

II. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Usaha Telur Asin di Kecamatan Brebes

Usaha telur asin di Brebes cukup meluas hingga terdapat berbagai kualitas telur asin. Masing- masing produsen telur asin di Brebes memiliki cap nya sendiri yang biasanya terdapat pada kulit telur. Telur asin memang merupakan produk unggulan bukan sekedar usaha rumah tangga, namun sebagian besar memang sebagai mata pencaharian warga di Brebes. Pembuatan telur asin merupakan pekerjaan yang sudah lama dikenal oleh masyarakat di Kecamatan Brebes. Usaha pembuatan telur asin merupakan warisan turun temurun. Pada awalnya masyarakat sebagian besar berprofesi sebagai petani, dan pembuatan telur asin merupakan usaha sampingan. Namun, dari hasil pembuatan telur asin menghasilkan keuntungan yang lumayan besar, maka usaha ini lebih banyak diminati masyarakat dan berkembang pesat hingga sekarang.

Usaha telur asin dapat dikatakan usaha yang dikelola oleh keluarga, sehingga dalam sistem *managerial* atau pengelolaan usahanya dipegang keluarga meliputi kegiatan produksi sampai ke pemasaran. Oleh sebab itu, mereka umumnya memperkuat potensi keluarga untuk regenerasi selanjutnya.

1. Identitas Pengusaha Telur Asin

Dalam menjalani usaha telur asin di Kecamatan Brebes sangat dipengaruhi oleh latar belakang pengusaha itu sendiri yang meliputi usia, tingkat pendidikan, lama

usaha, pekerjaan sampingan dan jumlah keluarga yang ditanggung. Dibawah ini merupakan tabel identitas pengusaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes tahun 2017 sebagai berikut :

Tabel 1. Identitas Pengusaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes Tahun 2017

No	Uraian	Pengusaha Telur Asin	
		Jumlah	Persentase (%)
1	Usia		
	31- 40	6	20
	41-50	14	46,67
	> 51	10	33,34
	Jumlah	30	100
2	Tingkat pendidikan		
	SD	10	33,33
	SMP/ SLTP	9	30
	SMA/ SMK	9	30
	Sarjana/ PT	1	3,33
	Jumlah	30	100
3	Lama usaha		
	1-10	6	20
	11-20	21	70
	>20	3	10
	Jumlah	30	100
4	Pekerjaan sampingan		
	Pedagang	3	10
	Petani	3	10
	Tidak ada	24	80
	Jumlah	30	100
5	Jumlah tanggungan anggota keluarga		
	2	8	26,67
	3	7	23,33
	4	9	30
	5	4	13,33
	6	1	3,33
	7	1	3,33
		Jumlah	30

Sumber : Analisis Data Primer.

Dari tabel diatas menjelaskan bahwa sebagian besar pengusaha telur asin di Kecamatan Brebes memiliki usia dalam rentang 41- 50 tahun dengan jumlah 14 pengusaha dan presentase sebanyak 46, 67%. Dari tiga rentang usia yang ada, usia pengusaha telur asin paling tua yaitu yang berusia 67 tahun dan usia termuda yaitu 31 tahun. Menurut UU nomor 13 tahun 2003 bab 1 pasal 1 disebutkan bahwa tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri atau untuk masyarakat. Di Indonesia, terdapat Batasan umur usia kerja yaitu usia produktif berkisar pada rentang usia 15- 64 tahun. Usia produktif pengusaha telur asin di Kecamatan Brebes sebagian besar masih dalam usia produktif dengan jumlah 29 pengusaha sehingga proses pengolahan telur bebek menjadi telur asin dapat dilakukan secara optimal.

Dilihat dari aspek pendidikan, pengusaha telur asin di Kecamatan Brebes memiliki variasi dalam menempuh pendidikan terakhirnya, mulai dari SD, SMP, SMA/ SMK bahkan sampai menempuh pada tahap Perguruan Tinggi. Jumlah paling banyak terdapat pada tingkat pendidikan SD yaitu berjumlah 10 pengusaha dengan presentase sebesar 33,33%. Pendidikan memang sangat berpengaruh dalam menjalankan usaha telur asin di Kecamatan Brebes. Bagi pengusaha yang pernah menempuh di bangku kuliah, maka akan lebih memiliki strategi atau cara untuk meningkatkan usahanya. Terdapat 1 pengusaha atau 3,33% dari jumlah sampel pengusaha yang tamat perguruan tinggi dan usahanya memang memiliki hasil produksi tinggi dibandingkan pengusaha lainnya.

Selain itu terdapat faktor lain yang dapat mempengaruhi bagaimana usaha telur asin di Kecamatan Brebes, yaitu lama nya usaha tersebut dijalankan. Semakin lama usaha dijalankan maka pengalaman dalam berwirausaha semakin baik. Hal ini juga dialami pada usaha telur asin di Kecamatan Brebes. Rata- rata lamanya usaha telur asin di Kecamatan Brebes berkisar pada 11 – 20 tahun sebanyak 21 pengusaha dengan presentase sebesar 70%. Dari 30 jumlah pengusaha sebagai sampel penelitian ini, terdapat usaha paling lama yaitu 37 tahun dan usaha paling sedikit yaitu baru berjalan selama 3 tahun.

Pekerjaan sampingan tidak terlepas pada setiap orang terlebih lagi para pengusaha telur asin di Kecamatan Brebes. Namun, tidak semua pengusaha telur asin memiliki pekerjaan sampingan. Dari 30 jumlah pengusaha, hanya terdapat 6 pengusaha yang memiliki pekerjaan sampingan. 3 pengusaha atau sekitar 10% memiliki pekerjaan sebagai pedagang dan 3 pengusaha lagi atau sekitar 10% memiliki pekerjaan sebagai petani.

Anggota keluarga merupakan tanggungan bagi pengusaha telur asin yang harus ditanggung dalam hal segi biaya. Dari tabel diatas menunjukkan bahwa jumlah tanggungan keluarga pengusaha paling banyak ada 4 orang berjumlah 9 pengusaha dengan presentase sebesar 30 % dari jumlah total 30 pengusaha. Sedangkan untuk jumlah tanggungan anggota keluarga paling sedikit yaitu 6 orang dan 7 orang dengan jumlah pengusaha masing- masing 1 pengusaha dengan presentase masing- masing

sama yaitu 3,33 %. Semakin banyak jumlah tanggungan dalam keluarga, maka akan semakin tinggi pula jumlah pengeluaran dalam memenuhi kebutuhan keluarga.

2. Identitas Keluarga

Keluarga merupakan bagian penting dalam menjalankan sebuah usaha. Termasuk dalam usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes yang pada dasarnya usaha ini merupakan usaha keluarga. Berikut adalah tabel mengenai identitas keluarga pengusaha usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes.

