

## Pengenalan Teknologi Tepat Guna Pembuatan Telur Asin LABA di Godean Sleman Melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat

Cyrilla Indri Parwati<sup>1</sup>, Mohammad Sholeh<sup>2</sup>, Taufiq Hidayat<sup>3</sup>, Suraya<sup>4</sup>  
<sup>1,2,3,4</sup> Universitas AKPRIND, Indonesia

Received : 20 Agustus 2025, Revised : 23 Agustus 2025, Published : 2 September 2025

### Corresponding Author

Nama Penulis: Cyrilla Indri Parwati

E-mail: [cindriparwati@akprind.ac.id](mailto:cindriparwati@akprind.ac.id)

### Abstrak

Telur asin merupakan salah satu produk pangan populer dengan kandungan protein, vitamin, dan mineral yang tinggi serta memiliki harga yang terjangkau. Proses pembuatannya yang sederhana dan ketersediaan bahan baku yang mudah diperoleh menjadikan UMKM Telur Asin LABA memilih usaha ini sebagai sumber penghasilan. Bahan baku telur bebek diperoleh dari peternak lokal yang membudidayakan bebek di area persawahan, sehingga kualitas telur yang dihasilkan sangat baik. Selama ini, UMKM Telur Asin LABA masih memproduksi telur asin dengan cara tradisional sehingga produktivitasnya terbatas. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan menghadirkan teknologi tepat guna untuk mendukung peningkatan pendapatan UMKM Telur Asin LABA. Metode kegiatan yang digunakan meliputi observasi dan identifikasi permasalahan mitra, sosialisasi dan edukasi teknologi tepat guna, serta pendampingan awal dalam penerapan inovasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mitra memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai proses produksi telur asin yang lebih efisien dengan memanfaatkan teknologi sederhana. Mitra juga mendapatkan wawasan baru tentang manajemen usaha, khususnya dalam menjaga kualitas produk dan meningkatkan daya saing di pasaran.

**Kata kunci** - pengenalan TTG, teknologi tepat guna, telur asin LABA

### Abstract

Salted eggs are a popular food product that is high in protein, vitamins, and minerals and is affordable. The simple production process and easy availability of raw materials have led the LABA Salted Egg MSME to choose this business as a source of income. The raw materials for duck eggs are obtained from local farmers who raise ducks in rice fields, resulting in high-quality eggs. Until now, the LABA Salted Egg SME has been producing salted eggs using traditional methods, resulting in limited productivity. This Community Service Activity aims to introduce appropriate technology to support the income growth of the LABA Salted Egg SME. The methods used include observing and identifying the partner's issues, disseminating and educating about appropriate technology, and providing initial guidance in implementing innovations. The results of the activity show that the partner gained a better understanding of the more efficient salted egg production process by utilizing simple technology. The partner also gained new insights into business management, particularly in maintaining product quality and enhancing competitiveness in the market.

**Keywords** - introduction to TTG, appropriate technology, LABA salted eggs

**How To Cite** : Parwati, C. I., Sholeh, M., Hidayat, T., & Suraya, S. (2025). Pengenalan Teknologi Tepat Guna Pembuatan Telur Asin LABA di Godean Sleman Melalui Program Pengabdian Kepada Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(1), 469–475. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i1.457>

**Copyright** ©2025 Cyrilla Indri Parwati, Muhammad Sholeh, Taufiq Hidayat, Suraya Suraya

## **PENDAHULUAN**

Telur asin merupakan salah satu produk olahan hasil peternakan yang banyak diminati masyarakat karena rasanya yang khas, kandungan gizi yang tinggi, serta harganya yang relatif terjangkau. Produk ini tidak hanya dikonsumsi sebagai lauk sehari-hari, tetapi juga memiliki potensi sebagai komoditas usaha kecil dan menengah yang bernilai ekonomi. Permintaan pasar terhadap telur asin yang stabil menjadikannya peluang usaha yang menjanjikan, terutama bagi pelaku UMKM yang memiliki akses langsung terhadap bahan baku. Dalam konteks ini, UMKM Telur Asin LABA hadir sebagai salah satu unit usaha yang memanfaatkan potensi lokal dengan memproduksi telur asin dari telur bebek berkualitas yang diperoleh dari peternak di sekitar wilayah persawahan.

