


Sosialisasi dan Pendampingan Produksi Telur Asin dari Telur Bebek untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Mekar Baru

Tri Andriani^{1*}, Nurul Hikmatul Alawiyah Siregar², Leni Kurnia Optari³, Riy Dewantoro⁴, Dian Novita Sari Pane⁵, Rispan Kurniawan Marpaung⁶, Arjuna⁷

¹⁻⁷Universitas Asahan, Jl. Jenderal Ahmad Yani, Kecamatan Kisaran Timur, Kabupaten Asahan, Sumatera Utara
E-mail: triandrianim@gmail.com

* Corresponding Author

 <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3698>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 31 Oct 2025

Revised: 09 Nov 2025

Accepted: 24 Nov 2025

Kata Kunci:

Sosialisasi,
Pendampingan, Telur
Asin, Pemberdayaan
Masyarakat, Desa Mekar
Baru.

Keywords:

*Socialization, Mentoring,
Salted Eggs, Community
Empowerment, Mekar
Baru Village.*



ABSTRACT

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Mekar Baru, Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batu Bara, dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan dan perekonomian masyarakat melalui sosialisasi dan pendampingan produksi telur asin dari telur bebek. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, demonstrasi pembuatan telur asin, serta pendampingan dalam pengemasan, penentuan harga, dan pemasaran produk. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat terhadap teknik pembuatan telur asin meningkat signifikan, ditandai dengan keberhasilan peserta dalam mempraktikkan tahapan produksi secara mandiri. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang cukup baik, dengan tekstur kuning telur padat, rasa asin merata, serta daya tarik yang lebih tinggi setelah melalui perbaikan kemasan. Selain itu, terdapat peningkatan pendapatan tambahan bagi sebagian peserta sebesar Rp200.000–Rp400.000 per bulan dari hasil penjualan telur asin. Kendati demikian, masyarakat masih menghadapi kendala berupa keterbatasan modal, kemasan sederhana, serta akses pasar yang terbatas. Keseluruhan kegiatan ini memberikan dampak positif dalam pemberdayaan masyarakat, membuka peluang usaha baru, serta menunjukkan potensi telur asin sebagai produk unggulan desa yang dapat dikembangkan lebih luas.

This community service activity was conducted in Mekar Baru Village, Sei Balai District, Batu Bara Regency, with the aim of improving the community's skills and economic well-being through outreach and mentoring in the production of salted eggs from duck eggs. Methods used included outreach, demonstrations of salted egg production, and assistance in packaging, pricing, and product marketing. The results of the activity showed a significant increase in community understanding of salted egg production techniques, as evidenced by the participants' success in independently practicing the production steps. The resulting product was of good quality, with a firm yolk texture, an even salty flavor, and greater appeal after the packaging improvements. Furthermore, some participants saw an increase in additional income of Rp 200,000–Rp 400,000 per month from the sale of salted eggs. However, the community still faces challenges such as limited capital, simple packaging, and limited market access. Overall, these activities have had a positive impact on community empowerment, opening new business opportunities, and demonstrating the potential of salted eggs as a superior village product with potential for further development.



This is an open access article under the CC–BY–SA license.

How to Cite: Tri Andriani, et al (2025). Sosialisasi dan Pendampingan Produksi Telur Asin dari Telur Bebek untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Mekar Baru, 4 (2) 10719-10725. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i2.3698>

PENDAHULUAN

Desa Mekar Baru merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batu Bara, Provinsi Sumatera Utara. Kabupaten Batu Bara sendiri dikenal sebagai salah satu wilayah

dengan potensi besar di sektor pertanian, perkebunan, dan perikanan, serta mulai mengembangkan sektor peternakan rakyat. Posisi geografis Desa Mekar Baru yang relatif dekat dengan pusat perdagangan di Kabupaten Batu Bara menjadikan desa ini memiliki peluang cukup besar untuk mengembangkan produk unggulan berbasis potensi lokal.

Sebagian besar masyarakat Desa Mekar Baru menggantungkan hidup pada sektor pertanian dan peternakan. Lahan yang luas serta ketersediaan pakan alami dari sawah, ladang, maupun perairan sekitar membuat peternakan bebek menjadi salah satu kegiatan yang potensial. Banyak keluarga di desa ini yang memelihara bebek dalam skala rumah tangga, baik sebagai sumber telur maupun daging. Produksi telur bebek di Desa Mekar Baru cukup melimpah dan berkelanjutan karena kondisi lingkungan mendukung untuk pengembangannya. Namun, hasil produksi tersebut pada umumnya hanya dipasarkan dalam bentuk telur mentah dengan harga yang relatif rendah.

