

**PENINGKATAN PENDAPATAN USAHA MELALUI INOVASI PRODUK
(STUDI KASUS PADA BISNIS TELUR ASIN
“YEKTI WALUYO WONODADI” BLITAR JAWA TIMUR)**

Sri Handayani¹⁾, Qoridatul Munawaroh²⁾
Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Malang,
email: yaniimam04@gmail.com
Universitas Negeri Malang

Abstrak

Untuk mengembangkan sebuah bisnis dapat dilakukan dengan banyak cara. Bisnis yang dilakukan harus diidentifikasi terlebih dahulu apakah menguntungkan dan dapat memiliki prospek untuk dapat dikembangkan. Oleh karena itu untuk mengembangkan bisnis salah satu caranya yaitu dapat dilakukan melalui inovasi produk dengan memberikan varian rasa pada bisnis telur asin. Inovasi baru pengolahan telur asin aneka rasa akan menjadi sebuah peluang usaha baru. Usaha telur asin aneka rasa ini perlu dibuat, selain untuk menambah variasi baru, telurasin yang beraneka ragam ini juga untuk memenuhi asupan gizi, terutama bagi orang yang tidak menyukai telur dengan rasa asin. Produk telur asin masih bisa dikembangkan dalam berbagai rasa, seperti rasa bawang, rasa cabai, dan rasa udang. Aneka rasa telur asin bisa menambah keanekaragaman makanan khas yang bias diproduksi sesuai permintaan pasar. Dengan adanya penambahan aneka rasa baru diharapkan penjualan telur asin semakin meningkat serta daya minat beli masyarakat semakin bertambah banyak dan dapat menambah keanekaragaman makanan khas yang bias diproduksi sesuai permintaan pasar. Hal ini terlihat di laporan keuangan bahwa penjualan telur asin semakin meningkat setiap minggu pada penjualan bulan pertama dan akan berdampak pada peningkatan pendapatan yang diperoleh. Selain itu telur asin aneka rasa ini sangat cocok dikonsumsi oleh siapa saja terutama oleh anak balita (membutuhkan protein 15 gram per hari). Berdasarkan penelitian ini, dapat disarankan agar lebih mengembangkan bisnis ini sebab bisnis telur asin aneka rasa ini sangat menjanjikan sebagai usaha wiraswasta serta bahan dan alat yang digunakan sangat terjangkau. Selain itu juga dapat menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat penduduk sekitar.

Kata Kunci : Inovasi Produk, Bisnis Telur Asin, Wirausaha

Semakin berkembang pesatnya dunia usaha di era globalisasi dan semakin banyaknya perusahaan baru. Sehingga menjadikan perusahaan-perusahaan lebih efektif menjalankan roda organisasinya dengan tujuan perusahaan dapat mencapai target untuk memperoleh laba yang tinggi dalam jangka panjang ataupun pendek. Karena itu seorang wirausaha harus mampu dalam

memilih dan memilah suatu usaha yang diminati dan dibutuhkan oleh masyarakat pada umumnya. Selain itu sikap inovatif dan kreatif juga sangat diperlukan oleh setiap usahawan agar produknya lebih dikenal oleh masyarakat, disamping ketatnya persaingan dalam dunia usaha. Oleh karena itu pemilihan usaha yang tepat sangatlah diperlukan.

Dalam pemilihan usaha yang

tepat di perlukan pemikiran yang matang dan disesuaikan juga dengan kemampuan, bakat dan minat yang dimiliki. Supaya kelak seseorang lebih bersungguh-sungguh, berusaha dengan keras dan mencintai pekerjaannya. Selain itu kita juga harus pandai melihat situasi ataupun permasalahan yang terjadi di masyarakat yang dapat dijadikan sebagai suatu peluang usaha dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat. Salah satu permasalahan yang dihadapi bangsa Indonesia adalah merebaknya kasus gizi buruk (malnutrisi) dan busung lapar pada anak-anak usia dibawah lima tahun (balita). Sekitar 1,67 juta anak balita (8% dari anak usia 0-4 tahun) berstatus sebagai penderita gizi buruk (malnutrisi).

Kasus malnutrisi ini disebabkan kurangnya asupan kalori-protein yang sebenarnya sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan anak-anak. Dimana konsumsi protein hewani penduduk Indonesia masih sangat rendah yakni 4,5 gram/kapita/hari, sementara konsumsi protein hewani masyarakat dunia adalah 26 gram/kapita/hari (Rusfidra, 2010).

Tingkat konsumsi protein hewani di Indonesia sangat rendah, bahkan masih di bawah standar yang ditetapkan oleh Badan Pangan Dunia (FAO) Berdasarkan ketetapan FAO, standar konsumsi protein hewani bangsa Indonesia minimal sebesar 6 gr/kapita/hari. Namun, saat ini masyarakat di Indonesia baru mengonsumsi protein hewani sebanyak 4,19 gr/kapita/hari. Sumber protein hewani yaitu susu, daging, ikan, telur dan keju yang mengandung asam amino esensial lengkap, lemak relatif tinggi dan mengandung laktosa. Rendahnya konsumsi protein pada anak akan menyebabkan terganggunya pertumbuhan, meningkatnya resiko terkena penyakit, mempengaruhi perkembangan mental, menurunkan *performans* anak di sekolah dan menurunkan produktivitas tenaga kerja setelah dewasa. Kasus malnutrisi yang sangat parah pada usia balita dapat menyebabkan bangsa ini mengalami *loss generation*. Akibat berikutnya adalah rendahnya daya saing SDM bangsa ini dalam era globalisasi.

Penyebab rendahnya konsumsi protein hewani dikarenakan rendahnya

taraf perekonomian penduduk Indonesia. Kurangnya sosialisasi tentang pentingnya konsumsi protein hewani bagi tubuh. Selain itu, sumber-sumber protein hewani relatif harganya mahal jika dibandingkan dengan protein nabati. Oleh karena itu, dibutuhkan sumber protein hewani yang mudah dicerna tubuh, enak, bergizi dan murah. Salah satunya adalah telur, telur merupakan sumber protein hewani yang memiliki rasa yang lezat, mudah dicerna, dan bergizi tinggi. Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya murah. Telur dapat dimanfaatkan sebagai lauk, bahan pencampur berbagai makanan, tepung telur, obat, dan lain sebagainya. Telur terdiri dari protein 13 %, lemak 12 %, serta vitamin, dan mineral. Nilai tertinggi telur terdapat pada bagian kuningnya. Kuning telur mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan serta mineral seperti : besi, fosfor, sedikit kalsium, dan vitamin B kompleks. Sebagian protein (50%) dan semua lemak terdapat pada kuning telur. Adapun putih telur yang jumlahnya sekitar 60 % dari seluruh bulatan telur mengandung 5 jenis protein dan sedikit karbohidrat.

Macam-macam telur adalah telur ayam, telur bebek atau itik, telur puyuh dan lain-lain.

