

PEMBERDAYAAN UMMAHAT MELALUI PELATIHAN PRODUKSI TELUR ASIN AYAM RAS BERBASIS REMPAH DI DUSUN MUHAJIRUN LAMPUNG SELATAN

Rr. Riyanti¹, Dian Septinova¹, Khaira Nova¹, Etha 'Azizah Hasiib^{2*}

¹Program Studi Peternakan, Universitas Lampung, Bandar Lampung

²Program Studi Nutrisi dan Teknologi Pakan Ternak, Universitas Lampung, Bandar Lampung

Jl. Prof. Sumantri Brojonegoro No.1 Bandar Lampung 35145

Penulis Korespondensi : etha.hasiib@fp.unila.ac.id

Abstrak

Program pengabdian masyarakat ini berangkat dari kebutuhan untuk meningkatkan kapasitas ekonomi keluarga melalui penguatan peran ibu rumah tangga. Sebagian besar ibu-ibu rumah tangga (ummahat) di Dusun Muhajirun belum memiliki keterampilan produktif yang terarah, meskipun terdapat potensi lokal berupa telur ayam ras yang berlimpah dan berpeluang diolah menjadi produk bernilai tambah. Salah satu inovasi yang dapat dimanfaatkan adalah pembuatan telur asin berbasis rempah, yang memiliki keunggulan rasa sekaligus memberikan manfaat kesehatan. Program ini bertujuan untuk memberdayakan kelompok ummahat di Dusun Muhajirun, Desa Negara Ratu, Kecamatan Natar, Lampung Selatan melalui pelatihan produksi telur asin ayam ras berbasis rempah. Kegiatan meliputi pelatihan teknis, pendampingan produksi, serta evaluasi peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Sebanyak 23 peserta dilibatkan secara aktif dengan pendekatan learning by doing. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis dan pemahaman peserta. Lebih dari 90% peserta mampu menjelaskan proses pembuatan, manfaat rempah, serta menyusun rencana usaha sederhana. Hasil evaluasi pengetahuan dan keterampilan menunjukkan peningkatan rata-rata 85, 6%. Produk telur asin rempah yang dihasilkan mendapat penilaian organoleptik baik, sedangkan modul pelatihan sederhana telah disusun sebagai luaran tambahan. Program ini berdampak positif terhadap peningkatan kapasitas ummahat dan berpotensi mendorong terbentuknya unit usaha kecil berbasis rumah tangga, sehingga berkontribusi pada peningkatan ekonomi keluarga.

Kata kunci: Pelatihan, Pemberdayaan Masyarakat, Telur Asin Rempah, Ummahat

1. Pendahuluan

Dusun Muhajirun terletak di Desa Negara Ratu, Kecamatan Natar, Kabupaten Lampung Selatan. Secara geografis, dusun ini berbatasan dengan Pasar Natar di sebelah barat daya dan berdekatan dengan Bandara Radin Intan II di bagian tenggara, dengan jarak sekitar 25 kilometer dari pusat Kota Bandar Lampung. Ibu rumah tangga (Ummahat) di Dusun Muhajirun memiliki keterampilan dasar dan akses terhadap sumber daya lokal seperti hasil ternak ayam ras. Namun, hingga saat ini, potensi tersebut belum dikembangkan secara optimal. Produksi telur ayam masih terbatas pada penjualan dalam bentuk segar tanpa inovasi pengolahan lebih lanjut. Demikian pula, ketersediaan rempah-rempah lokal belum dimanfaatkan untuk menghasilkan produk olahan bernilai tambah tinggi. Kondisi ini menyebabkan

peluang peningkatan pendapatan keluarga belum berkembang maksimal.

Kendala utama yang dihadapi oleh ummahat adalah terbatasnya keterampilan dalam mengolah hasil ternak menjadi produk inovatif berbasis rempah, serta minimnya akses terhadap pelatihan kewirausahaan dan pengembangan produk. Sementara ibu rumah tangga (ummahat) memiliki peran penting dalam mendukung ekonomi keluarga, baik melalui pengelolaan keuangan rumah tangga maupun kegiatan produktif berbasis rumah tangga (Dewi.2015) Oleh karena itu pemberdayaan ummahat melalui pelatihan keterampilan menjadi strategi untuk meningkatkan kapasitas, membuka peluang usaha, dan menambah pendapatan keluarga.

