

JURNAL ILMIAH FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS "45" MAKASSAR

=====

Analisis Saluran Distribusi Intensif Terhadap Peningkatan Penjualan Pada PT.
Anugrah Inteximindo Makassar

Andi Arie Andriani

Determinasi Customer Relationship Management Yang Berpengaruh Loyalitas
Nasabah PT BRI (Persero) Tbk. Wilayah Makassar

Chahyono

Analisis Variabel Yang Mempengaruh Harga Saham Perusahaan Manufaktur
Minuman Yang Tercatat di Bursa Efek Indonesia

Fatma

Analisis Pendapatan Usaha Telor Asin di Kecamatan Palangga Kabupaten
Gowa

Iwan Prawira & Hernita

Peningkatan Pendapatan Usaha Jamur Tiram di Kelurahan Bukit Harapan Kota
Parepare

Hikma & Widiastuti

Potensi Agrowisata di Nuha Indonesia

Jasmin

Penggunaan Analisa Camel Dalam Mengukur Kinerja Pada PT. Bank Sulsel Cabang
Utama Makassar

Mufi, Nadiyah

Pengaruh Stabilitas Organisasi Terhadap Kinerja Lembaga Koperasi (Studi pada
Masyarakat Pesisir di Kota Makassar)

Muhlis Ruslan

Bagaimana Meningkatkan Pelayanan Kepada Masyarakat Dalam Hal Transfer Uang
Sehingga Dapat Menarik Banyak Nasabah dan Jumlah Uang Yang Ditransfer
Meningkat

Syukur

PENERBIT

FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS 45 MAKASSAR GEDUNG II LT.5

JALAN URIP SUMOHARJO KM. 4 MAKASSAR, SUL-SEL

TLP/FAX.(0411)-452901/424568

<i>Jurnal Ilmiah Ekonomi</i>	<i>Vol. 05</i>	<i>No. 05</i>	<i>Hal. 1 - 73</i>	<i>Januari - Juni 2015</i>	<i>ISSN 2252-4398</i>
--------------------------------------	----------------	---------------	--------------------	----------------------------	---------------------------

DAFTAR ISI

	<u>Halaman</u>
Halama Sampul	i
Salam Redaksi	ii
Analisis Saluran Distribusi Intensif Terhadap Peningkatan Penjualan Pada PT. Anugrah Interximindo Makassar <i>Andi Arie Andriani</i>	1-8
Determinasi Customer Relationship Management Yang Berpengaruhi Loyalitas Nasabah PT BRI (Persero) Tbk. Wilayah Makassar <i>Chahyono</i>	9-21
Analisis Variabel Yang Mempengaruh Harga Saham Perusahaan Manufaktur Minuman Yang Tercatat di Bursa Efek Indonesia <i>Fatma</i>	22-28
Analisis Pendapatan Usaha Telor Asin di Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa <i>Iwan Prawira & Hernita</i>	29-33
Peningkatan Pendapatan Usaha Jamur Tiram di Kelurahan Bukit Harapan Kota Parepare <i>Hikma & Widiastuti</i>	34-38
Potensi Agrowisata di Nuha Indonesia <i>Jasmin</i>	39-47
Penggunaan Analisa Camel Dalam Mengukur Kinerja Pada PT. Bank Sulsel Cabang Utama Makassar <i>Muh, Nadhar</i>	48-55
Pengaruh Stabilitas Organisasi Terhadap Kinerja Lembaga Koperasi (Studi pada Masyarakat Pesisir di Kota Makassar) <i>Muhlis Ruslan</i>	56-62
Bagaimana Meningkatkan Pelayanan Kepada Masyarakat Dalam Hal Transfer Uang Sehingga Dapat Menarik Banyak Nasabah dan Jumlah Uang Yang Ditransfer Meningkatkan <i>Syukur</i>	63-73

