

ANALISIS USAHA PENGASINAN TELUR BEBEK DI DESA JANGKA ALUE KECAMATAN JANGKA KABUPATEN BIREUEN

Rahmayanti

Mahasiswa Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Almuslim

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Strategi Bauran Pemasaran Olahan penggilingan sagu sebagai pakan ternak di gampong Imbude Kecamatan Kutablang Kabupaten Bireuen. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Juli Mee Teungoh Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh. Data dianalisis menggunakan analisa SWOT. Berdasarkan hasil analisis faktor internal dapat diidentifikasi bahwa kekuatan utamanya adalah Potensi Sumber Daya Alam Sagu, sedangkan kelemahan utama adalah tidak adanya promosi. Peluang utama adalah Adanya Lembaga Simpan Pinjam dan Permintaan Rendah. Berdasarkan hasil analisis SWOT, pemasaran Sagu Pakan akan tepat apabila melakukan strategi *Diversifikasi*, Hal ini menunjukkan bahwa meskipun menghadapi berbagai ancaman, perusahaan ini masih memiliki kekuatan dari segi internal. Strategi yang harus diterapkan adalah menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang jangka panjang dengan cara strategi diversifikasi (produk/pasar).

Kata Kunci : Analisis, SWOT, dan Bauran Pemasaran.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan besar bagi tercapainya kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap dan mudah dicerna. Telur bebek merupakan jenis makanan bergizi yang sangat populer dikalangan masyarakat, sangat bermanfaat sebagai sumber protein hewani. Hal ini disebabkan telur merupakan salah satu bentuk makanan yang mudah didapati dipasar-pasar, dan mudah pula cara pengolahannya, serta harganya relatif murah. Telur bebek pada umumnya dapat dikonsumsi dalam berbagai bentuk olahan, seperti telur rebus, telur asin, dan dapat pula dikonsumsi dalam bentuk mentah.

Di Indonesia jumlah telur yang tersedia sangat banyak yaitu sebesar

1,378 ton, sumbangan telur terbesar adalah jenis ayam petelur dengan total 69,57%. Telur ayam buras dan telur bebek menyumbang masing-masing 12,16% dan 18,26%, tetapi dalam kenyataan telur-telur busuk sebelum dimanfaatkan atau konsumsi karena kurangnya masa simpan dari telur-telur tersebut. Salah satu cara untuk mengatasi masalah pembusukan telur yaitu dengan membuat telur bebek asin. Sebagian besar telur asin dibuat dari telur bebek. Hal ini disebabkan telur bebek mempunyai pori-pori yang sangat besar sehingga baik untuk telur bebek asin. Dengan pengasinan telur bebek menjadi tidak amis dan daya tahan telur lebih lama. Semakin lama waktu pengasinan akan semakin tahan lama masa simpan telur. Sumber bahan baku yang diperoleh berasal dari keluarga sendiri dan sekitar tempat tinggalnya.

Kekuatan produk telur asin di pasaran lumayan bagus produk sering

dicari konsumen untuk lauk orang yang sedang sakit dan digemari, disamping itu dari segi ukuran lebih besar dari telur ayam dan puyuh. Kelemahan di pasaran mungkin karena kurangnya pemasok dan jumlah hasil produksi menjadikan telur asin agak sedikit sulit dijumpai dan harga yang relatif lebih mahal dari telur ayam dan puyuh. Peluang di pasaran sebetulnya sangat terbuka lebar tinggal kita bisa mencari cara untuk memperbanyak hasil peternakannya. Kendala yang dihadapi dalam proses pembuatan telur asin yang membutuhkan waktu satu minggu serta mudah busuknya telur.

Salah satu Sentra pengolahan telur bebek Asin adalah di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen. Usaha ini berdiri sejak tahun 1970 dari bapak Husen daud sampai bapak Muhammad Yakop di tahun 2017. Usaha ini merupakan usaha yang dikelola sendiri dengan tenaga kerja anggota keluarganya. Kendala yang dihadapi yaitu sumber bahan baku susah diperoleh ketika musim hujan sehingga dapat menghambat proses produksi, dan persaingan ikan dengan telur bebek asin. Teknologi yang diperlukan untuk memproduksi telur asin secara umum merupakan teknologi sederhana, oleh karena itu perbedaan proses produksi dan kualitas produk telur asin di tentukan oleh pengolahannya. Dipasarkan melalui agen-agen untuk diproduksi oleh pengusaha. Konsumen terbesar produk telur asin adalah masyarakat menengah kebawah karena telur asin dapat dijadikan sumber protein hewani yang murah. Hal ini berpengaruh terhadap pendapatan usaha telur bebek di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen.

