KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH TELUR ASIN DI KECAMATAN WERU KABUPATEN CIREBON (Studi Kasus Di Perusahaan Telur Asin Superno)

Asri Dewi Nabilatul Jannah, Mus Nilamcahya, Bayu Arisandi
Program Studi Peternakan, Fakultas Teknik, Univeristas Muhammadiyah Cirebon
Korespondensi Author : bayu.arisandi@umc.ac.id

ABSTRAK

Perusahaan Telur Asin Superno merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang peternakan itik, khususnya dalam produksi telur itik yang diolah menjadi telur asin. Pengolahan telur asin ini dilakukan untuk mengurangi kerugian para peternak. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis usaha seperti biaya, penerimaan, pendapatan, R/C ratio, Break even point (BEP) dan menganalisis nilai tambah dari jenis-jenis telur asin di telur asin superno, serta dapat mengetahui perbedaan harga penjualan dari telur asin matang (ukuran besar dan ukuran kecil) dan telur asin mentah (ukuran besar dan ukuran kecil) yang dapat dilakukan oleh perusahaan. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi dan wawancara langsung kepada responden, selain itu metode analisi data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis data yang digunakan analisi usaha dan analisis nilai tambah menggunakan metode hayami. Hasil penelitian menunjukan bahwa Total pendapatan seluruh diPerusahaan Telur Asin Superno dalam 2 tahun sebesar Rp.1. 556.821.325 dengan rata-rata total perbulan Rp.61.867.555. Nilai R/C ratio yang diperoleh perusahaan Perusahaan Telur Asin Superno lebih besar dari 1 yaitu 1,32 yang artinya usaha tersebut menguntungkan. Nilai Break Even Point (BEP) produksi Perusahaan Telur Asin Superno sebesar 260.988 butir telur asin atau Rp.766.781.880. Hasil perhitungan nilai tambah yang paling besar pada pengolahan telur asin di perusahaan Perusahaan Telur Asin Superno pada telur asin matang ukuran besar dengan setiap butir Rp.1.193.

Kata Kunci : Total Biaya Produksi, Penerimaan, Pendapatan, R/C Ratio, Break Even Point (BEP), Nilai Tambah

ABSTRACT

Superno Salted Eggs is a business engaged in duck farming, especially in the production of duck eggs that are processed into salted eggs. This salted egg processing is carried out to reduce losses for farmers. The purpose of this study was to analyze businesses such as costs, revenues, income, R/C ratio, Break even point (BEP) and analyze the added value of the types of salted eggs in Superno salted eggs, and to find out the difference in selling prices of cooked salted eggs (large and small sizes) and raw salted eggs (large and small sizes) that can be done by the company. The research method used was observation and direct interviews with respondents; in addition, the data analysis method used was quantitative descriptive analysis. Data analysis used business analysis and added value analysis using the Hayami method. The results of the study showed that the total income of all salted eggs in Superno in 2 years was Rp. 1.556.821.325 with an average total per month of Rp.61.867.555. The R / C ratio value obtained by the superno salted egg company is greater than 1, which is 1.32, which means that the business is profitable. The Break Even Point (BEP) value of superno salted egg production is 260,988 salted eggs or Rp. 766,781,880. The results of the calculation of the largest added value in the processing of salted eggs at the Superno Salted Egg Company are large cooked salted eggs with each egg Rp. 1,193

Keywords: Total Production Cost, Revenue, Income, R/C Ratio, Break-Even Point (BEP), Added Value

PENDAHULUAN

Subsektor peternakan merupakan cabang sektor pertanian yang memiliki peran penting dalam pembangunan perekonomian indonesia, salah satunya adalah ternak Unggas. Kabupaten Cirebon merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi dalam bidang peternakan Itik, termasuk usaha ternak itik petelur. Populasi ternak itik di Kabupaten Cirebon pada tahun 2021 sebesar 588.918 ekor,

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

pada tahun 2022 sebesar 934.536 ekor dan pada tahun 2023 sebesar 935.354 ekor, dari data tersebut populasi itik mengalami kenaikan (Badan Pusat Statistik, 2022).

Menurut Noviyanti et al (2016), itik menjadi salah satu usaha peternakan yang sangat menjanjikan untuk mendapat keuntungan, pemeliharaannya mudah karena itik memiliki daya tahan tubuh yang baik. Usaha ternak itik petelur selain menghasilkan dagingnya tetapi juga menghasilkan telur. Telur itik sangat berpotensi sebagai usaha telur asin, karena pengawetan telur ini sangat mudah dan dapat meningkatkan nilai tambah pada telur itik tersebut. Nilai tambah keuntungan telur itik menjadi telur asin jauh lebih besar dibandingkan bahan mentah tanpa olahan. Telur bersifat mudah rusak, oleh karena itu diperlukan tindakan pengolahan untuk mengawetkan telur tersebut menjadi usaha yang berpotensi untuk mendapatkan keuntungan yang lebih besar.

