

Pemberdayaan Kelompok Ibu-Ibu Majelis Pengajian Nurussalam Desa Sarawet Likupang, Kabupaten Minahasa Utara Melalui Pelatihan Pengolahan Scotch Egg**Empowerment Of The Women's Group Of The Nurussalam Prayer Assembly in Sarawet Likupang Village, North Minahasa District Through Scotch Egg Processing Training**

Wahidah Ma'ruf¹⁾*, Sylvia Komansilan¹⁾*, Sjaloom Sakul¹⁾*, Delly BJ. Rumondor¹⁾*, Friets Ratulangi¹⁾*,

¹⁾ Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi, Manado

*Email korespondensi : wahidahruf@unsrat.ac.id

Abstrak

Kelompok ibu-ibu majelis jamaah masjid Nurussalam dibentuk pada tahun 2000 beranggotakan ± 30 orang dan 80% sebagai ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan pensiunan. Program Kegiatan ini bertujuan untuk mengajak ibu-ibu agar terampil dalam mengelola produk hasil ternak khususnya produk scotch egg, kegiatan ini sebagai pembekalan/pelatihan untuk ibu-ibu yang mempunyai banyak waktu luang. Melalui Pengabdian Kepada Masyarakat [PKM], diharapkan para ibu belajar teknik pembuatan scotch egg secara efektif, sehingga mereka mampu memproduksi dan memasarkan produk tersebut. Kegiatan ini juga bertujuan membangun rasa kebersamaan dan meningkatkan keterampilan kewirausahaan di kalangan anggota majelis pengajian dan diharapkan akan tercipta peningkatan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi bagi ibu-ibu di desa Sarawet. Scotch egg merupakan salah satu bahan olahan pangan yang bersifat ready to cook (siap untuk dimasak) dan salah satu produk olahan yang dapat dijadikan bahan pertimbangan sebagai industri rumahan yang memiliki prospek yang baik karena scotch egg ini bisa dikonsumsi oleh semua kalangan dari anak kecil sampai orang dewasa. Terlaksananya PKM Pembuatan Scotch Egg oleh ibu-ibu Majelis Pengajian Nurussalam di desa Sarawet, kecamatan Likupang Timur kabupaten Minahasa Utara diharapkan tidak hanya memperoleh ketrampilan baru, tetapi juga meningkatkan kemandirian ekonomi mereka. Program ini diharapkan dapat menciptakan solidaritas di antara anggota majelis pengajian dan memperkuat jaringan sosial yang positif dalam komunitas.

Kata kunci: Scotch Egg, ibu-ibu Majelis Pengajian Nurussalam, Pengabdian Kepada Masyarakat [PKM]

Abstract

The Nurussalam mosque congregational assembly group was formed in 2000 consisting of ± 30 members and 80% as unemployed and retired housewives. This activity program was aimed to invite mothers to be skilled in managing livestock products, especially scotch egg products, this activity was a debriefing/training for mothers who have a lot of free time. Through Community Service [PKM], it is hoped that Nurussalam women's group will learn the technique of making scotch eggs effectively, so that they will be able to produce and market the product. This activity was also aimed to build a sense of togetherness and improve entrepreneurial skills among the members of the recitation assembly and was expected to create an increase in welfare and economic independence for women in Sarawet village. Scotch egg is one of the processed food ingredients that is ready to cook (ready to cook) and one of the processed products that can be considered as a home industry that has good prospects because this scotch egg can be consumed by all groups from children to adults. The implementation of PKM for making Scotch Egg by the Nurussalam mosque congregational assembly group in Sarawet village, East Likupang district, North Minahasa regency was expected not only to acquire new skills, but also

to increase their economic independence as well as to create solidarity among members of the recitation assembly and strengthen positive social networks in the community.

