

Received: November 2025	Accepted: Januari 2026	Published: Januari 2026
Article DOI: http://dx.doi.org/10.24903/jam.v10i01.3837		

Pelatihan Pengolahan Kerupuk Telur Asin bagi Anak Remaja dan Pemuda di Yayasan Tabela Harapan Bangsa Kota Palangka Raya

Lisnawaty Silitonga
Universitas Palangka Raya
lisnawaty@pet.upr.ac.id

Iis Yuanita
Universitas Palangka Raya
iis.yuanita@pet.upr.ac.id

Indra Beres Panggabean
Universitas Palangka Raya
indrapanggabean702@gmail.com

Krisly Serena Damanik
Universitas Palangka Raya
Krislyserenadamanik@gmail.com

Anania Zega
Universitas Palangka Raya
Zegaanania01@gmail.com

Abstrak

Pelaksanaan pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk (1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah produk telur asin menjadi kerupuk bagi anak remaja dan pemuda di Yayasan Tabela Harapan Bangsa (2) Meningkatkan jiwa kewirausahaan, (3) Memiliki keterampilan mengemas. Kegiatan ini dilakukan dengan cara koordinasi dengan pengelola Yayasan, sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan pengolahan kerupuk telur asin, observasi dan akhirnya melakukan evaluasi kegiatan dengan melihat keberlanjutan kegiatan oleh mitra. Setelah pelatihan dan observasi dilakukan diperoleh hasil adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan, peningkatan minat dalam mengembangkan usaha pengolahan kerupuk telur asin dengan tetap membuat produk kerupuk telur asin dan menjualnya seharga Rp.10.000 per *pouch* (± 50 g) dan juga memperoleh keterampilan mengemas.

Kata Kunci: *Kerupuk, telur asin, Palangka Raya*

Pendahuluan

Yayasan Tabela Harapan Bangsa Kota Palangka Raya adalah sebuah Lembaga sosial dengan tujuan sebagai *learning center* (panti asuhan) dan *Training Center* (pusat pelatihan), sebagai *learning center* merupakan tempat pembelajaran bagi anak-anak yang kurang beruntung (pendidikan dan kehidupan sosial), sebagai *training center* mereka dilatih untuk

meningkatkan keterampilan yang mereka miliki (bertukang dan memasak). Kreatifitas dan keterampilan dari anak remaja dan pemuda yang berada di yayasan masih perlu pembinaan termasuk dalam mengolah bahan pangan yang meningkatkan jiwa kewirausahaan sehingga mereka dapat mandiri dimasa depan (Kurniasari dan Sumiyati, 2022).

Salah satu produk pangan yang dapat diperoleh dengan mudah adalah telur asin dan berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk olahan lainnya salah satunya dengan mengolahnya menjadi kerupuk serta memperpanjang masa simpan. Pengolahan pascapanen menjadi produk pangan, apabila dilakukan dengan tepat dan baik dapat meningkatkan nilai jual dan memberikan keuntungan mencapai 100%.

Khoyiman *et al.* (2021) mengemukakan kerupuk merupakan makanan ringan yang disukai semua kalangan masyarakat baik muda maupun yang tua dan dijual disegala tempat baik warung ataupun supermarket, kondisi ini berpotensi menjadi usaha dalam skala kecil bagi anak remaja dan pemuda yang ada di yayasan dan bila kelak mereka keluar dari yayasan harapannya dapat membuat usaha mandiri dimasa depan.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah (1). Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah produk telur asin menjadi kerupuk bagi anak remaja dan pemuda di Yayasan (2). Meningkatkan jiwa kewirausahaan, (3). Keterampilan mengemas. Kegiatan ini dilakukan dengan cara koordinasi dengan pengelola Yayasan, sosialisasi dan penyuluhan, pelatihan pengolahan kerupuk telur asin, observasi dan akhirnya melakukan evaluasi kegiatan dengan melihat keberlanjutan kegiatan.