Diversifikasi produk berbasis telur menjadi salah satu solusi meningkatkan nilai tambah, salah satunya melalui pengolahan menjadi telur asin (Sari

et al., 2022). Selama ini, telur asin lebih identik dengan telur itik, padahal telur ayam ras juga dapat dimanfaatkan dengan hasil yang kompetitif (Setiawan *et al.*, 2021). Telur asin merupakan produk olahan tradisional yang populer di berbagai kalangan konsumen, baik di dalam maupun luar negeri. Karakteristik utama telur asin meliputi hidrasi putih telur, pematangan kuning telur, warna dan rasa kuning telur yang khas, serta tekstur putih telur yang halus dan empuk setelah proses pengawetan dan pemanasan (Xiaoya Li *et al.*, 2022).

Inovasi dalam pengolahan telur asin dapat dilakukan dengan pemanfaatan rempah-rempah lokal. Penelitian Septiona *et al.* (2023) menunjukkan bahwa penggunaan ketumbar dalam proses pengasinan mampu meningkatkan karakteristik fisik dan rasa kuning telur asin. Selain ketumbar, jahe juga berpotensi meningkatkan kualitas telur asin. Menurut Pundiwara *et al.* (2021), penambahan tepung jahe hingga 20% dalam proses pembuatan telur asin menyebabkan warna kuning telur menjadi lebih merah, tanpa mengubah warna albumen secara signifikan. Ini membuka peluang inovasi produk telur asin berbasis rempah dengan karakteristik visual dan cita rasa yang lebih menarik.

Inovasi pengolahan telur asin berbasis rempah (ketumbar dan jahe) memberikan keunggulan tambahan berupa cita rasa khas dan potensi fungsional. Melalui pengabdian ini, inovasi tersebut diperkenalkan kepada *ummahat* Dusun Muhajirun dengan tujuan meningkatkan keterampilan, memperkuat kapasitas usaha, dan mendorong terbentuknya unit usaha kecil berkelanjutan.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan partisipatif, dalam hal ini peserta tidak hanya berperan sebagai penerima materi, tetapi juga aktif terlibat dalam seluruh rangkaian kegiatan. Pendekatan ini dipilih agar transfer pengetahuan dan keterampilan berlangsung lebih efektif serta berkelanjutan. Peserta kegiatan adalah 23 orang *ummahat* (ibu-ibu rumah tangga) yang sebagian besar memiliki minat dalam usaha rumah tangga berbasis pangan, namun belum memiliki keterampilan teknis yang memadai dalam produksi olahan telur asin berbasis rempah.



Gambar 1. Peserta pengabdian kepada Masyarakat PKM DHR

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi empat tahapan, yaitu pelatihan teknis, pendampingan produksi, evaluasi pengetahuan dan keterampilan, serta penyusunan modul pelatihan.

A. Pelatihan Teknis

Tahap awal berupa pelatihan teknis untuk memberikan pemahaman konseptual sekaligus keterampilan dasar. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah interaktif, diskusi, dan demonstrasi sehingga peserta dapat langsung mengaitkan teori dengan praktik nyata. Materi yang diberikan meliputi:

- Pengenalan teori dasar pengasinan telur, termasuk prinsip osmosis, fungsi garam, serta faktor-faktor yang memengaruhi mutu telur asin.
- Pengenalan manfaat rempah (ketumbar dan jahe), baik dari sisi peningkatan citarasa maupun nilai fungsionalnya sebagai pangan sehat. Materi ini menekankan bahwa inovasi dengan penambahan rempah dapat meningkatkan daya saing produk.
- Praktik langsung produksi telur asin rempah, mulai dari pemilihan telur berkualitas, pembuatan larutan garam-rempah, proses perendaman, teknik perebusan yang tepat untuk mempertahankan mutu, hingga penyimpanan agar produk lebih awet.

