

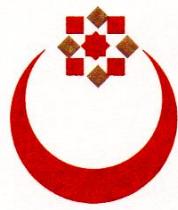
**LAPORAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**PEMBERDAYAAN KELOMPOK DHARMA WANITA PERSATUAN
KECAMATAN GUMELAR MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN
TELUR ASIN GUNA PENINGKATAN EKONOMI KELUARGA**

**Disusun oleh :
AFFIATIN RAHMAH, S.P., M.P.
0622078607**

**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PERADABAN
BUMIAYU
2025**



LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT (LPPM) UNIVERSITAS PERADABAN

Alamat : Jalan Raya Pagojengan Km. 3 Paguyangan Brebes 52276
Telp. (0289) 432032 Fax. (0289) 430003

HALAMAN PENGESAHAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

1. Judul : Pemberdayaan Kelompok Dharma Wanita Persatuan Kecamatan Gumelar Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Guna Peningkatan Ekonomi Keluarga
2. Penyusun :
A. Nama : Affiatin Rahmah, S.P.,M.P.
B. NIDN : 0622078607
C. Jabatan/Golongan : Asisten Ahli
D. Program Studi : Agribisnis
E. Perguruan Tinggi : Universitas Peradaban
F. Bidang Keahlian : Agronomi
G. Alamat Kantor/Telp/Fax/Surel : Jl.Raya Pagojengan Km 3 Paguyangan Brebes 52276. Telp (0289) 432302
3. Lokasi Kegiatan : Gedung PPAI Kecamatan Gumelar Kabupaten Banyumas

Mengesahkan

Bumiayu, Januari 2026



Muh. Luqman Arifin, Ic.,M.A.
NIDN. 0619037801

Pelaksana


Affiatin Rahmah, S.P.,M.P.
NIDN.0622078607



SURAT PERNYATAAN
PUBLIKASI LAPORAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : M. Nidzomuddin S.Sos.
Jabatan : Kepala UPT Perpustakaan Universitas Peradaban

Telah menerima Laporan Pengabdian Masyarakat Dengan Judul “Pemberdayaan Kelompok Dharma Wanita Persatuan Kecamatan Gumelar Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Guna Peningkatan Ekonomi Keluarga” dari penulis :

Nama : Affiatin Rahmah, S.P.,M.P.
NIDN : 0622078607
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Unit Kerja : Jurusan Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Peradaban

Untuk dipublikasikan di Universitas Peradaban.

Demikian surat ini kami buat sebagai bukti laporan akhir pengabdian kepada masyarakat.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Alhamdulillah selalu kita panjatkan kepada Allah SWT, maha pemberi kekuatan dan keajaiban sehingga penulis bisa menyelesaikan laporan pengabdian kepada masyarakat yang berjudul “Pemberdayaan Kelompok Dharma Wanita Persatuan Kecamatan Gumelar Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Guna Peningkatan Ekonomi Keluarga” sebagai salah satu pengamalan dari Tridharma Perguruan Tinggi. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Muh. Kadarisman, S.H., M.Si. selaku Rektor Universitas Peradaban.
2. Rizki Noor Prasetyono, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Peradaban.
3. Muh. Luqman Arifin, Lc.,M.A. selaku Pj Ketua LPPM Universitas Peradaban.
4. Rekan - rekan dosen dan staf Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Peradaban.
5. Kepala dan Staf KUA Kecamatan Gumelar Kabupaten Banyumas.
6. Semua pihak yang terlibat dalam kegiatan bimbingan teknik yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan dan perhatian Bapak/Ibu sekalian menjadi amal saleh dan mendapatkan imbalan yang setimpal dari Allah SWT. Amin.

