

Pengusaha Telur Asin di Kelurahan Sisir di Kota Batu Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat

Muslichah dan Hedher Tuakia

Dosen STIE Malangkececwara Malang

Jl. Terusan Candi Kalasan Malang

Telp. (0341) 491819

E-mail: muslich@stie-mce.ac.id

Abstract:

Along with the rapid development of the city of Batu to support tourist areas, there are growing culinary stalls, restaurants and hotels in the city of Batu. This opens up business opportunities for residents of Batu, one of which is by making salted eggs as snacks that can be processed with various creations by several stalls or restaurants, such as salted egg botok, salted egg gurami, fried salted sambal, salted egg sauce for various variations fish dishes, salted fried tofu and others. In addition, there are also many duck farmers in the city of rock, so the raw material in the form of duck eggs is very abundant. The problem faced by partners is the lack of available tools that support the production process, namely: (1) mixing bricks, salt and water powder, (2) gas stoves and pots for boiling salted eggs are still very limited, and (3) blenders for remove the grasak salt (4) where the eggs are cooked, (5) the bucket used is limited in capacity, (6) the table has limited capacity. In addition, in terms of management, partners lack understanding about financial reports and marketing management. The expected outcomes are community service reports, national-scale journals and print media. It is hoped that with the development of this business, it will help local communities to improve their opinions.

Keywords: *Salted eggs, People's income*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang mengolah telur bebek di Kota Batu pada saat ini berkembang dengan pesat. Hal ini merupakan dampak dari berkembangnya kota Batu sebagai kota wisata sehingga wisata kuliner juga menjamur. Untuk itu permintaan akan telur bebek olahan yaitu berupa telur asin juga semakin meningkat karena banyak warung-warung kuliner, restoran, hotel, dan juga permintaan dari masyarakat sekitar. Panganan ini bersifat praktis dapat dipadukan dengan berbagai masakan, bahkan kalau bepergian dalam waktu yang lama dapat membawa telur asin untuk bekal. Selain itu panganan yang dapat diolah dengan berbagai kreasi oleh beberapa warung, restoran, dan hotel, agar lebih menarik dari pada hanya dimakan seperti biasanya, yaitu dengan kreasi seperti: botok telur asin, gurami telur asin, sambal goreng telur asin, saus telur asin untuk berbagai variasi masakan ikan, tahu goreng telur asin dan lain-lain. Kreatifitas dari telur asin ini sangat menarik bagi pengunjung hotel, restoran maupun warung sehingga permintaan masyarakat akan telur asin semakin meningkat. Hal ini berarti menunjukkan bahwa usaha telur bebek asin merupakan salah satu bentuk usaha yang memiliki peluang usaha. Selain itu di kota Batu jumlah peternak bebek banyak yang tersebar diberbagai desa, hal ini menunjukkan bahwa bahan baku untuk telur asin sangat melimpah.

Gambaran Mitra dari Segi Produksi

Mitra I

Produksi. Produk yang dihasilkan oleh mitra ini adalah telur asin dengan merk "Vita". Adapun harganya Rp 2.500 per biji. Mitra melayani pembelian berdasarkan pesanan dan

permintaan dari konsumen yaitu restoran, warung kuliner dan hotel serta permintaan langsung dari masyarakat

Sumber daya manusia. Pengelolaan usaha ini dilakukan oleh mitra I yaitu Bapak Solikin yang beralamat di Jalan Min Suwarso No. 30 Kelurahan Sisir Kota Batu Malang. Dalam menjalankan usaha ini dibantu oleh 2 anaknya dan istri. Alasan mitra memperkerjakan keluarga sendiri agar pendapatan keluarga meningkat dan kemampuan mitra akan pengolahan telur bebek semakin berkualitas.

Bahan baku. Bahan baku yang digunakan adalah telur bebek yang diperoleh dari dari peternak bebek petelor di Kota Batu yang tumbuh pesat yaitu dari desa Karangploso dan desa Ngaglik yang letaknya sekitar 5-10 km dari lokasi mitra. Sehingga tidak ada kesulitan dalam memperoleh bahan baku, karena bahan baku tersedia cukup melimpah. Selain itu juga dibutuhkan batu bata yang sudah dihaluskan, garam kasar dan air sedikit untuk melunakkan adonan bubuk batu bata