Berdasarkan hal tersebut di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan sebuah penelitian ilmiah tentang “*Analisis Usaha Pengasinan Telur Bebek di*

***Desa Jangka Alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen*”.**

Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :

1. Pendapatan Usaha Telur Bebek Asin di Desa Jangka Alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen.
2. Kelayakan Usaha Telur Bebek Asin di Desa Jangka Alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen.

METODE PENELITIAN

Waktu, Lokasi dan Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh. Lokasi penelitian ini dilakukan pada usaha Pengasinan Telur Bebek di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen. Pemilihan di Desa ini dilakukan dengan sengaja (*purpove sampling*), dengan pertimbangan bahwa usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakop merupakan salah satu industri rumah tangga yang ada di Jangka alue. Penelitian ini dilaksanakan satu bulan, yaitu bulan Juni 2017 sampai selesai.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

1. Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap berbagai kegiatan dan keadaan di lokasi penelitian yang terkait dengan tujuan penelitian.
2. Wawancara, yaitu mengumpulkan data dengan melakukan wawancara dengan menggunakan kuisioner kepada pihak terkait yang berkaitan dengan penelitian.

Sumber Data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder, dengan jenis data sebagai berikut :

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh langsung dari lapangan melalui wawancara dengan responden menggunakan kuisioner dan pengamatan (observasi) langsung di lapangan.
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari instansi-instansi terkait dengan masalah dan obyek yang diteliti.

Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan di lapangan dan ditabulasikan kemudian dipindahkan ke dalam bentuk tabelaris sesuai dengan kebutuhan analisis. Untuk pengujian hipotesis diuji dengan analisis biaya dan Pendapatan Bersih.

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah semua pengeluaran ekonomis yang harus dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Untuk menghitung biaya produksi digunakan rumus sebagai berikut (Suharnoe, 2001)

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC : Biaya Total
FC : Biaya Tetap
VC : Biaya Variabel

2. Pendapatan

Pendapatan adalah jumlah uang yang diterima oleh usaha Telur bebek asindari aktivitasnya. Adapun rumus yang digunakan untuk menghitung pendapatan adalah sebagai berikut (Selmi, 2001)

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR = Total Revenue
P = Price
Q = Quantity

3. Pendapatan Bersih

Pendapatan Bersih merupakan kondisi dimana terjadinya peningkatan kekayaan seorang investor sebagai hasil penanam modalnya, setelah dikurangi biaya-biaya yang berhubungan dengan penanaman modal tersebut (termasuk di dalamnya, biaya kesempatan). Untuk menghitung Pendapatan Bersih usaha digunakan rumus sebagai berikut (Hastuti dan Rahim, 2008).

$$\pi = TR - TC$$

π = Pendapatan Bersih

TR = Penerimaan

TC = Total biaya

4. Break Even point atau BEP

Break Even point atau BEP adalah suatu analisis untuk menentukan mencari jumlah barang atau jasa yang harus dijual kepada konsumen pada harga tertentu untuk menutupi biaya-biaya yang timbul serta mendapatkan Pendapatan Bersih / profit. Berikut rumus untuk menghitung BEP (Soekartawi, 2005).

Break event (BEP) Produksi

$$(\text{Butir}) = \frac{\text{Total Biaya (Rp)}}{\text{Harga Jual (Rp)}}$$

Break event (BEP) Harga (Rp.) =

$$\frac{\text{Total Biaya (Rp)}}{\text{Jumlah Produksi (Rp)}}$$

5. Revenue/Cost Ratio

Revenue/Cost Ratio merupakan perbandingan antara total penerimaan dengan total biaya dengan rumusan sebagai berikut (Soekartawi, 2005).