Tabel 2. Identitas Keluarga Pengusaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes Tahun 2017

No.	Uraian	Jumlah dalam setiap keluarga	
		Jumlah	Presentase (%)
1.	Jenis Kelamin		
	Laki- laki	55	51,89
	Perempuan	51	48,11
	Jumlah	106	100
2.	Usia		
	<15	26	24,53
	15-56	71	66,98
	>56	9	8,49
	Jumlah	106	100
3.	Pendidikan		
	Tidak Sekolah	8	7,54
	SD	39	36,79
	SMP	22	20,75
	SMA	32	30,18
	Perguruan Tinggi	5	4,72
	Jumlah	106	100
4.	Pekerjaan		
	Tidak Bekerja	56	52,83
	PNS	2	1,89
	Petani	6	5,66
	Pedagang	27	25,47
	Karyawan	11	10,38

Buruh	1	0,94
Wiraswasta	1	0,94
Ternak	2	1,89
Jumlah	106	100

Sumber : Analisis Data Primer.

Berdasarkan tabel 13 diatas, dapat diketahui identitas keluarga dari pengusaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes mulai dari jenis kelamin, usia, pendidikan dan pekerjaan. Pada *point* pertama, terdapat jenis kelamin yang memperlihatkan jumlah antara laki- laki dan perempuan tidak terlalu jauh. Jumlah laki-laki sebanyak 55 orang dengan presentase 51,89%. Lalu untuk usia, paling banyak terdapat pada usia produktif dengan rentang usia antara 15 sampai 56 tahun sebanyak 71 orang atau 66,98%. Untuk usia dibawah 15 tahun terdapat sebanyak 26 orang atau 24,53 % dan usia diatas 56 tahun terdapat sebanyak 9 orang atau 8,49%.

Pendidikan untuk keluarga pengusaha telur asin, paling banyak terdapat di tingkat pendidikan SD sejumlah 39 orang atau 36,79%. Lalu pada tingkat pendidikan SMP terdapat 22 orang atau 20,74%. Untuk pada tingkat SMA sebanyak 32 orang atau 30,18%. Sedangkan pada tingkat perguruan tinggi sebanyak 5 orang atau 4,71%. Namun terdapat 8 orang atau sekitar 7,54 % yang tidak sekolah atau tidak sampai lulus sekolah ditingkat manapun.

Tidak hanya dalam hal pendidikan, pekerjaan yang dijalankan oleh keluarga juga dapat mempengaruhi berjalanya usaha. Jika anggota keluarga tidak memiliki pekerjaan yang tetap maka otomatis akan melakukan pekerjaan didalam usaha telur

asin sebagai tenaga kerja dalam keluarga. Terdapat 56 anggota keluarga yang tidak memiliki pekerjaan atau sekitar 52,83 % yang asumsinya menjadi tenaga kerja dalam keluarga atau terdapat anak-anak atau bahkan sudah lanjut usia. Untuk pekerjaan paling banyak dilakukan sebagai pedagang dengan jumlah sebanyak 27 anggota keluarga atau 25,47 %. Sedangkan untuk pekerjaan lain terdapat PNS, Petani, Karyawan, Buruh, Wiraswasta dan Peternak.

3. Proses Produksi Telur Asin

Pengawetan merupakan usaha dalam penanganan pasca panen yang bertujuan untuk menjaga kualitas telur tetap baik dalam waktu yang lebih lama. Telur bebek dapat diawetkan dengan beberapa cara atau menggunakan bahan pengawet. Telur bebek yang tidak diawetkan hanya dapat bertahan selama 14 hari jika di simpan pada suhu ruangan. Lebih dari itu telur akan membusuk. Pengawetan ini sangat membantu peternak dalam menyimpan persediaan telur berlebih. (Amrillah, 2013).

Salah satu pengasinan telur yang dikenal luas adalah cara pengasinan di Brebes. Tidak mengherankan lagi jika Brebes dikenal sebagai penghasil telur asin. Secara umum penggunaan teknologi atau peralatan dalam usaha telur asin di Brebes dalam pengolahan telur asin masih sederhana tanpa menggunakan mesin. Pembuatan telur asin didaerah ini masih menggunakan tangan manusia (*Handmade*). Terdapat tiga jenis hasil produksi yang dihasilkan dari usaha telur asin khususnya diwilayah Kecamatan Brebes, ketiga diantaranya yaitu telur asin rebus, telur asin panggang, dan telur asin asap. Telur asin asap juga dapat disebut telur asin bakar.

a. Telur Asin Rebus

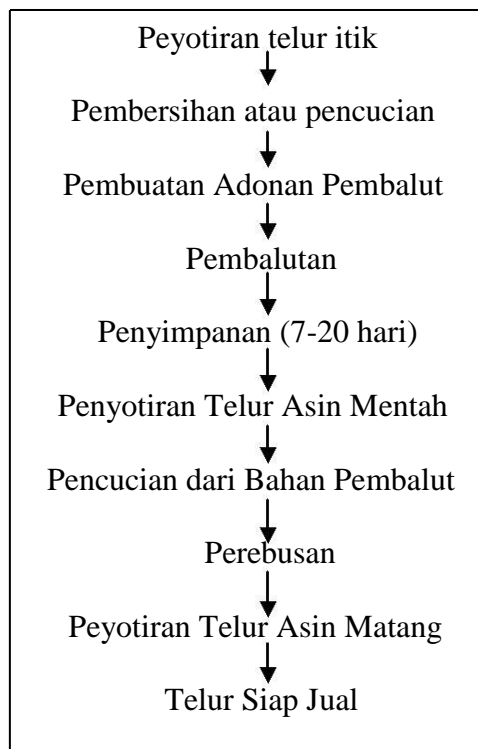
1) Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam proses produksi telur asin rebus masih tradisional dan belum memakai peralatan mesin canggih walaupun sudah berada di zaman modern seperti sekarang ini. Adapun peralatan yang digunakan yaitu :

- a) Ember besar atau biasa disebut bak, merupakan tempat yang digunakan untuk membuat adonan pembalut dengan mencampur semua bahan didalam ember besar atau bak tersebut.
 - b) Ember kecil, digunakan untuk memberi takaran bahan dan air saat membuat adonan pembalut.
 - c) Peti, merupakan tempat untuk meletakkan telur bebek yang sudah dilumuri adonan sehingga penyimpanannya bias terjaga kelembabanya.
 - d) Panci besar atau biasa disebut dandang, digunakan untuk merebus telur yang sudah diasinkan selama 10-15 hari.
 - e) Serok, merupakan alat yang digunakan untuk mengambil telur saat sudah mencapai kematangan dalam rebusan di panci besar atau dandang tersebut.
 - f) Kompor, digunakan untuk media masak perebusan telur asin menjadi telur asin rebus.
 - g) Keranjang atau biasa disebut box, merupakan tempat yang digunakan untuk meletakkan telur yang sudah matang sebelum dijual.
- 2) Cara membuat produk telur asin rebus

Proses produksi telur asin rebus memerlukan bahan baku telur bebek yang dapat diperoleh dari peternak bebek di wilayah Brebes. Namun, ternyata dari 30 responden yang ada di Kecamatan Brebes sebagian besar mengambil bahan baku yang berasal dari wilayah Jawa Timur tepatnya didaerah Blitar dan Tulungagung. Selain memerlukan bahan baku, proses produksi telur asin juga memerlukan bahan pendukung lainnya diantaranya bata, abu gosok, tanah ladon, garam, air, dan isi gas LPG yg digunakan untuk bahan bakar memasak.