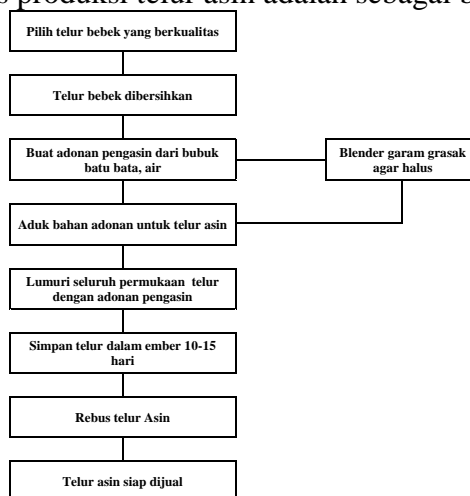
Peralatan Produksi. Peralatan produksi yang dipergunakan untuk mengolah telur asin ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Alat Produksi telur asin

No	Peralatan	Kegunaan
1	Ember	Untuk merendam, mencuci telur asin dari peternak dan mengaduk adonan telur asin serta untuk meletakkan telur asin yang sudah di beri lumuran (balutan) adonan bubuk batu bata
2	Serabut	Untuk membersihkan telur asin dari peternak agar bersih
3	Panci	Untuk merebus telur asin
4	Kompor gas	Untuk membantu merebus telur asin
5	Blender	Untuk menghaluskan garam kasar (bentuknya serpihan)
6	Baskom besar	Untuk meletakkan telur bebek yang sudah dilumuri adonan bubuk batu bata
7	Kayu panjang ukuran sedang	Alat untuk menumbuk batu bata supaya halus

Semua peralatan di atas yang dimiliki dan digunakan dalam proses produksi telur asin dan dikerjakan sendiri.

Proses Produksi. Proses produksi telur asin adalah sebagai berikut:





Gambar 1. Proses Produksi

Pemasaran. Pemasarannya dilakukan ke warung-warung, restoran dan hotel di sekitar kota Batu dan Malang, di mana setiap hari warung membutuhkan 100-150 biji. Sedangkan permintaan dari masyarakat apabila ada acara pernikahan, atau sukuran sekitar 300 biji – 400 biji. Adapun sistem pembayarannya adalah secara langsung. Masyarakat atau konsumen mengenal telur asin “vita” ini dari mulut ke mulut jadi mitra tidak pernah melakukan promosi, konsumen akan datang sendiri karena memang kualitasnya bagus dibandingkan dengan merk telur bebek yang lainnya yaitu kuning telur berwarna jingga terang hingga kemerahan, kering jika digigit tidak mengeluarkan cairan, kenyal dan tidak menimbulkan bau amis serta rasanya tidak menyengat

Mitra II

Produksi. Produksi dari mitra II ini dikelola oleh Ibu Nunik Halimah di Jalan WR Supratman II/10 Kota Batu, dengan merk telur asinnya adalah “Al-Manna”. Adapun harganya relatif sama dengan mitra I yaitu Rp 2.500 per bijinya. Permintaan dari beberapa hotel, restoran dan warung-warung merupakan peluang bagi pengusaha telur asin untuk terus meningkatkan kualitas dan memenuhi permintaan konsumen. Selain itu juga pesanan atau permintaan langsung dari masyarakat.

Sumber daya manusia. Jumlah karyawan dari mitra II sebanyak 2 orang yang berasal dari lingkungan sekitar. Lokasinya berada di Jalan WR supratman II No 10 Kelurahan Sisir Kota Batu Malang. Diharapkan dengan bantuan tenaga kerja dilingkungan sekitar maka dapat membuka lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan.

Bahan baku. Bahan baku yang digunakan sama dengan mitra I yaitu telur bebek diperoleh sekitar kota Batu, namun telur bebeknya diperoleh dari desa karangploso dan desa Junrejo, jaraknya dengan lokasi mitra sekitar 5-10 km. Bahan baku lainnya yang dibutuhkan adalah bubuk batu bata yang sudah dihaluskan terlebih dahulu, garam grasak dan air secukupnya.

Proses Produksi (sama dengan mitra I)

Pemasaran (sama dengan mitra I). Pemasaran telur asin dilakukan disekitar warung, hotel dan restoran di Kota Batu dan Malang. Adapun permintaan setiap hari berkisar 150-200 biji perhari. Adapun pembelian secara langsung dan untuk pesanan untuk pernikahan, lamaran, arisan dan acara lainnya berkisar antara 200- 250 biji. Promosi tidak dilakukan karena konsumen mengenal telur asin merk Al Manna melalui informasi secara perorangan di masyarakat sekitar.