Telur itik mempunyai kandungan yang berbeda yaitu protein lebih banyak terdapat pada vagina kuning telur. Sebutir telur mempunyai kegunaan protein (net protein utilization) 100% dibandingkan dengan daging ayam (80%) dan susu (75%). Berarti jumlah dan komposisi asam aminonya sangat lengkap dan berimbang, sehingga hampir seluruh bagiannya dapat digunakan untuk pertumbuhan maupun penggantian sel-sel yang rusak. Hampir semua lemak dalam sebutir telur itik terdapat pada bagian kuningnya, mencapai 35%, sedangkan di bagian putihnya tidak ada sama sekali. Lemak pada telur itik terdiri dari trigliserida (lemak netral), fosfolipida (umumnya berupa lesitin), dan kolesterol. Kandungan nilai gizi telur itik secara umum lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam.

Melihat dari permasalahan yang terjadi di masyarakat, oleh karena itu penulis memutuskan untuk memilih bisnis telur asin dengan penambahan aneka rasa didalamnya.

Penambahan aneka rasa ini bertujuan untuk menarik minat beli masyarakat dan sebagai pilihan kuliner baru yang dikemas dengan tampilan yang berbeda. Disisi lain bisnis ini masih jarang di jumpai terutama pada daerah-daerah terpencil. Selain itu produk ini juga digemari oleh sebagian banyak orang. Terutama di daerah Kediri yang merupakan tempat pemasaran produk, karena sebagian besar kebiasaan masyarakat di daerah tersebut mengkonsumsi telur asin sebagai lauk disetiap harinya. Hal ini merupakan potensi yang sangat penting untuk pemasaran produk “Telur Asin Yekti Waloyo dengan Aneka Rasa”. Selain itu, rata-rata telur asin yang dijual di pasaran kebanyakan hanya memiliki rasa asin saja, sedangkan telur asin aneka rasa mempunyai tampilan yang berbeda dan masih jarang dijumpai di pasaran. Selain itu harganya juga terjangkau oleh masyarakat pada umumnya. Sehingga produk ini memiliki keunggulan yaitu telur asin yang memiliki gizi dan protein tinggi, serta aneka rasa dan tampilan unik dan juga dapat dijangkau oleh sebagian besar masyarakat yang sangat cocok untuk

dikembangkan.

Menambahkan rasa pada telur asin merupakan sebuah inovasi dalam berdagang telur dan juga akan menjadi sebuah peluang usaha baru yang dapat dikembangkan. Mengkreasikan telur asin aneka rasa juga dapat memberikan pilihan baru yang berbeda pada konsumen. Adanya berbagai Inovasi pengolahan pangan merupakan salah satu usaha produsen untuk menarik minat konsumen yang ada di pasar. Varian rasa yang ditonjolkan harus disesuaikan dengan standar rasa konsumen pada umumnya, diantaranya yaitu telur asin rasa bawang, telur asin rasa cabai, telur asin rasa udang.

Tidak jauh beda dengan cara membuat telur asin *original*, yang dibutuhkan untuk membuat telur asin aneka rasa yaitu hanya cukup mencampurkan ekstrak varian rasa pada adonan yang sudah diberi garam, kemudian diaduk rata. Cara membuat ekstrak tersebut adalah dengan mengupas maupun membersihkan varian rasa yang diinginkan, kemudian diblender dengan air secukupnya, lalu disaring dan jadikan ekstrak. Cara-cara ini bisa memberikan rasa yang

berbeda dari telur asin biasa menjadi telur asin yang luar biasa. Penambahan varian rasa hanya akan mempengaruhi rasa dari telur asin tersebut, namun tidak mempengaruhi warna baik putih maupun kuning telurnya. Jadi bila kita menambahkan ekstrak rasa maka rasa asin telur akan bercampur dengan rasa yang kita campurkan begitu pula untuk ekstrak rasa yang lain. Sehingga inovasi rasa yang akan dibuat nantinya dapat bermacam-macam antara lain yaitu telur asin rasa pedas, telur asin rasa bawang dan telur asin rasa udang. Aneka rasa inilah yang akan menjadi topik pembahasan nantinya.

Dengan adanya penambahan aneka rasa baru diharapkan penjualan telur asin semakin meningkat serta daya minat beli masyarakat semakin bertambah banyak dan dapat menambah keanekaragaman makanan khas yang bisa diproduksi sesuai permintaan pasar. Dan diharapkan lambat laun bisnis telur asin dengan aneka rasa ini dapat dikenal banyak orang bahkan keuntungan juga bisa semakin meningkat.

Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan Judul

“Peningkatan Pendapatan Usaha Melalui Inovasi Produk (Studi Kasus Pada Bisnis Telur Asin “Yekti Waluyo Wonodadi” Blitar Jawa Timur)”. Dalam penelitian ini bertujuan sebagai berikut : (1) Untuk mengetahui cara memproduksi telur asin aneka rasanya, (2) Untuk mengetahui manfaat dan kandungan gizi telur asin dengan aneka rasa terhadap kesehatan, (3) Untuk menganalisa perubahan pendapatan dan minat beli konsumen terhadap adanya telur asin dengan aneka rasa baru.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi secara langsung yang dilakukan pada bisnis Telur Asin Yekti Waluyo Aneka Rasa yang ada di Wonodadi Blitar Jawa Timur yang dilakukan pada bulan Juni 2015. Hal – hal yang diobservasi yaitu terkait laporan keuangan (laporan perubahan modal, laporan laba – rugi, neraca). Berikut ini akan dijelaskan gambar 1 tentang tahapan – tahapan dalam menjalankan usaha Telur Asin:



Gambar 1. Tahapan Bisnis Telur Asin

Berdasarkan tahapan 1 dalam tahapan bisnis telur asin maka dapat diketahui ada 4 tahapan yaitu tahapan perencanaan, penerapan, pemasaran/distribusi dan pelaporan dari kegiatan bisnis telur asin.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan dapat diketahui antara lain sebagai berikut:

1. Cara memproduksi telur asin aneka rasanya

Cara untuk memproduksi telur asin melalui beberapa tahap, yaitu antara lain sebagai berikut:

a. Proses Pengasinan

Pengasinan telur umumnya dilakukan dengan dua cara, yaitu perendaman dalam larutan garam dan perendaman oleh adonan campuran garam dengan bubuk bata merah. Cara pertama yaitu perendaman telur dalam larutan garam yang dilakukan selama 7-10 hari didalam larutan garam. Sebelum telur-telur dimasukkan kedalam wadah perendaman, terlebih dahulu meletakkan wadah ditempat yang aman dan rata, untuk menghindari retak atau pecahnya telur pada saat proses perendaman. Cara kedua yaitu perendaman dengan adonan campuran garam dengan bubuk bata merah ini. Kemudian menuangkan sedikit adonan kedalam wadah yang telah disediakan sebagai lapisan

bawah, lalu diratakan. Kemudian telur-telur yang sudah bersih diletakkan diatas lapisan adonan dengan memberikan jarak antara telur. Setelah itu telur-telur tersebut ditimbun dengan adonan yang masih tersisa sampai rata menutupi semua telur. Telur dibiarkan terendam adonan garam selama 7 – 10 hari. Cara kedua inilah yang sering digunakan dalam produksi bisnis telur asin.

