

II. KERANGKA PENDEKATAN TEORI

A. Tinjauan Pustaka

1. Prospek Telur Asin Brebes

Menurut Novitasari (2012), salah satu telur yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah telur itik (telur bebek). Namun, agak berbeda dengan telur ayam yang memang sudah biasa dikonsumsi oleh masyarakat, telur itik tidak begitu banyak pemanfaatannya karena bau amisnya yang tajam. Akan tetapi, walaupun baunya memang lebih amis namun kelebihan telur itik dibandingkan dengan telur lain adalah kemampuannya dalam menyerap air sangat mudah karena mempunyai pori-pori kulit yang lebih besar, sehingga sangat baik jika diolah menjadi telur asin. Di masa yang akan datang kegemaran masyarakat Indonesia terhadap telur itik tidak akan terhenti. Berdasarkan data Dinas Penanaman Modal Perindustrian Perdagangan Kabupaten Brebes (2003), populasi bebek (itik) mencapai 381.330 ekor, dengan produksi 58.103.750 butir telur per tahun. Tentu saja populasi bebek dan produksi telur di Kabupaten Brebes tidak akan ada artinya jika tidak ditunjang dengan usaha produksi telur asin. Selanjutnya, sampai saat ini terdapat 129 unit usaha pembuatan telur asin dengan kapasitas produksi 45,1 juta butir telur per tahun. Unit produksi itu tersebar di Kelurahan Brebes, Desa Limbangan Wetan (Kecamatan Kota Brebes), Desa Pesantunan, Desa Pakijangan (Kecamatan Wanasari), dan Desa Cimohong (Bulakamba).

Pada umumnya, menu makanan masyarakat Indonesia terdiri atas nasi sebagai makanan pokok, sayuran, lauk pauk, dan buah-buahan serta dilengkapi dengan minuman. Dalam hal tersebut, mereka tidak hanya mencari rasa, tetapi juga gizinya. Salah satu pilihan bahan pangan adalah telur. Telur merupakan pilihan bahan pangan yang sarat gizi yang diperlukan untuk kehidupan yang sehat. Zat-zat gizi yang ada pada telur, sangat mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh. Telur merupakan salah satu makanan yang tinggi protein hewani yang mudah didapat dan harganya terkangkau, kebanyakan masyarakat megkonsumsi telur dengan cara direbus atau digoreng saja. Umumnya telur akan mengalami kerusakan setelah disimpan lebih dari 2 minggu di ruang terbuka, oleh karena itu untuk mengatasinya kita bisa membuat telur supaya lebih awet lagi. Seperti dibuat telur asin, telur asin dibuat dari teluritik, karena telur itik memiliki cangkang yang lebih tebal dan hasilnya lebih enak, memiliki kandungan protein 13,1 persen dan lemak 14,3 – 17 persen, vitamin dan mineral. Kuning telurnya mengandung asam lemak termasuk omega-3. Asam lemak omega-3 merupakan asam lemak jenuh ganda yang sangat baik bagi tubuh, yaitu asam lemak alfa linoleat, eikosapentanoat (EPA) dan dokosaheksanoat (DHA) yang merupakan asam lemak esensial yang diperlukan tubuh untuk membantu metabolisme. Sebelumnya telur yang akan dibuat telur asin ini adalah telur itik yang masih bagus, tidak retak, dan berukuran seragam.

2. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh suatu usaha untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi oleh usaha tersebut.

Menurut Suratiah (2008), Menyatakan bahwa biaya produksi yang dikeluarkan setiap perusahaan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu :

- a. Biaya Eksplisit adalah semua pengeluaran yang digunakan untuk membayar faktor produksi, bahan – bahan, transportasi dan energi. Didalam biaya eksplisit juga terdapat biaya penyusutan peralatan yaitu penggantian kerugian penggunaan nilai uang yang disebabkan karena waktu dan penggunaan modal tetap.
- b. Biaya Implisit adalah biaya yang secara ekonomis harus ikut diperhitungkan sebagai biaya produksi meskipun tidak dibayar secara nyata, misalnya biaya tenaga kerja dalam keluarga.

Menurut Soekartawi (2002) menyebutkan bahwa total biaya adalah jumlah dari total biaya implisit dan biaya eksplisit. Dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$TC = TIC + TEC$$

Keterangan : TC = Biaya total (*total cost*)
TIC = Biaya implisit total (*total implicit cost*)
TEC = Biaya eksplisit total (*total explicit cost*)

3. Penerimaan (*Revenue*)

Penerimaan adalah hasil dari produksi dikalikan harga yang berlaku pada saat penjualan. Secara matematika dapat dituliskan sebagai berikut :

$$TR = Y \times P_y,$$

Dimana Y adalah output dan P_y adalah harga output setiap 1 unit.