Proses produksi pembuatan telur asin meliputi kegiatan : penyortiran, pembersihan atau pencucian, pembuatan adonan pembalut, pembalutan adonan pada telur bebek, penyimpanan, penyortiran, perebusan, dan penyortiran telur asin matang. Urutan proses pembuatan telur asin dapat dilihat pada gambar bagan dibawah ini.



Gambar 1. Bagan Proses Produksi Telur Asin Rebus

Proses pertama : Penyortiran telur bebek mentah dengan cara mengecek apakah telur bebek tersebut dalam keadaan sudah baik atau belum. Telur bebek dalam keadaan baik ditandai dengan bunyi “ting-ting” saat perbedaan bunyi tumbukan dua telur secara perlahan. Sedangkan jika bunyi yang muncul “tek-tek” maka itu pertanda bahwa telur bebek telah rusak. Telur yang sudah lolos sortir kemudian dibersihkan dari kotoran yang menempel pada cangkang dengan cara mencucinya dalam air hangat atau air bersih.

Proses kedua : Pembuatan adonan pembalut menggunakan beberapa bahan yang dicampur diantaranya yaitu tanah ladon, garam, dan bata yang dihaluskan dengan perbandingan 3 : 1 : 1. Semakin banyak campuran bata merah akan membuat kuning telur menjadi tidak keras setelah diasinkan. Bahan adonan seperti tanah ladon, garam dan bata merah yang dihaluskan tadi dicampur dan diberi air sedikit demi sedikit sampai bahan pembalut berbentuk liat dan rasanya mudah melekat pada cangkang telur.

Proses ketiga : Pembalutan adonan dilakukan dengan cara membungkus telur bebek setebal $\pm 0,5$ cm. setelah itu ditaburi abu gosok kering untuk mengurangi kadar air pada adonan.

Proses keempat : Penyimpanan telur yang sudah dibalut adonan pada peti. Telur yang sudah dibalut tersebut kemudian diatur agar penempatannya pas didalam peti yang berbentuk kotak. Penyimpanan telur didalam peti dimaksud kan agar telur tetap

terjaga dan tidak lembab karena kondisi peti dari kayu dan masih terdapat lubang. Waktu penyimpanan mempengaruhi tingkat keasinan pada telur asin, semakin lama waktu penyimpanan maka telur akan semakin asin. Rata-rata pengusaha telur asin menyimpan telur yang sudah dibalut tersebut selama 7-15 hari.

Proses kelima : Penyortiran telur yang masih mentah. Proses ini dilakukan untuk memisahkan telur yang busuk dan yang baik. Dalam penyimpanan memang dapat terjadi pembusukan dikarenakan keadaan yang terlalu lembab atau basah.

Proses keenam : Perebusan telur mentah yang sudah diasinkan. Sebelum perebusan dilakukan, lepaskan terlebih dahulu bahan pembalut yang menempel, kemudian baru mencucinya dengan bantuan air agar lebih bersih. Bahan pembalut yang telah dilepaskan tadi dapat digunakan kembali selama 2-3 kali proses produksi. Caranya dengan menjemur bahan pembalut yang pernah digunakan dibawah panas matahari sampai kering. Namun, sebagian besar pengusaha tidak melakukan cara ini. Pada proses perebusan ini dibutuhkan waktu selama 4-6 jam untuk memperoleh telur asin matang berkualitas.

Proses ketujuh : Penyortiran telur asin matang. Telur asin yang sudah matang kemudian di sortir untuk memisahkan telur asin yang utuh dan yang retak. Rata-rata jumlah telur retak pada proses pematangan sebesar 9,35 % dari seluruh jumlah telur asin yang dimasak. Telur yang retak biasanya dikonsumsi sendiri atau dijual dipasar tradisional dengan harga yang sangat murah.

b. Telur Asin Panggang

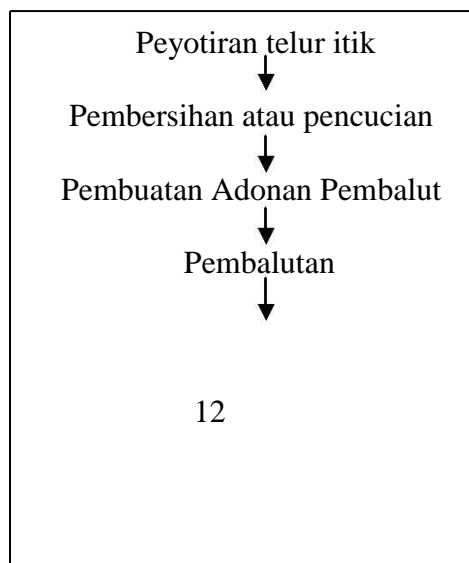
1) Alat yang digunakan

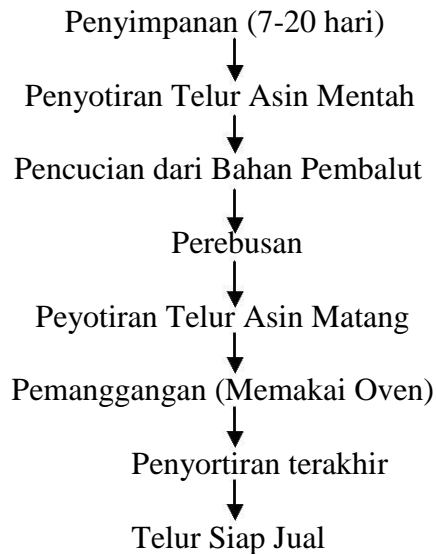
Untuk pembuatan telur asin panggang, alat yang digunakan sama seperti pada pembuatan telur asin rebus. Namun, untuk pembuatan telur asin panggang diperlukan penambahan satu alat yang bernama oven atau biasa kita sebut dengan alat pemanggang. Oven atau biasa disebut alat pemanggang, merupakan alat yang digunakan untuk memanggang telur asin rebus menjadi telur asin panggang.

