

PELATIHAN PEMBUATAN TELUR ASIN ANEKA RASA UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN KELOMPOK PKK

N.P.Y. Melati^{1*}, I.N.S. Miwada¹, S.A. Lindawati¹, N.M.S. Sukmawati¹,
D.A. Warmadewi¹, R. Listyadi¹

ABSTRAK

Kegiatan pengentasan kemiskinan dapat dilakukan dengan berbagai cara dan upaya, salah satunya melalui program pemberdayaan kepada masyarakat prasejahtera. Namun, tidak cukup memberdayakan masyarakat prasejahtera dengan pembentukan Kelompok Ibu PKK, melainkan harus disertai dengan pembekalan ketrampilan sebagai media untuk menciptakan peluang usaha untuk meningkatkan pendapatan. Sebagian masyarakat Desa Tihingan menjadi peternak bebek petelur, namun masyarakat hanya menjual produk telur secara mentah. Tujuan diadakannya kegiatan pengabdian ini untuk memberikan pengetahuan dan peningkatan skill melalui pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa kepada kelompok PKK di Desa Tihingan, sehingga akan meningkatkan diversifikasi produk yang akan berimbas pada meningkatnya pendapatan masyarakat dan desa. Metode yang digunakan antara lain metode ceramah teori dan demonstrasi pembuatan produk untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan hasil ternak dari bahan baku telur bebek. Hasil dari pelatihan ini diperoleh meningkatnya pemahaman peserta terkait pentingnya membersihkan dan menipiskan cangkang telur sebelum dilakukan proses pengasinan dari 68,5% menjadi 100%, pemahaman terkait metode perendaman dengan larutan garam dan bumbu rempah meningkat dari 78,5% menjadi 92,8%. Sebagian besar peserta masih beranggapan bahwa cita rasa telur asin hanya sebatas rasa asin klasik. Namun, setelah mendapatkan penjelasan, diskusi, dan demonstrasi, peserta menyadari bahwa konsumen saat ini menuntut variasi cita rasa yang lebih beragam dan menarik.

Kata kunci: pengolahan; telur asin; ketrampilan; peternak bebek; masyarakat

ABSTRACT

Poverty alleviation activities can be carried out in various ways and efforts, one of which is through empowerment programs for underprivileged communities. However, empowering underprivileged communities by establishing PKK (Family Welfare Movement) groups is not enough; it must be accompanied by skills training as a medium to create business opportunities to increase income. Some residents of Tihingan Village are egg-laying duck farmers, but the community only sells raw egg products. The purpose of holding this community service activity is to provide knowledge and skill improvement through training in making salted eggs in various flavors to PKK groups in Tihingan Village, thereby increasing product diversification, which will have an impact on increasing community and village income. The methods used include theoretical lectures and product-making demonstrations to provide knowledge and skills on processing livestock products from raw duck eggs. The results of this training obtained an increase in participants' understanding of the importance of cleaning and thinning egg shells before the salting process from 68.5% to 100%, understanding of the method of soaking in salt solution and spices increased from 78.5% to 92.8%. Most participants still

^{1*} Program Studi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Udayana, Denpasar-Bali, yundari.melati@unud.ac.id

assume that the taste of salted eggs is limited to the classic salty taste. However, after receiving explanations, discussions, and demonstrations, participants realized that today's consumers demand a more diverse and interesting variety of flavors.

Keywords: *processing; salted eggs; skills; duck farmers; community*

1. PENDAHULUAN

Indonesia tergolong sebagai negara agraris yang memiliki lahan pertanian cukup luas sehingga sektor perekonomian masyarakatnya didominasi oleh sektor pertanian (Wijayanti, *et. al.*, 2023). Sektor pertanian ini meliputi pertanian, peternakan, dan perkebunan. Demikian pula halnya masyarakat yang ada di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung masih mengandalkan sektor pertanian sebagai sumber matapencaharian penduduknya. Secara geografis Desa Tihingan termasuk dataran rendah bukan pantai dengan ketinggian tempat kurang lebih 110 meter dari permukaan laut. Salah satu sektor yang mendominasi di Desa Tihingan adalah sektor peternakan khususnya peternakan bebek petelur. Tidak hanya daging yang dapat dihasilkan dari ternak ini tetapi juga memungkinkan masyarakat untuk mengembangkan ternak bebek petelur sebagai penghasil telur.

