

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan bahan pangan dewasa ini semakin meningkat apalagi didorong dengan adanya jumlah penduduk yang semakin padat. Makanan pokok adalah salah satu hal yang harus dipenuhi oleh setiap orang untuk bisa bertahan hidup diantaranya adalah sumber protein. Protein adalah sumber nutrisi yang sangat diperlukan oleh tubuh diantaranya untuk proses metabolisme sel. Telur adalah sumber protein yang berkadar sangat tinggi. Telur asin dari telur itik (bebek) olahan mengandung protein dan kalsium yang tinggi. Indonesia kaya akan hasil pertanian khususnya telur itik. Telur itik ini dapat digunakan sebagai bahan pencampur berbagai bahan kue serta dapat digunakan sebagai bahan obat dan lain sebagainya.

Telur merupakan sumber gizi yang mengandung protein sekitar 13% dan lemak sekitar 12% dengan nilai tertinggi terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur terdapat asam amino esensial yang sangat dibutuhkan untuk pertumbuhan manusia. Selain itu juga terkandung zat besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B kompleks. Pembuatan telur asin merupakan salah satu cara untuk mengawetkan telur, yang memiliki sifat yang mudah rusak, baik secara alami dan rusak fisik maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori kulit telur.

Telur asin adalah salah satu jenis olahan makanan yang berasal dari telur itik yang telah melalui tahap pengasinan. Telur asin umumnya tersedia hanya rasa original (asin). Olahan telur ini banyak disukai masyarakat, selain memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi selain itu telur mudah diperoleh dan harganya relative murah. Telur asin rasa bawang putih ini merupakan jenis olahan makanan yang belum banyak diketahui oleh masyarakat luas sehingga telur asin rasa bawang putih ini memiliki peluang untuk dijadikan usaha agar menjadikan olahan makanan yang disukai oleh masyarakat luas. Merk “MS” sendiri singkatan dari nama produsen yaitu Mila Sartika.

Telur asin memiliki rasa yang khas, selain memiliki rasa asin atau original yang pada umumnya ada di masyarakat, penulis menambahkan rasa bawang putih sehingga penulis dapat menyediakan telur asin yang beda dari yang lainnya. Peluang dari usaha ini sangat besar karenanya belum adanya atau jarang pengusaha melakukan usaha tersebut, produk mampu dapat menarik perhatian masyarakat sehingga dapat menjadikan usaha telur asin rasa bawang putih layak untuk diusahakan. Kondisi sekarang keberhasilan suatu produk ditentukan pada kualitas produk itu sendiri dan juga dengan permasalahan-permasalahan yang lain seperti penyediaan di pasar dan kualitas produk yang di hasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan telur asin rasa bawang putih merk “MS” ?
2. Bagaimana peluang usaha telur asin merk “MS” jika dilihat dari kondisi pesaing?
3. Bagaimanakah strategi penjualan telur asin rasa bawang putih merk “MS” ?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan telur asin rasa bawang putih merk “MS”.
2. Mengetahui peluang usaha telur asin merk “MS”.
3. Mengetahui strategi penjualan telur asin rasa bawang putih merk “MS”.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah di uraikan, maka manfaat tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk penulis, dapat dijadikan sebagai tugas akhir untuk dapat menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember dan bisa berwirausaha mandiri.
2. Memberikan pengetahuan baru bagi mahasiswa yang ingin mendirikan usaha telur asin rasa bawang putih
3. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.