

## KAJIAN AGRIBISNIS KELAYAKAN PRODUK TELUR ASIN OMEGA 3 DI KABUPATEN HULU SUNGAI UTARA

*(Feasibility Agribusiness Study of Omega 3 Salt Egg Product  
in Hulu Sungai Utara Regency)*

**Yan Yozef Agus Suratman<sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian  
Universitas Achmad Yani Banjarmasin”

\*Penulis koresponden : yanyozef.agussuratman58@gmail.com

Naskah Diterima : 29-10-2022

Naskah Disetujui : 06-12-2022

### ABSTRACT

This study aims to determine technically the implementation in the business of making omega 3 salted eggs, to technically and economically determine the cost, income, and business feasibility of making omega 3 salted eggs in Sungai Pandan Hulu Village. Production process activities are carried out for 6 days starting from cleaning/selection of eggs to steaming and ready to be marketed. So there are 4 (four) production cycles. Using raw materials in the form of fresh duck eggs, while the auxiliary materials are coarse salt, ash/red brick powder, sufficient water, and materials for steaming and packaging. The production capacity is 2,600 grains with a selling price of Rp. 3,200 / item. The total cost of production (TC) spent during the research period was Rp. 7,282,203.34. The total Revenue (TR) obtained during the research period is Rp. 8,320,000. The value of RCR (revenue cost ratio) is 1.1425. This means that  $RCR > 1$ , then the manufacture of omega 3 salted eggs in Sungai Pandan Hulu Village can be said to be profitable and feasible to cultivate

**Keywords:** *Revenue, Feasibility, Salt Egg, Omega 3, RCR*

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui secara teknis pelaksanaan usaha usaha pembuatan telur asin omega 3 , untuk mengetahui besarnya biaya dan kelayakan usaha usaha pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu. Kegiatan proses produksi dilakukan selama 6 hari mulai dari pembersihan/seleksi telur sampai pengukusan dan siap di pasarkan. Jadi terdapat 4 (empat) kali siklus produksi. Menggunakan bahan baku berupa telur itik segar, sedangkan bahan penolongnya berupa garam kasar, abu/serbuk batu bata merah, air secukupnya, ditambah bahan bahan untuk pengukusan dan pengemasan. Kapasitas produksi sebanyak 2.600 butir dengan harga jual sebesar Rp 3.200,- / butir. Biaya total produksi (TC) yang dikeluarkan selama masa penelitian adalah sebesar Rp 7.282.203,34. Total Penerimaan (TR) yang diperoleh selama masa penelitian adalah sebesar Rp 8.320.000. Nilai RCR (revenue cost ratio) adalah sebesar 1,1425. Ini berarti bahwa  $RCR > 1$ , maka pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu dapat dikatakan menguntungkan dan layak untuk diusahakan.

**Kata Kunci:** *Kelayakan, Telur Asin, Omega 3, RCR*

## PENDAHULUAN

Telur merupakan sumber protein hewani yang harganya murah, mudah diperoleh, memiliki kandungan gizi yang lengkap baik berupa protein, lemak, vitamin, maupun mineral. Zat gizi pada telur mampu diserap mencapai 96% oleh tubuh manusia yang mengonsumsinya (Fatimah, A. 2010). Telur juga merupakan salah satu bahan pangan yang paling lengkap gizinya, bersifat serba guna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Oleh karena berbagai keunggulan gizi telur, maka berakibat pada laju penurunan kualitas, kesegaran telur tidak bisa bertahan lama, telur menjadi mudah busuk. Salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan cara diolah menjadi telur asin. Dengan pengasinan telur itik menjadi tidak amis dan masa simpan telur lebih lama. Semakin lama waktu pengasinan akan semakin tahan lama masa simpan telur. Kondisi ini menyebabkan telur itik sangat cocok untuk diolah menjadi telur asin.

Telur asin adalah salah satu bentuk pengawetan telur yang dapat ditemukan di beberapa negara, misalnya Indonesia, Cina dan Taiwan. Keuntungan dari proses pengasinan disamping pengawetan adalah meningkatkan cita rasa, yaitu masir atau berpasir yang didapatkan dari kuning telur. Pada dasarnya semua jenis telur bisa diasinkan, namun nilai gizi yang dikandung telur itik menjadikannya sebagai pilihan pertama dan utama bagi konsumen sehingga pengusaha telur asin memilih telur itik sebagai bahan baku. Pengolahan telur ini banyak diusahakan karena teknologi pengolahannya sederhana, dan hasilnya banyak disukai masyarakat (Lesmayati dan Rohaeni, 2014).

