

# Pengembangan Usaha Mikro Telur Asin Aneka Rasa di Desa Sonoageng Kabupaten Nganjuk

<sup>1)</sup>Hisbulloh Ahlis Munawi\*, <sup>2)</sup>Ary Permatadeny Nevita, <sup>3)</sup>Rachmad Santoso, <sup>4)</sup>Hermin Istiasih, <sup>5)</sup>Kustriwi Ratnaning Hapsari, <sup>6)</sup>Dinasti Ajeng Pangestu

<sup>1,2,3,4,5,6)</sup>Teknik Industri, Universitas Nusantara PGRI, Kediri, Indonesia  
Email Corresponding: [ahlistmunawi@gmail.com](mailto:ahlistmunawi@gmail.com)\*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
<p><b>Kata Kunci:</b> Pelatihan Diversifikasi Produk Telur Asin Aneka Rasa Usaha Mikro Telur Asin</p>	<p>Permasalahan utama yang dihadapi mitra yakni produksi dan penjualan telur asin yang cenderung stagnan dari waktu ke waktu. Upaya pemasaran melalui media social juga telah dilaksanakan, namun begitu peningkatan penjualan juga tidak signifikan. Hal ini bisa terjadi dimungkinkan terjadi kebosanan pada konsumen karena hanya ada satu rasa yakni rasa asin. Solusi yang ditawarkan dalam PkM ini berupa pelatihan peningkatan penjualan yakni dengan diversifikasi produk dan pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa. Tujuan PkM ini yakni memberikan pelatihan yang aplikatif dan mudah bagi pengusaha mikro telur asin berupa pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa dan bisa meningkatkan pendapatan masyarakat. Metode pelaksanaannya dengan pelatihan peningkatan penjualan melalui diversifikasi produk, pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa dan pendampingan kepada mitra. Dalam pelatihan ini juga dilaksanakan pretest dan post tes sehingga didapatkan informasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam diversifikasi produk berupa telur asin aneka rasa dari yang semula hanya sekedar tahu saat ini menjadi bisa membuat telur asin aneka rasa. Pelatihan ini berupa membuat telur asin rasa bawang, rasa pedas gurih dan rasa rendang. PkM yang telah dilakukan memberikan manfaat bagi masyarakat yakni menambah pemahaman dan pengetahuan masyarakat terkait diversifikasi produk, peningkatan ketrampilan pembuatan telur asin aneka rasa. Kemampuan yang didapat ini nantinya dapat dikembangkan oleh masyarakat dengan dipasarkannya produk berupa telur asin aneka rasa yang diharapkan dapat mengatasi kebosanan konsumen, meningkatkan produksi dan penjualan, dan akhirnya akan dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat.</p>
<p><b>Keywords:</b> Training Product Diversification Various Flavored Salted Eggs Micro Business Salted Egg</p>	<p><b>ABSTRACT</b></p> <p>The main problem faced by partners is the production and sales of salted eggs which tend to stagnate from time to time. Marketing efforts via social media have also been implemented, however the increase in sales is not significant. This could happen, possibly causing boredom among consumers because there is only one taste, namely salty. The solution offered in this PkM is in the form of training to increase sales, namely by diversifying products and training in making salted eggs with various flavors. The aim of this PkM is to provide applicable and easy training for salted egg micro entrepreneurs in the form of training in making salted eggs with various flavors and can increase people's income. The implementation method is training to increase sales through product diversification, training in making salted eggs with various flavors and assistance to partners. In this training, pre-tests and post-tests were also carried out so that information was obtained on increasing the knowledge and skills of partners in diversifying products in the form of various-flavored salted eggs from what was previously just knowledge to now being able to make various-flavored salted eggs. This training consists of making salted eggs with onion flavor, spicy savory flavor and rendang flavor. The PkM that has been carried out provides benefits to the community, namely increasing public understanding and knowledge regarding product diversification, increasing skills in making salted eggs with various flavors. This acquired ability can later be developed by the community by marketing products in the form of salted eggs with various flavors which are expected to overcome consumer boredom, increase production and sales, and ultimately increase income for the community.</p> <p style="text-align: right;">This is an open access article under the <a href="https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/">CC-BY-SA</a> license.</p> 