ANALISIS PENDAPATAN USAHA TELUR ASIN DI KECAMATAN PALANGGA KABUPATEN GOWA

Oleh :

Iwan Perwira (iwanperwira@yahoo.com)

Hernita (hernita.sahban@yahoo.com)

Dosen Manajemen STIM Lasharan Jaya Makassar

Abstract

The process of making salted eggs of various flavors of this is done in three stages. First, make salted eggs; This phase of duck eggs are cleaned and sanded until smooth and shiny look. Secondly, the provision of a variety of flavors such as garlic, ginger and chilli powder into the batter of mud brick that has been interfered salt, Third, eggs from sludge Adona anaeka taste, boiled and ready to be sold or consumed. The results of the training and mentoring program salted eggs showed that the learning of making salted eggs can improve the entrepreneurial spirit among the general public, especially mothers housewife in the District Palangga Gowa. Target output produced is a model of production duck or duck eggs into salted eggs of different flavors with the aim of increasing revenue duck farmers and entrepreneurs in the District Palangga Gowa and is also expected to grow this business to the maximum so as to generate profit / maximum profit anyway.

After mentoring for approximately 4 months, then on aspects of production and marketing has a pretty good impact because of the use of the abrasive powder is replaced with red brick powder makes the results of the salted egg yolk was more mature and savory that tastes better. From the marketing aspect has a positive impact because they were given tips about marketing methods, especially now is the era of digital marketing. For labeling packaging and brochures brochures still in the stage of completion.

Keywords: *Method of mixing a sense of quality human resources and integrated marketing.*

BAB I. PENDAHULUAN

Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harga relatif murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Salah satu jenis telur yang digemari masyarakat Indonesia adalah telur bebek (itik). Secara tradisional telur bebek biasanya dibuat menjadi telur asin, dan dengan dijadikan telur asin maka akan memiliki daya simpan antara 1-3 minggu ketimbang masih telur bebek biasa. Ketahanan simpan itu dikarenakan kadar garam yang tinggi. Cara pembuatannya telur asin ini relatif tidak terlalu sulit. Peralatan yang digunakan cukup simpel dan hasil produksi tidak begitu mahal serta potensi usahanya sangat tinggi. dalam pembuatan telur asin ini, yang digunakan adalah adonan abu gosok, pecahan batu bata, dan garam. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin dan sekaligus bahan pengawet. Karena dapat mengurangi kelarutan oksigen (oksigen diperlukan oleh bakteri), menghambat kerja enzim proteolitik (enzim perusak protein), dan menyerap air dari dalam telur.

Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa, suatu desa atau kelurahan di Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan telah tumbuh semangat berwirausaha di kalangan masyarakat umum dan mahasiswanya dan UKM Srikandi adalah salah satu wirausaha mandiri yang tumbuh dan aktif memproduksi telur asin. Semula UKM Srikandi hanya memproduksi telur bebek/itik dengan satu rasa saja yaitu rasa asin, namun kini tengah berinovasi dengan mulai

membuat aneka rasa dari tanaman dan sayuran sehingga tercipta rasa khas yang telah dicampurkan ke dalam rasa telur asin itu. Aneka rasa buah itu diantaranya bawang putih, jahe, cabe dan lain lain. Para pelaku wirausaha telur asin yang ada terus tumbuh itu secara langsung akan mengurangi tingkat pengangguran sehingga jumlah angka kemiskinan pun akan berkurang di Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa. Dan diharapkan akan mampu menjawab tantangan pengangguran dan kemiskinan di daerah tersebut.