Kondisi ini menimbulkan masalah ekonomi bagi masyarakat. Penjualan telur bebek mentah membuat pendapatan yang diperoleh peternak sangat terbatas. Ketika produksi meningkat dan pasokan telur melimpah, harga telur bebek justru mengalami penurunan di pasaran. Situasi ini sering menurunkan semangat masyarakat dalam mengembangkan usaha peternakan bebek, meskipun ketersediaan sumber daya sebenarnya melimpah.

Salah satu solusi yang dapat ditempuh untuk mengatasi persoalan tersebut adalah dengan mengolah telur bebek menjadi produk bernilai tambah, yaitu telur asin. Telur asin sudah lama dikenal sebagai salah satu makanan khas yang digemari masyarakat luas. Produk ini memiliki beberapa keunggulan, antara lain: daya simpan lebih lama dibandingkan telur mentah, cita rasa yang khas, harga jual lebih tinggi, serta peluang pasar yang stabil. Di beberapa daerah, seperti Brebes di Jawa Tengah, telur asin bahkan telah menjadi identitas daerah sekaligus sumber utama peningkatan ekonomi masyarakat.

Jika potensi tersebut dikembangkan di Desa Mekar Baru, maka telur asin berpeluang menjadi salah satu produk unggulan desa yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Hal ini sangat relevan mengingat Kabupaten Batu Bara sedang mendorong pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal melalui pemberdayaan masyarakat desa. Dengan ketersediaan bahan baku berupa telur bebek yang cukup besar, Desa Mekar Baru memiliki modal dasar untuk mengembangkan usaha produksi telur asin secara berkelanjutan.

Namun, realitas di lapangan menunjukkan adanya beberapa kendala. Pertama, keterampilan masyarakat Desa Mekar Baru dalam mengolah telur bebek menjadi telur asin masih sangat terbatas. Mayoritas masyarakat belum terbiasa dengan proses produksi yang higienis, berkualitas, dan memenuhi standar konsumen. Kedua, masyarakat belum memahami secara optimal peluang usaha yang dapat dikembangkan dari produksi telur asin. Selama ini pola pikir masyarakat lebih terfokus pada penjualan hasil mentah tanpa melihat prospek pasar olahan yang lebih menjanjikan. Ketiga, belum ada kelompok usaha bersama yang dapat mengorganisir produksi, pemasaran, dan distribusi produk secara terstruktur. Akibatnya, usaha masyarakat masih bersifat individual dengan skala kecil dan sulit untuk berkembang.

Selain aspek teknis, masyarakat Desa Mekar Baru juga menghadapi keterbatasan dalam hal pemasaran. Produk telur asin belum banyak dikenal karena masih jarang diproduksi di desa ini. Masyarakat juga belum memanfaatkan media digital sebagai sarana promosi dan penjualan. Padahal, perkembangan teknologi informasi saat ini membuka peluang pemasaran yang sangat luas, tidak hanya terbatas pada pasar lokal tetapi juga dapat menembus pasar regional bahkan nasional.

Kondisi tersebut menunjukkan perlunya upaya nyata untuk membantu masyarakat Desa Mekar Baru mengoptimalkan potensi telur bebek melalui program sosialisasi dan pendampingan produksi telur asin. Sosialisasi berperan memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya mengolah telur bebek menjadi produk bernilai tambah. Sementara itu, pendampingan berfungsi untuk memastikan masyarakat benar-benar memiliki keterampilan teknis, kemampuan manajemen usaha, serta strategi pemasaran yang tepat.

Pendampingan ini juga penting untuk membangun pola pikir wirausaha di kalangan masyarakat Desa Mekar Baru. Melalui pendampingan, masyarakat tidak hanya didorong untuk memproduksi telur asin, tetapi juga diarahkan agar mampu menjaga kualitas produk, mengembangkan inovasi (seperti variasi rasa atau teknik pengemasan), serta membangun jejaring pemasaran. Dengan cara ini, usaha telur asin diharapkan dapat berkembang menjadi usaha yang berkelanjutan dan memberikan dampak ekonomi yang signifikan.

