

## Pelatihan Membuat Telur Asin Rempah Produk Rumahan Berbasis UMKM di Kelurahan Mekar Jaya, Kota Depok

<sup>1</sup>Maya Sova, <sup>1</sup>Sri Yulianti, <sup>2</sup>Dinni Agustin<sup>2</sup>, <sup>1</sup>Hammad, <sup>1</sup>Titus Indrajaya, <sup>1</sup>Mei Suryani, <sup>1</sup>Suryanah

<sup>1</sup>Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Respati Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Administrasi Bisnis Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Respati Indonesia

Email: maya.сова72@gmail.com

### Abstrak

Telur asin rempah merupakan produk pangan olahan tradisional yang memiliki potensi ekonomi yang besar untuk dikembangkan sebagai usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis rumah tangga. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Kelurahan Mekar Jaya, Kota Depok dalam memproduksi telur asin rempah berkualitas sebagai produk usaha rumahan. Program ini melibatkan 52 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga, anggota Karang Taruna, dan pelaku UMKM. Metode pelaksanaan meliputi penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada pengetahuan peserta dalam berbagai aspek, meliputi teknik produksi, higienitas pangan, strategi pemasaran, dan manajemen keuangan sederhana. Peningkatan tertinggi terjadi pada aspek pemasaran dan branding. Hasil monitoring pasca pelatihan menunjukkan bahwa 88% peserta telah berhasil memulai produksi skala kecil dan mampu memasarkan produknya baik secara offline maupun online. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik yang disertai dengan pendampingan berkelanjutan efektif dalam memberdayakan masyarakat serta mendorong terbentuknya UMKM yang berkelanjutan. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap penguatan ekonomi lokal serta menjadi model yang dapat direplikasi dalam program pemberdayaan masyarakat berbasis kewirausahaan.

**Kata Kunci:** telur asin rempah, UMKM, pemberdayaan masyarakat, pelatihan, usaha rumahan

### Abstract

Salted herbal eggs are a traditional processed food product with significant economic potential to be developed as a home-based micro, small, and medium enterprise (MSME). This community service program aimed to enhance the knowledge and skills of the residents of Mekar Jaya Village, Depok City, in producing high-quality herbal salted eggs as a viable home industry product. The program involved 52 participants consisting of housewives, youth organization members (Karang Taruna), and MSME actors. The implementation methods included lectures, demonstrations, hands-on practice, and evaluation using pre-test and post-test instruments. The results showed a significant improvement in participants' knowledge across several aspects, including production techniques, food hygiene, marketing strategies, and basic financial management. The highest improvement was observed in marketing and branding competencies. Post-training monitoring indicated that 88% of participants successfully initiated small-scale production and were able to market their products locally through both offline and online channels. This program demonstrates that practice-based training combined with continuous mentoring is effective in empowering communities and fostering the development of sustainable MSMEs. The findings are expected to contribute to local economic development and provide a replicable model for community-based entrepreneurship programs.

**Keywords:** herbal salted eggs, MSMEs, community empowerment, training, home industry

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam penyerapan tenaga kerja dan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Di tengah tantangan ekonomi, pengembangan UMKM berbasis produk pangan lokal menjadi salah satu solusi untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Telur asin rempah merupakan produk olahan pangan tradisional yang telah lama dikenal di Indonesia dan memiliki nilai ekonomi yang menjanjikan.

Kelurahan Mekar Jaya, Kota Depok merupakan salah satu wilayah dengan potensi pengembangan UMKM yang cukup besar. Namun, masih banyak masyarakat yang belum memiliki keterampilan dan pengetahuan untuk mengolah produk pangan menjadi usaha yang menguntungkan. Pengolahan telur menjadi telur asin rempah dapat menjadi alternatif usaha rumahan yang tidak memerlukan modal besar, teknologi sederhana, dan mudah dipelajari.

