

**KEUNTUNGAN USAHA TELUR ASIN “MARDAH” DI DESA JATI BARU KECAMATAN ASTAMBUL KABUPATEN BANJAR**

**BENEFITS OF THE "MARDAH" SALTED EGG BUSINESS IN JATI BARU VILLAGE, ASTAMBUL DISTRICT, BANJAR**

**Eddy Triatmoko, Subhan Fitriadi, Fenny Refiana, Erminawati**

Fakultas Pertanian Universitas Achmad Yani Banjarmasin.

Email : [eddynajhwa@gmail.com](mailto:eddynajhwa@gmail.com)

[babanfitriadi@gmail.com](mailto:babanfitriadi@gmail.com)

[fennyrefiana@gmail.com](mailto:fennyrefiana@gmail.com)

**Abstrak**

*The purpose of this research is to know the revenue, the Total cost, income and Profit. This research was conducted in September – November 2024 at village jati baru Astambul, Banjar regency. The study case sampling method used was by observing eggsalt Mardah in village Jati Baru. Average result of the revenue in September is Rp. 29.367.000,00, The average Total cost is 25.613.529,15, and Average income profit Rp. 3.753.470,85, and From this result of development of farming Salted egg. We believe that it has good prospect and revenue, of the average profit income, technically, economically and increase in Salted Egg Business*

**Keyword:** Revenue, Total cost, Fixed Cost, Variable Cost

**PENDAHULUAN**

Perkembangan zaman dan semakin majunya teknologi yang merambah ke setiap aspek kehidupan, persaingan yang semakin ketat memaksa setiap orang untuk lebih jeli menangkap setiap peluang untuk mengembangkan kemampuan dan kompetensinya guna menjawab tantangan zaman.

Desa Jati Baru Kecamatan Astambul adalah desa di Kecamatan Astambul yang sebagian besar warganya adalah berusaha di bidang pertanian, selain budidaya tanaman padi, hortikultura dan tanaman perkebunan, sebagian warganya juga beternak itik untuk diambil telurnya dan di jual

Telur adalah produk dari ternak unggas yang mempunyai nilai gizi lengkap yang memiliki kandungan karbohidrat, lemak,

protein, vitamin dan mineral. Telur yang biasanya banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah telur ayam, telur itik, serta telur puyuh.

Telur asin adalah hasil dari pengolahan hasil peternakan yang mempunyai peminat lumayan banyak. Kebanyakan telur itik lah yang dibuat menjadi telur asin. Hal ini dikarenakan pori-pori yang ada di telur itik lebih besar jika dibandingkan telur lain sehingga baik untuk dibuat menjadi telur asin. Memang telur itik memiliki kandungan lemak yang lebih tinggi dibandingkan telur ayam (Lesmayati & Rohaeni, 2014).

Pengasinan telur itik membuat telur itik menjadi telur yang mempunyai masa simpan lebih lama dibandingkan dari telur itik mentah serta telur yang sudah menjadi telur asin menjadi tidak amis

walaupun di simpan dalam jangka waktu lama.

Masa pengasinan akan berpengaruh terhadap masa simpan telur asin, telur yang masa simpannya tahan lama dikarenakan semakin lama waktu pengasinannya. Telur asin adalah makanan yang dibuat dari telur dengan cita rasa yang nikmat. Penggunaan berbagai jenis telur berpengaruh nyata terhadap tingkat keasinan telur (A.Bayu dan Harapan. 2021)

Garam adalah salah satu bahan utama dalam proses pembuatan telur asin, penggunaan garam dalam proses pembuatan telur asin mempunyai tujuan agar enzim perombak di dalam telur tidak aktif sehingga akan membuat telur tersebut menjadi awet dan tahan lama serta mempunyai rasa nikmat.

Secara umum sebagian besar orang menggunakan telur itik dengan kualitas terbaik sebagai bahan utamanya dalam pengolahan telur asin.