Berdasarkan proses pengolahan diatas, pembuatan telur asin dengan cara merendam dalam larutan garam jenuh sangat mudah dan praktis. Namun, cara pembuatannya dengan menggunakan adonan garam akan menghasilkan telur asin yang jauh lebih bagus mutunya, warna lebih menarik, serta cita rasa lebih enak, tapi prosesnya lebih rumit. Hal ini dikarenakan perendaman dengan adonan garam merupakan proses pengurangan air dari bahan dengan cara membenamkan bahan dalam suatu larutan berkonsentrasi tinggi dan larutan tersebut mempunyai tekanan osmosis tinggi. Dehidrasi osmosis merupakan proses perpindahan massa

secara simultan antara keluarnya air dari bahan dan zat terlarut berpindah dari larutan ke dalam bahan. Perpindahan massa osmosis dinyatakan sebagai kehilangan air dan penambahan padatan. Aplikasi dehidrasi osmosis dalam proses pengasinan, terlihat dengan keluarnya air dari dalam telur bersamaan dengan masuknya larutan garam ke dalam telur.

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. Selain itu garam (NaCl) akan masuk ke dalam telur dengan cara merembes melalui pori-pori kulit, menuju ke bagian putih, dan akhirnya ke kuning telur. Garam (NaCl) mula-mula akan diubah menjadi ion natrium (Na^+) dan ion klor (Cl^-). Ion klor inilah yang sebenarnya berfungsi sebagai bahan pengawet, dengan menghambat pertumbuhan mikroba pada telur. Makin lama dibungkus dengan adonan, makin banyak garam yang

merembes masuk ke dalamnya, sehingga telur menjadi semakin awet dan asin. Lamanya telur dibungkus adonan ini harus disesuaikan dengan selera masyarakat yang akan mengonsumsinya. Selanjutnya yaitu perbandingan kematangan telur asin berdasarkan cara pengolahannya.

Untuk telur asin matang dari hasil perendaman dengan larutan garam jenuh terkadang memiliki tekstur yang kurang bagus dan biasanya memiliki putih telur yang berlubang-lubang (keropos). Telur asin yang dihasilkan melalui perendaman dengan adonan media garam, memiliki hasil yang sangat berbeda baik rasa maupun warnanya. Demikian juga jenis telur dan juga tebal atau tipisnya kulit telur juga dapat mempengaruhi daya serap telur terhadap larutan garam sehingga memberikan hasil yang berbeda pula. Dengan begitu akan dihasilkan telur nikmat dengan rasa asin yang khas.

Berdasarkan pemaparan diatas mengenai cara pengolahan bisnis telur asin, penulis memilih cara kedua yang digunakan dalam produksi bisnis “Telur Asin Yekti Waloyo dengan Aneka Rasa”. Karena

lebih efektif dan lebih bagus kualitas mutunya.

b. Telur Asin Aneka Rasa

Dahulu para penambah telur asin hanya memproduksi telur dengan rasa asin biasa. Namun, seiring dengan semakin tingginya persaingan usaha telur asin, mendorong banyak pengusaha di bidang ini untuk menciptakan ide-ide kreatif yang menjual. Salah satu inovasi bisnis dalam bidang telur asin adalah terciptanya telur asin berbagai rasa yang menggugah selera. Dalam khalayak umum sudah pernah ada yang mencoba bereksperimen membuat telur asin dengan membubuhi berbagai macam aroma ataupun rasa, seperti telur asin rasa jahe, pedas, bawang putih, ataupun jeruk.

Dalam topik ini varian rasa yang dicoba adalah telur asin rasa bawang, rasa pedas dan rasa udang. Penelitian yang dilakukan adalah memberikan campuran ekstrak cabe, bawang putih dan udang kedalam masing-masing adonan garam jenuh yang digunakan untuk merendam telur itik. Cara membuat ekstrak tersebut adalah dengan mengupas dan

membersihkan cabe, bawang putih ataupun udang, kemudian diblender dengan air secukupnya, lalu disaring dan jadikan ekstrak. Hal yang sama dapat dilakukan untuk membuat ekstrak rasa lainnya sesuai dengan yang diinginkan.

Kemudian ekstrak inilah yang akan dicampurkan kedalam adonan batu bata dan garam jenuh, lalu diaduk rata. Rendam telur itik kedalam adonan tersebut selama 7-10 hari. Langkah selanjutnya sama seperti pada pembuatan telur asin biasa. Hasil dari penelitian ini menyimpulkan bahwa penyampuran ekstrak rasa kedalam adonan garam telur asin hanya akan mempengaruhi rasa dari telur asin tersebut, namun tidak mempengaruhi warna baik putih maupun kuning telurnya.

Jadi bila kita menambahkan ekstrak rasa maka rasa asin telur akan bercampur dengan varian rasa yang kita campurkan begitu pula untuk ekstrak rasa yang lain. Sehingga kita bisa membuat sendiri “Telur Asin Yekti Waloyo dengan Aneka Rasa” yaitu telur asin rasa pedas, telur asin rasa bawang ataupun rasa udang tanpa

campuran bahan kimia yang berbahaya bagi kesehatan.

2. Manfaat dan kandungan gizi telur asin dengan aneka rasa terhadap kesehatan

2.1.Kelebihan

Telur asin memang memiliki kelebihan dari telur rebus biasa, jika pada telur rebus biasa yang disimpan di dalam kulkas hanya mampu bertahan kurang lebih dua hari, maka pada telur asin dapat bertahan kurang lebih selama sepuluh hari. Selain itu telur asin juga memiliki rasa yang lebih gurih dari pada telur rebus biasa yang biasanya rasanya sedikit hambar.

Konsumsi makanan yang mengandung protein hewani sangat dibutuhkan masyarakat untuk pertumbuhan, keseimbangan cairan tubuh, dan daya tahan tubuh terhadap infeksi. Telur banyak dikonsumsi masyarakat untuk memenuhi kebutuhan proteinnya. Selain itu, telur mempunyai kandungan gizi yang tinggi sebanding dengan daging. Disamping itu harganya yang murah dan ketersediaan di mana-mana membuat telur menjadi makanan yang

disukai oleh siapa saja. Banyak para pengusaha memanfaatkan daerah-daerah yang masih jarang memproduksi telur asin apalagi aneka rasa dan dijadikan sebagai peluang pasar. Salah satunya yaitu di sekitar daerah Kediri belum ada produksi telur yang memiliki aneka rasa. Sehingga produk “Telur Asin Yekti Waloyo dengan Aneka Rasa” mempunyai peluang tinggi untuk digemari oleh sebagian besar masyarakat dan sebagai pilihan kuliner baru. Karena produk ini menawarkan 3 rasa yaitu rasa bawang, cabai dan udang yang mempunyai rasa enak, bergizi. Telur asin aneka rasa ini cocok digunakan masyarakat sebagai cemilan maupun untuk lauk makanan.

