

**SKRIPSI**

**ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI TELUR ASIN  
DI KECAMATAN KUANTAN TENGAH  
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI  
(Studi Kasus Home Industri Telur Asin Fitri Handayani)**

Oleh :  
**LUKMAN BAYU SAHPUTRA**  
**180102015**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI  
TELUK KUANTAN  
2022**

**ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI TELUR ASIN  
DI KECAMATAN KUANTAN TENGAH  
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI  
(Studi Kasus Home Industri Telur Asin Fitri Handayani)**

**SKRIPSI**

**Oleh:**  
**LUKMAN BAYU SAHPUTRA**  
**180102015**

Sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana peternakan pada  
Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI  
TELUK KUANTAN  
2022**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS ISLAM KUANTAN SINGINGI  
TELUK KUANTAN**

Kami dengan ini menyatakan bahwa Skripsi yang ditulis oleh :

**Lukman Bayu Sahputra**

Analisis Nilai Tambah Agroindustri Telur Asin  
di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi  
(Studi Kasus Home Industri Telur Asin Fitri Handayani)

Diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Peternakan

Menyetujui :

**Pembimbing I**



Imelda Siska, S.Pt.,MP  
NIDN. 1019099002

**Pembimbing II**



Mahrani, S.P.,M.Si  
NIDN.1003127801

<b>Tim Penguji</b>	<b>Nama</b>
<b>Ketua</b>	Seprido, S.Si, M.Si
<b>Sekretaris</b>	Yoshi Lia Anggrayni, S.Pt, M.Si
<b>Anggota</b>	Pajri Anwar, S.Pt, M.Si

**Tanda Tangan**

1. 

2. 

3. 

**Mengetahui :**

**Dekan  
Fakultas Pertanian**



Seprido, S.Si, M.Si  
NIDN.1025098802

Tanggal Lulus : 08 Juli 2022

**Ketua Program Studi  
Peternakan**



Yoshi Lia Anggrayni, S.Pt, M.Si  
NIDN.1028018501

**ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI TELUR ASIN  
DI KECAMATAN KUANTAN TENGAH  
KABUPATEN KUANTAN SINGINGI  
(Studi Kasus Home Industri Telur Asin Fitri Handayani)**

Lukman Bayu Sahputra, di bawah bimbingan Imelda Siska dan Mahrani  
Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian  
Universitas Islam Kuantan Singingi, Teluk Kuantan 2022

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai efisiensi dan nilai tambah pengolahan telur asin di home industri milik ibu Fitri Handayani di Desa Sungai Jering. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi pada tanggal 21 Desember 2021 sampai Mei 2022. Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Efisiensi usaha dan nilai tambah di home industri milik ibu Fitri Handayani berdasarkan analisis R/C Ratio dan analisis nilai tambah metode hayami. Berdasarkan hasil penelitian diketahui total biaya yang dikeluarkan pengusaha telur asin di Desa Sungai Jering dengan produksi 600 butir selama 1 bulan sebesar Rp. 1.775.833. Penerimaan yang didapat sebesar Rp. 3.000.000, keuntungan yang diperoleh sebesar Rp. 1.224.167 dan dengan nilai R/C Ratio 1,69. Bahan baku sebanyak 600 butir selama 1 bulan, sedangkan nilai tambah telur itik menjadi telur asin diperoleh sebesar Rp. 2310 per butir dengan rasio nilai tambah 46,59%.

**Kata Kunci:** *Telur Asin, R/C Ratio, Nilai Tambah*

## KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang, penulis ucapkan puji syukur atas kehadirat-Nya, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, dan inayah-Nya kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan Skripsi mengenai “**Analisis Nilai Tambah Agroindustri Telur Asin Di Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi Studi Kasus Home Industri Ibu Fitri Handayani**”. Skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi Teluk Kuantan.

Ucapan terima kasih ditujukan kepada dosen pembimbing I ibu Imelda Siska, S.Pt.,MP dan dosen pembimbing II ibu Mahrani, S.P.,M.Si yang telah membimbing, memberi saran dan masukan selama penentuan judul dan penulisan skripsi ini. Seterusnya ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada Bapak Seprido, S.Si, M.Si selaku dekan Fakultas Pertanian Universitas Islam Kuantan Singingi. Seterusnya ucapan terimakasih kepada Ibu Yoshi Lia Anggrayni, S.Pt, M.Si selaku ketua program studi peternakan yang telah banyak membina kelancaran proses studi. Dan tidak lupa pula kepada kedua orang tua yang memberikan arahan, nasehat, dan do’a kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini, serta kepada teman-teman dan semua pihak yang telah membantu.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasanya. Untuk itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan skripsi ini agar bermanfaat bagi kita semua.

Teluk Kuantan, Mei 2022

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Agroindustri .....	7
2.2 Telur Itik.....	8
2.3 Telur Asin .....	9
2.4 Nilai Tambah.....	12
2.5 Konsep Biaya .....	14
2.6 Konsep Pendapatan .....	16
2.7 Efisiensi Usaha atau R/C (Return Cost Ratio).....	18
2.8 BEP (Break Even Point) .....	19
2.9 Penelitian Terdahulu .....	20
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan waktu Penelitian .....	23
3.2 Penentuan Responden .....	23
3.3 Jenis Dan Sumber Data .....	23
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	24
3.5 Metode Analisis Data.....	24
3.6 Nilai Tambah Metode Hayami.....	27
3.7 Konsep Operasional .....	28
3.8. Kerangka Pemikiran.....	29

#### **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Gambaran Umum tempat penelitian .....	31
4.2 Karakteristik Responden dan profil usaha .....	32
4.3 Biaya agroindustri Telur Asin di Desa Sei.Jering.....	38
4.4 Analisis pendapatan agroindustri telur asin di Desa Sei.Jering .....	48
4.5 BEP (Break Even Point).....	50
4.6 Nilai Efisiensi .....	53

#### **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan .....	58
5.2 Saran.....	59

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>60</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Telur Itik .....	8
2. Kandungan Gizi Pada Telur Asin. ....	12
3. Analisis Nilai Tambah .....	13
4. Analisis Nilai Tambah (Hayami,1987) .....	28
5. Jumlah Penduduk Kecamatan Kuantan Tengah .....	31
6. Jumlah sarana dan prasarana Kecamatan Kuantan Tengah .....	32
7. Karakteristik responden usaha Telur Asin di Desa Sei.Jering .....	32
8. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Telur Asin .....	39
9. Biaya bahan Baku dan Biaya Penunjang Usaha Telur Asin .....	40
10. Penggunaan Tenaga Kerja pada Usaha Agroindustri Telur Asin .....	43
11. Biaya Tenaga Kerja Agroindustri Telur Asin .....	45
12. Total Biaya Agroindustri Telur Asin di Desa Sei.Jering .....	47
13. Data Produksi dan pendapatan kotor usaha Agro Industri Telur Asin ...	49
14. Pendapatan bersih usaha Agroindustri Telur Asin di Desa Sei.Jering....	50
15. Perhitungan BEP Produksi.....	51
16. Perhitungan BEP Harga .....	52
17. Efisiensi Usaha Agroindustri Telur Asin di Desa Sei. Jering .....	53
18. Perhitungan Nilai Tambah Usaha Agroindustri Telur Asin .....	55



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Telur Itik.....	..8
2. Telur Asin .....	..10
3. Kerangka Berfikir Analisis Nilai Tambah Agroindustri Telur Asin .....	..30

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Agroindustri merupakan bagian dari agribisnis hilir. Agroindustri merupakan usaha meningkatkan efisiensi faktor pertanian hingga menjadi kegiatan yang sangat produktif melalui proses modernisasi pertanian. Melalui modernisasi di sektor agroindustri dalam skala nasional, penerimaan nilai tambah dapat ditingkatkan sehingga pendapatan ekspor akan lebih besar lagi. (Haryono *et al.*, 2019). Agroindustri adalah kegiatan yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut. Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Produk agroindustri ini dapat menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi ataupun sebagai produk bahan baku industri lainnya. (Haryono *et al.*, 2021).

Konsep nilai tambah adalah salah satu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input yang diperlakukan pada suatu komoditas. Nilai tambah dari suatu komoditas dapat dilihat dari adanya perubahan-perubahan pada komoditas tersebut, yaitu perubahan bentuk, tempat dan waktu. Salah satu faktor yang mempengaruhi nilai tambah adalah penyusutan, yaitu biaya penggantian untuk keausan dan kelapukan modal dalam produksi, penyusutan dalam arti ini yaitu konsumsi modal dan pemakaian modal. Tujuan dilakukannya pengolahan telur asin adalah untuk meningkatkan kualitas telur asin dan juga agar telur asin memperoleh nilai jual yang tinggi di pasaran.

Telur asin merupakan salah satu produk agroindustri. Dari bahan baku telur mentah, yang berasal dari hewan, dikonversi dengan tambahan kimia-garam menjadi telur asin. Telur asin adalah istilah umum untuk masakan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan (diberikan garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak). Kebanyakan telur yang diasinkan adalah telur itik, meski tidak menutup kemungkinan untuk telur-telur yang lain. Telur asin umumnya dibuat menggunakan telur itik karena menghasilkan telur asin dengan karakteristik yang lebih diinginkan seperti kuning telur yang berwarna oranye, bertekstur masir dan berminyak pada bagian tepi (Kaewmanee *et al.*, 2011).

Usaha pembuatan telur asin adalah salah satu jenis industri makanan yang umumnya berskala mikro dan kecil. Bahan baku utama yang akan dijadikan telur asin adalah telur itik, sedangkan jenis telur lainnya tidak lazim dilakukan karena kebiasaan dari masyarakat kita yang menganggap telur asin berasal dari telur itik. Teknologi yang diperlukan untuk memproduksi telur asin secara umum merupakan teknologi yang sederhana. Oleh karena itu perbedaan proses produksi dan kualitas produk telur asin ditentukan berdasarkan cara pengolahannya (Sujionohadi, 2003).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021 jumlah produksi telur itik di Kuantan Singingi berkisar 90.479 butir/hari. Sedangkan di Kecamatan Kuantan Tengah produksi telur itik yaitu 4.204 butir/hari. Hal ini menunjukkan potensi yang besar dari daerah tersebut untuk mengembangkan produksi telur asin, dengan bahan baku telur itik.

Kecamatan Kuantan Tengah yang di juluki kota jalur yang memiliki jumlah penduduk menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021 mencapai angka 50.638 jiwa yang diharapkan bisa menjadi pendorong untuk perkembangan agroindustri yang ada di Kecamatan Kuantan Tengah ini termasuk agroindustri telur asin. Dan diharapkan juga memberikan keuntungan strategis yang cukup baik dalam usaha pembuatan agroindustri telur asin. Hal inilah yang kemudian menyebabkan banyak pelaku usaha pembuatan telur asin di Kecamatan Kuantan Tengah.

Agroindustri telur asin di Kecamatan Kuantan Tengah sudah banyak mengalami perkembangan bahkan sudah memperoleh sertifikat penyuluhan keamanan pangan dari dinas kesehatan Kuantan Singingi. Tetapi usaha tersebut dalam penghitungan pendapatannya masih kurang maksimal, kurangnya pengetahuan membuat para pelaku usaha tidak mengerti bagaimana meneliti titik pulang pokok usaha dan pendapatan serta biaya biaya yang dikeluarkan secara terperinci, Efisiensi dan nilai tambah dari usaha yang dijalani sehingga berpengaruh terhadap pendapatan dan peningkatan skala usaha.

Padahal usaha yang dijalani bisa mendapat keuntungan yang semaksimal mungkin dengan modal yang minim. Akibat kurangnya pengetahuan terhadap perhitungan laba dari usahanya ini membuat usaha telur asin menjadi sedikit terhambat perkembangannya. Selain itu kurangnya kualitas telur itik lokal membuat pelaku agroindustri telur asin ini memperoleh telur itik dari luar daerah kuansing dimana telur itik diperoleh dari daerah Sumatera Barat yang dipesan langsung ke agennya, kurangnya

tenaga kerja juga berpengaruh terhadap perkembangan dan peningkatan skala usahanya.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Nilai Tambah dan Keuntungan Agroindustri Telur Itik menjadi Telur Asin di Kabupaten Kuantan Singingi”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berkaitan dengan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam usulan penelitian ini adalah :

1. Seberapa besarkah tingkat pendapatan usaha agroindustri telur asin Ibu Fitri Handayani yang berlokasi di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi?
2. Seberapa besarkah tingkat efisiensi usaha (R/C) agroindustri telur asin Ibu Fitri Handayani yang berlokasi di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi?
3. Seberapa besarkah Break Event Point (BEP) pada produksi, harga dan penerimaan agroindustri telur asin Ibu Fitri Handayani yang berlokasi di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi?
4. Seberapa besarkah nilai tambah pada usaha agroindustri telur asin Ibu Fitri Handayani yang berlokasi di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk menganalisis tingkat pendapatan usaha agroindustri telur asin telur asin Ibu Fitri Handayani yang berlokasi di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi
2. Untuk menganalisis tingkat efisiensi usaha (R/C) agroindustri telur asin telur asin Ibu Fitri Handayani yang berlokasi di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi.
3. Untuk Menganalisis Break Event Point (BEP) pada produksi, harga dan penerimaan agroindustri telur asin telur asin Ibu Fitri Handayani yang berlokasi di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi.
4. Untuk menganalisis besarnya nilai tambah pada agroindustri telur asin Ibu Fitri Handayani yang berlokasi di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi.

### **1.4 Ruang Lingkup Penelitian**

Dalam penelitian ini perlu ditetapkan ruang lingkup penelitian. Pengusaha telur asin yang dijadikan responden merupakan pengusaha telur asin yang berdomisili di Kabupaten Kuantan Singingi, Kecamatan Kuantan Tengah. Yang akan dianalisis didalam penelitian ini meliputi besarnya pendapatan, biaya produksi, harga, efisiensi, BEP dan nilai tambah yang diperoleh pengusaha dalam waktu sekali proses produksi. Biaya diatas dari proses pengolahan hingga ke penjual saja.

### **1.5. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan uraian diatas diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi usaha agroindustri telur asin dapat memberikan wawasan, sumbangan pemikiran serta merubah pola pikir pelaku usaha agroindustri telur asin dalam menyikapi permasalahan yang dalam upaya peningkatan produksi telur asin.
2. Bagi pembaca dapat memperkaya referensi untuk penulisan atau penelitian selanjutnya memperluas kajian penelitian.
3. Bagi instansi terkait, sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi pemerintah untuk memberikan bantuan agar agroindustri telur asin dapat berkembang.
4. Bagi saya sendiri dapat menambah ilmu pengetahuan, pengenalan, pengalaman dan pemahaman terhadap suatu fakta atau informasi yang terjadi di masyarakat

## II TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Agroindustri

Agroindustri adalah industri yang mengolah hasil pertanian sebagai bahan baku atau produk akhir yang dapat meningkatkan nilai tambah atas komoditas pertanian sekaligus merubah pertanian tradisional menjadi modern, akan dapat meningkatkan pendapatan dan lapangan kerja dipedesaan yang tentunya menurut skala usaha tani yang ekonomis secara efisien (Soekartawi, 2000).