B. Pendampingan Produksi

Tahap berikutnya adalah pendampingan langsung. Pada tahap ini peserta mempraktikkan secara mandiri proses produksi telur asin rempah dengan bimbingan fasilitator. Metode yang digunakan adalah *learning by doing*, sehingga peserta belajar sambil bekerja, mencoba, dan mengoreksi kesalahan dengan segera. Fasilitator memberikan arahan teknis, mulai dari pengukuran konsentrasi larutan garam, perbandingan penggunaan rempah, hingga teknik perendaman dan pengemasan sederhana.

Pendampingan ini tidak hanya bertujuan memperkuat keterampilan teknis, tetapi juga membangun rasa percaya diri peserta dalam menghasilkan produk dengan standar mutu yang konsisten.

C. Evaluasi Pengetahuan dan Keterampilan

Untuk mengukur efektivitas kegiatan, dilakukan evaluasi berupa pre-test dan post-test. Evaluasi mencakup tiga aspek utama:

- Teknik produksi telur asin rempah, yaitu kemampuan peserta dalam menerapkan tahapan produksi secara benar.
- Pengemasan dan branding sederhana, meliputi pemahaman mengenai estetika kemasan, pemberian label, serta pentingnya identitas produk.
- Kewirausahaan dasar, mencakup pemahaman tentang harga pokok produksi, strategi penetapan harga jual, serta peluang pemasaran lokal.

4. Penyusunan Modul Pelatihan

Sebagai luaran kegiatan, disusun modul sederhana yang berisi panduan teknis produksi telur asin berbasis rempah. Modul ini dilengkapi dengan tahapan produksi, ilustrasi praktis, serta tips kewirausahaan, sehingga dapat digunakan peserta secara mandiri untuk melanjutkan usaha setelah kegiatan berakhir. Modul juga berfungsi sebagai media pembelajaran berkelanjutan yang dapat direplikasi oleh kelompok masyarakat lain.

3. Hasil dan Pembahasan

A. Peningkatan Pengetahuan Ummahat

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada aspek pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan. Berdasarkan nilai pre-test dan post-test (Table 1), pemahaman peserta mengalami peningkatan pada tiga aspek utama, yaitu: (a) teknik produksi telur asin berbasis rempah (82,7%) , (b) pengemasan dan branding sederhana, (97,1%) serta (c) pengetahuan kewirausahaan dasar (78,1%) . Hal ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang dirancang tidak hanya berhasil dalam transfer keterampilan teknis, tetapi juga dalam membangun kesadaran dan kesiapan peserta untuk mengembangkan usaha secara berkelanjutan.

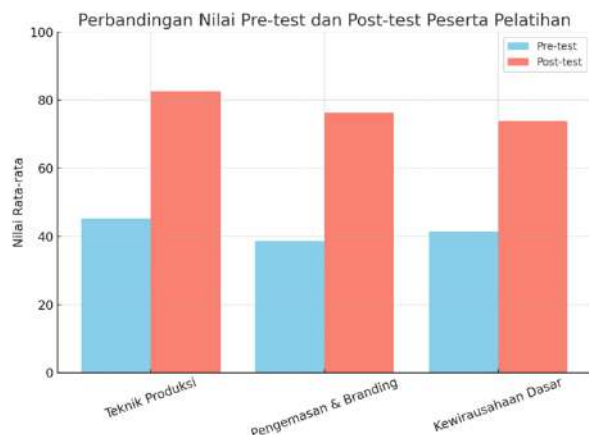
Hasil evaluasi pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta yang sangat signifikan pada tiga aspek utama, yaitu teknik produksi telur asin rempah, pengemasan dan branding sederhana, serta

kewirausahaan dasar. Sebelum pelatihan, tingkat pemahaman peserta masih relatif rendah dengan rata-rata skor 41,8%, yang menunjukkan bahwa sebagian besar ummahat belum memiliki bekal pengetahuan memadai. Namun, setelah mengikuti pelatihan, nilai rata-rata post-test 77,6% sehingga rata-rata tingkat pemahaman peserta meningkat tajam menjadi 85,6%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa transfer pengetahuan berlangsung secara efektif. Peserta tidak hanya mampu memproduksi telur asin rempah secara mandiri, tetapi juga memahami nilai tambah dari aspek hilir, yaitu pengemasan, branding, dan peluang pasar. Hal ini penting karena keterampilan wirausaha sederhana, seperti pengemasan yang menarik, pemberian merek yang tepat, serta perencanaan usaha kecil, merupakan faktor utama dalam memastikan keberlanjutan usaha rumah tangga berbasis pangan. Secara jelas perbandingan nilai pretest dan post test ditampilkan pada gambar 2.