Lamanya proses dalam pembuatan telur asin membuat telur asin akan menghasilkan rasa nikmat sehingga membuat harga jual produk telurnya menjadi lebih tinggi jika dibandingkan dengan harga telur yang masih mentah.

Telur asin banyak diminati oleh anak – anak maupun orang dewasa. Telur asin sering di makan dengan macam - macam menu utama seperti soto, nasi campur, rawon, dan berbagai macam makanan lainnya. Banyaknya peminat telur asin di Indonesia menjadikan bisnis telur asin akan sangat menguntungkan dan menjanjikan. Walaupun banyak yang sudah yang menerjuni bisnis pengolahan telur asin ini, namun peluang usahanya masih mempunyai

potensi yang tinggi . Usaha pengolahan telur asin masih memiliki peluang usaha yang sangat bagus dari dulu sampai sekarang dan tumbuh dengan cepat sampai sekarang. Telur asin memiliki peminat yang dari waktu ke waktu terus meningkat, oleh karena itu peruntungan usaha ini perlu digali lebih dalam. Bisnis pengolahan telur asin ini tidak sulit untuk dikelola dan menghasilkan keuntungan yang sangat menjanjikan. Untuk bahan baku dari pengolahan telur asin di Indonesia mudah didapat, sehingga harus bisa mencoba memanfaatkan peluang perdagangan telur asin.

Dengan pengasinan telur itik menjadi tidak amis dan umur simpan telur lebih lama. Semakin lama waktu pengaraman maka umur simpan telur semakin lama. (Ristanto, 2013).

Selanjutnya, jika dibandingkan melalui telur unggas lainnya, telur itik memiliki kandungan air yang sangat sedikit, sementara itu kandungan protein dan lemaknya bertambah naik (Winarno & Koeswara (2002) dalam Rukmiasih, Ulupi & Indriani, 2015).

Keadaan ini menjadikan telur itik sangat pas dijadikan telur asin. Selama ini telur asin belum dapat digantikan dengan telur yang dihasilkan dari unggas lain (Rukmiasih, Ulupi & Indriani, 2015)

Adanya usaha pengolahan telur asin akan mendorong berkembangnya peternakan itik yang akan mempunyai dampak pada pendapatan yang meningkat untuk peternak itik yang umumnya masyarakat pedesaan. Dengan adanya agroindustri, pendapatan yang diperoleh pelaku agribisnis dapat meningkat mampu menyerap tenaga kerja dan mendorong munculnya

industri industri lain (Mubyarto,1989). Dengan demikian, usaha pengolahan telur asin dapat dijadikan sebagai usaha yang dapat diandalkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat menengah ke bawah serta mengurangi ketergantungan terhadap sumber protein yang mahal seperti daging.

Berdasarkan hal tersebut, penulis ingin melakukan penelitian untuk mengetahui biaya, penerimaan, keuntungan usaha telur asin “Mardah” yang ada di Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar

## METODO PENELITIAN

### Tempat dan waktu

Penelitian ini di laksanakan di lokasi usaha pembuatan telur asin “Mardah” dengan alamat Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar.dengan masa waktu mulai September –Nopember 2024

Penelitian ini menggunakan metode Studi Kasus Pada usaha Telur Asin ‘Mardah” Yaitu pengumpulan data dilakukan penyelidikan secara mendalam dan terbatas pada elemen yang diselidiki saja (Sugiyono 2016).

Pengambilan data langsung kepada bapak Muhidin,sebagai satu-satunya pengusaha telur Asin yang selalu memproduksi.

### Analisis Data

Untuk menjawab tujuan pertama, yaitu mengetahui perkembangan usaha telur asin “Mardah” dilakukan dengan analisis deskriptif yaitu dengan menggambarkan secara sederhana perkembangan usaha yang dijalani selama ini. Untuk mengetahui tujuan kedua dari penelitian ini yaitu dengan menghitung besarnya biaya –

biaya, penerimaan, keuntungan serta tingkat Keuntungan usaha telur asin “Mardah” ini nantinya. Untuk menghitung besarnya biaya total digunakan rumus (Soekartawi, 2006) sebagai berikut :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total Cost

(Total Biaya)

TFC = Total Fixed Cost

(Total Biaya Tetap)

TVC = Total Variable Cost

(Total Biaya Variabel)

Untuk input – input yang berbentuk barang modal / peralatan yang tidak habis dalam satu kali proses produksi, maka perlu dihitung besarnya penyusutan.