Agroindustri dapat diartikan dua hal yaitu pertama, agroindustri adalah industri yang berbahan baku utama dari produk pertanian. Arti yang kedua adalah bahwa agroindustri itu diartikan sebagai suatu tahapan pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri. (Soekartawi 2000).

Sektor industri berbasis pertanian (agroindustri) merupakan tulang punggung perekonomian nasional dan sumber penghidupan sebagian besar rakyat Indonesia. Kebutuhan tenaga kerja terapan merupakan salah satu faktor penting bagi pengembangan agroindustri untuk menghadapi tantangan masa depan berupa era globalisasi dan perdagangan bebas. Ketersediaan tenaga kerja terapan yang sudah mempunyai pemahaman terhadap nilai-nilai kearifan lokal diharapkan dapat memperkuat kemandirian perekonomian dikancah nasional dan internasional. Agroindustri berbasis pangan lokal memerlukan bahan baku berupa hasil pertanian yang sesuai untuk diproses menjadi produk pangan. Hasil pertanian yang berasal dari produksi setempat



akan mempermudah produsen agroindustri memperolehnya. Disamping lebih dekat sumber bahan bakunya, harganya bisa lebih murah dibanding membeli bahan baku dari daerah lain yang lokasinya lebih jauh, bahwa produksi pertanian setempat mencukupi untuk bahan baku agroindustri yang ada di wilayah tersebut. Bisa dikatakan bahwa agroindustri tersebut tumbuh seiring dengan ketersediaan bahan baku yang relatif mencukupi (Hattori, 2015).

## 2.2 Telur Itik

Telur merupakan salah satu produk peternakan unggas yang memiliki kandungan gizi yang lengkap dan mudah dicerna. Serta merupakan salah satu sumber protein hewani disamping daging, ikan dan susu. Berikut ini adalah gambar telur itik.



Gambar 1. Telur Itik

Telur memang merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang sangat baik dan mudah dicerna (Sudaryani, 2003). Berikut adalah tabel kandungan gizi yang ada pada telur itik :

Tabel. 1 Kandungan gizi pada telur itik

Kandungan gizi telur itik	Jumlah kandungan gizi pada telur itik
Energi	189 kkal
Potein	13.10 gram
Lemak	14.30 gram
Karbohidrat	0.80 gram
Kalsium	56.00 gram
Fosfor	175 mg
Besi	3.00 mg
Vitamin A	1230 IU
Vitamin B	0.18 mg

Sumber : Suswono dan Sadyaningsih (2010)

Dalam bidang pangan telur memiliki manfaat dalam memenuhi keperluan, antara lain : sebagai bahan penambah cita rasa (makanan, kerupuk), sebagai bahan pengembangan (roti, kerupuk), sebagai bahan pengempuk (gorengan), sebagai bahan pengental (Sup), sebagai bahan perekat/pengikat (makanan pekedel atau kue kering), sebagai bahan penambah unsur gizi, sebagai bahan penstabil suspensi, dan sebagai bahan pengumpul. Telur sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak pada masa pertumbuhan, ibu hamil maupun menyusui, serta mereka yang sedang dalam masa penyembuhan dari suatu penyakit. Dengan demikian telur sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia. Namun, mereka belum mengetahui apakah telur tersebut memiliki kualitas yang baik atau tidak. Telur yang dikonsumsi umumnya berasal dari unggas yang dternakan. Jenis telur yang banyak dikonsumsi adalah telur ayam, telur itik, telur puyuh, telur penyu, telur kalkun, telur angsa, telur merpati dan telur unggas lainnya (Suswono dan Sadyaningsih, 2010).

### **2.3 Telur asin**

Telur asin adalah salah satu bentuk pengawetan telur yang dapat ditemukan di beberapa negara, misalnya Indonesia, Cina dan Taiwan. Keuntungan dari proses pengasinan disamping pengawetan adalah meningkatkan cita rasa, yaitu masir atau berpasir yang didapatkan dari kuning telur. Telur yang biasa digunakan untuk pembuatan telur asin adalah telur bebek. Hal ini adalah karena telur bebek mempunyai kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam (Lesmayati dan Rohaeni, 2014).



Gambar 2. Telur asin

Telur asin merupakan telur yang diawetkan dengan cara diasinkan dengan garam (NaCl). Telur asin berkualitas baik memiliki ciri-ciri antara lain memiliki rasa asin yang cukup (pemeraman selama 7-10 hari), memiliki kuning telur yang berwarna kemerah-merahan dan terkesan berpasir atau masir (Suprapti, 2002). Pengasinan telur merupakan salah satu upaya untuk mengawetkan telur segar (memperpanjang masa simpan), membuang bau amis telur (terutama telur bebek) serta menciptakan rasa yang khas.

Telur asin merupakan salah satu sumber protein yang mudah didapat dan berharga relatif murah. Telur asin sebagai bahan makanan yang telah diawetkan mempunyai daya tahan terhadap kerusakan yang lebih tinggi dibandingkan telur mentah. Usaha pembuatan telur asin adalah salah satu jenis industri makanan yang umumnya berskala mikro dan kecil. Bahan baku utama yang akan dijadikan telur asin adalah telur itik, sedangkan jenis telur lainnya tidak lazim dilakukan karena kebiasaan dari masyarakat kita yang menganggap telur asin berasal dari telur itik. Teknologi yang diperlukan untuk memproduksi telur asin secara umum merupakan teknologi yang sederhana. Oleh karena itu perbedaan proses produksi dan kualitas produk telur asin ditentukan berdasarkan cara pengolahannya. Pengasinan telur merupakan salah satu cara penambahan umur simpan telur (Sutrisno, 2003).

Pada umumnya telur asin dibuat dari telur bebek karena mempunyai cangkang yang tebal dan hasilnya lebih enak. Usaha telur asin adalah salah satu usaha kecil yang potensial karena banyaknya permintaan pasar. Proses produksi yang mudah, tidak membutuhkan banyak tempat, serta modal yang relatif kecil (Sandwi, 2011).

Pembuatan telur asin metode kering, telur oleh campuran garam, serbuk bata merah atau abu gosok dan kadang-kadang menggunakan kapur (Wibawanti, Meihu, Hintono dan Pramono, 2003). Telur yang umum digunakan padapembuatan telur asin adalah telur itik, karena pori-pori kulitnya lebih besar, sehingga garam lebih mudah masuk ke dalam telur ketika proses pembuatan telur asin, disamping itu masyarakat kurang menyukaitelur itik karena bau amisnya lebih tajam dibandingkan dengan telur unggas lainnya (Yuniati, 2011).

Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan besar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat.dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap dan mudah dicerna. (Sandwi,2011). Manfaat Pengasinan sebenarnya merupakan upaya pengawetan, tetapi mempunyai nilai tambah dalam hal rasa. Oleh karenanya, telur asin biasa disebut sebagai bentuk olahan telur.

Telur asin merupakan olahan berkalsium tinggi yang mengandung hampir semua unsur gizi dan mineral sehingga baik dikonsumsi oleh bayi hingga Lansia. Selain mengandung hampir semua unsur gizi dan mineral yang lengkap, kandungan kalsium meningkat 2,5 kali setelah pengasinan.

Hal ini yang menyebabkan telur asin sangat dianjurkan untuk dikonsumsi anak-anak yang sedang dalam masa tumbuh kembang, ibu hamil dan menyusui, orang yang sedang sakit atau dalam proses penyembuhan, serta lanjut usia (Nurzainah 2007).

Tabel 2. Kandungan Gizi Pada Telur Asin

Kandungan Gizi Telur Asin	Jumlah Kandungan Gizi Pada Telur Asin
Kalori	195 Mg
Lemak	13,6 Mg
Kalsium	120 Mg
Fosfor	157 Mg
Zat besi	1,8 Mg
Vitamin A	841 IU
Vitamin B1	0,28 Mg

Sumber: Bambang Suharno (2009)

#### 2.4. Nilai Tambah

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena komoditas tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Nilai tambah ini merupakan balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan yang dinikmati oleh produsen maupun penjual (Suhendar, 2002).

Menurut Mulawarman (2008), nilai tambah (value added) adalah pengukuran performance entitas ekonomi yang memiliki sejarah panjang pada aplikasinya dalam ilmu ekonomi. Nilai tambah merupakan konsep utama dalam mengukur income. Konsep ini secara tradisional berawal pada ilmu ekonomi makro, penggunaan secara universal konsep nilai tambah juga telah banyak didiskusikan dan dipraktikkan sebagai kegunaan ekonomis dan

indikator performance dalam area yang berbeda dalam ilmu ekonomi dan bisnis.

Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya faktor produksi dalam proses produksi. Bila komponen biaya antara yang digunakan nilainya semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut semakin kecil. Begitupula sebaliknya, jika biaya antaranya semakin kecil maka nilai tambah produk akan semakin besar (Makki, M.F 2001).

Tabel 3 Analisis Nilai Tambah (Hayami, 1987)

NO	VARIABEL	NILAI
I	Output, input dan harga	
1	Hasil produksi (butir/bulan)	(1)
2	Bahan baku (butir/bulan)	(2)
3	Jumlah tenaga kerja rata-rata (HOK/bulan)	(3)
4	Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/butir)	$(5) = (3) / (2)$
6	Harga produk (Rp/butir)	(6)
7	Upah tenaga kerja rata-rata (Rp/bulan)	(7)
II	Penerimaan dan keuntungan	
8	Harga bahan baku (Rp/butir)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp/bulan)	(9)
10	Nilai produk (Rp/butir)	$(10) = (4) \times (6)$
11	A. Nilai tambah (Rp/butir)	$(11 A) = (10) - (9) - (8)$
	B. Rasio nilai tambah (%)	$(11 B) = (11 A / 10) \times 100\%$
12	A. Imbalan tenaga kerja (Rp/butir)	$(12 A) = (5) \times (7)$
	B. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12 B) = (12 A / 11 A) \times 100 \%$
13	A. Keuntungan (Rp/butir)	$(13 A) = 11 A - 12 A$
	B. Tingkat keuntungan pengelolah (%)	$(13 B) = (13 A / 11 A) \times 100 \%$
III	Balas jasa pemilik faktor produksi	
14	Margin (Rp/butir)	$(14) = (10) - (8)$
	A. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14 A) = (12 A / 14) \times 100\%$
	B. Sumbangan input lain (%)	100%
	C. Keuntungan pengusaha (%)	$(14 B) = (9 / 14) \times 100 \%$
		$(14 C) = (13 A / 14) \times 100\%$

Sumber: Sudiyono, (2004)

## 2.5 Konsep Biaya

Biaya merupakan dasar dalam penentuan harga, sebab suatu tingkat harga yang tidak dapat menutupi biaya akan mengakibatkan kerugian. Sebaliknya, apabila suatu tingkat harga dapat melebihi semua tingkatan biaya, baik produksi, biaya operasi maupun biaya non operasi akan menghasilkan keuntungan. Biaya produksi dapat digolongkan dalam biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tetap dan tidak bergantung kepada besar kecilnya jumlah produksi. Sedangkan biaya tidak tetap adalah biaya yang berubah-ubah mengikuti besar kecilnya volume produksi (Soekartawi, 2006).

Biaya yang penggunaannya tidak habis dalam satu masa produksi. Besarnya biaya tetap tergantung pada jumlah output yang diproduksi dan tetap harus dikeluarkan walaupun tidak ada produksi. Komponen biaya tetap antara lain: pajak tanah, pajak air, penyusutan alat dan bangunan pertanian, pemeliharaan tenaga ternak, pemeliharaan pompa air, biaya kredit/pinjaman dan lain sebagainya. Tenaga kerja keluarga dikelompokkan pada biaya tetap, bila tidak ada biaya imbalan dalam penggunaannya atau tidak adanya penawaran untuk itu (terutama untuk usaha tani maupun diluar usaha tani.) (Hafisah 2003).

Biaya variabel adalah biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha sebagai akibat penggunaan faktor produksi variable, sehingga biaya ini besarnya berubah-ubah dengan berubahnya jumlah barang yang dihasilkan. Dalam jangka pendek yang termasuk biaya variabel adalah biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku dan lain-lain (Suparmoko 2001).

Biaya variabel atau biaya tidak tetap (variable cost). Besar kecilnya sangat tergantung pada biaya skala produksi. Komponen biaya variabel antara lain adalah bahan baku. Jadi biaya produksi atau total cost merupakan penjumlahan total fixed cost dengan variable cost ( $TVC = TFC + TVC$ ) (Hafisah 2003).

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variable. Secara matematis dapat ditulis sebagai berikut:

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Total Cost ( Biaya Total)

TFC = Total Fixed Cost ( Total Biaya Tetap)

TVC = Total Variable Cost (Total Biaya Variable).

Pengertian penyusutan (depresiasi) adalah pengakuan adanya penurunan nilai aktiva tetap berwujud (Soemarso S.R 2005). Kieso dan Weygandit (2003) menyatakan bahwa faktor penyebab penyusutan adalah:

1. Faktor-faktor fisik seperti bencana alam atau habisnya umur fisik.

Faktor-faktor fisik adalah keusangan, komposisi dan bencana yang membuat sulit bagi aktiva yang bersangkutan untuk berprestasi secara tak terbata, faktor-faktor fisik ini menentukan batas luar untuk umur kegunaan dari suatu aktiva.



## 2. Faktor-faktor ekonomi (kerusakan)

Faktor-faktor ekonomi dan fungsional mengurangi umur kegunaan suatu aktiva, faktor-faktor ekonomi dan fungsional dapat diklasifikasikan menjadi tiga kategori yaitu : 1. Tidak memadai, 2. Penggantian, 3. rusak

Biaya penyusutan alat: peralatan yang digunakan dalam proses produksi telur asin. Untuk menghitung besarnya biaya penyusutan alat yang dikemukakan oleh Hermanto (2015), dengan rumus :

$$D = \frac{NB - NS}{N}$$

Keterangan:

D = biaya penyusutan (Rp/Tahun)

NB = Nilai Beli (Rp/Unit)

NS = Nilai Sisa 20% dari harga beli (Rp/Unit)

N = Nilai Ekonomis (Tahun).

### 2.6. Konsep Pendapatan

Pendapatan usahatani menurut Gustiyana (2004), dapat dibagi menjadi dua pengertian yaitu pendapatan kotor dan pendapatan bersih. Pendapatan kotor adalah seluruh pendapatan yang diperoleh petani dalam usaharani selama satu tahun yang dapat diperhitungkan dari hasil penjualan yang dinilai dalam rupiah berdasarkan harga persatuan berat pada saat pemingutan hasil. Pendapatan bersih adalah seluruh pendapatan yang diperoleh dalam satu tahun dikurangi dengan biaya produksi selama proses produksi. Biaya produksi meliputi biaya rill tenaga kerja dan biaya rill sarana produksi. Menurut Soekartawi (2006), perhitungan pendapatan usaha dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

$\pi$  = pendapatan

TR = Total Revenue ( Total Penerimaan)

TC = Total Cost ( Total Biaya)

Pendapatan merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan. Pendapatan petani dapat diperhitungkan dengan biaya alat-alat luar dan dengan modal dari luar. Sedangkan pendapatan bersih dengan mengurangi pendapatan kotor dengan biaya mengusahakan. Menurut Hansen dan Mowen (2009), biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau dimasa depan bagi organisasi.