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah diperoleh memiliki harga yang terjangkau, rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Kandungan protein (50%) dan semua lemak serta asam amino esensial dan mineral seperti besi, fosfor, kalsium dan vitamin B kompleks terdapat pada kuning telur, sedangkan putih telur yang jumlahnya sekitar 60 persen dari satu bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat (Maulidah, *et. al.*, 2020). Telur bebek merupakan salah satu jenis makanan yang sangat populer karena selain harganya yang masih relatif terjangkau, rasanya lezat serta kandungan nutrisinya yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam. Telur memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme yang masuk melalui pori-pori telur. Karena sifat telur yang mudah rusak tersebut, maka perlu adanya upaya mengawetkan telur untuk mempertahankan kualitas sekaligus meningkatkan nilai ekonominya (Novia, 2019).

Berbagai teknologi pengawetan telah dikenalkan dalam mengolah produk hasil peternakan. Teknologi pengolahan telur menurunnya (Yanis, *et. al.*, (2018). Masyarakat peternak Desa Tihingan saat ini hanya menjual telur bebek mentah, namun jika dilakukan pengolahan telur dapat meningkatkan pendapatan keluarga serta dapat menjadi usaha bagi kelompok masyarakat yang hidup dipedesaan seperti Kelompok Ibu PKK. Upaya untuk meningkatkan perekonomian adalah menerapkan teknologi pengolahan telur asin. Telur asin memang menjadi salah satu makanan kegemaran masyarakat. Hasil olahan berbahan dasar telur bebek ini kerap dijadikan lauk atau sekadar cemilan. Umumnya, telur asin yang dibuat atau dipasarkan selama ini hanya dengan satu rasa yaitu rasa asin, sehingga dapat menimbulkan kebosanan konsumen. Bau amis pada telur asin juga merupakan salah satu kendala yang dapat menjadi faktor penurunan selera konsumen (Rizkiyah dan Sari, 2021). Oleh karena itu, modifikasi rasa telur asin dapat dilakukan dengan menambahkan aneka rasa seperti rasa bawang putih, rasa pedas, rasa bumbu bali dan sebagainya (Koswara, 2009).

Rendahnya pengetahuan dan ketrampilan ibu PKK dalam mengolah bahan baku telur menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi (Hidayat dan Nuraini, 2022). Melihat kondisi ini, diperlukan upaya program pemberdayaan kepada masyarakat prasejahtera dengan pembentukan Kelompok Ibu PKK, harus disertai dengan pembekalan ketrampilan sebagai media untuk menciptakan peluang usaha untuk mengoptimalkan produktivitas peternak bebek petelur dan ketrampilan ibu PKK melalui pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa sebagai bentuk inovasi dan diversifikasi produk olahan yang berasal dari telur. Teknologi pengolahan telur dengan cara pengasinan diharapkan mampu memperpanjang umur simpan, mempertahankan kualitas, mengurangi rasa amis telur, rasa enak, menambah cita rasa, dan meningkatkan pendapatan peternak karena akan menambah nilai jual telur asin yang dihasilkan serta menambah variasi dari produk yang dijual di Bumdes Desa Tihingan (Octaviannus, *et. al.*, 2021). Pendampingan masyarakat di Desa Tihingan Kecamatan Banjarangkan