## I. PENDAHULUAN

Telur merupakan salah satu produk peternakan yang kaya zat gizi yang bermanfaat untuk manusia. Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi yakni dengan kandungan protein 13%, lemak 12%, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti: besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Dewanti et al (2020), Telur asin memenuhi kriteria sebagai bahan makanan yang bernilai biologi tinggi karena proteinnya mudah dicerna dengan koefisien cerna sekitar 96%. Dibandingkan dengan daging sapi, beras, dan jagung, nilai biologi protein telur itik paling tinggi karena mudah dicerna oleh tubuh, sehingga telur itik juga cocok dikonsumsi terutama oleh anak balita dengan catatan bukan penderita alergi makan.

Melansir dari <https://www.gramedia.com/literasi/proses-pembuatan-telur-asin/> Manfaat Mengonsumsi Telur Asin Bagi Kesehatan adalah a). **Memenuhi Kebutuhan Nutrisi Tubuh;** Telur asin yang dibuat dari telur bebek ternyata mengandung banyak zat penting bagi tubuh, sebut saja protein, lemak, dan karbohidrat. Bahkan sebutir telur asin itu mengandung 0 gram protein berkualitas yang mana dapat berguna bagi tubuh terutama untuk menunjang kekebalan sistem imun dan menjaga kulit supaya tetap sehat. b). **Meningkatkan Daya Tahan Tubuh;** Perlu diketahui bahwa telur bebek dapat dikategorikan dalam salah satu makanan bergizi karena memiliki kandungan selenium dan zat besi. Selenium ini adalah zat yang mampu menunjang fungsi kekebalan tubuh supaya tetap sehat dan membantu memproduksi hormon tiroid. Sementara itu, keberadaan zat besi juga sangat penting bagi tubuh karena membantu sel darah merah supaya dapat mengalirkan oksigen sekaligus untuk memproduksi energi. Zat besi juga bermanfaat untuk mencegah terjadinya gejala anemia atau kekurangan darah. c). **Menjaga Kesehatan Tulang;** Telur bebek ternyata juga mengandung sejumlah zat penting yang berguna untuk kesehatan tulang, misalnya fosfor dan kalsium. Fosfor dan kalsium berguna untuk kesehatan dan pertumbuhan tulang, terutama untuk mencegah osteoporosis dan pertumbuhan tulang bagi anak-anak. d). **Mengandung Berbagai Vitamin Baik** Vitamin baik yang dimaksud adalah Vitamin A, B12, vitamin B kompleks, Vitamin D dan E. Vitamin A sangat baik untuk membantu pembentukan sel-sel baru dalam tubuh sekaligus dapat menjaga kesehatan mata. Sementara vitamin B12 dapat bermanfaat untuk menjaga sistem saraf dan meningkatkan fungsi sel darah merah.

Tabel 1. Kandungan nutrisi dalam telur bebek asin

Kandungan Nutrisi	Kadar Nutrisi	
	Telur Bebek Biasa	Telur Asin (Bebek)
Energi	189 kal	195 kal
Lemak	14,3 gr	13,6 gr
Air	70,8 gr	66,5 gr
Kalsium	56 mg	120 mg
Zat Besi	2,8 mg	1,8 mg
Protein	13,1 gr	13,6 gr
Fosfor	175 mg	157 mg
Vitamin A	1230 IU	841 IU
Vitamin B1	0,18 mg	0,28 mg

Meskipun memiliki kandungan gizi yang tinggi telur memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alamiah, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Untuk menjaga kualitas telur ini menjadi sangat penting yakni dengan mengawetka telur. Salah satu usaha mengawetkan telur yakni dengan mengasinkan telur. Menurut Latipah et. al. (2017), telur asin merupakan salah satu produk olahan telur hasil peternakan yang banyak disukai oleh masyarakat, bertujuan untuk mengawetkan telur, mengurangi bau amis pada telur, penambah cita rasa, serta dapat memperbaiki kandungan gizi yang ada di dalam telur. Mengawetkan telur dengan pengasinan menurut Nurmawanti et. al (2018) merupakan kegiatan yang sudah lama dilakukan, selain untuk memperpanjang usia telur juga untuk menambah citarasa. Usaha pembuatan telur asin semakin berkembang dewasa ini. Hal ini disebabkan karena telur asin memang menjadi salah satu kegemaran masyarakat. Hasil olahan berbahan dasar telur bebek ini seringkali dijadikan lauk atau sekadar camilan. Umumnya telur asin yang dibuat atau dipasarkan selama ini hanya dengan satu rasa yaitu rasa asin, sehingga dapat menimbulkan kebosanan konsumen.