Pendapatan merupakan kegiatan pedagang yang mengurangi beberapa biaya yang dikeluarkan dengan hasil penjualan yang diperoleh. Apabila hasil penjualan yang diperoleh dikurang dengan biaya-biaya tersebut nilainya positif maka diperoleh keuntungan (Sukirno, 2005).

Pendapatan kotor atau penerimaan adalah perkalian antara produksi yang dihasilkan dengan harga jual semakin banyak jumlah produk yang dihasilkan semakin tinggi harga per unit produk bersangkutan, maka penerimaan total yang diterima produsen akan semakin besar. Sebaliknya jika produk yang dihasilkan sedikit harganya rendah maka penerimaan total yang diterima oleh produsen semakin kecil. Pendapatan akan mempengaruhi banyaknya barang yang dikonsumsi, bahwa sering kali dijumpai dengan bertambahnya pendapatan, maka barang yang dikonsumsi bukan saja

bertambah, tapi juga kualitas barang tersebut ikut menjadi perhatian (Soekartawi,2012).

## **2.7 Efisiensi usaha atau R/C Ratio (Return Cost Ratio)**

Pendapatan usaha yang besar tidak selalu mencerminkan tingkat efisiensi usaha yang tinggi. Guna mengetahui efisiensi usaha tersebut dapat digunakan analisis R/C ratio. R/C ratio merupakan singkatan dari Return Cost Ratio, atau dikenal dengan perbandingan antara penerimaan dan biaya. Suatu usaha dapat dinyatakan layak atau masih dalam tingkat efisiensi apabila nilai R/C ratio lebih dari satu yang artinya nilai penerimaan sama atau lebih besar dari total biaya, maka semakin besar nilai R/C ratio maka semakin besar pula tingkat efisien suatu perusahaan (Candra *et al.*,2012).

Pendapatan yang tinggi tidak selalu menunjukkan efisiensi yang tinggi, karena kemungkinan pendapatan yang besar tersebut diperoleh dari investasi yang besar. Efisiensi mempunyai tujuan memperkecil biaya produksi per satuan produk yang dimaksud agar memperoleh keuntungan yang optimal. Kinerja Efisiensi diukur dengan membandingkan antara output yang dihasilkan dengan input yang dipergunakan. Pada kinerja operasional, lazimnya output untuk proses produksi diukur dalam satuan unit produksi. Satuan ukuran sangat tergantung pada aktifitas yang diukur. Ukuran aktifitas penerimaan misalnya dapat diukur dengan banyaknya jumlah penerimaan. Tujuan pengukurannya adalah untuk meningkatkan produktifitas aktifitas penerimaan. Hal ini dapat dicapai misalnya dengan mengurangi jumlah penerimaan barang untuk jumlah yang lebih banyak (Baldic Siregar *et al.*, 2013).

## 2.8 BEP (Break Even Point)

Hansen dan Mowen (2006), menyatakan break even point adalah titik dimana total pendapatan sama dengan total biaya, titik dimana laba sama dengan nol sedangkan Garrison *et al.*, (2006). Menyatakan pengertian break even point adalah sebagai berikut: titik impas adalah tingkat penjualan dimana laba sama dengan nol. Jadi, dapat disimpulkan bahwa Break Even Point (titik impas) adalah suatu keadaan dimana sebuah perusahaan tidak memperoleh keuntungan dan juga tidak mengalami kerugian dari kegiatan operasinya, karena hasil penjualan yang diperoleh perusahaan sama besarnya dengan total biaya yang dikeluarkan perusahaan.

Tujuan dan kegunaan BEP menurut Kasmir (2011) adalah :(1). Mendesain spesifikasi produk, (2) Menemukan harga jual per satuan, (3). Menentukan jumlah produksi atau penjualan minimal agar tidak mengalami kerugian, (4) Memaksimalkan jumlah produksi, (5) Merencanakan tujuan yang diinginkan.

Untuk menentukan break even point dapat digunakan melalui metode secara matematis untuk mencari BEP dalam unit dan rupiah. Analisis Break Even Point (BEP) sangat bermanfaat untuk merencanakan laba usaha. Mengetahui besarnya BEP maka dapat menentukan berapa jumlah minimal produk yang harus di jual (budget sales) dan harga jualnya (sales price) untuk menginginkan laba tertentu.

Titik impas atau Break Even Point berlandaskan pada pernyataan sederhana, berapa besarnya unit produksi untuk menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk tersebut (Purba 2002). Arti

penting BEP bagi perusahaan dalam pengambilan keputusan adalah guna menetapkan jumlah minimal yang harus diproduksi agar perusahaan tidak mengalami kerugian dan penciptaan jumlah penjualan yang harus dicapai untuk mendapatkan laba tertentu (Abdullah 2004).

Carte dan Usry (2006) menyatakan bahwa analisa titik impas digunakan untuk menentukan tingkat penjualan bauran produk yang diperlukan hanya untuk menutupi semua biaya yang terjadi selama periode tertentu. Analisa break even point dapat digunakan untuk menentukan titik dimana penjualan dapat menutup biaya-biaya yang dikeluarkan supaya perusahaan tidak menderita kerugian dan dasar pengambilan keputusan jumlah penjualan minimal yang harus dicapai agar perusahaan tidak mengalami kerugian serta mengetahui efek perubahan harga jual, biaya dan volume penjualan terhadap keuntungan yang diperoleh.

## 2.9 Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti	Tahun Penelitian	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1	Ferdi Ardiyansyah	2019	Analisis Nilai Tambah Telur Itik Menjadi Telur Asin (Studi Kasus di Home Industri Milik Ibu Juhartatik	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Usaha telur asin pada home industri milik ibu Juhartatik di Desa Lenteng Timur Kecamatan Lenteng Kabupaten Sumenep efisien dengan nilai R/C Ratio 1,28. Hal ini menunjukkan bahwa penerimaan yang didapat selama 6 bulan produksi sebesar Rp 26.250.000 dan pendapatan yang diperoleh selama 6 bulan produksi sebesar Rp 5.671.697 sehingga nilai

				R/C Ratio sebesar 1,28. Usaha telur asin pada home industri milik ibu memberikan nilai tambah sebesar Rp 640,28 per butir.
2	Baiq Cici Eriza Iswari	2018	ANALISIS EFISIENSI USAHA DAN PEMASARAN AGROINDUSTRI TELUR ASIN DI KOTA MATARAM	Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: (1)Saluran pemasaran I dan II sudah di katakan efisien karena share produsen yang diperoleh lebih dari 60%.(2) Nilai efisiensi yang diperoleh responden pengusaha telur asin di Kota Mataram sebesar 1,3 berarti bahwa agroindustri telur asin di Kota Mataram telah dijalankan secara efisien karena nilai R/C lebih dari satu R/C rasio. Hal ini menunjukkan pendapatan kotor diterima lebih besar dari pada biaya yang dikeluarkan untuk usaha telur asin. Nilai R/C rasio 1,3 berarti bahwa setiap Rp. 100 biaya yang dikeluarkan dalam suatu kegiatan usaha memberikan penerimaan sebesar Rp 130. Semakin besar R/C rasio maka akan semakin besar pula penerimaan yang akan diperoleh pengusaha. Oleh karena itu usaha telur asin merupakan usaha yang baik untuk dikembangkan.
3	Shofia Salsabilla	2018	Analisis Pendapatan Dan	Hasil dari penelitian menunjukan pendapatan

			<p>Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Pisang Di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Peswaran.</p>	<p>perbulan agroindustri keripik pisang adalah Rp. 1.366.466,67. Agroindustri keripik pisang di Desa Sungai Langka menguntungkan karena memiliki nilai tambah positif yaitu Rp. 3.758,26/kg bahan baku dan memiliki nilai R/C lebih dari satu yaitu, 1,35 atas biaya total.</p>
4	Rina Elvia	2016	<p>Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Keripik Singkong Pada Home Industri Pak Ali Di Desa Ujong Tanjung Kecamatan Mereubo Kabupaten Aceh Barat</p>	<p>Berdasarkan hasil penelitian pada home industri bapak Ali di Desa Ujong Tanjung Kecamatan Mereubo Kabupaten Aceh Barat. Menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan ubi kayu menjadi keripik singkong mempunyai nilai tambah pengolahan keripik singkong pada home industri bapak Ali yaitu. Rp. 320.000, keuntungan Rp. 39.455, R/C Ratio Rp. 1,14 dan Break Event Point Rp. 20.000,356</p>

### **III. METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Desember 2021 sampai bulan Mei 2022 yang dilaksanakan di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

#### **3.2 Penentuan Responden**

Penelitian ini merupakan studi kasus pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering yaitu ibu Fitri Handayani dengan alasan pemilihan responden adalah karena merupakan pemilik usaha agroindustri telur asin yang masih produktif dan berkembang di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

#### **3.3 Jenis dan Sumber Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diambil langsung dari pelaku usaha agroindustri telur asin yang merupakan identitas responden yang meliputi (umur, jenis kelamin, pendidikan, tanggungan keluarga, bahan baku, bahan penunjang), jenis dan biaya produksi, tenaga kerja, harga produksi, dan lainnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

Data Sekunder merupakan data yang diperoleh dari instansi terkait yaitu Badan Pusat Statistik Kabupaten Kuantan Singingidan Kantor Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi yang meliputi jumlah penduduk, tingkat pendidikan, luas daerah, topografi, sarana dan prasarana yang terkait dengan penelitian ini.



### 3.4 Teknik Pengumpulan data

1. Wawancara langsung kepada responden berdasarkan daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah dipersiapkan.
2. Observasi, teknik ini dilakukan dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek yang akan diteliti sehingga didapatkan gambaran yang jelas mengenai objek yang akan diteliti.
3. Pencatatan, teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data sekunder yaitu dengan mencatat data yang ada pada instansi pemerintah atau lembaga yang terkait dengan penelitian ini.

### 3.5 Metode Analisa Data

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif kuantitatif dan data kualitatif. Analisis kuantitatif dan analisis kualitatif adalah mendeskripsikan data apa adanya dan menjelaskan data atau kejadian agroindustri telur asin dari responden atau pelaku usaha.

Biaya total merupakan keseluruhan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, yaitu merupakan jumlah dari biaya tetap dan biaya variabel secara matematis menurut Gasperz (1999). Biaya total dihitung dengan cara :

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = total biaya usaha pengolahan telur asin (Rp)

TFC = total biaya tetap usaha pengolahan telur asin (Rp)

TVC = total biaya variabel usaha pengolahan telur asin (Rp)

Penyusutan peralatan adalah berkurangnya nilai suatu alat setelah digunakan dalam proses produksi. Untuk menghitung penyusutan peralatan

digunakan metode garis lurus/ straight line method (Soekartawi, 2006) dengan rumus :

Penyusutan = nilai awal – nilai akhir / umur ekonomis

Keterangan :

Nilai awal = Harga beli alat produksi awal tahun usaha

Nilai akhir = Harga jual alat produksi akhir tahun

Umur ekonomis = lamanya alat produksi digunakan

Pendapatan kotor adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual ( Rahim dan Hastuti, 2007). Pendapatan Kotor dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$TR = y \cdot p_y$$

Keterangan :

TR = Pendapatan yang diterima dari hasil penjualan (Rp)

y = jumlah produksi telur asin

$p_y$  = harga telur asin (Rp/butir)

Pendapatan bersih merupakan selisih antara penerimaan dengan semua biaya produksi ( Rahim dan Hastuti, 2007). Pendapatan Bersih dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\Pi = TR - TC$$

$$y \cdot P_y - (TFC + TVC)$$

keterangan :

$\pi$  = Pendapatan Bersih (Rp)

TR = Total Revenue (Rp) / Pendapatan Kotor

TC = Total Cost (Rp) / Total Biaya

Y = Jumlah produksi telur asin

Py = Harga Telur Asin (Rp/ butir)

Menurut Soekartawi (2005), R/C ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dan total biaya, yang menunjukkan nilai penerimaan yang diperoleh dari setiap rupiah yang dikeluarkan. Semakin besar R/C Ratio maka akan semakin besar pula keuntungan yang diperoleh. Adapun R/C Ratio dikenal dengan perbandingan antara penerimaan dan biaya, secara matematis dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan:

R/C = Perbandingan antara total penerimaan dan total biaya (Rp)

TR = Total Penerimaan Usaha Agroindustri Telur Asin ( Rp / Proses Produksi/Kg)

TC = Total Biaya Usaha Agroindustri Telur Asin (Rp/Proses Produksi/Kg)

Kriteria Penilaian R/C Ratio

R/C > 1, Usaha Layak Atau Menguntungkan

R/C = 1, Usaha Impas

R/C < 1, Usaha Tidak Layak Atau Merugi

Menurut Wiryanto (2002), Break Even Point (BEP) merupakan titik impas usaha. Dari nilai BEP diketahui pada tingkat produksi dan harga suatu usaha tidak memberikan keuntungan dan tidak juga memberikan kerugian. Ada dua jenis perhitungan BEP yaitu BEP Produksi dan BEP Harga, dirumuskan sebagai berikut :

- $BEP + FC / P - Vc$ . (Harahap, 2004).

Keterangan:

BEP : Break Even Point (unit/produksi)

FC : Fixed Cost (Biaya Tetap)

VC : Variable Cost (Biaya Tidak Tetap)

P : Price Per unit (Harga)

- $BEP = FC/I - Vc/S$ . (Harahap, 2004)

Keterangan :

BEP : Break Even Point (Rp) (Titik Impas)

FC : Fixed Cost (Biaya Tetap)

VC : Variable Cost (Biaya Tidak Tetap)

S : Sales Volume

### **3.6 Nilai Tambah Metode Hayami**

Nilai tambah adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena komoditas tersebut telah mengalami proses pengolahan, pengangkutan, dan penyimpanan dalam suatu proses produksi. Nilai tambah ini merupakan balas jasa terhadap faktor produksi yang digunakan seperti modal, tenaga kerja dan manajemen perusahaan yang dinikmati oleh produsen maupun penjual (Suhendar, 2002).

Menurut Mulawarman (2008), nilai tambah (value added) adalah pengukuran performance entitas ekonomi yang memiliki sejarah panjang pada aplikasinya dalam ilmu ekonomi. Nilai tambah merupakan konsep utama dalam mengukur income. Konsep ini secara tradisional berawal pada ilmu ekonomi makro, penggunaan secara universal konsep nilai tambah juga telah banyak didiskusikan dan dipraktikkan sebagai kegunaan ekonomis dan

indikator performance dalam area yang berbeda dalam ilmu ekonomi dan bisnis.