Besarnya penyusutan untuk setiap proses produksi ini hanya taksiran, karena tidak mungkin menafsirkan secara tepat. Maka untuk menghitung biaya penyusutan digunakan metode garis lurus (straight line method) dalam penentuan besarnya penyusutan, dinyatakan dengan rumus :

$$a - Ns$$

$$Da = \frac{\quad}{UE}$$

Keterangan :

D = Besarnya nilai penyusutan peralatan (Rp/bln)

Na = Nilai awal barang modal tetap / peralatan (Rp)

Ns = Nilai sisa dari barang modal tetap / peralatan (Rp)

UE = Nilai ekonomis dari barang modal tetap / peralatan (thn)

Untuk menghitung besar penerimaan pada usaha telur asin “Mardah” akan digunakan rumus

(Soekartawi, 2006) sebagai berikut :

$$\text{TR (Total Revenue)} = \text{Sell Price Output} \times \text{Output Quantity}$$

Keterangan :

TR (Total Revenue) = Total Penerimaan (Rp)

Sell Price Output = Harga jual produk (Rp)

Output Quantity = Jumlah telur yang di produksi (Butir)

Untuk mengetahui besarnya keuntungan akan digunakan rumus (Soekartawi, 2006) sebagai berikut :

$$\pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan :

$\pi$  = Keuntungan dari usaha telur asin (Rp)

TR = Total Revenue / Penerimaan Total (Rp)

TC = Total Cost / Biaya Total usaha telur asin (Rp)

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Usaha Pembuatan Telur Asin “Mardah”

Usaha pembuatan telur asin “Mardah” merupakan usaha home industry Desa Pasar Jati Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan. pada saat ini tempat usaha pindah di Desa Jati Baru Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan, sudah semenjak satu tahun yang lalu.

Sedangkan usaha pengolahan telur asin beliau sejak tahun 2020 bermula dari usaha kecil – kecilan dengan produksi 210 butir perminggu dititipkan di warung makan di Desa Pasar Jati dan Jati Baru Kecamatan Astambul, serta ada juga yang biasa membeli langsung kerumah atau tempat produksi. Sampai saat sekarang (sampai saat pelaksanaan Penelitian) produksinya mencapai kurang lebih 300 butir per

hari, dan rutin dilakukan setiap minggu sehingga mencapai 2.100 butir perminggu atau 8.400 butir perbulan. Bahan baku yang digunakan adalah telur itik yang di beli dari Barabai yang berjualan di Martapura (dekat Kodim Martapura).Kontinuitas supply telur bebek merupakan syarat mutlak,ukm mitra seyogyanya mempertahankan dan memperluas hubungan dengan para supplier sehingga kontinuitas dapat terjamin. (Wara Pratitis Sabar dkk,2015).

Dari awal usaha sampai sekarang ,Responden ini menggunakan modal sendiri, dan dalam pemasaran bermula dari menitipkan dagangan ke warung – warung yang ada di sekitar rumah, serta menjual langsung dari rumah bila ada yang membeli langsung ke rumah, sekarang sudah memasarkan sampai ke Pasar Martapura dan sudah memiliki langganan tetap di Pasar Martapura.