Revenue/Cost Ratio (R/C) =

$$\frac{\text{Total Penerimaan (Rp)}}{\text{Total Biaya (Rp)}}$$

Jika R/C Ratio >1, maka usaha yang dijalankan mengalami keuntungan atau layak dikembangkan. Jika R/C Ratio <1, maka usaha tersebut mengalami kerugian atau tidak layak untuk dikembangkan. Selanjutnya jika R/C Ratio =1, maka usaha tersebut berada pada titik impas (*Break Event Point*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Biaya Produksi

Biaya Produksi meliputi biaya tetap dan biaya tidak tetap. Biaya tetap merupakan biaya penyusutan alat dan biaya tidak tetap meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan penunjang. Biaya tetap merupakan jenis biaya yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi adalah tetap jumlahnya dan tidak mengalami perubahan. Dalam melakukan proses produksi pengasinan telur bebek yang termasuk biaya tetap adalah penyusutan peralatan yang digunakan, yang dihitung berdasarkan umur ekonomi masing-masing peralatan. Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tergantung dari besar kecilnya produksi yang dihasilkan. Biaya tidak tetap dalam proses produksi meliputi biaya digunakan untuk pembelian bahan baku (telur, garam, abu sekam, abu gosok, dan air) tenaga kerja dan bahan baku penunjang.

Biaya tetap(*fixed cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya sampai tingkat kegiatan tertentu relative tetap dan tidak terpengaruh oleh perubahan volume kegiatan. Biaya tetap adalah biaya yang sifatnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya produksi, misalnya biaya penyusutan alat. Jumlah total biaya tetap dilihat dari jumlah penyusutan peralatan pada usaha pembuatan pengasinan telur bebek di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen. Jumlah biaya tetap yang dikeluarkan adalah sebesar Rp.582.000/tahun. Berdasarkan jenis biaya tetap suatu usaha berbeda dengan usaha lainnya, yang berlaku pada usaha pengasinan telur bebek milik Bapak Muhammad Yakob dalam penelitian ini. Faktor-faktor yang menjadi biaya tetap pada masing-masing usaha antara lain biaya peralatan, penyusutan, dan biaya lain-lainnya. Lahan dan bangunan yang menjadi usaha pengasinan telur bebek Bapak Muhammad Yakob dapat dilihat jelas pada tabel 1

Tabel 1. Rata-Rata Biaya tetap Pada Usaha Pengasinan Telur Bebek selama 1 Tahun.

No	Uraian	Penyusutan (Rp)/bulan	Penyusutan (Rp.)/Tahun
1	Ember sedang	12.500	150.000
2	Keranjang besar	25.000	300.000
3	Keranjang kecil	5.000	60.000
4	Gayung	6.000	72.000
Total biaya produksi telur bebek asin		48.500	582.000

Berdasarkan tabel 1 di atas dapat dilihat bahwa penyusutan ember sedang Rp.150.000/tahun, keranjang besar Rp.300.000/tahun, keranjang kecil Rp.60.000/tahun, gayung Rp. 72.000/tahun. Rata-rata penggunaan biaya penyusutan peralatan yaitu sebesar Rp 48.500/bulan atau sebesar Rp 582.000/tahun pada usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakob di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen adalah.

Untuk mengetahui lebih jelas biaya tetap dapat dilihat di tabel lampiran 1.

Biaya Tidak Tetap (*variable cost*)

Biaya variabel adalah biaya yang berubah secara proposional dengan aktivitas bisnis, Biaya variabel adalah jumlah biaya marjinal terhadap semua unit yang di produksi, hal ini juga dapat dianggap biaya normal. Biaya variabel terdiri atas biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja yang digunakan selama

proses produksi. Adapun tentang biaya variabel akan diuraikan sebagai berikut :

1) Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses pengasinan telur bebek pada usaha milik Bapak Muhammad Yakob terdiri dari telur bebek yang menjadi bahan utamadalama proses pengasinan dan bahan

penunjang yang terdiri dari garam, abu sekam, abu gosok, dan air. Gambaran mengenai biaya bahan baku pada usaha pengasinan telur bebek milik Bapak Muhammad Yakob selama satu tahun produksi dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini :

Tabel 2. Rata-Rata Biaya Bahan Baku Pada Usaha Pengasinan Telur Bebek

No	Uraian	Total Harga/ Tahun
1	Telur	67.200.000
2	Garam	5.040.000
3	Abu Gosok	1.440.000
4	Abu sekam	4.320.000
5	Rinso	18.000
Total biaya bahan baku		78.018.000

Berdasarkan tabel 2 dapat dilihat penggunaan biaya bahan baku perproduksi yaitu 1.000 butir/produksi. Usaha pengasinan telur bebek ini melakukan kegiatan produksi 4 kali dalam 1 bulan. Adapun jumlah kebutuhan bahan baku telur bebek Perbulan adalah 4.000 butir atau kebutuhan bahan baku per tahun adalah 48.000 butir dengan harga Rp 1.400/butir. Maka yang tertinggi jumlah telur bebek yaitu Rp 67.200.000 dan terendah yaitu rinso dengan harga Rp 18.000/tahun. Maka biaya bahan baku yaitu Rp 78.018.000/tahun.