Salah satu fokus utama dalam mengupayakan perekonomian lokal di Indonesia adalah melalui pengenalan dan pendampingan UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) (Pratiwi et al., 2024), (Akbar et al., 2025). Saat ini usaha UMKM yang paling banyak dilakukan adalah usaha pembuatan telur asin (Zakaria & Sufriadi, 2024). Telur asin merupakan salah satu bahan makanan hewani yang murah harganya dan menyehatkan (Suhaemi & Fati, 2015). Biasanya masyarakat mengkonsumsi telur dari unggas yaitu ayam, angsa, itik, bebek ataupun burung puyuh. Diantara semua telur tersebut telur ayam yang sering digunakan karena mempunyai bau yang tidak amis berbeda dengan telur itik maupun bebek (Ardiyansyah, 2019). Untuk menghilangkan bau amis yang ada dalam telur itik juga telur bebek dapat diolah menjadi telur asin. Produk olahan telur yang terkenal di Indonesia adalah telur asin, karena mempunyai kandungan protein yang tinggi dan harganya murah (Widana et al., 2025). Kandungan protein antara telur ayam dengan telur bebek berbeda yaitu protein telur ayam 12,8 % sedang protein telur bebek 13,1%, juga mengandung vitamin A, D, E juga K. Sedangkan kandungan unsur mineral yang ada di dalam telur seperti kalsium, fosfor, zat besi serta adanya magnesium yang cukup (Fatimah, 2019). Dibalik semua kandungan vitamin dan mineral ternyata telur mempunyai sifat yang rentan mengalami kerusakan karena cangkangnya yang mudah pecah maupun mudah dimasuki mikroorganisme melalui pori-porinya (Putri, 2019). Oleh sebab itu telur asin juga bisa diawetkan agar meningkatkan nilai ekonomisnya sampai dengan 30 hari, dan telur asin rasanya juga gurih dan lezat. Keunikan rasa yang dipunyai telur asin berdampak baik bagi tubuh manusia, dengan kandungan gizi tiap 100 gram telur asin bebek yaitu kadar airnya 66,5 gram; protein 13,6 gram; lemak 13,3 gram; kalori 197 kkal; kalsium 120 mg; karbohidrat 4,4 gram; fosfor 157 mg; natrium 483 mg; kalium 140 mg; zat besi 1,8 mg; vitamin A 253 mikrogram; beta karotin 13 mikrogram; thiamin 0,28 miligram; riboflavin 0,98 miligram serta niasin 0,6 miligram (Fatrah et al., 2019). Dengan banyaknya kandungan gizi yang ada dalam telur asin tersebut memberikan banyak manfaat untuk tubuh antara lain menjaga kesehatan tulang, menjaga sistem kekebalan tubuh (Astati, 2018), mengurangi osteoporosis, mencegah kurang darah atau anemia, baik untuk perkembangan otak, serta mencegah penuaan dini (Sativa, 2022). Telur yang diasinkan merupakan cara mengolah telur yang sangat tepat, bisa membuat telur lebih awet serta hemat biaya. Dalam pembuatan telur asin sebetulnya sangat mudah dan tidak banyak bahan yang dibutuhkan. Karena bahan mudah didapat dan cara pembuatan yang mudah dilakukan maka banyak UMKM yang membuat telur asin (Latipah et al., 2017). UMKM yang membuat telur asin masih banyak menggunakan cara konvensional dalam pemasakan atau pengukusan telur asinnya. Proses pengukusan telur asin sebanyak 450 butir secara konvensional membutuhkan waktu 4 jam dengan resiko pecah ataupun retak mencapai 20% atau sebanyak 90 butir untuk sekali proses pengukusan (Wahyudi et al., 2019). Proses pembuatan telur asin dapat menggunakan alat bantu berupa teknologi tepat guna (Hadikawuryan et al., 2019), (Kusmayadi et al., 2022).