Tabel 4. Analisis Nilai Tambah (Hayami, 1987)

NO	VARIABEL	NILAI
I	Output, input dan harga	
1	Hasil produksi (butir/bulan)	(1)
2	Bahan baku (butir/bulan)	(2)
3	Jumlah tenaga kerja rata-rata (HOK/bulan)	(3)
4	Faktor konversi	$(4) = (1) / (2)$
5	Koefisien tenaga kerja (HOK/butir)	$(5) = (3) / (2)$
6	Harga produk (Rp/butir)	(6)
7	Upah tenaga kerja rata-rata (Rp/bulan)	(7)
II	Penerimaan dan keuntungan	
8	Harga bahan baku (Rp/butir)	(8)
9	Sumbangan input lain (Rp/bulan)	(9)
10	Nilai produk (Rp/butir)	$(10) = (4) \times (6)$
11	A. Nilai tambah (Rp/butir)	$(11 A) = (10) - (9) - (8)$
	B. Rasio nilai tambah (%)	$(11 B) = (11 A / 10) \times 100\%$
12	A. Imbalan tenaga kerja (Rp/butir)	$(12 A) = (5) \times (7)$
	B. Pangsa tenaga kerja (%)	$(12 B) = (12 A / 11 A) \times 100 \%$
13	A. Keuntungan (Rp/butir)	$(13 A) = 11 A - 12 A$
	B. Tingkat keuntungan pengelolah (%)	$(13 B) = (13 A / 11 A) \times 100 \%$
III	Balas jasa pemilik faktor produksi	
14	Margin (Rp/butir)	$(14) = (10) - (8)$
	A. Pendapatan tenaga kerja (%)	$(14 A) = (12 A / 14) \times$
	B. Sumbangan input lain (%)	100%
	C. Keuntungan pengusaha (%)	$(14 B) = (9 / 14) \times 100 \%$
		$(14 C) = (13 A / 14) \times 100\%$

Sumber: Sudiyono, 2004

### 3.7 Konsep Operasional

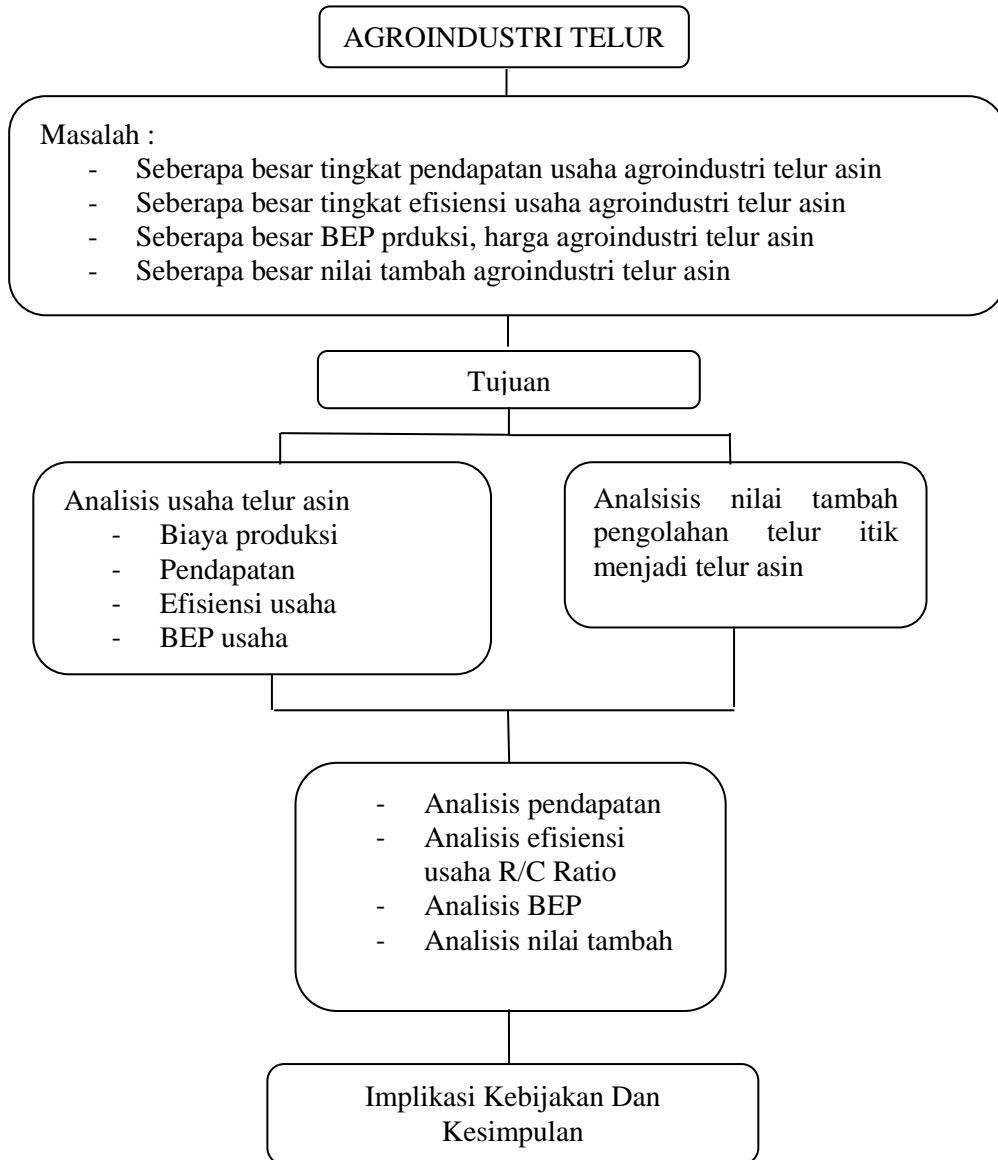
Konsep operasional adalah penelitian, batasan, dan ruang lingkup penelitian ini guna memudahkan pemahaman dalam menganalisis data yang berhubungan dengan penarikan kesimpulan dari hasil-hasil pengamatan variabel yang ada, yaitu :

1. Responden adalah pemilik usaha Agroindustri Telur Asin
2. Agroindustri telur asin ini adalah industri yang mengolah bahan baku telur itik menjadi telur asin.
3. Telur asin adalah hasil dari pengawetan telur.
4. Pendapatan bersih merupakan selisih antara penerimaan dengan biaya yang dikeluarkan.
5. Pendapatana kotor adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual.
6. Efisiensi adalah suatu ukuran keberhasilan untuk mencapai hasil kegiatan yang dijalankan.
7. Break Even Point (BEP) merupakan titik impas usaha.
8. BEP Produksi adalah titik impas unit yang harus dijual (Butir/Proses Produksi)
9. BEP Penerimaan adalah titik impas harga jual produk (Rp)/Proses Produksi).

### **3.8 Kerangka Pemikiran**

Proses pengolahan telur itik menjadi telur asin akan memberikan nilai tambah bagi telur itu sendiri. Sedangkan untuk menghasilkan produk telur asin diperlukan faktor-faktor produksi lain mulai dari tenaga kerja, peralatan produksi, bahan-bahan tambahan dan lain-lain yang merupakan bagian dari proses pembuatan telur asin. Masalah dalam usaha ini berupa kurangnya pengetahuan terhadap penghitungan laba usaha , ketersediaan bahan baku dan tenaga kerja.

Secara umum teori pendekatan masalah dapat dilihat dalam bagan kerangka teori pendekatan masalah sebagai berikut:



Gambar 3. Kerangka Berfikir Analisis Nilai Tambah Agroindustri Telur Asin.

## IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Gambaran Umum Tempat Penelitian

Kecamatan Kuantan Tengah merupakan salah satu Kecamatan yang berada di Kabupaten Kuantan Singingi dengan luas wilayah 270,74 Km<sup>2</sup> dan terdiri dari 23 Desa/kelurahan. Batas-batas wilayah Kecamatan Kuantan Tengah adalah sebagai berikut :

1. Sebelah Barat berbatasan dengan Kecamatan Singingi dan Kecamatan Gunung Toar
2. Sebelah Timur berbatasan dengan Kecamatan Kuantan Hilir dan Sentajo Raya
3. Sebelah Selatan berbatasan dengan Kecamatan Kuantan Mudik dan Kecamatan Hulu Kuantan
4. Sebelah Utara berbatasan dengan Kecamatan Singingi dan Kecamatan Sentajo Raya. (Badan Pusat Statistik Kuantan Singingi, 2020).

Berdasarkan data yang diperoleh dari kantor Kecamatan Kuantan Tengah, maka jumlah penduduk Kecamatan Kuantan Tengah berjumlah 52.708 jiwa, dengan rincian 26.880 terdiri dari laki-laki dan 25.828 perempuan, hal ini dapat digambarkan pada tabel berikut:

Tabel 5 Jumlah Penduduk Kecamatan Kuantan Tengah Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Jiwa)	Persentase
1	Laki-laki	26.880	50.98 %
2	Perempuan	25.828	42,02 %
	Jumlah	52,708	100%

Sumber Data: Badan Pusat Statistik Kec. Kuantan Tengah, 2020.



Tabel 6 Jumlah Sarana dan Prasarana di Kecamatan Kuantan Tengah

No	Sarana dan Prasarana	Jumlah
1	Bidang keagamaan	
	- Masjid	38 Buah
	- Musholla	82 Buah
	- Greja	3 Buah
2	Badan Kesehatan	
	- Rumah sakit	4 Buah
	- Puskesmas	3 Buah
	- Posyandu	31 Buah
	- Apotik	17 Buah

Sumber: Badan Pusat Statistik Kec. Kuantan Tengah, 2020

#### 4.2 Karakteristik Responden Dan Profil Usaha

Responden dalam penelitian ini berjumlah satu orang pengusaha industri skala rumahan telur asin, karena penelitian ini merupakan penelitian studi kasus dimana peneliti hanya terfokus pada satu populasi dan sampel. Untuk lebih jelas secara rinci dapat dilihat pada table.

Tabel 7 Karakteristik Responden Usaha Telur Asin di Desa Sungai Jering

NO	Uraian	Nilai	Satuan
1	Umur Pengusaha	31	Tahun
2	Lama Pendidikan	12	Tahun
3	Lama Usaha	6	Tahun
4	Jumlah Tanggungan Dalam Keluarga	5	Jiwa
5	Skala Usaha Per Produksi	150	Butir/Minggu

Sumber: Data Yang Diolah, 2022

Responden dalam penelitian ini masih berumur produktif yaitu berumur 31 tahun. Umur sangat berpengaruh terhadap produktifitas tenaga kerja, aktifitas pada industri rumah tangga telur asin Fitri Handayani berhubungan dengan tingkat kemampuan fisik. Dimana usia produktif akan memiliki produktifitas yang lebih tinggi disbanding dengan yang telah memasuki usia lanjut.

Semakin cukup umur maka, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja menurut Widiastuti (2009), penyampaian informasi terbaik yaitu pada masa kedewasaan

merupakan dimana masa terjadi pengembangan intelegensia, kematangan mental, kepribadian, pola fikir dan prilaku sosial. Sehingga responden secara fisik mampu memproduksi dalam jumlah yang banyak, dengan tingginya angka yang dihasilkan oleh responden yaitu sebanyak 150 butir/minggu, maka responden mampu dan dapat memanfaatkan peluang untuk meningkatkan skala usaha industri telur asin.

Menurut Said Rusli (1996), kelompok umur yang produktif berkisar 10-64 tahun, berdasarkan batasan umur tersebut maka pengusaha industri rumah tangga telur asin Fitri Handayani berumur produktif kondisi umur yang produktif dapat meningkatkan produktifitas kerja dalam menjalankan usaha yang lebih baik. Umur produktif berpengaruh terhadap aktifitas usaha yang dilakukan. Umur produktif juga bisa berpengaruh terhadap pendapatan dalam suatu usaha.

Berdasarkan Tabel 7 dan Lampiran 1, dapat dilihat bahwa lama pendidikan ibu Fitri Handayani adalah selama 12 tahun, atau telah menempuh pendidikan menengah atas. Artinya pengusaha telur asin telah mampu mengolah Agroindustri telur asin di Desa Sei Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

Tingkat pendidikan pengusaha telur asin akan mempengaruhi pengetahuan dalam menjalankan Agroindustri telur asin. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Purwati (2013) bahwa tingkat pengetahuan yang dipengaruhi oleh pendidikan, untuk tingkat pendidikan yang lebih tinggi maka tingkat pengetahuannya juga lebih baik.

Lama pendidikan merupakan faktor yang cukup penting dalam usaha, karena dalam menjalankan usaha membutuhkan kecakapan, pengalaman serta wawasan tertentu. Terutama dalam hal ini mengadopsi inovasi teknologi dan keterampilan dari tenaga ahli yang dipekerjakan diawal suatu usaha. Oleh karena itu tingkat pendidikan sangat berpengaruh terhadap cara berfikir dan kreatifitas dalam upaya pengembangan usaha yang dijalankan oleh pengusaha telur asin. Sebagaimana dinyatakan Soekartawi, (1988) bahwa mereka yang berpendidikan tinggi adalah relative lebih cepat dalam melaksanakan adopsi teknologi. Begitu pula sebaliknya, mereka yang berpendidikan rendah agak sulit untuk melaksanakan adopsi teknologi.

Tingkat pengalaman pengusaha dalam usaha telur asin di Desa Sei Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi selama 6 tahun, hal ini menunjukkan lamanya pengusaha telur asin dalam melaksanakan usahanya. Pengalaman dapat mempengaruhi terhadap hasil produksi telur asin. Pengalaman responden dalam mengolah usahanya mempunyai arti penting, semakin lama pengalaman dalam berusaha maka kemungkinan resiko dalam usaha lebih mudah diatasi.

Pengusaha telur asin menjalankan usaha telur asin selama 6 tahun, itu artinya pengusaha telah lama menjalankan usahanya. Pengalaman usaha akan mempengaruhi pengetahuan dan kemampuan dalam menjalankan usaha telur asin, semakin lama pengalaman usaha, maka kemampuan dalam berusaha telur asin juga akan menjadi lebih baik. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyuni, Ari dan Wahyu (2014) yang mengemukakan bahwa tingkat pengalaman berwirausaha dapat memberikan dampak yang baik

terhadap pengembangan usaha, semakin baik tingkat pengalaman yang ada dalam diri wirausaha semakin baik pula pengembangan usaha yang dilakukan, begitu pula sebaliknya semakin buruk tingkat pengalaman yang ada didiri wirausaha maka semakin enggan wirausaha untuk mengembangkan usaha.