Perusahaan Telur Asin Superno merupakan penampungan telur itik dari peternak itik disekitarnya yang kemudian akan diolah menjadi telur asin. Jumlah telur itik yang di tampung setiap minggu sekitar 18.000-20.000 butir telur itik. Bahan utama telur itik dikirim langsung dari para peternak yang ada di daerah Cirebon, Kuningan, Karawang, Majalengka dan Indramayu. Hasil telur asin olahan tersebut di salurkan ketoko-toko dan pasar. Harga telur asin bisa berubah udah sesuai harga pasaran saat itu.

Pengawetan telur asin ini dilakukan agar memiliki nilai tambah juga untuk mengurangi kerugian peternak. Perbedaan produk telur itik mentah dengan produk telur asin menjadi perbedaan nilai tambah. Perhitungan nilai tambah tersebut mengetahui perbedaan nilai tambah dari telur itik mentah dengan telur asin. usaha telur itik diharapkan mendapatkan keuntungan, usaha dikatakan maju apabila pemiliki mendapatkan keuntungan yang besar. Maka dari itu penelitian mengangkat judul penelitian mengenai " Analisis Usaha dan Nilai Tambah Telur Asin di Kecamatan Weru Kabupaten Cirebon (Studi Kasus di Perusahaan Telur Asin Superno).

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian
Penelitian ini akan dilaksanakan mulai bulan Juli 2024 di Perusahaan Telur Asin Superno di desa Megu Cilik, Kecamatan Weru, Kabupaten Cirebon.

Teknik Pengumpulan Data
Berdasarkan sumber dan teknik pengambilan data dalam penelitian yang digunakan adalah data primer dan sekunder.
Data Primer adalah data yang diperoleh dengan cara observasi dan wawancara langsung kepada responden. Observasi lapangan dilakukan untuk awal penelitian mengenal lebih dalam obyek penelitian, observasi juga dilakukan dengan melakukan pendekatan pada pelaku wirausaha telur asin. Pengambilan data dilakukan dengan cara teknik wawancara mengenai penyelenggaraan telur asin. Data primer meliputi identitas pengusaha telur asin, jenis data meliputi (jumlah produksi, biaya prosuksi, bahan baku, harga bahan baku, jumlah tenaga kerja, upah tenaga kerja)
Data sekunder, data yang diperoleh dari buku literatur, jurnal, dan sumber lainnya.

Metode Analisis Data
Analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Analisis deskriptif kuantitatif Untuk menganalisis biaya produksi, penerimaan, pendapatan, R/C Rasio, break even poin (BEP). Analisis nilai tambah menghitung pertambahan nilai dari input manjadi output menggunakan metode hayami. Data yang sudah terkumpul akan diolah menggunakan excel dan kalkulator dengan ditabulasi terlebih dahulu lalu dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian.

Biaya produksi
Biaya produksi terbagi menjadi 2 yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah jenis biaya tetap, sedangkan biaya variabel

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

adalah jenis biaya usaha pembuatan telur asin. Untuk mengetahui biaya produksi dapat di hitung dengan menggunakan rumus biaya total :
TC = TFC + VC

Keterangan:

TC = Total Cost (Total Biaya)

TFC = Total Fixed Cost (Total Biaya Tetap)

VC = Total Variabel Cost (Total Biaya Variabel)

3.3.2 Penerimaan
Untuk mengetahui total penerimaan, secara sistematik dapat dihitung dengan memakai rumus :
TR = P X Q

Keterangan:

TR = Total Revenue (Penerimaan Total)
P = Price (Harga Jual)
Q = Quantity (Jumlah Prpduksi)

Pendapatan
Untuk mengetahui pendapatan tersebut dihitung melalui rumus sebagai berikut :
π = TR – TC

Keterangan:

π = Pendapatan
TR = Total Revenue (Penerimaan Total) TC = Total Cost (Biaya Total)

R/C Rasio (Return Cost Ratio)
Menurut Kamisi (2011) Untuk mengitung R/C Ratio dapat di hitung dengan rumus sebagai beikut:

$$\text{R/C ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan:
TR = Penerimaan kotor
TC = Biaya Produksi

Apabila hasil Analisis : R/C rasio >1, berarti usaha telur asin menguntungkan, R/Crasio = 1, berarti usaha telur asin berada di titik tidak untung dan tidak rugi. R/C rasio <1, berarti usaha telur asin tidak menguntungkan atau rugi.

Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) dapat digunakan untuk mengetahui jumlah penjualan yang harus dicapai agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Suatu perusahan dapat dikatakan mengalami BEP apabila perusahaan tidak mendapatkan keuntungan namun juga tidak mengalami kerugian. Adapun rumus untuk menghitung BEP Menurut (Safitri et al., 2024) sebagai berikut:

a. Dalam per unit

$$BEP = \frac{FC}{P - VC}$$

Keterangan:
BEP = Break Even Point
FC = Biaya Tetap VC = Biaya Variabel
P = Harga Jual Persatuan
b. Dalam rupiah

$$BEP = \frac{FC}{1 - VC/S}$$

Keterangan
BEP = Break Even Point
FC = Biaya Tetap VC = Biaya Variabel S = harga penjualan

Analisis Nilai Tambah
Analisis nilai tambah produk telur asin menggunakan metode hayami. Menurut Hayami (1990) dalam Sudiyono (2004), Perhitungan nilai tambah dengan metode hayami dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

Tabel 1. Analisis Nilai Tambah Metode Hayami

Variabel	Nilai
I.Output, Input dan Harga	
1. Output	(1)
2. Input	(2)
3. Tenaga Kerja	(3)
4. Faktor konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja	(5)= (3) / (2)
6. Harga Output	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp)	(7)
II.Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga bahan baku (Rp)	(8)
9. Sumbangan Input-Input lain (Rp)	(9)
10. Nilai Output (Rp)	(10) = (4) x (6)
11. A.Nilai tambah (Rp)	(11A) = (10) – (9)- (8)
B.Rasio Nilai Tambah (%)	(11B) = (11A/10) X 100%
12. A.Pendapatan Tenaga Kerja (Rp)	(12A) = (5) X (7)
B.Pangsa Pasar Kerja (%)	(12B) = (12A/11A) X 100%
13. A.Keuntungan (Rp)	(13A) = 11A -12A
B.Tingkat Keuntungan (%)	(13B) = (13A/11A) X 100%
III.Balas Jasa untuk Faktor Produksi	
14. Margin (Rp)	(14) = (10) – (8)
A.Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14A) = (12A/14) X 100%
B.Sumbangan Input Lain (%)	(14B) = (9/14) X 100%
C.Keuntungan Usaha (%)	(14C) = (13A/14) X 100%

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Produksi Telur Asin

Pembiayaan adalah salah satu aspek penting yang mendukung keberhasilan sebuah usaha, termasuk dalam produksi telur asin. Menurut Mursyidi (2010), biaya merupakan sumber ekonomi yang berwujud maupun tidak berwujud diukur dengan satuan uang yang akan terjadi ataupun akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya produksi merupakan total pengeluaran yang diperlukan untuk mengubah bahan baku, seperti telur itik, menjadi produk jadi yang siap dijual. Biaya produksi ini dapat dibagi menjadi dua jenis, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Memahami dan mengelola biaya tetap dan variabel dengan baik sangat penting agar perusahaan dapat mengoptimalkan produksi dan mencapai keuntungan yang maksimal.

Biaya Tetap

Biaya tetap adalah pengeluaran yang tidak berubah meskipun jumlah produksi berubah, seperti biaya untuk bangunan, peralatan, listrik, dan gaji tenaga kerja tetap. Biaya ini dikeluarkan secara rutin dan dapat digunakan berulang kali selama jangka waktu tertentu.

Tabel 3. Biaya Penyusutan pada Produksi Telur Asin di Telur Asin Superno

Jenis Biaya	Jumlah Unit (Buah)	Harga (Rp)	Total (Rp)	Umur Ekonomis (Bulan)	Nilai Sisa	Penyusutan
Bangunan	1	300.000.000	300.000.000	360	279.999.888	833.333
Peralatan :						
Panci	2	250.000	500.000	36	486.111	13.889
Bok Kulkas	16	20.000	320.000	24	0	13.333
Ember Besar	13	25.000	325.000	24	0	13.542
Egg Tray	64.000	200	12.800.000	24	0	533.333
keranjang buah	9	10.000	90.000	24	0	3.750
pompoa air sanyo	1	350.000	350.000	60	344.167	5.833
Jumlah Penyusutan			314.385.000			1.417.014