4. Pendapatan dan Keuntungan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan semua biaya yang benar-benar dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. (Soekartawi, 2005)

Dalam memproduksi suatu barang tentunya produsen menginginkan keuntungan yang setinggi-tingginya sehingga dapat digunakan untuk melanjutkan kegiatan produksi dan dapat digunakan untuk menutup seluruh biaya produksi yang telah dikeluarkan. Keuntungan dari masing-masing produk yang diterima oleh pengrajin merupakan selisih antara penerimaan total dari penjualan produk dengan biaya totalnya. Secara sistematis dapat dinyatakan dengan rumus sebagai berikut :

$$NR = TR - TEC$$

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan :

NR = Pendapatan

Π = *Profit* atau keuntungan

TR = *Total revenue* (Penerimaan total)

TEC = *Total Explicit Cost* (Total biaya Eksplisit)

5. 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 Zakaria (2000) nilai tambah dapat dirumuskan sebagai berikut :

$$NT = Na - (Nb + Ni)$$

Keterangan :

NT = Nilai tambah

Na = Nilai akhir

Nb = Nilai bahan baku

Ni = Nilai bahan penolong dan input lain

Sedangkan nilai akhir (Na) dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$Na = \frac{Hp}{Bb} \times H$$

Keterangan :

Na = Nilai akhir

Hp = Hasil produksi

Bb = Bahan baku

H = Harga produk

Dari analisis nilai tambah ini dapat diketahui besarnya imbalan yang diterima oleh pengusaha dan tenaga kerja. Analisis nilai tambah juga berguna untuk mengetahui berapa tambahan nilai yang terdapat pada suatu output yang dihasilkan.

Pada prinsipnya nilai tambah ini merupakan keuntungan kotor sebelum dikurangi biaya tetap. (Mailya Santi, 2009)

Nilai tambah inilah yang menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan di suatu wilayah. Pada umumnya yang termasuk dalam nilai tambah dalam suatu kegiatan produksi atau jasa adalah berupa upah atau gaji, laba, sewa tanah dan bunga yang dibayarkan (berupa bagian dari biaya), penyusutan dan pajak tidak langsung. (Tarigan, 2004)

6. Penelitian Terdahulu

Dewi Negoro (2004) dalam penelitiannya di Kabupaten Jepara menyatakan bahwa bahan baku yang dipergunakan oleh kelompok pengrajin kecil selama sebulan sebanyak 239,5 kg, biaya yang benar-benar dikeluarkan untuk keperluan produksi industri kacang oven sebesar Rp. 2.072.678,00, diperoleh pendapatan sebesar Rp 795,409,40, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp. 1.586.427,60. Kelompok pengrajin sedang bahan baku dipergunakan sebanyak 666 kg, besar biaya yang benar-benar dikeluarkan keperluan produksi kacang oven sebesar Rp. 5.666.178,00, diperoleh pendapatan sebesar Rp. 2.017.122,00, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp. 1.586.427,60. Kelompok pengrajin besar bahan baku yang digunakan sebanyak 3,830 kg, besar biaya yang benar-benar dikeluarkan untuk keperluan produksi kacang oven sebesar Rp. 31.075.773,50, diperoleh pendapatan sebesar Rp. 5.494.226,50, sehingga diperoleh keuntungan sebesar Rp. 4.621.840,00.

Sukma S.P. (2006) membuat penelitian di Kodya Madiun menyatakan bahwa Industri Bumbu Pecel berdasarkan jumlah kebutuhan bahan baku kacang tanah dapat dibedakan menjadi 3 skala industri yaitu industri skala besar dengan jumlah kebutuhan bahan baku sebesar 1295 kg frekuensi produksi sebanyak 24 kali dalam sebulan, industri skala sedang dengan jumlah bahan baku sebesar 162,5 kg frekuensi produksi sebanyak 10 kali dalam sebulan dan insudtri skala kecil dengan jumlah bahan baku 28,18 kg frekuensi produksi sebanyak 1-2 kali sebulan. Biaya produksi per 100 kg kacang tanah dari terkecil sampai dengan terbesar secara berturut-turut adalah sebagai berikut : industri skala besar yaitu Rp. 1.263.766,00 , industri skala sedang Rp. 1.363.262,00 dan industri kecil Rp. 1.484.535,00. Pendapatan per 100 kg kacang tanah industri besar Rp. 477.276,00, industri skala kecil Rp. 470.304,00 dan industri skala sedang sebesar Rp. 394.061,00. Sedangkan pendapatan riil (per bulan) industri skala besar Rp. 6.185.497,00, industri skala sedang Rp. 640.349,00 dan industri skala kecil Rp. 132.532,00. Keuntungan per 100 kg kacang tanah paling besar sampai terkecil berturut-turut yaitu industri skala besar Rp 363.395,00, industri skala kecil Rp. 357.000,00 dan industri skala sedang Rp. 285.355,00.