Melihat semangat berwirausaha yang tumbuh secara positif, Pemerintah pun terus menggenjot pembangunan dan perkembangannya. Pemerintah RI tak henti hentinya terus membangun ekonomian rakyat, dan hasilnya secara perlahan mulai terlihat nyata. Faktanya, kini wirausaha di seluruh Indonesia telah mencapai 1,65 % dari total penduduk Indonesia atau berjumlah 4.098.978 wirausahawan. Bahkan, lebih luas lagi, Pemerintah mencanangkan Gerakan Kewirausahaan Nasional (GKN) sebagai ajang pertemuan, promosi dan pesta wirausahawan seluruh Indonesia. GKN tahun 2014 memasuki tahun keempat sejak di canangkan Presiden SBY tahun 2011 lalu. Semangat berwirausaha itu harus terus di jaga, di pupuk dan di kembangkan agar Indonesia mampu mencapai target jumlah wirausaha hingga akhir tahun 2014 yaitu 2.5 % dari total penduduk Indonesia atau berjumlah 6.303.111 wirausahawan. Target tersebut tidak sulit di capai karena GKN di dukung oleh 13 Kementerian dengan jumlah dana yang dikucurkan tiap tiap kementerian itu berjumlah triliun-an.

Berdasarkan analisis yang ditemui di lapangan, masyarakat yang berada di UKM Srikandi, tempat usaha pembuatan telur asin aneka di Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa itu, terkendala oleh berbagai masalah yang menghambat proses produksi dan kemajuan pemasarannya sehingga sulit mencapai penjualan yang maksimal. Justifikasi permasalahan nya adalah, yang pertama dan paling utama adalah minimnya modal. Dengan minim modal itu jumlah produksi yang dihasilkan tidak akan bertambah. Selain itu, waktu produksi yang terjadi hanya seminggu sekali atau menunggu pesanan saja. Padahal dengan jumlah modal yang memadai maka produksi dapat di lakukan seminggu dua kali atau tiga kali sehingga telur asin dapat dijual dan sebagiannya di stok untuk memenuhi pesanan yang sifatnya mendadak.

Permasalahan lain adalah kualitas Sumber Daya Manusia. Karyawan yang bekerja di UKM Srikandi minim pengetahuan tentang pembuatan dan inovasi rasa telur asin. Jadi sulit membuat telur asin aneka rasa dalam jumlah banyak karena keterbatasan kemampuan sehingga hanya membuat telur asin saja itupun dalam jumlah yang terbatas. Dan permasalahan yang paling penting lainnya adalah masalah pemasaran. Sementara ini, pemasaran atau penjualan telur asin aneka rasa ini hanya bergantung pada pesanan saja. Belum ada upaya melebarkan sayap pemasaran dengan masuk hingga ke warung makan, toko kelontong dan super market di Kabupaten Gowa, karena terkendala mengenai pengetahuan tentang pemasaran itu sendiri. Padahal telur asin aneka rasa tersebut sudah dikenal hingga seluruh Sulawesi Selatan, bahkan Gubernur Sulsel pun sangat menyukai produksi telur asin dari Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan ini.

BAB II. TARGET DAN LUARAN

Target yang akan dicapai dalam penelitian ini adalah bagaimana UKM Srikandi dalam usaha pembuatan produk Telur Asin dengan aneka rasa mempunyai manfaat untuk menciptakan lapangan kerja baru bagi individu-individu di wilayah tersebut sehingga mengurangi jumlah angka pengangguran. Selain itu dapat meningkatkan jumlah pendapatan di masyarakat. Usaha ini juga mampu mengurangi angka kemiskinan serta dapat mengoptimalkan produk (telur) yang semula hanya diolah secara tradisional bisa lebih bermanfaat dan berdaya guna. Adapun luaran yang dihasilkan adalah model dengan tujuan meningkatkan pendapatan peternak itik dan pelaku wirausaha telur asin di Kecamatan Palangga Kabupaten Gowa.

