



Ciri Khas dan Keunikan Telur Asin Brebes sebagai Sentra Industri Mikro

Kharaj I Gusti Aftani^{1✉}, Siti Sri Wahyuningsih², Aldi Dwi Seftian³, Ais Bayu Aji⁴

¹Ilmu Keolahragaan, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang

²Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Sastra, Universitas Negeri Semarang

³Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Negeri Semarang

⁴Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Semarang

Abstrak. Telur asin merupakan salah satu kuliner yang ada di daerah Kabupaten Brebes. Brebes sendiri telah menjadi pusat utama usaha peternakan, produksi dan pengolahan telur itik. Telur asin menjadi komoditas yang khas di Kabupaten Brebes. Cara pembuatan telur asin yang unik dengan prosesnya yang cukup panjang, membuat telur asin memiliki cita rasa yang khas dari olahan-olahan jenis telur lainnya. Telur asin Brebes sendiri telah ada sejak tahun 1950-an yang pertama kali dikembangkan oleh kaum Tiong Hoa peranakan yang memang saat itu kerap mengawetkan makanan dengan cara pengasinan. Sebagai salah satu makanan yang memiliki ciri khas tersendiri, Telur Asin diangkat sebagai salah satu ikon Kabupaten Brebes hingga saat ini. Komoditas industri telur asin yang semakin berkembang kian meluas pun berdampak pada sosial ekonomi masyarakat Kabupaten Brebes sendiri. Unikinya lagi, cara pengemasan telur asin yang hingga saat ini masih mempertahankan pengeemasan dengan wadah anyaman bambu, menjadi daya tarik tersendiri bagi para konsumen, baik dari dalam daerah maupun para pelancong yang hendak membeli oleh-oleh.

Abstract. Salted eggs are one of the culinary delights in the Brebes Regency area. Brebes itself has become the main center of livestock business, production and processing of duck eggs. Salted eggs are a typical commodity in Brebes Regency. The unique way of making salted eggs with a fairly long process, makes salted eggs have a distinctive taste from other types of egg preparations. Brebes salted eggs have been around since the 1950s, which were first developed by the peranakan Chinese community in Brebes Regency, who at that time often preserved food by salting. As one of the foods that has its own characteristics, Salted Eggs are appointed as one of the icons of Brebes Regency to this day. The salted egg industry commodity which is growing and expanding has an impact on the socio-economics of the people of Brebes Regency itself. Uniquely, the method of packaging salted eggs, which until now still maintains packaging in woven bamboo containers, has become a special attraction for consumers, both from within the region and tourists who want to buy souvenirs.

Keywords: Characteristics; Industrial Centers; Production; Salted Eggs

Pendahuluan

Sejak dulu Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan kuliner. Hal ini tak terlepas pula oleh faktor keanekaragaman budaya di tiap daerah, hingga tak heran jika Indonesia kaya akan kuliner dengan cita rasa yang khas. Sebagai negara agraris yang penuh dengan kekayaan alam serta roda perekonomian yang berpusat pada pertanian, peternakan, perdagangan dan perikanan, Indonesia dianugerahi sumber pangan yang melimpah dan dapat diolah dengan berbagai macam cara.

Tak terkecuali di Kabupaten Brebes, wilayah yang berada di ujung barat Provinsi Jawa Tengah. Dengan lokasinya yang strategis, Brebes dikenal memiliki komoditas pangan yang cukup masyhur, di antaranya yaitu bawang merah dan telur asin. Terkhusus untuk komoditas telur asin, Brebes menjadi kabupaten dengan banyak sentra telur asin di hampir tiap wilayahnya. Telur asin menjadi komoditas yang sangat digemari, khususnya bagi para pelancong yang menyempatkan diri membeli oleh-oleh ketika berkunjung ke Kabupaten Brebes. Di Jawa Tengah sendiri, Kabupaten Brebes sudah menjadi sentra utama peternakan, produksi dan pengolahan telur itik (Handayani, 2007).