Keywords: Scotch Egg, community services on women's nurussalam , Through Community Service [PKM]

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Usaha Kelompok Ibu-ibu majelis merupakan jamaah masjid Nurussalam dibentuk pada tahun 2000 beranggotakan ± 30 orang. Diantara jumlah anggota 80% berprofesi sebagai ibu rumah tangga yang tidak bekerja dan pensiunan. Program Kegiatan ini bertujuan untuk mengajak ibu-ibu agar terampil dalam mengelolah produk hasil ternak khususnya produk scotch egg, kegiatan ini sebagai pembekalan/pelatihan untuk ibu-ibu yang mempunyai banyak waktu luang yang tidak dimanfaatkan. Dengan momentum pembuatan scotchegg ini maka kita dapat memanfaatkan ibu-ibu yang merupakan bagian dari masyarakat berperan penting dalam mengatur gizi kesehatan rumah tangga sehingga keluarga maupun masyarakat luas tidak terjebak dalam pusaran pangan yang tidak aman.

Scotch Egg merupakan salah satu bahan olahan pangan yang bersifat ready to cook (siap untuk dimasak) dan salah satu produk olahan yang dapat dijadikan bahan pertimbangan sebagai industri rumahan yang memiliki prospek yang baik karena Scotch Egg ini bisa dikonsumsi oleh semua kalangan dari anak kecil sampai orang

dewasa. Produk Scotch Egg ini adalah bentuk produk daging giling yang dibumbui kemudian diselimuti oleh perekat tepung yang kemudian diberikan telur puyuh didalamnya. Produk ini terbuat dari daging ayam yang berbentuk bulat yang menarik perhatian anak-anak (seperti bentuk hewan atau huruf), sehingga produk ini semakin digemari dengan harga jual yang terjangkau (Amertaningtyas, 2000). Scotch egg adalah salah satu menu kontinental yang berbahan dasar daging giling yang telah dibumbui dan di isi dengan telur rebus utuh (Ayuningtyas dan Rinawati, 2018). Kontinental adalah hidangan yang berasal dari Negara Eropa yaitu Inggris, Perancis, Jerman, Belanda, Italy dan sekitarnya termasuk Amerika dan Rusia (Rusmini et al., 2016). Scotch egg berwarna kuning keemasan dan disajikan dengan pelengkap kentang serta sayuran. Scotch egg bertekstur lembut dan renyah di lapisan luar dengan rasa gurih. Scotch egg dibuat dari campuran roti tawar, bawang bombai, garam, lada dan pala. Scotch egg dipilih karena mudah untuk dibuat dengan berbagai macam variasi daging. Daging ayam merupakan salah satu daging yang paling digemari oleh masyarakat karena mengandung zat gizi yang baik bagi tubuh

dan harganya lebih murah dibandingkan dengan daging hewan lainnya seperti daging sapi, kerbau, dan kambing (Cahyani, 2021). Menurut Stadelman, et al., (1988) komposisi kimia daging ayam terdiri dari protein (18,6%), lemak (15,06%), abu (0,79%), dan air (65,95%).

Scotch egg merupakan salah satu bahan olahan pangan yang bersifat ready to cook (siap untuk dimasak) dan salah satu produk olahan yang dapat dijadikan bahan pertimbangan sebagai industri rumahan yang memiliki prospek yang baik karena scotch egg ini bisa dikonsumsi oleh semua kalangan dari anak kecil sampai orang dewasa. Produk scotch egg ini adalah bentuk produk daging giling yang dibumbui kemudian diselimuti oleh perekat tepung yang kemudian diberikan telur puyuh didalamnya. Produk ini terbuat dari daging ayam yang berbentuk bulat yang menarik perhatian anak-anak (seperti bentuk hewan atau huruf), sehingga produk ini semakin digemari dengan harga jual yang terjangkau (Amertaningtyas, 2000).

Scotch egg dapat diisi dengan telur ayam, telur bebek, dan telur puyuh. Telur puyuh merupakan produk pilihan yang relatif murah dan mudah didapat dan selalu tersedia setiap saat tanpa mengenal musim (Medhy, 2008). Telur puyuh banyak disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa karena mempunyai ukuran yang kecil dan kerabangnya yang bercorak unik. Telur

puyuh dimanfaatkan sebagai bahan olahan pangan yang bernilai gizi tinggi, karena kandungan protein dan lemak telur puyuh lebih baik dibandingkan dengan telur-telur unggas lainnya. Scotch egg adalah makanan tradisional asal Inggris yang terdiri dari telur rebus yang dibalut daging cincang dan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng atau dipanggang hingga kecokelatan. Makanan ini tidak hanya lezat, tetapi juga kaya akan protein dan nutrisi, menjadikannya pilihan yang menarik untuk dikonsumsi oleh keluarga. Pengenalan Scotch egg di desa Sarawet dapat memberikan banyak manfaat, terutama bagi ibu-ibu majelis pengajian yang berperan penting dalam menjaga kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat.