Pelaksanaan pelatihan ke yayasan diharapkan juga akan menjadikan lembaga Perguruan Tinggi sebagai sumber informasi dan pengembangan IPTEK dan pada akhirnya pengolahan produk telur asin menjadi kerupuk serta bagaimana cara melakukan pengemasan yang baik adalah rangkaian kegiatan yang saling berkaitan dan akan mendukung peningkatan perekonomian.

Permasalahan di kelompok mitra adalah kelompok mitra belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah kerupuk dengan mengganti bahan pengisi dengan produk lain selain tepung tapioka dan pengetahuan mengenai telur asin dapat diolah tanpa memerlukan biaya yang cukup mahal juga dapat dilakukan serta telur asin sebagai sumber protein juga belum dikenal.

Potensi yang dimiliki berupa lokasi kelompok mitra memiliki kondisi jalan yang cukup baik dan dekat dengan pasar sehingga produk dapat dijual di pasaran. Gambaran permasalahan dan potensi yang ada tim pengusul akan memberikan beberapa metode kegiatan yang akan dilakukan yaitu berupa pelatihan cara pengolahan hasil peternakan berupa telur asin hingga cara pengemasan (*packaging*) yang baik, menarik dan dapat meningkatkan nilai jual produk, dan strategi pemasarannya (Silitonga, 2025). Kegiatan yang dilakukan diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan juga dapat menjadi sumber pendapatan mitra (menjadi uang saku para remaja dan pemuda penghuni yayasan).

Metode

Waktu dan Tempat

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PPM) berlangsung sejak bulan September-November 2025 (selama 3 bulan) dan dilaksanakan di Kelurahan Bukit Tunggal, Kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah. Mitra merupakan Yayasan yang bergerak di dua bidang yaitu *Learning Center* (Panti Asuhan) dan *Training Center*

(Pusat Pelatihan) bernama Yayasan Tabela Harapan Bangsa Palangka Raya (selanjutnya disebut dengan YTHB P. Raya).

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian dilakukan Tim berdasarkan 6 langkah antara lain;

1. Langkah pertama dimulai dengan adanya koordinasi Bersama pengelola YTHB yaitu Bapak Putra Jaya.
2. Langkah kedua melakukan sosialisasi pelatihan bersama anak, remaja dan pemuda yang ada di YTHB.
3. Langkah ketiga Tim melakukan penyuluhan tentang pengolahan kerupuk telur asin. Materi diberikan 2 orang dosen dari Program Studi Peternakan (1 orang dosen mengenai cara mengolah kerupuk telur asin dan 1 orang dosen memberi materi cara pengepakan produk), dalam pelaksanaan kegiatan Universitas Palangka Raya dan dibantu oleh 8 orang mahasiswa yang juga berasal dari Program Studi Peternakan. Peserta adalah anak dan remaja berjumlah 20 orang, pada saat ini diberikan kepada peserta kuisioner tertulis (sebelum pelatihan dimulai).
4. Langkah keempat melakukan pelatihan pengolahan kerupuk telur asin serta Teknik pengemasan. Pembuatan kerupuk telur asin dilaksanakan berdasarkan metode yang dikemukakan Rosmaniar et al. (2023) dan Neneng Channel. (2023) yang dimodifikasi.
5. Langkah kelima tim melakukan evaluasi terhadap peserta untuk mengetahui sejauh mana peserta memahami proses pelatihan dan untuk apa dilakukan.
6. Langkah keenam dilakukan monitoring dan tetap ada evaluasi terhadap kegiatan dengan harapan ada perkembangan dari peserta pelatihan/mitra dan keberlanjutannya tetap terpantau dan yang tak kalah pentingnya dapat menghasilkan sebagai uang tambahan bagi peserta di Yayasan. Hal lain yang diharapkan kerupuk telur asin dapat menjadi pengganti ikan karena gizinya sudah lebih terkoreksi (sebagai sumber protein dari telur asin yang telah bercampur dengan tepung tapioka).