Telur asin merupakan makanan olahan dari telur bebek yang diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan tampilan, tekstur serta rasa yang khas. Makanan khas Brebes yang satu ini telah menjadi ikon Kabupaten Brebes, hal ini dibuktikan bahwa pada tahun 2020, Telur Asin resmi ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda Indonesia yang disematkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemdikbud) pada sebuah sidang yang dilaksanakan pada tanggal 6-9 Oktober 2020 (Romadhoni, 2020). Telur asin menjadi makanan yang mudah dijumpai di Kabupaten Brebes, bahkan di setiap sajian dalam acara tertentu, telur asin kerap menjadi makanan pendamping nasi sebagai lauk. Proses yang membutuhkan waktu lama serta bahan baku yang bermacam-macam menjadi tantangan tersendiri bagi pelaku usaha telur asin di Kabupaten Brebes. Sehingga benar-benar membutuhkan keuletan dan modal yang tidak sedikit demi produksi telur asin yang berkualitas.

Sebagai ikon kuliner Kabupaten Brebes, Telur asin memiliki kekhasan, baik dari segi tekstur maupun cita rasa. Telur asin diproduksi dengan bahan baku utama telur bebek/itik serta bahan baku pendukung, mulai dari abu gosok, batu bata hingga garam kristal. Proses pengasinan membutuhkan waktu yang cukup lama hingga telur asin siap disajikan. Untuk cita rasa, menurut Naufalina (2020) Telur asin Brebes memiliki cita rasa yang masir, yakni cita rasa gurih dengan tekstur berminyak berwarna jingga pekat. Selain karena menjadi salah satu ikon Kabupaten Brebes, cita rasanya yang khas pun menjadi salah satu alasan digemarnya telur asin sebagai oleh-oleh para pelancong yang mengunjungi Kabupaten Brebes. Hal ini jelas berpengaruh bagi geliat ekonomi daerah. Dengan hadirnya telur asin sebagai komoditas pangan yang disukai masyarakat, maka akan memberikan dampak signifikan bagi pelaku usaha serta produsen, terkhusus yang bergerak di produksi pangan telur asin.

Berdasarkan data yang dicatat oleh Dinas Perindustrian dan Tenaga Kerja Kabupaten Brebes pada tahun 2015, jumlah produsen telur asin di Kabupaten Brebes mencapai 170 produsen dengan jumlah produksi rata-rata mencapai 2.500 butir telur asin per produsen setiap bulannya (Humam dkk. 2018). Jumlah tersebut beriring dengan jumlah sentra telur asin di Kabupaten Brebes yang mencapai 300 sentra telur asin yang mampu meraup pendapatan sebesar 12 juta butir telur asin setiap bulan yang jika dikonversikan mencapai 36 miliar rupiah per bulan. Kemudian data di tahun yang sama oleh Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Brebes mencatat bahwa pada tahun 2014, agro industri telur asin di Kabupaten Brebes menyentuh angka 134 unit usaha yang kemudian mampu menyerap tenaga kerja tetap sekitar 335 orang yang terlibat dalam proses produksi secara langsung.

Angka-angka tersebut dapat tercapai tidak terlepas dari melimpahnya jumlah peternakan bebek sebagai penghasil telur untuk bahan baku utama telur asin. Dari data yang ada, menurut Dinas Peternakan Kabupaten Brebes pada tahun 2013, ada sekitar 650 peternak bebek yang tergabung di dalam 25 kelompok tani yang kemudian tersebar di 11 kecamatan dari 18 kecamatan di Kabupaten Brebes. Jumlah peternakan bebek yang ada di Kabupaten Brebes hingga saat ini mampu menampung sekitar 630.000 populasi ekor bebek dengan jumlah rata-rata telur mencapai sekitar 5,7 juta butir per-bulan (BPS Jawa Tengah, 2016). Bahkan pada tahun 2013 peternakan bebek mampu menjadi salah satu sektor penting PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) di Kabupaten Brebes dengan sekitar 4,1 persen PRDB Kabupaten Brebes berasal dari sub-sektor peternakan bebek. Jumlah itu menjadi bagian dari kalkulasi Rp. 6,442 triliun PDRB Kabupaten Brebes pada tahun 2013. Produksi yang melimpah inilah yang menjadikan Kabupaten Brebes sebagai sentra peternakan bebek dan produksi telur asin, sehingga telur asin menjadi salah satu komoditas utama di Kabupaten Brebes.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejarah, keunikan dan keistimewaan serta proses produksi dan pemasaran produk telur asin. Manfaat penelitian ini nantinya dapat digunakan bagi para pembaca mencari referensi berkaitan komoditas telur asin serta mengetahui lebih jauh mengenai pengembangan industri telur asin di Kabupaten Bre-

bes. Penelitian ini juga bertujuan agar menjadi rujukan bagi masyarakat yang ingin memulai usaha di bidang komoditas pangan serta pengembangan sektor ekonomi di tengah masyarakat.