Untuk mencapai sasarnya maka perlu dilakukan pendampingan bagi kelompok Ibu-ibu MAJELIS PENGAJIAN NURUSSALAM desa sarawet dalam mengembangkan ketrampilan lewat ilmu dan pengetahuan yang diperoleh tentang prospek pembuatan Scotch Egg yang aman dan sehat sebagai salah satu industri rumahan yang nantinya dapat menunjang pendapatan keluarga sehingga kesejahteraan keluarga boleh meningkat..

Permasalahan Mitra

Kesehatan dan Perekonomian keluarga ditentukan oleh kemampuan atau ketrampilan yang dimiliki ibu-ibu dalam

menata dan mengelolah makanan yang berasal dari hasil produk pertanian maupun peternakan. Salah satu pengembangan pengelolaan hasil produk peternakan untuk kemajuan perekonomian keluarga atau kelompok ibu-ibu adalah produk Scotch Egg. Produk ini mengandung nilai gizi yang tinggi yang sangat dibutuhkan oleh semua lapisan masyarakat. Permintaan akan produk hasil olahan temak cukup tinggi seiring dengan pertambahan jumlah penduduk. Sampai sekarang belum ada kemampuan masyarakat mengelolah Scotch Egg, sehingga tidak ada suplai ke pasaran lokal pedesaan yang berasal dari industri rumah tangga. Tidak adanya perlengkapan/peralatan dalam pembuatan produk hasil temak.

Keadaan ini menunjukkan, bahwa masyarakat pedesaan harus didorong untuk ikut menggerakkan aktifitas ekonomi industri rumah tangga sehingga nantinya akan berpengaruh terhadap pendapatan keluarga. Berarti peluang pengembangan industri rumah tangga sangat terbuka terutama kelompok ibu-ibu pengajian yang berpotensi untuk mengembangkan produk temak tersebut.

Masyarakat pedesaan sangat cocok untuk mengembangkan industri rumah tangga karena sangat dekat dengan pasar akhir penjualan berbagai kebutuhan konsumen. Sementara itu, produk daging yang berasal

dari berbagai jenis temak tersedia melimpah di pasaran.

Untuk mencapai sasarannya maka perlu dilakukan pendampingan bagi kelompok ibu-ibu dalam mengembangkan ketrampilan lewat ilmu dan pengetahuan yang diperoleh tentang prospek pembuatan scotch egg yang aman dan sehat sebagai salah satu industri rumahan yang nantinya dapat menunjang pendapatan keluarga sehingga kesejahteraan keluarga boleh meningkat. Desa Sarawet, yang didominasi oleh kegiatan pertanian dan tradisi lokal yang kuat, menghadapi tantangan dalam diversifikasi sumber pendapatan. Ibu-ibu di desa ini seringkali terlibat dalam aktivitas pengajian yang memberikan ruang bagi mereka untuk berkumpul, saling berbagi ilmu, dan mendukung satu sama lain. Desa Sarawet memiliki potensi yang besar dalam pengembangan ekonomi lokal, terutama melalui pemberdayaan ibu-ibu majelis pengajian. Namun, keterampilan wirausaha di kalangan mereka masih terbatas.