Komposisi kimia telur asin per 100 gram mengandung Air 70,8 gram, mengandung Protein sebanyak 13,1 gram, lemak sebanyak 13,6 gram, karbohidrat 1,4 gram, Vitamin A sebanyak 1.230 SI serta kalori sebesar 195 Kal (Poedjiadi & Supriyanti 2005).

Telur asin omega 3 memiliki manfaat yang sangat baik untuk kesehatan baik bagi anak-anak maupun desawa. Manfaat telur asin omega 3 yaitu menguatkan tulang, mengatasi anemia dengan meningkatkan sel darah merah, baik untuk metabolisme tubuh seperti meningkatkan stamina, membantu kualitas otak dan memberikan nutrisi untuk massa otot tubuh. (Sari et.al.2015). Permasalahan yang dihadapi oleh pengusaha telur asin adalah bahan baku telur itik yang terus naik, pemasaran yang masih sangat terbatas dan masih dianggapnya telur asin omega 3 sama dengan telur asin biasa sehingga konsumen akan lebih memilih telur asin biasa karena harganya lebih murah. Telur asin omega 3 adalah telur asin yang ditambahkan konsentrat sehingga mengandung omega 3 yang baik untuk metabolisme tubuh.

Berdasarkan data penulis tertarik melakukan observasi lapangan (penelitian) secara langsung ke lokasi usaha pembuatan telur asin yang notabene adalah termasuk jenis industri rumah tangga yang umumnya berskala mikro dan kecil. Terutama di unit usaha pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu. Lokasi industri telur asin cukup dekat dengan daerah peternakan itik dan merupakan daerah pesawahan yang luas. Didirikan pada tahun 2016 yang lalu oleh Bapak Saiful Anwar dengan menambahkan omega 3 pada produk telur asinnya dan merupakan usaha perorangan, terdaftar dengan nomor 131/SKU-SP/III/2016 yang dikeluarkan oleh Pemerintah Desa Sungai Pandan Ulu, dan sampai sekarang masih berproduksi dengan status kepemilikan tempat usaha (tanah dan bangunan) adalah milik sendiri. Merupakan salah satu Usaha Kecil Mikro (UKM) yang menjadi aset pengenaan pajak usaha bagi desa (Profil Desa Sungai Pandan Ulu, 2022).

Kebaruan (Novelty) dari penelitian ini adalah usaha pembuatan telur asin omega 3 yang beralamat di Desa Sungai Pandan Ulu Kecamatan Sungai Pandan Kabupaten Hulu Sungai Utara Propinsi Kalimantan Selatan ini

produk berupa telur asin mengandung Omega 3 yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Adapun Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui secara teknis pelaksanaan usaha media tanam organik pada usaha pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu. Untuk mengetahui secara ekonomis besar biaya dan kelayakan usaha usaha pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu

### METODE PENELITIAN

Peneliti melaksanakan kegiatan pada usaha pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu yang beralamat di Desa Sungai Pandan Ulu karena merupakan satu-satunya usaha usaha pembuatan telur asin yang mengandung Omega 3 di Kabupaten Hulu Sungai Utara. Adapun penelitian ini berlangsung pada bulan September - Oktober 2022. Penentuan lokasi penelitian

menggunakan berdasarkan pertimbangan bahwa usaha pembuatan telur asin di Desa Sungai Pandan Ulu merupakan sentra pengolahan telur asin yang mengandung omega 3 satu-satunya di Wilayah Hulu Sungai Utara dengan satu responden menggunakan studi kasus.

Metode studi kasus sebagai salah satu jenis pendekatan deskriptif adalah penelitian yang dilakukan secara intensif, terperinci, dan mendalam terhadap suatu organisme, lembaga, atau gejala tertentu dengan daerah atau subjek yang tertentu (Nur Zaman dkk, 2020). Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Metode pengolahan dan analisis data menggunakan analisis deskriptif.

Menurut Nur Zaman dkk, (2020), biaya total adalah akumulasi dari penambahan biaya tetap yang dikeluarkan petani dengan biaya variabel yang dikeluarkan.

