

Dosen Gizi Poltekkes Kemenkes Aceh Edukasi Ibu-ibu Lampisang tentang Pemanfaatan Cangkang Telur Ayam

Category: Aceh

written by Maulya | 24/07/2024



[ORINEWS.ID](https://www.orinews.id), Aceh Besar – Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan (Poltekkes) Kemenkes Aceh menggelar kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PMK) dengan tema “Edukasi Pemanfaatan Cangkang Telur Ayam Menjadi Berbagai Produk Pangan”. Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Lampisang, Kecamatan Peukan Bada, Kabupaten Aceh Besar, pada Rabu (24/7/2024) siang.

Edukasi ini menyasar kelompok ibu-ibu di Desa Lampisang, yang menerima materi mengenai berbagai cara pemanfaatan cangkang

telur ayam yang biasanya menjadi limbah. Tim dosen yang terlibat dalam kegiatan ini adalah Andriani Ms. S.Pd, M.Pd, selaku Ketua Tim, Ampera Miko, DNCom, MM, dan Ir. Abdul Hadi, MP.

“Pada dasarnya cangkang telur banyak terdapat di lingkungan masyarakat, khususnya di Desa Lampisang. Seringkali cangkang telur ini berakhir menjadi limbah karena masyarakat hanya menggunakan bagian dalam telurnya saja,” ujar Andriani.

Dijelaskan, cangkang telur mengandung hampir 95,1% garam organik, 3,3% bahan organik (terutama protein), dan 1,6% air. Kandungan kalsium yang tinggi, mencapai 98,5%, membuat cangkang telur sangat baik dikonsumsi oleh balita, remaja, ibu hamil, dan lansia untuk memenuhi kebutuhan kalsium dan mencegah osteoporosis.

Sementara itu, Ampera Miko menambahkan, pemanfaatan cangkang telur ayam di masyarakat ini masih sangat minim, sehingga perlu diberikan edukasi bagaimana cara pengolahannya.

“Kami mengedukasi sekaligus mendemonstrasikan cara pengolahan cangkang telur menjadi tepung dan produk makanan seperti choco bread banana, nugget ayam, stik keju, dan cookies berbahan tepung cangkang telur,” terangnya.



Hasil pemanfaatan cangkang telur ayam menjadi produk pangan yang diolah pada kegiatan PKM di Desa Lampisang, Aceh Besar, Rabu (24/7/2024). |FOTO: for Orinews

Kegiatan ini juga dilengkapi dengan pembagian leaflet yang berisi resep-resep pengolahan cangkang telur, yang dibagikan kepada peserta yang hadir.

“Harapan kami, kegiatan ini dapat memberikan pengetahuan tambahan kepada masyarakat tentang cara mengkreasikan cangkang telur menjadi olahan makanan, serta mengurangi limbah cangkang telur di lingkungan,” pungkas Ampera Miko.

|**Editor:** Awan