Cara Membuat Kerupuk Telur Asin dan Pengemasan

- a. Pembuatan dimulai dari membelah telur asin (sebanyak 2 butir) lalu dipisahkan antara kuning dan putih telur diwadah/ mangkok yang berbeda
- b. Haluskan kuning telur dan putih telur menggunakan sendok apabila jumlah sedikit dan bila banyak gunakan chooper, setelah halus sisihkan.
- c. Tepung tapioka seberat 500 g disediakan di wadah yang berbeda lalu dimasukkan bawang putih yang sudah dihaluskan sebanyak 6 butir, kaldu bubuk (satu sendok teh), garam (satu sendok teh), soda kue (satu sendok teh), Ajinomoto/MSG (satu sendok teh) kedalam wadah berisi tepung tapioka lalu aduk menggunakan tangan sampai tercampur rata dan setelah tercampur rata dibagi dua di wadah yang berbeda.
- d. Adonan kuning telur yang telah halus dimasukkan ke wadah tepung tapioka (wadah ke 1) dan putih telur ke wadah tepung tapioka lainnya.
- e. Air yang sudah mendidih disiram ke adonan yang di dalam wadah 1 secara perlahan sambil diuleni agar kalis lalu disisihkan dan selanjutnya wadah berisi putih telur dan adonan tepung tapioka juga diperlakukan dengan sama.
- f. Bila sudah kalis ambil tatakan atau talenan, kemudian adonan yang berisi campuran putih telur dan tepung tapioka yang sudah diberi bumbu dibagi menjadi 4 bagian lalu masing

- masing bagian di ratakan dan letakkan diatas talenan, kemudian adonan kuning telur yang sudah dicampur dengan tepung tapioka dimasukkan ke adonan putih telur dan setelah selesai kuning telur ditutupi adonan putih telur seperti membungkus.
- g. Untuk membungkus adonan yang akan dikukus menggunakan daaun pisang yang sudah dibersihkan dengan kain lap lalu diolesi dengan minyak goreng agar tidak lengket.
 - h. Adonan yang sudah menyatu dimasukkan ke daun pisang dan masing masing ujung bungkusuan ditusu dengan lidi/ tusuk gigi yang bersih
 - i. Lalu kukus adonan menggunakan kukusan selama 1 jam
 - j. Bila sudah matang matikan kompor dan diamkan beberapa saat (1-2 menit), kemudian kukusan diangkat
 - k. Adonan dipindahkan ke wadah lainnya
 - l. Buka daun pisang serta adonan didinginkan selama 1 hari 1 malam di dalam kulkas bila tidak ada kulkas didinginkan selama 2 hari dan adonan beserta wadahnya ditutup kain yang bersih.
 - m. Lalu adonan yang sudah didiamkan sehari semalam dikulkas (sehingga teksturnya mengeras) diiris setipis mungkin
 - n. Irisan siap dijemur dan bila sudah kering dapat digoreng
 - o. Bila hendak dijual kerupuk telur asin dimasukkan kedalam wadah/standing pouch yang sudah di tempelin stiker milik mitra (melakukan labeling), atau kedalam plastik yang sudah dipotong dibentuk lalu disiller untuk kemudian ditemplei stiker milik mitra.
- Langkah-langkah yang dilakukan dalam proses kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini sejalan dengan pendapat Sari (2022) dimana suatu kegiatan dilakukan dengan beberapa cara dimulai dari ceramah, diskusi, pemberian materi, melakukan tanya-jawab serta ada demonstrasi dan juga pelatihan. Pada tahap evaluasi pertanyaan dilakukan untuk mengetahui peserta menerima manfaat dari pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Koordinasi Dengan Mitra

Koordinasi dengan pengelola Yayasan Tabela Harapan Bangsa adalah hal yang pertama dilakukan, yang dibicarakan dalam koordinasi ini adalah bagaimana bentuk pelatihan dilakukan, berapa peserta yang akan dilatih. Koordinasi dilakukan secara intens baik bertemu secara langsung maupun lewat media telepon dan *whats app*. Menurut John-Eke dan Akintokunbo (2020) koordinasi yang intens akan menjadikan suatu kegiatan berhasil dengan baik dimana dalam proses koordinasi akan terjadi penyesuaian tindakan serta usaha. Koordinasi yang dilakukan berjalan lancar dan efektif, beliau mendukung pengembangan kegiatan pelatihan pengolahan kerupuk telur asin dan cara mengemas yang baik bagi anak remaja dan pemuda. Koordinasi kegiatan secara langsung dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Koordinasi Tim Pelaksana Pengabdian Dengan Pengelola Yayasan Tabela Harapan Bangsa