2.2.Kelemahan

Kelemahan telur yaitu memiliki sifat mudah rusak, baik kerusakan alami, kimiawi maupun kerusakan akibat serangan mikroorganisme melalui pori-pori telur. Kerusakan telur berupa kerusakan alami seperti pecah atau retak. Kerusakan lain adalah akibat udara dalam isi telur keluar sehingga derajat keasaman naik. Kerusakan

telur dapat pula disebabkan oleh masuknya mikroba ke dalam telur, yang terjadi ketika telur masih berada dalam tubuh induknya. Kerusakan telur terutama disebabkan oleh kotoran yang menempel pada kulit telur. Cara mengatasi dengan pencucian telur sebenarnya hanya akan mempercepat kerusakan. Jadi pada umumnya telur yang kotor akan lebih awet daripada yang telah dicuci.

Penurunan mutu telur sangat dipengaruhi oleh suhu penyimpanan dan kelembaban ruang penyimpanan. Oleh sebab itu usaha pengawetan sangat penting untuk mempertahankan kualitas. Pengawetan telur dapat dilakukan dengan cara pengasinan. Kulit telur (cangkang) tersusun atas senyawa kalsium karbonat (CaCO_3). Kulit ini berpori-pori, sehingga gas dan air dapat menembusnya. Sifat inilah menyebabkan telur dapat diasinkan. Telur itik yang mempunyai kandungan ptotein yang tinggi cocok untuk dilakukan pengasinan.

Karena kandungan gizi yang terdapat dalam telur asin seperti protein, karbohidrat dan mineral beberapa kali lebih besar dibanding

telur itik tawar. Oleh karena itu konsumsi telur perlu disikapi secara berhati-hati oleh mereka yang pernah menderita kolesterol tinggi. Sebab telur bebek atau telur itik mengandung lemak yang relatif lebih tinggi.

3. Analisa perubahan pendapatan dan minat beli konsumen terhadap adanya telur asin dengan aneka rasa baru.

Sebelum analisa perubahan pendapatan maka akan dianalisis terlebih dahulu tentang laporan keuangan, yaitu dari sisi modal, laba dan rugi, serta neraca dan produk serta pemasaran. Berikut ini analisis masing – masing laporan keuangan sebagai berikut:

3.1. Modal

Berdasarkan buku *Intermediate Accounting* Edisi 8 :24,

Ekuitas /Modal adalah perbedaan antara aktiva dengan utang dan merupakan kewajiban perusahaan kepada pemilik. Modal merupakan sesuatu yang sangat dibutuhkan dan paling utama dalam mendirikan suatu usaha, sebab modal sangat mempengaruhi jalannya suatu usaha. Oleh sebab itu penentuan modal yang baik di perusahaan dapat mempengaruhi jalannya kesuksesan suatu usaha nantinya. Dalam mendapatkan modal dapat dari dalam perusahaan atau penambahan dari pihak pemilik perusahaan ataupun pihak lain.

Modal awal dalam “**Bisnis Telur Asin Yekti Waloyo yang ada di Wonodadi Blitar**” yaitu sebesar **Rp 8.163.000**. Rincian Modal dalam memproduksi Telur Asin adalah sebagai berikut :

Tabel 1 Modal awal sebelum adanya penambahan rasa

No	Keterangan	Kuan.	Harga	Jumlah
1.	Biaya tetap			
	A. Peralatan			
	o Ember Plastik	10	Rp 22.000	Rp 220.000
	o Panci	2	Rp 110.000	Rp 220.000
	o Kompor	2	Rp 250.000	Rp 500.000
	o Selang Gas	1	Rp 100.000	Rp 100.000
	o Tabung elpiji 3 Kg	2	Rp 130.000	Rp 260.000
	o Stempel	1	Rp 30.000	Rp 30.000
	o Tempat Mangsi	1	Rp 20.000	Rp 20.000
	o Tempat Telur (Tre)	8 tumpuk	Rp 42.000	<u>Rp 336.000</u> +
	B. Parkir			Rp 1.686.000
	C. Perbaikan surat Kepemilikan Kios	30 1	Rp 2.000/hari Rp 200.000/thn	Rp 60.000/bln Rp 200.000/thn
Total Biaya Tetap				<u>Rp 1.946.000</u>
2.	Biaya Variabel			
	A. Stok Bahan Baku (1 minggu ke depan/8 ember plastik)			
	o Telur bebek mentah kualitas baik	2400 (300/ ember)	Rp 1.500	Rp 3.600.000
	o Bubuk batu bata	240 (30/ ember)	Rp 500	Rp 120.000
	o Garam	32 (4/ ember)	Rp 1.500	<u>Rp 48.000</u> +
	B. Bahan Penolong	5 buah	Rp 2.000	Rp 10.000/bln
	o Penggosok	1 dus	Rp 16.000	Rp 16.000/bln
	o Telur	10 kali	Rp 17.000	Rp 170.000/bln
	o Sabun	2 dus	Rp 16.000	Rp 32.000/bln
	o Isi Ulang Gas	5 bendel	Rp 6.500	Rp 32.500/bln
	o Citrun	10 bendel	Rp 3.500	Rp 35.000/bln
	o Plastik Kemasan	1	Rp 3.500	<u>Rp 3.500/bln</u> +
	o Kresek			Rp 299.000
	o Mangsi			
Total Biaya Variabel				<u>Rp 4.067.000</u>
3.	Biaya Overhead			
	A. Beban Listrik	Per bln	Rp 50.000/bln	Rp 50.000/bln
	B. Beban Gaji	2 orang	Rp	Rp
	C. Beban Transport	2 Lt./hari*30	700.000/bln	1.400.000/bln

	D. Beban Air	/bln	Rp	Rp 450.000/bln
	E. Lain –lain	/bln	15.000/hari	Rp 150.000/bln
			Rp 5.000/hari	Rp 100.000/bln
			Rp	
			100.000/bln	
Total Biaya Overhead				<u>Rp 2.150.000</u>
Total Cost				Rp 8.163.000

Keterangan dari Tabel 1 tentang modal awal adalah sebagai berikut :

1. Total dari biaya tetap yaitu **Rp 1.946.000** yang terdiri dari peralatan, parkir, dan perbaikan surat kepemilikan Kios. Pada peralatan pengeluaran sebesar Rp 1.686.000 akan terjadi penyusutan per 5 tahun (dijelaskan di Laba Rugi) sedangkan untuk parkir sebesar Rp 60.000 per bulannya dan untuk perbaikan surat usaha dagang menghabiskan Rp 200.000 per tahunan.
2. Total biaya variabel yaitu Rp **4.067.000** yang terdiri dari Stok bahan baku dan bahan penolong. Pada Stok bahan baku sebesar Rp 3.768.000 untuk pembuatan 8 ember

plastik dan per ember berjumlah 300 butir telur, oleh karena itu dapat digunakan sebagai persediaan selama 1 minggu kedepan. Sedangkan untuk bahan penolong berjumlah Rp 299.000 per bulannya.

3. Total keseluruhan biaya Overhead adalah Rp 2.150.000 selama 1 bulan yang terdiri dari beban listrik, beban gaji, transport, air, dan beban lain-lain.

