TELUR ASIN

1. PENDAHULUAN

Telur adalah bahan makanan yang bernilai gizi dibandingkan dengan bahan makanan lainnya dan dapat digunakan oleh semua usia dari bayi sampai dewasa baik sehat maupun sakit. Dari segi gizinya, telur merupakan sumber protein, kalori dan mineral. Dan di samping itu, telur adalah bahan makanan yang paling mudah dicerna dan dapat 100 persen dimanfaatkan oleh tubuh juga telur merupakan sumber vitamin A. Telur dapat dikonsumsi dalam bentuk mentah atau segar maupun matang.

Yang dimaksud telur segar adalah telur yang baru keluar dari induknya sampai berumur satu atau 2 minggu yang disimpan dalam kondisi penyimpanan yang baik.

Telur apabila dibiarkan begitu saja di udara terbuka akan mengalami perubahan-perubahan atau kerusakan. Dan perubahan-perubahan yang dapat diketahui dari luar adalah penurunan berat, kenaikan volume atau isi, perubahan kulit telur, adanya jamur dan noda darah dalam isi telur. Sebagai penyebab utama dari penurunan kesegaran telur adalah menguapnya air dari dalam ke permukaan telur dan masuknya mikroba melalui pori-pori kulit telur. Untuk mencegah terjadinya penguapan air dan pertumbuhan mikroba, biasanya dilakukan dengan jalan menutupi pori-pori kulit telur dan menggunakan bahan pengawet, misalnya garam atau kapur.

Telur dapat dibuat telur asin dengan jalan merendam telur dalam larutan air garam atau membungkus telur tersebut dengan adonan dari tanah liat, abu gosok atau bubukan batu bata. Larutan air garam yang digunakan dengan perbandingan garam dan air 1 : 2.

2. PROSES PEMBUATAN TELUR ASIN

Bahan-bahan yang digunakan :

1. Telur	100 butir
2. Garam bubuk	3 kg
3. Abu gosok	25 kg
4. Minyak tanah	5 liter

Alat-alat yang dipergunakan:

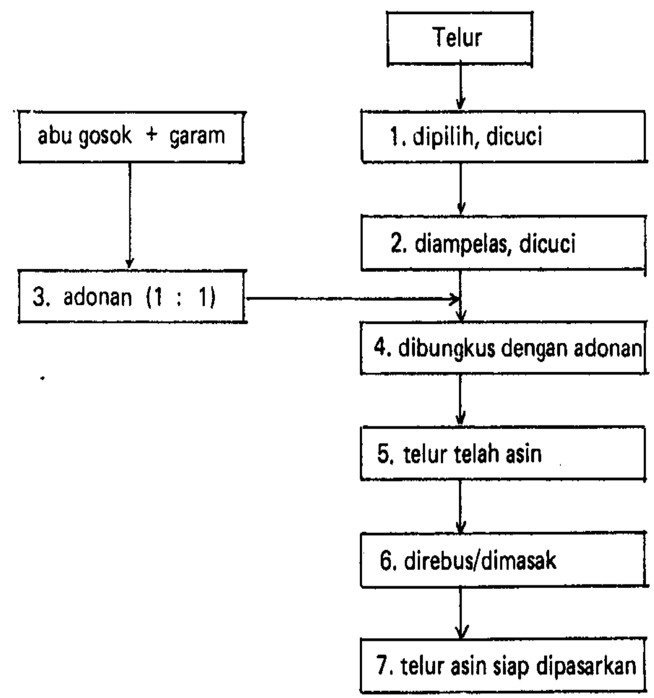
1. Kompor	1 buah
2. Dandang	2 buah
3. Kuali/Pasu	2 buah
4. Ampelas	

Persiapan yang diperlukan:

1. Menyiapkan semua bahan-bahan yang diperlukan
2. Menyiapkan dan membersihkan peralatan yang akan dipergunakan.

Cara Pembuatan

Skema pembuatan telur asin dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Skema proses pembuatan telur asin

Keterangan Proses Pembuatan:

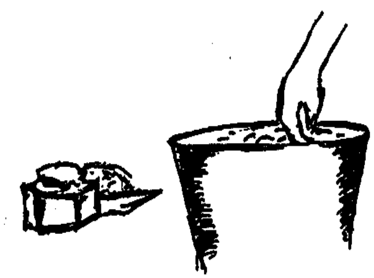
1. Telur dipilih yang baik dan kemudian dicuci.