Jumlah tanggungan keluarga merupakan jumlah seluruh orang yang ada dalam satu rumah atau jumlah anggota keluarga yang menjadi tanggungan keluarga. Anggota keluarga terdiri dari suami, istri, anak, dan sanak saudara lainnya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah anggota keluarga responden Agroindustri telur asin Fitri Handayani adalah 5 jiwa. Yang artinya jumlah tanggungan keluarga tergolong jumlah tanggungan besar. Hal ini sesuai dengan teorin yang dikemukakan oleh Ahmadi (2007) yang menyatakan bahwa jumlah tanggungan besar apabila jumlah tanggungan lebih atau sama dengan 5 orang, dan dikatakan jumlah tanggungan kecil apabila jumlah tanggungan lebih kecil dari 5 orang.

Menurut Lestari (2016), jumlah tanggungan anggota keluarga dalam satu kehidupan rumah tangga dapat mempengaruhi tingkat konsumsi yang harus dikeluarkan oleh rumah tangga yang bersangkutan kerana berhubungan dengan kebutuhannya yang semakin banyak. Banyaknya tanggungan keluarga akan menambah beban keluarga dan akan meningkatkan beban keluarga. Akan tetapi, banyaknya anggota keluarga akan membantu dalam menjalankan proses produksi telur asin, sehingga kegiatan dalam melakukan produksi telur asin akan menjadi lebih mudah.

Proses produksi telur asin merupakan serangkaian kegiatan dalam pengolahan telur itik mentah menjadi telur asin yang siap langsung dikonsumsi. Untuk lebih jelasnya proses produksi telur asin sebagai berikut:

Bahan – Bahan	Alat – Alat
A. Telur itik 150 butir	A. Ember plastik 1
B. Garam 1,5 kg	B. Dandang 1
C. Serbuk batu bata 1,5 kg	C. Kompor 1
D. Abu gosok 1,5 kg	D. Keranjang 2
E. Sunlight 1 bungkus	E. Stempel / stiker untuk merek
F. Penggosok besi	
G. Gas 3kg	
H. Air secukupnya	

Adapun proses pembuatan telur asin di Agroindustri Desa Sei.Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi adalah sebagai berikut:

- A. Memilih telur berumur 1 hari dari itik yang sehat (itik yang sehat memiliki telur yang berkualitas), kemudian telur dibersihkan dari kotoran yang menempel pada kerabang telur menggunakan amplas/penggosok besi. Setelah itu, telur dicuci bersih dan dikeringkan dengan diangin-anginkan.
- B. Bahan yang digunakan adalah batu bata merah yang dihancurkan dengan cara menumbuk. Batu bata halus dicampurkan dengan garam dengan perbandingan batu bata : garam yaitu 2:1 (1500 gram : 750 gram) dan diberi ir sedikit supaya bisa merekat pada telur kemudian telur itik yang telah dibalut dengan adonan pengasinan di peram selama 7 hari. (Hasrah, 2017).

Adapun tahap-tahap pembuatan adonan pengasinan telur itik adalah sebagai berikut:

1. Bahan adonan (serbuk bata dan abu gosok) dicampur dengan garam

sesuai takaran yang telah ditentukan. Takaran untuk serbuk bata, abu gosok dan garam di sesuaikan dengan banyak nya telur itik yang akan dijadikan telur asin.

2. Aduk semua bahan sampai rata dan tercampur semuanya.
3. Kemudian tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk menjadi adonan yang kental agar dapat melekat pada kulit telur. Untuk mendapatkan tingkat kekentalan yang tepat, adonan dapat dicoba untuk ditempelkan pada kulit telur. Apabila adonan tersebut dapat melekat dengan baik dan mudah, bararti tingkat kekentalannya telah tepat. Dalam pembuatan setiap adonan, kadar air yang dibutuhkan disesuaikan dengan tingkat kekeringan media. Makin tinggi tingkat kekeringannya, maka makin banyak pula air yang diperlukan. Kebutuhan air dinyatakan cukup apabila adonan sudah dapat menempel pada kulit telur. Adonan yang mendapat air dalam jumlah yang kurang ataupun berlebihan, akan mengakibatkan adonan tidak dapat menempel pada kulit telur.
4. Tempelkan adonan ke telur, Setelah adonan menempel pada kulit telur, gulingkan telur pada abu gosok. Ini bertujuan supaya adonan semakin menempel pada kulit telur.
5. Pengeraman telur di Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi ini di lakukan selama 7 hari. Karena jika semakin lama pengeraman pada telur maka kadar garam dalam telur akan semakin tinggi ini membuat telur semakin awet tetapi rasanya akan semakin asin maka dari itu di Agroindustri telur asin ini hanya membutuhkan waktu 7 hari, karena

kalau lebih dari 7 hari rasa telur akan semakin asin, dan akan mengurangi minat pembeli.

6. Setelah 7 hari, telur langsung dibersihkan dari adonan yang menempel pada telur. Supaya telur tidak rusak saat pembongkaran adonan pada telur diberi air agar adonan basah dan mudah untuk dibersihkan. Telur yang baik dengan yang tidak baik atau retak harus dipisahkan.
7. Telur itik yang diperam selama 7 hari dibersihkan dari adonan yang melekat pada telur itik dengan air, kemudian telur asin mentah yang sudah dibersihkan langsung direbus selama tiga jam dengan api kecil.

Di dalam usaha telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi, teknologi mesin yang sudah diterapkan hanya pada proses pencetakan stiker, selain itu teknologi yang digunakan menggunakan tenaga manusia seperti pencucian, pengamplasan, pembersihan, teknologi pengeraman masih menggunakan cara yang semestinya digunakan untuk pembuatan telur asin.

#### **4.3 Biaya Agroundustri Telur Asin di Desa Sei Jering**

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi, 2015). Dalam penelitian ini biaya yang dianalisis adalah: biaya tetap, biaya tidak tetap, biaya total, biaya penyusutan peralatan.

Biaya tetap merupakan uang yang dikeluarkan dalam Agroindustri telur asin, tetapi tidak dipengaruhi oleh produksi telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Dalam penelitian

ini biaya tetap adalah biaya penyusutan peralatan, seperti: Kompor, ember, dandang. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada table 8 dibawah ini:

Tabel 8. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Telur Asin

No	Peralatan	Biaya Penyusutan Perproduksi	Persentase %
1	Kompor	Rp 8.333	31,06
2	Dandang	Rp 7.667	28,57
3	Baskom Plastik	Rp 1.000	3,73
4	Penggosok Besi	Rp 1.500	5,59
5	Keranjang Tempat Telur	Rp 1.667	6,21
6	Cap Untuk Merek	Rp 6.667	24,84
Jumlah		Rp 26.833	100

Sumber : Data yang Telah Diolah, 2022

Berdasarkan tabel 8 dan Lampiran 2, dapat dilihat bahwa jumlah biaya penyusutan peralatan berjumlah Rp. 26.833,- per produksi. Biaya penyusutan peralatan terbesar terletak pada kompor sebesar Rp. 8.333,- atau 31,06 % dari jumlah biaya penyusutan peralatan di Agroindustri Telur Asin Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Tingginya biaya penyusutan kompor dikarenakan harga dari kompor yang tergolong mahal, yaitu sebesar Rp. 250.000,- perunitnya sedangkan usia ekonomis untuk kompor adalah selama 6 tahun.

Biaya penyusutan tertinggi lainnya adalah terletak pada biaya penyusutan alat dandang yaitu sebesar Rp. 7.667,- per produksi atau 28,57% dari jumlah biaya penyusutan peralatan di Agroindsutri Telur Asin Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Tingginya biaya penyusutan untuk dandang dikarenakan harga dari dandang sebesar Rp. 230.000,- per unitnya, dan usia ekonomis untuk dandang adalah selama 6 tahun.



Biaya penyusutan peralatan terendah terletak pada biaya penyusutan baskom plastik yaitu sebesar Rp. 1000,- atau 3,73 % dari jumlah biaya penyusutan Agroindustri Telur Asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Rendahnya biaya penyusutan baskom plastik dikarenakan harga dari baskom plastik yang rendah, yaitu sebesar Rp. 30.000,- per unitnya dan usia ekonomis baskom plastik yang tergolong lama yaitu selama 6 tahun pemakaian.

Biaya tidak tetap dipengaruhi oleh besar dan kecilnya produksi, didalam usaha Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi biaya tidak tetap meliputi: Bahan baku yaitu Telur itik, dan bahan penunjang yang terdiri dari: Gas, serbuk batu bata, abu gosok dan garam.

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi telur asin adalah telur. Sedangkan bahan penunjang yang digunakan adalah gas, serbuk bata, abu gosok, dan garam. Untuk lebih jelasnya, biaya bahan baku dan penunjang pada usaha Agroindustri telur asin dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9. Biaya Bahan Baku dan Biaya Penunjang pada Usaha Agroindustri Telur Asin

No	Jenis Biaya Tidak Tetap	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga	Persentase %
<b>A. Bahan Baku</b>					
1	Telur Itik 30 Butir	20	Rp. 70.000	Rp 1.400.000	93,40
<b>B. Bahan Penunjang</b>					
2	Gas 3kg	3	Rp. 23.000	Rp. 69.000	4,60
3	Serbuk Bata 1pcs	10	Rp. 1.000	Rp. 10.000	0,67
4	Abu Gosok 1pcs	10	Rp. 1.000	Rp. 10.000	0,67
5	Garam 1pcs	2	Rp. 5.000	Rp. 10.000	0,67
<b>Jumlah</b>				<b>Rp 1.499.000</b>	<b>100</b>

Sumber: Data Yang Telah Diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 9 dan Lampiran 3, dapat dilihat dapat dilihat bahwa jumlah biaya bahan baku dan penunjang pada usaha Agroindustri telur asin Di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi berjumlah Rp. 1.499.000,- per produksi. Jumlah biaya bahan baku dan penunjang tertinggi terletak pada biaya pembelian telur itik yaitu sebesar Rp. 1.400.000,- atau 93,40 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang. Tingginya biaya telur itik dikarenakan telur itik adalah bahan baku untuk pembuatan telur asin, sehingga kebutuhan telur itik juga tinggi yaitu 20 papan dan berisi 30 butir per papan total dari 20 papan adalah 600 butir, dan harga telur itik yang tergolong tinggi, yaitu sebesar Rp. 70.000,- per papan. Rp. 1.400.000,- di dapatkan atas perkalian 20 papan telur itik dengan harga perpapannya yaitu Rp. 70.000,- maka diperoleh lah hasilnya sebesar Rp.1.400.000,-.

Biaya bahan baku dan penunjang tertinggi lainnya adalah biaya pembelian gas untuk bahan bakar sebesar Rp. 69.000,- per produksi atau 4,60% dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang pada usaha telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Tingginya biaya gas dikarenakan sangat dibutuhkan dalam proses perebusan, dan tidak hanya untuk kepentingan usah telur asin saja tetapi juga terpakai untuk keseharian, dan supaya telur asin cepat matang tentunya api harus terus menyala. Biaya gas bahan bakar sebesar Rp. 69.000,- diperoleh dari pembelian gas yaitu sebesar Rp.23.000,- pertabung gas 3kg dan dibeli sebanyak 3 tabung gas maka 3 tabung gas dikalikan dengan harga Rp.23.000,- dan dapatlah biaya untuk bahan bakarnya sebesar Rp.69.000,-.

Biaya bahan baku terendah terletak pada biaya pembelian serbuk batu bata yaitu sebesar Rp. 10.000,- per bulan atau 0,67% dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang. Hal ini dikarenakan pengusaha telur asin memperoleh serbuk batu bata langsung dari tempat pembuatan batu bata meskipun serbuk batu bata termasuk bahan penunjang untuk membuat telur asin dan membutuhkan banyak serbuk batu bata untuk bahan adonan pengeraman telur asin, dan serbuk batu bata diperoleh dengan harga yang murah, selain serbuk batu bata, ada biaya bahan baku terendah terletak pada biaya pembelian abu gosok dan garam yaitu masing masing sebesar Rp. 10.000,- per bulan atau 0,67 % dari jumlah biaya bahan baku dan penunjang pada usaha telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Hal ini dikarenakan kebutuhan untuk membuat adonan tidak terlalu sering hanya 1 kali pembuatan adonan saja per bulannya. Sementara itu harga dari abu gosok tergolong murah yaitu Rp. 10.000,- per pcs. Dan Garam Rp.5.000,- per pcs merupakan harga yang dikeluarkan untuk pembelian garam dimana dalam 1 pcs garam harganya Rp. 5.000 dan abu gosok 10 bungkus dengan harga 1 bungkus nya adalah Rp.1000,- maka diperoleh lah biaya untuk pembelian garam dan abu gosok masing-masing sebesar Rp.10.000,- per bulannya.

Biaya bahan baku yang dikeluarkan pada usaha telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi akan berpengaruh terhadap harga jual telur asin. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Iqbal dan Amerliyanti (2017) yang menerangkan bahwa, biaya bahan baku berpengaruh secara signifikan

terhadap harga jual produksi. Tenaga kerja adalah orang yang terlibat dalam proses produksi telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

Tenaga kerja yang digunakan dalam Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi ini adalah tenaga kerja dalam keluarga saja. Untuk lebih jelasnya, penggunaan tenaga kerja pada usaha Agroindustri telur asin dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 10. Penggunaan Tenaga Kerja Pada Usaha Agroindustri Telur Asin

No	Uraian Kegiatan	TKDK (HOK)	TKLK (HOK)
1	Persiapan	0,6	-
2	Perendaman & Pencucian	0,6	-
3	Pembuatan Adonan	0,6	-
4	Pembaluran Adonan	2	-
5	Pembersihan Dari Adonan	1,6	-
6	Perebusan Telur	12	-
7	Penempelan Stiker Atau Cap	2	-
8	Penyusunan Kekeranjang	0,6	-
Jumlah		20	

Sumber: Data Yang Diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 10 Lampiran 4, dapat dilihat bahwa tenaga kerja yang digunakan dalam proses produksi telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi adalah tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) saja. Tenaga kerja dalam keluarga adalah tenaga kerja yang berasal dari dalam keluarga pengusaha yang ikut membantu dalam proses produksi. Tenaga kerja dalam keluarga meliputi: Persiapan, perendaman, pembuatan adonan, pembaluran adonan, pembersihan dari adonan, perebusan telur, penempelan stiker atau cap, serta penyusunan ke dalam keranjang.

Persiapan dimulai untuk mempersiapkan peralatan yang diperlukan untuk usaha telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Selain dari mempersiapkan peralatan, persiapan bahan baku dan penunjang juga perlu dilakukan, hal ini agar didalam proses produksi tidak terjadi hambatan maupun kendala.