TC usaha pengolahan telur asin omega 3 = TVC usaha pengolahan telur asin omega 3 + TFC usaha pengolahan telur asin omega 3

Keterangan :

TC usaha pengolahan telur asin omega 3 = Biaya Total (Rp)

TVC usaha pengolahan telur asin omega 3 = Total Biaya Variabel usaha pengolahan telur asin omega 3 (Rp)

TFC usaha pengolahan telur asin omega 3 = Total Biaya Tetap usaha pengolahan telur asin omega 3 (Rp)

Menurut Wulandari Z, dkk, 2014, penerimaan total usaha pengolahan telur asin omega 3 secara di jelaskan bahwa jumlah produk yang terjual dikalikan dengan harga produk tersebut. Secara matematis penerimaan total dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = P \times Q$$

Keterangan :

TR usaha pengolahan telur asin omega 3 = Penerimaan Total usaha pengolahan telur asin omega 3 organik (Rp)

P usaha pengolahan telur asin omega 3 = Harga Produk usaha pengolahan telur asin omega 3 (Rp)

Q usaha pengolahan telur asin omega 3 = Jumlah Produk usaha pengolahan telur asin omega 3 (Kg)

Adapun Kelayakan usaha pengolahan telur asin omega 3 secara ekonomis dapat dinilai dengan persamaan sebagai berikut (Rahim, A dan Hastuti, D.R.D. 2007).

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

TR usaha pengolahan telur asin omega 3 = Penerimaan Total usaha pengolahan telur asin omega 3 (Rp)

TC usaha pengolahan telur asin omega 3 = Biaya Total usaha pengolahan telur asin omega 3 (Rp)

Bilamana R/C Ratio usaha pengolahan telur asin omega 3 > 1 : usaha dikatakan layak

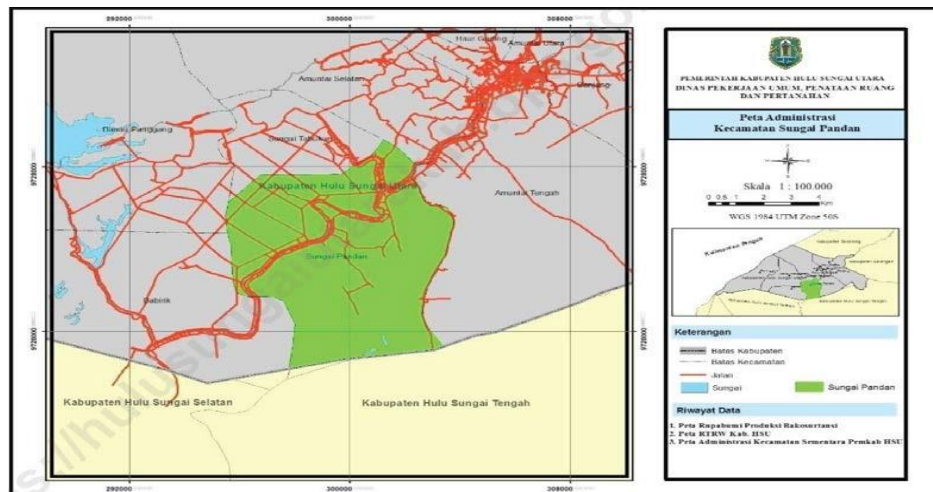
Bilamana R/C usaha pengolahan telur asin omega 3 = 1 : usaha dikatakan berada di titik impas

Bilamana R/C usaha pengolahan telur asin omega 3 < 1 usaha dikatakan tidak layak

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Bentuk usaha ini merupakan industri kecil atau industri rumah tangga milik Bapak Saiful Anwar yang berlokasi Desa Sungai

Pandan Ulu RT 03 Kecamatan Sungai Pandan Kabupaten Hulu Sungai Utara Propinsi Kalimantan Selatan dan masih aktif memproduksi sampai dengan saat ini.



Gambar 1. Peta Kecamatan Sungai Pandan (BPS 2021)

Tabel 1. Identitas Responden Pengusaha Telur Asin Omega 3

Nama Usaha	: Usaha Pengolah Telur Asin Omega 3
Pemilik Usaha	: Saiful Anwar
Alamat	: Desa Sungai Pandan Ulu RT 03 Kecamatan Sungai Pandan Kabupaten Hulu Sungai Utara Propinsi Kalimantan Selatan
SKU	: 131/SKU-SP/III/2016