BAB III. METODE PELAKSANAAN

Kurangnya kemampuan dan daya kreatif yang dimiliki karyawan yang membuat telur asin sangat berpengaruh dalam proses pembuatan telur asin aneka rasa yang mana dapat meningkatkan penjualan dan tentunya kualitas telur asin yang baik. Untuk itulah diperlukan pelatihan dan pendampingan selama proses pembuatan telur asin aneka rasa. Proses pembuatan telur ini dilakukan dalam tiga tahapan. *Pertama*, pembuatan telur asin. *Kedua*, pengolahan aneka rasa seperti bawang merah, jahe dan cabe yang akan dijadikan sebagai pemberi rasa. *Ketiga*, proses pencampuran rasa (pemberian rasa pada telur asin).

Mula-mula telur bebek/itik dibersihkan dengan amplas agar kulit telur licin dan menipis, dan memudahkan rasa garam meresap ke dalamnya. Selanjutnya telur dilumuri serbuk bata merah yang sudah dicampur air dan garam, lalu disimpan di dalam tempat tertutup selama 1 – 2 minggu agar rasa asinnya meresap ke dalam telur itik tersebut. Setelah itu telur dibersihkan dengan air sabun. Jika perlu disikat hingga bersih, lalu dibilas dengan air.

Tahap kedua adalah menyiapkan aneka rasa tanaman seperti bawang putih, jahe dan cabe yang akan dijadikan sebagai pemberi rasa baru pada telur bebek/itik. Setelah dibersihkan semua tanaman itu dipotong kecil-kecil dan siap dicampurkan ke dalam adonan serbuk bata merah, dengan tambahan gula putih dan air secukupnya. Tahap ketiga adalah proses pemberian rasa telur asin dengan pencampuran rasa bawang putih, jahe dan cabe ke dalam telur asin. Prosesnya mudah yakni dengan memasukkan telur asin yang sudah dibersihkan ke dalam pasta serbuk bata merah yang masing masing telah dicampur rasa bawang putih, rasa jahe dan rasa cabe. Selain tentunya rasa asin yang biasa. Telur yang sudah direndam dalam pasta serbuk bata merah itu didiamkan selama kurang lebih 2 minggu. Lalu siap dibersihkan dan dikonsumsi.

