

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, bergizi tinggi, mudah diperoleh, dan harganya relatif murah. Kandungan gizi pada telur antara lain protein 13%, lemak 12%, vitamin, dan mineral. Telur sering dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya.

Telur pada umumnya mudah mengalami kerusakan. Kerusakan pada telur dapat terjadi karena beberapa faktor, antara lain yaitu telur disimpan dalam ruang terbuka selama beberapa waktu tanpa diawetkan, karena pecah/retak pada kulit telur sehingga menyebabkan mikroba mudah masuk kedalam telur, serta adanya kotoran yang menempel pada kulit telur. Karena sifat telur yang mudah rusak, maka perlu dilakukan pengawetan telur untuk mempertahankan kualitas (memperpanjang umur simpan) sekaligus meningkatkan nilai ekonominya. Usaha pengawetan yang dapat dilakukan salah satunya yaitu dengan cara mengolah telur menjadi telur asin. Telur asin adalah telur utuh yang diawetkan dengan adonan yang ditambahkan garam atau dengan proses perendaman pada larutan garam.

Pengolahan telur menjadi telur asin dapat memberikan peluang untuk memproduksi dan memasarkan telur asin. Menurut Bharoto (2001) itik mampu memproduksi telur antara 240-280 butir/ekor/tahun sehingga membuat ketersediaan bahan baku sangat berpeluang untuk dijadikan salah satu usaha. Telur asin yang direndam dalam larutan garam dipandang masih dapat berkembang dengan baik dari segi rasa, penampilan, dan kapasitas

produksi sehingga peluang produk untuk diterima di masyarakat cukup besar. Telur asin “NDOG ASIN LE!” dipasarkan di kota Surabaya dengan sasaran konsumen dari kalangan menengah ke atas. Dasar pemilihan telur asin karena melihat pola konsumsi masyarakat yang selalu ingin mengkonsumsi makanan yang praktis, mudah diperoleh, serta harganya yang relatif murah sehingga telur asin dapat dijadikan pilihan.

Unit pengolahan Telur Asin “NDOG ASIN LE!” yang direncanakan dalam Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini berkapasitas produksi 40 kg/hari. Telur Asin yang direncanakan dikemas menggunakan kemasan karton. Setiap kemasan berisi 3 butir telur dan didistribusikan di wilayah Surabaya. Target pasar yang dituju adalah konsumen menengah atas dari anak-anak hingga orang dewasa. Perencanaan unit pengolahan Telur Asin “NDOG ASIN LE!” 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 Even Point* (BEP).

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha telur asin.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha telur asin.