Bumiayu, Januari 2026

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	2
1.3 Tinjauan Pustaka.....	2
II. TUJUAN DAN MANFAAT	5
2.1 Tujuan	5
2.2 Manfaat.....	5
III. PELAKSANAAN	6
3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	6
3.2 Khalayak Sasaran.....	6
3.3 Metode yang digunakan.....	6
IV. HASIL KEGIATAN.....	8
V. KESIMPULAN DAN SARAN	11
5.1 Kesimpulan.....	11
5.2 Saran	11
DAFTAR PUSTAKA	12
LAMPIRAN	13

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kecamatan Gumelar merupakan salah satu Kecamatan dari 27 kecamatan yang ada di Kabupaten Banyumas. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS Kabupaten Banyumas, 2023), populasi Bebek di Kecamatan ini sejumlah 2.541 ekor atau menyumbang 1,54% dari keseluruhan populasi bebek yang ada di Kabupaten Banyumas. Persentase tersebut terbilang kecil, namun tidak menutup kemungkinan bisa menjadi salah satu pusat pembuatan telur asin Kecamatan. Peningkatan Ekonomi keluarga yang bisa dilakukan Ibu-Ibu Dharma Wanita salah satunya adalah dengan meningkatkan nilai tambah suatu produk dalam hal ini yaitu mengolah telur mentah menjadi telur asin.

Teknik pembuatan telur asin ada bermacam-macam diantaranya adalah dengan direbus seperti yang dilakukan di sebagian Masyarakat di Kecamatan Gumelar. Teknik pengolahan telur asin dengan cara pengukusan memiliki beberapa keutamaan antara lain telur memiliki tingkat kadar air yang rendah, kandungan gizi dan vitamin yang terdapat di dalam telur tidak berubah, serta daya simpan telur yang mampu mencapai 10 hari tanpa penyimpanan di dalam lemari pendingin (Saputra *et al.*, 2024). Hal ini juga bisa sebagai alternatif cara untuk mengawetkan telur apabila telur yang dihasilkan dari beternak bebek tidak semuanya habis terjual. Salah satu cara pengawetan yang tidak merubah gizinya yaitu dengan proses pengasinan menggunakan garam (Satifa, 2022).

Kegiatan peningkatan ekonomi keluarga tidak terlepas dengan kegiatan pemasaran. Banyak Ibu-ibu Dharma Wanita belum bisa memasarkan produk telurnya karena keterbatasan pengetahuan. Banyak persoalan yang terjadi di UKM Indonesia yang tidak dapat melakukan strategi pemasaran yang tepat karena kecenderungnya UKM di Indonesia hanya “menunggu konsumen” dan kurang aktif dalam melakukan kegiatan pemasaran (Rodhiah *et al.*, 2020)). Melalui ungkapan tersebut maka pengusaha dan UKM perlu mempertahankan target pelanggan yang sudah ada dan

memperluas jangkauan pelanggan baru, sehingga dalam kesempatan pengabdian ini dijelaskan beberapa pilihan pemasaran yang memungkinkan dilakukan bagi pengrajin telur asin yang hidup di daerah seperti Kecamatan Gumelar dan sekitarnya.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diperlukanya bimbingan teknis tentang cara pembuatan telur asin yang benar di Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Kecamatan Gumelar Kabupaten Banyumas.

1.3. Tinjauan Pustaka

1.3.1. Telur

Telur sebagai salah satu produk hewani yang dihasilkan dalam peternakan unggas merupakan sumber protein, asam lemak, vitamin, dan mineral yang memiliki kandungan gizi tinggi yang sangat diperlukan oleh tubuh. Jenis telur unggas yang biasa dikonsumsi khususnya di Indonesia diantaranya telur ayam, telur bebek, dan telur puyuh (Nuruzzakiyah, 2016). Selain sebagai sumber protein hewani, telur sangat disukai sebagian besar masyarakat Indonesia karena mudah didapat dan juga karena harga yang terjangkau. Dalam pembuatan telur asin, masyarakat lebih memilih telur bebek sebagai bahan bakunya, hal ini karena kemampuan menyerap garam lebih baik dibandingkan dengan telur yang lain, selain itu telur bebek lebih kenyal dibandingkan telur yang lain (Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Pemerintahan Kabupaten Lebak, 2019).