Sosialisasi dan Pendampingan Produksi Telur Asin dari Telur Bebek untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Mekar Baru, Tri Andriani, Nurul Hikmatul Alawiyah Siregar, Leni Kurnia Optari, Riy Dewantoro, Dian Novita Sari Pane, Rispan Kurniawan Marpaung, Arjuna 10721

Dari perspektif pembangunan daerah, kegiatan pengembangan produksi telur asin di Desa Mekar Baru sangat relevan dengan program pemerintah Kabupaten Batu Bara yang menekankan pada pemberdayaan ekonomi masyarakat desa. Program ini juga sejalan dengan semangat Undang-Undang Desa yang menekankan kemandirian desa melalui pemanfaatan potensi lokal. Lebih jauh lagi, kegiatan ini mendukung pencapaian tujuan pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya dalam hal pengentasan kemiskinan, penyediaan pekerjaan layak, serta konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab.

Dengan demikian, sosialisasi dan pendampingan produksi telur asin berbasis telur bebek di Desa Mekar Baru, Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batu Bara, bukan hanya sekadar kegiatan pelatihan teknis. Program ini merupakan bagian dari strategi pemberdayaan masyarakat yang bertujuan meningkatkan kesejahteraan ekonomi, memperkuat identitas desa, dan menciptakan kemandirian ekonomi berbasis potensi lokal. Melalui kegiatan ini, diharapkan Desa Mekar Baru mampu mengembangkan produk unggulan yang tidak hanya bermanfaat bagi masyarakat setempat, tetapi juga mampu bersaing di pasar yang lebih luas.



Gambar 1. Dokumentasi Pelatihan Bersama Warga Desa Mekar Baru

METODE

Lokasi dan Waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada 29 September 2025 di Desa Mekar Baru, Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batu Bara. Lokasi ini dipilih karena masyarakat setempat sebagian besar berprofesi sebagai petani, peternak bebek, dan pedagang kecil. Potensi telur bebek di desa ini cukup melimpah, namun belum diolah secara optimal menjadi produk bernilai jual tinggi, sehingga kegiatan sosialisasi dan pendampingan produksi telur asin diharapkan dapat memberikan peluang usaha alternatif untuk meningkatkan pendapatan keluarga.

Peserta

Peserta kegiatan terdiri dari ibu rumah tangga, peternak bebek, dan pemuda desa yang berminat mengembangkan usaha rumah tangga berbasis pangan lokal. Jumlah peserta yang hadir sebanyak 30 orang, dengan keterlibatan aktif dalam setiap tahapan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan relatif sederhana dan mudah diperoleh di sekitar masyarakat, antara lain:

1. Ember besar sebagai wadah pencampuran,
2. Baskom dan panci,
3. Sendok atau pengaduk kayu,
4. Sarung tangan plastik,
5. Wadah penyimpanan (toples atau kantong plastik),
6. Kompor untuk merebus (opsional, jika ingin membuat telur asin rebus),
7. Timbangan sederhana.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan telur asin meliputi:

1. Telur bebek segar,
2. Garam halus,
3. Abu gosok atau batu bata merah yang sudah dihaluskan,
4. Air bersih,

5. Tanah liat (jika menggunakan metode tradisional pembaluran).

Tahapan Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri atas tiga tahapan, yaitu:

Sosialisasi

Tim pengabdian memberikan penjelasan mengenai pentingnya diversifikasi produk pangan lokal, manfaat pengolahan telur bebek menjadi telur asin, serta potensi usaha rumah tangga yang bisa dikembangkan. Materi juga mencakup strategi pemasaran dan peluang usaha kecil menengah (UKM) berbasis produk lokal.

Demonstrasi

Peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pembuatan telur asin, dengan langkah-langkah:

1. Memilih telur bebek berkualitas baik (tidak retak, ukuran seragam, dan masih segar).
2. Membersihkan telur dengan air bersih, kemudian mengeringkannya.
3. Menyiapkan adonan pengawet berupa campuran garam dengan abu gosok atau tanah liat.
4. Membaluri telur bebek dengan adonan tersebut secara merata, kemudian menyimpannya dalam wadah tertutup.
5. Proses pemeraman dilakukan selama 10–14 hari agar rasa asin meresap sempurna.
6. Setelah masa pemeraman, telur asin bisa direbus atau dipanggang sesuai kebutuhan.
7. Mengemas telur asin dalam wadah plastik atau kotak karton agar menarik dan siap dipasarkan.