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia dalam kegiatan usaha pengasinan telur bebek Bapak Muhammad Yakob menggunakan 5 orang tenaga kerja dari keluarga sendiri. Tenaga kerja yang diperkerjakan adalah laki-laki dan perempuan. Sistem upah tenaga kerja yang diterapkan di usaha pengasinan telur bebek dalam sistem upah tidak menentu, yaitu upah yang diberikan sesuai waktu kerja. Pada usaha pengasinan telur bebek milik Bapak Muhammad Yakob tersebut hanya digunakan untuk mencuci, membungkus, mempersiapkan bahan baku, dan pengemasan.

2) Biaya tenaga kerja

Tabel 3. Rata-Rata Biaya Tenaga Kerja Usaha Pengasinan Selama Satu Tahun

No	Nama	Tugas	Jumlah/tahun(Rp.)
1	Nurulazira	Mencuci, membungkus	1.920.000
2	Rahmatulula	Mencuci, membungkus	1.920.000
3	Nasri	Mencuci, membungkus	1.920.000
4	Rahima	Menyiapkan bahan baku	2.160.000
5	Rahmat	Pengemasan dan pemasaran	2.160.000
Jumlah			10.080.000

Berdasarkan tabel 3 dapat dilihat penggunaan tenaga kerja di usaha pengasinan telur bebek sebanyak 5 orang. Dengan pembagian kerja yaitu : 3 orang bertugas mencuci dan membungkus di berikan upah sebesar Rp 1.920.000/tahun, 2 orang menyiapkan

bahan baku di berikan upah sebesar Rp 2.160.000/tahun. Maka total biaya tenaga kerja pada usaha pengasinan telur bebek di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen Usaha Bapak Muhammad Yakob adalah sebesar Rp 10.080.000/tahun. Untuk lebih jelas

tenaga kerja dapat dilihat pada tabel lampiran 3.

Total Biaya Variabel

Total biaya variabel merupakan penjumlahan dari komponen-komponen biaya tidak tetap yang dikeluarkan pada usaha pengasinan telur bebek milik bapak Muhammad Yakob. Komponen Tabel 4. Rata-Rata Komponen Biaya Variabel Pada Usaha Pengasinan Telur Bebek Dalam Satu Tahun.

No	Komponen Biaya variabel	Biaya (Rp.)	Presentase (%)
1	Biaya bahan baku	78.018.000	88.6%
2	Biaya tenaga kerja	10.080.000	11.4%
Total biaya variabel		88.098.000	100%

Berdasarkan tabel 4 diatas penggunaan total biaya variabel pada usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakop di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen sebesar Rp 88.098.000,-/tahun.

Biaya Total

Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap (*variable cost*) pada usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakop yang dikeluarkan dalam satu tahun. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengasinan telur Tabel 5. Rata-Rata Biaya Total Pada Usaha Pengasinan Telur Bebek Bapak Muhammad Yakop.

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Tetap	582.000
2	Biaya Tidak Tetap	88.098.000
Total Biaya		88.680.000

Analisis Penerimaan pada Usaha Pengasinan Telur Bebek

Hasil produksi yang dihasilkan pada usaha pengasinan telur bebek adalah telur bebek sebagai produk utama.

biaya variabel yang dikeluarkan terdiri dari biaya telur bebek, abu seukam, biaya garam, dan tenaga kerja. Mengenai komponen-komponen biaya pada usaha pengasinan telur bebek di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen milik Bapak Muhammad Yakob dalam satu tahun dapat dilihat tabel 4 berikut ini.

bebek bapak Muhammad Yakop terdiri dari penyusutan peralatan, sedangkan biaya tidak tetap terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya lain-lain.

Biaya tetap (*fixed cost*) yang dikeluarkan pada usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakop adalah 582.000/tahun. Dan biaya tidak tetap (*variable cost*) dikeluarkan sebesar Rp. 88.098.000/tahun. Maka biaya tetap dan biaya tidak tetap pada usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakop adalah Rp. 88.146.500/tahun.

