7 hari, sehingga kegiatan ini berlangsung dari 10 Mei 2025 – 17 Mei 2025. Subjek penelitian ini yaitu Siswa/i PKBM Pesut Mahakam Tahun 2025 berjumlah 30 mahasiswa, dengan karakteristik sebagai berikut :

1. Peserta pendidik PKBM Pesut Mahakam.
2. Terlibat dalam pelatihan pembuatan Bedda Lotong dan telur asin sebagai bekal keterampilan usaha mandiri.
3. Dibimbing langsung oleh dosen dari STMIK Widya Cipta Dharma Samarinda dan dosen Universitas Widya Gama Samarinda dalam praktik pembuatan *bedda lotong* dan telur asin dari telur bebek.

Teknik pengumpulan data sebagai berikut :

Sosialisasi & Penyuluhan: Sosialisasi dilakukan melalui pertemuan pertama di perkuliahan dengan diskusi kelompok selanjutnya pemberian edukasi dari dosen tentang proses pembuatan *bedda lotong* dan telur asin kepada masyarakat serta pentingnya pelestarian budaya lokal.

A. Sosialisasi: Mengajarkan langsung cara produksi *bedda lotong* yaitu:

1. Penyangraian beras

Bahan: Beras putih yang sudah dibersihkan

Langkah:

1. Siapkan beras putih
2. Sangrai di atas wajan panas tanpa minyak hingga kering
3. Aduk terus agar hingga gosong

Tujuan: Mengurangi kadar air dan menghasilkan aroma khas

2. Penghalusan menggunakan blender

Langkah:

1. Setelah dingin, masukkan beras sangrai ke dalam blender kering
2. Blender hingga benar-benar halus seperti tepung
3. Ayak jika perlu untuk mendapatkan hasil yang lebih lembut

3. Pencampuran dengan bahan lainnya

Langkah:

Campurkan bahan rempah yang sudah dihaluskan seperti:

1. Kayu manis
2. Asam Jawa
3. Daun Belimbing
4. Kunyit
5. Daun Pandan
6. Tawas
7. Jeruk

Di campurkan beras putih yang sudah disanggrai dan bahan rempah yang sudah dihaluskan , tambahkan air sedikit kemudian dimasak sampai teksturnya seperti bubur.

4. Pengemasan

Langkah:

1. Gunakan kemasan berbahan thinwall food container 650 ml
2. Pastikan tangan dan peralatan bersih untuk menjaga kebersihan produk

B. Sosialisasi: Mengajarkan langsung cara produksi telur asin yaitu:

Metode Abu Gosok

1. Abu dicampur garam
2. Balurkan ke telur
3. Simpan dalam seminggu hari sebelum dikonsumsi.

C. Pendampingan: Melakukan bimbingan selama produksi dilakukan secara mandiri.

D. Observasi langsung: Mengamati keterlibatan dan keterampilan mahasiswa saat pembuatan *bedda lotong* dan telur asin.

E. Dokumentasi: Pengumpulan bukti berupa hasil produk *bedda lotong* dan telur asin di dalam proses kegiatan.

Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif berdasarkan hasil pelatihan, penyuluhan, dan pendampingan masyarakat. Penilaian dilakukan dengan cara: mengamati perubahan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam membuat *bedda lotong* dan telur asin dengan keberhasilan program dari capaian seperti:

- Kemampuan memproduksi produk
- Pemanfaatan bahan lokal
- Meningkatnya pemahaman tentang pelestarian budaya dan peluang usaha

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap ini adalah langkah awal yang dilakukan untuk membuat bimbingan pembuatan *lulus bedda lotong* dan telur asin yaitu melakukan sosialisasi dilakukan melalui pertemuan pertama di kelas dengan diskusi kelompok selanjutnya pemberian edukasi tentang proses pembuatan *bedda lotong* dan telur asin kepada siswa serta pentingnya pelestarian budaya lokal. Kemudian, dilakukan pembagian kelompok dan memilih bahan baku yang akan digunakan dan menyediakan lokasi, sarana, dan prasarana, untuk mendukung proses produksi. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 10 Mei 2025, dimulai pada pukul 09.00 dan berlanjut hingga kegiatan selesai. Siswa diperkenalkan pada seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan utama, pencampuran hingga tahap pengemasan, sekaligus memberikan mereka edukasi pengalaman praktis tentang pengelolaan usaha kecil.

pemanfaatan bahan lokal. Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal menciptakan peluang ekonomi baru dan melestarikan budaya. Program ini bertujuan menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan meningkatkan pemahaman tentang pelestarian budaya dalam bentuk produk lokal yang bernilai ekonomi. Di akhir kegiatan, diadakan sesi diskusi dan refleksi di mana siswa berbagi pengalaman dan pembelajaran yang mereka dapatkan selama proses produksi. Sesi ini juga menjadi forum untuk membahas ide-ide usaha inovatif yang dapat diterapkan untuk mengembangkan bisnis pembuatan lulur bedda lotong dan telur asin.

