

PROSPEK DAN ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL USAHA KERUPUK TELUR ASIN

Fauzia Rahmawati¹ dan Agung Budi Santoso²

¹Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara
Jl.Prof.Muh.Yamin No.89 Puuwatu, Kendari 93114 Kotak Pos 55

²Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Maluku
Jl. Chr. Soplanit, Rumah Tiga Ambon 97233 - Maluku
email: fauziarahmawati27@yahoo.co.id

ABSTRAK

Kerupuk telur asin merupakan inovasi baru pengolahan telur itik yang diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomis produk telur serta dapat melestarikan salah satu makanan khas Kabupaten Brebes tersebut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mengkaji aspek finansial usaha kerupuk telur asin ditinjau dari *Break Event Point* (BEP) dan *Net Benefit-Cost Ratio* (N B/C Ratio). Hasil analisa menunjukkan bahwa pada usaha kerupuk telur asin BEP harga jual sebesar Rp25.100,00, BEP volume produksi 32,5 kg dan N B/C Ratio sebesar 1,38. Dilihat dari keseluruhan perhitungan analisis keuangan, maka usaha kerupuk telur asin ini layak untuk dikembangkan. Selain itu, usaha kerupuk telur asin prospektif untuk dijalankan mengingat harga jualnya yang kompetitif dibandingkan dengan harga varian kerupuk lainnya di pasaran.

Kata kunci: telur asin, kerupuk, finansial, kelayakan

PENDAHULUAN

Telur asin merupakan salah satu produk olahan telur itik yang banyak digemari. Di Jawa Tengah, Kabupaten Brebes menjadi sentra peternakan dan produksi telur itik (Handayani, 2007). Pada tahun 2015, tercatat jumlah populasi itik di Kabupaten Brebes sebanyak 512.586 ekor atau sebesar 10,30% dari total populasi itik di Jawa Tengah (BPS Jawa Tengah, 2016).

Ratusan pedagang telur asin tersebar di hampir semua wilayah Kabupaten Brebes (Nurbiajanti, 2010). Sejauh ini telur asin yang sering dijumpai di pasar-pasar terutama di wilayah Brebes dalam bentuk aneka rasa, di antaranya telur asin rasa asin, bawang, pedas, mentega, udang, cokelat, durian, vanili, stroberi, gulai dan soto ayam. Usaha pembuatan telur asin sangat menjanjikan karena perminatnya cukup besar. Namun selama ini pengembangan usaha telur asin masih sangat terbatas hanya pada jenis aneka rasanya saja, sehingga perlu pengembangan telur asin dalam bentuk kerupuk yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan.

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan khas Indonesia yang banyak digemari oleh masyarakat dari berbagai lapisan. Biasanya kerupuk dikonsumsi sebagai camilan yang mampu membangkitkan selera makan atau juga sebagai pelengkap menu utama. Kerupuk dikenal baik oleh segala usia maupun tingkat masyarakat dan mudah diperoleh di segala tempat, baik di pinggir jalan, di supermarket, hingga restoran berbintang. Jenis kerupuk yang beredar di pasaran cukup banyak dan masing-masing memiliki pangsa pasar sendiri seperti kerupuk rambak, kerupuk sermiyer, kerupuk ikan, kerupuk bawang, kerupuk kentang, kerupuk Palembang, kerupuk pisang, dan lain-lain.

Dari beberapa jenis kerupuk yang sudah ada, muncul inovasi baru jenis kerupuk berbahan baku telur asin dengan tetap mempertahankan kandungan gizi yang ada di dalamnya. Adapun kandungan gizi dalam satu butir telur asin, yaitu energi 98 kal, protein 7,5 gr, lemak 7,3 gr, karbohidrat 2,4 gr, kalsium 66 gr, fosfor 86,4 mg, Fe 0,9 mg, vitamin A 139 µg, thiamin 0,15 mg (Chaerunnisa, 2011). Nilai kandungan tertinggi terletak pada kuning telur. Kuning telur mengandung asam lemak termasuk omega-3. Asam lemak omega-3 merupakan asam lemak jenuh ganda yang sangat baik bagi tubuh, yang tergolong dalam asam lemak ini adalah asam lemak α -linoleat, EPA dan DHA yang merupakan asam lemak esensial yang dibutuhkan tubuh untuk membantu metabolisme. Pengolahan telur asin menjadi bahan baku kerupuk selain sebagai alternatif peningkatan nilai jual telur asin, juga sebagai upaya melestarikan makanan khas daerah Brebes yang dikenal sebagai produsen telur asin terbesar di Indonesia.