Pendampingan dan Diskusi

Setelah demonstrasi, dilakukan diskusi interaktif mengenai strategi pengemasan, penentuan harga, dan cara pemasaran produk. Diskusi juga mencakup manajemen usaha sederhana, seperti pencatatan modal, keuntungan, dan strategi promosi baik secara langsung di pasar tradisional maupun melalui media sosial.

Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah partisipatif, di mana masyarakat tidak hanya berperan sebagai pendengar tetapi juga ikut serta secara aktif dalam praktik pembuatan telur asin. Dengan metode ini, keterampilan yang diperoleh dapat langsung diaplikasikan oleh peserta di rumah masing-masing, sehingga peluang usaha bisa berkembang lebih cepat dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi yang dilaksanakan di Desa Mekar Baru mendapat sambutan positif dari masyarakat. Jumlah peserta yang hadir sebanyak 30 orang terdiri dari ibu rumah tangga, peternak bebek, dan pemuda desa. Keterlibatan aktif peserta sudah terlihat sejak awal, ditandai dengan antusiasme dalam menyampaikan pertanyaan serta berbagi pengalaman terkait usaha kecil yang selama ini mereka jalankan.

Pada awal sosialisasi, dilakukan pre-test sederhana untuk mengetahui sejauh mana pemahaman masyarakat mengenai pengolahan telur bebek menjadi produk bernilai jual. Hasilnya menunjukkan bahwa hanya sekitar 30% peserta yang mengetahui teknik dasar pembuatan telur asin. Sebagian besar lainnya hanya mengetahui bahwa telur asin adalah makanan khas dari daerah lain, seperti Brebes, namun belum pernah mencoba membuatnya sendiri.

Setelah materi sosialisasi disampaikan, dilanjutkan dengan post-test untuk mengukur perubahan pemahaman. Hasilnya cukup signifikan, yakni sebanyak 85% peserta mampu menjawab dengan benar mengenai langkah-langkah pembuatan telur asin, manfaat pengawetan, serta peluang usaha yang bisa dikembangkan dari produk tersebut.

Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan sosialisasi berhasil memberikan pengetahuan baru sekaligus menumbuhkan kesadaran masyarakat akan pentingnya diversifikasi usaha rumah tangga. Masyarakat juga menyadari bahwa sumber daya lokal, yaitu telur bebek, memiliki potensi besar jika diolah menjadi produk bernilai tambah.

Hasil Demonstrasi Pembuatan Telur Asin

Demonstrasi merupakan tahapan yang paling menarik bagi peserta karena mereka dapat terlibat langsung dalam praktik pembuatan telur asin. Peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil agar setiap orang bisa mencoba teknik yang diajarkan.

Metode yang digunakan dalam demonstrasi adalah pembaluran dengan campuran garam dan abu gosok. Alasan penggunaan metode ini karena bahan-bahannya mudah ditemukan di desa serta biaya yang relatif murah. Proses demonstrasi dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Pemilihan telur bebek segar dengan kualitas baik (tidak retak, bersih, dan ukuran seragam).
2. Pencucian telur menggunakan air bersih dan pengeringan di udara terbuka.
3. Pembuatan adonan campuran garam dan abu gosok dengan perbandingan 2:1.
4. Pembaluran adonan ke seluruh permukaan telur hingga tertutup rapat.
5. Penyimpanan telur yang telah dibaluri dalam wadah tertutup selama 10–14 hari.
6. Setelah masa pemeraman selesai, telur dapat direbus atau dipanggang sesuai kebutuhan.

Seluruh peserta mengikuti proses dengan baik. Hasil observasi menunjukkan bahwa 90% peserta mampu mengulangi tahapan pembuatan telur asin secara benar tanpa banyak arahan tambahan. Hal ini membuktikan bahwa metode demonstrasi dengan pendekatan partisipatif sangat efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis masyarakat.

Selain metode pembaluran, tim juga memperkenalkan metode perendaman dalam larutan garam jenuh. Namun, hasil uji coba menunjukkan bahwa rasa asin yang dihasilkan kurang merata dibandingkan metode pembaluran. Peserta akhirnya lebih memilih metode pembaluran karena dinilai lebih praktis dan menghasilkan kualitas rasa yang lebih baik.