Kerusakan Produksi Telur Bebek Asin

Resiko kerusakan 2% x 48.000 = 960 butir.

Telur Bebek yang dipasarkan 48.000 – 960 = 47.040 butir.

Gambaran mengenai penerimaan pada usaha pengasinan telur bebek dilihat pada tabel 6 berikut ini.

Tabel 6. Penerimaan Usaha Telur Asin

No	Uraian	Produksi	Satuan	Harga	Total
1	Telurasin	47.040	Butir	2000	94.080.000
Total penerimaansatuantahun					94.080.000

Keuntungan/Pendapatan Bersih

Keuntungan merupakan pengurangan dari total penerimaan dengan total biaya yang dikeluarkan pada usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakop untuk mengetahui besarnya perbandingan keuntungan yang dihasilkan dari usaha tersebut. Besar kecilnya keuntungan yang diperoleh dari usaha pengasinan telur bebek sangat dipengaruhi oleh tinggi rendahnya hasil produksi yang didukung oleh ketersediaan telur asin yang mencukupi.

Pada usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakop total

biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu tahun adalah sebesar Rp. 88.680.000 dan total penerimaan sebesar Rp. 94.080.000. Keuntungan yang diperoleh pada usaha pengasinan telur bebek merupakan pengurangan dari total penerimaan sebesar Rp. 94.080.000 dikurangi dengan biaya total biaya sebesar Rp. 88.680.000 adalah Rp. 5.400.000. Jika per bulan berarti Rp.450.000. Rincian keuntungan yang diperoleh pada usaha pengasinan telur bebek dapat dilihat pada tabel 7 berikut ini :

Tabel 7. Rata-Rata Keuntungan Pada Usaha Pengasinan Telur Bebek Dalam Satu Tahun Produksi.

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Rata-Rata Penerimaan	94.080.000
2	Rata-Rata Biaya Produksi	88.680.000
Rata-Rata Keuntungan		5.400.000

Kelayakan Usaha pengasinan telur bebek

a. R/C Ratio

Ada beberapa kriteria dalam menilai kelayakan suatu usaha pengasinan telur bebek dengan menggunakan R/C Ratio, yaitu:

- 1) Apabila R/C Ratio <1, makausahatidaklayakuntukdikembangkan
- 2) Apabila R/C Ratio >1, makausahalayakuntukdikembangkan
- 3) Apabila R/C Ratio = 1, makausahaanirlaba (seimbang)

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Revenue (Pendapatan)}}{\text{Cost (Biaya)}}$$

$$R/C \text{ Ratio} = \frac{\text{Rp. 94.080.000}}{\text{Rp. 88.680.000}}$$

$$R/C \text{ Ratio} = 1.06$$

Jadi, berdasarkan perhitungan R/C Ratio yang didapat yaitu 1.06. Maka dengan ini usaha pengasinan telur bebek layak untuk diusahakan dan dikembangkan, angka tersebut Artinya setiap Rp.1 (*satu rupiah*) yang dikeluarkan untuk usaha keripik pisang coklat bisa mendapatkan pendapatan Rp.1.06 (*satu koma enam rupiah*).

b. BEP (Break Event Point)

Merupakan titik impas, dimanapelaku usaha telur bebek asin di produksipengasinan telur bebek milik Muhammad Yakop tidak memperolehkeuntungan dan tidak mengalami kerugian.

1) *BEP Harga*

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

$$\text{BEP Harga} = \frac{\text{Rp. 88.680.000}}{47.040}$$

$$\text{BEP Harga} = 1.885/\text{butir}$$

Hal tersebut dapat dikatakan, jika kegiatan usaha pengasinan telur bebek yang dijalankan menjual produksi telur asin dengan harga Rp. 1.885/butir. Maka usaha bapak Muhammad Yakop menguntungkan dan tidak rugi. Namun usaha pengasinan telur bebek di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen menjual produk di atas nilai BEP Harga, maka dapat disimpulkan bahwa usaha tersebut menguntungkan dan layak diusahakan.