PERSIAPAN PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT (PKM)

Setelah koordinasi dengan pengelola yayasan dicapai kesepakatan waktu pelaksanaan pada tanggal 3-4 Oktober 2025 (menyesuaikan waktu dengan para peserta yang sekolah dan kuliah) maka tim pelaksanaan kegiatan PKM Fakultas Pertanian melakukan persiapan seperti membuat leaflet pelatihan, pembuatan stiker kemasan yang akan menjadi merek dagang mitra (Lampiran 1), pembelian alat dan bahan yang menjadi modal utama bagi peserta, pembuatan spanduk dan yang tak kalah pentingnya melakukan praktek pembuatan kerupuk bersama mahasiswa anggota PKM yang ikut serta terlibat dalam kegiatan. Menurut Darmayantie *et al.*, (2024) persiapan meliputi observasi lapangan, pemantapan dan penentuan lokasi serta penyusunan bahan dan materi pelatihan.

Materi pelatihan dan cara pembuatan kerupuk telur asin serta uji coba pembuatan kerupuk telur asin yang dilakukan tim dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Materi dan Persiapan Kegiatan Pengabdian

Proses persiapan yang dilakukan kurang lebih tiga minggu terlaksana dengan baik, kendala yang diperoleh pada saat proses pengeringan bahan basah dari olahan bahan yang telah diiris setipis mungkin, hal ini menjadi bahan informasi bagi peserta agar memperhatikan cuaca pada saat pengolahan. Kendala lainnya menunggu peralatan lainnya yang tidak ada di sekitar kota Palangka Raya seperti alat pengiris (alat pemotongan adonan kerupuk telur asin yang

dibekukan atau dikeraskan sehingga ketebalannya sama).

Sosialisasi, Penyuluhan Dan Pelatihan

Selanjutnya dilakukan pelaksanaan sosialisasi, penyuluhan serta pelatihan pengolahan kerupuk telur asin pada hari Jumat dan Sabtu tanggal 3- 4 Oktober 2024 di Yayasan Tabela Harapan Bangsa. Kegiatan dimulai dengan memberikan kuis (pertanyaan) tertulis kepada peserta mengenai jenis kerupuk, pernahkah mengkonsumsi kerupuk telur asin dan apakah anak, remaja dan pemuda di yayasan mengetahui bila kerupuk boleh ditambahkan bahan lain selain tepung dan bahan baku lain. Pertanyaan yang diberikan untuk mengetahui sejauh mana peserta pelatihan mengetahui kegiatan yang kita lakukan, hal ini sesuai dengan pendapat Fitri *et al.*, (2025) yang mengemukakan bahwa jawaban dari peserta pelatihan adalah tolak ukur pelaksanaan kegiatan direspon dengan baik dan peserta merasa memiliki keinginan untuk meningkatkan diri.

Para peserta sangat antusias menjawab pertanyaan yang diberikan dan selanjutnya tim pengabdian melakukan penjelasan tentang apa dan bagaimana cara pembuatan kerupuk telur asin itu kepada 20 orang peserta yang dapat hadir pada kegiatan pengabdian ini. Penjelasan dipaparkan dengan alat bantu *leaflet* yang dibagikan kepada peserta disebabkan tempat pelaksanaan kegiatan berada di ruangan terbuka seperti yang dilakukan Silitonga (2024), penyampaian dilakukan dengan cara yang sederhana mungkin agar peserta yang pendidikannya bervariasi mudah menerimanya. Media menjadi alat memberikan informasi bagi peserta serta berefek dalam keberhasilan kegiatan (Wibowo, L.S *et al.*, 2023)

Tim pengabdian menyampaikan program apa yang dilaksanakan, maksud dan tujuan kegiatan serta harapan dari tim kepada peserta kegiatan, dalam proses ini dilakukan dengan santai dan penuh kekeluargaan agar tidak tercipta kekakuan diantara peserta dan tim pengabdian, hal ini juga didukung para mahasiswa yang ikut serta dianggap peserta teman yang sebaya karena mereka juga berkomunikasi dan membaurkan diri secara otomatis.

Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan membagi peserta yang terdiri dari anak remaja dan pemuda sejumlah 22 orang dibagi menjadi empat (4) kelompok dimana disetiap kelompok terdiri dari lima (5) orang. Setiap kelompok ada yang masih SD, SMP dan juga SMA (dua peserta yang kuliah di Universitas Terbuka tidak dapat hadir karena mereka kuliah), harapannya perbedaan pendidikan akan saling membantu di dalam kelompok seperti yang dikemukakan Yandri *et al.* (2019) bahwa tidak semua orang sama dalam pemikiran, kemampuan baik dalam berfikir dan bertindak.

Proses pengolahan kerupuk telur asin berlangsung dengan serius tetapi santai disebabkan keinginan dari peserta bagaimana hasil akhir dari olahan yang mereka kerjakan. Setiap proses yang mereka lakukan seperti menimbang tepung tapioka, memisahkan kuning dari putih telur (telur asin nya adalah telur bebek), menghaluskan kuning dan putih telur (pada pelaksanaan tidak menggunakan *chooper* tetapi menggunakan sendok karena kuning dan putih telur yang diolah jumlahnya sedikit, tetapi *chooper* dipakai bila nanti olahannya dalam jumlah banyak).

Langkah selanjutnya membungkus kuning telur yang telah dicampur dengan tepung tapioka dengan adonan putih telur yang juga telah dicampur dengan tepung tapioka serta membalut adonan dengan daun pisang yang kemudian dikukus dilakukan dengan cekatan dan bekerjasama dengan solid (terlihat dari cara mereka membagi pekerjaan).

Pelaksanaan dilakukan selama dua hari disebabkan adonan yang dikukus harus didiamkan selama satu hari satu malam, pada hari yang kedua mereka tetap bersemangat melakukan pemotongan

adonan dalam bentuk tipis tipis dan selanjutnya dijemur. Proses pelaksanaan pengabdian dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kegiatan Sosialisasi, Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Kerupuk Telur Asin.

Diakhir pelaksanaan tim juga memberikan pelatihan cara mengemas produk agar menarik untuk dijual. Pengemasan untuk produk kerupuk telur asin mentah yang dalam kondisi kering serta produk kerupuk telur asin yang sudah digoreng. Produk dikemas di dalam plastik *standing pouch* dan juga plastik yang di *siller* dengan menggunakan alat *plastic sealer*. Setelah produk dimasukkan ke dalam kemasan peserta juga diajarkan cara menggunakan stiker (stiker berisi informasi tentang jenis produk serta kandungannya dan siapa yang memproduksi) yang sudah dicetak tim agar produk terlihat menarik bagi pembeli. Desain kemasan merupakan daya tarik produk bagi pengguna dan juga membuat produk akan terlindungi dari kerusakan penilaian baik tidaknya kemasan akan dilihat dari terpenuhinya kebutuhan pengguna produk dan target pasar (Susilawati *et al.*, 2023).

Kerupuk telur asin yang dalam keadaan mentah siap dijemur dan yang sudah ada dalam kemasan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Produk Kerupuk Telur Asin Mentah dan di dalam Kemasan

Setelah diadakannya sosialisasi, penyuluhan dan pelatihan pembuatan kerupuk telur asin ini diharapkan akan membuat peserta menjadi tertarik untuk mengubah bentuk serta memanfaatkan telur asin bukan hanya sebagai lauk saja tetapi juga dapat diubah menjadi bentuk lain sehingga dapat lebih bernilai jual karena kerupuk merupakan kesukaan semua orang dan akhirnya menambah pendapatan (*income*) seperti yang dikemukakan oleh Purwati *et al.* (2017) diharapkan masyarakat yang mengikuti sosialisasi dan penyuluhan dalam pengolahan produk pisang talas menjadi keripik akan menambah *income* mereka.