Penambahan Modal setelah adanya inovasi produk baru yaitu **“Bisnis Telur Asin Yekti Waloyo dengan Aneka Rasa yang ada di Wonodadi Blitar”** yaitu sebesar **Rp 3.947.000**. Rincian Modal nya adalah sebagai berikut :

Tabel 2 Modal awal setelah adanya penambahan rasa

No.	Keterangan	Kuantitas	Harga	Jumlah
1.	Biaya Tetap A. Peralatan ○ Ember Plastik ○ Blender	10 1	Rp 20.000 Rp 250.000	Rp 200.000 <u>Rp 250.000 +</u> Rp 450.000
Total Biaya Tetap				<u>Rp 450.000</u>
2.	Biaya Variabel A. Sto Stok Bahan Baku (1 minggu ke depan/ 4 ember plastik) ○ Telur bebek mentah kualitas baik ○ Bubuk batu bata ○ Garam ○ Cabai ○ Bawang Putih ○ Udang B. Bahan Penolong ○ Penggosok Telur ○ Sabun ○ Isi Ulang Gas ○ Citrun ○ Plastik Kemasan ○ Kresek C. Biaya Lain-lain	1200 (100/ ember) 120 (10/ember) 18 (1,5/ember) 2 Kg (1/2Kg/ember) 4 Kg (1Kg/ember) 12 Ons (3 Ons/ ember) 2 buah 7 buah 2 kali 1dus 2 bendel 3 bendel	Rp 1.500 Rp 500 Rp 1500 Rp 33.000/Kg Rp 15.000/Kg Rp 13.500/Ons Rp 2.000 Rp 500 Rp 17.000 Rp 16.000 Rp 6.500 Rp 3.500	Rp 1.980.000 Rp 60.000 Rp 27.000 Rp 66.000 Rp 60.000 <u>Rp 54.000 +</u> Rp 2.247.000 Rp 4.000/bln Rp 3.500/bln Rp 34.000/bln Rp 16.000/bln Rp 13.000/bln <u>Rp 10.500/bln +</u> Rp 81.000 Rp 1.169.000
Total Biaya Variabel				<u>Rp 3.497.000</u>
Total Cost				<u>Rp 3.947.000</u>

Keterangan dari Tabel 2 adalah sebagai berikut :

1. Total dari biaya tetap yaitu **Rp 450.000** yang digunakan untuk pembelian tambahan peralatanyaitu ember plastik dan blender. Pada peralatan akan terjadi penyusutan per 5 tahun (dijelaskan di Laba Rugi).

2. Total biaya variabel yaitu Rp **3.497.000** yang terdiri dari Stok bahan baku, bahan penolong dan biaya lain-lain. Pada Stok bahan baku ada tambahan sebesar **Rp 2.247.000** untuk pembuatan 4 ember plastik dan per ember berjumlah 100 butir telur, jadi setiap varian rasa ada

4 ember plastik dalam sekali produksi yang dapat digunakan sebagai persediaan selama 1 minggu kedepan. Sedangkan penambahan modal untuk bahan penolong berjumlah **Rp 81.000** per bulannya. Kemudian biaya lain-lain sebesar **Rp 1.169.000** yang digunakan untuk tambahan modal bahan baku jika adanya kenaikan harga pada bahan baku yaitu Rp 1.000.000 untuk telur mentah, lalu tambahan sebesar Rp 94.000 untuk tambahan pembelian cabe misalnya yaitu harga awal dari cabe Rp 33.000/kg kemudian mengalami kenaikan sebesar Rp 80.000/kg maka tambahannya adalah Rp 47.000/kg sedangkan untuk 1 kali produksi diperlukan 2 kg cabe, maka **Rp 47.000 x 2 kg**. Selain itu tambahan sebesar Rp 60.000 untuk tambahan pembelian bawang misalnya yaitu harga awal dari bawang sebesar Rp 15.000/kg kemudian mengalami kenaikan sebesar Rp 30.000/kg jadi tambahannya adalah Rp 15.000/kg sedangkan untuk 1 kali produksi diperlukan 4 kg bawang, maka **Rp 15.000 x 4 kg**. Lalu tambahan sebesar Rp 15.000 untuk tambahan

pembelian udang (udang kecil/ebi) misalnya yaitu harga awal dari udang sebesar Rp 4.500/ons kemudian mengalami kenaikan sebesar Rp 5.750/ons maka tambahannya adalah Rp 1.250/ons sedangkan untuk 1 kali produksi diperlukan 12 ons udang, maka **Rp 1.250 x 12 ons**.

Dengan penambahan modal adanya Inovasi Varian Baru sebesar Rp 3.947.000 dapat menambah minat beli konsumen dan pendapatan usaha Telur Asin Yekti Waloyo yang ada di Wonodadi-Blitar pada bulan Juni 2015, maka untuk total modal usaha adalah **Rp 8.163.000+ Rp 3.947.000 = Rp 12.110.000**.

3.2. Pemasaran

Kegiatan usaha ini dilaksanakan di pasar, khususnya di Pasar Setono Bethek Kediri. Bidang usaha di bidang makanan memiliki peluang yang menjanjikan, karena makanan merupakan kebutuhan setiap manusia, ditambah lagi dengan banyaknya peminat telur asin di sekitar daerah Kediri. Agar produk dapat lebih di kenal masyarakat harus pandai dalam memasarkan produk. Pemasaran yang dilakukan yaitu memperkenalkan produk secara langsung kepada para

pedagang dan para konsumen dengan ramah serta sikap yang baik dan juga yang paling penting yaitu bersikap jujur dalam berbisnis. Dengan begitu kita dapat memperoleh tanggapan yang baik dari para pelanggan serta dapat membina hubungan yang baik pula dan berlangsung lama. Pola pemasaran produk telur asin ini terbagi menjadi tiga, yaitu :

- 1.) Menjual langsung produk ke pasar Setono Bethek Kediri. Daerah pemasaran hanya disekitar kawasan pasar Setono Bethek yang terdapat pada kabupaten Kediri. Dalam hal ini pemilik usaha menjual produk telur asin secara langsung kepada pelanggan atau konsumen sampai barang dagangannya habis.
- 2.) Bekerjasama dengan tenaga pemasaran (Agen), Warung Makan dan Pedagang Sayur Keliling. Para tenaga pemasaran tersebut akan menjual telur asin ke toko – toko atau konsumen secara langsung. Sedangkan di Warung Makan cara memasarkan produk telur asin kepada para konsumen yaitu dengan menjadikan lauk ataupun camilan sebelum makan. Kemudian kalau pedagang sayur keliling biasanya

memasarkan produk langsung ke rumah– rumah. Biasanya setiap Agen didistribusikan sebanyak 100 telur asin. Kemudian kalau setiap Warung Makan didistribusikan sebanyak 30 telur asin. Sedangkan setiap Pedagang Sayur Keliling didistribusikan sebanyak 10 telur asin. Dan yang menjadi daerah pemasaran utama para Agen, Warung Makan dan Pedagang Sayur Keliling untuk “Produk Telur Asin Yekti Waloyo dengan Aneka Rasa” adalah di Kota Kediri dan sekitarnya.