Gambaran Mitra dari Segi Manajemen

Manajemen keuangan. Kedua mitra telur asin ini tidak melakukan pencatatan atas keluar masuknya uang ,sehngga tidak ada pemisahan antara keuangan untuk kegiatan usaha dan keluarga. Untuk itu, tidak diketahui dengan jelas berapa keuntungan yang didapat oleh pengusaha tersebut. Selain itu penetapan harga jual hanya didasarkan pada besarnya uang yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku, membayar tenaga kerja dan ditambah keuntungan yang didapat.

Manajemen pemasaran. Pemasaran selama ini dilakukan dengan penjualan secara langsung kepada konsumen, karena mitra tidak melakukan promosi hanya dari informasi masyarakat sekitar (dari mulut ke mulut)..

Permodalan dan Penghitungan Laba Rugi

Permodalan. Mitra dalam program kemitraan masyarakat ini menggunakan modal sendiri, dimana modal yang digunakan diperoleh dari uang pribadi atau dari hasil tabungan dari mitra.

Penghitungan Laba Rugi. Berdasarkan hasil interview dengan mitra setiap kali produksi keuntungan yang diperoleh adalah sebagai berikut :

Dalam satu hari rata-rata mitra mampu menghasilkan telur asin sebanyak 200 biji dengan harga jual per biji @Rp 2.500. Dan biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi telur asin tersebut adalah sebagai berikut :

1. Biaya Bahan baku :
Untuk bahan baku pembuatan telur asin, dilakukan dengan membeli telur bebek seharga @Rp 1.200 x 200 = Rp 240.000
2. Biaya tenaga kerja per orang @ 65.000 x 2 = Rp. 130.000.
3. Biaya FOH :
 - Garam Krasak 3 Kg @ Rp 5000 = Rp 15.000
 - Tumbukan batu bata Rp 10.000
 - Biaya lain-lain Rp 10.000

Dari perhitungan diatas total biaya yang dikeluarkan mitra per hari adalah sebanyak Rp 405.000 atau Rp 12.150.000 per bulan. Keuntungan yang didapat dari hasil produksi telur asin selama sebulan adalah :

Pendapatan dari 200 telur asin	Rp 15.000.000
Biaya Produksi	<u>Rp 12.150.000</u>
Keuntungan per bulan	Rp 2.850.000

Dengan melihat perhitungan di atas menunjukkan bahwa usaha telur asin ini masih layak untuk terus dikembangkan oleh mitra.

Peluang-peluang mitra dalam mengembangkan usaha telur asin adalah: (1) Permintaan telur asin oleh masyarakat yang terus meningkat, karena semakin banyak dan berkembangnya warung-warung kuliner, hotel dan restoran di kota Batu dan Malang; (2) Kreasi terhadap telur asin semakin bervariasi yaitu dibuat botok telur asin, sambal goreng telur asin, gurami telur asin, saus telur asin untuk berbagai masakan ikan, tahu goreng telur asin dan lain-lain sehingga dapat menarik bagi konsumen karena kreasi dan rasanya yang enak; (3) Telur asin ini berbeda dengan yang lainnya karena menggunakan garam krasak sehingga karena kuning telurnya dan kekenyalannya lebih bagus; (4) Adanya keinginan yang tinggi dari mitra untuk mengembangkan usaha telur asin karena untuk meningkatkan pendapatan keluarga; dan (5) Bahan baku berupa telur bebek banyak tersedia karena banyaknya peternak bebek di wilayah kota Batu.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi di atas dan wawancara dengan mitra ada 2 masalah yang berkaitan dalam pengembangan usaha, yaitu :

Dilihat dari Segi Produksi

Kedua mitra pengusaha telur asin dalam melakukan proses produksinya yaitu dalam pencampuran bubuk batu bata, garam dan air untuk proses produksi masih menggunakan manual dengan cara diaduk dengan tangan sehingga tidak efisien dan membutuhkan waktu

yang lama

Salah satu bahan adonan untuk membuat telur asin adalah garam. Namun garam yang digunakan oleh kedua mitra ini adalah garam “grasak” yang betuknya masih serpihan sehingga membutuhkan waktu yang lama untuk menghaluskannya. Dimana mitra menghaluskannya masih manual yaitu ditumbuk agar halus. Alasan mitra menggunakan garam “grasak” karena membuat kuning telurnya bagus yaitu berwarna jingga, tidak berair serta kekenyalannya lebih bagus. Ember dipergunakan untuk menyimpan telur asin setelah dilumuri dengan adonan bubuk batu bata kapasitasnya terbatas, sehingga apabila produksinya banyak maka harus antri dulu. Untuk memasak telur asin dibutuhkan kompor gas dan panci besar yang jumlahnya terbatas sehingga pada saat proses produksi kurang cepat dan dibutuhkan waktu lama.