Tabel 1. Nilai pre-test dan post test

Aspek yang Dinilai	Nilai Rata-rata Pre-test	Nilai Rata-rata Post-test	Peningkatan (%)
Teknik produksi telur asin berbasis rempah	45,2	82,6	+82,7%
Pengemasan & branding sederhana	38,7	76,3	+97,1%
Kewirausahaan dasar	41,5	73,9	+78,1%
Rata-rata keseluruhan	41,8	77,6	+85,6%

Data kuantitatif peningkatan pemahaman pada gambar 2 memperkuat teori bahwa penguatan kompetensi kewirausahaan melalui pelatihan partisipatif dapat meningkatkan *self-efficacy* peserta dalam mengelola usaha secara lebih percaya diri. Temuan ini sejalan dengan studi Putri & Lestari (2022), yang menegaskan bahwa kombinasi pelatihan teknis dan kewirausahaan terbukti meningkatkan peluang keberhasilan usaha pangan lokal. Dengan demikian, peningkatan pengetahuan dan kompetensi kewirausahaan pada peserta menjadi dasar yang kuat untuk mengembangkan usaha telur asin rempah yang tidak hanya layak produksi tetapi juga kompetitif di pasar.



Gambar 2. Perbandingan Nilai Pretest dan Post-test

Peningkatan kompetensi ini dapat diuraikan lebih rinci sebagai berikut:

1. Teknik Produksi Telur Asin Rempah – Setelah pelatihan, seluruh peserta mampu menjelaskan kembali prosedur produksi dengan runtut, mulai dari pemilihan telur berkualitas, pembuatan larutan rempah, hingga tahapan perebusan dan penyimpanan.
2. Pengemasan dan Branding – Jika sebelum pelatihan sebagian besar peserta hanya menggunakan kemasan seadanya, setelah pelatihan peserta memahami pentingnya identitas produk (brand), penggunaan kemasan higienis, dan penyertaan label sederhana (nama produk, komposisi, tanggal produksi, dan izin edar sederhana).
3. Kewirausahaan Dasar – Peserta mendapatkan pengetahuan mengenai aspek dasar kewirausahaan, seperti pencatatan biaya produksi, penentuan harga jual, strategi promosi sederhana (word of mouth dan media sosial lokal), serta perencanaan usaha skala rumah tangga.

Secara konseptual, peningkatan kompetensi ini sejalan dengan pendekatan integrasi teknis dan bisnis dalam pengembangan usaha mikro berbasis pangan. Studi sebelumnya (Putri & Lestari, 2022) menegaskan bahwa pelatihan yang menggabungkan keterampilan produksi dengan aspek kewirausahaan mampu meningkatkan survival rate usaha rumah tangga hingga dua kali lipat dibandingkan pelatihan teknis semata. Hal ini karena peserta tidak hanya mampu menghasilkan produk, tetapi juga memahami bagaimana produk tersebut bernilai ekonomi dan berdaya saing di pasar.

Indikator kualitatif menunjukkan adanya perubahan pola pikir (*mindset shift*) di kalangan peserta. Jika sebelumnya sebagian besar peserta menganggap produksi telur asin hanya sebatas kegiatan konsumsi keluarga, pasca pelatihan mereka mulai melihat peluang ekonomi yang lebih luas. Beberapa peserta menyampaikan minat untuk mencoba menjual produk di pasar desa dan menitipkan pada warung terdekat. Transformasi ini penting karena merupakan langkah awal menuju kemandirian ekonomi rumah tangga.