melalui metode ceramah teori pembuatan telur asin aneka rasa dan demonstrasi pembuatan produk untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan hasil ternak dari bahan baku telur, bahan baku yang banyak dihasilkan di Desa tersebut.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan pengolahan telur asin beraneka rasa dilaksanakan di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung, Provinsi Bali. Kegiatan pelatihan pengolahan telur asin aneka rasa merupakan kegiatan program pengabdian menggunakan dana hibah PNBPU Universitas Udayana. Kegiatan pelatihan pengolahan telur asin aneka rasa dilaksanakan pada hari Minggu, 17 Agustus 2025. Peserta kegiatan pengabdian ini adalah Ibu-ibu PKK di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. Metode kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini terdiri atas: (1) Metode Penyuluhan (ceramah) dan diskusi mengenai cara pembuatan telur asin aneka rasa kepada Kelompok Ibu-Ibu PKK; (2) Melalui Demonstrasi langsung cara pembuatan telur asin aneka rasa oleh Tim Dosen Ahli dari Universitas Udayana dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan Ibu-Ibu PKK sehingga menambah inovasi produk yang dipasarkan oleh Bumdes dan dapat meningkatkan pendapatan keluarga.; (3) Pendampingan selama kegiatan ini berlangsung, menggunakan media komunikasi sehingga kerjasama selalu terjalin. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian juga didukung dengan metode pembuatan telur asin aneka rasa seperti telur asin rasa bawang putih, telur asin rasa bawang pedas, dan telur asin rasa bumbu bali. Brosur akan dibagikan pada saat pelaksanaan kegiatan pengabdian.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian diawali dengan melakukan penjajagan terlebih dahulu kepada masyarakat khususnya Ibu Ketua PKK yang menjadi sasaran utama pada pelaksanaan pengabdian ini. Penjajagan awal telah dilakukan pada hari Rabu tanggal 16 Juli 2025 ke Kantor Desa Tihingan untuk memberikan surat ijin pengabdian serta berkoordinasi terkait rencana pelaksanaan kegiatan. Kegiatan penjajagan dilanjutkan ke rumah ibu Ketua PKK Desa Tihingan Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung, pada penjajagan pertama bertemu dengan pengurus serta beberapa anggota kelompok. Khalayak sasaran yang akan dilibatkan dalam kegiatan ini adalah ibu PKK yang beralamat di Desa Tihingan Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. Pelatihan Pembuatan Telur Asin Aneka Rasa Untuk Ketrampilan Kelompok PKK di Desa Tihingan, Kecamatan Banjarangkan, Kabupaten Klungkung memanfaatkan Teknologi pengolahan telur dengan cara pengasinan. Pemanfaatan teknologi ini diharapkan mampu memperpanjang umur simpan, mempertahankan kualitas, mengurangi rasa amis telur, menambah cita rasa, dan meningkatkan pendapatan masyarakat karena akan menambah nilai jual telur asin yang dihasilkan serta menambah variasi dari produk yang dijual di Bumdes (Putri dan Arifin, 2020). Selain pengaplikasian teknologi pengasinan telur, pelatihan ini juga memberikan pengetahuan berbagai inovasi penambahan bahan-bahan rempah alami sehingga mampu memberikan citarasa telur asin yang bervariasi sehingga diversifikasi produk telur asin yang diproduksi kelompok Ibu PKK di Desa Tihingan mampu bersaing dan konsumen juga.

Dari hasil wawancara diperoleh umur anggota Ibu PKK berkisar antara 35 sampai 65 tahun. Setelah ditinjau dari segi pendidikan peternak sudah cukup maju dimana masyarakat ber-pendidikan SD sebanyak 60%, SMP 20%, SMA 20%, dan S1 10%. Berdasarkan umur dan pendidikan Ibu PKK di Desa Tihingan memiliki potensi yang cukup tinggi untuk berkembang karena dengan melihat umur dan pendidikan peternak tersebut dapat dipastikan akan lebih mudah menerima suatu inovasi-inovasi baru untuk perkembangan produk olahan peternakan.