2) Cara membuat produk telur asin panggang

Pembuatan telur asin panggang cukup sederhana, yaitu dengan memanggang telur asin yang sudah direbus. Jadi, prosesnya akan sama dengan telur asin rebus namun dilakukan proses pemasakan kembali dengan cara dipanggang. .

Proses produksi pembuatan telur asin panggang meliputi kegiatan : penyortiran, pembersihan atau pencucian, pembuatan adonan pembalut, pembalutan adonan pada telur bebek, penyimpanan, penyortiran, perebusan, penyortiran telur asin matang, pemanggangan dan penyortiran terakhir. Urutan proses pembuatan telur asin panggang dapat dilihat pada gambar berikut ini.





Gambar 2. Bagan Proses Produksi Telur Asin Panggang

Pada proses pembuatan telur asin panggang, terdapat proses pertama hingga proses ketujuh yang termasuk dalam pembuatan telur asin rebus sebelumnya. Lalu Proses delapan : Pemanggangan telur asin rebus menggunakan oven. Telur asin yang sudah direbus kemudian dilakukan pemasakan lagi menggunakan oven agar menghasilkan telur asin panggang. Dalam proses pemasakan menggunakan oven, waktu yang dibutuhkan tidak terlalu lama hanya 2 jam. Hal ini dikarenakan telur asin sudah dalam kondisi matang.

Proses kesembilan : Penyortiran terakhir. Setelah telur asin sudah selesai dipanggang, penyortiran dilakukan karena terkadang terdapat telur yang retak akibat proses pemanggangan walau hanya sedikit. Rata- rata jumlah telur yang tidak lolos penyortiran dari keseluruhan yang diolah dari awal sampai akhir sebesar 15,74 %.

c. Telur Asin Asap

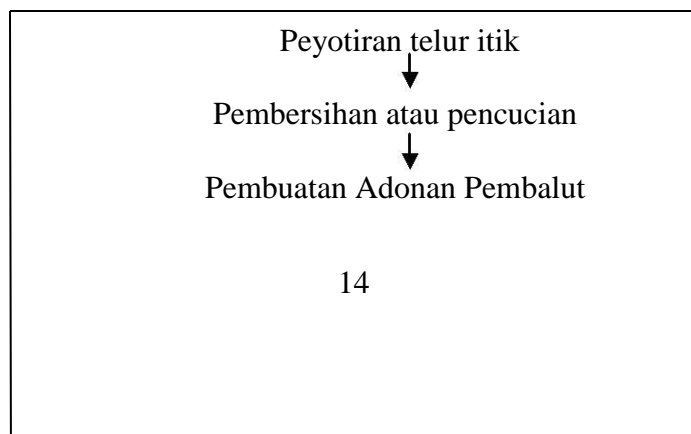
1) Alat yang digunakan

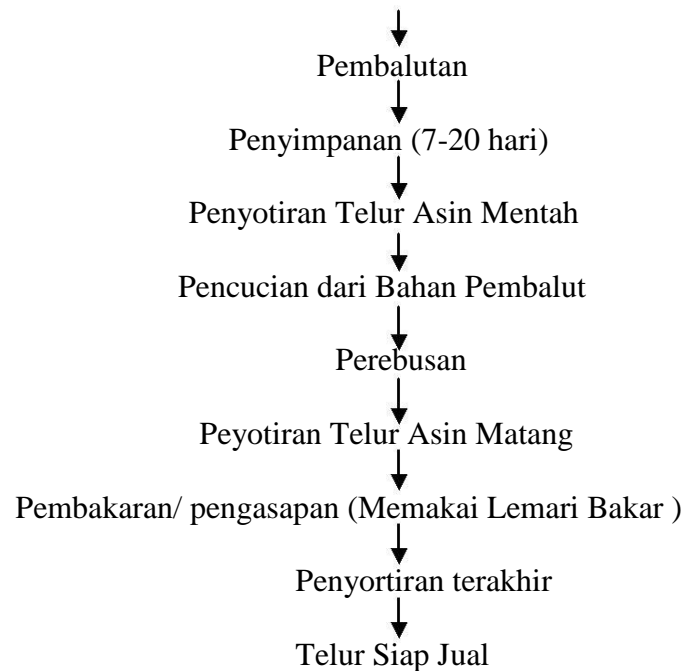
Pada proses pembuatan telur asin asap membutuhkan peralatan yang juga digunakan pada pembuatan telur asin rebus, namun penambahan alat seperti lemari bakar untuk membuat telur asin tersebut menjadi telur asin asap. Lemari bakar merupakan alat bakar berbentuk lemari dan memiliki corong untuk mengeluarkan asapnya digunakan untuk mengasap telur asin rebus menjadi telur asin asap.

2) Cara membuat produk telur asin asap

Pembuatan telur asin asap sederhana seperti telur asin panggang yang memanggang telur asin rebus, yaitu dengan membakar telur asin yang sudah direbus. Jadi, prosesnya akan sama dengan telur asin rebus dilakukan proses pemasakan dengan membakar menggunakan alat lemari bakar tersebut.

Proses produksi pembuatan telur asin asap meliputi kegiatan : penyortiran, pembersihan atau pencucian, pembuatan adonan pembalut, pembalutan adonan pada telur bebek, penyimpanan, penyortiran, perebusan, penyortiran telur asin matang, pembakaran dan penyortiran terakhir. Urutan proses pembuatan telur asin panggang dapat dilihat pada gambar berikut ini.





Gambar 3. Bagan Proses Produksi Telur Asin Asap

Proses pertama sampai dengan ketujuh masih sama dengan cara pembuatan telur asin rebus pada halaman sebelumnya. Lalu dilanjutkan pada proses kedelapan dan sembilan. Proses delapan : Pembakaran atau pengasapan telur asin rebus menggunakan lemari bakar. Telur asin yang sudah direbus kemudian dilakukan pemasakan lagi menggunakan lemari bakar agar menghasilkan telur asin asap. Dalam proses pemasakan menggunakan lemari bakar, waktu yang dibutuhkan tidak terlalu lama hanya 1 jam. Hal ini dikarenakan telur asin sudah dalam kondisi matang.

Proses kesembilan : Penyortiran terakhir. Setelah telur asin sudah selesai dibakar, penyortiran dilakukan karena terkadang terdapat telur yang retak akibat proses pembakaran walau hanya sedikit. Rata- rata jumlah telur yang tidak lolos penyortiran dari keseluruhan yang diolah dari awal sampai akhir sebesar 15,10 %.