Metode

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian kali ini yaitu metode kualitatif observasi. Data yang digunakan adalah hasil wawancara pengelola UMKM telur asin di desa Cenang dan artikel jurnal ilmiah nasional dan internasional berkait sentra industri telur asin. Sumber data diperoleh dari kegiatan observasi sentra industri telur asin sebagai pusat UMKM di Desa Cenang, Kecamatan Songgom, Kabupaten Brebes dan penelusuran artikel jurnal pada situs resmi pada platform Google. Hasil penelitian disajikan dalam bentuk artikel pengabdian dengan pemaparan data secara deskriptif pada bab hasil dan pembahasan berkait dengan sejarah dan filosofi, keunikan dan keistimewaan serta produksi dan pemasaran telur asin Brebes.

Hasil dan Pembahasan

Sejarah

Telur asin merupakan makanan khas Brebes yang proses pembuatannya melalui proses pengasinan. Sejarah mencatat awal mula adanya telur asin di Kabupaten Brebes hingga menjadi komoditas pangan yang khas di Kabupaten Brebes. Pada tahun 1950-an, telur asin dikomersialkan menjadi komoditas pangan di wilayah Brebes oleh masyarakat Tionghoa dan pada tahun 1960-an masyarakat pribumi di wilayah Brebes mulai mengenal makanan yang diolah dengan cara pengasinan ini.

Dahulu, telur asin merupakan bagian dari tradisi mengawetkan makanan bila akan bepergian jauh sebagai bekal dan bagian dari ritus sesaji pada Sejit atau dewa bumi di klenteng-klenteng oleh masyarakat Tionghoa. Tradisi mengawetkan makanan dengan cara pengasinan ini sebenarnya sudah ada di wilayah Brebes sejak tahun 1920 oleh masyarakat Tionghoa. Hingga pada tahun 1945 sampai menjelang 1950 di era pasca revolusi, perekonomian berada pada masa transisi akibat adanya dekolonisasi. Hingga akhirnya telur asin yang sudah diawetkan menjadi bagian ekonomi substansi masyarakat Tionghoa.

Setelah telur asin akhirnya memiliki aspek ekonomis, barulah pada tahun 1950-an, masyarakat Tionghoa mulai mengomersialkan telur asin. berawal dari sinilah secara perlahan telur asin dikenal oleh masyarakat pribumi di wilayah Brebes, tepatnya pada tahun 1960-an. Berawal dari masyarakat pribumi yang dipekerjakan oleh masyarakat Tionghoa dibidang produksi telur asin, lama kelamaan masyarakat pun mulai menyerap pengetahuan pembuatan telur asin, hingga akhirnya mulai membuat sendiri untuk dipasarkan dan terus berkembang sampai saat ini. Berdasarkan sejarah tersebut, telur asin Brebes kemudian ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda (WBTb) Indonesia dalam sidang Kemdikbud pada 6-9 Oktober 2020.

Filosofi

Sebagai salah satu ikon Kabupaten Brebes, telur asin tak hanya memiliki kekhasan rasa dan keunikan dalam cara pengolahannya. Dari proses pembuatan telur bebek hingga menjadi telur asin, kita dapat mengaitkan setiap prosesnya dengan kehidupan manusia. Dimulai dari proses penyucian telur asin, pengolahan atau proses pengasinan, pengawetan sampai akhirnya menjadi telur asin siap saji dengan kualitas tinggi, memiliki filosofis yang dapat digunakan dalam menempa kepribadian diri seseorang.