Oleh karena itu, program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memperkenalkan pembuatan scotch egg sebagai salah satu alternatif usaha yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Tujuan dan Manfaat

Berdasarkan permasalahan kelompok mitra diperlukan pembinaan dan pendampingan terhadap kelompok mitra. Pembinaan dan

pendampingan di lakukan untuk menangani beberapa masalah prioritas diantaranya:

1. Penyuluhan Penyuluhan dilakukan terhadap Kelompok Ibu-ibu majelis pengajian Nurussalam desa sarawet, kecamatan likupang timur, Kab. Minahasa Utara.dengan tujuan untuk menambah pengetahuan dan pendapatan keluarga.
2. Melakukan demonstrasai pembuatan scotch egg secara langsung.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran kegiatan

Sasaran pelaksanaan kegiatan pelatihan ini adalah kelompok ibu-ibu Majelis Pengajian Nurussalam Desa Sarawet Kecamatan Likupang Timur Kabupaten Minahasa Utara.

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Desa Sarawet Kecamatan Likupang Timur Minahasa Utarayang dilaksanakan pada bulan Juli – Agustus 2024.

Metode yang digunakan

Metode yang dilakukan teknologi yaitu penyuluhan, pelatihan dan praktikum. Penyuluhan diberikan secara teoritis tentang pembuatan produk hasil ternak khususnya yang berasal dari daging. Pelatihan diberikan bersama dengan staf dosen teknologi hasil ternak dan dosen wirausaha. Tahapan yang dilakukan dalam diseminasi teknologi adalah :

1. PKM yang dilaksanakan Pihak yang terlibat dalam diseminasi teknologi adalah kelompok ibu-ibu sebagai mitra, perguruan tinggi dan lembaga penelitian bersama pemerintah daerah. Sebelumnya diadakan survey lapangan/ lokasi. Mitra menyediakan tempat/ruangan serta

waktu untuk mengadakan pelatihan, penyuluhan dan praktik.

2. Memberikan penyuluhan mengenai produk hasil ternak dan cara mengolah produk olahan Scotch egg kepada kelompok mitra.
3. Bahan olahan yang telah disiapkan, dipraktekkan kepada kelompok mitra. Kemudian kelompok mitra harus terlibat didalam praktikum agar mereka dapat membuat sendiri.

Bahan dan Proses Pembuatan Scotch Egg

Bahan yang digunakan adalah : Dada ayam 500 gr, kuning telur 2 butir, bawang putih 22 gr, bawang Bombay, tepung panir, mentega, merica 1 gr, bubuk pala 1gr, penyedap rasa 7 gr, garam 4 gr, susu cair 20 ml, tepung roti, telur untuk balur dan minyak goreng.

Alat yang dipakai: Chopper, Loyang, telenan, kompor, wajan penggorengan, pisau piring.

Proses pembuatan :

- Telur puyuh direbus kemudian dinginkan, dikupas
- Tumis bawang bombay dan bawang putih dengan mentega kemudian campur kedalam daging giling.
- Tambahkan susu cair, kuning telur dan semua bumbu kemudian chopper sampai halus setelah itu masukkan tepung sagu chopper kembali.
- Timbang adonan seberat 15 gram, kemudian bungkus adonan ke telur puyuh yang sudah direbus , setelah itu celupkan kedalam putih telur , angkat balur ke tepung panir, celup kembali ke putih telur kemudian balur ke tepung roti, angkat sisihkan sampai adonan habis.
- Siapkan wajan dan minyak goreng, panaskan sampai suhu 800 C, goreng

sampai warna kecoklatan, angkat, tiriskan. Scotch Egg siap disantap

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pelaksanaan Pengabdian

1. Kegiatan Penyuluhan

Adapun hasil kegiatan yang diperoleh adalah sebagai berikut: kegiatan PKM ini dilaksanakan dengan mendatangi kelompok Ibu-ibu Majelis Pengajian Nurussalam mitra, Desa Sarawet, kecamatan likupang timur, Kabupaten Minahasa Utara. Kegiatan diawali dengan penyuluhan yang dilakukan dengan materi-materi penyuluhan dengan Topik "Pembuatan Schotc Egg". Selanjutnya Tim Pengabdian mendemonstrasikan pembuatan scotch Egg . Penyiapan bahan/alat oleh tim pelaksana dan mitra (inkind). Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan pada tanggal 31 Agustus 2024. Selain diberikannya edukasi terkait manfaat pembuatan scotch Egg yang higienis juga dapat menambah pendapatan keluarga mitra .

