

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Telur asin adalah salah satu makanan yang berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan. Sebagian besar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan seperti itu menggunakan telur itik, walaupun tidak menutup kemungkinan untuk menggunakan telur yang lain. Telur asin tahan selama 1 bulan (30 hari), namun akan lebih baiknya jika dikonsumsi kurang dari 1 bulan.

Di Indonesia, terutama dipulau Jawa telur asin biasanya diproduksi dari telur bebek yang memiliki ciri khas cangkang telur berwarna hijau-kebiruan. Makanan ini termasuk makanan yang praktis sehingga bisa dimakan langsung atau sebagai pelengkap untuk makan. Brebes dikenal sebagai penghasil utama telur asin yang memang sudah banyak dikenal oleh masyarakat pada umumnya. Industri telur asin yang berkembang di Brebes sudah meluas hingga tersedianya berbagai pilihan kualitas telur asin. Pembuatan telur asin di Brebes masih secara tradisional yaitu dengan menggunakan adonan abu atau batu bata untuk membungkus telur bebek. Hasil akhir telur asin Brebes memiliki macam yang berbeda seperti telur asin rebus, telur asin panggang, telur asin asap dan telur asin bakar. Perbedaan telur asin tersebut akan berpengaruh terhadap harga jual telur asin yang semakin tinggi.

Produksi telur asin Brebes sendiri tidak terlepas dari potensi Kabupaten Brebes sebagai penghasil telur bebek sebagai bahan baku dalam pembuatan telur

asin. Selama ini bahan baku pembuatan telur asin berasal dari telur bebek, belum berhasil dikembangkan dari telur lain seperti ayam atau unggas lain. Telur bebek yang digunakan juga lebih baik yang berasal dari bebek pangon, bebek yang tidak ditenakan secara modern, tetapi dibiarkan mencari makan di alam terbuka. Produsen telur asin cukup banyak, mencapai kisaran 100 produsen dengan jumlah produksi rata-rata 2.000 butir per bulan. Untuk produsen telur asin yang memiliki skala menengah atau besar, produksi telur asin dapat mencapai 10.000 butir per bulan (klaster Telur Asin Kabupaten Brebes). Dapat dilihat (pada Tabel 1) jumlah unit usaha telur asin di Kabupaten Brebes meningkat dari tahun 2006 sampai dengan tahun 2014. (Hanfan, 2016)

Tabel 1. Data Jumlah Unit Usaha Telur Asin di Kabupaten Brebes

<b>No.</b>	<b>Tahun</b>	<b>Jumlah Unit Usaha</b>
1.	2006	15
2.	2007	22
3.	2008	23
4.	2009	25
5.	2010	27
6.	2011	39
7.	2012	39
8.	2013	52
9.	2014	52

Sumber : Kabupaten Brebes Dalam Angka Tahun 2016

Kecamatan brebes mempunyai beberapa kelurahan sebagai sentra penghasil telur asin. Daerah tersebut yaitu Kelurahan Limbangan Wetan dan Kelurahan Brebes. Kedua kelurahan tersebut cukup dekat dengan peternakan itik sebagai sumber bahan baku telur yang digunakan. Kesejahteraan masyarakat sekitar meningkat dengan berkembangnya industri telur asin, pendapatan daerah juga bertambah, serta membantu dalam mengatasi permasalahan penyerapan tenaga kerja yang dinilai cukup besar. (Amrillah, 2013)

Berdasarkan data dari Disperindag Brebes, Telur itik dihasilkan oleh usaha-usaha kelompok peternak di Kecamatan Brebes, Wanasari dan Bulakamba. Populasinya mencapai 381.330 ekor dengan produksi telur itik rata-rata pertahun 58.103.750 butir sebagai bahan baku industri telur asin. Meskipun demikian, ternyata produsen masih kekurangan bahan baku sehingga harus mendatangkan bahan baku telur bebek dari daerah lain yaitu Jawa Timur tepatnya didaerah Blitar dan Tulungagung. Hal ini akan membuat produsen mengeluarkan biaya lebih misalnya ongkos kirim untuk memenuhi kebutuhan bahan baku.

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut :

- 1) Berapa besar biaya produksi, pendapatan dan keuntungan dari usaha telur asin di kecamatan Brebes Kabupaten Brebes ?
- 2) Berapa besar nilai tambah produk dari usaha telur asin di kecamatan Brebes Kabupaten Brebes ?

## **B. Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui biaya produksi, pendapatan dan keuntungan dari usaha telur asin di Kecamatan Brebes Kabupaten Brebes.
2. Mengetahui besarnya nilai tambah produk dari usaha telur asin di Kecamatan Brebes Kabupaten Brebes.

## **C. Kegunaan**

1. Bagi produsen, sebagai masukan untuk peningkatan usaha jika analisis usaha telur asin menguntungkan maka dapat dikembangkan menjadi lebih baik lagi. Namun, jika analisis usaha telur asin tidak menguntungkan maka dapat dikoreksi kembali apa yang kurang dan harus diperbaiki.
2. Bagi pemerintah, sebagai masukan untuk membuat kebijakan dalam ekonomi daerah, salah satunya pengembangan usaha telur asin di wilayah Kecamatan Brebes.