Telur asin rempah memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan telur segar, sehingga mempermudah distribusi dan pemasaran. Selain itu, permintaan pasar terhadap telur asin terus meningkat, baik untuk konsumsi langsung maupun sebagai bahan baku industri makanan. Hal ini membuka peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha telur asin sebagai sumber pendapatan tambahan, (Sulistyowati, E., & Ratnawati, L., 2020).

### **Permasalahan**

Berdasarkan survei awal yang dilakukan di Kelurahan Mekar Jaya, ditemukan beberapa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengembangkan usaha telur asin rempah, antara lain:

1. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam teknik pembuatan telur asin rempah yang baik dan benar
2. Minimnya pemahaman tentang standar *higienitas* dan sanitasi dalam produksi pangan
3. Kurangnya pengetahuan tentang variasi metode pengasinan dan inovasi produk
4. Keterbatasan kemampuan dalam pengemasan dan *branding* produk
5. Rendahnya pemahaman tentang strategi pemasaran dan penetrasi pasar

### **Tujuan Kegiatan**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pembuatan telur asin rempah dengan berbagai metode

## **Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS)**

2. Memberikan pemahaman tentang standar higienitas dan keamanan pangan dalam produksi telur asin rempah
3. Melatih peserta dalam teknik pengemasan dan labeling produk yang menarik
4. Memberikan wawasan tentang strategi pemasaran dan pengembangan usaha telur asin rempah
5. Mendorong terciptanya pelaku UMKM baru di bidang produk olahan telur asin rempah

### **Manfaat Kegiatan**

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Terbentuknya pelaku UMKM baru di bidang produk telur asin rempah di Kelurahan Mekar Jaya
2. Meningkatnya pendapatan masyarakat melalui usaha telur asin rempah rumahan
3. Terciptanya produk lokal yang berkualitas dan memiliki daya saing
4. Terbukanya peluang kerja baru bagi masyarakat sekitar
5. Meningkatnya kemandirian ekonomi keluarga, khususnya ibu rumah tangga

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **Telur Asin sebagai Produk Pangan Olahan**

Telur asin rempah merupakan produk hasil pengawetan telur melalui proses pengasinan yang menggunakan garam (NaCl) sebagai bahan utama. Proses pengasinan menyebabkan perubahan karakteristik fisik, aroma khas rempah, dan organoleptik telur, termasuk peningkatan daya simpan (Dewi & Santoso, 2020). PkM terdahulu dari Rahayu et al.

(2018), telur asin rempah dapat bertahan hingga 1-2 bulan pada suhu ruang, jauh lebih lama dibandingkan telur segar yang hanya bertahan 2-3 minggu.

Proses pembuatan telur asin melibatkan penetrasi garam ke dalam telur melalui pori-pori kulit telur. Garam berfungsi sebagai pengawet dengan cara menurunkan aktivitas air (*water activity*) dalam telur, sehingga menghambat pertumbuhan mikroorganisme pembusuk (Winarno, 2019). Selain itu, garam juga memberikan cita rasa khas yang menjadi karakteristik utama telur asin (Muchtadi et al., 2019).

#### **Metode Pembuatan Telur Asin**

Terdapat beberapa metode pembuatan telur asin rempah yang umum digunakan, yaitu: Metode Perendaman (*Brining Method*): Telur direndam dalam larutan garam jenuh selama periode tertentu (10-14 hari). Metode ini menghasilkan telur asin rempah dengan rasa yang lebih merata

## **Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS)**

tetapi memerlukan waktu yang lebih lama (Dewi & Santoso, 2020). Metode Pemeraman dengan Media Padat: Telur dibungkus dengan adonan yang terdiri dari garam, abu gosok, atau tanah liat. Metode ini lebih cepat (7-10 hari) dan menghasilkan telur dengan kadar garam yang lebih tinggi pada bagian tertentu (Rahayu et al., 2018). Metode Injeksi: Larutan garam disuntikkan langsung ke dalam telur. Metode ini paling cepat (3-5 hari) tetapi memerlukan keterampilan khusus dan alat yang lebih canggih (Muchtadi et al., 2019).