Telur bebek merupakan telur yang berasal dari bebek, telur ini memiliki warna yang paling pekat sehingga kadar air yang terdapat didalamnya lebih tinggi. Dalam satu butir telur bebek terdapat 46% selenium, 15% zat besi, dan 22% kandungan fosfor, sedangkan protein yang lebih tinggi didapatkan pada bagian kuning telur sebanyak 17%, sedangkan bagian kuning telur sebanyak 11% (Sumaryani, 2020). Protein terdapat di bagian kuning telur beserta zat asam amino esensial dan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh manusia yang meliputi zat besi, fosfor, sedikit kalsium, vitamin B kompleks dan sebagian besar lemak (Lesmayati & Rohaeni, 2014). Sedangkan

bagian putih telurnya terdiri dari jenis protein lainnya termasuk macam-macam asam amino mineral. Dalam telur bebek terdapat kandungan 10 jenis asam amino assensial seperti histidin, arginin, threonine, valin, methionine, isoleucine, leucine, leucine, phenilalanine, lysine dan typtophan (Heny, 2002).

1.3.2. Teknik Pengasinan Telur

Pengasinan telur merupakan salah satu bentuk pengawetan telur yang banyak di jumpai di banyak daerah di Indonesia. Salah satu keuntungannya adalah meningkatkan cita rasa yang masir atau berpasir yang didapatkan dari kuning telur. Telur bebek banyak dipilih sebagai bahan dasar telur asin karena mempunyai kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam (Lesmayati & Rohaeni, 2014).

Menurut Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Bandung (2018), ada tiga cara membuat telur asin secara tradisional, yaitu (1) perendaman telur dalam larutan garam, (2) pembaluran dengan adonan garam, dan (3) pembaluran dengan adonan garam dan abu gosok/bubuk bata merah.

1.3.2.1. Perendaman telur dalam larutan garam

Alat dan bahan yang digunakan dalam metode ini antara lain : 30 telur bebek (rentang usia 1-2 hari), 500 gram garam krosok, 2 liter air bersih, dapat juga menggunakan air mineral kemasan, kompor, spons kasar/sabut kelapa/kawat pembersih, baskom, panci rebusan, plastik atau toples kaca yang ada penutupnya, dan sendok. Proses pembuatannya Adalah : (1) rendam telur asin di wadah yang berisi air (perlu diketahui bahwa jika ada telur yang mengapung, itu pertanda bahwa telur tersebut tidak layak untuk diolah lebih lanjut), (2) cuci kulit telur dengan cara menggosoknya dengan kawat pencuci piring, jika sudah bersih, tiriskan telur dan simpan dalam wadah yang sudah disediakan, (3) Selagi menunggu telur kering dari air, buat larutan perendam dari campuran air dan garam, sebaiknya gunakan air dingin, (4) Setelah larutan campuran tersebut siap, segera tuangkan ke wadah yang berisikan telur sebelumnya, lalu tutup wadahnya secara rapat, (5) rendam selama 12 hari supaya hasilnya menjadi terasa enak dan masir.

1.3.2.2.Pembaluran dengan adonan garam

Alat dan bahan yang dibutuhkan antara lain : telur bebek segar (10-15 butir, pastikan tidak retak), garam krosok/garam kasar (sekitar 500 gr - 1 kg, tergantung jumlah telur), air secukupnya (untuk melarutkan garam sedikit agar menempel), amplas halus (untuk menggosok kulit telur), wadah/toples kedap udara. Langkah pembuatanya adalah sebagai berikut : (1) cuci bersih telur bebek dari kotoran dan keringkan dengan lap, (2) gosok permukaan kulit telur secara perlahan menggunakan amplas halus untuk membuka pori-pori, sehingga garam lebih mudah meresap, (3) campurkan garam kasar dengan sedikit air hingga teksturnya kental seperti pasta. balurkan adonan garam ke seluruh permukaan telur dengan ketebalan sekitar 1-2 mm atau bisa menggunakan metode balur langsung yaitu dengan memasahi sedikit telur, gulingkan ke dalam wadah berisi garam krosok hingga garam menempel tebal, (4) susun telur yang sudah dibaluri ke dalam toples rapat. tutup rapat dan simpan di tempat sejuk selama 15-20 hari (makin lama, semakin asin), (5) bersihkan telur dari sisa baluran garam. rebus telur dengan api kecil (agar tidak pecah) selama 1-2 jam.