Berdasarkan uraian di atas tampak bahwa kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan praktis (*how to make*), tetapi juga memperkuat kompetensi kewirausahaan (*how to sell and sustain*). Pencapaian ini menjadi fondasi kuat bagi pengembangan usaha telur asin rempah sebagai produk unggulan lokal yang berpotensi memberikan kontribusi nyata terhadap ekonomi keluarga dan pemberdayaan perempuan di tingkat komunitas.

B. Peningkatan Keterampilan Teknis

Pelatihan teknis berhasil diikuti oleh 23 ummahat dengan pendekatan *learning by doing*, yang memungkinkan peserta belajar secara praktik langsung. Metode ini terbukti efektif karena keterampilan teknis bukan hanya dipahami secara teoritis tetapi juga dapat langsung diaplikasikan. Peserta mampu menguasai seluruh tahapan produksi telur asin berbasis rempah, mulai dari pemilihan telur, pembuatan larutan rempah, perendaman, perebusan, hingga penyimpanan.

Hasil observasi keterampilan praktis menunjukkan capaian positif:

- a. 91% peserta dapat memilih telur dengan kualitas baik secara mandiri setelah pelatihan.
- b. 87% peserta mampu membuat larutan rempah dengan takaran yang tepat tanpa arahan instruktur.
- c. 83% peserta berhasil melakukan seluruh rangkaian produksi (perendaman, perebusan, penyimpanan) dengan benar.

Dari sisi kepuasan peserta, kuesioner sederhana dengan skala 1–5 memberikan hasil yang sangat baik: materi mudah dipahami (4,7), metode *learning by doing* efektif (4,8), dan kesiapan peserta untuk mempraktikkan di rumah (4,5), dengan rata-rata kepuasan keseluruhan 4,67. Pendekatan praktis ini sesuai dengan teori pembelajaran konstruktivis, di mana peserta membangun pengetahuan melalui pengalaman nyata (Fachruddin, 2019). Hasil ini

menunjukkan bahwa pemberdayaan berbasis keterampilan teknis dapat meningkatkan *self-efficacy* peserta, yaitu rasa percaya diri dalam menguasai teknologi produksi pangan sederhana.

Dari sisi kepuasan peserta, kuesioner sederhana dengan skala 1–5 memberikan hasil yang sangat baik: materi mudah dipahami (4,7), metode *learning by doing* efektif (4,8), dan kesiapan peserta untuk mempraktikkan di rumah (4,5), dengan rata-rata kepuasan keseluruhan 4,67. Temuan ini menegaskan bahwa metode partisipatif yang menggabungkan teori dan praktik nyata dapat meningkatkan keterampilan, pengetahuan, serta motivasi peserta secara signifikan. Dengan bekal keterampilan tersebut, ummahat tidak hanya mampu memproduksi telur asin berbasis rempah secara mandiri, tetapi juga memiliki landasan awal untuk mengembangkan usaha rumah tangga berbasis pangan fungsional.



Gambar 3. Pelaksanaan pelatihan teknis produksi telur asin-rempah

C. Produk Inovatif dan Nilai Tambah Pangan Fungsional

Telur asin rempah yang dihasilkan dalam program ini terbukti memiliki kualitas organoleptik yang baik serta nilai fungsional yang menonjol. Penambahan rempah-rempah seperti ketumbar dan jahe tidak hanya memberikan cita rasa dan aroma khas, tetapi juga memperkaya kandungan bioaktifnya. Jahe mengandung gingerol dengan sifat antioksidan dan antiinflamasi (Mashadi *et al.*, 2013, Ayustaningwarno, *et al.*, 2024), sedangkan ketumbar kaya akan linalool dan senyawa fenolik yang bersifat antimikroba (Talebi *et al.*, 2014). Dengan demikian, produk yang dihasilkan tidak hanya diterima secara sensoris tetapi juga

memiliki potensi sebagai pangan fungsional, sejalan dengan tren konsumen modern yang semakin sadar kesehatan.