Arnando (2015) dalam penelitiannya di Desa Dayeuhluhur Kecamatan Dayeuhluhur Kabupaten Cilacap menyatakan bahwa biaya paling besar industri olahan singkong berturut- turut yaitu industri tepung tapioka (mesin), industri kremes (parut), industri keripik, industri tepung tapioka (manual) dan industri kremes (rajang). Pendapatan paling besar dari pengolahan singkong berturut- turut adalah

industri tepung tapioka (mesin), industri kremes (parut), industri keripik, industri tepung tapioka (manual) dan industri kremes (rajang). Sedangkan untuk nilai tambah pengolahan singkong paling besar yaitu industri keripik, industri kremes (rajang), industri kremes (parut) tepung tapioka (mesin) dan industri tepung tapioka (manual).

Amrilah (2013) dalam penelitiannya menyatakan bahwa Keberadaan industri telur asin di Kecamatan Brebes pada kenyataannya memberi dampak terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat di sekitarnya. Kehidupan sosial masyarakat Kecamatan Brebes ditandai dengan adanya interaksi sosial yang terjalin tidak hanya antar sesama warga Kecamatan Brebes tersebut namun juga dengan warga di luar Kecamatan. Hubungan antar sesama warga masyarakat yang harmonis tersebut juga tercermin dalam hubungan di dalam lingkungan industri telur asin. Begitu juga halnya dengan hubungan yang terjalin baik antara para pekerja dengan pihak pengelola industri telur asin dengan baik meskipun status sosial dan taraf ekonomi di antara keduanya sangat berbeda. Kehidupan ekonomi yang dialami oleh sebagian besar para pekerja industri telur asin di Kecamatan Brebes hanya mampu memenuhi kebutuhan hidup yang mendasar (pas-pasan). Meskipun penghasilan yang mereka dapatkan tidak sebanding dengan apa yang mereka kerjakan tetapi mereka mampu bertahan mengingat tidak adanya kemampuan khusus yang mereka miliki untuk mencari pekerjaan lainnya. Untuk memenuhi kebutuhan yang lainnya, mereka harus bekerja lebih keras lagi membanting tulang dengan cara berdagang di lingkungan sekitar tempat tinggalnya.

B. Kerangka Pemikiran

Telur asin atau telur bebek yang diasinkan merupakan produk makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat berasal dari Brebes. Produk telur asin yang ada di Brebes menghasilkan beberapa varian produk untuk menambah nilai jual dan meningkatkan jumlah konsumen. Varian produk telur asin yang menambah nilai jualnya seperti telur asin panggang, telur asin bakar dan telur asin asap.