Penjajagan kedua dilakukan pada Tanggal 23 Juli 2025 berdasarkan hasil penjajagan awal tim pengabdian menuju ke Kelompok Ibu PKK sasaran yang ada di Banjar Mungguna, Desa Tihingan,

Kecamatan Banjarangkan untuk memastikan kembali tanggal kegiatan. Pada penjajagan kedua ini berhasil ditetapkan bahwa kegiatan pengabdian dilaksanakan pada hari Minggu, 17 Agustus 2025 pukul 09.00 Wita. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini disesuaikan waktunya dengan kondisi masyarakat dimana pada jam tersebut Ibu PKK berkumpul yang dibarengi dengan kegiatan perlombaan 17 Agustus.

Tahap pertama pelaksanaan pengabdian ini dilakukan melalui metode penyuluhan. Materi penyuluhan disampaikan oleh Ir. Ni Putu Yundari Melati., S.Pt., M.Pt dan Rut Listyadi, S.Pt., M.Si., selaku Dosen Fakultas Peternakan Universitas Udayana. Kegiatan pengabdian dihadiri oleh 40 orang Ibu PKK yang sebagian diantaranya memelihara ternak itik petelur. Dalam kegiatan pengabdian tersebut diberikan materi penyuluhan terkait metode dan strategi dalam pengolahan telur asin agar berhasil dan dengan cara yang relatif lebih mudah. Diawali dengan proses pembersihan cangkang telur, kemudian pembuatan larutan garam dengan takaran garam dan air 1:1 dipanaskan hingga terlarut, selanjutnya proses penghalusan bumbu rempah yaitu bawang merah, bawang putih dan cabai menggunakan chopper. Siapkan toples masing-masing ditata telur yang telah bersih kemudian dituangi larutan garam yang sudah dingin dan bumbu rempah yang telah dihaluskan dicampur merata di setiap toples dengan rasa yang berbeda. Setelah semua toples terisi telur, larutan garam dan bumbu rempah dilanjutkan dengan melakukan penutupan toples dan proses marinasi pada suhu ruang selama 12-14 hari. Setelah 14 hari telur ditiriskan dan dilanjutkan dengan proses pengukusan telur selama 30-45 menit, dan telur asin dengan rasa rempah telah dapat disajikan untuk uji kesukaan bagi ibu PKK.

Pelaksanaan pelatihan pembuatan telur asin dengan metode marinasi rempah bagi ibu-ibu PKK di Desa Tihingan mendapat respon yang positif. Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasa antusias dan termotivasi untuk mempelajari teknik pengolahan telur asin yang lebih variatif. Hasil observasi dan diskusi pada akhir kegiatan menunjukkan bahwa lebih dari separuh peserta baru mengetahui metode marinasi bumbu rempah sebagai salah satu inovasi dari pengolahan telur asin aneka rasa, sehingga pelatihan ini dinilai berhasil memperluas wawasan serta keterampilan dasar mereka dalam diversifikasi pangan lokal.

Faktor pendukung utama kegiatan ini adalah adanya dukungan penuh dari Ketua PKK Banjar Mungguna yang membuka acara secara resmi sehingga menambah semangat dan legitimasi kegiatan di mata peserta. Selain itu, keterlibatan dosen Fakultas Peternakan sebagai narasumber juga memperkuat kualitas materi saat proses pelatihan, karena selain memberikan teori, juga langsung mempraktikkan cara pembuatan telur asin dengan metode yang lebih higienis dan modern. Fasilitas pelatihan, seperti bahan baku telur, rempah, serta peralatan pengolahan, juga tersedia dengan cukup baik, sehingga peserta dapat mengikuti proses dengan lancar dan mudah.