Gambar 4. Proses perendaman telur ayam dalam larutan rempah

Hasil uji daya suka organoleptik yang dilakukan terhadap 23 panelis Ummahat peserta pelatihan memperkuat temuan ini. Penilaian menggunakan skala hedonik 1–9 menunjukkan bahwa telur asin rempah memperoleh skor tinggi pada hampir seluruh atribut mutu sensori daya suka terlihat pada tabel 2.

Tabel 2. Nilai daya suka sensori telur asin ayam ras rempah

Atribut sensoris	Skor rata-rata $\pm$ sd
Warna kuning telur	7,7 $\pm$ 0,5
Aroma	7,9 $\pm$ 0,6
Rasa	8,1 $\pm$ 0,5
Tekstur	7,8 $\pm$ 0,4
Penerimaan keseluruhan	8,0 $\pm$ 0,5

Skor rata-rata untuk rasa adalah 8,1, penerimaan keseluruhan 8,0, aroma 7,9, tekstur 7,8, dan warna kuning telur 7,7. Seluruh skor berada di atas 7,5, yang menandakan tingkat kesukaan panelis sangat tinggi. Secara khusus, rasa dan penerimaan keseluruhan menjadi aspek yang paling diapresiasi, menegaskan bahwa penambahan rempah berhasil meningkatkan karakteristik organoleptik produk. Selain itu, panelis ummahat memberikan tanggapan positif terkait aroma khas yang lebih segar dan tekstur yang konsisten kenyal pada putih telur serta lembut pada kuning telur. Warna kuning telur juga

dianggap menarik dan berbeda dari telur asin biasa. Hasil ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis rempah dapat meningkatkan nilai tambah produk tradisional melalui modifikasi sederhana namun berdampak besar pada penerimaan konsumen.

Dengan demikian, telur asin rempah yang dihasilkan bukan sekadar produk olahan, tetapi juga representasi dari hilirisasi riset sederhana yang mampu memberikan manfaat langsung kepada masyarakat. Produk ini memiliki keunggulan kompetitif di pasar lokal karena menawarkan kombinasi antara cita rasa khas, kandungan bioaktif fungsional, dan tren pangan sehat. Bagi kelompok ummahat, inovasi ini membuka peluang usaha baru yang berdaya saing sekaligus mendukung pengembangan ekonomi rumah tangga berbasis pangan lokal.

D. Dampak Sosial-Ekonomi dan Potensi Unit Usaha Kecil

Pelatihan tidak hanya menghasilkan peningkatan keterampilan teknis dan pengetahuan kewirausahaan, tetapi juga berdampak signifikan pada motivasi serta kesiapan ummahat untuk memulai usaha rumah tangga. Dari 23 peserta, sebanyak 18 orang (78,3%) menyatakan siap memproduksi telur asin rempah secara berkelanjutan, baik untuk konsumsi pribadi maupun untuk dijual di lingkungan sekitar. Sementara itu, 10 orang (43,5%) bahkan berencana membentuk kelompok usaha bersama untuk memperkuat kapasitas produksi dan pemasaran.

Dukungan berupa modul pelatihan, panduan branding sederhana, serta contoh pengemasan praktis menjadi bekal penting bagi peserta. Hal ini sejalan dengan konsep pemberdayaan ekonomi lokal, di mana peningkatan kapasitas individu berdampak langsung pada pendapatan keluarga. Berdasarkan hasil wawancara, diperkirakan bahwa jika setiap peserta mampu memproduksi 50–100 butir telur asin per minggu dengan margin keuntungan sekitar Rp1.000–1.500 per butir, maka potensi tambahan pendapatan yang bisa diperoleh berkisar antara Rp200.000–600.000 per bulan per rumah tangga.

Selain aspek ekonomi, kegiatan ini juga memperkuat jejaring sosial antar-ummahat di tingkat dusun. Peserta saling berbagi pengalaman, strategi produksi, dan rencana pemasaran. Terbentuknya jejaring sosial ini menciptakan

ekosistem usaha rumah tangga yang mendukung keberlanjutan ekonomi lokal.