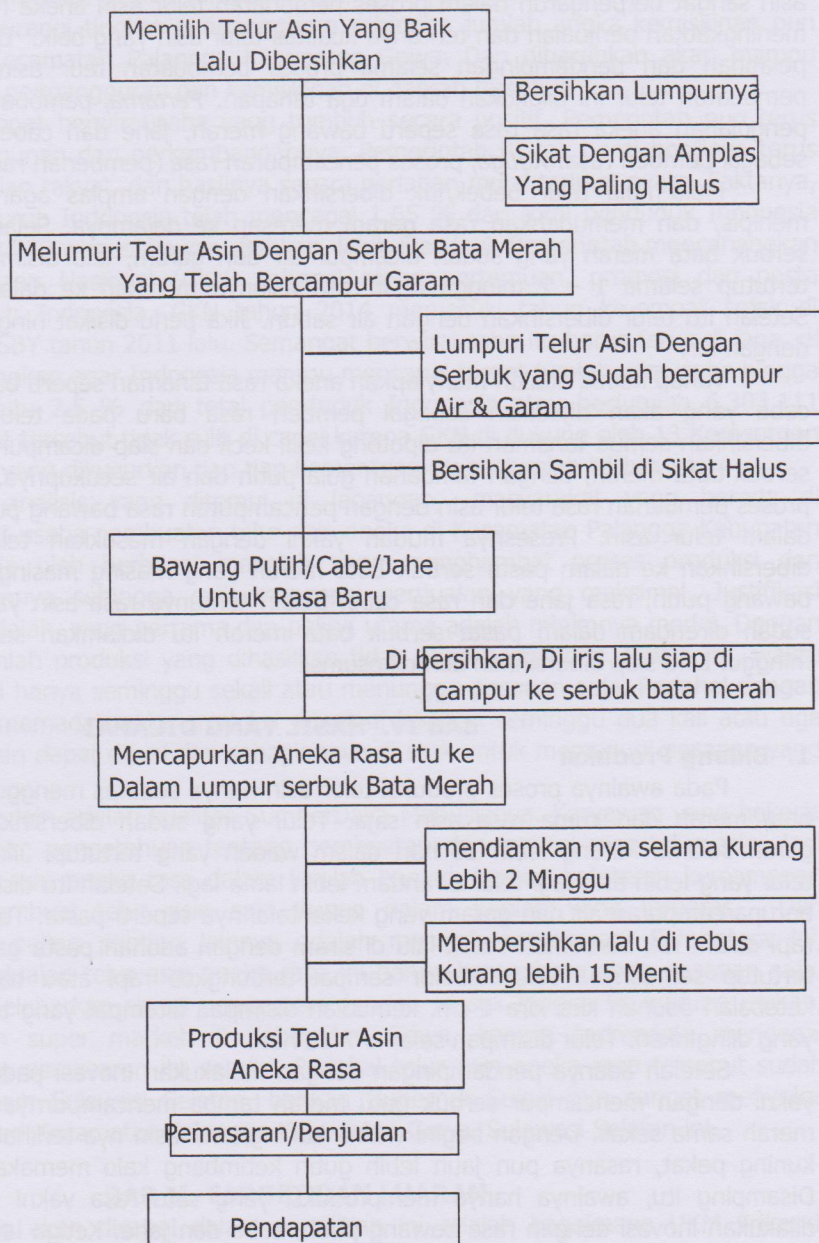
BAB IV. HASIL YANG DICAPAI

1. Bidang Produksi

Pada awalnya proses produksi telur asin hanya sebatas menggunakan serbuk serbuk bata merah dan cuma rasa asin saja. Telur yang sudah dibersihkan ke dalam larutan garam selama kurang lebih 10 hari dalam wadah yang tertutup. Jika menginginkan rasa telur yang lebih asin lagi telur direndam lebih lama lagi. Setelah itu disiapkan adonan garam berupa campuran air dan garam yang kekentalannya seperti pasta. Telur kemudian disusun rapi dalam rak berbentuk kotak lalu di siram dengan adonan pasta garam tersebut sampai tertutup semuanya. Telur dibalur sampai terbungkus rapi atau tertutup rapat dengan ketebalan adonan kira kira 1 cm. kemudian disimpan ditempat yang terbuka sampai waktu yang diinginkan. Telur disimpan selama 7-15 hari.

Setelah adanya pendampingan dengan melakukan inovasi pada proses produksinya yakni dengan mencampur serbuk bata merah tanpa mencampurnya dengan serbuk bata merah sama sekali. Dengan begini warna kuning telur asin nya terlihat lebih matang warna kuning pekat, rasanya pun jauh lebih gurih ketimbang kalo memakai serbuk abu gosok. Disamping itu, awalnya hanya memproduksi yang satu rasa yakni rasa asin saja maka dilakukan inovasi dengan rasa bawang putih, cabe dan jahe. Ketiga lauk itu masing-masing dicampur ke dalam adonan serbuk bata merah yang agak kental sesuai dengan rasa yang diinginkan.

Poses Produksi dan Pemasaran :



2. Bidang Manajemen

Mulai dari observasi terlihat bahwa pengelolaan usaha telur asin tersebut dikelola seadanya, artinya jauh dari fungsi-fungsi manajemen. Oleh sebab itu penerapan aspek manajemen usaha, mulai dari *planning*, *organizing*, *actuating* dan *controlling*, sebab hal ini merupakan salah satu indikator keberhasilan dan keberlanjutan usaha. Untuk persiapan, mengorganisir usaha dan tenaga kerja, menggerakkan sumber daya dan pengendalian/pengawasan adalah sesuatu yang tidak bisa dipisahkan dalam mencapai suatu

tujuan usaha. Pada bidang tata kelola administrasi dijelaskan tentang cara pencatatan alat pendukung produksi, pencatatan pembelian bahan, pengarsipan dan metode pembukuan. Pada bidang produksi, dijelaskan tentang metode proses produksi dan pentingnya kualitas produksi.