Berdasarkan tabel 3 bahwa biaya penyusutan dikeluarkan oleh Perusahaan Telur Asin Superno selama 1 bulan sebesar Rp. 1.417.014, dengan rincian yaitu bangunan sebanyak 1 buah dengan harga Rp. 300.000.000, bangunan tersebut memiliki umur ekonomis 30 tahun sehingga memiliki nilai sisa Rp. 279.999.888. Rincian biaya peralatan yaitu panci sebanyak 2 buah dengan harga satuan Rp.250.000, sehingga memperoleh total sebesar Rp. 500.000 dengan umur ekonomis 3 tahun dan memiliki nilai sisa Rp. 486.111. Bok kulkas sebanyak 16 buah dengan harga satuan Rp. 20.000, sehingga memperoleh total sebesar Rp.320.000 dengan umur ekonomis 2 tahun dan memiliki nilai sisa Rp. 0. Ember besar sebanyak 13 buah dengan harga satuan Rp. 25.000, sehingga memperoleh total sebesar Rp. 325.000 dengan umur ekonomis 2 tahun sehingga memiliki nilai sisa Rp. 0. Eeg tray sebanyak 64.000 buah dengan harga satuan Rp. 200, sehingga memperoleh total sebesar Rp. 12.800.000 dengan umur ekonomis 2 tahun sehingga memiliki nilai sisa Rp. 0. Keranjang buah sebanyak 9 buah dengan harga satuan Rp. 10.000, sehingga memperoleh total sebesar Rp. 90.000 dengan umur ekonomis 2tahun sehingga memiliki nilai sisa Rp. 0. Pompa air sanyo sebanyak 1 buah dengan harga satuan Rp. 350.000, sehingga memperoleh total sebesar Rp. 350.000 dengan umur ekonomis 5 tahun

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

sehingga memiliki nilai sisa sebesar Rp. 344.167.

Tabel 4. Biaya Tetap Pada Produksi Telur Asin Di Perusahaan Telur AsinSuperno Dalam 24 Bulan Produksi Dari Bulan Juli 2022-Juni 2024

No	Komponen Biaya Tetap	Waktu (Bulan)	Biaya (Bulan/Rp)	Total (Rp)
1	Biaya Penyusutan	24	1.417.014	34.008.325
2	Biaya Listrik	24	80.000	1.920.000
3	Biaya Tenaga Kerja	24	3.900.000	93.600.000
	Jumlah		5.397.014	129.528.325

Berdasarkan tabel 4 total biaya tetap yang dikeluarkan oleh Perusahaan Telur Asin Superno selama 1 tahun produksi yaitu sebesar Rp. 64.764.163. Total biaya tetap diperoleh dari penjumlahan antara biaya penyusutan, biaya listrik dan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama 1 tahun proses produksi. Adapun rincian biaya dalam 1 bulan produksi, maka diprediksi biaya penyusutan sebesar Rp.1.417.014 per bulan, biaya listrik Rp. 80.000 per bulan dan biaya tenaga kerja Rp.3.900.000 per bulan.

Biaya Variabel

Biaya variabel adalah pengeluaran yang berubah sesuai dengan jumlah produksi. Contoh biaya variabel dalam produksi telur asin meliputi biaya untuk membeli telur itik, garam, serta bahan lain seperti abu, tanah liat, tali rafia, dan plastik untuk kemasan. Biaya ini habis terpakai setiap kali produksi dilakukan dan jumlahnya bergantung pada seberapa banyak telur asin yang diproduksi.

Tabel 5. Biaya Variabel Pada Produksi Telur Asin Di Perusahaan Telur Asin Superno Dalam 24 Bulan Produksi Dari Bulan Juli 2022- Juni 2024

Nama Barang	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Total (Rp)
Telur Kecil	526.000	Butir	2.100	1.104.600.000
Telur Besar	1.379.420	Butir	2.550	3.517.521.000
Garam	1.867	Kg	1.800	3.360.600
Abu	1.867	Kg	500	933.500
Tanah Liat	2	Dam Truk	400.000	800.000
Gas	624	Tabung	19.000	11.856.000
Plastik	24	Pack	7.000	168.000
Tali Rafia	48	Roll	10.000	480000
Tepes penggosok	24	Buah	5.000	120000
Jumlah				4.639.839.100

Tabel 5 memperlihatkan bahwa biaya variabel yang di keluarkan oleh Perusahaan Telur Asin Superno selama 24 bulan sebesar Rp. 4.639.839.100. Total biaya variabel pada produksi telur asin berasal dari biaya bahan baku yaitu telur kecil sebanyak 526.000/butir dengan harga satuan Rp. 2.100/butir sehingga totalnya sebesar Rp.1.104.600.000 dan telur besar sebanyak 1.379.420/butir dengan harga satuan Rp. 2.550/butir sehingga totalnya sebesar Rp. 3.517.521.000. kemudian bahan input lain seperti garam, abu, tanah liat, gas,