Gambar 2. Pencucian telur

2. Dibersihkan dengan diampelas perlahan-lahan sambil dicuci.

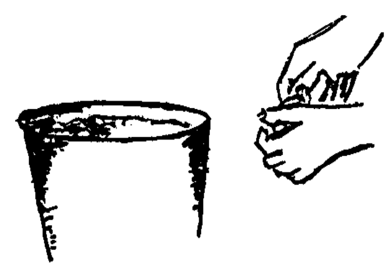
Gambar 3. Telur diampelas

3. Dibuat adonan dari abu gosok dan garam dengan perbandingan 1 : 1. Adonan dapat pula dibuat dari campuran bubukan batu bata dan garam ataupun campuran tanah liat dan garam yang masing-masing dengan perbandingan 1 : 1.



Gambar 4. Pembuatan adonan

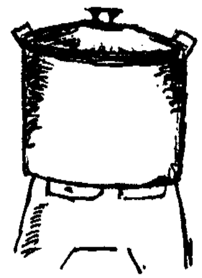
4. Telur yang telah bersih dibungkus dengan adonan diletakan di pasu dan dibiarkan selama 10 – 14 hari.



Gambar 5. Pembungkusan telur dengan adonan

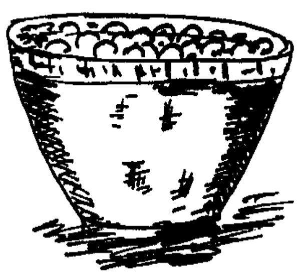
5. Setelah 10 – 14 hari, telur telah menjadi asin dan dapat disimpan.

6. Telur direbus.



Gambar 6. Perebusan telur

7. Telur asin telah jadi dan telah siap dipasarkan.



Gambar 7. Telur siap dipasarkan

3. ANALISA EKONOMI

Analisa Keuntungan

I. Pengeluaran

A. Beaya Produksi dalam 1 bulan

1. Bahan langsung

a. Telur bebek	2500 butir	@ Rp. 50,–	=	Rp. 125.000,–
b. Garam dapur	75 kg	@ Rp. 60,–	=	Rp. 4.500,–
c. Abu gosok 1 karung			=	Rp. 1.250,–
		Jumlah	=	Rp. 130.750,–

2. Buruh langsung :

3. Bahan tak langsung:

a. Minyak tanah	125 liter	@ Rp. 35,–	=	Rp. 4.375,–
b. Ampelas	5 lembar	@ Rp. 150,-	=	Rp. 750,–
			=	Rp. 5.125,–

4. Buruh tak langsung:

5. Penyusutan alat per bulan

Jenis alat	Jumlah (bh)	Jumlah nilai (Rp.)	Umur pakai alat (bln)	Nilai penyusutan (Rp.)
1. Pasu	50	20.000	12	1.666,67
2. Dandang	2	8.000	24	333,33
3. Kompor	1	7.000	12	583,33
Jumlah	–	35.000	–	2.583,33

$$\text{Nilai penyusutan per bulan} = \frac{\text{Nilai alat (Rp.)}}{\text{Umur pakai alat (bln)}}$$

Dengan demikian beaya produksi per bulan : Rp. 138.458,33

B. Pengeluaran untuk pengangkutan ke pasar per bulan (30 hari) @ Rp. 100,– : Rp. 3.000,–

C. Pajak pasar per bulan (30 hari) : Rp. 750,–

Jumlah : Rp. 142.208,33

Jumlah total pengeluaran per bulan : Rp. 142.208,33

II. Pemasukan

Hasil penjualan telur 2.500 butir @ Rp. 75,–: Rp. 187.500,–

Keuntungan per bulan = Pemasukan – Pengeluaran = Rp. (187.500 – 142.208,33) : Rp. 45.291,67

III. Modal Usaha

A. Modal Peralatan

Modal yang dipergunakan untuk membeli peralatan, sebesar : Rp. 35.000,–

B. Modal kerja

Modal kerja nilainya sama dengan pengeluaran dalam 1 bulan, yaitu sebesar : Rp. 142.208,33

Jumlah total modal usaha per bulan : Rp. 177.208,33

Jadi modal yang dibutuhkan untuk usaha, ialah : Rp. 178.000,–