4. Pemasaran

Proses penjualan atau pemasaran telur asin di Kecamatan Brebes dilakukan di gerai- gerai telur asin dipinggir jalan pantura sehingga banyak wisatawan atau hanya sekedar lewat jalan pantura yang singgah untuk membeli telur asin. Telur asin merupakan makanan khas Brebes yang dapat dijadikan oleh-oleh bagi yang mengunjungi Brebes. Proses memasarkan telur asin di Kecamatan Brebes memiliki 2 alur pemasaran yang terjadi yaitu sebagai berikut :

a. Produsen → Konsumen

Beberapa produsen telur asin memang menjual telur asin nya sendiri langsung ke konsumen. Dapat ditelusuri produsen di wilayah Kelurahan Limbangan Wetan, Kecamatan Brebes yang memiliki usaha telur asin di rumahnya sebagian besar menjual langsung kekonsumen. Terlebih lagi jika terdapat acara hajatan atau hari besar, warga atau masyarakat akan memesan langsung ke produsen dengan jumlah yang banyak.

b. Produsen → Pengecer → Konsumen

Pemilik gerai- gerai di sepanjang jalan pantura biasanya tidak membuat telur asin sendiri. Mereka mengambilnya dari produsen telur asin rumahan untuk dijual kembali sebagai oleh-oleh daerah Brebes. Proses pembayaran yang dilakukan pemilik gerai kepada produsen telur asin dengan cara langsung dan system tunda. Pembayaran secara sistem tunda dilakukan selama seminggu bahkan lebih dengan catatan sudah

ada perjanjian untuk melakukan proses pembayaran kapan. Dengan adanya gerai dipinggir jalan, konsumen akan lebih mudah mendapatkan telur asin di sepanjang jalan pantura Brebes tanpa harus masuk ke daerah pembuatan telur asin.

B. Analisis Biaya dan Sarana Produksi

Usaha telur asin di Kecamatan Brebes memerlukan waktu 10 – 15 hari untuk sekali produksi. Dalam satu bulan, produksi rata-rata yang dilakukan oleh pengusaha telur asin berkisar antara 2 - 5 kali produksi. Proses pengolahan telur bebek menjadi telur asin rebus, telur asin panggang dan telur asin asap di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes tidak terlepas dari biaya yang terdiri dari biaya eksplisit dan biaya implisit tiap pengeluaran.

Analisis usaha telur asin selama satu bulan di Kecamatan Brebes dapat dijelaskan sesuai dengan penggolongan biaya sebagai berikut :

1. Biaya Eksplisit

Biaya eksplisit yang digunakan dalam usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes meliputi biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga (TKLK), biaya penyusutan alat, biaya bahan baku dan pendukung, dan biaya lain-lain. Adapun biaya yang dikeluarkan dalam usaha telur asin dapat dijelaskan secara rinci sebagai berikut sebagai berikut :

a. Biaya Bahan Baku dan Bahan Pendukung

Biaya bahan baku dan pendukung merupakan faktor utama dalam proses produksi telur bebek menjadi telur asin rebus, telur asin panggang dan telur asin asap. Hal ini dikarenakan faktor tersebut merupakan bahan utama guna terciptanya produk telur asin. Adapun biaya bahan baku dan pendukung dalam proses produksi telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 3. Biaya Bahan Baku dan Pendukung dalam Usaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes Selama Satu Bulan Produksi Tahun 2017

Bahan baku dan pendukung	Produk						Jumlah	
	Telur Asin Rebus		Telur Asin Panggang		Telur Asin Asap		Jumlah	Nilai (Rp)
	Jumlah	Nilai (Rp)	Jumlah	Nilai (Rp)	Jumlah	Nilai (Rp)		
Telur Bebek (Butir)	9.678	17.073.900	2.405	4.220.633	3.193	5.637.133	15.276	26.931.666
Tanah Ladon (Kg)	273,3	273.333	71,4	71.433	86,1	86.066	430,8	430.833
Garam (Kg)	96,6	144.950	23,8	35.700	31,8	47.750	152,3	228.400
Abu Gosok (Kg)	19,3	19.343	4,7	4.733	6,4	6.396	30,5	30.473
Bata (Kg)	19,3	48.358	4,7	11.833	6,4	15.991	30,5	76.183
Isi Gas LPG (Tabung)	9,5	171.600	2,8	50.700	3,2	57.300	15,5	279.600
Batok Kelapa (Karung)					0,95	19.333	0,95	19.333
Jumlah		17.731.485		4.395.033		5.869.917		27.996.490

Sumber : Analisis Data Primer

Sebelum menjelaskan tabel diatas, perlu diketahui bahwa penggunaan bahan baku dan bahan pendukung untuk memenuhi kebutuhan sarana produksi telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes menghasilkan tiga varian produk telur asin yaitu telur asin rebus, telur asin panggang dan telur asin asap. Ketiga produk tersebut menggunakan bahan baku dan pendukung yang sama. Namun, terdapat penambahan

bahan pendukung lain untuk produk telur asin panggang dan telur asin asap. Hal ini dikarenakan dalam proses pembuatan telur asin, semua mengalami proses yang sama menggunakan bahan baku dan pendukung seperti telur bebek, ladon, bata, garam, abu gosok dan pemasakan dengan gas LPG sampai keadaan menjadi telur asin rebus. Proses ini akan dilanjutkan menjadi telur asin panggang dan telur asin asap dengan penambahan bahan pendukung berupa gas LPJ sebagai media pemasakan untuk memanggang telur dan batok kelapa sebagai media pembakaran untuk mengasap telur.

Dapat dilihat pada tabel 14, Bahan baku dan pendukung yang digunakan dalam proses pembuatan telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes merupakan rata-rata penggunaan dalam setiap pengusaha. Bahan baku berupa telur bebek yang digunakan dalam satu bulan produksi yang akan diproses menjadi telur asin rebus. Lalu proses pemasakan telur asin akan berlanjut menjadi telur asin panggang dan telur asin asap. Pembagian bahan baku telur bebek tersebut yang digunakan hanya sampai tahap telur asin rebus sebanyak 9.678 butir, lalu untuk diproses kembali menjadi telur asin panggang sebanyak 2.405 butir dan telur asin asap sebanyak 3.193 butir. Bahan baku berupa telur bebek paling banyak digunakan menjadi telur asin rebus. Hal ini dikarenakan jumlah permintaan telur asin rebus lebih banyak dibanding produk telur asin yang lain.

Selain bahan baku berupa telur bebek, terdapat bahan pendukung berupa ladon. Ladon merupakan tanah lembut yang digunakan sebagai campuran adonan dalam

membuat telur asin di Brebes. Penggunaan ladon rata- rata setiap pengusaha sebanyak 430,8 Kg yang terbagi untuk pembuatan telur asin rebus sejumlah 273,3 Kg, telur asin panggang sejumlah 71,4 Kg dan telur asin asap sejumlah 86,1 Kg dalam satu bulan produksi. Campuran adonan dalam membuat telur asin juga membutuhkan bahan pendukung berupa garam. Garam berfungsi untuk membuat rasa asin dan media pengawetan makanan yang digunakan dalam proses membuat telur bebek menjadi telur asin. Garam yang dibutuhkan dalam pembuatan telur asin rata-rata setiap pengusaha sebanyak 152,3 Kg untuk satu bulan produksi yang terbagi untuk pembuatan telur asin rebus sejumlah 96,6 Kg, telur asin panggang 23,8 Kg dan telur asin asap 31,8 Kg.

