

## DESA BULU

---

## BULU VILLAGE

---

### PRODUK UNGGULAN

Desa Bulu belum memiliki UMKM secara resmi, namun warga mempunyai usaha mandiri seperti pembuatan telur asin, dan pembuatan kripik singkong. Produk unggulan Desa Bulu tidak terlepas dari mata pencaharian warga yang bermata pencaharian sebagai peternak bebek. Memanfaatkan telur hasil ternak, para ibu-ibu memprosesnya menjadi suatu produk yang lebih bernilai jual tinggi. Contohnya adalah telur asin, yang pembuatannya memakan waktu hampir 2 minggu. Di Desa Bulu ini terdapat dua macam telur asin berdasarkan cara prosesnya, yaitu diproses seperti telur asin pada umumnya, telur sebelum diasin dicuci terlebih dahulu kemudian dilumuri dengan adonan tanah yang sudah dicampur dengan air dan garam, baru kemudian didiamkan selama kurang lebih 2 minggu. Yang kedua yaitu telur asin panggang, yang prosesnya hampir sama dengan telur asin biasa, yang membedakan yaitu pada proses akhir dipanggang/dioven selama kurang lebih 1-2 jam.

### FEATURED PRODUCT

Bulu Village does not have an official Micro, Small, Medium Enterprises (MSME) yet, but residents have independent businesses such as making salted eggs and making cassava chips. The featured product of the Bulu Village is inseparable from the livelihoods of residents who are livelihoods as duck farmers. Utilizing livestock eggs, the mothers process them into a product that is more valuable. An example is salted eggs, which takes almost 2 weeks to make it. In the Bulu Village, there are two kinds of salted eggs based on the process, which are processed like salted eggs in general, eggs are washed first, then smeared with a mixture of soil mixed with water and salt, then left for about 2 weeks. The second is baked salted egg, which is almost the same as ordinary salted eggs, which distinguishes, namely in the final process of being roasted/oven for about 1-2 hours.