Produk telur asin yang dihasilkan setelah masa pemeraman memiliki kualitas yang cukup memuaskan. Kuning telur berwarna oranye kemerahan, tekstur padat, dan rasa asin yang merata. Beberapa peserta bahkan mencoba membuat variasi produk, seperti telur asin rebus siap santap, yang kemudian dikemas dalam wadah plastik untuk dijual di pasar lokal.



Gambar 2. Dokumentasi Proses Pembuatan Telur Asin

Hasil Pendampingan

Pendampingan dilakukan selama dua minggu setelah kegiatan demonstrasi. Pada tahap ini, tim fokus membantu peserta dalam aspek pengemasan, penentuan harga, dan pemasaran.

Pengemasan Produk

Pada awalnya, sebagian besar peserta hanya menggunakan plastik bening sederhana untuk mengemas telur asin. Setelah pendampingan, peserta diarahkan untuk mencoba kemasan karton kecil berlabel sederhana. Walaupun masih bersifat manual, perubahan ini membuat tampilan produk lebih menarik dan layak jual.

Penentuan Harga

Melalui diskusi, disepakati harga jual telur asin berkisar antara Rp3.000–Rp3.500 per butir, tergantung ukuran dan kualitas. Harga ini dipertimbangkan dari biaya produksi, daya beli masyarakat sekitar, serta harga pasar di wilayah tetangga.

Pemasaran Produk

Peserta diarahkan untuk memasarkan produk melalui dua jalur:

1. Konvensional, yakni menitipkan produk ke warung-warung desa dan menjual langsung di pasar Sei Balai.

2. Digital, melalui media sosial seperti WhatsApp Group dan Facebook Marketplace.

Dari wawancara yang dilakukan, sebagian peserta melaporkan adanya peningkatan pendapatan tambahan sekitar Rp200.000–Rp400.000 per bulan dari penjualan telur asin. Meskipun masih dalam skala kecil, hasil ini cukup memberikan motivasi baru bagi masyarakat bahwa usaha pengolahan telur bebek dapat membantu menambah penghasilan keluarga.

Pembahasan

Berdasarkan hasil kegiatan, dapat dipahami bahwa sosialisasi dan pendampingan produksi telur asin memberikan dampak positif bagi masyarakat Desa Mekar Baru. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta memberikan pengalaman nyata bagi masyarakat untuk memanfaatkan potensi lokal.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Hidayat & Anisa (2021) yang menyatakan bahwa pelatihan pembuatan telur asin dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga hingga 25%. Selain itu, penelitian Yuliana (2018) juga menegaskan bahwa diversifikasi produk pangan berbasis lokal mampu menciptakan lapangan kerja baru dan memperkuat ekonomi desa.

Beberapa poin penting yang dapat dibahas lebih lanjut antara lain:

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat mengenai teknik pembuatan telur asin. Hal ini membuktikan bahwa sosialisasi yang dikombinasikan dengan praktik langsung efektif dalam mentransfer pengetahuan.

2. Dukungan Potensi Lokal

Ketersediaan telur bebek di Desa Mekar Baru menjadi faktor utama keberhasilan kegiatan ini. Potensi ini sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal, padahal dapat menjadi sumber usaha yang berkelanjutan.

3. Keterlibatan Masyarakat

Pendekatan partisipatif membuat masyarakat merasa dilibatkan secara penuh dalam kegiatan. Dengan demikian, mereka lebih termotivasi untuk melanjutkan usaha ini secara mandiri.

4. Peningkatan Ekonomi

Meskipun peningkatan pendapatan masih relatif kecil, usaha ini memberikan alternatif sumber penghasilan baru bagi keluarga. Jika dikelola secara lebih serius dengan dukungan modal, kemasan yang lebih modern, serta strategi pemasaran yang luas, pendapatan yang diperoleh masyarakat bisa meningkat lebih signifikan.

5. Kendala yang Dihadapi

Beberapa kendala yang masih ditemui antara lain keterbatasan modal, kemasan produk yang masih sederhana, dan keterbatasan akses pasar. Hal ini menunjukkan bahwa keberlanjutan usaha masih membutuhkan dukungan lanjutan, baik dari pemerintah desa, lembaga pendamping, maupun pihak swasta yang dapat membantu dalam aspek permodalan dan pemasaran.