### **UMKM dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat**

UMKM memiliki peran vital dalam perekonomian Indonesia. Data Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa UMKM menyumbang sekitar 60% terhadap PDB dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja. Pengembangan UMKM berbasis produk lokal, seperti telur asin rempah, dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan merupakan salah satu pendekatan yang terbukti efektif dalam mengembangkan UMKM (Nuraini & Wahyuni, 2021). Pelatihan tidak hanya meningkatkan kapasitas teknis, tetapi juga memberikan motivasi dan kepercayaan diri bagi peserta untuk memulai usaha. (Pratama dan Sari, 2022) menekankan pentingnya kombinasi antara keterampilan produksi dengan kemampuan pemasaran, terutama di era digital, untuk meningkatkan daya saing produk UMKM.

### **METODE PELAKSANAAN**

#### **Waktu dan Tempat**

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama 3 hari pada bulan Oktober 2025, bertempat di Aula Kelurahan Mekar Jaya, Kota Depok (KATAR). Kegiatan ini diikuti oleh 52 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga, Karang taruna dan pelaku UMKM yang berdomisili di Kelurahan Mekar Jaya. Evaluasi peningkatan pengetahuan peserta dilakukan menggunakan metode *pre-test* dan *post-test* yang diberikan sebelum dan setelah pelatihan. Instrumen berupa kuesioner pilihan ganda mencakup aspek teknik produksi, higienitas, pemasaran, dan manajemen usaha. Data dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan nilai rata-rata sebelum dan sesudah pelatihan.

#### **Tahapan Kegiatan**

Kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui beberapa tahapan:

Tahap Persiapan: meliputi koordinasi dengan pihak kelurahan, identifikasi dan rekrutmen peserta, persiapan materi pelatihan, serta pengadaan bahan dan peralatan yang diperlukan.

### Tahap Pelaksanaan:

Hari pertama dimulai dengan pembukaan, *pre test* dan penyampaian materi tentang potensi usaha telur asin rempah, aspek nutrisi dan keamanan pangan, serta berbagai metode pembuatan telur asin rempah. Peserta juga diberikan pengetahuan tentang pemilihan bahan baku berkualitas dan standar higienitas dalam produksi.

Hari kedua difokuskan pada praktik langsung pembuatan telur asin rempah dengan dua metode, yaitu metode perendaman dan metode pemeraman. Setiap peserta mendapat kesempatan untuk praktik langsung dengan bimbingan tim pelaksana. Selain itu, disampaikan pula materi tentang pengemasan, *labeling*, dan strategi *branding* produk.

Hari ketiga berisi materi tentang strategi pemasaran, penetrasi pasar online dan offline, perhitungan harga pokok produksi, dan manajemen keuangan sederhana. Pada sesi akhir dilaksanakan *post test* dan evaluasi hasil telur asin yang dibuat pada hari kedua serta diskusi tanya jawab. Instrumen berupa kuesioner dengan skala penilaian yang mencakup aspek teknik produksi, higienitas, dan pemasaran.

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan pasca pelatihan untuk melihat perkembangan usaha peserta dan memberikan pendampingan lanjutan bila diperlukan. Evaluasi dilakukan melalui kuesioner dan wawancara untuk mengukur tingkat pemahaman, kepuasan peserta, serta dampak kegiatan terhadap pengembangan usaha.