### Proses Produksi

Proses pembuatan telur asin “Mardah”ada beberapa tahapan, yaitu :

#### a. Peralatan yang digunakan

1. Baskom : 7 buah
2. Ember : 1 buah
3. Gayung : 1 buah
4. Panci : 1 buah
5. Mesin pompa air : 1 buah
6. Kendaraan Roda 2 (operasional) : 1 unit

#### b. Bahan dan alat yang disiapkan

- Telur Itik yang bermutu baik
- Garam
- Abu dedak
- Air secukupnya
- Kayu bakar
- Minyak tanah
- Korek api

- Tabak (tempat telur)
- Tali raffia
- Sabut kawat

**c. Cara Membuat**

1. Rendam telur dalam ember berisi air selama beberapa menit, jika ada telur yang mengapung sisihkan / buang karena telur tidak bagus.
2. Bersihkan telur hingga bersih, bisa menggunakan sabut kawat agar pori – pori telur terbuka dan mudah dalam menyerap garam.
3. Keringkan telur.
4. Buat adonan dari campuran abu dedak dan air, aduk hingga rata, setelah itu masukan garam dan diaduk kembali sampai rata, untuk adonan jangan terlalu encer.
5. Masukan dan susun telur itik ke dalam baskom (lapis pertama), taburi di atasnya adonan dari campuran garam dan abu dedak setebal kurang lebih 3 cm.
6. Masukkan dan susun lagi telur itik ke dalam baskom di atas lapisan pertama tadi, taburi lagi di atasnya dengan adonan dari campuran garam dan abu dedak setebal kurang lebih 3 cm, begitu seterusnya hingga baskom penuh.
7. Diamkan atau peram selama 6 hari.
8. Ambil / angkat telur dari baskom pemeraman untuk dibersihkan satu persatu.
9. Masukkan telur yang sudah dibersihkan ke dalam panci /

dandang besar, kukus selama kurang lebih satu jam.

10. Letakkan telur yang sudah selesai dikukus dan dingin ke dalam tabak telur, beri cap “Mardah”
11. Telur asin siap di pasarkan.

**Aspek Finansial**

Komponen biaya dalam penyelenggaraan usaha pengolahan telur asin “Mardah” meliputi biaya tetap dan biaya variable.

**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 usaha pengolahan telur asin Mardah 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 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 1. Penyusutan Alat Pada Usaha Pengolahan Telur Asin “Mardah”

No	Jenis Bahan	Biaya Penyusutan (Per Tahun)	Biaya Penyusutan (Per Bulan)
1	Panci / dandang besar	53.200,00	4.433,33
2	Baskom	58.333,32	4.861,11
3	Ember	3.999,99	333,33
4	Gayung	1.999,92	166,66
5	Rangsang Plastik	26.666,64	2.222,22
6	Kulikar Besi	3.150,00	262,5
7	Mesin Pompa	97.500,00	8.125,00
8.	Stempel dan tinta	5.700,00	475,00
	<b>Jumlah</b>	<b>250.549,87</b>	<b>20.879,15</b>

Sumber : Hasil Pengolahan data primer tahun 2024

Berdasarkan data npada tabel diatas biaya penyusutan terbesar adalah pada mesin pompa air, sedangkan biaya penyusutan alat terendah pada penggunaan gayung. Data selengkapnya dapat dilihat pada lampiran. Besar kecilnya penyusutan alat yang dikeluarkan pengusaha tergantung dari,jenis,kuantitas dan kualitas alat serta umur pakai Alat. (Annisa,dkk.2023)

b). Pajak

Berdasarkan peraturan Pemerintah No.7 Tahun 2007, telur dan usaha pengolahan telur termasuk ke dalam barang pajak tertentu yang bersifat strategis. Yang mana usaha pengolahan telur asin “Mardah” merupakan salah satu Usaha Kecil Mikro (UMKM) yang menjadi asset

pengenaan pajak usaha bagi desa dan dikenakan pajak usaha sebesar Rp. 27.000 / tahun atau sebesar 2.250,-/bulan.

c). Biaya pulsa dan kuota internet (promosi).

Pengelola menggunakan media social dalam menunjang kelancaran komunikasi dengan para pelanggan , adapun biaya paket nelpon dan paket data yang dikeluarkan selama penelitian adalah sebesar Rp.30.000,-/bulan pulsa untuk nelpon dan untuk paket data seperti untuk whatsapp, dan lain – lain.