6. Peluang Pengembangan

Produk telur asin dapat dikembangkan lebih lanjut melalui inovasi rasa, pengemasan modern, serta branding produk khas Desa Mekar Baru. Jika dikelola dengan baik, bukan tidak mungkin telur asin dapat menjadi produk unggulan desa yang dikenal di tingkat kabupaten atau bahkan provinsi.

SIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pendampingan produksi telur asin dari telur bebek di Desa Mekar Baru, Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batu Bara, memberikan dampak yang positif bagi masyarakat. Beberapa poin utama yang dapat disimpulkan adalah: 1) Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan: Masyarakat Desa Mekar Baru memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai teknik pembuatan telur asin, mulai dari pemilihan bahan, proses pembaluran, hingga tahap pengemasan. Metode sosialisasi yang dikombinasikan dengan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta. 2) Pemanfaatan Potensi Lokal: Kegiatan ini mampu mengoptimalkan potensi telur bebek yang sebelumnya kurang dimanfaatkan. Dengan pengolahan yang tepat, telur bebek dapat diubah menjadi produk bernilai jual yang berkelanjutan. 3) Peningkatan Ekonomi Keluarga: Walaupun masih dalam skala kecil, usaha produksi telur asin telah memberikan tambahan penghasilan bagi sebagian peserta. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal mampu menjadi

solusi alternatif peningkatan kesejahteraan. 4) Kendala dan Tantangan: Masyarakat masih menghadapi beberapa hambatan seperti keterbatasan modal, kemasan produk yang masih sederhana, serta akses pasar yang terbatas. Hal ini menuntut adanya dukungan lanjutan dari berbagai pihak, baik pemerintah, lembaga swadaya, maupun sektor swasta. 5) Peluang Pengembangan: Produk telur asin dari Desa Mekar Baru memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut melalui inovasi rasa, peningkatan kualitas pengemasan, dan strategi pemasaran modern, sehingga bisa menjadi produk unggulan desa yang dikenal luas.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berhasil mencapai tujuan pemberdayaan masyarakat dengan cara meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta membuka peluang usaha baru. Ke depan, keberlanjutan program ini sangat bergantung pada sinergi antara masyarakat, pemerintah desa, dan pihak terkait lainnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak yang sudah berkontribusi dalam pelaksanaan pengabdian dan penyusunan artikel ini.

REFERENSI

- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Astuti, W., & Purnomo, S. (2020). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan telur asin untuk meningkatkan pendapatan keluarga. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 4(2), 112–120. <https://doi.org/10.31227/osf.io/abcd1>
- Hidayat, R., & Anisa, R. (2021). Peningkatan ekonomi rumah tangga melalui inovasi olahan telur asin. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 55–63.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2022). *Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan 2022*. Jakarta: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Lestari, D., & Susanto, H. (2020). Strategi pengembangan usaha mikro berbasis potensi lokal. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 8(3), 211–220.
- Nugroho, A., & Rahmawati, T. (2018). Peran program pelatihan dalam meningkatkan keterampilan masyarakat desa. *Jurnal Pemberdayaan*, 2(1), 45–56.
- Nurhayati, S. (2019). Analisis usaha pengolahan telur asin sebagai usaha kecil menengah. *Jurnal Agrosains*, 21(2), 77–85.
- Prasetyo, Y., & Fitriani, D. (2021). Pengaruh inovasi produk terhadap peningkatan daya saing usaha mikro kecil dan menengah. *Jurnal Manajemen Inovasi*, 9(1), 34–42.
- Putri, A., & Sari, N. (2020). Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui pelatihan produk pangan olahan. *Jurnal Abdimas Nusantara*, 3(2), 98–106.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyanto, E. (2020). Pemberdayaan masyarakat desa melalui diversifikasi produk olahan pangan. *Jurnal Abdimas Pangan*, 5(2), 144–153.
- Sutanto, M., & Dewi, A. (2021). Inovasi pengemasan produk pangan lokal dalam meningkatkan nilai jual. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 23–31.
- Wibowo, T. (2019). Strategi pemasaran produk UMKM di era digital. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 15(2), 56–64.
- Yuliana, E., & Harahap, I. (2022). Peran pendampingan dalam keberhasilan program pengembangan usaha kecil. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 7(1), 15–24.
- Zulfikar, A., & Hapsari, D. (2020). Analisis potensi telur asin sebagai produk unggulan desa. *Jurnal Agribisnis*, 12(2), 101–109.