Materi Pelatihan yang disampaikan meliputi:

1. Potensi dan peluang usaha telur asin rempah
2. Pemilihan bahan baku berkualitas (jenis telur, garam, dan bahan tambahan)
3. Teknik pembuatan telur asin dengan berbagai metode
4. Standar higienitas dan keamanan pangan
5. Inovasi produk telur asin rempah (telur asin rasa pedas, telur asin rasa rempah, dll)
6. Teknik pengemasan dan labeling yang menarik
7. Strategi pemasaran online dan offline
8. Perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual
9. Manajemen keuangan sederhana untuk UMKM

Metode penyampaian yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi:

1. Ceramah dan presentasi untuk penyampaian materi teoritis
2. Demonstrasi untuk menunjukkan teknik pembuatan telur asin rempah

## **Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS)**

3. Praktik langsung oleh peserta dengan pendampingan
4. Diskusi dan tanya jawab untuk memperdalam pemahaman
5. Pemberian modul pelatihan sebagai bahan referensi peserta

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **Profil Peserta Pelatihan**

Kegiatan pelatihan diikuti peserta dengan karakteristik yang beragam dari segi usia, peserta terbagi menjadi kelompok usia 25-35 tahun (40%), 36-45 tahun (44%), dan 46-55 tahun (16%). Peserta pelatihan berjumlah 52 orang terdiri dari: ibu rumah tangga 35 orang (67,3%) yang ingin memiliki usaha sampingan, Karang Taruna (KATAR) 10 orang (19,2%) sementara sisanya adalah pelaku UMKM 7 orang (13,5%). Latar belakang pendidikan SMA/ sederajat (60%), diploma dan sarjana (32%), serta SMP (8%). Sebanyak 76% peserta belum pernah memiliki pengalaman membuat telur asin rempah sebelumnya, sementara 24% pernah mencoba namun belum mengembangkannya menjadi usaha.

#### **Pelaksanaan Kegiatan**

Pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik dan antusiasme peserta sangat tinggi. Pada sesi penyampaian materi tentang potensi usaha telur asin rempah, peserta menunjukkan ketertarikan yang besar, terutama ketika disajikan data tentang margin keuntungan yang dapat diperoleh. Dengan harga bahan baku telur bebek sekitar Rp 4.000 per butir dan biaya produksi sekitar Rp 1.000 per butir, telur asin rempah dapat dijual dengan harga Rp 6.000-8.000 per butir, memberikan margin keuntungan 60-80%.

Pada sesi praktik pembuatan telur asin rempah, peserta dibagi menjadi 5 kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang. Setiap kelompok mendapat kesempatan untuk membuat telur asin rempah dengan dua metode yang berbeda: metode perendaman dan metode pemeraman dengan media rempah (bawang putih, daun pandan, daun salam, cabai rawit, merica dan gula merah) dan garam. Peserta sangat antusias mengikuti demonstrasi dan praktik langsung, dengan banyak pertanyaan yang diajukan terkait tips dan trik agar telur asin memiliki kualitas yang baik.

Beberapa kendala yang dihadapi selama praktik adalah kesulitan dalam mengatur komposisi adonan pemeraman agar tidak terlalu kering atau terlalu basah. Namun, dengan pendampingan intensif dari tim pelaksana, semua kelompok berhasil menyelesaikan proses pembuatan telur asin dengan baik.

## **Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS)**

Pada sesi pengemasan dan branding, peserta diberikan contoh-contoh desain kemasan yang menarik dan sesuai standar keamanan pangan. Peserta juga dilatih membuat label produk yang informatif, mencakup nama produk, komposisi, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, serta informasi nilai gizi. Beberapa peserta yang memiliki keterampilan desain grafis berbagi pengetahuan mereka dengan peserta lain, menciptakan atmosfer pembelajaran yang kolaboratif.