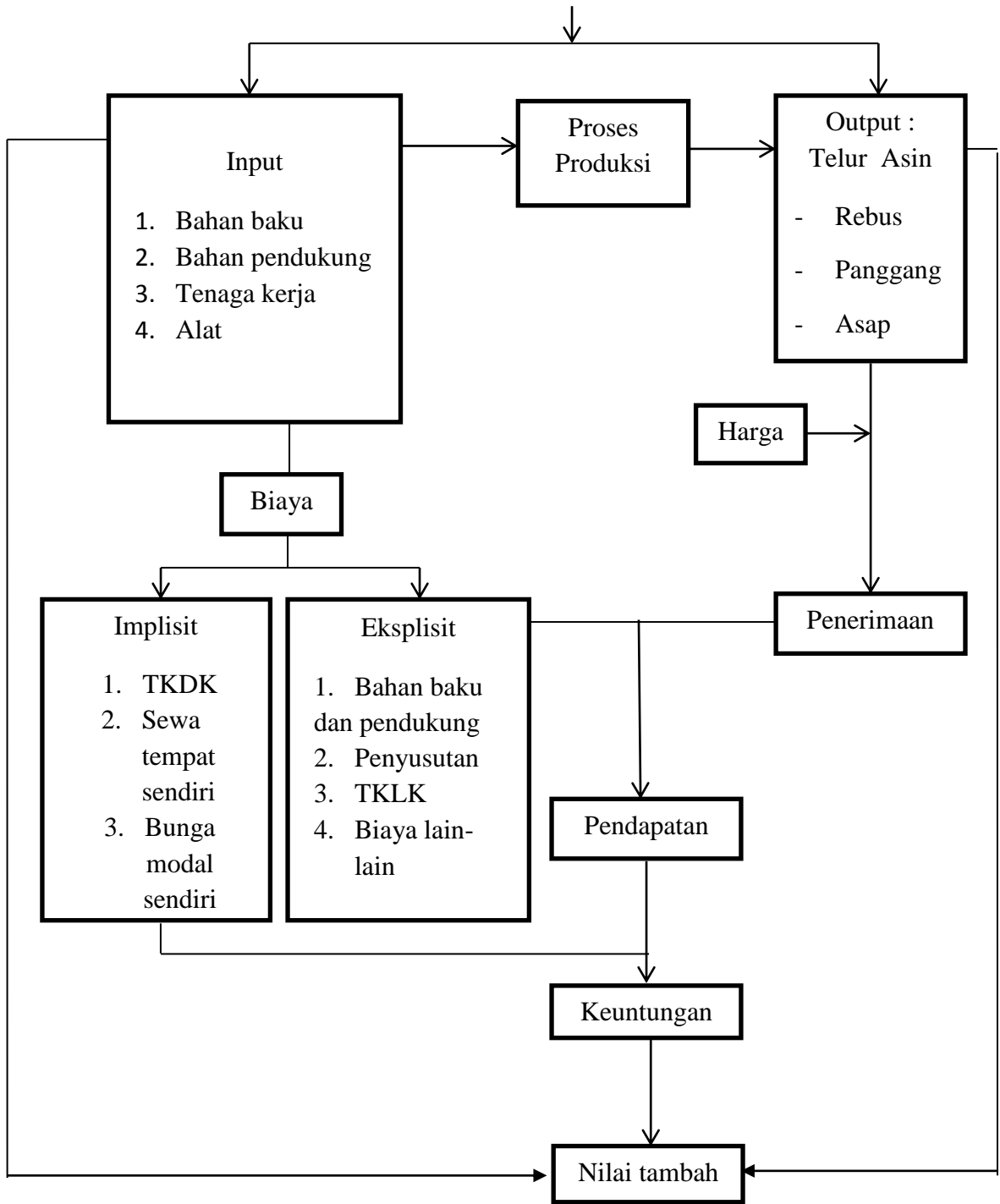
Dalam proses pembuatan produk telur asin dibutuhkan berbagai faktor produksi seperti peralatan, bahan baku, tenaga kerja dan modal. Adanya penggunaan input tersebut akan mengakibatkan bertambahnya biaya yang dikeluarkan. Biaya tersebut meliputi biaya eksplisit dan biaya biaya implisit. Biaya eksplisit yang dimaksud diantaranya biaya bahan baku, biaya bahan pendukung, biaya tenaga kerja luar keluarga dan biaya peralatan. Biaya implisit yang dimaksud terdiri yang dimaksud terdiri dari biaya tenaga kerja dalam keluarga, biaya sewa tempat sendiri dan bunga modal sendiri.

Proses produksi ini menghasilkan output berupa telur asin. Hasil output tersebut dijual dengan harga yang berlaku akan menghasilkan penerimaan. Jumlah penerimaan dapat digunakan untuk menghitung pendapatan yaitu selisih antara jumlah penerimaan dari telur asin dengan total biaya eksplisit yang dikeluarkan selama kegiatan produksi berlangsung. Untuk menghitung keuntungan usaha telur asin yang didapat berasal dari selisih antara pendapatan dengan total biaya implisit

yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Nilai tambah produk varian telur asin dapat dilihat dari keuntungan dibandingkan dengan seberapa besar jumlah bahan baku yang digunakan dalam satu kali produksi, sehingga didapat nilai tambah tiap satuan butir bahan baku.

Untuk mengetahui alur berfikir dalam penelitian ini, maka dapat dilihat pada bagan kerangka pemikiran dibawah ini :

Usaha Telur Asin
Brebes



Gambar 1. Bagan alur kerangka pemikiran