- 3.) Konsumen bisa langsung memesan di Rumah Produksi Telur.

Kalau Konsumen ingin memesan produk telur asin aneka rasa ini dapat mendatangi rumah produksinya secara langsung.

Dari ketiga jenis pemasaran di atas, untuk pemesanan yang hanya memerlukan angkutan darat semua produk didistribusikan dengan kendaraan, sedangkan untuk pemesanan pribadi, pemesan bisa langsung mendatangi rumah produksi langsung yang berada di Wonodadi Blitar Jawa Timur.

3.3. Produk

Produk yang dibuat adalah telur Asin original dan Aneka rasa. Aneka rasa yang tampilkan yaitu antara lain telur asin rasa bawang, telur asin rasa udang dan telur asin rasa cabai. Dalam telur asin terdapat stempel yang bertuliskan “Telur Asin Yekti Waloyo Blitar” yang merupakan merek dagang dalam usaha telur asin ini. Arti kata dari Yekti Waloyo yaitu Sembuh dari sakit.

Sejarah dari kata Yekti Waloyo yaitu dahulu pemilik telur asin ini sudah mencoba berbagai macam pekerjaan seperti buruh, bangunan, ternak dan usaha kacang goreng tetapi dari semua pekerjaan tersebut tidak ada yang cocok sama sekali, untung yang didapat tidak sebanding dengan pekerjaan yang

dijalankan dan lebih banyak mengalami kerugian.

Kemudian pemilik ini mencoba berbisnis telur asin dan memberikan merek Yekti Waloyo pada usahanya dengan harapan dapat mengatasi kegagalan dari pekerjaan-pekerjaan yang dilakukan sebelumnya. Ternyata setelah bekerja kurang lebih satu minggu kondisi keuangan semakin membaik dan untung yang didapat semakin meningkat setiap bulannya. Kemudian arti kata dari Blitar yaitu menandakan kalau telur asin dibuat di Blitar dan oleh orang Blitar juga walaupun tempat penjualannya di Pasar Kediri. Berikut adalah beberapa produk yang di produksi oleh UD. Telur Asin Yekti Waloyo :

Tabel 3 Jenis Produk yang Dijual

No	Jenis Produk	Gambar	Keterangan
1.	Telur Asin Original		<ul style="list-style-type: none"> • Telur Asin Original • Harga Rp2.200 • Jumlah produksi kira-kira 550 butir/hari
2.	Telur Asin Aneka Rasa seperti : - Rasa Cabai - Rasa Udang - Rasa Bawang		<ul style="list-style-type: none"> • Telur Asin Aneka Rasa • Harga Rp2.500 • Jumlah produksi kira-kira 137 butir/hari (Rasa Cabai 35 butir, Rasa udang 45 butir, Rasa Bawang 57 butir)

Dalam mengembangkan usaha telur asin, penemuan inovasi rasa yang

berbeda dan unik sangatlah penting. Selain itu harga yang tercantum di

atas juga bisa berubah jika bahan-bahan baku mengalami kenaikan yang signifikan.

Berikut ini adalah perubahan laporan keuangan dan minat beli konsumen terhadap adanya telur asin dengan aneka rasa baru :

Tabel 4 Perbandingan penjualan sebelum dan sesudah adanya inovasi rasa baru

Perbandingan sebelum dan sesudah adanya inovasi rasa baru									
Bulan Mei					Bulan Juni				
Hari ke-	Nama Produk	Harga / Unit (Rp)	Jumlah yang Terjual	Jumlah (Rp)	Hari ke-	Nama Produk	Harga / Unit (Rp)	Jumlah yang Terjual	Jumlah (Rp)
1	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	1	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 90	1.320.000 225.000
2	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	2	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 90	1.320.000 225.000
3	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	3	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	450 90	990.000 225.000
4	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	4	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 90	1.320.000 225.000
5	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	5	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 90	1.320.000 225.000
6	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	6	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	450 90	990.000 225.000
7	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	7	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 90	1.320.000 225.000
8	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	8	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 120	1.320.000 300.000



9	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	9	-Telur Asin Original	2200	450	990.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	120	300.000
10	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	10	-Telur Asin Original	2200	600	1.320.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	120	300.000
11	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	11	-Telur Asin Original	2200	600	1.320.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	120	300.000
12	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	12	-Telur Asin Original	2200	450	990.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	120	300.000
13	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	13	-Telur Asin Original	2200	600	1.320.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	120	300.000
14	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	14	-Telur Asin Original	2200	600	1.320.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	120	300.000
15	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	15	-Telur Asin Original	2200	450	990.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	150	375.000
16	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	16	-Telur Asin Original	2200	600	1.320.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	150	375.000
17	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	17	-Telur Asin Original	2200	600	1.320.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	150	375.000
18	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	18	-Telur Asin Original	2200	450	990.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	150	375.000
19	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	19	-Telur Asin Original	2200	600	1.320.000
						-Telur Asin Aneka Rasa	2500	150	375.000



20	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	20	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 150	1.320.000 375.000
21	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	21	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	450 150	990.000 375.000
22	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	22	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 150	1.320.000 375.000
23	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	23	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 180	1.320.000 450.000
24	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	24	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	450 180	990.000 450.000
25	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	25	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 180	1.320.000 450.000
26	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	26	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 180	1.320.000 450.000
27	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	27	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	450 180	990.000 450.000
28	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	28	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 180	1.320.000 450.000
29	Telur Asin Original	2.200	600	1.320.000	29	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	600 180	1.320.000 450.000
30	Telur Asin Original	2.200	450	990.000	30	-Telur Asin Original -Telur Asin Aneka Rasa	2200 2500	450 180	990.000 450.000



Total Jumlah yang Terjual	16.500	Total Jumlah yang Terjual	20.610
Total Pendapatan Bulan Mei	Rp 36.300.000	Total Pendapatan Bulan Juni	Rp 46.575.000

Berdasarkan Tabel 4 di atas hasil analisa perubahan pendapatan dan minat beli konsumen terhadap adanya telur asin dengan aneka rasa baru yaitu terjadi peningkatan penjualan pada bulan Juni yaitu sebesar **4.110** butir telur, kemudian untuk pendapatan juga terjadi peningkatan dari bulan Mei ke bulan Juni yaitu sebesar **Rp 10.275.000**. Sedangkan untuk minat beli konsumen

juga terjadi peningkatan sebanyak 30 biji (setiap rasa 10 biji) telur setelah satu minggu.