Sedangkan untuk jumlah penggunaan bahan pendukung berupa abu gosok dan bata memiliki perbandingan yang sama setiap pengusaha telur asin yaitu rata- rata sebanyak 30,5 Kg untuk satu bulan produksi. Jumlah abu gosok tersebut terbagi kedalam pembuatan telur asin rebus sejumlah 19,3 Kg, telur asin panggang 4,7 Kg dan telur asin asap 6,4 Kg. Abu gosok digunakan sebagai taburan setelah telur sudah dilumuri adonan. Bahan tersebut berfungsi untuk mengurangi kadar air pada lapisan adonan pembuatan telur asin. Bahan pendukung berupa bata juga digunakan sebagai campuran adonan dalam proses pembuatan telur asin. Bata yang dimaksud merupakan bata yang sudah dihaluskan sehingga lebih mudah untuk mencampurkan dalam adonan. Selain itu bata juga memiliki fungsi tersendiri, yaitu membuat kuning

telur menjadi tidak keras saat diasinkan sehingga dalam penggunaannya harus sesuai dengan takarannya.

Setelah telur bebek dilumuri adonan dan dibiarkan selama 10-15 hari, maka telur tersebut sudah menjadi telur asin mentah. Proses selanjutnya yaitu merebus telur asin dengan bahan pendukung berupa gas LPG sebagai bahan bakar untuk memasak. Proses pemasakan telur asin rebus akan berlanjut menjadi telur asin panggang dengan cara di oven dan penambahan bahan bakar memasak berupa gas LPG. Pemakaian gas LPG rata-rata setiap pengusaha telur asin sebanyak 15,5 tabung untuk setiap satu bulan produksi. Penggunaan gas LPG terbagi kedalam pembuatan telur asin rebus sejumlah 9,5 tabung, telur asin panggang 2,8 tabung dan telur asin asap 3,2 tabung.

Untuk proses yang terakhir dalam pembuatan telur asin, telur asin rebus akan dilakukan proses pemasakan dengan cara diasap menggunakan lemari bakar. Bahan pendukung berupa batok kelapa untuk membakar, rata-rata dibutuhkan oleh setiap pengusaha sebanyak 0,95 karung dengan total biaya sebanyak Rp. 19.333,- setiap satu bulan produksi.

b. Biaya Penyusutan Alat

Penyusutan alat merupakan hilangnya nilai alat yang disebabkan oleh adanya pemakaian alat tersebut berulang-ulang. Alat yang dihitung penyusutannya dalam usaha telur asin ini digunakan pada setiap pengusaha telur asin yang menghasilkan tiga varian telur asin berupa telur asin rebus, telur asin panggang dan telur asin asap. Dalam proses pembuatan telur asin, penggunaan alatnya antara lain ember kecil,

ember besar, peti, panci/ dandang, box/ keranjang. Peralatan tersebut digunakan mulai dari proses pembuatan telur bebek menjadi telur asin rebus. Penggunaan alat selanjutnya berupa oven digunakan untuk proses pemasakan telur rebus menjadi telur asin panggang. Lalu untuk lemari bakar digunakan untuk proses pemasakan telur asin rebus menjadi telur asin asap.

Besarnya biaya penyusutan pada usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 4. Biaya Penyusutan Alat pada Usaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes selama Satu Bulan Produksi Tahun 2017

Alat	Nilai Penyusutan Alat
Ember Kecil	2.799
Ember Besar (Bak)	7.490
Peti	58.074
Panci/ Dandang	32.199
Kompor	24.416
Serok	3.079
Box/ Keranjang	11.997
Oven	11.354
Lemari Bakar	67.326
Jumlah	218.739 / Bulan

Sumber : Analisis Data Primer.

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat biaya penyusutan penggunaan alat dalam proses pembuatan telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes. Biaya penyusutan rata- rata alat paling besar jumlahnya adalah pada penggunaan alat berupa lemari bakar sebesar Rp. 67.326,- setiap pengusaha telur asin dalam satu bulan produksi. Hal ini dikarenakan harga lemari bakar rata- rata mencapai Rp. 1.330.000,- dengan umur teknis atau pemakaiannya hanya bertahan 1,65 tahun.

c. Biaya Tenaga Kerja Luar Keluarga

Tenaga kerja luar keluarga merupakan tenaga kerja yang harus dibayarkan secara nyata karena tenaga tersebut bukan berasal dari anggota keluarga sehingga diberi upah kerja. Upah tenaga kerja dalam proses pembuatan telur asin sesuai dengan kebiasaan masyarakat Brebes perhari nya yaitu Rp. 50.000,-. Kegiatan tenaga kerja dalam sehari yaitu melakukan pekerjaan mulai dari membersihkan telur, membuat adonan pembalut dan pembalutan adonan untuk mengasinkan telur. Proses selanjutnya setelah telur didiamkan selama 10-15 hari yaitu melakukan pekerjaan seperti mencuci telur, merebus telur, memanggang atau mengasap telur. Dalam satu kali produksi, rata- rata pengusaha telur asin membutuhkan tenaga kerja selama 2 hari untuk proses pembuatan telur asin. Namun, terdapat pula pengusaha yang mempekerjakan selama sebulan dikarenakan produksinya cukup banyak.

Jumlah tenaga kerja yang digunakan untuk membuat telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes rata- rata yaitu 17,97 HKO yang dikalikan dengan upah tenaga kerja 1 HKO (delapan jam kerja dalam satu hari) sehingga menghasilkan biaya tenaga kerja luar keluarga sebesar Rp. 898.333,- per bulan.

d. Biaya Lain – lain

Biaya lain-lain dikeluarkan oleh pengusaha guna mendukung kegiatan produksi telur asin. Penggunaan bahan lain- lain sebenarnya tidak terlalu berpengaruh terhadap besarnya biaya produksi. Namun, dengan adanya bahan lain-lain akan memberi nilai lebih dari hasil produk yang akan dijual. Besarnya biaya lain- lain dalam usaha telur

asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes untuk satu bulan produksi dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 5. Biaya Lain- lain yang Dikeluarkan dalam Usaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes selama Satu Bulan Produksi Tahun 2017

Uraian	Produk						Jumlah
	Telur Asin Rebus		Telur Asin Panggang		Telur Asin Asap		
	Jumlah	Nilai (Rp)	Jumlah	Nilai (Rp)	Jumlah	Nilai (Rp)	
Kotak Dus	886	692.307	202	160.348	273	216.593	1.069.248
Plastik Keresek	86	624.903	20	143.808	27	194.731	963.442
Transportasi		508.933		129.392		165.842	804.167
Jumlah		1.826.143		433.547		577.166	2.836.856

Sumber : Analisis Data Primer.