Kualitas jasmani dan rohani akan mencerminkan kualitas pribadi seseorang kepada orang lain. Bagaimana cara meningkatkan dan menjaga kualitas pribadi tersebut, sehingga seseorang itu mempunyai pribadi yang tetap baik dan santun? Selalu rutin membersihkan hati dengan mengingat Tuhan, membungkus dengan keikhlasan, kesabaran dan rasa syukur. Selalu menyimpan hati di tempat yang semestinya dan menjaganya supaya tidak terbelah menjadi kemunafikan dan kesombongan. Merendam hati dengan sifat-sifat Tuhan. Pribadi yang baik dan santun ketika berpikir, bertindak, berjalan, dan berbicara akan membuat orang lain senang dan merasa nyaman. Dia akan memancarkan energi yang baik bagi sesamanya.

Keunikan dan Keistimewaan Telur Asin

Cita rasanya yang khas, menjadikan telur asin sebagai incaran masyarakat, khususnya yang singgah di Kabupaten Brebes. Telur Asin begitu banyak digemari oleh setiap kalangan masyarakat karena cita rasanya yang unik dan khas. Keunikan dan keistimewaan salah satu ikonik Kabupaten Brebes ini terletak pada rasa dan teksturnya. Telur asin Brebes pada dasarnya memiliki perbedaan pada telur asin yang diproduksi di luar wilayah Brebes. Telur asin khas Brebes memiliki cita rasa yang ditimbulkan dari produksi pengolahan yang sedemikian rupa sehingga menghasilkan tingkat keasinan yang sesuai dengan rasa masir. Rasa masir yakni cita rasa yang gurih yang sesuai dengan tekstur berpasir. Telur asin Brebes juga biasanya akan mengeluarkan cairan minyak khas berwarna jingga yang pekat. Keunikan tersebut hanya dimiliki oleh telur asin khas Brebes, sehingga dapat dibedakan dengan produk telur asin yang diproduksi di wilayah lain.

Selain itu dengan menjamurnya tren makanan unik di Indonesia, lambat laun produksi telur asin pun mulai berinovasi. Hal ini dibuktikan dengan munculnya berbagai macam varian rasa dari telur asin yang berbeda dari biasanya. Sebut saja telur asin panggang, telur asin rasa pedas, telur asin pindang, telur asin bakar hingga telur asin oven (Kompas. 2019). Kekhasan cita rasa telur asin dan beragamnya sentra penjual telur asin khas Brebes yang ada menjadikan komoditas pangan ini semakin banyak digemari dan memiliki potensi lebih untuk dikembangkan. Keunikan dan keistimewaan telur asin khas Brebes dapat menjadi pendorong sektor usaha di bidang pangan. Sehingga Kabupaten Brebes semakin maju dan kreatif sehingga memiliki potensi membuka lapangan pekerjaan dan memaksimalkan potensi Sumber Daya Manusia yang ada.

Telur asin merupakan istilah umum untuk masakan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan metode diasinkan (diberikan garam berguna untuk menonaktifkan enzim perombak). Kebanyakan telur yang diasinkan adalah telur itik, meski tidak menutup probabilitas kepada telur-telur yang lain. Di Indonesia sendiri, telur asin mulai dikembangkan pada tahun 1950-an, yaitu oleh pasangan suami-istri, In Tjau Seng dan Tan Polan Nio yang membuka usaha telur asin pertamanya di Indonesia, tepatnya di Brebes, Jawa Tengah. Sehingga makanan tersebut sangatlah mudah ditemui di kawasan Asia, khususnya di restoran-restoran makanan Chinese food dengan tingkat ketahanan sampai dengan waktu satu bulan (30 hari).

Industri telur asin di Brebes cukup meluas dengan tingkat kualitas telur asin yang beragam. Stempel pada cangkang kulit telur menjadi ciri bagi setiap produsen telur asin dalam hal ini bertujuan untuk menjangkau pasar sebagai salah satu bagian dari strategi marketing pada usaha telur asin Khas Brebes. Kualitas telur asin dengan nilai tinggi memiliki ciri-ciri kuning telur berwarna jingga terang hingga kemerahan, jika digigit tidak mengeluarkan cairan, tidak berbau amis, dan rasa asin tidak menyengat.