Produsen telur asin LABA di Sleman merupakan salah satu usaha mikro yang bergerak di bidang pengolahan telur bebek menjadi telur asin dengan proses produksi yang masih tradisional. Kabupaten Sleman merupakan salah satu pilar utama dalam mengembangkan segi perekonomian daerah setempat. Berdasarkan data dari Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Sleman, sektor usaha mikro seperti LABA memiliki peran penting dalam perekonomian lokal (Sari et al., 2022), (Sumiari & Wedasari, 2019). Peran UMKM seringkali terkendala oleh keterbatasan modal, teknologi, dan akses pemasaran. Kapasitas produksi LABA saat ini masih relatif rendah, yaitu sekitar 500–1.000 butir per bulan, tergantung permintaan pasar.

Permasalahan umum dari UMKM telur asin LABA adalah proses produksi yang masih manual menyebabkan ketidakkonsistenan rasa dan kualitas, banyaknya telur yang pecah, serta ketergantungan pada cuaca dalam proses pengeringan telur (Fadhilrohman et al., 2021).

Penggunaan teknologi tepat guna seperti penggunaan oven pengering dan pencuci telur, dapat meningkatkan efisiensi produksi telur asin skala kecil. Selain itu 60% masih bergantung pada penjualan konvensional sehingga perlu peningkatan pemahaman para pelaku UMKM mengenai penggunaan digital marketing.

Berdasarkan hal diatas maka tujuan yang akan dilakukan adalah mengenalkan teknologi tepat guna dalam pembuatan telur asin LABA berupa oven untuk pengeringan ataupun memasak telur asin serta alat pencuci telur asin. Dengan adanya teknologi tepat guna tersebut diharapkan akan meningkatkan produksi dan kuliatas telur asin yang dihasilkan.

Program Pemberdayaan Berbasis Masyarakat (PBM) ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat di Godean Sleman ini diharapkan dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra yaitu UMKM telur asin LABA. Kegiatan program PBM ini dimulai dengan sosialisasi secara berkelanjutan bagi UMKM telur asin LABA, pembuatan teknologi tepat guna berupa oven pengering atau memasak, pembautan alat pencuci telur asin, penggunaan alat vacuum sealer, pemasaran secara digital, pelatihan penggunaan teknologi dalam pemasaran dan e-commers, serta pelatihan pembuatan pengemasan yang ramah lingkungan. Dengan adanya program ini akan menciptakan kerjasama dengan berbagai pihak terutama mitra serta bisa berbagi ilmu untuk masyarakat umum. Kegiatan ini melibatkan banyak pihak mulai dari tingkat akademisi, pemerintah daerah Sleman, serta masyarakat sekitar mitra.

Melalui program yang akan dilakukan ini diharapkan dapat memberikan banyak manfaat bagi mitra telur asin LABA di Godean Sleman dan memberikan wawasan bagi masyarakat sekitar. Serta meningkatkan pertumbuhan ekonomi mitra pada khususnya serta warga Godean pada umumnya.

## **METODE**

Program Pemberdayaan Berbasis Masyarakat (PBM) ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat dilaksanakan di Godean Sleman dengan mitra Telur Asin LABA dilakukan secara terstruktur dengan pendekatan edukatif serta partisipatif. Mitra telur Asin LABA mempunyai anggota kurang lebih 20 orang. Secara keseluruhan metode yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan meliputi beberapa tahapan yaitu pengenalan atau sosialisasi, pelatihan, penerapan teknologi, pendampingan dan evaluasi serta keberlanjutan program.