Dilihat dari Segi Manajemen

Tidak ada pengetahuan mitra terhadap pembukuan yang baik sehingga sulit untuk mengetahui pendapatan bersih yang diperoleh mitra. Pengetahuan mitra mengenai manajemen pemasaran masih sangat kurang. Untuk itu perlu pemahaman lebih mendalam mengingat tantangan dan persaingan usaha telur asin di kota Batu semakin meningkat. Selain itu mitra harus mengenal pemasaran berbasis internet agar produknya dikenal oleh masyarakat luas, karena dari segi kualitas sudah bagus dan bagaimana memasuki pasar baru agar produk telur asin ini dapat bersaing. Pengetahuan mitra tentang variasi telur asin masih kurang, sehingga perlu adanya pelatihan ini sgar ada variasi telur asin dengan berbagai rasa seperti strawberry, apel, dll karena memanfaatkan di Kota Batu merupakan kota buah yang terkenal

SOLUSI TERHADAP PERMASALAHAN MITRA

Dengan melihat dan diskusi dengan mitra dalam pengabdian ini maka target luaran terhadap pengembangan usaha telur asin adalah:

Tabel 1. Solusi Permasalahan Mitra

Aspek - aspek	Permasalahan	Solusi
1. Produksi	1. Peralatan pencampuran batu bata, air dan garam masih manual sehingga membutuhkan waktu yang lama	1. Pengadaan peralatan pencampuran adonan bubuk batu bata, air dan garam dengan kekuatan diesel
	2. Peralatan untuk menghaluskan garam grasak masih manual sehingga membutuhkan waktu lama	2. Penyediaan blender untuk menghaluskan garam grasak
	3. Ember besar untuk penampungan telur asin masih terbatas	3. Penyediaan ember besar
	4. Kompor gas dan panci untuk merebus telur asin masih terbatas	4. Penyediaan kompor gas dan panci
	5. Tempat dan meja untuk telur asin kapasitasnya terbatas	5. Penyediaan tempat dan meja telur asin
2. Manajemen	1. Pengetahuan pembukuan rendah	1. Pelatihan pembukuan
	2. Pengetahuan manajemen pemasaran	2. Pelatihan manajemen pemasaran
	3. Pelatihan variasi telur asin masih kurang	3. Pelatihan telur asin

METODE PELAKSANAAN

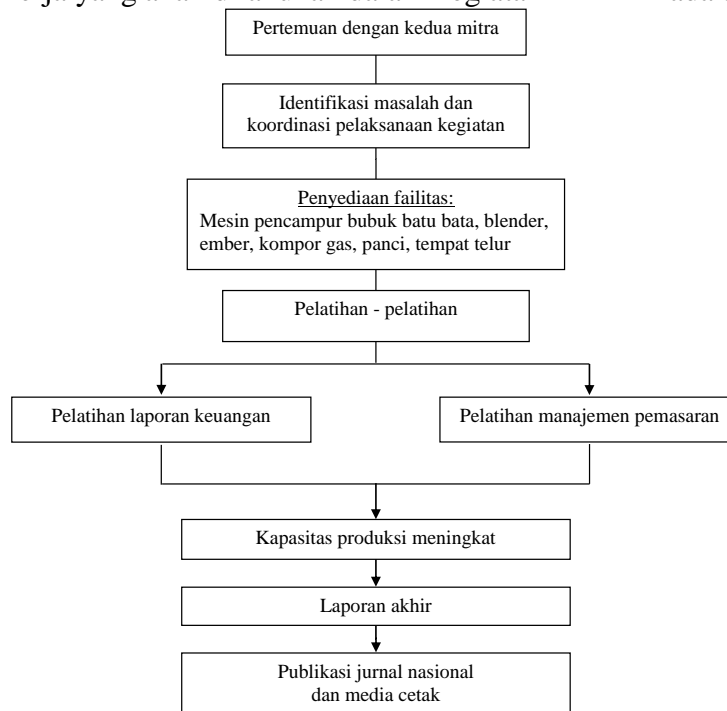
Untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra pengusaha telur asin di Kelurahan Sisir Kota Batu Malang adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Metode Pelaksanaan

