

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Jenis telur yang umumnya dikonsumsi adalah telur ayam dan telur itik. Pusparini, dkk. (2015) menyatakan bahwa terjadi peningkatan konsumsi telur dari tahun 2009 hingga 2013 dengan pertumbuhan sebesar 7,12% per kapita. Tingginya tingkat konsumsi telur disebabkan oleh nilai gizinya yang tinggi (sebagai sumber protein hewani), rasa dan aroma yang lezat, mudah diperoleh, dapat diolah menjadi berbagai macam produk makanan serta relatif lebih murah jika dibandingkan dengan sumber protein hewani yang lain, sehingga mudah dijangkau oleh masyarakat.

Telur itik merupakan salah satu jenis telur yang banyak dikonsumsi. Tingkat konsumsi telur itik yang tinggi sebanding dengan tingkat produksinya. Menurut Bharoto (2001), itik mampu memproduksi telur antara 240-280 butir/ekor/tahun sehingga sangat berpotensi untuk dijadikan salah satu jenis usaha. Akan tetapi, salah satu kendala yang paling sering dijumpai adalah umur simpan telur itik yang relatif singkat. Telur itik sangat mudah mengalami kerusakan apabila disimpan dalam ruangan terbuka tanpa diawetkan. Keretakan cangkang telur maupun kontaminan yang menempel pada kulit telur dapat menyebabkan mikroorganisme pembusuk lebih mudah masuk ke dalam telur. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mempertahankan kualitas, memperpanjang umur simpan, dan meningkatkan nilai ekonomisnya adalah dengan mengolah telur itik segar menjadi telur asin.

Telur asin merupakan salah satu produk hasil olahan telur itik melalui proses penggaraman. Tujuan utama proses penggaraman telur ini

selain dapat memperpanjang umur simpan, juga dapat menghilangkan bau amis dan menciptakan rasa yang khas. Telur itik yang direndam dalam larutan garam masih memiliki kenampakan dan cita rasa yang dapat diterima konsumen. Ketersediaan telur itik yang tinggi membuka peluang untuk dikembangkan sebagai unit usaha telur asin, sejalan dengan permintaan konsumen.

Telur asin “SALTY OVO” dipasarkan di kota Surabaya dengan sasaran konsumen dari kalangan menengah ke atas mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Unit pengolahan telur asin “SALTY OVO” yang direncanakan dalam Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini berkapasitas produksi 20 kg/10 hari. Telur asin yang direncanakan dikemas menggunakan kemasan karton berbentuk segi lima; setiap kemasan berisi 3 butir telur asin.

Perencanaan unit pengolahan telur asin “SALTY OVO” juga memperhatikan aspek teknis, manajemen, dan 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 (*Pay Out Time/POT*), dan Titik Impas (*Break Even Point/BEP*).

1.2. Tujuan

- 1.2.1. Merencanakan produksi dan analisa kelayakan unit usaha telur asin.
- 1.2.2. Merealisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
- 1.2.3. Mengevaluasi hasil usaha telur asin.