Pengenalan atau sosialisasi bertujuan memberikan pemahaman dan pengetahuan terkait pembuatan telur asin dengan pemanfaatan teknologi tepat guna. Kegiatan pelatihan penggunaan alat teknologi tepat guna sesuai dengan standar operasional prosedur. Penerapan teknologi dilakukan dengan mempraktekkan membuat telur asin sesuai dengan prosedur alat yang dipakai, pendampingan dan evaluasi sesuai dengan rencana kegiatan yang telah disusun termasuk dalam pengemasan dan pemasaran. Evaluasi dilakukan untuk mengecek bagaimana program yang telah direncanakan berjalan dengan baik sesuai rencana atau tidak. Keberlanjutan program dilakukan dengan memantau kegiatan mitra oleh tim dan bekerjasama dengan mitra terkait semua kegiatan apabila ada kendala yang perlu diselesaikan secara Bersama.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pengenalan atau sosialisasi dilakukan di tempat mitra telur asin LABA, yang dihadiri oleh mitra serta beberapa anggota yang ada di Godean Sleman. Melalui diskusi (FGD) dan tanya jawab sosialisasi ini diharapkan dapat dilakukan dengan lancar. Pengenalan ini merupakan awal kegiatan dalam pengabdian kepada masyarakat, dengan tujuan untuk menyampaikan permasalahan mitra yang akan diselesaikan. Harapan adanya pengenalan ini supaya antara tim dengan mitra mempunyai pemahaman yang sama dalam menyelesaikan setiap permasalahan yang ada.

Pada kegiatan ini, dibahas berbagai permasalahan seputar produksi telur asin. Guna meningkatkan efisiensi dan kualitas, proses tradisional yang selama ini digunakan dikembangkan dengan mengadopsi teknologi tepat guna. Adapun teknologi yang diimplementasikan meliputi oven pemanas, mesin pencuci telur, vacuum sealer, dan aplikasi digital untuk pencatatan dan pemasaran (Yulianti & Pujiyanto, 2023), (Saputra et al., 2024). Gambar 1, menggambarkan pelaksanaan Focus Group Discussion (FGD) yang dilaksanakan di lokasi mitra. FGD ini agenda utama, yaitu membahas solusi atas permasalahan mitra serta melakukan sosialisasi mengenai penggunaan peralatan teknologi tepat guna yang dibutuhkan.



**Gambar 1.** Proses kegiatan sosialisasi dan FGD pada mitra

Pada kegiatan Focus Group Discussion (FGD) ini, dilakukan identifikasi terhadap berbagai kendala dan tantangan dalam proses produksi telur asin yang dihadapi oleh mitra. Permasalahan yang dibahas tidak hanya terbatas pada aspek produksi, tetapi juga mencakup segi pemasaran dan manajemen usaha, seperti lamanya proses pengasinan, ketidakefisienan dalam pencucian, keterbatasan daya tahan simpan, serta kesulitan dalam pencatatan penjualan dan perluasan pasar.

Sebagai solusi inovatif, kegiatan pengabdian masyarakat ini memperkenalkan pendekatan modern dengan mengintegrasikan Teknologi Tepat Guna (TTG) untuk mentransformasi metode tradisional yang masih diterapkan. Integrasi teknologi ini dirancang khusus untuk mengatasi permasalahan spesifik yang diidentifikasi, dengan tujuan utama meningkatkan efisiensi, konsistensi kualitas, higienitas, dan nilai jual produk (Nevita et al., 2024), (Anam et al., 2024) . Gambar 2, menggambarkan produk telur asin yang dihasilkan UMKM "Laba"



**Gambar 2.** Produk Telur Asin LABA yang siap dipasarkan

Proses pembuatan telur asin pada umumnya diawali dengan pencucian telur bebek hingga bersih untuk menghilangkan kotoran pada cangkang. Selanjutnya, telur dibaluri dengan campuran pengasin yang terdiri dari serbuk batu bata halus, garam, serta tambahan bahan lain seperti bawang putih, jahe, maupun air rebusan daun tertentu sesuai resep tradisional. Campuran tersebut dibalurkan secara merata pada permukaan telur, kemudian telur disimpan dalam wadah tertutup pada suhu ruang selama 1–3 minggu agar garam meresap melalui proses osmosis. Setelah masa pemeraman selesai, telur dicuci kembali dan biasanya direbus selama beberapa jam hingga matang dan siap dikonsumsi. Gambar 2, menggambarkan proses pembuatan telur asin.