Monitoring dan Keberlangsungan Kegiatan Pengolahan Kerupuk Telur Asin

Setelah 14 hari kegiatan dilaksanakan Tim PKM melakukan monitoring ke mitra untuk melihat secara langsung kegiatan pengolahan kerupuk telur asin, tim menyaksikan mitra tetap melakukan kegiatan pengolahan kerupuk telur asin, mereka membuatnya untuk kebutuhan mereka sendiri dan juga untuk dijual ke jemaat dimana mereka beribadah. Menurut mitra mereka mempromosikannya lewat media *whats up* dan juga langsung membawa contoh produk pada konsumen sasaran mereka. Keberhasilan dari suatu kegiatan mitra melakukan kembali apa yang mereka terima dalam pelatihan serta mengembangkannya dan mengolahnya dalam skala kecil serta berinovasi untuk lebih baik (Yuanita *et al.*, 2024). Kegiatan mereka dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Kegiatan Pengolahan Kerupuk Telur Asin Berlanjut dan Mandiri

Simpulan dan rekomendasi

Setelah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Yayasan Tabela Harapan Bangsa Kota Palangka Raya dapat disimpulkan bahwa anak remaja dan pemuda yang berada di yayasan mendapatkan serta memiliki kreatifitas dan keterampilan pengetahuan yang baru dalam mengolah bahan pangan telur asin menjadi produk lain yaitu kerupuk, kegiatan ini juga menumbuhkan jiwa kewirausahaan mereka dengan tetap melanjutkan kegiatan pengolahan kerupuk telur asin dan menjualnya ke jemaat gereja tempat mereka melakukan ibadah serta ke warung di sekitar yayasan dengan harga Rp.10.000 per pouch (± 50 g), mampu melakukan pengemasan dan *labeling* produk.

Adapun rekomendasi dari Tim PKM setelah melakukan kegiatan ini agar mengembangkan kegiatan pembuatan kerupuk telur asin menjadi usaha yang mampu memberikan nilai materi yang lebih besar lagi bila sudah tidak berada yayasan yang menaungi mereka.

Ucapan Terima Kasih

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat mengucapkan terimakasih karena kegiatan ini telah dibiayai oleh DIPA Fakultas Pertanian Universitas Palangka Raya, sesuai dengan Kontrak Pengabdian Kepada Masyarakat Tahun Anggaran 2025 Nomor : 5412/UN24.5/KU/2025.