Sumber : Pengolahan data primer 2022

Usaha pengolahan telur itik omega 3 ini berdiri pada tahun 2016 dan telah memiliki Surat Keterangan Usaha yang dikeluarkan oleh Pemerintah Desa Sungai Pandan Ulu. Bahan baku pada usaha pengolahan telur omega 3 di desa Pandan sari Ulu berupa telur itik di beli secara tunai dari peternak itik yang ada di desa Sungai Pandan Ulu sendiri dan beberapa peternak itik yang

ada di Desa Sungai Pinang, Desa Panagkalan Sari dan Desa Padang Bangkal serta desa-desa lain yang ada di Kecamatan Sungai Pandan dan sekitarnya. Sehingga tidak mengalami kesulitan dalam penyediaan bahan baku utama (telur itik). Dalam usahanya, Bapak Saiful Anwar menggunakan modal sendiri. Awal mula modal yang digunakan tidak terlalu banyak,

namun karena usaha ini memiliki keuntungan dari setiap penjualan, maka keuntungan tersebut digunakan untuk menambah modal usaha berikutnya. Pemasaran telur Asin saat ini menggunakan cara yaitu secara langsung ditempat produksi (rumah Bapak Saiful Anwar), dan dengan cara di antar ke warung-warung makan/kelontong yang berada di wilayah kecamatan sungai Pandan, Kecamatan Amuntai Tengah, Kecamatan Sungai Tabukan dan Kecamatan Haur Gading. Pemasaran telur asin dilakukan secara langsung oleh Bapak Saiful Anwar sendiri.

### Aspek Teknis Produksi

Kegiatan produksi yang dilakukan dalam satu kali proses produksi sampai menjadi telur asin yang siap dijual memerlukan waktu 7 hari. Mulai dari penyiapan bahan baku, pembersihan, perendaman ke dalam campuran adonan hingga ke tahap penyimpanan atau pemeraman, kemudian tahap pengukusan yang biasanya dilakukan pada malam hari. Sehingga proses produksi selama jangka waktu penelitian mencapai 4 kali siklus produksi.

Adapun tahapan proses pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu yang dilaksanakan yaitu :

Peralatan yang digunakan adalah baskom, ember, gayung, rangsang plastik, panci besar (dandang), dapur tanah liat, kulikar besi dan mesin pompa air

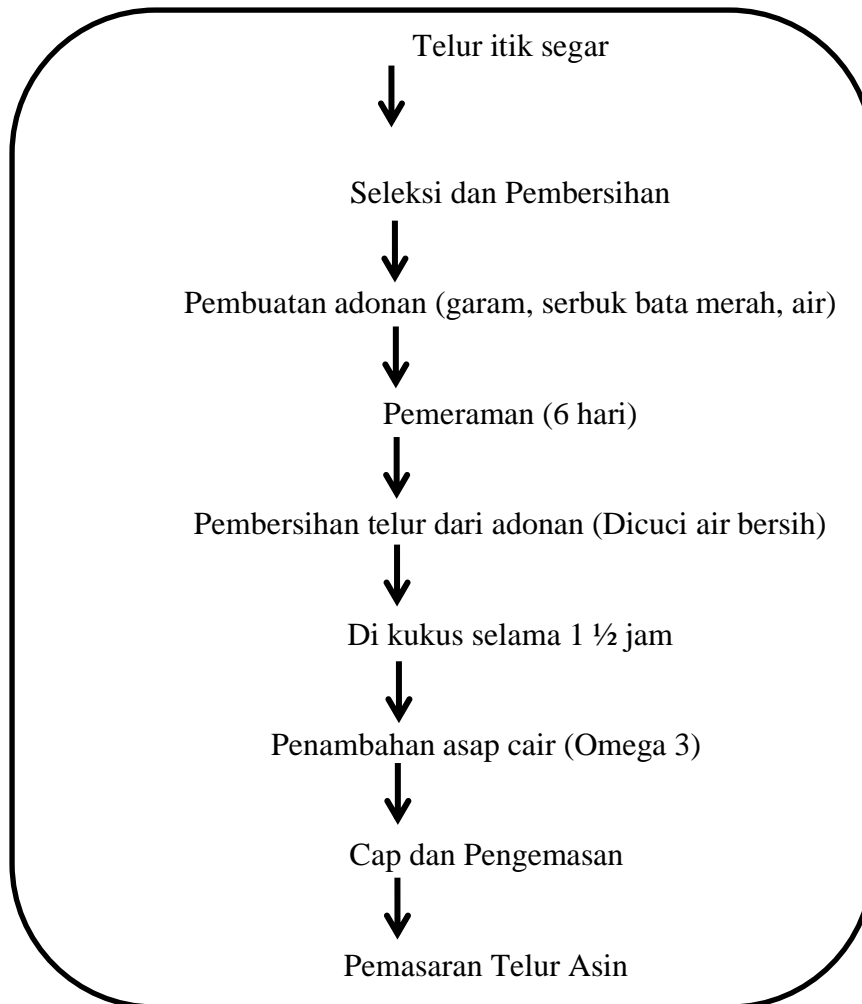
Adapun bahan yang digunakan adalah telur itik bermutu baik sebanyak 900 butir, Garam krosokan sebanyak 15 kg, Abu/bubuk batu bata merah sebanyak 25 kg, Kayu bakar, minyak tanah, korek api, kardus telur (eggtray), ampelas halus/ spons, air secukupnya dan tali rafia