3. Bidang Pemasaran

Metode yang dilakukan oleh mitra pada awalnya hanya sebatas diproduksi saja jika ada pesanan, hal dilakukan sejak usaha tersebut digelar yakni tahun 2013. Hal tersebut terjadi oleh karena keterbatasan pengetahuan dan teknologi, kemampuan ber-inovasi serta keterbatasan modal usaha. Oleh karena itu dengan program yang telah dilakukan pada bidang pemasaran adalah menjelaskan tentang kiat-kiat pemasaran, promosi dan distribusi produk, teknik pengemasan, pemasangan label serta pengenalan pembuatan brosur bahkan diarahkan untuk memperkenalkan produk telur asin aneka rasa melalui internet.

Metode yang telah dilakukan pada penjelasan diatas sudah member dampak yang positif sebab sudah banyak yang mengorder, yangdahulunya hanya membeli telur asin berdasarkan pesanan saja tapi saat mitra sudah menyiapkan lebih awal telur asin makan produksinya mulai kontinyu. Pada awalnya, setiap bulan hanya mampu memproduksi sebanyak 50 butir dan sekarang sudah meningkat menjadi 100 bahkan 150 butir. Selain sudah dikenal, menggunakan serbuk bata merah membuat telur asin jadi lebih gurih, ditambah lagi dalam banyak rasa ; rasa jahe dan cabe sebagai pilihan baru. Dengan demikian tentu saja pendapatan mitra sudah meningkat disbanding sebelumnya, dan diprediksi dengan selesainya penelitian ini maka pemasarannya akan semakin luas. Dan juga ditunjang dengan pembuatan label kemasan dan percetakan brosur sudah selesai.

BAB V. KESIMPULAN

Kesimpulan

- Pemahaman fungsi-fungsi manajemen kepada pengusaha telur itik telah dilakukan/dilaksanakan oleh karena pelaksanaan proses masa lalu masih tradisional
- Kiat kiat pemasaran dan distribusi produk sudah dijelaskan dan diterapkan, bahkan dalam proses pembuatan label kemasan dan brosur dalam tahap penyelesaian
- Telur asin sebagai makanan alternatif jika seseorang tidak mengkonsumsi daging sapi/ayam atau ikan. Telur asin dapat dibuat dengan aneka rasa ; rasa bawang putih, rasa jahe dan rasa cabe.

Daftar Pustaka

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Woottom. 1987. Ilmu Pangan (Terjemahan) Hari Purnomo. Jakarta. U I Press.
- Budhi, M.K.S. 2010. Memaknai Bias-Bias Kinerja Indikator Pembangunan Kaitannya Dengan Kesejahteraan. Orasi Ilmiah G B UNUD Bukit, Jmbaran, Badung.
- [Http://www.Gizinet/telur asin](http://www.Gizinet/telur%20asin), 2009.
- Sulandra, K., Hartawan, M., dan I. A. Okarini. 1992. Teknologi Telur. FAPET UNUD, Denpasar.
- Supartha, W.G. 2010. Budaya Organisasi dan Kepemimpinan : Transformasi Nilai Ideal Menjadi Faktual, Dalam Meningkatkan Kinerja Organisasi. Orasi Ilmiah G B UNUD Bukit, Jmbaran, Badung.
- Suryana. 2006. Kewirausahaan Pedoman Praktis : Kiat dan Proses Menuju Sukses. Edisi ke 3. Salemba Empat : Jakarta.
- Umar, H. 1998. Sumber Daya Manusia Dalam Organisasi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Utama, M.S. 2010. Penanggulangan Kemiskinan Melalui Pemberdayaan Masyarakat di Provinsi Bali. Orasi Ilmiah G B UNUD Bukit, JImbaran, Badung.