Dengan munculnya inovasi terbaru kerupuk telur asin diharapkan diversifikasi produk telur asin yang selama ini hanya terbatas pada aneka rasa, akan lebih beragam. Sehubungan dengan banyaknya masyarakat yang mengkonsumsi kerupuk sebagai camilan pembangkit selera makan atau juga sebagai pelengkap menu utama memberikan peluang yang besar untuk dilakukannya usaha kerupuk telur asin ini. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mengkaji aspek finansial usaha kerupuk telur asin ditinjau dari *Break Event Point* (BEP) dan *Net Benefit-Cost Ratio* (N B/C Ratio).

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian prospek dan analisis kelayakan finansial usaha kerupuk telur asin ini dilaksanakan di Kabupaten Brebes Provinsi Jawa Tengah.

Pengumpulan Data

Penelitian dilakukan dengan metode survey, yaitu mengambil sampel dari satu populasi dan menggunakan kuesioner yang telah disiapkan untuk memperoleh data primer. Sedangkan data sekunder berasal dari BPS dan Dinas Peternakan setempat. Metode pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive random sampling* (Arikunto, 2000).

Analisis Data

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara kualitatif. Penelitian ini dilakukan dengan menganalisis biaya tetap dan biaya operasional yang dibutuhkan dalam proses produksi kerupuk kemudian dikonversikan untuk pembuatan kerupuk telur asin skala industri rumah tangga dengan target produksi 50 kg/hari. Dari perkiraan kebutuhan biaya yang diperoleh, kemudian dihitung *BEP* dan *N B/C Ratio*.

- *Break Event Point (BEP)*

Nilai *Break Event Point* digunakan untuk mengetahui lama waktu yang dibutuhkan untuk mengembalikan jumlah modal yang ditanamkan. Nilai BEP dapat dihitung berdasarkan harga jual dan volume produksi. Perhitungan BEP dapat menggunakan rumus (Prajnata, 2002) :

$$\text{BEP Harga Jual} = \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Total produksi}}$$

$$\text{BEP Volume Produksi} = \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Harga jual produk}}$$

- *Net B/C Ratio*

Nilai *Net B/C Ratio* dapat dihitung menggunakan rumus :

$$\text{Net } B/C \text{ Ratio} = \frac{\sum_{i=1}^n NB_i (+)}{\sum_{i=1}^n NB_i (-)}$$

- Jika *N B/C Ratio* > 1, maka usulan usaha layak dilaksanakan
- Jika *N B/C Ratio* < 1, maka usulan usaha tidak layak dilaksanakan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Lokasi Penelitian

Kabupaten Brebes memiliki slogan "Brebes Berhias", secara geografis terletak diantara garis 6045' – 7021' LS dan 108041' – 109011' Bujur Timur. Sedangkan secara administratif, Kabupaten Brebes merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang terletak di sebelah Barat dan berbatasan dengan Provinsi Jawa Barat. Sementara itu di sebelah Timur berbatasan dengan Kabupaten Tegal dan Kota Tegal, sebelah Selatan berbatasan dengan Kabupaten Cilacap dan Kabupaten Banyumas (BPS Kabupaten Brebes, 2015^a).

Tabel 1. Populasi Ternak Itik dan Produksi Telur Ternak Itik di Kab. Brebes Tahun 2011–2014

Tahun	Populasi ternak itik (ekor)	Produksi telur ternak itik (butir)
2011	568.370	69.717.227
2012	533.702	68.754.184
2013	539.043	69.442.241
2014	519.858	66.970.735

Sumber: BPS Kabupaten Brebes (2015^a)

Permodalan

Menurut Fanani (1994), modal merupakan faktor terpenting dalam kelangsungan usaha. Modal dalam pengertian ekonomi adalah barang atau uang bersama dengan faktor lain, tenaga kerja serta pengelolaan guna menghasilkan barang-barang baru bersifat lain, yaitu produksi peternakan. Berdasarkan fungsi kerja aktiva dalam suatu perusahaan, modal dapat dibedakan menjadi modal tetap dan modal kerja (Mubyarto, 1989). Biaya investasi yang dibutuhkan untuk membuat usaha kerupuk telur asin sebesar Rp39.120.000 dengan rincian estimasi harga seperti disajikan Pada Tabel 2.

Tabel 2. Penyusutan alat usaha kerupuk telur asin

Peralatan	Volume	Jumlah biaya (Rp)	Penyusutan
Mixer duduk	1 unit	8.000.000	7.407
Dandang besar	4 unit	800.000	741
Alat pengering	1 unit	20.000.000	18.520
Kompor gas	2 unit	700.000	648
Tabung gas 12 kg	2 unit	400.000	370
Para-para	20 buah	1.000.000	926
Wajan	4 unit	720.000	667
Widik	100 buah	2.000.000	1.852
Plastic sealer	1 unit	500.000	463
Alat pemotong kerupuk	2 buah	600.000	556
Timbangan kue	2 unit	400.000	370
Jumlah		39.120.000	14.000

Produksi Kerupuk Telur Asin

Biaya operasional per bulan yang dikeluarkan dengan asumsi tenaga kerja sebanyak 6 orang, biaya listrik, promosi dan lain-lain sebesar Rp7.800.000 atau rata-rata Rp 260.000/hari. Sedangkan yang dimaksud dengan biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan (Mulyadi, 2010). Untuk modal kerja per hari, diperlukan biaya sebesar Rp 881.250 (Tabel 3).