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

plastik, tali rafia dan Tepes penggosok. Garam sebanyak 1.867/kg dengan harga Rp. 1.800 per kilo gram, sehingga totalnya Rp. 3.360.600. Abu dibutuhkan 1.867/kg dengan harga Rp.500 per kilo gram, sehingga totalnya sebesar Rp. 933.500. Tanah liat sebanyak 2 dam truk dengan harga Rp. 400.000 per dam truk, sehingga memperoleh total sebesar Rp. 800.000/ 2 tahun. Gas 3 kg dibutuhkan sebanyak 624 buah, dengan harga Rp.19.000/tabung, sehingga memperoleh total sebesar Rp. 11.856.000. Plastik sebanyak 24 pack dengan harga Rp. 7.000/pack, sehingga memperoleh total sebesar Rp. 168.000. Tali rafiah sebanyak 48 roll dengan harga Rp. 10.000/roll, sehingga jumlahnya Rp.480.000. tepes penggosok sebanyak 24 buah dengan harga Rp. 5.000/buah, sehingga jumlahnya Rp. 120.000.

Total Biaya Tetap

Total biaya tetap adalah jumlah total biaya yang dikeluarkan atau yang harus dibayar oleh suatu pembisnis agar operasionalnya tetap berjalan.

Tabel 6.Total Biaya Tetap Pada Produksi Telur Asin Di Perusahaan Telur Asin Superno Dalam 24 Bulan

Uraian	Waktu/Bulan	Biaya(Rp)
biaya tetap	24	129.528.325
biaya variabel	24	4.639.839.100
jumlah		4.769.367.425

Biaya yang dikeluarkan oleh Perusahaan Telur Asin Superno selama 2 tahun produksi untuk biaya teta

p sebesar Rp. 129.528.325, dan biaya variabel yang dikeluarkan untuk pengolahan Perusahaan Telur Asin Superno yaitu sebesar Rp.4.639.839.100. Total biaya tetap adalah seluruh biaya tetap dan biaya variabel yang dikeluarkan oleh Perusahaan selama 2 tahun (24 bulan) produksi. Total biaya produksi yang telah dikeluarkan oleh Perusahaan Telur Asin Superno untuk pengolahan telur asin adalah sebesar Rp. 4.769.367.425 selama 2 tahun atau 24 bulan produksi.

Penerimaan Telur Asin

Menurut Boediono (2013), Penerimaan adalah semua pendapatan yang diperoleh dari kegiatan ekonomi yang menghasilkan uang, tanpa dikurangi biaya produksi. Penerimaan dilihat sebagai salah satu indikator utama untuk menilai kinerja keuangan dan efisiensi operasional bisnis. Penerimaan usaha dihitung dengan mengalikan jumlah produk atau jasa yang terjual dengan harga jual per unit. Besarnya jumlah penerimaan dalam penelitian ini diperoleh dari penjualan telur asin matang (ukuran kecil dan besar) dan telur asin mentah (ukuran kecil dan besar) dalam 24 bulan produksi di perusahaan telur asin superno, penerimaan tersebut dapat dilihat pada lampiran 11.

Berdasarkan yang tertera pada Lampiran 11 yaitu Penerimaan Telur Asin di Perusahaan Superno selama 12 bulan produksi dari bulan Juli 2022 sampai bulan Juni 2023, total produksi telur asin mateng ukuran kecil dan besar dan juga telur asin mentah ukuran kecil dan besar selama 12 bulan sebanyak 941.984 butir. harga masing masing untuk harga telur asin matang ukuran besar sebanyak 629.203 butir dengan harga Rp. 3.500/butir memperoleh penerimaan sebesar Rp. 2.202.210.500, untuk harga telur asin matang ukuran kecil sebanyak 246.585 butir dengan harga Rp. 3.000/butir memperoleh penerimaan sebesar Rp.739.755.000. Sedangkan untuk penjualan telur asin mentah ukuran besar sebanyak 45.627 butir dengan hargaRp. 2.850/butir memperoleh penerimaan sebesar Rp.130.036.950, dan untuk telur asin mentah

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

ukuran kecil sebanyak 20.569 butir dengan harga Rp. 2.400/butir memperoleh penerimaan sebesar Rp. 49.365.600. Sehingga dapat disimpulkan untuk penjualan telur asin seluruhnya selama 1 tahun dari bulan Juli 2022 sampai Juni 2023 memperoleh total penerimaan sebesar Rp. 3.121.368.050.