**Gambar 3.** Proses pembuatan telur asin di UMKM "Laba"

Pembuatan telur ini masih menggunakan metode tradisional ini memiliki keterbatasan, seperti waktu pemeraman yang relatif lama, hasil kualitas yang kurang seragam, serta ketergantungan pada kondisi lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan penerapan teknologi tepat guna, misalnya penggunaan mesin pengasin berbasis vakum atau metode perendaman larutan garam dengan kontrol suhu dan waktu otomatis. Teknologi ini mampu mempercepat proses difusi garam ke dalam telur, menghasilkan kualitas yang lebih konsisten, serta meningkatkan efisiensi produksi. Dengan demikian, penerapan TTG diharapkan dapat membantu mitra meningkatkan daya saing produk sekaligus memperluas pasar.

Sosialisasi Teknologi Tepat Guna (TTG) dalam pengelolaan telur asin merupakan sebuah proses strategis yang dirancang untuk mentransformasi usaha skala rumahan yang tradisional menjadi usaha yang lebih modern, efisien, dan berdaya saing. Sosialisasi ini tidak hanya sekedar memperkenalkan alat-alat, tetapi lebih kepada menyampaikan sebuah sistem produksi terpadu yang menyentuh seluruh aspek usaha, mulai dari pra-produksi, produksi, hingga pasca-produksi. Pada tahap pra-produksi, diperkenalkan mesin pencuci telur otomatis yang tidak hanya menghemat tenaga dan waktu secara signifikan dibandingkan pencucian manual, tetapi juga menjamin tingkat higienitas yang lebih tinggi dengan hasil yang seragam (Trio Setiyawan et al., 2024). Selanjutnya, dalam inti proses produksi, oven pengering berinsulasi dengan pengatur suhu dan timer diperkenalkan untuk menggantikan ketergantungan pada sinar matahari dalam proses pengeringan dan pemeraman. Teknologi ini memastikan proses berlangsung secara steril, terkendali, dan tidak terhambat cuaca, sehingga menghasilkan telur asin dengan kematangan yang konsisten sepanjang tahun. Tahap pasca-produksi difokuskan pada pengemasan dan pemasaran, dimana mesin vacuum sealer disosialisasikan untuk memperpanjang umur simpan produk secara drastis, menjaga cita rasa, dan meningkatkan nilai jual melalui kemasan yang kedap udara dan lebih menarik. Yang tak kalah penting, sosialisasi juga mencakup aplikasi digital untuk manajemen keuangan, pencatatan stok, dan pemasaran online, yang memberdayakan pelaku usaha untuk menjangkau pasar yang lebih luas melalui platform e-commerce dan media sosial. Melalui pendekatan yang partisipatif, melibatkan demonstrasi langsung, pelatihan dan pendampingan berkelanjutan, sosialisasi TTG ini bertujuan untuk membangun pemahaman yang komprehensif, mengubah mindset, dan memberikan keterampilan operasional sehingga para pelaku usaha tidak hanya memiliki akses terhadap teknologi, tetapi juga mampu mengadopsi dan mengelolanya secara berkelanjutan untuk meningkatkan nilai ekonomi usahanya.

New chat

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan :**

PkM dilaksanakan di Godean Sleman dengan mitra UMKM telur asin LABA dengan beberapa tahapan. Pengenalan ataupun sosialisasi dilakukan guna memahami apa yang menjadi kendala di

This work is licensed under Creative Commons Attribution License 4.0 CC-BY International license

UMKM telur asin LABA. Selama ini proses pembuatan telur asin LABA menggunakan cara tradisional yang menyebabkan tidak efektifnya waktu serta telur asin yang dihasilkan kualitasnya tidak sesuai harapan. Sehingga dibutuhkan teknologi tepat guna mendukung produksi tersebut menjadi sesuai yang direncanakan.