Gambar 1. Telur Asin

Usaha pembuatan telur asin semakin berkembang dewasa ini. Hal ini disebabkan karena telur asin memang menjadi salah satu kegemaran masyarakat. Hasil olahan berbahan dasar telur bebek ini kerap dijadikan lauk atau sekadar camilan. Umumnya telur asin yang dibuat atau dipasarkan selama ini hanya dengan satu rasa yaitu rasa asin, sehingga dapat menimbulkan kebosanan konsumen. Nurmayanti dkk. (2018). Salah satu upaya mengatasi kebosanan konsumen maka perlu dilakukan inovasi sehingga konsumen akan mendapatkan pengalaman baru dalam mengkonsumsi telur bebek asin ini.

Untuk dapat meningkatkan kapasitasnya pelaku UMKM dituntut mampu melakukan inovasi, meningkatkan pertumbuhan bisnis, menciptakan produk dan pelayanan yang terdiferensiasi serta kemampuan mengurangi biaya dalam aktivitas bisnis yang didukung dengan penggunaan teknologi untuk mendapatkan keunggulan bersaing, Rozak et. al(2023)

Usaha Mikro pedesaan memiliki peran penting dalam perekonomian lokal di banyak negara berkembang terutama dalam pembangunan ekonomi lokal, pengurangan tingkat kemiskinan serta mengurangi disparitas antara wilayah perkotaan dan pedesaan, Nurhidayanti (2023) oleh karena itu pengembangan usaha mikro perlu semakin ditingkatkan. Usaha mikro pedesaan ini merujuk pada jenis usaha yang dijalankan di lingkungan pedesaan oleh individu atau kelompok dengan skala yang kecil. Usaha mikro meski berukuran kecil, memiliki dampak besar dalam memajukan ekonomi dan mendorong pertumbuhan berkelanjutan di wilayah pedesaan. Usaha semacam ini memiliki peran penting dalam pengembangan ekonomi dan pemenuhan kebutuhan lokal di daerah pedesaan

Adapun tujuan dari kajian artikel ini adalah untuk mensosialisasikan inovasi dalam pembuatan telur asin aneka rasa, dengan harapan produsen telur asin dapat melakukan inovasi dalam pembuatan telur asin aneka rasa untuk dapat memberikan pengalaman baru dalam mengkonsumsi telur asin dengan berbagai rasa, mengatasi kebosanan konsumen akan telur asin, meningkatkan penjualan atas produk telur asin serta menambah pasar telur asin

## II. MASALAH

Permasalahan utama yang dihadapi mitra yakni produksi dan penjualan telur asin yang mereka produksi cenderung stagnan dari waktu ke waktu. Untuk meningkatkan penjualan upaya yang telah dilakukan mitra salah satunya dengan memasarkan melalui media social, namun begitu peningkatan penjualan juga tidak mengalami peningkatan yang signifikan. Hal ini bisa terjadi salah satunya dimungkinkan terjadi kebosanan pada konsumen karena selama ini hanya ada satu rasa yakni rasa asin. oleh karena itu peneliti disini melakukan kegiatan berupa inovasi diversifikasi produk dengan membuat telur asin aneka rasa. Diversifikasi produk merupakan suatu proses penganeekaragaman barang atau jasa yang diproduksi oleh produsen. Proses membentuk penganeekaragaman bervariasi, dapat dari segi fisik, warna, bau, rasa maupun bentuk, (Setiarso, 2013). Diversifikasi produk merupakan suatu usaha penganeekaragaman sifat dan fisik, baik yang dapat diraba/tidak dapat diraba (barang atau jasa) yang dihasilkan oleh perusahaan untuk digunakan konsumen didalam memuaskan kebutuhannya (Sudarsono dalam Setiarso 2013)