Telur asin biasanya diproduksi dari telur bebek pelari, karena telur bebek pelari memiliki warna cangkang yang khas, yaitu berwarna biru. Selain dipadukan dengan nasi, panganan yang bersifat praktis ini dapat juga dipadukan dengan bermacam masakan, misalnya nasi jambalang dan nasi lengko, bahkan dapat pula dimakan tanpa nasi. Berkat ketahanan waktu penyimpanan telur asin, tak jarang makanan yang satu ini dijadikan sebagai salah

satu alternatif bekal makan bagi para nelayan maupun yang ingin bepergian dengan waktu tempuh yang cukup lama. kini telur asin juga sudah ditetapkan sebagai warisan budaya tak benda Indonesia oleh Kemendikbud pada sidang yang dilakukan tanggal 6-9 Oktober 2020 (Romadhoni, 2020).

Proses Produksi dan Pemasaran

Salah satu sentra industri telur asin Brebes sebagai produk industri UMKM berbasis industri rumah yaitu 'Telur Asin Harti'. Telur Asin Harti merupakan produk usaha mikro yang telah berdiri sejak tahun 2002 di Desa Cenang, Kecamatan Songgom, Kabupaten Brebes. Usaha tersebut dirintis oleh sepasang suami-istri dengan dua orang anak, yaitu Bapak Muhaimin dan Ibu Harti. Latar belakang dibukanya usaha tersebut berawal dari rasa ketakpuasan Pak Muhaimin terhadap kualitas telur asin di daerah Brebes, terlebih di desanya saat itu memang belum terdapat industri telur asin.

Selain ingin memperbaiki kualitas telur asin didaerahnya, Pak Muhaimin juga menjadikan usaha tersebut sebagai peluang besar bagi kemajuan perekonomiannya dalam jangka panjang. Sebelum memulai usaha, Pak Muhaimin lebih dulu mencari pemasok telur bebek dengan kualitas yang cukup baik, setelahnya barulah beliau dengan sang istri dibantu anak pertamanya, mencoba membuat telur asin dengan cara yang diketahuinya. Ternyata, selain proses pembuatannya yang memakan waktu lama, modal yang diperlukan untuk membuka usaha telur asin pun tidaklah sedikit dan perlu ketelatenan yang cukup tinggi untuk mengelolanya.

Proses Pembuatan Telur Asin

Proses pembuatan telur asin merupakan serangkaian tahapan yang dilakukan untuk membuat telur bebek menjadi telur asin siap saji. Berdasarkan hasil observasi ke sentra pembuatan telur asin secara langsung, pihaknya menjelaskan proses pembuatan telur asin dari mulai tahap penyucian, pengasinan atau biasa dikenal dengan istilah bekasem sampai pada tahap pematangan. Pada proses pencucian, telur lebih dulu dipastikan kualitasnya melalui metode perendaman. Biasanya, telur yang memiliki kualitas kurang baik akan mengapung saat dimasukkan ke air rendaman. Setelah dipilah antara telur yang berkualitas baik dan jelek, berlanjut dengan pencucian telur dengan cara dibilas menggunakan air bersih. Tujuan pencucian telur sebelum dibekasem selain untuk menjaga ke higienisan juga mencegah penurunan kualitas telur hasil bekaseman.

Berlanjut pada tahap pengasinan atau bekasem. Untuk metode bekasem yang digunakan oleh Pak Hemin sendiri dengan cara membaluri telur bebek yang telah bersih dengan adonan garam dan juga batu bata merah hingga membentuk bulatan seperti bola kasti. Untuk adonan sendiri, komposisinya meliputi garam kristal, batu bata merah yang sudah dihaluskan dan juga abu gosok (tidak wajib). Ketiga bahan tersebut dijadikan satu dalam satu bak besar dengan takaran 1:1 untuk abu gosok dan batu bata merah, kemudian untuk garam kristal takaran disesuaikan dengan selera yang sekiranya tidak terlalu asin untuk hasilnya nanti. Setelahnya aduk rata semua bahan dengan air secukupnya, sekiranya adonan tidak terlalu encer dan mudah dibentuk.