**Saran :**

Pendampingan kepada mitra secara terintegrasi perlu dilakukan sehingga mitra semakin produktif dalam mengembangkan UMKM nya dan kerjasama antara dunia pendidikan, pemerintah dan mitra terjalin dengan baik. Pendampingan mitra terkait beberapa pelatihan yang mendukung usaha UMKM telur asin LABA sehingga setiap langkah ada perbaikan.

**UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kami sampaikan kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Direktorat Jenderal Riset dan Pengembangan, Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains dan Teknologi Republik Indonesia atas dukungan serta pendanaan yang telah diberikan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) untuk Program Pemberdayaan Berbasis Masyarakat ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat tahun 2025 bersama mitra Telur Asin LABA yang ada di Godean Sleman Yogyakarta.

Kami sampaikan juga trimakasih kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas AKPRIND Indonesia atas arahan dan pendampingan yang telah diberikan selama kegiatan berlangsung. Tidak lupa kami ucapkan trimakasih kepada Bapak H. Muhammad Sholeh, ST.,MT yang telah banyak membantu terlaksanakannya kegiatan PkM ini, juga tim telur asin LABA dan juga mahasiswa yang telah membantu kegiatan ini.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Akbar, F. R., A.G, S. R., & Islam, A. F. F. (2025). Peran Usaha Telur Asin dalam Membantu Ekonomi di Kecamatan Kandangan. *Aksi Nyata : Jurnal Pengabdian Sosial Dan Kemanusiaan*, 2(3), 167–186.
- Anam, C., Praseptiangga, D., Ridwan Ariyantoro, A., Yulviatun, A., Okta Aldayra, F., & Wardhani, F. (2024). Teknologi Mesin Pengasap Telur Asin Herbal sebagai Strategi Memperluas Market Share Salted Egg Smoker Machine Technology as a Strategy for Expanding Market Share. *J-Dinamika*, 9(1), 140–145.
- Ardiyansyah, F. (2019). Analisis Nilai Tambah Telur Itik Menjadi Telur Asin (Studi Kasus di Home Industry Milik Ibu Juhartatik). *Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya Lokal Di Era Revolusi Industri 4.0*, 565–573.
- Astati. (2018). Pengaruh Ekstrak Jahe (Zingiber Offcinale) Terhadap Kualitas Telur Asin. *JURNAL Prosiding Seminar Nasional Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Sains Dan Teknologi, UIN Alauddin Makassar, April*, 3–7.
- Fadhlorrohman, I., Sumarmono, J., & Setyawardani, T. (2021). Tingkat Kemasiran , Kadar Garam Dan Kadar Air Telur Asin Yang. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan VIII–, July*, 24–25. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1222>
- Fatrah, M. F., Novieta, I. D., & Irmayani, I. (2019). Efektivitas Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kadar Air Dan Kadar Protein Telur Itik Asin. *Bionature*, 19(1), 67–72. <https://doi.org/10.35580/bionature.v19i1.7525>
- Hadikawuryan, D. S., Maryono, Kriswanto, Apriyanto, R., Karsan, & Hasyim, F. (2019). Penerapan Oven Pemanggang Telur Asin pada UMKM Telur Asin Sekaran Gunungpati Semarang. *Jurnal Penerapan Teknologi Dan Pembelajaran*, 17(2), 65–69. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/rekayasa/article/view/24596/10938>
- Kusmayadi, A., Sundari, R. S., & Sumaryana, Y. (2022). Penerapan Teknologi Pengolahan Telur Asin Herbal sebagai Produk Diversifikasi Pangan Asal Telur Itik di Dusun Cihateup Kabupaten Tasikmalaya. *J-DEPACE (Journal of Dedication to Papua Community) Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 67–72. <https://jurnal.lpmiunvic.ac.id/index.php/jpkm/article/view/128/92>
- Latipah, I. R., Utami, M. M. D., & Sanyoto, J. I. (2017). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Umur Telur Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Telur Asin. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.25047/jipt.v1i1.530>
- Nevita, A. P., Santoso, R., Munawi, H. A., Istiasih, H., Hapsari, K. R., & Ivanka, L. M. (2024). Penerapan Mesin Pencuci Telur Untuk Meningkatkan Produktivitas Pengusaha Telur Asin. 4(1), 10–17.