Berdasarkan tabel diatas, biaya lain- lain digunakan untuk memenuhi kebutuhan seperti kotak dus telur asin, plastik kressek dan transportasi. Penggunaan kotak dus sejumlah 886 pcs digunakan untuk telur asin rebus, 202 pcs telur asin panggang dan 273 pcs untuk telur asin asap.

Plastik kressek digunakan untuk pelengkap dalam menjual produk telur asin. Jumlah plastik kressek sebanyak 86 pack (1 pack nya berisi 10 lembar) utnuK telur asin rebus, 20 pack untuk telur asin panggang dan 27 pack untuk telur asin asap.

Sedangkan untuk biaya transportasi yang digunakan sejumlah Rp. 804.167,- termasuk dalam tiga produk telur asin.

e. Total Biaya Eksplisit Usaha Telur Asin

Tabel 6. Total Biaya Eksplisit Usaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes selama Satu Bulan Produksi Tahun 2017

Uraian	Nilai (Rp)
Bahan Baku dan Pendukung	
- Telur Asin Rebus	17.731.485
- Telur Asin Panggang	4.395.033
- Telur Asin Asap	5.869.917
Penyusutan Alat	218.739
TKLK	898.333
Biaya Lain-lain	
- Telur Asin Rebus	1.826.143
- Telur Asin Panggang	433.547
- Telur Asin Asap	577.166
Jumlah	31.950.418

Sumber : Analisis Data Primer.

Berdasarkan tabel diatas, total biaya eksplisit usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes berasal dari penjumlahan biaya bahan baku dan pendukung, biaya penyusutan alat, biaya TKLK dan biaya lain-lain. Jadi, jumlah biaya eksplisit rata- rata usaha telur asin sebesar Rp. 31.950.418,-.

2. Biaya Implisit

Biaya implisit dalam usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes meliputi biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga (TKDK), biaya sewa tempat sendiri, dan biaya modal sendiri. Adapun biaya implisit yang dikeluarkan dalam usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes secara rinci dapat dijelaskan sebagai berikut :

a. Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga

Biaya tenaga kerja dalam keluarga merupakan biaya yang dikeluarkan secara tidak nyata atas pekerjaannya yang dilakukan oleh tenaga kerja yang terlibat. Tenaga kerja dalam keluarga meliputi orang yang masih memiliki hubungan sebagai keluarga dari pengusaha telur asin tersebut.

Dalam udaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes mengeluarkan biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) rata- rata 19,07 HKO dengan upah sebesar Rp. 50.000,- per hari. Jadi, jumlah total biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) yang dikeluarkan sebesar Rp. 953.333,- dalam satu bulan produksi.

Dalam satu bulan produksi, dapat melakukan proses produksi antara 2 sampai 5 kali produksi. Oleh sebab itu terjadi perbedaan jumlah hari kerja pada setiap usaha telur asin. Dalam satu kali produksi, biasanya memerlukan waktu kurang lebih dua hari. Hari pertama dilakukan untuk pekerjaan seperti membersihkan telur dan mengasinkan dengan adonan. Setelah didiamkan 10-15 hari, proses dilakukan

kembali untuk pekerjaan seperti membersihkan telur, merebus , memanggang atau mengasap telur.

b. Biaya Sewa Tempat Sendiri

Biaya sewa tempat sendiri merupakan biaya sewa akan tempat produksi seolah-olah menyewa. Tempat produksi telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes sebagian besar milik sendiri sehingga biaya yang dihitung masuk dalam biaya implisit nantinya.

Biaya rata- rata sewa tempat sendiri yang dikeluarkan dalam usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes dalam setahun berada pada kisaran Rp. 1.000.000,- sampai Rp. 20.000.000,- tergantung pada luas bangunan yang disewa. Dalam analisis usaha telur asin ini didapatkan rata- rata biaya sewa perbulan Rp. 199.722,- yang didapatkan dari biaya sewa rata- rata pertahun Rp. 5.991.667,- dibagi 12 bulan sehingga menghasilkan biaya sewa perbulan.

c. Biaya Bunga Modal Sendiri

Biaya bunga modal sendiri merupakan perhitungan dari total biaya eksplisit yang dikeluarkan untuk keperluan produksi telur asin dikalikan dengan suku bunga pinjaman. Suku bunga pinjaman yang berlaku sebesar 9% pertahun atau 0,75 % perbulan yaitu suku bunga pinjaman Bank Rakyat Indonesia (BRI), hal ini dikarenakan sebagian besar masyarakat Kelurahan Limbangan Wetan, Kecamatan Brebes memakai bank tersebut.

Dalam usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes, biaya bunga modal sendiri berasal dari perhitungan total biaya eksplisit sebesar Rp. 31.950.418 dikalikan dengan suku bunga pinjaman dalam sebulan sebesar 0,75% sehingga menghasilkan biaya bunga modal sebesar Rp. 239.628,- setiap bulan.

d. Total Biaya Implisit

Total biaya implisit pada usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes merupakan penjumlahan dari biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK), biaya sewa tempat sendiri dan biaya bunga modal sendiri yang secara tidak nyata dikeluarkan dalam kegiatan produksi telur asin. Berikut dapat dijelaskan total biaya implisit pada usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes pada tabel dibawah ini.

Tabel 7. Total Biaya Implisit Pada Usaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes selama Satu Bulan Produksi Tahun 2017

Uraian	Produk (Telur Asin Rebus, Panggang dan Asap)
TKDK	953.333
Biaya Sewa Tempat Sendiri	199.722
Biaya Bunga Modal Sendiri*	239.628
Jumlah	1.392.683

*) bunga pinjaman sebesar 0,75% setiap bulan untuk BRI (9% per tahun)

Sumber : Analisis Data Primer.

Berdasarkan tabel, jumlah biaya implisit usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes yang dikeluarkan sejumlah Rp. 1.392.683,- yang berasal dari

penjumlahan biaya tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) sebesar Rp. 953.333,- lalu biaya sewa tempat sendiri sebesar Rp. 199.722,- dan biaya bunga modal sendiri sebesar Rp. 239.628,-.