3.4. Rugi/Laba

Laporan laba/rugi usaha Telur Asin Yekti Waloyo selama bulan Mei sampai dengan Juni sebelum dan sesudah dilakukannya pengembangan adalah sebagai berikut:

**Tabel 5 Perbandingan Laporan Rugi Laba
Bulan Mei dan Juni 2015**

UD TELUR ASIN YEKTI WALOYO WONODADI BLITAR JAWA TIMUR LAPORAN RUGI LABA Per 30 Mei 2015 & 30 Juni 2015					
No. Akun	Keterangan	Bulan Mei		Bulan Juni	
		(Rp)	(Rp)	(Rp)	(Rp)
	PENERIMAAN :				
	Total Penjualan		36.300.000		46.575.000
	PENGELUARAN :				
	Biaya Gaji Karyawan	1.400.000		1.400.000	
	Biaya Listrik	50.000		50.000	
	Biaya Air	150.000		150.000	
	Biaya Transportasi	450.000		450.000	
	Retur Penjualan	420.000		570.000	
	Akm. Peny. Peralatan	297.200		367.200	
	Biaya Lain-Lain	100.000		100.000	
	Biaya Bahan Penolong	299.000		380.000	
	Biaya Bahan Baku	<u>25.422.000+</u>		<u>33.739.000+</u>	

	Total Beban	<u>28.588.200</u> -		<u>37.206.200</u> -
	LABA	7.711.800		9.368.800

Keterangan dari Tabel 5 adalah sebagai berikut :

1. Berdasarkan Tabel 2.4 total penjualan bulan Mei yaitu dari jumlah produk yang dijual/bulan (**P**) x harga jual/unit (**Q**), maka Rp 2.200 x 16.500 butir telur asin adalah **Rp 36.000.000**, sedangkan pada bulan juni yaitu sebesar **Rp 46.575.000** dari Rp 2.500 x 20.610 butir telur asin.
2. Berdasarkan Tabel 2.1 dalam Laba Rugi pada bulan mei dan juni sudah diketahui biaya gaji karyawan sebesar **Rp 1.400.000** untuk 2 orang/bulan, listrik **Rp 50.000**/bulan, air **Rp 150.000**/bulan, transportasi **Rp 450.000**/bulan dan biaya lain-lain **Rp 1.00.000** untuk penambahan pembelian telur mentah dan bahan baku lainnya jika mengalami kenaikan harga. Selain itu retur penjualan pada bulan Mei **Rp 420.000** yaitu dari telur asin rusak yang perbiji telurnya mengalami kerugian Rp 700 dan 1 bulan kira-kira ada 600 telur yang rusak (20 x 30

hari), maka Rp 700 x 600 butir telur. Sedangkan untuk retur retur penjualan pada bulan Juni **Rp 570.000** yaitu dari kerusakan telur asin original sebesar Rp 420.000/bulan ditambah dengan kerusakan telur asin aneka rasa sebesar Rp 150.000 yang perbiji telurnya mengalami kerugian sebesar Rp 1.000 dan 1 bulan kira-kira ada 150 telur yang rusak (5 x 30 hari), maka Rp 1.000 x 150 butir telur yaitu Rp 150.000. Biaya bahan baku pada bulan Mei sebesar **Rp 25.422.000** dari banyaknya telur yang terjual bulan Mei x harga telur mentah, maka perhitungannya 16.500 butir telur x Rp 1.500 = Rp 24.750.000 dan sisanya yaitu Rp 672.000 untuk pembelian batubata dan garam. Sedangkan untuk bulan Juni yaitu **Rp 33.739.000** dari banyaknya telur yang terjual bulan Juni x harga telur mentah, maka 20.610 butir telur x Rp 1.500 = Rp 30.915.000 dan sisanya Rp

2.824.000 untuk pembelian batubata, garam, cabe, bawang dan udang.

Berdasarkan Tabel 2.5 bahwa pendapatan pada bulan Mei sampai dengan Juni 2015 mengalami peningkatan setelah di lakukanya pengembangan usaha yaitu dari **Rp7.711.800** menjadi **Rp 9.368.800**. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini sangat baik untuk dikembangkan karena meningkatkan laba sebesar **Rp1.657.000**.

3.5. Neraca

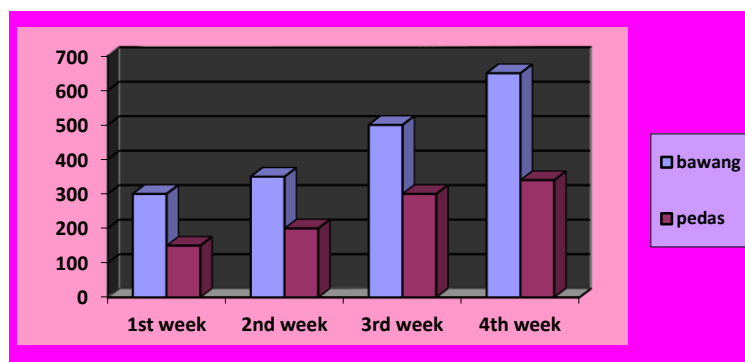
Berdasarkan buku Akuntansi Dasar & Aplikasi dalam Bisnis : 20, Neraca adalah laporan tentang posisi laporan keuangan perusahaan pada satu titik tertentu seperti pada yang tertera dalam neraca, baik pada akhir bulan, kuartal, semester, atau tahun. Jadi kondisi yang dijelaskan dalam neraca adalah kondisi pada tanggal tertentu yang artinya saldo pada tanggal tertentu. Biasanya neraca dibuat per 31 Desember atau tiap akhir bulan. Neraca usaha telur asin Yekti Waloyo yang dihitung pada akhir Juni 2015 sebagai berikut:

Tabel 6 Neraca Bulan Juni 2015

UD TELUR ASIN YEKTI WALOYO WONODADI-BLITAR-JAWA TIMUR NERACA Per 30 Juni 2015					
No. Akun	Keterangan	Saldo (Rp)	No. Akun	Keterangan	Saldo (Rp)
	Aktiva Lancar :			Utang Lancar :	
	Kas	4.000.000		Utang Dagang	11.248.800
	Piutang Dagang	2.000.000		Utang Lain-lain	5.000.000
	Persd. Brg. Dagangan	7.440.000		Modal :	
	Aktiva Tetap :			Modal Sendiri	12.110.000
	Gedung	20.000.000		Modal sumbangan	15.000.000
	Peralatan	2.136.000			
	Akum. Peny. Peralatan	(367.200)			
	Kendaraan	8.500.000			
	Akum. Peny. Kendaraan	(350.000)			
	JUMLAH	43.358.800		JUMLAH	43.358.800

Pada penelitian ini membahas tentang pengembangan usaha “Telur Asin Yekti Waloyo” melalui inovasi aneka rasa yang sudah dilakukan dengan praktek secara langsung di Masyarakat pada bulan Juni, hambatan yang dialami ketika memulai bisnis ini adalah diperlukan keuletan dan ketlatenan dalam menjalankan bisnis karena jika tidak telur yang di produksi akan mengalami

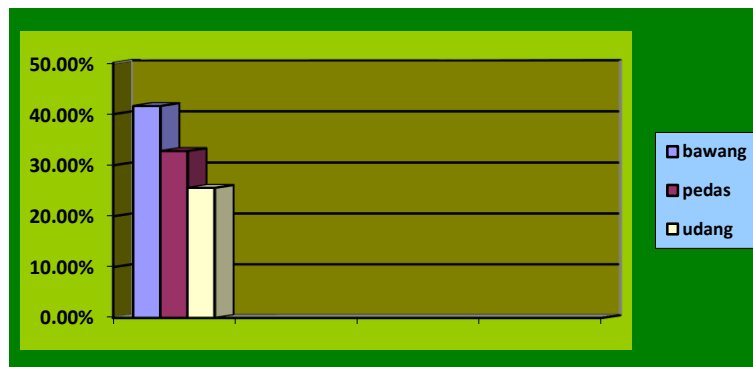
5banyak kerusakan akibatnya usaha ini akan menderita rugi. Oleh karena itu, penulis berusaha sebaik mungkin agar menghasilkan produk telur yang baik. Selain itu Bisnis Telur Asin “Yekti Waloyo” mengalami peningkatan pada minat beli konsumen. Berikut adalah grafik peningkatan minat beli konsumen yang penjualannya naik setiap minggunya :