### **Praktik Pembuatan Telur Asin Rempah**

Peserta dibagi menjadi 10 kelompok, masing-masing terdiri dari 5–6 orang, untuk memastikan seluruh peserta terakomodasi dalam kegiatan praktik. Setiap kelompok membuat 30 butir telur asin dengan variasi rempah sesuai kreativitas. Komposisi standar yang diajarkan adalah:

1. Telur bebek: 30 butir
2. Garam: 1,25 kg
3. Batu bata merah halus: 500 gram
4. Air: 10 gelas
5. Daun salam: 15 lembar
6. Serai: 5 batang (dimemarkan)
7. Lengkuas: 100 gram (dimemarkan)
8. Jahe: 50 gram (dimemarkan)
9. Bawang putih: 1 siung utuh per telur

### **Hasil Produk**

Evaluasi kualitas produk menunjukkan hasil yang memuaskan:

1. Tingkat kematangan: 96% telur matang sempurna
2. Rasa asin: 88% mencapai tingkat keasinan optimal
3. Aroma rempah: 92% memiliki aroma khas yang kuat
4. Tekstur kuning telur: 84% menghasilkan tekstur berminyak dan masir
5. Keseluruhan kualitas: 90% produk berkualitas baik hingga sangat baik Beberapa variasi inovasi yang dikembangkan peserta:
  1. Telur asin rempah pedas (tambahan cabai rawit dan merica)
  2. Telur asin rempah bawang (porsi bawang putih diperbanyak)
  3. Telur asin rempah manis (tambahan gula merah sedikit)
  4. Telur asin rempah daun pandan (aroma tambahan)

Proses inkubasi dilakukan di rumah masing-masing peserta dengan monitoring oleh tim

## Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS)

pengabdian melalui grup WhatsApp dan kunjungan langsung. Pada hari ke-12, telur siap dipanen, dicuci, dan direbus.

### Inovasi Produk

Salah satu hasil yang menggembirakan dari pelatihan ini adalah munculnya inovasi produk dari para peserta. Beberapa inovasi yang dikembangkan antara lain:

1. Telur asin pedas dengan tambahan cabai rawit dalam adonan pengasinan
2. Telur asin rasa rendang dengan penambahan bumbu rendang
3. Telur asin telur ayam kampung sebagai alternatif yang lebih terjangkau
4. Telur asin dengan kemasan premium untuk pasar gift atau hampers
5. Telur asin setengah matang (soft-boiled) sebagai varian baru

Inovasi-inovasi ini menunjukkan bahwa peserta tidak hanya menguasai teknik dasar pembuatan telur asin, tetapi juga memiliki kreativitas untuk mengembangkan produk sesuai dengan kebutuhan pasar.

### Pengemasan dan Branding

Peserta dilatih membuat kemasan menarik menggunakan:

1. Plastik vakum untuk produk telur mentah
2. Kertas minyak dan label stiker untuk telur matang
3. Kotak karton kraft untuk kemasan premium (isi 6-10 butir)

Informasi pada label meliputi: nama produk, komposisi, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, izin P-IRT, informasi gizi, dan kontak produsen. Beberapa nama brand yang dikembangkan peserta: "Telor Asin Rempah Mekar Jaya", "Rempah Telur Asoy", "Telur Asin Rempah Nusantara", dan "Mekar Rempah".

### Evaluasi Hasil Pelatihan

Evaluasi dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur peningkatan pengetahuan peserta. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman peserta tentang: Teknik pembuatan telur asin: Nilai rata-rata *pre-test* 45,6 meningkat menjadi 82,4 pada *post-test*, menunjukkan peningkatan sebesar 80,7%. Standar higienitas dan keamanan pangan: Nilai rata-rata *pre-test* 52,8 meningkat menjadi 85,2 pada *post-test*, menunjukkan peningkatan sebesar 61,4%.