Berdasarkan data diatas dapat diperoleh besaran biaya tetap pada usaha pengolahan telur asin “Mardah” dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 2. Biaya Tetap

No	Uraian	Jumlah Biaya tetap (Rp)	
		Per Tahun	Per Bulan
1	Biaya Penyusutan Alat	250.549,87	20.879,15
2	Biaya Pajak Usaha	27.000,00	2.250,00
3	Biaya Pulsa dan Paket Internet	360.000,00	30.000,00

	Jumlah	637.549,87	53.129,15
--	--------	------------	-----------

Sumber : Pengolahan data primer pada

### Biaya Variabel

Biaya variable adalah biaya yang besar kecilnya mempunyai hubungan sangat erat dengan besar kecilnya atau tinggi rendahnya output yang akan diperoleh. Komponen biaya yang termasuk biaya variable usaha pengolahan telur asin“Mardah” ini meliputi :

a). Biaya Bahan Baku.

Biaya Bahan Baku meliputi pembelian bahan baku yang berupa telur itik.

Pada periode I di produksi sebanyak 2.100 butir dengan harga telur sebesar Rp.2.900,- / butir sehingga biaya bahan baku yang harus dikeluarkan sebesar Rp.6.090.000,-. Pada periode II diproduksi sebanyak 2.100 butir dengan harga yang masih bertahan yaitu Rp.2.900,-/butir. Begitu pula dengan periode III dan IV, telur itik segar yang diperlukan masih sama hingga periode IV yaitu 2.100 setiap periode dengan harga yang masih bertahan setiap periodenya yaitu Rp.2.900,/butir. Jadi total biaya bahan baku yang dikeluarkan pada bulan September 2024 adalah sebesar Rp.24.360.000,-.

b). Biaya Bahan Penolong.

Biaya Bahan Penolong berupa garam, abu dedak, kayu bakar, tabak (kardus telur), minyak tanah, tali raffia, kantong plastic, korek api, biaya listrik untuk mesin pompa (penyediaan air). Berdasarkan data selama masa penelitian besarnya biaya penolong sebesar Rp.740.400,-.

c). Biaya Tenaga Kerja.

Biaya Tenaga Kerja dilakukan secara borongan untuk

membersihkan telur dari kotoran sekaligus seleksi telur yang baik dan seragam sampai tahap penirisan sebesar Rp.50,-/butir. Berdasarkan data selama masa penelitian besarnya biaya tenaga kerja per periode adalah : periode I sebanyak 2.100 butir yaitu sebesar Rp.105.000,-, periode II sebanyak 2.100 butir yaitu sebesar Rp.105.000,-, periode III sebanyak 2.100 butir yaitu sebesar Rp.105.000,-, dan periode IV sebanyak 2.100 butir yaitu sebesar Rp.105.000,-. Jadi total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan pada bulan September 2024 adalah sebesar Rp.420.000,-. Untuk proses pemeraman, pengukusan, pengemasan dan pemasaran dilakukan oleh pengelola sendiri.

d). Biaya Transportasi.

Dalam hal transportasi digunakan oleh pengelola untuk pengambilan bahan baku maupun bahan penunjang lainnya yang digunakan pada saat proses produksi. Data biaya transportasi yang di dapat selama masa penelitian yaitu bulan September 2024 biaya yang digunakan untuk BBM jenis pertalite sebesar Rp.10.000/ liter dengan keperluannya perminggunya sebanyak 1 liter atau sebesar Rp.10.000,-/minggu. Data biaya transportasi yang di dapat selama masa penelitian yaitu bulan September 2024 adalah sebesar Rp.40.000,-/bulan.

Adapun biaya variable dengan kapasitas produksi sebanyak 8.400 butir sebesar Rp.25.613.529,15. Data biaya variable selengkapnya dapat dilihat pada tabel.