Dari sisi partisipasi, ibu-ibu PKK menunjukkan semangat yang tinggi dibuktikan dengan ibu-ibu PKK yang berminat untuk mencoba langsung ikut mempraktikkan setiap tahapan pembuatan telur asin marinasi. Hal ini menunjukkan adanya potensi besar bagi mereka untuk mengembangkan keterampilan ini sebagai peluang usaha kecil di tingkat rumah tangga. Selain itu, rasa kebersamaan dan gotong royong antar peserta juga menjadi faktor pendukung yang membuat kegiatan berlangsung lebih hidup dan interaktif. Dengan adanya suasana yang akrab, peserta lebih mudah bertanya, berbagi pengalaman, serta mendiskusikan peluang pengembangan produk di masa depan. Di akhir sesi pelatihan Ibu-ibu PKK dapat mencicipi produk telur asin yang sebelumnya telah dibuat oleh mahasiswa KKN didampingi Dosen Fakultas Peternakan, pembuktian dari hasil telur asin dengan metode marinasi yakni membuat telur asin di rumah sederhana dan cukup mudah dengan citarasa yang gurih dan lezat.

Terdapat pula beberapa faktor penghambat yang perlu diperhatikan. Sebagian peserta masih memiliki keterbatasan dalam memahami prosedur sanitasi dan standar kebersihan yang dianjurkan, sehingga perlu diberikan pendampingan lanjutan agar kualitas produk tetap terjamin. Selain itu, keterbatasan waktu pelatihan membuat beberapa tahapan pengolahan, seperti proses pembuatan larutan garam dan proses menghaluskan rempah yang telah dilakukan sebelum pelatihan dilaksanakan, serta proses marinasi yang membutuhkan waktu 10-14 hari menyebabkan produk yang dibuat tidak bisa dinikmati, namun untuk mengatasi hal tersebut mahasiswa bersama DPL telah membuat produk telur asin sebelumnya. Sehingga pengujian kualitas produk akhir, dapat diamati

secara menyeluruh oleh peserta yang ditunjukkan dari hasil kuisioner uji organoleptik yang menunjukkan sebagian besar ibu-ibu PKK memberikan skor 4 (Suka) terhadap produk telur asin metode marinasi aneka rasa rempah. Hal ini berpotensi meningkatkan tingkat pemahaman teknis ibu-ibu PKK (Susanti dan Yuliana, 2023).



Gambar 3.1 Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Telur Asin Aneka Rasa

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan telur asin dengan metode marinasi rempah di Desa Tihingan telah memberikan manfaat nyata dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK. Kegiatan ini bukan hanya berfungsi sebagai sarana pemberdayaan, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru melalui inovasi pangan lokal yang memiliki nilai tambah. Untuk menjaga keberlanjutan dampak kegiatan, diperlukan pendampingan lanjutan, fasilitasi peralatan sederhana, serta pembinaan dalam aspek pemasaran produk, sehingga keterampilan yang diperoleh dapat benar-benar diterapkan menjadi usaha produktif yang mendukung perekonomian keluarga.

Tabel 3.1 Hasil evaluasi Ibu PKK dalam mengikuti kegiatan pengabdian

No	Pernyataan	PreTest (✓)	PostTest (✓)
1	Tujuan utama pengolahan telur adalah untuk memperpanjang umur simpan telur	100%	100%
2	Pentingnya membersihkan dan penipisan cangkang telur dengan larutan cuka sebelum dilakukan proses pengasinan	42,8%	100%
3	Metode pengasinan yang biasa digunakan pelapisan (coating) dengan garam dan abu gosok dan terdapat alternatif dengan metode marinasi rempah aneka rasa	78,5%	92,8%
4	Tujuan penambahan bumbu rempah atau ekstrak padat telur asin memberikan variasi rasa dan aroma	42,8%	71,4%
5	Lama proses pengasinan umumnya 10-14 hari	85,7%	92,8%

Hasil evaluasi ibu-ibu PKK rata-rata peserta memperoleh peningkatan pengetahuan yang menunjukkan bahwa materi pelatihan relevan, penyampaian mudah dipahami, dan mampu memperbaiki pemahaman yang keliru seperti pengetahuan awal peserta yang semula masih terbatas pada perbandingan kualitas hijauan dan legum. Peserta makin memahami efisiensi waktu dan tenaga bila pakan tersedia dekat lokasi pemeliharaan. Peningkatan signifikan terlihat terutama pada topik manajemen pemotongan, pemanfaatan silase, dan pemahaman perbandingan kandungan protein hijauan dengan persentase pemahaman mencapai 92,8%.