Berdasarkan Lampiran 12 yaitu Penerimaan Telur Asin di Perusahaan Superno dari bulan Juli 2023- Juni 2024 selama produksi yaitu dengan total seluruh telur asin sebanyak 963.436 butir. harga masing masing untuk harga telur asin matang ukuran besar sebanyak 668.716 butir dengan harga Rp. 3.500/butir memperoleh penerimaan sebesar Rp.2.340.506.000, untuk harga telur asin matang ukuran kecil sebanyak 234.739 butir dengan harga Rp. 3.000/butir memperoleh penerimaan sebesar Rp.704.217.000. Sedangkan untuk penjualan telur asin mentah ukuran besar sebanyak 35.874 butir dengan harga Rp. 2.850/butir memperoleh penerimaan sebesar Rp.102.240.900, dan untuk telur asin mentah ukuran kecil sebanyak 35.874 butir dengan harga Rp. 2.400/butir memperoleh penerimaan sebesar Rp.57.856.800. Sehingga dapat disimpulkan untuk penjualan telur asin seluruhnya selama 1 tahun dari bulan Juli 2023 sampai Juni 2024 memperoleh total penerimaan sebesar Rp. 3.204.820.700.

Pendapatan Telur Asin

Suekartawi (2016) berpendapat bahwa pendapatan adalah selisih antara jumlah penerimaan dan jumlah biaya yang dikeluarkan. Pendapatan yang diperoleh dari usaha Perusahaan Telur Asin Superno digunakan untuk berbagai keperluan, termasuk meningkatkan kesejahteraan para peternak melalui jasa yang mereka hasilkan. Pendapatan ini sangat dipengaruhi oleh biaya yang harus dikeluarkan oleh peternak anggota. Semakin rendah biaya yang dikeluarkan, semakin tinggi pendapatan yang dapat diperoleh. Sebaliknya, semakin tinggi biaya yang dikeluarkan, semakin kecil pendapatan yang akan diterima. Secara lengkap total keuntungan usaha dari hasil produksi telur asin matang (ukuran kecil dan besar) dan telur asin mentah (ukuran kecil dan besar) di perusahaan Perusahaan Telur Asin Superno dapat dilihat pada tabel 7 dibawah ini :

Tabel 7. Pendapatan telur asin di Perusahaan Telur Asin Superno dalam 1 tahun dari bulan Juli 2022-Juni 2023

Keterangan (Telur Asin)	Total Penerimaan (Rp)	Biaya Produksi (Rp)	Pendapatan (Rp)	Rata- Rata (Rp)
Matang Ukuran Besar	2.202.210.500	1.586.176.840	616.033.660	51.336.138
Matang Ukuran Kecil	739.755.000	620.365.292	119.389.708	9.949.142
Mentah Ukuran Besar	130.036.950	105.061.137	24.975.813	2.081.318
Mentah Ukuran Kecil	49.365.600	41.257.087	8.108.513	675.709
Jumlah	3.121.368.050	2.352.860.356	768.507.694	64.042.307

Berdasarkan tabel 7 dapat dijelaskan bahwa pendapatan total yang di peroleh perusahaan Perusahaan Telur Asin Superno dalam memproduksi telur asin adalah sebesar Rp. 768.507.694 selama 12 bulan berproduksi dari bulan Juli 2022 sampai bulan Juni 2023. Hasil tersebut di peroleh dari penjualan telur asin matang ukuran besar Rp. 616.033.660, telur asin matang ukuran kecil Rp. 119.389.708, telur asin mentah ukuran besar Rp. 24.975.813 dan telur asin ukuran kecil Rp.8.108.513.

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

Tabel 8. Pendapatan telur asin di Perusahaan Telur Asin Superno dalam 1 tahun dari bulan Juli 2023 – Juni 2024

Keterangan (Telur Asin)	Total Penerimaan (Rp)	Biaya Produksi (Rp)	Pendapatan (Rp)	Rata-Rata (Rp)
Matang Ukuran Besar	2.340.506.000	1.677.056.742	663.449.258	51.336.138
Matang Ukuran Kecil	704.217.000	608.488.042	95.728.958	9.949.142
Mentah Ukuran Besar	102.240.900	82.629.235	19.611.665	2.081.318
Mentah Ukuran Kecil	57.856.800	48.333.050	9.523.750	675.709
Jumlah	3.204.820.700	2.416.507.069	788.313.631	64.042.307

Berdasarkan tabel 8 dapat dijelaskan bahwa pendapatan total yang di peroleh perusahaan Perusahaan Telur Asin Superno dalam memproduksi telur asin adalah sebesar Rp. 788.313.631 selama 12 bulan berproduksi dari bulan Juli 2023 sampai bulan Juni 2024. Hasil tersebut di peroleh dari penjualan telur asin matang ukuran besar Rp. 663.449.258, telur asin matang ukuran kecil Rp. 95.728.958, telur asin mentah ukuran besar Rp. 19.611.665 dan telur asin ukuran kecil Rp. 9.523.750.