Materi penyuluhan menyangkut:

1. Penanganan Makanan yang higienis terutama daging segar yang aman dan halal.
2. Membekali Ibu-ibu untuk mengetahui ciri-ciri bahan produk hasil ternak tidak mengandung bahan pengawet yang berbahaya.
3. Teknik pembuatan scotch egg yang sehat dan aman.
4. Teknik memasak: menjelaskan Langkah-langkah pembuatan mulai dari merebus telur hingga proses pelapisan dan penggorengan.
5. Kebersihan dan Keamanan Pangan : Menekankan pentingnya praktik memasak yang higienis

Program pengenalan Scotch egg ini tidak hanya melibatkan pelatihan pembuatan makanan, tetapi juga aspek pemasaran dan manajemen usaha. Melalui pelatihan ini, ibu-ibu diajarkan cara membuat Scotch egg yang berkualitas, serta cara memasarkan produk mereka secara efektif. Selain itu, kegiatan ini dapat menjadi ajang untuk membangun solidaritas dan kerja sama antar anggota majelis pengajian, sehingga tercipta ikatan yang lebih kuat dalam komunitas.

Secara keseluruhan, pengenalan Scotch egg kepada ibu-ibu di desa Sarawet bukan hanya sekedar pelatihan keterampilan memasak, tetapi juga langkah strategis dalam pemberdayaan ekonomi dan sosial. Melalui program ini, diharapkan tercipta perubahan positif yang berkelanjutan bagi komunitas, serta peningkatan kesejahteraan bagi keluarga-keluarga di desa sarawet.

2. Kegiatan Demonstrasi

Pelatihan dan Demonstrasi proses pembuatan scotch egg dengan mempraktekkan cara pengolahan pangan yang sesuai standar keamanan pangan atau cara produksi pangan yang baik (CPPB), serta hygiene dan sanitasi dalam proses olahan. Bahan olahan yang telah disiapkan, dipraktekkan kepada kelompok mitra. Kemudian kelompok mitra harus terlibat didalam praktikum agar mereka dapat membuat sendiri. Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan: Memberikan ibu-ibu pengetahuan praktis dan teoritis mengenai pembuatan Scotch egg, serta teknik memasak yang benar. Mendorong Kemandirian Ekonomi: Dengan pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu dapat mandiri dalam menghasilkan pendapatan tambahan, sehingga meningkatkan kualitas hidup mereka.

Promosi Pola Makan Sehat: Mengedukasi peserta mengenai pentingnya gizi dan cara menyajikan makanan sehat untuk keluarga, termasuk cara mengolah bahan-bahan lokal menjadi hidangan yang menarik.

3. Tujuan Kegiatan Demonstrasi PKM

Meningkatkan Pengetahuan dan Keterampilan: Memberikan ibu-ibu pengetahuan praktis dan teoritis mengenai pembuatan Scotch egg, serta teknik memasak yang benar. **Mendorong Kemandirian Ekonomi:** Dengan pelatihan ini, diharapkan ibu-ibu dapat mandiri dalam menghasilkan pendapatan tambahan, sehingga meningkatkan kualitas hidup mereka. **Promosi Pola Makan Sehat:** Mengedukasi peserta mengenai pentingnya gizi dan cara menyajikan makanan sehat untuk keluarga, termasuk cara mengolah bahan-bahan lokal menjadi hidangan yang menarik. **Meningkatkan Partisipasi Komunitas:** Mendorong partisipasi aktif ibu-ibu dalam kegiatan ekonomi dan sosial di desa, sehingga memperkuat kerjasama dan solidaritas dalam komunitas.

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan kegiatan ini memberikan dampak positif bagi pelaku usaha kuliner di Kecamatan Tomohon Utara Kota Tomohon. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para peserta mengenai strategi pemasaran digital, tetapi juga membekali mereka dengan keterampilan praktis dalam membuat konten promosi yang efektif di platform media sosial. Dengan kegiatan ini, diharapkan para pelaku usaha kuliner mampu memaksimalkan potensi media sosial sebagai alat promosi, meningkatkan visibilitas bisnis mereka, serta berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal di era digital yang kompetitif.