**Tabel 1. Hasil Pre-test dan Post-test Peserta**

Aspek Evaluasi	Pre-test (Mean)	Post-test (Mean)	Peningkatan (%)
Teknik produksi	45,6	82,4	80,7%
Higienitas pangan	52,8	85,2	61,4%
Pemasaran & branding	38,4	78,8	105,2%
Manajemen usaha	41,2	76,4	85,4%

Persentase peningkatan dihitung menggunakan rumus:  $((\text{Post} - \text{Pre}) / \text{Pre}) \times 100\%$

### Monitoring Pasca Pelatihan

**Tabel 2. Perkembangan Usaha Peserta**

Kategori	Jumlah (Orang)	Persentase
<b>Sudah produksi</b>	<b>36</b>	<b>69%</b>
<b>Persiapan</b>	<b>1010</b>	<b>19%</b>
<b>Belum mulai</b>	<b>6</b>	<b>  12%</b>
<b>Total</b>	<b>52</b>	<b>100%</b>

Pada monitoring bulan pertama, sebanyak 69% peserta (36 orang) telah memulai usaha. Angka ini menunjukkan tingkat adopsi yang cukup tinggi terhadap hasil pelatihan.

Hasil ini konsisten dengan studi Sulistyowati & Ratnawati (2020) yang menyatakan bahwa usaha telur asin memiliki tingkat keberlanjutan tinggi karena biaya produksi rendah dan permintaan stabil. Pada monitoring bulan pertama, sebanyak 69% peserta (36 orang) telah memulai usaha. Angka ini menunjukkan tingkat adopsi yang cukup tinggi terhadap hasil pelatihan. Selain itu hasil kegiatan ini juga sejalan dengan penelitian Nuraini & Wahyuni (2021) yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan keterampilan dan mendorong terbentuknya usaha baru. Selain itu, temuan ini juga didukung oleh Pratama & Sari (2022) yang menekankan pentingnya integrasi keterampilan produksi dan pemasaran dalam keberhasilan UMKM.

Pada bulan ketiga, jumlah peserta aktif meningkat menjadi 88% (46 orang), yang menunjukkan adanya keberlanjutan program. Hasil ini konsisten dengan studi Sulistyowati & Ratnawati (2020) yang menyatakan bahwa usaha telur asin memiliki tingkat keberlanjutan tinggi karena biaya produksi rendah dan permintaan stabil.

**Tabel 3. Strategi Pemasaran Peserta**

Kanal Pemasaran	Persentase
Media sosial	72%
Penjualan langsung	64%
Titip warung	36%
Reseller	20%

Persentase pada tabel tidak bersifat eksklusif, karena peserta menggunakan lebih dari satu saluran pemasaran secara simultan (multi-channel marketing). Secara umum, kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik dan pendampingan memiliki efektivitas tinggi dalam pemberdayaan masyarakat. Temuan ini sejalan dengan penelitian Rahayu et al. (2018) yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi rumah tangga.

Selain itu, keberhasilan peserta dalam mengembangkan inovasi produk menunjukkan adanya peningkatan kapasitas kreatif, yang menurut Winarno (2019) merupakan faktor penting dalam keberlanjutan usaha pangan tradisional.

### **Kendala dan Solusi**

Beberapa kendala yang dihadapi peserta dalam mengembangkan usaha telur asin antara lain: keterbatasan modal awal: Sebagian peserta mengalami kesulitan dalam pengadaan bahan baku dalam jumlah besar. Solusi yang diberikan adalah dengan memulai produksi dalam skala kecil (20-50 butir) dan melakukan sistem pre-order untuk meminimalkan risiko. Persaingan harga dengan produk pabrik: telur asin rempah produksi pabrik seringkali dijual dengan harga lebih murah. Solusi yang direkomendasikan adalah fokus pada kualitas dan keunikan produk, serta membangun brand image sebagai produk rumahan yang higienis dan berkualitas.

Keterbatasan pengetahuan pemasaran digital, tidak semua peserta familiar dengan pemasaran melalui media sosial. Untuk mengatasi hal ini, dilakukan pendampingan khusus tentang pembuatan konten menarik dan strategi promosi online. Harga telur bebek seringkali mengalami fluktuasi. Peserta disarankan untuk membangun jaringan dengan peternak lokal agar mendapat harga yang lebih stabil dan kompetitif.