2) *BEP Produksi*

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Harga Jual}}$$

$$\text{BEP Produksi} = \frac{\text{Rp. 88.860.000}}{2.000}$$

$$\text{BEP Produksi} = 44.340$$

Hal tersebut dapat dikatakan, jika kegiatan usaha pengasinan telur bebek di Desa Jangka Alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen. Usaha Muhammad yakop yang dijalankan memproduksi produk telur asin sebanyak 44.340 butir/tahun. Maka usaha telur asin menguntungkan dan tidak rugi. Namun usaha pengasinan telur bebek memproduksi telur asin di atas nilai BEP produksi yaitu 47.040 butir/tahun, maka dapat disimpulkan bahwa usaha

tersebut menguntungkan dan layak diusahakan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pendapatan per tahun yang diperoleh pada usaha pengasinan telur bebek di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen milik Bapak Muhammad Yakop adalah sebesar Rp. 5.400.000/tahun. Perhitungan BEP dan R/C menunjukkan bahwa dapat disimpulkan Jumlah produksi > BEP produksi, ini berarti usaha pengasinan telur bebek di Desa Jangka Alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen dalam posisi menguntungkan dan layak untuk dijalankan.

Saran

- 1) Kepada pengusaha untuk dapat meningkatkan efisiensi usaha sebaiknya dilakukan memperluas pemasaran, yakni untuk bisa menambah produksi yang lebih banyak dari sebelumnya. Hal ini dikarenakan prospek pemasaran dan konsumsi terhadap telur bebek asin lebih tinggi.
- 2) Usaha ini harus melakukan penyimpanan lebih lama agar produk lebih berkualitas supaya pembeli lebih berminat untuk membelinya.
- 3) Melihat tingkat keuntungan yang diperoleh dari hasil usaha pengasinan telur bebek bapak Muhammad Yakop di Desa Jangka alue Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen maka diharapkan bagi pengusaha lainnya untuk melakukan usaha tersebut dan melihat berbagai peluang yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Armanto Witjaksono, 2006, "Akuntansi Biaya", Graha Ilmu : Yogyakarta
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2009. Akuntansi Biaya. Edisi Pertama.

- Jakarta. Penerbit : Mitra Wacana Media.
- Carter, William K dan Milton F. Usry, 2006. Akuntansi Biaya, diterjemahkan oleh. Krista, Edisi Ketiga Belas, Buku 1, Penerbit Salemba Empat
- Fendi Hermawan, 2011. Analisis Pendapatan Usaha Pembuatan Telur Asin Di Kota Mataram Revenue Analysis Of Effort Making Of Salty Egg In Mataram. Jurusan Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Mataram
- Firdaus, Muhammad. 2008. Manajemen Agribisnis. Jakarta: Bumi Aksara.
- Halim dan Hanafi. 2010. Analisa Belanja: Dasar-dasar Perhitungan dalam Keputusan Keuangan. Cetakan Kedua. Penerbit Bina Aksara. Jakarta.
- Harahap, 2007. Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan, edisi Pertama, cetakan ketiga,. Penerbit : Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Hastuti dan Rahim. 2008. *Ekonomika Pertanian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hendrik, 2010. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Pandan Kabupaten Tapanuli Tengah Sumatera Utara. *Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu*.
- Kieso, Weygandt, dan Warfield, 2011. Akuntansi Intermediate, Edisi Kedua Belas, Erlangga, Jakarta.
- Mulyadi. 2006. Akuntansi Biaya, STIE YKPN, Jakarta.
- Mulyadi, 2009. Akuntansi Biaya, Edisi ke-5 cetakan kesembilan, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Reswita, 2014. Kelayakan Usaha Pengolahan Ikan Asin Di Kelurahan Sumber Jaya Kecamatan Kampung Melayu Kota Bengkulu". Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau Pekanbaru
- Sadono Sukirno, 2006. Ekonomi Pembangunan Proses masalah dan Dasar Kebijakan, cetakan ketiga, Penerbit Kencana, Jakarta.
- Soekartawi, 2006. Analisa Usaha Tani. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Selmi. (2001). *Analisis Cash Flow Usahaternakan Fase Produksi di Kecamatan Rengas Dengklok Kabupaten Kerawang*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suharnoe, B dan K. Amri (2001). *Beternak Itik Secara Intensif*. Cetakan ke-9. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susilowati, S.H. 2008. Dampak Kebijakan Ekonomi di Sektor Agroindustri terhadap Distribusi Pendapatan dan Kemiskinan di Indonesia. Disertasi Doktor Tidak Dipublikasikan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.