Gambar 2.2 Grafik peningkatan minat beli konsumen

Hal ini dapat dilihat di Tabel 2.4 bahwa penjualan telur setiap minggu mengalami kenaikan yang konstan yaitu 30 biji per minggu. Selain itu apabila di rata-rata dalam 1 hari banyaknya telur asin varian rasa yang terjual kira-kira adalah 137 butir diantaranya 35 butir rasa pedas, 45 butir rasa udang, dan 57

butir rasa bawang. Apabila dibuat persentase adalah 41,6 % untuk rasa bawang, 32,8 % untuk rasa udang dan 25,6 % untuk rasa pedas. Berikut ini adalah grafik persentase telur asin varian rasa per harinya untuk mengetahui rasa yang paling di minati oleh konsumen yaitu:



Gambar 2.3 Grafik peningkatan minat beli konsumen

Dari grafik di atas ternyata rasa yang paling diminati oleh konsumen adalah rasa bawang dengan persentase sebesar 41,6%, sedangkan rasa udang persentase-nya yaitu 32,8% dan rasa pedas adalah 25,6% untuk stiap harinya.

Selain itu pemasaran telur asin yang dilakukan sudah sesuai rencana yaitu di Pasar Setono Bethek Kediri dengan cara di distribusikan secara langsung kepada para Agen, Warung Makan, Pedagang Sayur Keliling dan di pasarkan sendiri secara langsung kepada para konsumen di Pasar.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan tujuan masalah tentang Telur Asin Yekti Waloyo dengan Aneka Rasa, dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a) Cara memproduksi telur asin aneka rasa yaitu dengan membuat bubuk batu bata merah terlebih dahulu, kemudian mencampurkan dengan air, garam dan salah satu ekstrak rasa, kemudian telur itik di fermentasikan kedalam adonan tersebut selama 7-10 hari. Setelah 7-10 hari ambil telur dari ember kemudian telur dibersihkan. Lalu telur direbus kurang lebih 2 jam.
- b) Manfaat dan kandungan gizi telur asin dengan aneka rasa

terhadap kesehatan yaitu sebagai berikut:

1. Telur itik berguna untuk pertumbuhan maupun penggantian sel-sel yang rusak.
 2. Bawang Putih berguna untuk menangkal flu, membasmi cacing perut, mengobati rematik, dan meredakan insomnia.
 3. Udang berguna untuk menjaga kekebalan tubuh kerana terdapat antioksidan yang tinggi dan membantu memproduksi antibody.
 4. Cabai berguna untuk membersihkan paru-paru, dan juga merangsang sistem pencernaan
- c) Berdasarkan Tabel 2.4 hasil analisa perubahan pendapatan dan minat beli konsumen terhadap adanya telur asin dengan aneka rasa baru yaitu terjadi peningkatan penjualan pada bulan Juni yaitu sebesar **4.110** butir telur, kemudian untuk pendapatan juga terjadi peningkatan dari bulan Mei ke bulan Juni yaitu sebesar **Rp**

10.275.000. Sedangkan untuk minat beli konsumen juga terjadi peningkatan sebanyak 30 biji (setiap rasa 10 biji) telur setelah satu minggu.

Saran

Dari hasil praktek Bussiness Plan secara langsung mengenai pengembangan Bisnis Telur Asin Yekti Waloyo dengan Aneka Rasa, maka saran yang dapat penulis sampaikan yaitu :

- a) Bagi Penulis, diharapkan dapat mengembangkanbisnis telur asin dengan sebaik mungkin dan mengimplementasikan segala teori yang diperoleh dari bangku kuliah.
- b) Bagi Perusahaan, agar bisa lebih termotivasi dan berusaha dengan keras dalam memasarkan poduk telur asin yang baru dengan begitu penjualan akan lebih meningkat nantinya. Kemudian perusahaan bisa menambah lebih banyak jumlah karyawan sehingga meminimalisir pengangguran.
- c) Bagi pihak lain, agar memilih bisnis ini sebagai pilihan utama

dalam berbisnis karena banyaknya keuntungan yang diperoleh dan bahan maupun

peralatan yang digunakan sederhana serta terjangkau.

DAFTAR RUJUKAN

- Baridwan, Zaki. 2008. *Intermediate Accounting Edisi 8*. Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA.
- Charles, T. Horngren, Srikant, M. Datar, & George, Foster. 2003. *Akuntansi Biaya*. (Online), (<http://tulisanwinahmengenaibep.winah.blogspot.in/2010/12/akuntansi-manajemen-mengenai-bep.html?m=1>), diakses pada tanggal 6 juli 2015.
- Chester, I. Barnard. 1938. *The Executive Functions*. (Online), (<https://kuliahaku.wordpress.com/2010/10/07/organisasi-bisnis/>), diakses pada tanggal 5 Juli 2015.
- Hansen & Mowen. 2005. *Manajemen Accounting*. (Online), (<http://tulisanwinahmengenaibep.winah.blogspot.in/2010/12/akuntansi-manajemen-mengenai-bep.html?m=1>), diakses pada tanggal 6 juli 2015.
- L. M, Samryn. 2001. *Akuntansi Manajerial*. (Online), (<http://tulisanwinahmengenaibep.winah.blogspot.in/2010/12/akuntansi-manajemen-mengenai-bep.html?m=1>), diakses pada tanggal 6 juli 2015.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Nur, Khairina, Annisa. 2010. *Organisasi Bisnis*. (Online), (<https://kuliahaku.wordpress.com/2010/10/07/organisasi-bisnis/>), diakses pada tanggal 5 Juli 2015.
- Hawari, Iqbal. 2012. *Bentuk-bentuk Badan Usaha*. (Online), (<https://iqbalhawari.wordpress.com/2012/01/24/bentuk-bentuk-badan-usaha/>), diakses pada tanggal 5 Juli 2015.



[sasi-bisnis/](#)), diakses pada tanggal 5 Juli 2015.

Rusfidra.2010. *Membangun Ketahanan Pangan Hewani Pada Tingkat Rumah Tangga Melalui Pengembangan Program Family Poultry Berbasis Ayam Kampung*. (Online), <http://www.wnpg.org/fr>

[m_index.php?pg=informasi/info_makalah.php&act=edit&id=2](#)), diakses pada tanggal 5 Juli 2015.

Suad, Husnan & Enny, Pudjiastuti. 1998. *Dasar-dasar Manajemen Keuangan Edisi Kedua*. Yogyakarta: UPP AMD YKPN.