

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Telur merupakan sumber protein hewani yang lengkap dan digemari oleh hampir semua kalangan. Selain protein, telur juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Dalam satu butir telur bebek mengandung sekitar 14% protein, 15% lemak, dan berbagai mineral seperti kalsium, zinc dan magnesium (Isaac and Chiedu, 2016). Telur banyak dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan berbagai makanan dan lauk.

Telur mudah mengalami kerusakan biologis yang terjadi akibat adanya pori-pori pada kulit telur yang dapat terpapar oleh mikroba. Kerusakan telur juga dapat terjadi apabila ada pecah atau retak pada kulit telur selama penyimpanan sehingga bagian dalam telur terpapar oleh udara terbuka dalam waktu yang lama. Salah satu usaha untuk meningkatkan umur simpan telur adalah dengan mengolahnya menjadi telur asin. Telur asin dibuat dengan cara merendam telur utuh, biasanya telur bebek, dalam larutan garam dan ditambahkan dengan serbuk batu bata sebagai anti-mikroba selama proses perendaman. Telur asin memiliki daya simpan yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur biasa dan memiliki cita rasa yang lebih baik.

Inovasi produk olahan berbahan dasar telur asin di Indonesia masih kurang dan telur asin pada umumnya tidak dikonsumsi langsung melainkan dimanfaatkan sebagai lauk makanan. Terdapat peluang untuk mengembangkan telur menjadi suatu produk yang dapat dimanfaatkan lebih banyak orang yaitu dengan mengolahnya menjadi bumbu tabur telur asin. Bumbu tabur telur asin dapat dimanfaatkan dalam banyak hal seperti

bumbu masak atau bumbu tabur pada berbagai olahan pangan. Bumbu tabur telur asin mulai banyak digemari oleh berbagai kalangan karena praktis dan memiliki karakteristik *flavor* yang disukai saat ditambahkan pada berbagai jenis olahan pangan.

Bumbu tabur telur asin “Magic” merupakan salah satu olahan telur asin dalam bentuk serbuk yang praktis dan serbaguna. Bumbu tabur telur asin “Magic” akan dipasarkan di Surabaya dan sekitarnya dengan sasaran konsumen menengah kebawah. Bumbu tabur telur asin “Magic” dapat digunakan sebagai bumbu tabur pada berbagai jenis olahan pangan maupun pada digunakan masakan serta memiliki harga yang relatif terjangkau.

Unit pengolahan bumbu tabur telur asin “Magic” yang direncanakan dalam Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini berkapasitas 500 kg/hari. Bumbu tabur telur asin yang direncanakan akan dikemas menggunakan kemasan *aluminum pouch*. Setiap *aluminum pouch* akan berisi 25 gr bumbu tabur telur asin dan didistribusikan menggunakan karton yang berisi 50 bungkus bumbu tabur telur asin “Magic”. Target pasar yang dituju adalah konsumen menengah kebawah dari anak remaja hingga dewasa. Perencanaan unit pengolahan bumbu tabur telur asin “Magic” juga memperhitungkan aspek teknis, aspek manajemen dan aspek ekonomis. Aspek teknis yang diperhitungkan adalah pemilihan lokasi, pemilihan alat dan mesin, pemilihan bahan baku, tenaga kerja, dan utilitas. Aspek manajemen ditinjau dari bentuk dan struktur organisasi. Aspek ekonomis yang diperhitungkan yaitu analisa ekonomi yang digunakan untuk menilai kelayakan pendirian suatu unit pengolahan seperti Laju Pengembalian Modal/*Rate of Return* (ROR), Waktu Pengembalian Modal/*Payout of Period* (POP), dan Titik Impas/*Break EvenPoint* (BEP).

1.2 Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan Analisa kelayakan usaha bumbu tabur telur asin.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi susah bumbu tabur telur asin.