Jika adonan sudah jadi, mulai baluri telur bebek dengan adonan sampai membentuk bola kasti dan dilapisi dengan batu bata merah kering atau abu gosok kering kemudian masukkan pada wadah ember yang sudah disediakan, langkah tersebut diulang untuk setiap telur bebek sampai selesai. Setelahnya, telur bebek yang sudah dibalut adonan dijadikan satu ke dalam ember yang nantinya akan ditutup rapat untuk kemudian didiamkan selama kurang lebih 15 hari. Hal ini bertujuan supaya rasa asin pada adonan meresap sempurna ke dalam telur bebek hingga nantinya kuning telur akan mengeluarkan minyak dari proses pembekaseman tersebut.

Setelah jangka waktu 15 hari, telur kembali dipisahkan dengan adonan yang mulai mengeras dengan hati-hati, kemudian setelah selesai telur kembali dicuci bersih untuk menghilangkan bekas adonan yang masih menempel pada kulit telur. Setelahnya telur direbus dalam panci besar dengan api besar yang dihasilkan dari kayu bakar. Usahakan suhu api tetap stabil supaya telur matang dengan merata. Tunggu telur selama 30-45 menit kemudian angkat dan tiriskan. Setelah telur dingin, telur satu persatu diberi stempel untuk kemudian siap dipasarkan. Nah untuk proses pemasaran terbilang cukup sulit dan membutuhkan kesabaran yang ekstra.

Proses Pemasaran

Pada proses pemasaran telur asin, ada beberapa model yang digunakan oleh para pengusaha telur asin, di mulai dari menyuplai telur ke warung-warung hingga supermarket. Atau ada juga yang membuka ruko di pinggir jalan raya. Bahkan, pada era globalisasi seperti sekarang ini, proses pemasaran telur asin pun sudah memasuki pasar bebas. Untuk Pak Muhaimin sendiri, mengingat usaha tersebut sudah dimulai sejak tahun 2002, proses pemasaran yang dilakukan yaitu dengan menyuplai telur ke warung-warung sekitar Kecamatan Songgom dan Kecamatan Larangan dengan telur yang sudah memiliki stempel pada bagian cangkangnya. Hal ini dilakukan untuk mengenalkan produk usaha telur asin yang menjadi bagian dari strategi marketing untuk membentuk pasar di sentra industrinya. Pada tahap pemasaran inilah yang cukup sulit dilakukan. Proses pengenalan produk telur asin berkualitas tinggi memerlukan waktu sekitar 1,5 sampai 2 tahun untuk memperoleh kepercayaan pelanggan. Waktu yang cukup lama untuk mampu mengembalikan modal awal menjadi tantangan yang cukup besar bagi keberlangsungan usaha telur asin Pak Muhaimin dengan Ibu Harti.

Modal dan Keuntungan

Modal awal usaha Telur Asin Harti dihitung dengan jumlah produksi telur pada awal mula membuka usaha. Jumlah telur bebek yang dipesan saat itu pada pemasok telur bebek dari daerah Tegal yaitu sekitar 1500 telur bebek dengan pertelurnya seharga Rp 250,- pada tahun 2002. Belum lagi pengadaan untuk bahan baku lainnya, dari mulai garam kristal, batu bata merah, abu gosok dan persediaan kayu bakar. Untuk transport selama proses pemasaran pun terhitung tak sedikit. Ungkapnya, saat itu modal membuka usaha telur asin tembus hingga angka jutaan rupiah.

Usahanya kini berkembang dan mampu bertahan sampai saat ini yang kemudian telah beralih tangan kepada anaknya yang bernama Ibu Liha. Kualitas dan kuantitas telur sampai saat ini begitu terjaga, karena proses pembuatan dan pemasok telur berkualitas dari dulu hingga saat ini masih tetap dipertahankan. Bahkan, nama Telur Asin Harti sudah dikenal di wilayah Kecamatan Songgom. Produksi telur asin pun tidak hanya pada telur rebus, melainkan telur asin asap yang proses pengasapannya masih menggunakan kayu bakar. Proses pemasaran pun tidak lagi dengan cara menyuplai barang dari satu tempat ke tempat lain, melainkan membuka toko di depan rumahnya, dan para pelanggannya bisa datang langsung ke sentra produksi. Untuk keuntungan sendiri, dihitung dari tiap telurnya memperoleh keuntungan sebesar Rp 300,- untuk jumlah produksi 1500-2000 telur/hari.

