

ABSTRAK

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA TELUR ASIN

Oleh
Melly Rohmadiani
185009088

Dosen Pembimbing:
Betty Rofatin
Dedi Djuliansah

Telur asin merupakan produk olahan hasil peternakan yang banyak disukai terutama oleh masyarakat Indonesia. Sebagian besar telur asin dibuat dari telur itik, karena telur itik mempunyai pori-pori yang besar dan mempunyai cangkang telur yang keras, sehingga sangat cocok diolah menjadi telur asin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan proses pengolahan telur itik menjadi telur asin, mengetahui besarnya biaya, penerimaan, pendapatan, dan nilai tambah dari agroindustri olahan telur itik menjadi telur asin dalam satu kali proses produksi. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Responden penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*). Data yang diambil berupa data primer dan data sekunder. Alat analisis yang digunakan adalah Analisis Nilai Tambah dengan Metode Hayami. Berdasarkan hasil penelitian dalam satu kali proses produksi menunjukkan total biaya yang dikeluarkan untuk produksi telur asin Rp. 408.787,42 dengan jumlah penerimaan sebesar Rp. 490.000 dan pendapatan Rp. 81.212,58. Kemudian besaran nilai tambah yang diperoleh pada agroindustri ini sebesar Rp. 15.590 per kilogram bahan baku atau sekitar 31,19 persen dari nilai produk per unit bahan baku dengan rasio nilai tambah sedang.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Telur Itik, Telur Asin

ABSTRACT

ANALYSIS OF ADDED VALUE IN THE SALTED EGG BUSINESS

By
Melly Rohmadiani
185009088

Supervisor:
Betty Rofatin
Dedi Djuliansah

Salted eggs are processed livestock products that are much liked, especially by the people of Indonesia. Most of the salted eggs are made from duck eggs, because duck eggs have large pores and have hard egg shells, so they are very suitable to be processed into salted eggs. This study aims to determine the stages of the process of processing duck eggs into salted eggs, knowing the cost, revenue, income, and added value of the agro-industry of processed duck eggs into salted eggs in one production process. The research method used is a case study. The research respondents were determined purposively. Data taken in the form of primary data and secondary data. The analytical tool used is Value Added Analysis with the Hayami Method. Based on the research results, in one production process, the total costs incurred for the production of salted eggs amounted to Rp. 408,787.42 with total receipts of Rp. 490,000 and income Rp. 81212.58. Then the amount of added value obtained in this agro-industry is Rp. 15,590 per kilogram of raw materials or around 31.19 percent of the product value per unit of raw materials with a moderate value added ratio.

Keywords: Added Value, Duck Eggs, Salted Eggs