C. Penerimaan

Penerimaan merupakan perkalian antara jumlah produksi dengan harga jual yang berlaku pada saat diadakanya penelitian ini. Masing- masing produk telur asin yang dihasilkan memiliki harga yang berbeda antara telur asin rebus, telur asin panggang dan telur asin asap. Berikut tabel penerimaan dalam satu bulan produksi :

Tabel 8. Penerimaan Usaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes selama Satu Bulan Tahun 2017

Uraian	Telur Asin Rebus	Telur Asin Panggang	Telur Asin Asap	JUMLAH
Produksi (Butir)	8.859	2.021	2.733	
Harga (Rp)	3.017	3.567	3.320	
Penerimaan (Rp)	26.619.333	7.156.833	8.917.067	42.693.233

Sumber : Analisis Data Primer

Berdasarkan tabel diatas, rata- rata penerimaan usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes paling tinggi terdapat pada penerimaan telur asin rebus

sebesar Rp. 26.619.333,-. Sedangkan untuk penerimaan telur asin panggang sebesar Rp. 7.156.833,- dan jumlah penerimaan telur asin asap sebesar Rp. 8.917.067,-.

Sehingga rata- rata total penerimaan yang diperoleh dalam usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes sebesar Rp. 42.693.233,- dalam satu bulan produksi pada Januari 2017.

D. Analisis Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes adalah selisih antara penerimaan dari penjualan telur asin dengan jumlah biaya eksplisit usaha telur asin. Sedangkan untuk keuntungan usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes merupakan pengurangan dari pendapatan usaha telur asin dengan jumlah total biaya. Total biaya dimaksud adalah biaya eksplisit usaha telur asin ditambah dengan biaya implisit usaha telur asin.

Tabel 9. Pendapatan dan Keuntungan Usaha Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes selama Satu Bulan Tahun 2017

Uraian	Telur Asin Rebus, Panggang dan Asap
Penerimaan	42.693.233
Biaya Eksplisit	31.950.418
Biaya Implisit	1.392.683
Total Biaya	33.343.102
Pendapatan	10.742.814
Keuntungan	9.350.131

Sumber : Analisis Data Primer.

Dari tabel diatas, pendapatan rata – rata usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes yang diperoleh dari jumlah penerimaan sebesar Rp. 42.693.233,- dikurangi jumlah biaya eksplisit sebesar Rp. 31.950.418,- sehingga diperoleh hasil sebesar Rp. 10.742.814,- dalam satu bulan produksi. Pendapatan yang termasuk tinggi memang banyak dijalankan oleh sebagian masyarakat Brebes sebagai pekerjaan pokok atau pekerjaan utama.

Sedangkan untuk keuntungan usaha telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes dapat diperoleh dari jumlah penerimaan sebesar Rp. 42.693.233,- dikurangi total biaya (eksplisit + implisit) sebesar Rp. 33.343.102,-. Sehingga keuntungan rata-rata diperoleh sebesar Rp. 9.350.131,- dalam satu bulan produksi.

Keuntungan usaha telur asin tersebut jika dibandingkan dengan usaha lain dapat dikatakan tinggi. Usaha lain yang dimaksud merupakan usaha tani bawang merah dimana usaha ini termasuk mata pencaharian masyarakat di Brebes selain usaha telur asin. Menurut Haris F, Anna F dan Netti T (2015) menyatakan bahwa keuntungan rata- rata usahatani bawang merah di Kabupaten Brebes sebesar Rp. 14.595.694,- / Ha. Jadi, dapat dilihat antara keuntungan usaha telur asin sebesar Rp. 9.350.131,- dalam satu bulan produksi dengan usahatani bawang merah sebesar Rp. 14.595.694,-/ Ha dalam sekali produksi selama 2,5 bulan. Jika keuntungan usahatani bawang merah di rata- rata dalam sebulan sebesar Rp. 5.838.278,-, dibandingkan dengan usaha telur asin yang mencapai Rp. 9.350.131,-, berarti usaha telur asin memiliki keuntungan yang lebih tinggi.

E. Analisis Nilai Tambah Telur Asin

Nilai tambah produk telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes dapat diperoleh dari selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku maupun bahan pendukung. Besarnya nilai tambah telur asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes tahun 2017 dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 10. Nilai Tambah Telur Bebek Menjadi Telur Asin di Kecamatan Brebes, Kabupaten Brebes per 1 Butir Bahan Baku Tahun 2017

Variabel	Nilai		
	Telur Asin Rebus	Telur Asin Panggang	Telur Asin Asap
Hasil Produksi (Output)	8.859	2.021	2.733
Bahan Baku	9.678	2.405	3.194
Harga	3.017	3.567	3.320
Nilai Akhir	2.734	3.005	2.819
Nilai Bahan Baku	1.772	1.772	1.772
Nilai Bahan Pendukung	255	280	314
Nilai Tambah	708	953,04	733
Rasio Nilai Tambah	26%	32%	26%

Sumber : Analisis Data Primer.

Berdasarkan tabel diatas, Peningkatan harga jual telur asin jika dibandingkan dengan harga bahan pendukung juga mengalami peningkatan. Hal ini menunjukkan harga jual telur asin berbanding lurus dengan harga bahan pendukung.

Hasil produksi telur rebus sebanyak 8.859 butir dari bahan baku sebanyak 9.678 butir telur bebek. Perbedaan jumlah bahan baku dan hasil produksi tersebut karena adanya penyusutan jumlah telur bebek saat proses pembuatan telur asin sampai direbus. Rata- rata penyusutan bahan baku telur bebek menjadi telur asin

rebus sebesar 9,35 %. Harga rata- rata telur asin rebus sebesar Rp. 3.017,- sehingga menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.708,- setiap butirnya. Sedangkan untuk rasio nilai tambah telur asin rebus sebesar 26 % setiap butirnya.

Pada produk telur asin panggang, hasil produksi yang dihasilkan sebanyak 2.021 butir dari pengolahan bahan baku sebanyak 2.405 butir telur bebek. Terjadinya penyusutan telur bebek menjadi telur asin panggang selama proses pembuatan rata-rata sebesar 15,74 %. Rata- rata harga telur asin panggang sebesar Rp. 3.657,- sehingga menghasilkan nilai tambah paling tinggi yaitu Rp. 953,04,- setiap butirnya. Rasio nilai tambah yang diperoleh mencapai 32% pada setiap butirnya.

Sedangkan untuk telur asin asap memiliki hasil produksi sebanyak 2.733 butir dari pengolahan bahan baku sebanyak 3.194 butir telur bebek. Adanya penyusutan antara telur bebek menjadi telur asin asap juga terjadi karena proses pembuatan yang melewati tahap perebusan sampai pengasapan rata- rata sebesar 15,10 %. Rata- rata harga telur asin rebus sebesar Rp. 3.320,- sehingga menghasilkan nilai tambah sebesar Rp. 733,- setiap butirnya. Untuk rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 26% setiap butirnya.