Saran

Untuk keberlanjutan program ini, diperlukan pendampingan lanjutan dari pihak-pihak terkait, seperti pemerintah desa dan lembaga keuangan mikro, agar usaha-usaha yang dirintis oleh ibu-ibu ini dapat berkembang lebih besar dan berkelanjutan. Selain itu, perlu dilakukan pelatihan tambahan terkait pemasaran digital agar produk-produk yang dihasilkan dapat menjangkau pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada LPPM Universitas Sam Ratulangi pemberi dana kegiatan. Ucapan terima kasih dapat juga disampaikan kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayuningtyas, F. B., & Rinawati, W. (2018). Pemanfaatan Kacang Merah dan Lele Pada Pembuatan Scotch egg ayam Kacang Merah. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga Busana*,
Brewer, M.S. 2014. Chemical And Physical Characteristics of Meat: Water-Holding Capacity. *Encyclopedia of Meat Sciences* (2nd Edition).pp. 274–282.
Cahyani, G. D. (2021). Studi Tentang Perkembangan Teknik Perendaman Daging Unggas Menggunakan Rempah Rempah Dan Non Rempah Rempah Untuk Menjaga Sifat Organoleptik (Doctoral dissertation, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang).
Chen, H., J. Yamei, D. Xiangli, W. Fengfeng, B. Mohanad, C. Feng, C.

- Zhengwei dan X. Xueming. 2014. Improved the emulsion stability of phosvitin from hen egg yolk against different pH by the covalent attachment with dextran Food.
- Dewi. AMP, B. Santoso, dan F. Kambu. 2019. Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Egg Roll Berbasis Pati Sagu. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol.8(2):60-65
- Hidayah, N., & Rahmawati, I. (2020). "Pengembangan Scotch Egg dengan Variasi Rasa untuk Meningkatkan Minat Konsumen." *Jurnal PKM Kuliner*, 4(1), 45-52. [Penerbit: Universitas ABC]
- Honikel, K. O. (2004). Water-holding capacity of meat. In: M. F. Te Pas, M. E. Everts, & H. P. Haagsman (Eds.), *Muscle development of livestock animals: Physiology, genetics and meat quality* (pp. 389–400). Cambridge, MA: CABI Publishing
- Jayasena, D.D., Ahn, D.U., Nam, K.C., and C. Jo. 2013. Flavour Chemistry of Chicken Meat: A Review. *Asian Australas. J. Anim. Sci.* 26:732-742
- Kusnadi, E., & Lestari, S.(2019). "Analisis Kandungan Gizi pada Scotch Egg Tradisional dan Modern." *Jurnal PKM Pangan dan Nutrisi*, 3(3), 78-85. [Penerbit: Universitas DEF]
- Pratiwi, R., & Supriyadi, A.(2023). "Scotch Egg: Kreasi Olahan Telur untuk Meningkatkan Diversifikasi Menu." *Jurnal PKM Inovasi Kuliner*, 7(1), 32-40. [Penerbit: Universitas JKL]
- Rusmini, W., Hastuti, P., & Erni Hudayah, T. (2016). Guru pembelajar modul keahlian jasa paket boga SMK kelompok pengolahan, makanan kompetensi G: penyajian Indonesia dan kontinental, komunikasi efektif.
- Sari, D. R., & Putri, R. A. (2021). "Inovasi Resep Scotch Egg Berbasis Bahan Lokal." *Jurnal PKM Gizi dan Kesehatan*, 5(2), 123-130. [Penerbit: Universitas XYZ]
- Sinaga. 2007. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah. Diklat Pelatihan Gizi untuk Anak Sekolah. Jakarta:
- Yayasan Gizi Kuliner. Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. Ellis Haewood Ltd.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing* Ellis Haewood Ltd Annisa, I. 2015. *Perbedaan Kualitas Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Varietas Oryza Glaberrima dengan Penerapan Metode Penepungan yang Berbeda*.
- Wulandari, A., & Santoso, B. (2022). "Penerapan Teknik Pengolahan dalam Pembuatan Scotch Egg." *Jurnal PKM Teknologi Pangan*, 6(4), 101-108. [Penerbit: Universitas GHI]