

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Soekarto, (2013) Telur merupakan bahan makanan yang bernilai gizi tinggi, yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Disamping mengandung kadar protein yang tinggi, telur juga merupakan sumber zat besi, beberapa mineral lain dan vitamin, sehingga telur merupakan bahan pangan hewani yang dapat dikonsumsi oleh manusia pada segala umur. Telur merupakan satu-satunya bahan pangan hasil ternak yang tidak diimpor. Telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia umumnya berasal dari unggas yang diternakan. Jenis telur yang banyak dikonsumsi adalah telur ayam, telur itik, telur puyuh, telur penyu, telur kalkun, telur angsa, telur merpati dan telur unggas lainnya.

Kabupaten Jember merupakan daerah yang memiliki total populasi itik petelur tahun 2020 sebanyak 183.974 ribu ekor dengan jumlah produksi telur 1.423.054 juta kg per tahun (BPS Kabupaten Jember, 2020). Wilayah Kabupaten Jember yang memiliki populasi ternak itik yang cukup banyak dan merupakan wilayah sentra produsen telur itik salah satunya Kecamatan Umbulsari. Jumlah produksi telur itik tersebut dapat menjadi peluang usaha.

Diversifikasi olahan telur itik yaitu telur asin. Telur asin adalah telur yang telah mengalami proses pengawetan dengan menggunakan garam sehingga mampu bertahan lama. Menurut Samudera (2015), teknik mengasinkan telur telah dilakukan sejak dahulu dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan telur sekaligus menambah cita rasanya. Telur yang diolah menjadi asin umumnya berbahan dasar telur bebek kerap dijadikan lauk atau sekedar camilan. Umumnya telur asin ini dipasarkan dalam bentuk wadah atau per biji di beberapa pasar tradisional di sekitar kabupaten jember.

Kemasan merupakan faktor penting untuk sebuah produk, karena kemasan tidak hanya melindungi produk, tetapi juga berfungsi sebagai alat promosi yang dapat menarik konsumen. Menurut Kotler & Keller (2016) kemasan adalah bisnis yang didirikan oleh seseorang untuk menjaga ekuitas merek dalam rangka mempromosikan penjualan. Kemasan ini dapat mempermudah penjualan. Oleh

karena itu, telur asin ini lebih praktis dalam penjualan telur asin. Di Kecamatan Umbulsari ini tidak ada yang menjual telur asin di toko dengan kemasan kualitas yang bagus. Sehingga kemasan telur asin ini menjadi alternatif lain untuk menjual telur asin selain perbiji atau satuan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah, sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Telur Asin “Endul” dalam Kemasan di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha produks Telur Asin “Endul” dalam Kemasan di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran yang efektif untuk produksi Telur Asin “Endul” dalam Kemasan?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi Telur Asin “Endul” dalam Kemasan di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.
2. Mampu menganalisis produksi Telur Asin “Endul” dalam Kemasan di Kecamatan Umbulsari Kabupaten Jember.
3. Mampu melakukan proses pemasaran yang efektif untuk produksi Telur Asin “Endul” dalam Kemasan

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir yang telah diuraikan, maka manfaat dari pelaksanaan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai referensi pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.

2. Dapat menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi bagi mahasiswa atau pembaca.
3. Dapat memberikan wawasan baru bagi mahasiswa dan masyarakat dalam berwirausaha.