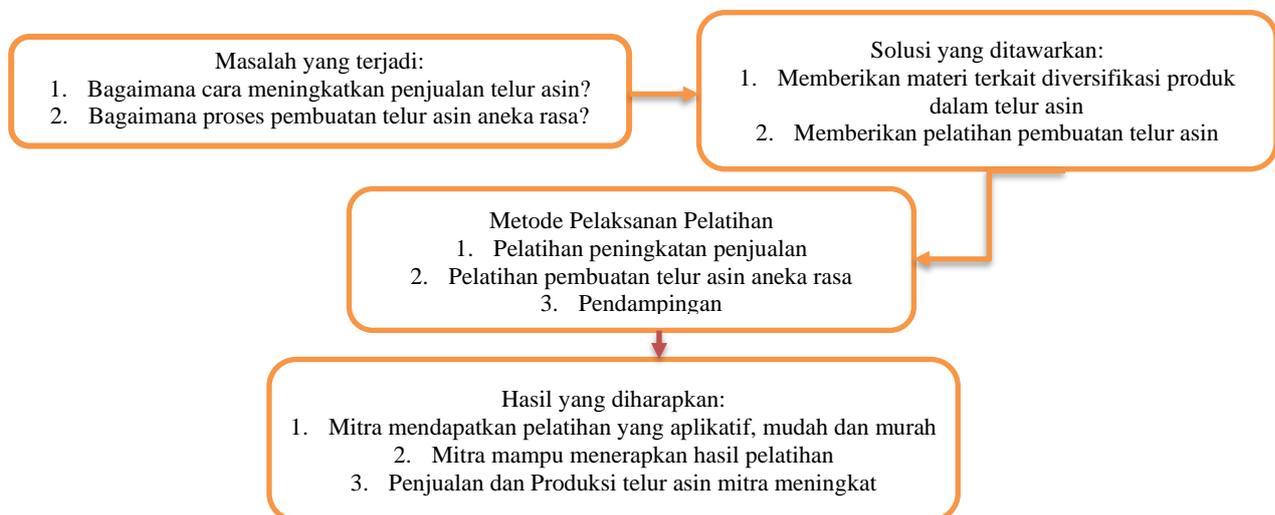


Gambar 2. Lokasi Mitra

Mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yakni kelompok dasawisma yang ada di Dusun Waung desa Sonoangeng Kecamatan Prambon Kabupaten Nganjuk.

### III. METODE

Kerangka pemikiran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 3. Model Kerangka Pikir

Kegiatan yang dilaksanakan dalam PKM ini adalah edukasi berupa pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan telur asin aneka rasa sehingga diharapkan nantinya dapat mengembangkan usaha mikro telur asin di Desa Sonoangeng. Metode ini merupakan metode partisipasi aktif atau biasa disebut sebagai *Participatory Action Research* (PAR). Metode ini bertujuan untuk membangun kesadaran masyarakat sekaligus memberdayakan masyarakat kelas menengah kebawah melalui pemberian penyuluhan dengan materi yang telah ditentukan (Kusbandari, 2018) Hal ini dilakukan karena memang pada dasarnya pembuatan telur asin aneka rasa itu mudah karena pada dasarnya masyarakat sudah mampu untuk membuat telur asin dengan rasa original.

Adapun rangkaian kegiatan yang dilaksanakan dapat dirinci sebagai berikut:

1. **Survey:** Survey dilaksanakan untuk mengetahui kondisi mitra, permasalahan mitra/ masalah yang dihadapi mitra sehingga nantinya akan bisa memberikan solusi terbaik bagi mitra.
2. **Pelatihan:** pelatihan dalam hal ini berupa pelatihan peningkatan penjualan dan pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa. Pelatihan dilaksanakan terhadap kelompok dasawisma di dusun waung desa Sonoangeng yakni pelatihan untuk meningkatkan penjualan telur asin dalam hal ini diberikan pengetahuan terkait dengan pemasaran produk khususnya terkait pentingnya diversifikasi produk agar mitra memahami betapa pentingnya diversifikasi produk untuk meraih pasar lebih banyak dan bahkan menguasai pasar. dan praktik langsung bersama mitra sehingga mitra bisa mengimplementasikan materi pelatihan pembuatan