Perendaman dan pencucian dilakukan dengan membersihkan permukaan telur dari kotoran yang masih menempel pada telur, selain itu pencucian sambil menggosok permukaan telur supaya pori-pori dari cangkang telur terbuka, pembuatan adonan serbuk batu bata yang dicampur abu gosok dan garam untuk adonan pelapis telur dalam proses pengeraman. Pembaluran adonan dilakukan secara berhati hati dan fokus agar semua telur dapat terlapis dengan merata dan setelah dilapisi dengan adonan tersebut telur di simpan atau di peram selama 7 hari agar kadar garam dapat masuk kedalam telur. Setelah 7 hari pembersihan telur dari adonan pelapis harus dilakukan secara hati hati agar telur tidak megalami kerusakan. Cara membersihkan telur dari adonan pelapis menggunakan air sedikit demi sedikit agar adonan yang keras menjadi agak lunak dan memudahkan pemisahan adonan dari cangkang telur. Pengawetan yang dilakukan sama dengan penelitian Amiyaya, (2008) dengan penyimpanan telur selama 1 Minggu. Perebusan dilakukan dengan cara memasukan telur yang sudah bersih dari adonan kedalam dandang berisi air yang telah di siapkan dan direbus menggunakan api kecil selama kurang lebih 3 jam api harus tetap terjaga agar telur dapat matang secara sempurna.

Biaya tenaga kerja pada usaha Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11 Biaya Tenaga Kerja Usaha Agroindustri Telur Asin

No	Jenis Biaya Tenaga Kerja	Jumlah (Rp/Produksi)	Persentase %
1	Tenaga kerja dalam keluarga	Rp 250.000	100
Jumlah		Rp 250.000	100

Sumber : Data Yang Diolah 2022

Berdasarkan Tabel 11 dan Lampiran 5, dapat dilihat bahwa jumlah tenaga kerja pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering sebesar Rp. 250.000,- per bulan. Dapat dilihat biaya tenaga kerja yang dikeluarkan hanya untuk biaya tenaga kerja dalam keluarga yaitu sebesar Rp. 250.000,- atau 100% dari jumlah biaya tenaga kerja. Biaya tenaga kerja dalam keluarga tertinggi terletak pada biaya perebusan telur asin yaitu sebesar Rp.150.000,- perbulan. Perebusan bertujuan agar telur asin matang dan bisa langsung di konsumsi.

Menurut BPS Provinsi Riau, 2021 upah rata-rata tenaga kerja per jam kerja adalah sebesar Rp.19.144,- . sedangkan upah yang diberikan untuk pekerja dalam agroindustri telur asin adalah Rp.250.000,-per bulan jika dibagi sebanyak 20 jam maka hasilnya adalah Rp.12.500,- per jam kerja. Nilai ini belum dapat dikatakan sesuai dengan UMK Provinsi Riau dimana per jam kerja sebesar Rp.19.144,- . sedangkan upah yang diberikan untuk pekerja dalam agroindustri telur asin adalah Rp. 250.000,- Per bulan. Jika dibagi sebanyak 20 Jam maka hasilnya adalah Rp. 12.000,- Per jam kerja. Nilai ini belum dapat dikatakan sesuai dengan UMK Provinsi Riau dimana per jam kerja sebesar Rp. 19.144,-. Artinya upah yang diberikan belum sesuai dengan

upah rata-rata tenaga kerja di Provinsi Riau, maka untuk meningkatkan upah tenaga kerja pada agroindustri telur asin harus dilakukan beberapa upaya seperti peningkatan jumlah produksi telur asin dengan mempertimbangkan pengeluaran untuk pembelian bahan baku telur asin dengan biaya yang lebih murah agar upah tenaga kerja dapat dinaikkan sehingga sesuai dengan upah rata-rata tenaga kerja di Provinsi Riau.

Menurut Swastha dan Sukotjo (2000), penentuan upah didasarkan pada tiga teori sebagai berikut:

- a. Teori pasar, konsep ini menganggap bahwa upah ditentukan oleh hasil proses perundingan antara karyawan sebagai penjual tenaga dengan manajemen sebagai pembelinya. Jadi tingkat upah yang diterima ditentukan oleh kekuatan penawaran dan permintaan tenaga kerja, dalam teori buruh diperlakukan sebagai barang.
- b. Teori standar hidup, teori ini menyatakan bahwa upah harus dapat memberikan jaminan kepada buruh untuk menikmati hidup dengan layak, dan pengusaha harus memberikan upah cukup tinggi, memberikan pelayanan lain seperti jaminan hari tua, pendidikan, tabungan dan hiburan.
- c. Teori kemampuan membayar, teori kemampuan membayar adalah suatu system penentuan besar kecil upah yang diberikan kepada para pekerja dengan menyesuaikannya dengan tingkat pendapatan dan keuntungan perusahaan. Ketika perusahaan sedang berjaya maka karyawan diberikan tambahan upah tetapi jika perusahaan mengalami kerugian maka pegawai juga akan mendapat pengurangan upah.

Total biaya merupakan jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Total biaya meliputi: biaya penyusutan peralatan, biaya bahan baku dan penunjang, biaya tenaga kerja dalam keluarga dan biaya tenaga kerja luar keluarga. Untuk lebih jelasnya, total biaya dapat di lihat pada tabel 12.

12 Total Biaya Agroindustri Telur Asin di Desa Sungai Jering

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase %
1	Biaya Penyusutan	Rp. 26.833	1,51
2	Biaya Bahan Baku Dan Penunjang	Rp.1.499.000	84,41
3	Biaya Tenaga Kerja Dlam Keluarga	Rp. 250.000	14,08
Jumlah		Rp.1.775.833	100

Sumber : Data Yang Diolah 2022

Berdasarkan Tabel 12 dan Lampiran 6, dapat dilihat bahwa total Tabel biaya pada Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi sebesar Rp. 1.775.833,- perbulan. Total biaya terbesar terletak pada biaya bahan baku dan biaya penunjang sebesar Rp. 1.499.000,- perbulan atau 84,41 % dari total biaya pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Biaya bahan baku dan penunjang tertinggi terletak pada biaya pembelian telur itik. Dimana pembelian telur itik sebagai bahan baku utama dalam agroindustri telur asin mengeluarkan biaya sebesar Rp.70.000,- perpapan dan totalnya adalah 20 papan maka Rp.70.000,- dikali 20 papan dan total biaya yang dikeluarkan untuk membeli telur itik saja yaitu sebesar Rp. 1.400.000,- dan Rp.99.000 sisanya adalah biaya untuk pembelian bahan penunjangnya seperti Gas, Garam, Abu Gosok, dan Serbuk Batu Bata.



Biaya terendah terletak pada biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 26.833,- per produksi atau 1,51 % dari total biaya pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Penyusutan peralatan dihitung berdasarkan jumlah proses proses produksi satu tahun. Jumlah periode produksi sebanyak 4 kali dalam 1 bulan. Sehingga biaya penyusutan peralatan menjadi rendah jika dibanding kan dengan biaya-biaya lainnya.

Biaya tenaga kerja dalam keluarga sebesar Rp.250.000,- atau 14,08% dari total biaya pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering. Karena agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering hanya menggunakan tenaga kerja dalam keluarga saja dalam setiap kali berproduksi dan tidak menggunakan tenaga kerja luar keluarga membuat agroindustri telur asin ini tidak mengeluarkan biaya lebih banyak lagi dalam produksinya. Dan total biaya untuk membayar tenaga kerja dalam keluarga adalah sebesar Rp.250.000 yang mana biaya tersebut adalah hasil perkalian total upah tenaga kerja yang dapat dilihat pada Lampiran 6.

#### **4.4 Analisis Pendapatan Agroindustri Telur Asin di Desa Sungai Jering**

Analisis pendapatan bertujuan untuk mengetahui tingkat pendapatan dan efisiensi usaha telur asin di Desa Sungai Jering , Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Analisis pendapatan meliputi: produksi, pendapatan kotor, pendapatan bersih, pendapatan kerja keluarga, dan efisiensi usaha telur itik di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

Menurut Ambasari, *et al*, (2014). penerimaan merupakan hasil perkalian antara hasil produksi yang telah dihasilkan selama proses produksi dengan harga jual produk. Di dalam penelitian ini produksi yang dihasilkan adalah produk telur asin, sehingga pendapatan kotor diperoleh dari perkalian antara produksi telur asin dengan harga jual telur asin. Untuk lebih jelasnya, produksi dan pendapatan kotor pada usaha agroindustri telur asin Di Desa Sungai Jering dapat dilihat pada tabel 13.

Tabel 13 Data Produksi dan pendapatan kotor Usaha Agroindustri Telur Asin.

No	Produksi (Butir)	Harga(Rp/Butir)	Pendapatan Kotor (Rp)
1	600	Rp. 5.000	Rp. 3.000.000

Sumber : Data Yang Diolah 2022

Berdasarkan Tabel 13 dan Lampiran 7 , dapat dilihat bahwa pendapatan kotor sebesar Rp. 3.000.000,- perbulan. Pendapatan kotor diperoleh dari perkalian antara jumlah produksi sebesar 600 butir dengan harga produksi sebesar Rp. 5000,- per butir, sehingga diperoleh pendapatan kotor sebesar Rp. 3.000.000,- dalam 1 bulan produksi yang terdiri dari 4x produksi. Rp. 5000 merupakan harga jual yang telah ditetapkan oleh pengusaha agroindustri telur asin itu sendiri. Penetapan harga ini sudah di pertimbangkan dengan biaya yang dikeluarkan untuk setiap proses produksi telur asin tersebut.

Upaya yang harus dilakukan oleh pengusaha telur asin untuk meningkatkan penerimaan usaha, maka sebaiknya pengusaha menambah bahan baku, sehingga produksi telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi akan menjadi tinggi.

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan total biaya produksi yang digunakan dalam proses produksi (Soekartawi, 1995). Dalam

penelitian ini, pendapatan bersih diperoleh dari selisih antara pendapatan kotor dengan total biaya produksi pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Untuk lebih jelasnya, pendapatan bersih dapat dilihat pada tabel 14.

Tabel 14 Pendapatan Bersih Usaha Agorindustri Telur Asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah.

No	Uraian	Nilai	Satuan
1	Pendapatan Kotor	Rp. 3.000.000	Rp/Bulan
2	Total Biaya Produksi	Rp. 1.775.833	Rp/Bulan
3	Pendapatan Bersih	Rp. 1.224.167	Rp/Bulan

Sumber : Data Yang Diolah 2022

Berdasarkan Tabel 14 dan Lampiran 8, dapat dilihat bahwa pendapatan bersih pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi sebesar Rp 1.224.167,- per bulan. Pendapatan bersih diperoleh dari selisih antara pendapatan kotor sebesar Rp3.000.000,- dengan total biaya produksi sebesar Rp 1.775.833- sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp 1.224.167,- per bulan. Untuk meningkatkan pendapatan bersih sebaiknya pengusaha meningkatkan jumlah produksi dan memanfaatkan biaya penyusutan peralatan semaksimal mungkin agar dapat memperoleh keuntungan yang lebih besar.

#### 4.5 BEP (Break Even Point)

Hansen dan Mowen (2006), menyatakan break even point adalah titik dimana total pendaptan sama dengan total biaya, titik dimana laba sama dengan nol sedangkan Garrison, *et al*, (2006), menyatakan pengertian break even point adalah sebagai berikut: titik impas adalah tingkat penjualan dimana laba sama dengan nol. Jadi, dapat disimpulkan bahwa Break Even Point (titik impas) adalah suatu keadaan dimana sebuah perusahaan tidak

memperoleh keuntungan dan juga tidak mengalami kerugian dari kegiatan operasinya, karena hasil penjualan yang diperoleh perusahaan sama besarnya dengan total biaya yang dikeluarkan perusahaan. Dalam penelitian ini Break Even Point (BEP) terdiri dari dua macam yaitu BEP produksi dan BEP harga.

Titik impas atau Break Even Point berlandaskan pada pernyataan sederhana, berapa besarnya unit produksi untuk menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk tersebut (Purba 2002). Nilai BEP pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering diperoleh dari pembagian antara total biaya produksi dengan harga produksi per butir. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dan lampiran

Tabel 15. Perhitungan BEP produksi

No	Total Biaya (Rp/Produksi)	Harga Produksi (Rp/Butir)	BEP Produksi (Butir)
1	Rp. 1.775.833	Rp. 5.000	355

Sumber : Data Yang Diolah 2022

Berdasarkan Tabel 15 dan Lampiran 11, dapat dilihat bahwa BEP produksi sebesar 355 butir, sementara itu produksi telur sebesar 600 butir, sehingga produksi telur telah melewati titik impas. Jika produksi telur lebih kecil dari 355 butir, maka pengusaha mengalami kerugian, jika produksi telur lebih dari 355 butir, maka usaha telah melewati titik impas dan usaha agroindustri telur asin menguntungkan. Sehingga perlu dilakukan peningkatan produksi agar lebih jauh dari titik impas dan memperoleh keuntungan lebih besar.

Untuk memperoleh titik impas pengusaha harus berhasil menghasilkan 355 butir telur asin dari biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi telur asin, sementara itu pengusaha telur asin mampu menghasilkan sebanyak 600

butir ini menandakan pengusaha telur asin sudah melewati titik impas dari yang diharuskan dan pengusaha dapat memperoleh keuntungan yang banyak.

Menurut Prawirosentono (2001) BEP harga merupakan barang pada titik inpas yang dinyatakan dalam unit jumlah hasil penjualan barang dalam rupiah atau nilai uang. Berapa unit yang harus dijual agar terjadi Break Even Point ini dapat dihitung dengan cara membagi total biaya tetap produksi (Production Fixed Cost) dengan harga jual per unit (Sales Price per unit) dikurangi biaya variabel yang digunakan untuk menghasilkan produk (Variable Cost). BEP harga pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering dapat dilihat pada tabel dan lampiran

Tabel 16. perhitungan BEP harga pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering

No	Total Biaya Produksi (Rp/Produksi)	Produksi (Butir)	BEP Harga (Rp/Butir)
1	Rp. 1.775.833	600	Rp. 2.959

Sumber : Data Yang Diolah 2022

Berdasarkan Tabel 18 dan Lampiran 12, dapat dilihat bahwa nilai BEP harga sebesar Rp. 2.959,- per butir. Hal ini menunjukkan harga untuk penjualan telur harus lebih besar dari Rp. 2.959,- per butir untuk mendapatkan keuntungan, jika harga lebih rendah dari Rp. 2.959,- per butir maka usaha telur asin akan mengalami kerugian. Sementara itu harga telur asin yang ditawarkan sebesar Rp.5000,- per butir, sehingga harga telah melewati titik impas dan usaha menguntungkan. Rp.2.959,- merupakan harga yang di perlukan untuk memperoleh titik impas dari total biaya yang di keluarkan untuk pembuatan telur asin, dimana pengusaha telur asin harus menetapkan harga diatas Rp.2.959,- dan pengusaha agroindutri telur asin menetapkan harga sebesar Rp.5.000,- perbutirnya artinya pengusaha sudah

melebihi titik impas atas harga yang di haruskan dan pengusaha telur asin dapat memperoleh keuntungan lebih besar.

Harga telur asin sudah lumayan besar , tetapi jika pengusaha telur asin di Desa Sungai Jering ingin memperoleh keuntungan lebih besar lagi maka perlu di tingkatkan. Jika untuk meningkatkan harga produksi tidak memungkinkan, maka diperlukan peningkatan produksi, sehingga keuntungan yang diperoleh juga akan meningkat.