R/C Ratio

Analisis Return Cost Ratio (R/C Ratio) bertujuan untuk mengukur efisiensi penggunaan biaya dalam kegiatan usaha dengan mengevaluasi seberapa besar setiap rupiah yang dikeluarkan mampu menghasilkan penerimaan atau pendapatan. R/C Ratio ini merupakan perbandingan antara total penerimaan (Revenue) dengan total biaya yang dikeluarkan (Total Cost). Menurut Kamisi (2011), Nilai R/C Ratio yang lebih besar dari satu mengindikasikan bahwa usaha tersebut menguntungkan, karena setiap rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan yang lebih besar. Sebaliknya, jika nilai R/C Ratio kurang dari satu, maka usaha tersebut mengalami kerugian, karena biaya yang dikeluarkan lebih besar daripada penerimaan yang diperoleh. Analisis ini sangat penting dalam menentukan kelayakan dan efektivitas suatu usaha.

Berdasarkan hasil perhitungan yang tertera pada lampiran 4 dapat dijelaskan bahwa penerimaan usaha Perusahaan Telur Asin Superno selama 24 bulan sebesar Rp.6.326.188.750 dengan biaya total selama 24 bulan sebesar 4.769.367.425. Maka nilai R/C Rasio pada Perusahaan Telur Asin Superno sebesar 1,32 yang artinya R/C rasio > 1 maka usaha tersebut menguntungkan.

Break-Even Point (BEP)

Menurut Sutisno *et al* (2015) *Break Even Point* (BEP) adalah suatu kondisi di mana perusahaan tidak mengalami keuntungan maupun kerugian dalam operasionalnya. Pada titik ini, seluruh biaya tetap dan biaya variabel telah tertutupi oleh pendapatan dari penjualan, sehingga laba bersih yang dihasilkan adalah nol. BEP sangat penting bagi perusahaan karena memberikan informasi mengenai harga produksi minimal yang harus dicapai serta jumlah produksi minimal yang harus dihasilkan agar perusahaan tidak mengalami kerugian.

Memahami nilai *Break Even Point* arau BEP , perusahaan dapat menentukan strategi penetapan harga jual produk telur asin dan volume produksi yang optimal untuk mencapai titik impas, sehingga memastikan kelangsungan operasional perusahaan dalam jangka panjang. Menghitung BEP unit dengan menggunakan rumus unit harga yaitu biaya tetap dibagi harga jual perunit dikurangi harga variabel/unit. Variabel/unit dihasilkan dari total biaya variabel dibagi total produksi selama 24 bulan. Dan untuk menghitung BEP rupiah dengan menggunakan rumus BEP rupiah yaitu biaya total/ biaya produksi dibagi hasil produksi selama 24 bulan.

Berdasarkan hasil perhitungan yang tertera pada lampiran 5 tentang perhitungan BEP dalam per unit dan lampiran 6 tentang

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

perhitungan BEP dalam rupiah, maka dapat diperoleh titik BEP 260.988 butir telur asin atau Rp 766.781.888, artinya pada titik tersebut penjualan telur asin pada usaha di Perusahaan Telur Asin Superno tidak memperoleh keuntungan ataupun tidak mengalami kerugian.

Hasil Analisis Nilai Tambah Dari Telur Itik Menjadi Telur Asin

Usaha pengolahan hasil peternakan dapat menciptakan nilai tambah dan imbalan tenaga kerja. Menurut Hayami et.al. (1987), nilai tambah merupakan penambahan nilai pada input yang telah mengalami proses pengangkutan, pengolahan, maupun penyimpanan dalam suatu produksi. Sednagkan Menurut Artika dan Marni (2016) Nilai tambah adalah selisih antara nilai suatu komoditas setelah melalui proses tertentu dengan nilai bahan yang digunakan selama proses tersebut. Analisis nilai tambah merupakan metode untuk memperkirakan peningkatan nilai bahan baku yang telah mendapatkan perlakuan khusus, sehingga menghasilkan produk akhir dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi dibandingkan nilai awal bahan baku. Tujuan analisi ini, untuk mengukur seberapa besar nilai tambah yang terdapat dalam satu butir telur asin mentah (ukuran kecil dan besar) dan matang (ukuran kecil dan besar). Analisis yang digunakan dalam perhitungan ini menggunakan analisis nilai tambah dengan metode Hayami, yang di sajikan pada lampiran 7 tentang nilai tambah telur asin matang ukuran kecil , lampiran 8 tentang nilai tambah telur asin matang ukuran besar, lampiran 9 tentang nilai tambah telur asin mentah ukuran kecil dan lampiran 10 tentang nilai tambah telur asin mentah ukuran besar.