1.3.2.3.Pembaluran dengan adonan garam dan abu gosok/bubuk batu merah.

Metode ini perlu menyiapkan alat-alat yang diperlukan diantaranya ember plastik, lap/serbet/kain, sikat gigi/alat gosok/sabut kelapa/amplas, panci kukus, kuali/ember plastik. Bahan-bahan yang dibutuhkan diantaranya telur bebek, air, garam, abu gosok/bubuk batu bata. Urutan pembuatannya adalah sebagai berikut : (1) Siapkan air di ember plastik kemudian cuci bersih semua telur mentah bisa menggunakan sikat gigi untuk menghilangkan noda di permukaan telur, setelah itu lap dan keringkan telur, (2) gosok perlahan permukaan telur dengan amplas yang bertujuan agar pori-pori telur terbuka dan campuran untuk mengasinkan dapat meresap ke dalam telur, (3) di panci terpisah, buat campuran pengasin telur dengan mencampur abu gosok/bubuk batu bata merah dengan garam menggunakan perbandingan 1:1, tambahkan air pada campuran ini, lalu aduk hingga menjadi seperti pasta, (4) baluri telur satu per satu dengan adonan, kira-kira setebal 1—2 mm, (5) simpan telur dalam wadah kuali atau ember plastik selama 15—20 hari (makin lama waktu penyimpanan, telur akan semakin asin), (6) setelah waktu yang ditentukan, bersihkan telur asin dari campuran pengasin dan

telur pun siap diolah lebih lanjut bisa direbus maupun dikukus (Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Bandung, 2018).

II. TUJUAN DAN MANFAAT

2.1. Tujuan

Tujuan kegiatan ini adalah praktik secara langsung cara pembuatan telur asin dan bisa mempraktekkan sendiri di rumah masing-masing dan hasilnya selain bisa digunakan untuk kebutuhan sehari-hari juga bisa dijual kembali untuk menambah penghasilan keluarga.

2.2. Manfaat

Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat memberi manfaat untuk Anggota Dharma Wanita khususnya sebagai berikut :

1. Mendapat pengetahuan dasar tentang pembuatan telur asin, dari pemilihan jenis telur, metode pengasinan, dan pengemasan, serta sangat memungkinkan untuk melakukan modifikasi rasa.
2. Mengetahui manfaat pengasinan untuk pengawetan produk sehingga memiliki daya simpan lama.
3. Mengedukasi tentang telur asin sebagai salah satu sumber gizi tinggi dengan harga yang terjangkau.
4. Mampu membuat telur asin sendiri di rumah untuk pemenuhan kebutuhan sendiri ataupun wirausaha sehingga meningkatkan pendapatan keluarga.
5. Meningkatkan hubungan yang erat antara masyarakat dengan Universitas.

III. PELAKSANAAN

4.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilaksanakan di Desa Gumelar, Kecamatan Gumelar, Kabupaten Banyumas. Adapun waktunya adalah sebagai berikut;

Hari/Tanggal : Jumat, 25 Desember 2025

Waktu : 10.00 – 13.00 WIB

4.2. Khalayak sasaran

Sasaran yang dituju dalam pelaksanaan pengabdian ini adalah anggota Dharma Wanita Persatuan Kecamatan Gumelar Kabupaten Brebes.