#### 4.6. Nilai Efisiensi

##### a. Nilai Efisiensi Usaha Agroindustri Telur Asin

Nilai efisiensi diperoleh dari pembagian antara pendapatan kotor dan total biaya produksi agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi. Untuk lebih jelasnya, nilai efisiensi usaha Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering dapat dilihat pada Tabel dan Lampiran.

Tabel 17 Efisiensi Usaha Agroindustri Telur Asin di Desa Sungai Jering

No	Uraian	Nilai	Satuan
1	Pendapatan Kotor	Rp. 3.000.000	Rp/Bulan
2	Total Biaya Produksi	Rp. 1.775.833	Rp/Bulan
3	RCR	1,69	Rp/Bulan

Sumber : Data Yang Diolah 2022

Berdasarkan Tabel 17 dan Lampiran 9, dapat dilihat bahwa nilai efisiensi sebesar 1,69,- yang artinya, setiap biaya yang dikeluarkan Rp 1,-, maka pendapatan kotor sebesar Rp 1,69,-, dan pendapatan bersih sebesar Rp 1,69,-, maka usaha dapat disimpulkan layak untuk dikembangkan. Mengapa dikatakan layak karena nilai RCR pada usaha agorindustri lebih dari 1 yaitu sebesar 1,69 yang artinya tiap pengeluaran 1 rupiah akan memberikan pendapatan sebesar Rp.1,69.-

Walaupun usaha telur asin telah dinyatakan layak, namun efisiensi masih agak rendah. Untuk meningkatkan efisiensi seharusnya pengusaha lebih meningkatkan produksi dan lebih mengoptimalkan biaya yang dikeluarkan pada usaha Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

Efisiensi usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi lebih besar dari satu, maka usaha layak dikembangkan. Hal ini sesuai dengan teori Pebrianti (2016), yang menyatakan, apabila nilai RCR lebih dari satu, artinya usaha tersebut layak untuk dikembangkan.

#### b. Nilai Tambah Agroindustri Telur Asin

Industri pengolahan hasil pertanian dapat menciptakan nilai tambah. Jadi konsep nilai tambah adalah suatu pengembangan nilai yang terjadi karena adanya input fungsional seperti perlakuan yang menyebabkan bertambahnya kegunaan dan nilai komoditas selama mengikuti arus komoditas pertanian (Hayami, *et al* 1987).

Berdasarkan Tabel 18 dan Lampiran 10, dapat dilihat bahwa rata-rata produksi usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering adalah sebesar 595 butir per produksi, dan jumlah rata-rata bahan baku telur itik sebesar 600 butir per produksi, dengan harga telur itik sebesar Rp. 2.500 per butir, dan harga telur itik yang telah melewati proses, maka harga telur itik sebesar Rp. 5000,- per butir, maka nilai tambah dari kegiatan usaha Agroindustri telur asin sebesar Rp.2.310 atau 46,59 % dari nilai output telur asin dalam 1 kali

produksi telur asin di Desa Sungai Jering. Nilai tambah pada agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering secara jelas dapat dilihat pada tabel 18.

Tabel 18 perhitungan nilai tambah usaha Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering

No	Variabel	Nilai
I	Output, input dan harga	
1	Hasil produksi (butir/bulan)	595
2	Bahan baku (butir/bulan)	600
3	Jumlah tenaga kerja rata-rata (hok/bulan)	5
4	Faktor konversi (1/2)	0,99
5	Koefisien tenaga kerja (hok/butir) (3/2)	0,008
6	Harga produk (Rp/butir)	5000
7	Upah tenaga kerja rata-rata (rp/bulan)	250.000
II	Penerimaan dan keuntungan	
8	Harga bahan baku (Rp/butir)	2.500
9	Sumbangan input lain (rp/bulan)	148,4
10	Nilai produk (Rp/butir) (4 x 6)	4958,333
11	A. Nilai tambah (Rp/butir) (10) – (9) – (8)	2.310
	B. Rasio nilai tambah (%) ( 11 a / 10 ) x 100%	46,59
12	A. Imbalan tenaga kerja (Rp/butir) ( 5 ) x ( 7 )	2083
	B. Pangsa tenaga kerja (%) (12 a / 11 a) x 100 %	90,19
13	A. Keuntungan (Rp/butir) (11 a - 12 a)	227
	B. Tingkat keuntungan pengelolah (%) (13 a / 11 a) x 100 %	9,81
III	Balas jasa pemilik faktor produksi	
14	Margin (Rp/butir) ( 10 ) - ( 8 )	2458,33
	A. Pendapatan tenaga kerja (%) (12 a / 14 ) x 100%	84,75
	B. Sumbangan input lain (%) (9 / 14 ) x 100 %	6,0
	C. Keuntungan pengusaha (%) (13 a / 14) x 100%	9,22

Sumber : Data Yang Diolah 2022

Proses pengolahan bahan baku dalam 1 kali produksi memerlukan 5 HOK/produksi dengan upah Rp. 250.000,-, per bulan. Koefisien tenaga kerja sebesar 0,008 HOK/butir, nilai koefisien tenaga kerja diperoleh dengan membagi jumlah tenaga kerja dengan jumlah bahan baku yang digunakan selama 1 kali proses produksi telur asin. Nilai koefisien tenaga kerja merupakan banyaknya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah telur itik



atau jumlah tenaga kerja yang diserap dalam proses pengolahan telur telur itik menjadi produk telur asin di Desa Sungai Jering.

Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan telur itik sebesar Rp. 2.310 per butir. Artinya dalam setiap 1 butir output yang dihasilkan dari pengolahan bahan baku dan bahan penunjang pengusaha memperoleh nilai tambah sebesar Rp.2.310 per butir dan rasio nilai tambah pada usaha agroindustri telur asin yang dikelola oleh pengusaha sebesar 46,59%.

Pendapatan tenaga kerja dalam pengolahan telur asin sebesar Rp. 2.083 per butir yang dihasilkan dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Besarnya persentase pangsa tenaga kerja terhadap nilai tambah sebesar 90,19%. Pendapatan tenaga kerja merupakan upah yang diterima untuk mengolah dalam 1 butir bahan baku. Besarnya pendapatan tergantung dari bahan baku yang diolah dan tingkat upah yang ditetapkan oleh pengusaha. Dilihat dari persentase pendapatan tenaga kerja maka pendapatan dipengaruhi oleh koefisien tenaga kerja. Semakin besar nilai koefisien maka akan semakin besar imbalan yang diterima pekerja.

Keuntungan diperoleh dengan mengurangi pendapatan tenaga kerja dari nilai tambah. Keuntungan diperoleh pengusaha dari usaha agroindustri telur asin sebesar Rp. 227/ butir dengan persentase tingkat keuntungan 9,81%. Keuntungan dapat diartikan sebagai nilai tambah bersih yang diterima pengusaha telur asin dalam setiap 1 butir bahan baku yang diolah karena sudah tidak mengandung imbalan atau pendapatan tenaga kerja.

Margin merupakan selisih nilai output dengan harga bahan baku yang merupakan total balas jasa terhadap pemilik faktor produksi. Margin akan di

distribusikan untuk imbalan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan pengusaha. Margin diperoleh dari nilai output yang dikurangi dengan harga bahan baku, sehingga diperoleh margin pada usaha yang dikelola oleh pengusaha sebesar Rp. 2.458/ butir bahan baku.

Balas jasa untuk pendapatan tenaga kerja sebesar 84,75 %. Merupakan persentase yang cukup besar yang diperoleh tenaga kerja. Jika tenaga kerja berasal dari luar keluarga, pengusaha harus mengeluarkan biaya yang cukup besar untuk upah tenaga kerja tersebut. Karena dalam proses pengerjaan dalam usaha Agroindustri telur asin dikelola oleh pengusaha sendiri atau tenaga kerja dalam keluarga (TKDK) sehingga biaya kerja yang akan dikeluarkan diterima oleh pengusaha. Hal ini dapat meningkatkan pendapatan bagi pengusaha telur asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi.

Sumbangan input lain pada usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering sebesar 6,0%. Biaya sumbangan input lain sebesar Rp. 148,4 per butir dialokasikan untuk biaya membeli bahan penunjang yaitu gas, serbuk bata, abu gosok, dan garam.

Keuntungan pengusaha diperoleh sebesar 9,22%. Merupakan keuntungan yang tidak terlalu besar yang diperoleh pengusaha telur asin. Peningkatan produksi perlu dilakukan jika pengusaha ingin memperoleh keuntungan yang lebih besar, semakin tinggi tingkat produksi yang dilakukan maka tingkat keuntungan akan semakin tinggi. Karena tinggi atau rendah produksi yang dilakukan pengusaha biaya penyusutan alat yang diperlukan akan tetap sama.

## V KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Pendapatan kotor sebesar Rp. 3.000.000,- perbulan, total biaya sebesar Rp. 1.775.833,- perbulan, sehingga diperoleh pendapatan bersih sebesar Rp. 1.224.167,- perbulan.
2. Pendapatan kerja keluarga pada usaha Agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering Rp. 1.586.657,-
3. Nilai R/C Ratio sebesar 1,69 yang artinya setiap biaya yang dikeluarkan Rp.1,- maka pendapatan kotor sebesar Rp. 1,69,- dan pendapatan bersih Rp. 69,-, dikarenakan nilai R/C lebih besar dari satu, maka dapat disimpulkan usaha ibu Fitri Handayani layak untuk dikmembangkan.
4. BEP produksi sebesar 353 butir, sementara itu usaha telah menghasilkan 600 butir telur, maka usaha telah melewati titik impas dan telah memperoleh keuntungan. BEP harga sebesar Rp. 2.943,- per butir, sementara itu harga dari usaha telur asin ibuk fitri handayani sebesar Rp. 5000,-, maka usaha telah melewati titik impas dan telah memperoleh keuntungan.
5. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan telur itik menjadi telur asin sebesar Rp.2.310/butir.

## 5.2 Saran

1. Usaha agroindustri telur asin di Desa Sungai Jering layak untuk di kembangkan, namun untuk meningkatkan pendapatan, sebaiknya pengusaha lebih meningkatkan jumlah produksi.
2. Untuk Pemerintah Kabupaten Kuantan Singingi untuk lebih memperhatikan usaha agroindustri telur asin yang berada di Desa Sungai Jering dengan memberikan bantuan berupa modal maupun peralatan, sehingga produksi telur akan lebih meningkat dan kesejahteraan pengusaha telur di Desa Sungai Jering juga akan meningkat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah. M Faisal. 2004. Dasar-Dasar Manajemen Keuangan, Malang. Cetakan Keempat. Penerbit Universitas Muhammadiyah.
- Ahmadi Abu. 2007. Psikologi Sosial. Rineka Cipta. Jakarta.
- Aimyaya. 2008. Cara Membuat Telur Asin.
- Aji Dedi Mulawarman. (2008). Eksistensi Laporan Nilai Tambah Syari'ah Berbasis Rezeki. Simposium Nasional Akuntansi (SNA) Ke XI. Pontianak.
- Ambarsari, W., V. D. Y. B. Ismadi, A. Setiadi. 2014. Analisis pendapatan dan profitabilitas usahatani padi (*Oryza sativa*, l.) di Kabupaten Indramayu. J. Agri Wiralodra. 6 (2) : 19 – 27.
- Ardiansyah.Ferdi.2019. Analisis Nilai tambah telur itik menjadi telur asin study kasus di home industry milik ibu Juhartatik. Dalam Jurnal Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya. ISBN: 978-602-50605-8-8.
- Astawan, M. 2006. Telur Asin, Aman dan Penuh Gizi. <http://www. Departemen Kesehatan Indonesia html>. Diakses tanggal 1 Januari 2016.
- Baldic Siregar, Bambang Suripto, Dody Hapsorso, Eko Widodo Lo, Frasto Biyanto 2013. Akuntansi Manajemen. Salemba Empat, Jakarta.
- Bambang Suharno dan Khairul Amri. 2009. Beternak Itik Secara Intensif Cet.19. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Carter, William K Dan Usry, Milton F. 2006. Akuntansi Biaya, Edisi Ke-13, Buku 1. Salemba Empat, Jakarta.
- Candra,S., Hari D,U., Budi H., 2012. Analisis Ekonomi Usaha Ayam Petelur Cv. Santoso Farm Di Desa Kerjen Kecamatan Srengat Kabupaten Blitar (Economic Analysis Of Layer At Cv, “Santos Farm” In Kerjen Village SRengat Subdistrict Blitar Regency), Faculty Of Animal Husbandry, University Of Brawijaya, Malang.
- Elvia.Rina.2016. Analisis Nilai Tambah Ubi Kayu sebagai bahan baku keripik singkong pada home Industri pak Ali di Desa Ujong Tanjung Kecamatan Mereubo Kabupaten Aceh Barat.
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. 1987. Agricultural Marketing and Processing in Upland Java. A Perspective from a Sunda Village. Bogor: The CPGRT Centre.

- Garrison, Ray H dan Noreen, Eric W. 2006. Akuntansi Manajerial, Penerjemah A. Totok Budisantoso, Buku Ke-1. Salemba Empat, Jakarta.
- Gasperz, 1999. Ekonomi Manajerial Pembuatan Keputusan Bisnis. PT Gramedia Utama. Jakarta.
- Hafsah, M.J. 2003. Bisnis Ubi Kayu Indonesia. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hanani, Nuhfil, Mangku Purnomo, Jabal Tarik Ibrahim. 2003. Strategi Pengembangan Pertanian : Sebuah Pemikiran Baru. Lappera Pustaka Utama, Jakarta.
- Hansen dan Mowen. 2009. Akuntansi Manajerial. Buku 1 edisi 8. Jakarta; Salemba Empat.
- Harahap, Sofya Syafitri. 2004. Akuntansi Aktiva Tetap, Edisi Ketiga. PT. Raja Grafindo, Jakarta.
- Haryanto, 2002. Pengawetan Telur Asin. Penerbit Kanisus (Anggota IKAPI), Yogyakarta.
- Hasrah. 2017. Karakteristik Organoleptik Telur Asin Yang Diberikan Kombinasi Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dan Cabai (*Capsicum annum L*) Pada Lama Penyimpanan Yang Berbeda. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar. Makassar.
- Hattori, 2015. Agroindustri. Makalah. <http://bukudg.blogspot.co.id/2015/05/AGROINDUSTRI.html>. (Diakses Tanggal 30 November 2015).
- Iswari. Baiq Cici Eriza. 2018. Analisis Efisiensi Usaha dan Pemasaran Agro Industri telur asin di kota Mataram.
- Kaewmanee T, Benjakul S, Visessanguan W. (2011). Effect of NaCl on Thermal Aggregation of Egg White Proteins from Duck Egg. Food Chemistry, 125: 706–712. doi:10.1016/j.foodchem.2010.09.072
- Lesmayati, S. dan E. S. Rohaeni. 2014, Pengaruh Lama Pemeraman Telur Asin Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. Prosiding Seminar Nasional; “Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi.
- Lestari. Wardiyah Puji. 2016. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Rumah Tangga PNS Guru SD di Kecamatan Kota Anyar Kabupaten Probolinggo. Artikel. Universitas Brawijaya. Malang.
- Makki, M. F. 2001. Nilai Tambah Agroindustri Pada Sistem Agribisnis Kedelai di Kalimantan Selatan. Dalam Jurnal Agro Ekonomika. Vol. VI. No. 1. Juli 2001.