Pendekatan pada program pengabdian ini selaras dengan penelitian Putri dan Lestari (2022) yang menegaskan bahwa kombinasi pelatihan teknis dan kewirausahaan dapat meningkatkan peluang keberhasilan usaha mikro berbasis pangan lokal. Dengan adanya potensi hilirisasi produk inovatif telur asin rempah, masyarakat tidak hanya mengonsumsi hasil pelatihan, tetapi juga berpeluang menciptakan produk unggulan desa yang mampu bersaing di pasar lokal maupun regional.

4. Kesimpulan

Program pemberdayaan ummahat melalui pelatihan produksi telur asin ayam ras berbasis rempah di Dusun Muhajirun berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan *ummahat*. Produk yang dihasilkan memiliki kualitas baik dan disertai dengan modul pelatihan sebagai luaran. Program ini berkontribusi pada peningkatan kapasitas ekonomi rumah tangga dan berpotensi melahirkan unit usaha kecil yang berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM UNILA yang telah mendanai PKM hasil Riset tahun 2025.

Daftar Pustaka

- Ayustaningwarno, F., Anjani, G., Ayu, A. M., & Fogliano, V. (2024). A critical review of ginger's (*Zingiber officinale*) antioxidant, anti-inflammatory, and immunomodulatory activities. *Frontiers in Nutrition*, 11, 1364836.
- Dewi, D. A. L. (2015). Peran ibu rumah tangga dalam perekonomian keluarga: Studi kasus di Desa Gunem Kabupaten Rembang. *Buletin Bisnis & Manajemen*, 1(1), 38–45.
- Hidayat, R., & Sari, N. (2020). Telur sebagai sumber protein hewani dan diversifikasi produk olahannya. *Jurnal Pangan Lokal*, 5(2), 55–63.
- Mashhadi, N. S., Ghiasvand, R., Askari, G., Hariri, M., Darvishi, L., & Mofid, M. T. (2013). Anti-oxidative and anti-inflammatory effects of ginger in health and physical activity: Review of current evidence. *International Journal of Preventive Medicine*, 4(1), 36–42.
- Pundiswara, D., Sumarmono, J., & Sentosa, S. (2021). The effect of adding ginger flour (*Zingiber*

- officinale*) to the pH and color of salted chicken egg. *Angon: Journal of Animal*, 3(3), 233–241.
- Putri, A., & Lestari, D. (2022). Pemberdayaan ibu rumah tangga melalui inovasi produk pangan lokal berbasis hasil penelitian. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 4(1), 44–52.
- Sari, A. R., Wibowo, C. H., & Fitriana, I. (2022). Peningkatan keterampilan teknologi pembuatan telur asin rempah bagi siswa SMA Sultan Agung 3 Semarang. *Jurnal Pasopati*, 4(1), 77–84.
- Septinova, D., Putri, D. P., Riyanti, & Nova, K. (2023). Color, pH, and yolk index of chicken eggs coated with coriander at different curing time. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 11(2), 121–130.
- Septinova, D., Nurfiyanti, I., Eptiana, D., Nova, K., & Riyanti. (2024). The effect of NaCl, KCl, CaCl₂ and coriander on the characteristics of salted chicken eggs. *Advances in Animal and Veterinary Sciences*, 12(9), 1640–1645.
- Setiawan, A., Nugroho, T., & Fitria, L. (2021). Pemanfaatan telur ayam ras dalam pengolahan telur asin sebagai alternatif produk olahan. *Jurnal Teknologi Hasil Ternak*, 16(1), 1–9.
- Sofiyatun, H., Lisa, D. A., Yunisa, A. F., Bramas, T. A. P., & Iham, M. (2025). Peran ibu rumah tangga dalam menopang ekonomi di masa krisis. *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Bisnis*, 4(2), 84–95.
- Xiaoya, L., Chen, S., Chen, Y. Y., Wu, N., Xu, M., Yan, Z., & Yonggang, T. (2022). The quality characteristics formation and control of salted eggs: A review. *Foods*, 11(19), 2949.
- Telebi, S. M., Naser, A., & Chorbanpour, M. (2024). Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oils in different populations of *Coriandrum sativum* L. (coriander) from Iran and Iraq. *Food Science & Nutrition*, 12(6), 3872–3882.