Kini, usaha tersebut telah bertahan hampir 10 tahun lamanya. Kualitas dan kuantitas dari produk telur asin Harti masih mampu mempertahankan rasa dan juga eksistensinya hingga sampai saat ini. Menurut Pak Muhaimin, situasi pandemi pun berdampak pada proses pemasaran dan produksi telur asin. Tapi hal tersebut tak lantas menghentikan kegiatan produksi telur asin setiap harinya.

Simpulan

Telur asin merupakan komoditas utama bagi masyarakat di desa Brebes setelah bawang. Dengan memberdayakan produk telur asin ini, dapat mendorong perekonomian di masyarakat Brebes. Telur asin merupakan usaha mikro yang sudah lama berkembang di masyarakat Brebes. Produk telur asin ini sudah dikenal baik didalam negeri maupun di luar negeri. Cita rasa khas telur asin Brebes yang gurih, menjadikan produk telur asin ini digemari oleh berbagai macam kalangan. Dari anak-anak sampai remaja. Jika usaha mikro telur asin ini terus berkembang. Maka perekonomian di desa Brebes juga akan ikut berkembang.

Referensi

- Ariviani, Setyaningrum, Gusti Fauza, Dwi Ishartani. 2019. Peningkatan Kualitas Dan Umur Simpan Telur Asin Di Industri Rumah Tangga Telur Asin Melalui Inovasi Proses Produksi. *Prosiding PKM-CSR Vol 2*: e-ISSN: 2655-3570
- Dian Nurapriliani, Arnita, Ilyas. 2014. *Strategi Membangun Sikap Berwirausaha (Studi pada Home Industry Pembuatan Telur Asin di Brebes)*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Dinperinaker Kabupaten Brebes. (2015). <https://www.dinperinaker.brebeskab.go.id> diakses pada 29 Agustus 2021
- Eridani Naufalina, Fatiha. 2020. Peranan Utama Pada Anyaman Bambu Sebagai Kemasan Telur Asin Brebes. Telkom University: *Jurnal ATRAT V8/N2/05/2020*.
- Fariha Naufalina. (2020). Peranan Utama Pada Anyaman Bambu Sebagai Kemasan Telur Asin Brebes. *Jurnal ATRAT Volume 8 No. 2 Mei 2020*
- Handayani, M., A. Setiadi, S. Gayatri, H. Setiyawan. 2007. Profil Usaha Peternakan Itik di Kabupaten Brebes. *Journal of Animal Agricultural Socio-economics*, Vol 3 (1) Januari, 2007.
- Hayyu Amrillah, Diyan. 2013. *Perkembangan Industri Telur Asin di Kelurahan Limbangan Wetan kecamatan Brebes dan Pengaruhnya Terhadap Sosial Ekonomi Masyarakat Tahun 1980-2005*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Khairunnisa. (2019). *4 Varian Rasa Telur Asin Brebes, Yuk Coba*. <https://travel.kompas.com/read/2019/11/19/090000127/4-varian-rasa-telur-asin-dari-brebes-yuk-coba?page=all> .diakses pada 29 Agustus 2021
- Muhammad Humam. (2018). Pemetaan Sentra Telur Asin Kabupaten Brebes Berbasis Sistem Informasi Geografis. *Jurnal Sinkron Volume 3 No.1 Oktober 2018*.
- Romadhoni, Budi Arista. (2020). *Telur Asin Brebes Dari Sajen Menjadi Kuliner Indonesia*.<https://jateng.suara.com> diakses pada 29 Agustus 2021
- Sandra Leong, 2008. *Salted egg hunt*, 23 Maret 2008, The Sunday Times
- Sumekar, Wulan, Ahmad Ni'matullah Al-Baarri. 2020. *Study in Agroindustry of Salted Egg: Length of Salting Process and Marketing Reach Aspects*. Semarang: Diponegoro University.
- Suzana, I.J., W. Sumekar, S.Gayatri. 2017. *Kompetensi Sumber Daya Manusia Pengrajin Telur Asin Dan Pengaruhnya Terhadap Kinerja Usaha Di Kabupaten Brebes Jawa Tengah*. Semarang: Universitas Diponegoro.