#### a. Cara Membuat

1. Rendam telur dalam ember berisi air selama 2 menit. Jika ada telur yang

mengapung sisihkan / buang karena telur tidak bagus.

2. Bersihkan telur hingga bersih, bisa menggunakan kain serbet yang dicelupkan ke air. Hati-hati saat membersihkannya agar kulit telur tidak pecah atau retak. Bisa juga menggunakan ampelas halus atau spons, agar garam dapat lebih mudah meresap karena pori-pori telur terbuka.
3. Keringkan telur di rangsang plastik. Buat adonan dari campuran abu/serbuk bata merah dan air, aduk hingga rata. Jangan sampai terlalu encer, bentuk seperti pasta saja. Masukkan garam, aduk lagi sampai rata.
4. Masukkan dan susun telur itik ke dalam baskom (lapis pertama), taburi di atasnya adonan/pasta dari campuran garam dan abu/serbuk bata merah setebal kurang lebih 3 cm. Masukkan dan susun lagi telur itik ke dalam baskom di atas lapisan pertama tadi, taburi lagi di atasnya dengan adonan/pasta dari campuran garam dan abu/serbuk bata merah setebal kurang lebih 3 cm. begitu seterusnya hingga baskom penuh dan tutup rapat. Lakukan cara 5 dan 6 sampai semua telur yang ingin di asinkan habis. Diamkan atau peram selama 6 hari. Ambil/ angkat telur dari dalam baskom pemeraman untuk dibersihkan satu persatu.
5. Masukkan telur yang sudah dibersihkan ke dalam panci/ dandang besar, kukus selama 1 ½ jam. Letakkan telur yang sudah selesai dikukus dan dingin ke dalam kardus telur (eggtray), kemudian di gosok halus permukaan kulit untuk membuka pori-pori cangkang dan diberi asap cair untuk proses penambahan Omega 3. Setelah itu beri cap stempel merk .
6. Telur asin siap disajikan/ di pasarkan.



Gambar 2. Proses Pembuatan Telur Asin Omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu.

Pembuatan telur asin menggunakan media pelepah sawit dan asap cair sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Fitra Yosi, 2016.

#### Aspek Finansial

Komponen biaya dalam penyelenggaraan pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu meliputi biaya tetap dan biaya variabel.

#### Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang senantiasa dikeluarkan dalam proses produksi, tanpa memandang besar kecilnya atau tinggi rendahnya output yang akan dihasilkan. Komponen biaya yang termasuk biaya tetap pada pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu ini meliputi :

- a) Biaya Penyusutan Alat  
Sehubungan dengan berkurangnya nilai pakai alat-alat produksi yang digunakan dalam proses pengolahan telur asin, maka dapat dilakukan perhitungan biaya penyusutan alat-alat yang tahan lama yang mengandung sejumlah nilai yang harus diperhitungkan setiap tahunnya. Biaya penyusutan alat ini tergantung pada nilai saat pembelian, usia ekonomis alat, nilai sisa setelah habis jangka ekonomis tersebut (dalam hal ini dianggap nol, kecuali pada alat yang masih bisa dijual/memiliki nilai jual) dan masa kerja efektif alat pada usaha telur asin tersebut.