Daftar Pustaka

- Fitria, N.K., Fajar, H.P., Firman, P., Annaas, B.R., Arsyadani, H., Wustari, L.M. (2025). Evaluasi Pelatihan : Menelaah Reaksi Peserta dan Proses Pembelajaran Sebagai Indikator Efektivitas Pelatihan. *JKIS : Jurnal Komunikasi dan Ilmu Sosial* 3 (2): 83-89. DOI: <https://doi.org/10.38035/jkis.v3i2>
- Darmayanti, D.P., Iqbal A., Kurnia A.S., Yusi I.S., Asmunandar. (2024). Meningkatkan Keterampilan Menulis Artikel Ilmiah Melalui Pelatihan Penulisan Publikasi bagi Mahasiswa Pendidikan Antropologi FISH UNM. *HUMANUS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 23 (1): 13-17.
DOI: <https://ojs.unm.ac.id/Humanis/article/view/61350>
- John-Eke, E.C dan Akintokunbo, O.O. (2020). Conflict Management as a Tool for Increasing Organizational Effectiveness: A Review of Literature. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences* 10 (5): 299-311. DOI: <https://doi.org/10.6007/IJARBS/v10-i5/7198>
- Khoyiman, M., A.A. Hafizh., R.T. Susanti., F.K. Anam., M.R.H. Febrianto., T. Muhandri. 2021. Pelatihan Pengolahan Telur Asin Menjadi Kerupuk dan Telur Asin Panggang Untuk Meningkatkan Produktivitas dan Pengetahuan Kelompok PKK Desa Rowosari. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat* 3 (1) : 12-19. <https://journal.ipb.ac.id/pim/article>
- Kurniasari, F., & Sumiyati, S. (2022). Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Sejak Dini pada Anak-Anak Panti Asuhan ‘Aisyiyah Tunas Harapan Kota Pontianak. *Jurnal Buletin Al-Ribaath*, 19(1), 191. <https://doi.org/10.29406/br.v19i2.4562>
- Lestari, R.P., Helmi Haris., Muhammad Z.F, Aji Jumiono. 2021. Telur Omega-3: Proses Pembuatan, Pengamatan Kualitas Foodborne Disease dan Manfaat Bagi Kesehatan. *Jurnal Pangan Halal* Vo.3 (2) : 26-31. DOI: <https://doi.org/10.30997/jiph.v3i2.9707>
- Neneng Channel. 2023. Cara Membuat Kerupuk Telur Asin Ide Usaha Rumahan. <https://youtu.be/BuvVqDvZn3A?si=yGMHWsJdffWUF0az>
- Purwati., Tutik Nugrahini., Iin Arseni., 2017. Pengolahan Pisang Talas dalam Usaha Meningkatkan Nilai Tambah Buah Hasil Panen. *Jurnal Abdimas Mahakam* Vol.1 (2): 80-87. <https://journal.uwgm.ac.id/index.php/abdiasmahakam>
- Rosmaniar, A., Nurullaili Mauliddah., Muhammad Sohibul Karib., Nilam Kusuma, . 2023. Pelatihan Pembuatan Kerupuk Telur Asin Guna Menumbuhkan Minat Berwirausaha Ibu-Ibu PKK Desa Banjar Tuban. *Jurnal ADM: Abdi Dosen dan Mahasiswa* 1 (3) : 355-360. DOI: <https://doi.org/10.61930/jurnaladm.v1i3>
- Sari, M.F. 2022. Pendampingan Guru dalam Pengisian Konten Mata Ajar Tata Bahasa Inggris Dasar Pada *Website Grammer*. Suluh Abdi : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat 4 (2): 72-77. DOI: <https://doi.org/10.32502/sa.v4i2.5399>
- Silitonga, L., Iis Yuanita., Ellen, C.T. 2025. Pelatihan Pengolahan Bakso Daging Ayam dengan Bahan Pengisi Tepung Labu kuning Bagi Kelompok Wanita Kelurahan Pager Kecamatan Rakumpit. *Jurnal PengabdianMu* 10 (Suppl-1): 371-376.
DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10iSuppl-1.9069>
- Susilawati., Rachmadita, D.P., Resti, D.K., Maryam, H., Sari, R., Yudha, S.P. 2023. Perancangan Kemasan Makanan yang Representatif dan Fungsional bagi Pengguna (Studi Kasus Pada Kemasan Kantin Politeknik Negeri Jakarta). *Jurnal Poli-Teknologi* 22 (2): 39-46. DOI: <https://doi.org/10.32722/pt.v22i2.5636>

- Yandri, H., Alfaiz., Dosi J. 2019. Pengembangan Keterampilan Berpikir Positif melalui Layanan Konseling Kelompok bagi Anggota Ikatan Mahasiswa Pemuda Pelajar Semurup, Kota Padang. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat 4 (4):509-516.DOI: [10.30653/002.201944.235](https://doi.org/10.30653/002.201944.235)
- Yuanita I., L. Silitonga., Eti DN., Depris Nainggolan., Evi Tiodora G., Risky Junidman S., Yoges Simbolon. 2024. Teknik Pengolahan, Pengemasan Produk dan Strategi Pemasaran Abon Telur Di Kelompok Wanita Kelurahan Pager, Kecamatan Rakumpit, Kota Palangka Raya. 2024. PengabdianMu : Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat 9 (3): 388-394. DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i3.6217>
- Wibowo, L.S., Yanti, S., Liawati, L. (2023). Pengaruh Pemnafaatan Media Terhadap Keberhasilan Kegiatan Penyuluhan Pertanian Padi di Kecamatan Anggrek Kabupaten Gorontalo Utara. Agronesia 7 (2): 84-90.
DOI: <https://doi.org/10.37046/agr.v7i2.19629>