4.3. Metode yang digunakan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi dua tahap utama, yaitu; (1) Sosialisasi dan (2) pelaksanaan kegiatan penyuluhan.

1. Sosialisasi

Sosialisasi disampikan dalam rangka memaparkan program kegiatan yang akan dilakukan tim pengabdian. Dengan adanya sosialisasi ini anggota Dharma Wanita dapat mengetahui tahapan-tahapan dan proses yang akan dilakukan. Sosialisasi dilakukan 1 bulan sebelum kegiatan pengabdian dengan cara menginfokan rencana kegiatan pada pertemuan rutin Dharma Wanita setempat yang memang dilakukan rutin setiap satu bulan sekali. Pada tahap ini disampaikan tentang tujuan diadakannya pengabdian yang pertama yaitu untuk memberdayakan potensi Masyarakat khususnya ibu-ibu Dharma Wanita Kecamatan Gumelar untuk dapat meningkatkan tambahan pendapatan melalui pelatihan pembuatan telur asin. Tujuan Kedua yaitu menumbuhkan semangat berwirausaha masyarakat khususnya ibu-ibu Dharma Wanita Kecamatan Gumelar Kabupaten Banyumas. Peserta pengabdian adalah ibu-ibu Dharma Wanita Persatuan Kecamatan Gumelar Kabupaten Banyumas.

2. Pelaksanaan kegiatan penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi yang kemudian dilanjutkan dengan praktik dan diakhiri dengan bazar telur asin. Materi yang paparkan diantaranya tentang: (1) jenis-jenis telur bebek, (2) manfaat telur bebek, (3) teknik pembuatan telur asin, (4) cara pengemasan telur asin, dan (5) cara pemasaran telur asin untuk pemula.

IV. HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian Kepada Masyarakat telah dilaksanakan pada hari Jum'at tanggal 12 Desember 2025 pada pukul 10.00 – 13.00 WIB di Gedung PPAI Kecamatan Gumelar Kabupaten Banyumas. Dalam kegiatan tersebut terdapat 19 peserta yang hadir. Pada tahap pertama dilaksanakan ceramah tentang jenis-jenis telur bebek yang ada di sekitar Kecamatan Gumelar beserta dimana saja bisa mendapatkan telur tersebut, dijelaskan juga manfaat telur bebek bagi tubuh diantaranya menjaga dan meningkatkan fungsi penglihatan, membangun serta memperbaiki jaringan yang rusak, dan membantu menjaga kekebalan tubuh manusia (10) . Berikutnya memasuki Teknik pembuatan telur bebek original (hanya asin), dijelaskan mulai dari alat-alat yang digunakan untuk skala rumahan diantaranya : ember ukuran sedang untuk mencuci telur, sikat atau sabut kelapa untuk membersihkan telur dari kotoran yang menempel, toples atau wadah tertutup untuk merendam telur (proses pengasinan), dan panci untuk mengukus telur yang sudah diasinkan. Praktek pembuatan telur asin kali ini adalah varian original atau hanya asin saja tanpa campuran rasa lain. Hal ini dikarenakan Sebagian ibu-ibu Dharma Wanita baru pertama kali mengikuti pelatihan pembuatan telur asin, diharapkan di pengabdian masyarakat berikutnya bisa dilanjutkan dengan pembuatan telur asin dengan rasa yang lebih bervariasi.



Gb 1. Sebelah kiri : Telur yang sudah diasinkan (direndam selama 12 hari),
Sebelah kanan : Telur yang belum diasinkan