Tabel 2 Biaya Penyusutan Alat Pada Pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu

No	Nama Alat	Biaya Penyusutan Per Bulan (Rp)
1	Panci/ dandang besar	7,500.00
2	Baskom	2,114.54
3	Tutup baskom	1,572.43
4	Ember	818.12
5	Gayung	225.08
6	Ransang plastik	3,264.33
7	Dapur tanah liat	1,400.00
8	Kulikar besi	480.00
9	Mesin pompa air	8,246.00
10	Kendaraan R2	117,500.00
Jumlah		143,120.00

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer Tahun 2022

Berdasarkan data pada tabel 2 biaya penyusutan terbesar adalah pada penggunaan kendaraan roda 2 sebesar Rp. 117.500 yang digunakan untuk alat transportasi pemasaran telur itik, sedang biaya penyusutan alat yang terendah pada penggunaan gayung sebesar Rp. 225,08. Sedangkan pada penelitian lain usaha pengolahan telur itik di Kabupaten Karanganyar Solo lebih kecil yaitu Rp. 125.179.26 (Wara Pratitis Sabar, 2015).

b) Pajak

Berdasarkan Peraturan daerah Hulu Sungai Utara No. 8 Tahun 2021 tentang retribusi jasa usaha, usaha pengolahan telur termasuk ke dalam barang pajak tertentu yang bersifat strategis. Yang mana pembuatan telur asin Omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu merupakan salah satu Usaha Kecil Mikro (UKM) yang menjadi aset pengenaan pajak

usaha bagi desa dan dikenakan pajak usaha sebesar Rp 25.000,-/tahun atau sebesar Rp 2.083,34/bulan. (Sumber data : Perda Kabupaten Hulu Sungai Utara, 2021)

- c) Biaya pulsa dan kuota internet (promosi), pengelola menggunakan media sosial dalam menunjang kelancaran komunikasi dengan pemilik warung tempat penitipan telur asin sekaligus sebagai ajang promosi produk kepada konsumen lainnya. Adapun biaya paket telpon yang dikeluarkan selama masa penelitian sebesar Rp 45.000,-/bulan dan paket kuota internet (Chatt, WA, IG) sebesar 30.000,-/bulan. Dari total biaya pulsa nelpon dan kuota internet sejumlah Rp 90.000,-/bulan.

Berdasarkan data di atas dapat diperoleh besarnya biaya tetap pada pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu yaitu :

Tabel 3. Biaya Tetap Pembuatan Telur Asin Omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu

No	Uraian	Biaya Tetap Per Bulan (Rp)
1	Biaya Penyusutan Alat	143,120.00
2	Biaya Pajak Usaha	2,083.34
3.	Biaya Pulsa dan Paket Internet	75,000.00
	Jumlah	220,203.34

Sumber : Hasil Pengolahan Data Primer Tahun 2022

Pada Tabel 3 terlihat biaya tetap terbesar adalah biaya penyusutan alat sebesar Rp. 143.120,00 dan yang terkecil adalah biaya pajak usaha sebesar Rp. 2.083,34. Adapun pada penelitian lain pada UKM Zaddam di Bakalan Sukoharjo biaya tetapnya lebih besar yaitu Rp, 311.098,05 karen jumlah produksi yang lebih besar disbanding di usaha telur asin di desa Sungai Pandan Hulu Sungai Utara (Aulia Qonita, Riyadi Parnanto, Erlyana Wida, 2019).

#### Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang besar kecilnya mempunyai hubungan sangat erat dengan besar kecilnya atau tinggi rendahnya output yang akan diperoleh. Komponen biaya yang termasuk biaya variabel pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu ini meliputi :

a) Biaya Bahan Baku, meliputi pembelian bahan baku yang berupa telur itik. Adapun harga telur itik segar pada waktu penelitian terjadi kenaikan. Pada periode I diproduksi sebanyak 700 butir sehingga biaya bahan baku yang harus dikeluarkan sebesar Rp 1.610.000,-. Pada periode II diproduksi sebanyak 650 butir sehingga biaya bahan baku yang harus dikeluarkan sebesar Rp 1.527.500,-. Pada periode III diproduksi sebanyak 650 butir sehingga biaya bahan baku yang harus dikeluarkan sebesar Rp 1.560.000,-. Dan pada periode IV diproduksi sebanyak 600 butir sehingga biaya bahan baku yang harus dikeluarkan sebesar Rp 1.440.000,-. Jadi total biaya bahan baku yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 6.137.500,-

b) Biaya Bahan Penolong, berupa garam kasar/krosokan, serbuk bata merah, kayu bakar, kardus telur (eggtray), minyak tanah, tali rafia, kantong plastik (kresek), korek api, biaya listrik untuk penerangan dan mesin pompa air (penyediaan air). Serta biaya pembelian asap cair. Berdasarkan data selama masa penelitian besar nya biaya bahan penolong sebesar Rp 454.500,-

c) Biaya Tenaga Kerja, dilakukan secara borongan untuk membersihkan telur dari kotoran sekaligus seleksi telur yang baik dan seragam sampai tahap penirisan telur sebesar Rp 150/butir. Jadi total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 390.000,-. Untuk proses pemeraman, pengukusan, pengemasan dan pemasaran dilakukan oleh pengelola sendiri.