- Mulyadi, 2007. Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya, Edisi 5. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pebriantari, N. L. A., I. N. G. Ustriyana, dan I. M. Sudarma. 2016. Analisis pendapatan usahatani padi sawah pada program gerbang pangan serasi Kabupaten Tabanan. E-Journal Agribisnis dan Agrowisata. 5 (1) : 1-11
- Prawirosentono, Suyadi. (2001). Manajemen Operasi, Analisis dan Studi Kasus, Edisi Ketiga, PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Purba, J. 2002. Pengelolaan Lingkungan Sosial : Kantor Menteri Negara Lingkungan Hidup. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Rahim, Abd Da, Hastuti, Diah, R.D. 2008. Pengantar, Teori, Dan Kasus Ekonomika Pertanian, Jakarta : Penebar Swadaya,
- Rahim, Abd. Dan Hastuti. DRW. 2007, Ekonomi Pertanian, Jakarta : Penebar Swadaya.
- Salsabila.Shofia.2018. Analisis Pendapatan nilai tambah pada Agro Industri keripik pisang di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Peswaran.
- Sandwi, 2011, Bisnis Telur Asin dan Keuntungannya. Jurusan Teknik Informatika Jenjang Strata Sekolah Tinggi Manajen Informatika dan Komputer Di akses pada tanggal 17 maret 2013.
- Soekartawi, 2012. Faktor-Faktor Produksi. Jakarta; Salemba Empat.
- Soekartawi. 2000. Pengantar Agroindustri. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Soekartawi. 1995. Analisis Usahatani. Jakarta: UI-PRESS.
- Seoparmoko. 2001. Ekonomika Untuk Manejerial.BPFE. Yogyakarta.
- Soemarso. S.R. 2005. Akutansi Suatu Pengantar. Jakarta, PT. Rineka Citra.
- Suhendar, H., 2002. Analisis Nilai Tambah dan Strategi Pengembangan Industri Kecil Tahu Sumedang (Studi Kasus di Bogor, Jawa Barat). Makalah Penelitian Jurusan Ilmu-Ilmu Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian IPB. Bogor.
- Suswono dan Sadyaningsih, E.R. 2010 Telur Sumber Makanan Bergizi. Booklet. Pencanaan Gerakan Nasional “Peternak Sehat, Ternak Sehat, Tonjolaya, Cicurung, Sukabumi-Jawa Barat.

- Sukirno, Sadono, 2005. Mikro Ekonomi, Teori Pengantar, Penerbit PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Soekartawi, 2006. Analisis Jakarta. UI-Press.
- Soekartawi, 2005. Agroindustri: Dalam Perspektif Sosial Ekonomi. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Soekartawi, (2000). Pengantar Agroindustri. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Suprpti, L, 2002. Pengawetan Telur, Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku, Penerbit Kasinus, Yogyakarta.
- Sudaryani, T. 2003. Kualitas Telur Cet.4, Penebar Swaday, Jakarta.
- Swastha, dan Sukotjo. 2000. Manajemen Personalia, Edisi KE-5. Yogyakarta: BPFE
- Tarigan, R. 2007. Ekonomi Regional. Bumi Aksara. Jakarta
- Trisnawati dan Dinar. 2010. Analisis Pengembangan Agroindustri Dodol Nanas di Kabupaten Suban. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret (Dipublikasikan).
- Yuniati, H. 2011. Efek Penggunaan Abu Gosok dan Serbuk Bata Merah pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Mikroba dalam Telur. PGM. 34(2): 131-137.



Lampiran 1. Karakteristik Responden Usaha Telur Asin di Desa Sungai Jering, Kecamatan Kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi

No	Nama	Umur (Th)	Jenis Kelamin	Lama Pendidikan (Th)	Pengalaman Usaha (Th)	Tanggungan Keluarga
1	Fitri Handayani	31	perempuan	12	6	5

Lampiran 2. Biaya Penyusutan Peralatan Usaha Agroindustri Telur Asin

No	Peralatan	Jumlah Unit	Harga Perunit	Total Harga	Nilai Sisa	Usia Ekonomis (TH)	Biaya Penyusutan Rp/Tahun	Produksi 1 Bulan (Berapa Kali Produksi)	Biaya Penyusutan Perproduksi	Persentase %
	1	2	3	4	5= 4*20%	6	7= (4-5)/6	8	9	10
1	Kompor	1 Unit	Rp.250.000	Rp.250.000	Rp.50.000	6 Tahun	Rp.33.333	4	Rp.8.333	31,06
2	Dandang	1 Unit	Rp.230.000	Rp.230.000	Rp.46.000	6 Tahun	Rp.30.667	4	Rp.7.667	28,57
3	Baskom Plastik	1 Unit	Rp.30.000	Rp.30.000	Rp.6.000	6 Tahun	Rp.4.000	4	Rp.1.000	3,73
4	Penggosok Besi	5 Unit	Rp.3.000	Rp.15.000	Rp.3.000	2 Tahun	Rp.6.000	4	Rp.1.500	5,59
5	Keranjang Tempat Telur	2 Unit	Rp.25.000	Rp.50.000	Rp.10.000	6 Tahun	Rp.6.667	4	Rp.1.667	6,21
6	Cap Untuk Merek	1 Unit	Rp.100.000	Rp.100.000	Rp.20.000	3 Tahun	Rp.26.667	4	Rp.6.667	24,84
Jumlah		11 Unit	Rp. 638.000	Rp.675.000	Rp.135.000	29 Tahun	Rp.107.333	24	Rp.26.833	100,00

Lampiran 3. Biaya Bahan Baku dan Bahan Penunjang

No	Jenis Biaya Tidak Tetap	Jumlah	Harga	Jumlah Harga	Persentase %
A. Bahan Baku					
1	Telur Itik 30 Butir	20 Papan	Rp.70.000	Rp.1.400.000	93,40
B. Bahan Penunjang					
2	Gas 3 Kg	3 Tabung Gas	Rp.23.000	Rp.69.000	4,60
3	Serbuk Bata	10 Bungkus / 1Pcs	Rp.1.000	Rp.10.000	0,67
4	Abu Gosok	10 Bungkus / 1Pcs	Rp.1.000	Rp.10.000	0,67
5	Garam	2 Bungkus / 1Pcs	Rp.5.000	Rp.10.000	0,67
JUMLAH				Rp.1.499.000	100

Lampiran 4. Penggunaan Tenaga Kerja dan Biaya Tenaga Kerja

No	Uraian Kegiatan	Jam kerja (Jam)	Jumlah Tenaga Kerja (Org)	Hok Dlm 1 Hari (Jam)	HOK	Upah/HOK	Total Upah Tenaga Kerja (Rp)	Persentase %
	1	2	3	4	$5 = (2/4)*3$	6	$7 = 5*6$	8
1	Persiapan	$10 \times 4 / 60 = 0,6$	2	8	0,15	Rp.50.000	Rp. 7.500	3,00
2	Perendaman	$10 \times 4 / 60 = 0,6$	2	8	0,15	Rp.50.000	Rp. 7.500	3,00
3	Pembuatan Adonan	$10 \times 4 / 60 = 0,6$	2	8	0,15	Rp.50.000	Rp. 7.500	3,00
4	Pembaluran Adonan	$30 \times 4 / 60 = 2$	2	8	0,5	Rp.50.000	Rp. 25.000	10,00
5	Pembersihan dari Adonan	$25 \times 4 / 60 = 1,6$	2	8	0,4	Rp.50.000	Rp. 20.000	8,00
6	Perebusan Telur	$180 \times 4 / 60 = 12$	2	8	3	Rp.50.000	Rp. 150.000	60,00
7	Penempelan Stiker atau Cap	$30 \times 4 / 60 = 2$	2	8	0,5	Rp.50.000	Rp. 25.000	10,00
8	Penyusunan Kekeranjang	$10 \times 4 / 60 = 0,6$	2	8	0,15	Rp.50.000	Rp. 7.500	3,00
JUMLAH		20	16	64	5	Rp.400.000	Rp. 250.000	100

Lampiran 5. Total Biaya Tenaga Kerja Dalam Keluarga

No	Jenis Biaya Tenaga Kerja	Jumlah (Rp/Produksi)	Persentase %
1	Tenaga kerja dalam keluarga	Rp. 250.000	100
Jumlah		Rp. 250.000	100

Lampiran 6. Total Biaya Agroindustri Telur Asin

NO	Jenis Biaya	Jumlah(Rp)	Persentase %
1	Biaya Penyusutan	Rp. 26.833	1,51
2	Biaya Bahan Baku dan Penunjang	Rp. 1.499.000	84,41
3	Biaya Tenaga Krj Dlam Keluarga	Rp. 250.000	14,08
Jumlah		Rp.1.775.833	100

Lampiran 7. Data Produksi Dan Pendapatan Kotor Usaha Agroindustri Telur Asin.

No	Produksi (Butir)	Harga (Rp/Butir)	Pendapatan Kotor (Rp)
1	600	Rp. 5.000 x 600	Rp. 3.000.000

Lampiran 8. Pendapatan Bersih Agroindustri Telur Asin.

No	Uraian	Nilai	Satuan
1	Pendapatan Kotor	Rp. 3.000.000	Rp/bulan
2	Total Biaya Produksi	Rp. 1.775.833	Rp/bulan
3	Pendapatan Bersih	Rp. 1.224.167	Rp/bulan



Lampiran 9. Efisiensi Usaha Agroindustri Telur Asin

No	Uraian	Nilai	Satuan
1	Pendapatan Kotor	Rp. 3.000.000	Rp/bulan
2	Total Biaya Produksi	Rp. 1.775.833	Rp/bulan
3	RCR	1,69	Rp/bulan

Lampiran 10. Perhitungan Nilai Tambah Agroindustri Telur Asin

No	Variabel	Rumus	Nilai
I	Output, Input dan Harga		
1	Hasil Produksi (Butir/Bulan)	1	595
2	Bahan Baku (Butir/Bulan)	2	600
3	Junlah Tenaga kErja Rata-rata (HOK/Bulan)	3	5
4	Faktor Konversi	$4 = ( 1 ) / ( 2 )$	0,99
5	Koofisien Tenaga Kerja (HOK/Butir)	$5 = ( 3 ) / ( 2 )$	0,008
6	Harga Produk (Rp/Butir)	6	5000
7	Upah Tenaga Kerja Rata-rata (Rp/Bulan)	7	250.000
II	Penerimaan dan Keuntungan		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Butir)	8	2.500
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Bulan)	9	148,4
10	Nilai Produk (Rp/Butir)	$10 = ( 4 ) x ( 6 )$	4958,333
11	A. Nilai Tambah (Rp/butIr)	$11 A = ( 10 ) - ( 9 ) - ( 8 )$	2.310

	B. Rasio Nilai Tambah (%)	$11 B = ( 11 A / 10 ) \times 100\%$	46,59
12	A. Imbalan Tenaga Kerja (Rp/Butir)	$12 A = ( 5 ) \times ( 7 )$	2083
	B. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$12 B = ( 12 A / 11 A ) \times 100 \%$	90,19
13	A. Keuntungan (Rp/Butir)	$13 A = 11 A - 12 A$	227
	B. Tingkat Keuntungan Pengelolah (%)	$13 B = ( 13 A / 11 A ) \times 100 \%$	9,81
III	Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi		
14	Margin (Rp/Butir)	$14 = ( 10 ) - ( 8 )$	2458
	A. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	$14 A = ( 12 A / 14 ) \times 100\%$	84,75
	B. Sumbangan Input Lain (%)	$14 B = ( 9 / 14 ) \times 100 \%$	6,0
	C. Keuntungan Pengusaha (%)	$14 C = ( 13 A / 14 ) \times 100\%$	9,22

Lampiran 11. BEP Produksi

No	Total Biaya (Rp/Produksi)	Harga Produksi (Rp/Butir)	Rumus	BEP Produksi (Butir)
1	Rp 1.765.833	Rp 5.000	$1.775.833 / 5000$	353

Lampiran 12. BEP Harga

No	Total Biaya Produksi (Rp/Produksi)	Produksi (Butir)	Rumus	BEP Harga (Rp/Butir)
1	Rp 1.765.833	600	$1.775.833 / 5000$	Rp 2.943

## DOKUMENTASI



Wawancara dengan Pemilik Home Industry Telur Asin



Telur Sebelum Di cuci



Proses Pembersihan Telur dari Kotoran yang Menempel



Serbuk Bata Merah



Serbuk Bata dan Abu Gosok





Proses Pembaluran adonan ke telur itik



Garam untuk campuran adonan pengeraman telur asin



Telur yang di rebus



Telur sesudah direbus

## RIWAYAT HIDUP



Lukman Bayu Sahputra, lahir pada tanggal 25 Juni 2000, di Desa Sungai Jering Kecamatan kuantan Tengah, Kabupaten Kuantan Singingi Provinsi Riau. Penulis merupakan anak Ke 1 dari 3 Bersaudara, dari pasangan Agus Salim,SE dan Almh. Mardiana.

Penulis pertama kali masuk pendidikan formal di Taman Kanak-Kanak Pembina (TK Pembina) Kuantan Tengah pada Tahun 2005 dan tamat Tahun 2006. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan Sekolah Dasar Negeri 002 Telukkuantan dan tamat pada Tahun 2012. Setelah Tamat SD Penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Pertama Negeri 1 Telukkuantan Kabupaten Kuantan Singingi dan tamat pada tahun 2015. Dan pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Telukkuantan Kabupaten Kuantan Singingi dan tamat pada tahun 2018, Selain itu penulis pernah mengikuti Program Magang di PT.Mandiri Swalayan tbk selama 3 Bulan. Dan pada tahun yang sama Penulis terdaftar sebagai Mahasiswa Universitas Islam Kuantan Singingi Fakultas Pertanian Program Studi Peternakan melalui Seleksi Penerimaan Mahasiswa Baru (SPMB) Tahun 2018 dan mengikuti Program magang di Dinas Pertanian Kabupaten Kuantan Singingi Tahun 2021 selama 1 Bulan dan Aktif berorganisasi selama di Universitas Islam Kuantan Singingi. Berkat petunjuk dan pertolongan allah swt alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan skripsi yang berjudul “Analisis Nilai Tambah Agroindustri Telur Asin Di Kecamatan Kuantan Tengah Kabupaten Kuantan Singingi (Studi Kasus Home Industri Telur Asin Fitri Handayani)”.

Teluk Kuantan, 08 Juli 2022

Penulis