Dalam pemaparan disebutkan beberapa titik ibu-ibu Dharma Wanita bisa mendapatkan telur asin mentah dengan harga yang terjangkau. Sehingga ibu-ibu tidak perlu mencari sendiri sumber telur mentah yang ada di Kecamatan Gumelar dan sekitarnya. Pemasarannya pun bisa dilakukan dengan berbagai cara diantaranya bisa dengan menitipkan di toko-toko atau warung-warung di sekitar rumah, menjualnya di setiap acara kumpulan warga baik PKK, Dharma Wanita, maupun kumpulan-kumpulan lainnya atau yang sekarang sedang ramai adalah dengan menjualnya lewat online. Dalam hal ini untuk kalangan ibu-ibu bisa membagikan informasi penjualan lewat *Whatsapp Story*, lewat *Whatsapp Group*, atau bisa lewat media sosial seperti Instagram dan Facebook. Berbagai kemudahan lewat media online sekarang ini bisa dimanfaatkan secara maksimal untuk meningkatkan penjualan telur asin, sehingga pemasaran tidak terbatas hanya diwilayah sekitar saja, namun bisa lebih luas lagi. Inovasi yang ditawarkan yaitu memanfaatkan media sosial sebagai sarana penjualan produk telur asin. Dengan penggunaan media sosial, diharapkan mampu menjangkau konsumen baru serta memperluas area pemasaran.



Gb 2. Contoh pengemasan telur asin yang siap dipasarkan



Gb 3. Anggota Dharma Wanita Persatuan Kecamatan Gumelar Kabupaten Banyumas

Secara keseluruhan anggota pengabdian sangat antusias dan semangat mengikuti kegiatan ini setelah mengetahui langkah-langkah pembuatan telur asin yang cukup sederhana dan bisa dilakukan oleh siapa saja. Selain itu juga karena diajarkan cara pemasaran bagi pemula yang sangat masuk akal dan juga sumber-sumber telur asin yang sudah disebutkan semakin memudahkan ibu-ibu Dharma Wanita dalam memulai berwirausaha. Selisih harga yang didapat dari pengolahan telur mentah menjadi telur asin juga lumayan dapat digunakan untuk kebutuhan sehari hari dan utamanya ibu-ibu Dharma Wanita bisa semakin aktif dengan ekonomi keluarga yang semakin meningkat.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini berjalan dengan tertib dan lancar, hal ini terlihat dengan peserta yang aktif bertanya baik dalam sesi tanya jawab dan diskusi maupun dalam simulasi pembuatan telur asin. Setelah kegiatan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan akan pembuatan telur asin dan menambah kesadaran akan berwirausaha bagi Ibu-ibu Dharma Wanita, sehingga ekonomi keluarga juga semakin meningkat.

6.2. Saran

Pengabdian masyarakat bertema pembuatan telur asin untuk tujuan pemenuhan gizi keluarga maupun untuk tujuan peningkatan ekonomi keluarga maupun lainnya perlu dilakukan sesering mungkin karena dengan ini selain pemenuhan gizi keluarga terpenuhi juga tidak menutup kemungkinan bisa dijadikan usaha yang menghasilkan dan menjanjikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, A.P., N.C.K.Firomadholi, M. Suswandari, T. Widayati, A. Widyarini, R.N.Wijayanti, N.Valentina. 2023. *Buku Panduan Pembuatan Telur Asin*. Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo. Diakses 15 Januari 2027 (On-Line). <https://eprints.univetbantara.ac.id/id/eprint/96/2/22.%20PANDUAN%20PEMBUATAN%20TELUR%20ASIN.pdf>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyumas. 2023. *Populasi ternak Unggas menurut Kecamatan dan Jenis Unggas di Kabupaten Banyumas (ekor)*. Kabupaten Banyumas.
- Dinas Pertanian Dan Pangan Kabupaten Bandung. 2018. Cara Tradisional Membuat Telur Asin. Diakses 26 Januari 2026 (On-Line) <https://diperpa.badungkab.go.id/Artikel/18063-cara-tradisional-membuat-telur-asin>
- Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Pemerintahan Kabupaten Lebak. 2019. *Membuat Telur Asin (On-Line)* <https://disnakeswan.lebakkab.go.id/membuat-telur-asin/>
- Heny. 2002. Perbandingan Kadar Asam Amino dalam telur ayam Rasdan dan Telur bebek dengan High Speed Amino Acid Analyzer. *Tesis*. Fakultas Farmasi. Universitas Surabaya. Surabaya.
- Lesmayati, S., dan Rohaeni, E.S. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi*, hal 595-601.
- Nuruzzakiyah., H. Rahmatan, dan D. Syafrianti. 2016. Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Kadar Protein Dan Kualitas Organoleptik Telur Bebek. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, Volume 1 : 1-9.
- Rodhiah., M. T. Nawawi, T.M. Mukmin. 2020. Strategi Pemasaran Dan Pengembangan Produk Usaha Rumah Batik Setu Di Tangerang Selatan. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia* Vol. 3(2), 521-528.
- Saputra, A.D., I. D. Lestari, A.N. Ramadhani dan E. Purwati. 2024. Peningkatan Mutu Usaha Telur Asin Melalui Digital Marketing Dan Penggunaan Sistem Informasi Akuntansi. *Jurnal Fokus Abdimas* Vol 03(2) : 116-112.