d) Pemasaran/promosi, dalam hal pemasaran dilakukan oleh pengeloa sendiri dengan menggunakan kendaraan R2 jenis Honda, maka komponen biaya yang dikeluarkan adalah biaya bahan bakar minyak berupa premium untuk transport mengantar ke konsumen atau warung warung tempat penitipan telur asin. Diperoleh data selama masa penelitian biaya yang dikeluarkan pada BBM jenis pertalite sebesar Rp 20.000,-/ 1 kali produksi, atau sebesar Rp 80.000,- / bulan.

Adapun total biaya variabel dengan kapasitas produksi sebanyak 2.600 butir sebesar Rp 7.062.000 . Adapun pada penelitian Kelompok usaha pengolahan telur asin di Kabupaten Padang Pariaman menunjukkan bahwa nilai biaya variabelnya



lebih besar dibanding usaha pengolahan telur asin di Kabupaten Hulu Sungai Utara yaitu Rp. 11.098.000, hal ini disebabkan jumlah produksi/output usaha di Kabupaten Padang Pariaman lebih tinggi (Deni Novia, Indri Juliyarsi, Sri Melia, 2018).

### **Biaya Total Produksi**

Biaya total (TC) adalah penjumlahan dari total biaya tetap (FC) dengan total biaya variabel (FC). Pada pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu ini biaya tetapnya selama masa penelitian adalah sebesar Rp 220.203,34 sedangkan biaya variabelnya sebesar Rp 7.062.000,-. Jadi total biaya produksi yang di keluarkan oleh pengelola pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu sebesar Rp 7.282.203,34. Total Biaya Produksi Telur Asin di Kota Mataram Lombok sebesar Rp, 9.776.450,50 (Suardana, I Made dkk. 2018). Lebih tinggi dibanding biaya produksi telur asin di Desa Pandan Sari karena jumlah produksi yang lebih besar pula yaitu berkisar 3000-3500 butir telur.

### **Penerimaan (TR)**

Penerimaan merupakan perkalian antara produksi telur asin yang dijual dengan harga penjualan di tingkat produsen sebesar Rp 3.200,-/butir dengan jumlah produksi sebanyak 2.600 butir. Dari data yang diperoleh atau 4 kali proses produksi adalah sebesar Rp 8.320.000. Adapun penelitian pada pengolahan telur asin di Kota Mataram Nusa Tenggara Barat nilai penerimaan adalah Rp. 4.099.026 yang lebih kecil dibanding usaha pengolahan telur di desa Sungai Pandan karena volume produksi yang lebih kecil dan kurang tersedianya bahan baku telur itik (Andralia Suryana, Taslim Sjah, Abdulah Usman, 2016)

### **Kelayakan Usaha**

Untuk mengetahui kelayakan pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu yang mana siklus 1 kali produksi nya kurang dari 1 (satu) tahun dapat diukur dengan menggunakan analisis revenue cost ratio (RCR), yaitu

perbandingan antara jumlah penerimaan (revenue) dengan biaya (cost). Bila nilai RCR lebih besar dari pada 1 (satu) maka usaha tersebut layak. Bila nilai RCR sama dengan 1 (satu) berarti usaha tersebut tidak mengalami keuntungan atau kerugian, sedangkan apabila nilai RCR nya kurang dari 1 (satu) maka usaha tersebut tidak layak untuk diteruskan.

Dari data yang diperoleh selama masa penelitian diketahui bahwa RCR = 1,1425 Jadi dapat diartikan bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu memberikan keuntungan sebesar Rp 0,11425. Karena nilai RCR = 1,1425 yang berarti bahwa nilai RCR > 1, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu tersebut layak untuk diteruskan. Pada usaha telur asin pada UD. Kenanga Di Kelurahan Ampenan Selatan Kecamatan Ampenan Kota Mataram nilai RCR adalah 1,54 (Permadi, I Gede Surya Agung, dkk. 2022). Nilai RCR yang lebih tinggi disebabkan karena jumlah produksi telur asin UD Kenanga lebih banyak dibanding usaha di Desa Pandan Hulu.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian pada pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu, maka di dapat beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan usaha pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu secara teknis sudah berjalan dengan Kapasitas produksi sebanyak 2.600 butir dengan harga jual sebesar Rp 3.200,- / butir.
2. Biaya total produksi (TC) yang di keluarkan oleh pengelola pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu sebesar Rp 7.282.203,34. Total Penerimaan (TR) yang diperoleh dengan harga penjualan di tingkat produsen sebesar Rp 3.200,-/butir. Dari data yang