Terdapat koreksi pemahaman dari para peserta terkait pentingnya melakukan inovasi dalam pengolahan telur asin. Awalnya sebagian besar peserta masih beranggapan bahwa cita rasa telur asin hanya sebatas rasa asin klasik yang sudah umum dikenal masyarakat. Namun, setelah mendapatkan

penjelasan, diskusi, dan demonstrasi, peserta mulai menyadari bahwa konsumen saat ini menuntut variasi cita rasa yang lebih beragam dan menarik. Kesadaran ini menumbuhkan pemahaman baru bahwa modifikasi berbagai cita rasa seperti penambahan rempah, bumbu tradisional, atau varian rasa modern dapat menjadi alternatif produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu, inovasi rasa juga menjadi strategi penting untuk mencegah kebosanan konsumen terhadap produk yang monoton, sehingga dapat memperluas pangsa pasar dan meningkatkan daya saing produk lokal.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu PKK dalam hal pembuatan telur asin aneka rasa. Peternak menunjukkan antusiasme tinggi, terutama dalam praktik pembuatan telur asin aneka rasa. Pemahaman awalnya sebagian besar peserta masih beranggapan bahwa cita rasa telur asin hanya sebatas rasa asin klasik yang sudah umum dikenal masyarakat. Namun, setelah mendapatkan penjelasan, diskusi, dan demonstrasi, peserta mulai menyadari bahwa konsumen saat ini menuntut variasi cita rasa yang lebih beragam dan menarik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Udayana yang telah mendanai kegiatan ini melalui skema Program Udayana Mengabdikan Tahun 2025 dan semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayat, F., dan Nuraini, S. (2022). Peningkatan keterampilan ibu rumah tangga melalui pelatihan pengolahan produk hasil ternak. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Peternakan (JPM-PET)*, 4(1), 56–64.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). Ebookpangan.com
- Maulidiah N, H. Santoso, A. Syauqi. 2020. Analisis Perbandingan Kadar Protein Telur Itik (Khaki campbell) Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) pada Pengasinan. *J. Ilmiah Sains Alami (Known Nature)*. 2:14-21
- Novia, D., S. Melia and I Juliarsi. 2019. Coating optimization using ashes and salt for the evaluation of mineral characteristics and sensory test results of salted eggs. *International Journal of Poultry Science. Int. J. Poult. Sci.*, 18 (4): 159-167, 2019
- Octaviannus Amen, Aji Jumiono, & Mohamad Ali Fulazzaky. (2021). Penjaminan Mutu Dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 42–48
- Putri, R. D., dan Arifin, Z. (2020). Efektivitas pelatihan pengolahan telur asin terhadap peningkatan pendapatan masyarakat. *Jurnal Agroindustri dan Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 201–209.
- Rizkiyah, N., dan Sari, D. M. (2021). Inovasi diversifikasi produk telur asin berbasis rempah lokal untuk peningkatan nilai tambah. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak Indonesia*, 13(2), 85–93.
- Susanti, N., dan Yuliana, D. (2023). Analisis mutu organoleptik telur asin dengan penambahan ekstrak rempah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(1), 33–40.
- Wijayanti, D. A., A. O. Wianto., Ina Nurtanti., A. Ratnadhita. 2023. Pemberdayaan Masyarakat Di Kecamatan Jumantono Kabupaten Karanganyar Dengan Penerapan Teknologi Produksi Telur Asin Sebagai Pangan Sumber Gizi. *Jurnal Pengabdian mandiri* 2 (2) : 475-480
- Yanis, M., Aminah, S., dan Handayani, Y. 2018. Teknologi penanganan pasca panen telur. *Buletin Pertanian Perkotaan* 8 (2): 18-26.