

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang sangat di gemari masyarakat selain daging yang harganya cenderung tinggi. Pada umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis-jenis unggas seperti ayam, itik, burung puyuh kalkun dan angsa. Sebagai bahan pangan hewani, telur mempunyai arti penting oleh karena mengandung bahan-bahan yang bernilai gizi tinggi, sebagai bahan pangan sumber protein, telur mengandung semua jenis asam amino esensial. Kecuali protein, di dalam telur juga terdapat aneka zat gizi lain terutama lemak, vitamin dan mineral. Satu jenis zat gizi yang sangat sedikit adalah karbohidrat (Anjarsari, Bonita 2010:231). Hampir setiap bagian telur mempunyai unsur yang sangat bermanfaat bagi tubuh, karena banyaknya zat-zat pembangun yang terdapat di dalamnya, mudah di cerna dan lezat rasanya, dan merupakan bahan makanan yang sangat populer dan di gemari oleh anak-anak sampai usia lanjut.

Berbagai macam telur memiliki bau amis, namun dari semua jenis telur, telur itik memiliki bau yang paling amis dan sulit untuk dihilangkan, sehingga beberapa dari kalangan masyarakat kurang suka mengkonsumsi telur itik. Namun disamping adanya kekurangan telur itik dari segi aroma, telur itik memiliki kelebihan yaitu ukuran telur yang lebih besar dari telur unggas lainnya, juga mengandung zat gizi yang beragam dan bermanfaat bagi tubuh seperti vitamin A, vitamin E, vitamin D, vitamin K, mineral, protein, lemak. Telur itik memiliki sifat meningkatkan kekebalan tubuh, memproduksi dan menyimpan energi, transmisi DNA, oksigenasi sel darah merah, serta baik untuk kesehatan tulang dan membran sel. (Wikipedia, 2014).

Untuk mengurangi bau amis dari telur itik, masyarakat mengembangkan sistem pengolahan telur itik dalam metode pengasinan. Namun seiring terjadinya perkembangan jaman, perubahan pola konsumsi masyarakat juga terpengaruh, dimana masyarakat sekarang lebih menyukai makanan yang bercita rasa tinggi. Permintaan terhadap telur asin pun menurun karena masyarakat yang jenuh

terhadap rasa telur asin yang begitu-gitu saja. Dalam kasus ini muncul ide untuk membuat inovasi terhadap telur asin yang diharapkan dapat mendongkrak permintaan pasar terhadap telur asin. Telur asin yang dulu hanya memiliki rasa asin, kini dipadukan dengan rasa bawang sehingga bau amis pada telur itik benar-benar hilang. Dengan inovasi ini diharapkan masyarakat akan menengok kembali pada produk telur asin. Untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini dapat bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang menjadi prospek bagus di masa depan, maka di perlukan suatu analisis usaha seperti: *Break Even Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang di atas, maka dapat diketahui rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Telur Asin Rasa Bawang ?
2. Apakah usaha Telur Asin Rasa Bawang layak untuk diusahakan ?
3. Bagaimana cara memasarkan produk Telur Asin Rasa Bawang ?

1.3 Tujuan dan Manfaat Tugas Akhir

1.3.1 Tujuan Tugas Akhir

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, tujuan yang diharapkan dalam tugas akhir ini yaitu :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan Telur Asin Rasa Bawang.
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha Telur Asin Rasa Bawang, menggunakan metode BEP, R/C Ratio dan ROI.
3. Untuk mengetahui cara pemasaran Telur Asin Rasa Bawang.

1.3.2 Manfaat Tugas Akhir

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat digunakan sebagai syarat menyelesaikan pendidikan Politeknik Negeri Jember dan juga dapat menciptakan peluang usaha yang mempunyai prospek usaha yang bagus untuk dikembangkan.
2. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan Dapat memberi ilmu pengetahuan tentang cara pembuatan Telur Asin Rasa Bawang.
3. Dapat memberi ilmu pengetahuan tentang cara pembuatan Telur Asin Rasa Bawang pada industri telur asin.