Satifa, D.F. 2022. Pendampingan Pembuatan Telur Asin dengan Penambahan Air Kelapa. *Jurnal Pengabdian Megister Pendidikan IPA* Vol 5 (4) : 234-240.

Sumaryani., Putri, N., Permatasari, N. P. D. 2020. Identifikasi Karakteristik Biologis Telur Bebek (*Anas domesticus*) Dalam Usaha Penetasan. *Jurnal Emasains* Vol 12(1) : 50-56.

Lampiran 1. Surat Tugas



**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT (LPPM)
UNIVERSITAS PERADABAN**

*Alamat : Jalan Raya Pagojengan Km. 3 Paguyangan Brebes 52276
Telp. (0289) 432032 Fax. (0289) 430003*

SURAT TUGAS

Nomor : 1049/PM/LPPM.061042/XII/2025

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muh. Luqman Arifin, Lc., M.A.

Jabatan : Pj Ketua LPPM Universitas Peradaban

Dengan ini menugaskan kepada :

Nama : Affiatin Rahmah, S.P.,M.P.

NIDN : 0622078607

Unit Kerja : Fakultas Sains dan Teknologi

Untuk melakukan Pengabdian dengan judul **“Pemberdayaan Kelompok Dharma Wanita Persatuan Kecamatan Gumelar Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Guna Peningkatan Ekonomi Keluarga”** yang akan dilaksanakan pada :

Waktu : 12 Desember 2025

Lokasi : Gedung Pertemuan PPAI Kecamatan Gumelar, Kabupaten Banyumas

Demikian surat tugas ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bumiayu, 11 Desember 2025

Harap kami,

Pj Ketua LPPM Universitas Peradaban



Muh. Luqman Arifin, Lc., M.A.

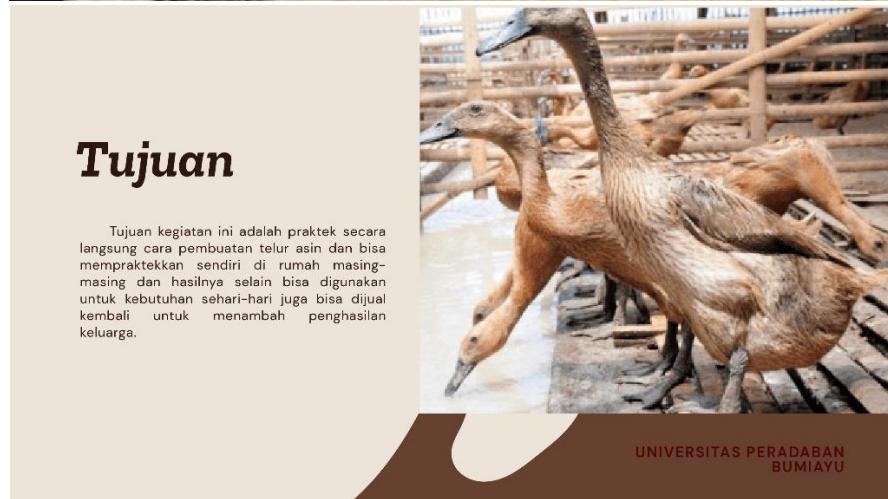
NIDN: 0619037801

Jalan Raya Pagojengan Km. 3 Paguyangan Kab. Brebes 52276, Telp. 0289 - 432032 Fax. 0289 - 430003