Tabel 3. Biaya Variabel Data Produksi Telur Asin “Mardah” Bulan September 2024

No	Uraian	I	II	III	IV	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku							
	a. Telur Itik	2100	2100	2100	2100	Butir	2.900	24.360.000
2.	Biaya Bahan Penolong							
	a. Abu dedak	70	70	70	70	Bungkus	500	140.000
	b. Garam	98	98	98	98	Bungkus	900	352.800
	c. Kayu bakar	10	10	10	10	Ikat	3.500	140.000
	d. Tabak (Kardus Telur)	70	70	70	70	Buah	100	28.000
	e. Tali raffia	1	1	1	1	Bungkus	5.000	20.000
	f. Kantong plastic	1	1	1	1	Bungkus	2.500	10.000
	g. Minyak tanah	0,25	0,25	0,25	0,25	Liter	25.000	25.000
	h. Korek api	1	-	-	-	Kotak	5000	5.000
	i. Sabut kawat	2	-	-	-	Buah	5.000	10.000
	j. Biaya listrik untuk air (mesin pompa)	2	2	2	2	Hk	1.200	9.600
3.	Biaya Tenaga Kerja (borongan)	2100	2100	2100	2100	Butir	50	420.000
4.	Biaya Trasport (BBM)	1	1	1	1	Liter	10.000	40.000
<b>Jumlah Biaya Variabel Bulan September 2024</b>								<b>25.560.400</b>

Biaya Variabel pada minggu pertama bulan September 2024 adalah sebesar Rp.6.401.350,- Biaya variabel minggu kedua bulan September 2024 sebesar Rp.6.386.350,- Biaya Variabel minggu ke tiga bulan September 2024 sebesar Rp.6.386.350,- dan biaya variabel minggu ke empat bulan September 2024 sebesar Rp.6.386.350,- Sehingga total biaya variabel selama bulan September 2024 adalah sebesar Rp.25.560.400,-

**Biaya Total Produksi**

Biaya Total (TC) adalah

penjumlahan dari total biaya tetap (FC) dengan total biaya variable (VC). Pada usaha pengolahan telur asin “Mardah” ini biaya tetapnya selama masa penelitian (bulan September 2024) adalah sebesar Rp.53.129,15 sedangkan biaya variabelnya sebesar Rp.25.560.400,-. Jadi total biaya produksi yang dikeluarkan oleh pengelola usaha pengolahan telur asin “Mardah” sebesar Rp.25.613.529,15.

Data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel.

Tabel 4. Total Biaya Produksi Usaha Pengolahan Telur Asin “Mardah” Bulan September 2024.

<b>Biaya Tetap (FC) dalam Rp</b>		
1	Biaya Penyusutan Alat	20.879,15
2	Biaya Pajak Usaha	2.250,00
3	Biaya Pulsa dan Paket Internet	30.000,00
	<b>Jumlah Biaya Tetap (FC)</b>	<b>53.129,15</b>

<b>Biaya Variabel (VC) Dalam Rp</b>		
1	Biaya Bahan Baku	24.360.000,00
2	Biaya Bahan Penolong	740.400,00
3	Biaya Tenaga Kerja	420.000,-
4	Biaya BBM (Transport)	40.000,00
<b>Jumlah Biaya Variabel (VC)</b>		<b>25.560.400,00</b>
<b>Total Biaya (TC)</b>		<b>25.613.529,15</b>

Sumber : Pengolahan data primer pada bulan September 2024

**Penerimaan (TR)**

Penerimaan adalah nilai uang yang diperoleh pengelola usaha dari hasil penjualan produk sesuai dengan produk yang terjual dan harga jualanya yaitu Rp. 3.500,-. Dari hasil data yang diperoleh diketahui total penerimaan selama bulan September 2024 adalah sebesar Rp.29.367.000,-. Data penerimaan dari produksi telur asin bulan September 2024