Tabel 3. Biaya Variabel Rata-rata Proses Produksi Kerupuk Telur Asin

No.	Jenis bahan	Biaya (Rp/1 kali produksi)
1.	Tepung tapioka	395.750
2.	Tepung terigu	82.000
3.	Telur asin	260.000
4.	Garam	7.100
5.	Penyedap rasa	6.300
6.	Soda kue	4.550
7.	Air	53.000
8.	Minyak goreng	30.000
9.	Kemasan	10.300
10.	Bahan bakar gas	27.000

11.	Listrik	5.250
	Jumlah	881.250

Cara pembuatan kerupuk telur asin siap goreng adalah telur asin dikupas kemudian diblender hingga halus, setelah itu dicampur dengan setengah bagian tepung tapioka dan tepung terigu hingga rata. Tambahkan garam, kemudian dicampur dengan sisa tepung. Menuangkan sedikit demi sedikit air ke dalam adonan telur asin dan ditambahkan penyedap rasa dan soda kue hingga rata dan adonan menjadi kalis tapi agak lembek. Menuang adonan dalam loyang panjang atau dibungkus dengan plastik lonjong dengan ukuran panjang 25 – 30 cm dan diameter 4 – 5 cm. Mengukus adonan hingga matang selama kurang lebih satu jam sehingga diperoleh tekstur yang kenyal, lalu diangkat. Adonan kerupuk tersebut kemudian didinginkan selama 2 x 24 jam. Setelah dingin, adonan diiris-iris tipis dan dijemur atau dikeringkan menggunakan pengering hingga diperoleh kerupuk mentah dengan kadar air sekitar 10 – 12% atau kerupuk mentah yang mudah dipatahkan.

Tabel 4. Biaya Total Rata-rata Proses Produksi Kerupuk Telur Asin

No.	Uraian	Biaya (Rp/1 kali produksi)
1.	Biaya tetap	14.000
2.	Biaya variabel	
	Bahan baku dan pendukung	881.250
	Tenaga kerja	80.000
	Jumlah	975.250

Analisis Kelayakan Finansial

Untuk rata-rata produksi, penerimaan, dan pendapatan pada usaha kerupuk telur asin (asumsi rendemen 51%) dengan rincian harga jual Rp30.000/kg kerupuk mentah dan Rp5.000/100 gram kerupuk goreng dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Produksi, Penerimaan, dan Pendapatan Usaha Kerupuk Telur Asin

No.	Uraian	Biaya (Rp/1 kali produksi)
1.	Produksi (kg/ 1 kali produksi)	39
2.	Harga	
	Kerupuk mentah 30 kg (Rp30.000,00/kg)	900.000
	Kerupuk matang 900 bungkus (Rp5.000,00/bungkus)	450.000
3.	Penerimaan (Rp/1 kali produksi)	1.350.000
4.	Biaya produksi (Rp/1 kali produksi)	975.250
5.	Pendapatan	374.750

Apabila hasil produksi kerupuk telur asin yang dihasilkan pada usaha ini dijual mentah sebanyak 30 kg dan sisanya dijual dalam bentuk kerupuk telur asin goreng sebanyak 900 bungkus, maka total penerimaan adalah sebesar Rp 1.350.000. Dengan biaya produksi sebesar Rp975.250 maka pendapatan yang diperoleh dari jumlah penerimaan dikurangi biaya produksi pada usaha kerupuk telur asin ini sebesar Rp 374.750. Analisis *Break Event Point (BEP)* dan *N B/C Ratio* usaha kerupuk telur asin disajikan pada Tabel 6 berikut.

Tabel 6. Analisis *BEP* Harga Jual, *BEP* Volume Produksi, dan *N B/C Ratio* pada Usaha Kerupuk Telur Asin

No.	Uraian	Nilai
1.	<i>BEP</i> Harga Jual	Rp25.100,00
2.	<i>BEP</i> Volume Produksi	32,5
3.	<i>N B/C Ratio</i>	1,38

Dari hasil perhitungan analisis titik impas, diperoleh nilai BEP per unit usaha kerupuk telur asin dalam rupiah adalah sebesar Rp 25.100, artinya usaha kerupuk telur asin ini baru akan balik modal (impas) apabila kerupuk tersebut dijual dengan harga Rp 25.100. Apabila kurang dari harga tersebut maka usaha tersebut akan rugi dan volume penjualan kerupuk telur asin harus minimal lebih dari 32,5 kilogram kerupuk mentah, karena pada jumlah penjualan 32,5 kilogram, usaha kerupuk telur asin baru

balik modal/ impas. Sedangkan nilai *B/C Ratio* usaha kerupuk telur asin yaitu 1,38 berarti gagasan usaha/ proyek tersebut layak untuk dikerjakan karena dari nilai tersebut diketahui bahwa setiap Rp1,00 yang dikeluarkan akan menghasilkan pengembalian 1,38 atau untung sebesar 38%.