Aspek -aspek	Permasalahan	Solusi	Metode
1. Produksi	1. Peralatan pencampuran bubuk batu bata, garam dan air masih manual sehingga membutuhkan waktu yang lama	1. Rancang Bangun mesin pencampur bubuk batu bata, garam dengan air agar lebih efisien	1. Penyediaan peralatan pencampuran bubuk batu bata, garam dan air yang lebih efisien
	2. Peralatan untuk menghaluskan garam kasar masih manual sehingga tidak efisien	2. Memaksimalkan alat penghalus garam kasar	2. Penyediaan blender agar lebih cepat dan efisien
	3. Ember besar untuk penampungan telur asin yang sudah dilumuri dengan adonan bubuk batu bata terbatas	3. Memaksimalkan tempat penampungan telur asin	3. Penyediaan ember agar lebih maksimal
	4. Kompor gas dan panci untuk merebus telur asin terbatas	4. Memaksimalkan jumlah telur asin yang akan direbus	4. Penyediaan kompor gas dan panci supaya produksinya lebih cepat
	5. Tempat telur yang digunakan untuk menepatkan telur yang sudah masak terbatas	5. Memaksimalkan jumlah tempat telur asin sehingga tertata dengan rapi	5. Penyediaan tempat telur yang sudah matang
	6. Meja untuk menepatkan telur asin terbatas	6. Memaksimalkan meja telur asin agar bisa tertata dengan rapi	6. Penyediaan meja telur asin
2. Manajemen	1. Pengetahuan pembukuan masih rendah	1. Peningkatan pengetahuan pembukuan	1. Pelatihan pembukuan
	2. Pengetahuan manajemen pemasaran masih terbatas	2. Peningkatan pengetahuan manajemen pemasaran	2. Pelatihan manajemen pemasaran
	3. Pengetahuan mengenai variasi telur asin terbatas	3. Peningkatan pengetahuan tentang variasi telur asin	3. Pelatihan variasi telur asin

Adapun bentuk partisipasi mitra selama pelaksanaan Prgram Kemitraan Masyarakat ini adalah dengan menyediakan tempat dan bahan baku untuk proses transfer tehnologi.

Adapun prosedur kerja yang akan dilakukan dalam kegiatan PKM ini adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Prosedur Kerja

Evaluasi terhadap Program Kemitraan Masyarakat ini, maka dapat dilihat dari perkembangan usaha dari kedua mitra yaitu adanya peningkatan kapasitas produksi yang semakin meningkat sehingga kebutuhan konsumen akan telur asin dapat terpenuhi, adanya efesiensi produksi serta kemampuan untuk melakukan pencatatan laporan keuangan sederhana bagi UKM dan pemahaman tentang pemasran sehingga dapat memasuki daerah pemasaran baru.

HASIL YANG DICAPAI

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini sudah dilakukan kepada kedua mitra telur asin. Adapun kegiatan pengabdian masyarakat yang sudah dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Pertemuan dengan kedua mitra untuk menentukan jadwal pelaksanaan kegiatan selanjutnya dengan kesepakatan yang sudah ditentukan sebelumnya.
2. Penyerahan peralatan yang dibutuhkan oleh mitra 1



3. Penyerahan peralatan untuk mitra 2



4. Meja dan tempat telur asin



5. Pelatihan manajemen keuangan dan pemasaran



6. Pelatihan variasi telur asin



7. Modul laporan keuangan
8. Modul *Pemasaran*
9. Publikasi ilmiah ke ABM Mengabdi Edisi Desember 2018
10. Publikasi media massa
11. Pengurusan HAKI

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dalam kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini berdampak positif terhadap pengusaha telur asin Mitra memperoleh peningkatan dalam segi produksi dan manajemen. Adanya peningkatan produksi telur asin karena bantuan alat produksi, seperti: alat pengaduk batu bata, kompor gas, ember, blender, tempat telur, panci tersebut dapat memperlancar proses produksi. Sedangkan pelatihan dalam bidang manajemen dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan dari mitra dalam bidang keuangan maupun pemasaran, selain itu mitra juga dapat mengembangkan variasi telur asin dengan berbagai rasa. Saran

Saran untuk mitra adalah dapat menggunakan dan memanfaatkan alat tersebut secara maksimal sehingga kedepannya terus terjadi peningkatan produksi dan mampu merambah daerah pemasaran yang baru, selain itu pemasran lewat internet baik lewat FB juga semakin ditingkatkan sehingga telur asin ni dapat dikenal oelh seluruh masyarakat

DAFTAR PUSTAKA

infopeluangusaha.org/peluang-dari-usaha-pembuatan-telur-asin/
www.alagraph.com/berita/detail/ukm-ini-produksi-telur-asin-aneka-rasa