Lampiran 2. Daftar Hadir Peserta

PERTEMUAN DARWAN TGL. 12 - 12. 2025				
NO	TGL.	NAMA	ALAMAT	TTD
1.	12-12-2025	Afflatin Rahmah	KUA Gumeilar	✓
2.	12-12-2025	Kariningsih	"	
3.	12-12-2025	Lega nur n	"	
4.	12-12-2025	Mardatul Elhasanah	"	
5.	12-12-2025	Elis Atayani	"	
6.	12-12-2025	Munefiati	MI Kedungurang	✓
7.	12-12-2025	Markatun	MI Gumeilar	✓
8.	~ ~ ~	Iisnaeniati	"	
9.	~ ~ ~	Solmah	"	
10.	~ ~ ~	Wiwie H	"	✓
11.	~ ~ ~	Erlin R	"	✓
12.	~ ~ ~	Siti Mugi R	"	✓
13.	~ ~ ~	Siti uujayati	MI Cilangkap	✓
14.	~ ~ ~	Alimah	KUA Gumeilar	✓
15.	~ ~ ~	Kaminiyah	MI GarCang	✓
16.	~ ~ ~	Martiuaturrofah	"	✓
17.	~ ~ ~	Mugi Namdang P	"	✓
18.	~ ~ ~	Aqsaeniati	MI Gumeilar	✓
19.	~ ~ ~	Markatun	"	✓

Lampiran 3. Materi Pengabdian



JENIS TELUR

TELUR BEBEK

TELUR AYAM RAS

TELUR AYAM KAMPUNG

TELUR PUYUH

Manfaat Telur

- Mendukung Kesehatan Otak dan Fungsi Saraf
- Menjaga Kesehatan Mata
- Memperkuat Tulang dan Gigi
- Mendukung Kesehatan Jantung
- Membantu Manajemen Berat Badan
- Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh

Teknik Pengasinan Telur

01 Perendaman dengan larutan garam

02 Pembaluran dengan adonan garam

03 Pembaluran dengan garam dan abu gosok/bata merah

Pengasinan telur merupakan salah satu bentuk pengawetan telur yang banyak dijumpai di banyak daerah di Indonesia. Salah satu keuntungannya adalah meningkatkan cita rasa yang masin atau berpasir yang didapatkan dari kuning telur. Telur bebek banyak dipilih sebagai bahan dasar telur asin karena mempunyai kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam (Lesmayati & Rohaeni, 2014).

UNIVERSITAS PERADABAN BUMIAYU



Cara Pengasinan

- 01 rendam telur asin di wadah yang berisi air (perlu diketahui bahwa jika ada telur yang mengapung, itu pertanda bahwa telur tersebut tidak layak untuk diolah lebih lanjut)
- 02 cuci kulit telur dengan cara menggosoknya dengan kawat pencuci piring, jika sudah bersih, tiriskan telur dan simpan dalam wadah yang sudah disediakan
- 03 Selagi menunggu telur kering dari air, buat larutan perendam dari campuran air dan garam, sebaiknya gunakan air dingin
- 04 Setelah larutan campuran tersebut siap, segera tuangkan ke wadah yang berisikan telur sebelumnya, lalu tutup wadahnya secara rapat
- 05 rendam selama 12 hari supaya hasilnya menjadi terasa enak dan masir
- 06 setelah direndam, bisa dibilas kemudian bisa direbus atau dikukus sampai matang