- <https://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/dimastara/article/view/23937/4284>
- Pratiwi, C. R., Fathurohman, I., & Prahardik, S. E. (2024). Pendampingan UMKM Pembuatan Telur Asin di Desa Kalensari : Strategi Peningkatan Kualitas Produk dan Pemasaran Melalui Program PKM. *Jurnal Peradaban Masyarakat*, 4(2), 68–77.
- Putri, M. F. (2019). Telur Asin Sehat Rendah Lemak Tinggi Protein Dengan Metode Perendaman Jahe Dan Kayu Secang. *JKKP (Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan)*, 6(02), 93–102. <https://doi.org/10.21009/jkkp.062.03>
- Saputra, A. D., Lestari, I. D., Ramadhani, A. N., & Purwanti, E. (2024). Peningkatan Mutu Usaha Telur Asin Melalui Digital Marketing Dan Penggunaan Sistem Informasi Akuntansi. *Wasana Nyata*, 8(1), 1–9. <https://doi.org/10.36587/wasananyata.v8i1.1749>
- 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*, 4(1), 77–84.
- Sativa, D. F. (2022). Pendampingan Pembuatan Telur Asin dengan Penambahan Air Kelapa. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 234–240. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i4.2447>
- Suhaemi, Z., & Fati, N. (2015). Manfaat Tepung Daun Salam (*Syzygiumpolyanthum*) Dalam Meningkatkan Kualitas Olahan Telur Itik Lokal (Advantages. *Embrio*, 8(2), 1–6. <http://www.journal.unitas-pdg.ac.id/abstract-161.html>
- Sumiari, N. K., & Wedasari, N. L. N. M. (2019). Pkm Usaha Telur Asin Desa Pangkung Tibah Kecamatan Kediri Kabupaten Tabanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 3(1), 67. <https://doi.org/10.35334/jpmb.v3i1.800>
- Trio Setiyawan, Riles Melvy Wattimena, Sugeng Irianto, Timotius Anggit K, Nurhidayati Nurhidayati, Hery Tristijanto, Avicenna An-Nizhami, & Iman Mujiarto. (2024). Pelatihan Penggunaan dan Perawatan Mesin Pencuci Telur Asin Bagi UKM 'Mak Ngat' dipasar Rasamala Perumahan Sronдол Wetan Kecamatan Bayumanik Kota Semarang. *ARDHI: Jurnal Pengabdian Dalam Negri*, 2(3), 117–122. <https://doi.org/10.61132/ardhi.v2i3.471>
- Wahyudi, H., Jum'ati, N., & Aini, N. (2019). Teknologi Tepat Guna "Mekutus" Guna Mengurangi Resiko Pemasakan Telur Asin. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 2, 1189–1196. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v2i0.345>
- Widana, I. W., Sumandya, I. W., & Ardika, I. N. (2025). Meningkatkan kualitas produksi telur asin menggunakan teknologi pencuci telur pada peternak itik Darma Putra di Dusun Cengkok, Kabupaten Badung, Bali. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 9(2), 547. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v9i2.30222>
- Yulianti, F. E., & Pujiyanto, W. E. (2023). Pengembangan Strategi Pemasaran Pada Sentra UMKM Telur Asin Melalui Digital Marketing di Desa Simoketawang, Kec. Wonoayu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Lingkungan (JPML)*, 2(1), 16. <https://doi.org/10.30587/jpml.v2i1.5867>
- Zakaria, & Sufriadi, D. (2024). Inovasi pemasaran UKM telur asin di Gampong Lingom Kabupaten Aceh Besar. *JURAGAN: Jurnal Ragam Pengabdian*, 1(1), 1–6.