- telur aneka rasa. Kegiatan pelatihan ini dimaksudkan untuk memberikan keterampilan, wawasan dan pengetahuan tentang pembuatan telur asin aneka rasa dan strategi dalam meningkatkan penjualan.
3. **Pendampingan:** pendampingan dalam hal ini berupa pendampingan kepada mitra dalam pembuatan telur aneka rasa. Kegiatan pendampingan disini dimaksudkan agar mitra nantinya benar-benar mampu membuat telur asin aneka rasa. Hal ini dilakukan karena memang dalam pembuatan telur asin membutuhkan waktu yang tidak sebentar. Pendampingan disini juga dilaksanakan dengan komunikasi yang intensif dengan mitra sasaran ketika tidak dilaksanakan keguatan kunjungan untuk dapat memantau perkembangan dan atau apabila ada permasalahan yang dihadapi oleh mitra ketika membuat telur asin aneka rasa tersebut



Gambar 4. Pemberian Abu Sekam Pada Telur Asin

#### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Masyarakat sasaran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu anggota dasawisma dan pengusaha mikro telur asin di Dusun Waung Desa Sonoageng Kecamatan Prambon Kabupaten Nganjuk. Ibu-ibu pengusaha mikro ini pada umumnya merupakan masyarakat dari kelompok ekonomi menengah kebawah dengan rata-rata pendidikan tingkat sekolah menengah atas dengan profesi sebagai petani, ibu rumah tangga, pedagang dan guru.

Berdasar kondisi umum dari masyarakat sasaran tersebut yakni apabila ditinjau dari segi pendidikan masyarakat yang rata-rata berpendidikan setingkat sekolah menengah atas, dan memiliki profesi yang beragam maka dapat disimpulkan masyarakat sasaran memiliki potensi yang cukup besar untuk dapat dikembangkan keterampilan dengan berbagai pelatihan, namun begitu mengingat kecenderungan masyarakat yang tingkat ekonomi menengah kebawah, maka pelatihan yang diberikan seharusnya merupakan pelatihan tidak menggunakan banyak biaya dan nantinya dapat diimplementasikan oleh masyarakat.

Dari hasil analisa yang telah dilakukan terhadap kondisi sosial ekonomi masyarakat yang berpendidikan rata-rata setingkat sekolah menengah atas, tingkat ekonomi sedang/menengah bawah dan memiliki profesi yang berbeda-beda maka solusi yang peneliti buat yakni **dengan memberikan pelatihan yang mudah, murah dan implementatif** sehingga nantinya akan benar-benar bisa dimanfaatkan hasilnya dan bisa diimplementasikan oleh masyarakat sasaran. Sebagaimana diketahui selama ini masyarakat lebih banyak mendapatkan pelatihan yang kurang aplikatif, sehingga seringkali setelah pelatihan masyarakat tidak mengaplikasikan apayang telah mereka dapatkan dari pelatihan, selain itu kecenderungan pelatihan yang didapatkan dan atau diberikan kepada masyarakat cenderung kurang bermanfaat secara langsung bagi masyarakat karena tidak sesuai dengan minat dan usaha yang mereka jalankan. Alasan lain pelatihan yang didapatkan tidak diaplikasikan oleh masyarakat karena pelatihan tersebut cenderung mahal untuk diaplikasikan sementara pelatihan tersebut kurang mendukung peningkatan pendapatan mereka secara langsung atau signifikan.

Kegiatan pelatihan pembuatan telur aneka rasa ini merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh tim dosen Teknik Industri untuk ibu-ibu kelompok dasawisma pengusaha mikro telur asin yang ada di Dusun Waung Desa Sonoageng Prambon Nganjuk, dimana kegiatan pelatihan ini nantinya akan mudah untuk pengaplikasiannya, murah dalam implementasinya selain itu juga mendukung usaha yang mereka jalankan dan mampu meningkatkan pendapatan mereka secara langsung apabila nanti diimplementasikan. Kegiatan pelatihan diawali dengan pembukaan oleh tim dosen dari prodi teknik industry dan dilanjutkan dengan pemberian materi terkait pentingnya diversifikasi produk dalam kegiatan pemasaran yang mana sebagaimana diketahui bahwa diversifikasi produk merupakan salah satu upaya dalam

peningkatan penjualan dan salah satu cara dalam meraih pasar yang lebih luas, setelah dilakukan pemaparan terkait diversifikasi produk maka dilakukan pemberian materi terkait dengan pembuatan telur asin aneka rasa. Dalam hal ini untuk memberikan pemahaman kepada mitra dan peserta pelatihan sehingga peserta pelatihan dan mitra akan memiliki minat yang besar untuk mengimplementasikan apa yang sudah didapatkan selama pelatihan. Kegiatan selanjutnya yakni kegiatan praktik pembuatan telur asin aneka rasa secara langsung bersama dengan peserta pelatihan. Adapun formula/bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan telur asin aneka rasa ini adalah:

Tabel. 2 Bahan Telur Asin Rasa Bawang

No	Nama Bahan	Komposisi
1	Telur Bebek Segar	10 Butir
2	Bawang Putih	250 gram
3	Garam Batangan	3 kg
4	Air Secukupnya	

Dari bahan tersebut dalam tabel 1 akan dihasilkan Telur Asin rasa Bawang. Adapun proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Cuci bersih telur selanjutnya masukkan kedalam ember besar
2. Larutkan garam kedalam air matang yang sudah dingin, campurkan bawang putih yang sudah dihaluskan
3. Tuangkan kedalam ember yang berisi telur, pastikan telur terendam secara sempurna dan kemudian tutup bagian atas dengan papan. Bila perlu diberi pemberat agar telur lebih rapat
4. Tunggu sampai 10 hari, setelah itu tiriskan telur
5. Rebus telur dengan api kecil selama 2 jam dengan posisi panci tertutup rapat
6. Setelah telur masak dapat disajikan atau disiapkan untuk dijual atau langsung dikonsumsi

Tabel. 3 Bahan Telur Asin Pedas Gurih

No	Nama Bahan	Komposisi
1	Telur Bebek Segar	16 Butir
2	Bawang Putih	5 Siung
3	Garam Kasar	200 gram
4	Cabe Merah Kenting	5 biji
5	Cabe Rawit Merah	0,5 kg
6	Air	1200 ml
7	Air dibungkus Plastik 1/4kg	6 buah

Dari bahan tersebut dalam tabel 3 akan dihasilkan Telur Asin Pedas Gurih. Adapun proses pembuatannya adalah sebagai berikut:

1. Cuci bersih telur dan sedikit kulit telur agar pori-pori telur terbuka. Tiriskan telur hingga kering
2. Rebus air dan garam hingga garam larut, banyaknya air disesuaikan dengan wadah yang disiapkan. Sisihkan hingga dingin, cincang halus bawang putih dan cabai
3. Campur air garam dan bawang. Tata telur dalam tempat yang telah disediakan, tuang air garam, tindih telur dengan air yang dibungkus plastik, agar telur tidak mengambang.
4. Tutup rapat, jika perlu tambahkan pemberat agar tertutup rapat. dan simpan dalam tempat yang tidak terkena sinar matahari
5. Pada hari kedua cincangan cabai dan bawang putih akan mulai turun. Di hari ke 12 cabai dan bawang cincang sudah turun semua dan saat itu telur bisa diambil.
6. Telur yang sudah diambil dapat langsung direbus untuk selanjutnya dipasarkan atau dikonsumsi

Tabel. 4 Bahan Telur Asin Rasa Rendang

No	Nama Bahan	Komposisi
1	Telur Bebek Segar	10 Butir
2	Batu Bata Halus	Secukupnya
3	Garam Halus	5 Bungkus

---

4	Abu Gosok	Secukupnya
5	Bumbu Rendang Tumbuk	Secukupnya
6	Cabai Tumbuk	Secukupnya
7	Cabai Bubuk	2 Bungkus

---

Dari bahan tersebut dalam tabel 4 akan dihasilkan Telur Asin Rasa Rendang. Adapun proses pembuatan telur asin rasa rendang ini adalah sebagai berikut:

1. Bersihkan telur dalam air yang mengalir, selanjutnya keringkan telurnya.
2. Amplas telur secara menyeluruh sampai kulit telur tipis agar telur lebih mudah menyerap garam dan bumbu
3. Siapkan wadah, masukkan batu bata halus, dan abu gosok dengan perbandingan 1:1
4. Tambahkan semua bumbu, garam dan cabai yang sudah disiapkan sebelumnya
5. Aduk sampai rata, beri air sedikit demi sedikit, dan terus aduk, gunakan sarung tangan agar tidak perih ditangan saat mengaduk
6. Apabila dirasa sudah rata lanjutkan dengan melapisi telur satu persatu dengan campuran bumbu yang telah disiapkan
7. Siapkan baskom kering dan tuangkan abu gosok kedalam baskom
8. Masukkan telur yang sudah dilapisi campuran dan lapisi Kembali dengan abu gosok
9. Setelah selesai masukkan ketimba atau tempat yang sudah disiapkan dan tutup rapat.
10. Setelah 12 hari dapat diambil dan dimasak untuk dipasarkan atau dinikmati

Kegiatan yang telah dilaksanakan telah berjalan dengan lancar, baik kegiatan yang dilaksanakan dengan sistem daring maupun luring. Dari hasil kuisioner yang telah disebarkan kepada responden mitra didapatkan bahwa mitra sasaran benar-benar memahami dan mampu mengimplementasikan pelatihan yang telah dilaksanakan, karena memang pembuatan telur asin aneka rasa ini tidak membutuhkan keahlian khusus, apalagi peserta pada umumnya juga pengusaha telur asin, disamping itu bahan yang dibutuhkan juga cukup murah dan mudah untuk didapatkan disekitar. Dalam kegiatan ini juga dilakukan pretest maupun posttest untuk mengetahui tingkat pemahaman mitra sasaran sebelum dan sesudah dilaksanakan kegiatan pelatihan, sehingga diketahui seberapa besar dampak yang didapatkan oleh mitra sasaran dan peserta pelatihan. Kuisioner pretest dibagikan kepada peserta pelatihan pada saat akan dimulai kegiatan pelatihan untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan peserta pelatihan sebelum dilaksanakan pelatihan. Adapun soal post test dibagikan setelah kegiatan pelatihan selesai dilaksanakan untuk mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan setelah mengikuti pelatihan. Adapun hasil yang didapat kuisioner yang diberikan kepada peserta pelatihan dapat diuraikan hasilnya sebagai berikut:

1. Mitra pada umumnya pernah mengikuti pelatihan namun belum pernah ada pelatihan pembuatan telur asin aneka rasa
2. Masyarakat mitra yang sebelumnya tidak tahu bahan membuat telur asin aneka rasa menjadi mengetahui bahan membuat telur asin aneka rasa
3. Masyarakat mitra yang semula tidak mengetahui cara membuat telur asin aneka rasa saat ini mengetahui cara membuatnya, dan 80% menyatakan mampu untuk membuat telur asin aneka rasa hanya sekitar 20% masyarakat yang menjawab cukup, hal ini dikarenakan mereka belum berani mencobanya meskipun pada dasarnya mereka juga memahami cara membuat telur asin aneka rasa
4. Mitra yang semula menganggap bahwa biaya pembuatantelur asin aneka rasa mahal kini mengetahui bahwa membuat telur asin aneka rasa murah dan mudah untuk diimplementasikan
5. Mitra yang semula berfikir bahwa membuat telur asin aneka rasa sulit, namun setelah mengikuti pelatihan akhirnya 100% berpendapat bahwa membuat telur asin aneka rasa mudah dalam implementasinya
6. Setelah mengikuti pelatihan akhirnya mitra mengetahui bahwa bahan pembuatan telur asin aneka rasa mudah diperoleh dan mudah dalam pembuatannya
7. Mitra memahami pentingnya diversifikasi produk sebagai salah satu strategi dalam memperluas pasar, meningkatkan penjualan