Prospek Usaha Telur Asin

Kerupuk telur asin memiliki peluang pemasaran yang cukup baik, mengingat kerupuk merupakan makanan kudapan yang populer, mudah cara membuatnya, beragam warna dan rasa, disukai oleh segala lapisan usia (Wahyuni, 2007). Kerupuk sangat disukai masyarakat khususnya anak kecil karena rasanya yang gurih (Purwanti, 2011). Inovasi kerupuk telur asin diharapkan dapat menyumbangkan asupan gizi bagi yang mengkonsumsinya serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dari kerupuk. Di masyarakat, harga kerupuk bervariasi yang dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan, pengemasan, serta lokasi penjualan kerupuk. Apabila ditinjau dari perbandingan harga dengan jenis kerupuk lainnya, kerupuk telur asin mentah yang dijual Rp30.000/ kg cukup kompetitif karena harganya terjangkau. Hal ini berpotensi memperbesar pangsa pasar kerupuk telur asin di kalangan masyarakat ekonomi menengah.

Tabel 7. Perbandingan Harga Kerupuk Telur Asin Mentah dengan Varian Kerupuk Lainnya

No.	Varian kerupuk (mentah)	Harga (Rp/kg)	Selisih
1.	Kerupuk mie besar	18.500	-11.500
2.	Kerupuk udang	30.000	0
3.	Kerupuk ketumbar	45.000	15.000
4.	Kerupuk gendar	45.000	15.000
5.	Kerupuk kentang udang	47.000	17.000
6.	Kerupuk stik tahu	48.000	18.000
7.	Kerupuk tempe	50.000	20.000
8.	Kerupuk Palembang	60.000	30.000
9.	Rengginang	74.000	44.000
10.	Kerupuk bawang super	110.000	80.000
11.	Kerupuk mie bogor	180.000	150.000
12.	Kerupuk rambak	180.000	150.000

KESIMPULAN

Dilihat dari hasil perhitungan BEP harga jual sebesar Rp25.100, BEP volume produksi 32,5 kg, dan *N B/C Ratio* sebesar 1,38, dapat disimpulkan bahwa usaha "Kerupuk Telur Asin" ini layak untuk dijalankan. Usaha kerupuk telur asin prospektif untuk diusahakan karena harga jualnya yang kompetitif dengan varian kerupuk lainnya di pasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada staf dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang atas bimbingan dan bantuannya. Serta kepada pengusaha telur asin di Kabupaten Brebes atas kerjasamanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2000. Manajemen Penelitian. LP3S. Jakarta.
- Chaerunnisa. 2011. "Makan Telur Asin Kok Setiap Hari". *Okezone*, <http://m.okezone.com/read/makan-telur-asin-kok-setiap-hari/> Akses 3 September 2016
- BPS Jawa Tengah. 2016. Provinsi Jawa Tengah Dalam Angka 2016.
- BPS Kabupaten Brebes. 2015a. Statistik Daerah Kabupaten Brebes 2015.
- BPS Kabupaten Brebes. 2015b. Kabupaten Brebes Dalam Angka 2015.
- Fanani, Z. 1994. Analisa Finansial dan Perencanaan Usaha Peternakan. Program Studi Sosial Ekonomi. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.

- Handayani, M., A. Setiadi, S. Gayatri, H. Setiyawan. 2007. Profil Usaha Peternakan Itik di Kabupaten Brebes. *Journal of Animal Agricultural Socio-economics*: 3 (1) January, 2007.
- Mubyarto. 1989. Pengantar Ekonomi Pertanian. LP3ES. Jakarta.
- Mulyadi. 2010. Akuntansi Biaya. Edisi ke-5 Cetakan XI. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nurbiajanti, S. 2010. "Telur Asin Brebes yang Tetap Abadi". Kompas, <http://nasional.kompas.com/read/telur.asin.brebes.yang.tetap.abadi/>. Akses 3 September 2016.
- Prajnata, F. 2002. Kiat Sukses Bertanam Cabai di Musim Hujan: Analisis Usaha Tani. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purwanti, H. 2011. Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Substitusi Tepung Kentang Hitam [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Wahyuni, M. 2007. Kerupuk Tinggi Kalsium: Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna.
- Zulkarnain, D. 1993. Perencanaan dan Analisa Proyek. Edisi ke-2. Universitas Indonesia. Jakarta.