diperoleh atau 4 kali proses produksi adalah sebesar Rp 8.320.000

3. Nilai RCR (revenue cost ratio) adalah sebesar 1,1425 Jadi dapat diartikan bahwa setiap Rp 1,00 biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu memberikan keuntungan sebesar Rp 0,11425. Karena nilai  $RCR = 1,1425$  yang berarti bahwa nilai  $RCR > 1$ , maka dapat ditarik kesimpulan bahwa pembuatan telur asin omega 3 di Desa Sungai Pandan Hulu tersebut layak untuk diteruskan

### SARAN

1. Perlu adanya promosi yang lebih kepada pengusaha telur asin agar mengedukasi konsumen untuk lebih memilih telur asin omega 3 yang lebih bergizi disbanding telur asin biasa.
2. Perlu adanya pembinaan dan pendampingan yang berkelanjutan baik dari segi keterampilan maupun modal oleh instansi yang terkait.

### DAFTAR PUSTAKA

- Andralia Suryana, Taslim Sjah, Abdulah Usman, 2016. Profil Usaha Agroindustri Telur Asin di Kota Mataram. Jurnal Agroteksos Volume 26 Nomor 3 Tahun 2016. Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Nusa Tenggara Barat
- Aulia Qonita, Riyadi Parnanto, Erlyana Wida, 2019. Peningkatan Usaha Telur Asin di UKM Zaddam. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Bulan September 2019. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Deni Novia, Indri Juliyarsi, Sri Melia, 2018. Perbaikan Mutu dan Produksi Telur Asin Pada Kelompok Usaha Sinicin Kabupaten Padang Pariaman. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat Volume 2 Nomor 1 Tahun 2018. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang
- Fatimah, A. (2010). Kuliner Sensoris dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCL dan Ekstrak Daun Jati. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Fitra Yosi. 2016. Kualitas Fisik Telur Asin Itik Pegagan Yang Diproses Dengan Menggunakan Pelepah Kelapa Sawit dan Asap Cair. Vol. 40 Nomor 1 Februari 2016 Buletin Peternakan (*Bulletin of Animal Science*) Scientific Open Access Journal Published by Faculty of Animal Science Universitas Gadjah Mada
- Lesmayati dan Rohaeni, 2014\_Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi". Banjarbaru 6-7 Agustus.
- Nur Zaman dkk, 2020. Ilmu Usahatani. Yayasan Kita Menulis. Jakarta
- Pemerintah Desa Sungai Pandan Ulu. 2022. Profil Desa 2021. Sungai Pandan. Hulu Sungai Utara.
- Permadi, I Gede Surya Agung, dkk. 2022. Evaluasi Kelayakan Bisnis Telur Asin Pada UD. Kenanga Di Kelurahan Ampenan Selatan Kecamatan Ampenan Kota Mataram. Jurnal Sosial Sains Teknologi Volume 2 Nomor 2 November 2022. UNMAS Mataram.

- Poedjiadi A, Supriyanti FMT. 2005. Dasar-dasar biokimia. Edisi revisi. Jakarta (Indonesia): UI Press.
- Rahim, A dan Hastuti, D.R.D. 2007. Pengantar teori dan kasus Ekonomi Pertanian. Penerbit Penebar Swadaya Jakarta
- Sari et.al.2015\_Jurnal Pengabdian Sriwijaya\_”Melalui Pelatihan Pembuatan Telur Asin Rendah Sodium Untuk Meningkatkan Pendapatan Peternak Itik Pegagan Di Desa I Kota Daro II Kecamatan Rantau Panjang Kabupaten Ogan Ilir. 20 Maret 2015.
- Suardana, I Made dkk. 2018. Usaha Telur Asin Aneka Rasa di Kota Lombok. Jurnal JPKM Volume 8 Nomor 1 Juni 2018. Universitas Islam Nusantara. Mataram.
- Wara Pratitis Sabar, 2015. Peningkatan Usaha Telur Asin Asap.. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan Volume 4 No. 2 Mei 2015. Fakultas Pertanian UNS Surakarta
- Wulandari Z. dkk 2014. Teknik Pengolahan Telur dan Daging Unggas. IPB Press. Bogor.