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan yaitu bimbingan pembuatan lulur (Bedda Lotong) dan Telur asin Pada Siswa PKBM Pesut Mahakam berhasil memproduksi produk dan memanfaatkan bahan lokal yang terbuat dari bahan-bahan alami. Bimbingan pembuatan lulur bedda lotong ini menghasilkan lulur bedda lotong yang sangat baik untuk kecantikan karena dapat mengangkat sel kulit mati, mengencangkan kulit wajah dan tubuh, mencerahkan kulit, mengecilkan pori-pori, serta menjadikan kulit tampak bersih dan cerah karena terbuat dari rempah-rempah alami yang mengandung antioksidan, AHA, vitamin alami yang bermanfaat bagi kesehatan kulit dan mengandung zat aktif seperti oryzanol (beras), kurkumin (kunyit), vitamin C (jeruk nipis), dan flavonoid (kayu manis) yang berfungsi sebagai antioksidan dan pencerah kulit. Dan untuk bimbingan pembuatan telur asin ini sangat menghasilkan telur asin dengan kualitas yang sangat bagus dan sehat karena terbuat dari campuran bahan alami dan tanpa bahan pengawet.

Program berhasil meningkatkan keterampilan dan kesadaran masyarakat akan manfaat *Bedda Lotong* dan nilai ekonomisnya serta pemanfaatan bahan lokal. Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal menciptakan peluang ekonomi baru dan melestarikan budaya. Program ini bertujuan menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan meningkatkan pemahaman tentang pelestarian budaya dalam bentuk produk lokal yang bernilai ekonomi.

DAFTAR PUSTAKA

- Babulu, Natalia L. 2022. Pelatihan Pengelolaan Keuangan Dan Pembuatan Telur Asin Pada Kelompok Usaha Ternak Hauteas Karya Mandiri. Jurnal Umum Pengabdian Masyarakat (JUPEMAS).
- Desy, H. (2024). Pelatihan diversifikasi produk: Keterampilan pembuatan telur asin dari telur bebek pada siswa PKBM Melati Banjarmasin. *Jalujur: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 35–44. <https://doi.org/10.18592/jalujur.v3i1.12494>
- Fitrawati, dkk. 2024. Pelatihan Dan Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pembuatan Lulur Tradisional (Bedda Lotong) Di Kelurahan Lappa Kabupaten Sinjai. *Journal of Community Empowerment (JCOMENT)*. Vol. 5(2). DOI: 10.55314/jcoment.v5i2.750.
- Henny, H., Nurjannah, I., & Putri, E. (2023). Pengabdian kepada masyarakat pemberdayaan masyarakat pesisir pantai pembuatan Bedak Lotong. *Natural: Jurnal Pelaksanaan Pengabdian Bergerak bersama Masyarakat*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.61132/natural.v1i1.295>
- Suriani, S., Moelier, D. D., & Sukmawati. (2019). Peningkatan pendapatan usaha Bedda Bolong melalui program kemitraan masyarakat di Paria Kecamatan Majauleng Kabupaten Wajo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ilmu Terapan*, 1(1), 85–90.
- Sari, A. R., Wibowo, C. H., & Fitriana, I. (2022). Peningkatan Keterampilan Teknologi Pembuatan Telur Asin Rempah Bagi Siswa SMA Sultan Agung 3 Semarang. *Jurnal*

Pasopati: Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Pengembangan Teknologi, 4(1), 77–84. Universitas Semarang. Diakses dari <http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/pasopati>.
Septiana Indratmoko, M. W. 2017. Formulasi Dan Uji Sifat Fisik Lulur Serbuk Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* Linn) Dan Serbuk Kopi (*Coffea Arabica* Linn) Untuk Perawatan Formulation, X(1), pp.18–23.