**Keuntungan (Profit)**

Keuntungan (II) yang diperoleh dari kegiatan produksi telurasin “Mardah” merupakan selisih antara seluruh penerimaan (total penerimaan) yang telah diperoleh dengan semua biaya (total biaya) yang dikeluarkan selama penyelenggaraan atau proses produksi berlangsung. Berdasarkan data selama bulan September 2024, diperoleh keuntungan sebesar Rp.1.839.479,18. Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel

Tabel 5. Keuntungan Pengelola Usah Telur Asin “Mardah” Pada Bulan September 2024

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Penerimaan (TR)	29.367.000,00
2	Biaya Total (TC)	25.613.529,15
3	Keuntungan	3.753.470,85

**KESIMPULAN**

Didasarkan dari penelitian usaha pembuatan telur asin “Mardah” maka di dapat hasil kesimpulan yaitu :

1. Proses pada produksi pembuatan telur asin ini berlangsung selama 7 hari Bahan dasar yang digunakan adalah telur itik yang segar, sedangkan bahan penunjangnya adalah garam, abu dedak, air secukupnya, ditambah alat pada saat proses produksi. Proses produksi dimulai dari dibersihkan dan diseleksi terlebih dahulu, pembuatan

adonan dari garam dan abu dedak serta air, kemudian diperam selama 6 hari, setelah 6 hari kemudian telur dibersihkan lagi dari adonan dengan cara dicuci bersih, stelah itu dikukus selama kurang lebih satu jam, setelah itu diangkat dan didinginkan kemudian di beri cap dan dikemas, dan telur asin siap jual atau dipasarkan.

2. Pada masa penelitian selama bulan September 2024 Total Biaya yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.25.613.529,15 dimana Biaya Total tersebut

merupakan jumlah dari Biaya Variabel sebesar Rp.25.560.400,00 dan Biaya Tetap sebesar Rp.53.129,15.Sedangkan hasil produksi selama bulan September 2024 sebanyak 8.400 biji, dimana harga jual perbiji nya adalah Rp.3.500,- untuk telur yang bagus, dan Rp.3.000,-/biji untuk telur yang mengalami kerusakan saat proses produksi berlangsung. Total Penerimaan (TR) yang diperoleh selama bulan September 2024 yaitu sebesar RP. 29.359.00,-Sehingga keuntungan (Profit) yang diperoleh oleh pengelola telur asin “Mardah” selama masa penelitian (bulan September 2024) adalah sebesar Rp.3.753.470,85

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Bayu Ariawan Harapan Hafid,2021.Kualitas Fisik dan organoleptik Telur Asin dari berbagai Jenis telur Unggas *Jurnal Galung Tropika.Agustus (10)2 2021*
- Annis Rahmadani, Abdullah usman,Addinul yakin.2023.Analisis Pendapatan dan Pemasaran Agroindustri Telur Asin Di Kecamatan Sandubaya Kota Mataram.*Jurnal Agrimansion Vol 24. 3 Desember 2023.*
- Erminawati.2022 Analisis Pendapatan Usaha Telur Asin DiDesa Jati baru Astambul Kabupaten Banjar, Laporan P2M /PKL Faperta Uvaya .
- Koswara, S. 2009. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek). Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Lesmayati, S. dan E. S. Rohaeni. 2014. Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi. 695-601
- Mubyarto,1998.Pengantar Ekonomi Pertanian.LP3ES ,Jakarta
- Ristanto, S. (2013) ‘Uji Organoleptik dan Mikrobiologi Telur Asin Menggunakan Perendaman Lumpur Sawah’, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rukmiasih, N. Ulupi, dan W. Indriani. 2015. “Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Telur Asin Melalui Penggaraman dengan Tekanan dan Konsentrasi Garam yang Berbeda”. *Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan, 3. Hal. 3.*
- Soekartawi. (1995). Analisis Usahatani. Jakarta: UI-PRESS.
- Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabet.
- Wara Pratiis sabar,Nur Her Riyadi P.2015.Peningkatan Usaha Telur Asin Asap.Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan Volume 4 no 2 Mei 2015