## V. KESIMPULAN

Pengabdian masyarakat yang telah dilakukan memberikan manfaat bagi masyarakat yakni menambah pemahaman dan pengetahuan masyarakat terkait diversifikasi produk untuk dapat memasuki pasar dan menguasai pasar serta membuat keterampilan yang aplikatif, mudah, murah serta tidak memerlukan keterampilan khusus dalam pembuatan telur asin aneka rasa ini. Pelatihan yang diberikan yang merupakan salah satu pelatihan yang mudah untuk diimplementasikan, murah dalam pengaplikasiannya dan berhubungan langsung dengan kegiatan sehari-hari atau usaha yang dilaksanakan oleh peserta pelatihan, selain itu pelatihan ini nanti apabila diaplikasikan akan mampu meningkatkan pendapatan serta meningkatkan penjualan dan pangsa pasar mitra sasaran. Hasil dari pelatihan berdasarkan hasil post test didapatkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan mitra sasaran dan peserta pelatihan baik terkait pentingnya diversifikasi produk untuk meningkatkan penjualan dan meningkatkan pangsa pasar serta mengatasi kebosanan konsumen akan sebuah produk, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra sasaran dan peserta pelatihan dalam pembuatan telur asin aneka rasa dari yang sebelumnya belum tau caranya menjadi tahu, dari yang semula menganggap sulit menjadi mengetahui bahwa membuat telur asin aneka rasa ini mudah, dari yang semula menganggap sulit mendapatkan bahan pembuatan telur asin kini menjadi tahu bahwa bahan pembuatan telur asin mudah didapatkan. Kemampuan yang didapat ini nantinya jika dikembangkan oleh masyarakat dengan dipasarkannya produk berupa telur asin aneka rasa diharapkan dapat mengobati kebosanan konsumen, meningkatkan produksi dan penjualan, dan akhirnya akan dapat meningkatkan penghasilan bagi masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan oleh tim dosen program studi Teknik Industri Universitas Nusantara PGRI Kediri. Tim Peneliti mengucapkan terimakasih kepada kelompok Dasa Wisma Dusun Waung Desa Sonoageng Kecamatan Prambon Kabupaten Nganjuk, selain itu peneliti juga mengucapkan terimakasih kepada Universitas Nusantara PGRI Kediri yang telah memberikan stimulus sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dewanti, R., Wati, A. K., Kartikasari, L. R. (2020), Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Mojomulyo, Sragen Kulon, Kabupaten Sragen melalui Usaha Telur Asin Aneka Rasa. *Jurnal AgriHealth*, 1(1), Hal 22-29  
<http://dx.doi.org/10.20961/agrihealth.v1i1.40922>
- Haidison, A., Iskandar, D., Gaffar, U. H. (2022). Model Pengembangan Ekonomi Lokal: Studi Kasus Desa Sampirang I (Satu) Kecamatan Teweh Timur, Kabupaten Barito Utara, Kalimantan Tengah. *JIIP: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan* 7(2), 85-101.
- Kusbandari, A., Pertiwi, D. V., Widiyastuti, L. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pembuatan Sabun HandMade di Kelurahan Bangunkerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Ahmad Dahlan* 2(2) hal 369-374
- 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), Hal 1-7.
- Mukoffi, A., Soebagio, A. S. (2018) Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Telor Asin Di Kelurahan Mojolangu Kota Malang *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia* 3(2) Hal 98-102
- Nurmayanti, S., Sakti, D. P. B., Putra, I N. N. A., Suprapti, I. A. P. *Diversifikasi Produk Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Aneka Rasa*. Prosiding Pengabdian Kepada Masyarakat FEB UNRAM 2018.
- Nurhidayanti S., Abubakar, H., Galib, M., Basri, M., Triawan, S. (2023). Strategi Kemandirian Usaha Mikro Pedesaan Melalui Pemberdayaan Sumber Daya Lokal. *Communnity Development Journal*, 4(4), 6920-6926
- Qonita, Rr. A., Parnanto, N. H. R., Riptanti, E. W. (2019) *Peningkatan Usaha Telur Asin di UKM Zaddam*. SENADIMAS UNISRI 68-73
- Rozak, H.A., Basiya, R., Fitriati, I. R., Mansyur, A. (2023). Peningkatan Business Capacity UMKM di Kota Surakarta. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat (PENAMAS)* 7(2) Hal 141-145
- Setiarso, O., Dewi, A. S. Divesifikasi Produk Olahan telur Itik (Studi UMKM di Desa Pesurungan Kota Tegal) *Proceeding of International Conference Sustainable Competitive Advantage* 2013 3(1)
- Suhermanto, F., Haerana. (2021). Pemberdayaan Pelaku UKM pada Dinas Koperasi, UKM, dan Perdagangan (Kopumdag) Kabupaten Maros. *Kajian Ilmiah Mahasiswa Administrasi Publik (KIMAP)* Vol 2 (1), hal. 2-16.  
<https://www.gamedia.com/literasi/proses-pembuatan-telur-asin/>