### **Dampak Ekonomi**

Kegiatan pelatihan ini memberikan dampak ekonomi yang positif bagi peserta. Rata-rata

## **Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS)**

pendapatan tambahan yang diperoleh peserta dari usaha telur asin rempah adalah Rp 800.000 - Rp 2.000.000 per bulan, tergantung pada skala produksi dan strategi pemasaran yang dijalankan. Beberapa peserta yang konsisten dan fokus dalam mengembangkan usaha bahkan mampu menghasilkan pendapatan hingga Rp 3.000.000 per bulan.

Selain peningkatan pendapatan, kegiatan ini juga membuka peluang kerja baru. Beberapa peserta yang telah mengembangkan usahanya mulai melibatkan anggota keluarga atau tetangga untuk membantu proses produksi, sehingga menciptakan efek multiplier dalam perekonomian lokal.

### **KESIMPULAN**

Kegiatan pelatihan membuat telur asin produk rumahan berbasis UMKM di Kelurahan Mekar Jaya, Kota Depok telah dilaksanakan dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil dari kegiatan ini adalah:

1. Pelatihan berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pembuatan telur asin, dengan peningkatan nilai evaluasi rata-rata sebesar 61,4% hingga 105,2% pada berbagai aspek.
2. Sebanyak 88% peserta telah mengimplementasikan hasil pelatihan dengan memulai usaha telur asin rumahan dan mampu memasarkan produknya secara lokal.
3. Pelatihan memberikan dampak ekonomi positif dengan rata-rata pendapatan tambahan peserta mencapai Rp 800.000 - Rp 3.000.000 per bulan.
4. Peserta mampu mengembangkan inovasi produk yang beragam, menunjukkan kreativitas dan pemahaman yang baik tentang kebutuhan pasar.
5. Kegiatan ini berhasil menciptakan pelaku UMKM baru di Kelurahan Mekar Jaya dan membuka peluang kerja bagi masyarakat sekitar.

### **SARAN**

Berdasarkan hasil kegiatan dan evaluasi yang dilakukan, beberapa saran yang dapat diberikan adalah:

1. Perlu adanya pendampingan berkelanjutan untuk memastikan keberlanjutan usaha dan peningkatan kualitas produk peserta.
2. Diperlukan fasilitasi akses permodalan melalui kerjasama dengan lembaga keuangan atau program pemerintah untuk UMKM.
3. Perlu dibentuk kelompok usaha atau koperasi pengrajin telur asin untuk

## **Jurnal Pelayanan dan Pengabdian Masyarakat (PAMAS)**

memperkuat posisi tawar dalam pengadaan bahan baku dan pemasaran produk.

4. Pelatihan serupa dapat diperluas ke kelurahan-kelurahan lain di Kota Depok untuk meningkatkan dampak pemberdayaan masyarakat.
5. Perlu ada pelatihan lanjutan tentang sertifikasi produk (PIRT, halal) dan standar mutu untuk meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas.
6. Pemerintah daerah diharapkan dapat memberikan dukungan melalui program promosi produk lokal dan fasilitasi akses pasar yang lebih luas.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Dewi, I. A., & Santoso, U. (2020). Teknologi Pengolahan Telur. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- [2] Kementerian Koperasi dan UKM. (2023). Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah dan Usaha Besar. Jakarta: Kementerian Koperasi dan UKM.
- [3] Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2019). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.
- [4] Nuraini, S., & Wahyuni, R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin di Desa Sukamaju. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 112-120.
- [5] Pratama, A. J., & Sari, D. M. (2022). Strategi Pemasaran Produk UMKM di Era Digital. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- [6] Rahayu, W. P., Sudarmadji, S., & Radiati, L. E. (2018). Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: UI Press.
- [7] Sulistyowati, E., & Ratnawati, L. (2020). Analisis Usaha Telur Asin Skala Rumah Tangga. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(1), 45-56.
- [8] Winarno, F. G. (2019). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Lampiran Foto Kegiatan Pengabdian Kepada masyarakat