Telur asin matang ukuran kecil

Berdasarkan hasil perhitungan pada lampiran 7 pengolahan telur asin matang ukuran kecil rata-rata menggunakan 20.055 butir per produksi. Setelah melewati proses pengolahan, output dari telur asin matang ukuran kecil yang dihasilkan rata- rata berjumlah 20.055 butir. Tenaga kerja yang digunakan dari pembuatn telur asin ukuran kecil berjumlah 2 orang. Nilai faktor konversi dihitung berdasarkan pembagian nilai output yang dihasilkan terhadap nilai input. Faktor konversi dari nilai output dan input bahan baku untuk pembuatan telur asin bernilai 1. Hal tersebut menunjukan bahwa dari pengolahan telur asin setiap 1 butir bahan baku berupa telur menghasilkan 1 butir telur asin. Koefisien tenaga kerja menunjukan berapa banyaknya tenaga kerja yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk telur asin matang ukuran kecil. Koefisien
tenaga kerja telur asin matang ukuran kecil yaitu sebesar 0,000111689, artinya untuk mengolah 1 butir telur asin matang ukuran kecil dibutuhkan waktu 0,000111689 jam. Tenaga kerja yang digunakan pada proses produksi pengolahan telur asin adalah tenaga kerja dalam keluarga. Upah tenaga kerja sebesar Rp.492.585 produksi telur asin matang ukuran kecil.

Harga bahan baku yang digunakan dalam pengolahan telur asin ukuran kecil sebesar Rp.2.000/butir. Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per butir bahan baku adalah sebesar Rp 16/butir. Nilai output telur asin matang ukuran kecil yang dihasilkan rata-rata sebesar Rp 3.000/ butir, dengan harga pokok telur asin ukuran kecil Rp.3.000/butir. Nilai tambah produk merupakan selisih antara nilai output dengan sumbangan input lain dengan harga bahan baku utama. Nilai tambah dari produk telur asin matang ukuran kecil adalah sebesar Rp. 984/butir. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan telur asin sebesar 0,33%. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan nilai tambah dan nilai produksi (*output).*

Pendapatan tenaga kerja merupakan pendapatan yang di peroleh tenaga kerja dari pengolahan 1 butir telur. Pendapan tenaga kerja yang diberikan dari setiap pengolahan 1 butir telur yang diolah menjadi telur asin bernilai Rp. 55/per butir telur asin dengan pangsa tenaga kerja yang diperoleh dari produk telur asin sebesar 0,06%. Nilai keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja. Nilai keuntungan menunjukan

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

besarnya pendapatan yang diterima oleh peternak atas usaha pengolahan telur asin. Adapun keuntungan yang diperoleh pada pengolahan telur asin adalah Rp.929/butir dengan tingkat keuntungan 0,31%. Hasanah et al (2015) menyatakan tingkat keuntungan yang tinggi dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi.

Balas jasa pemilik faktor-faktor produksi terdiri dari pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain dan keuntungan. Kontribusi faktor-faktor produksi ditunjukan oleh marjin. Marjin diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku utama. Berdasarkan perhitungan, marjin diperoleh dari pengolahan telur asin berjumlah Rp.1.000/butir. Marjin yang diperoleh dari telur asin dengan nilai Rp.1.000/butir di distribusikan masing-masing untuk faktor produksi yaitu, 0,06% untuk pendapatan tenaga kerja, 0,02% untuk sumbangan input lain, dan 0,93% untuk keuntungan pengusaha.

Telur asin matang ukuran besar

Berdasarkan hasil perhitungan pada lampiran 8 pengolahan telur asin matang ukuran besar rata-rata menggunakan 54.080 butir per produksi. Output dari telur asin matang ukuran besar yang dihasilkan rata-rata berjumlah 54.080 butir. Tenaga kerja yang digunakan dari pembuatn telur asin ukuran kecil berjumlah 2 orang.

Faktor konversi dari nilai output dan input bahan baku untuk pembuatan telur asin bernilai 1. Hal tersebut menunjukan bahwa dari pengolahan telur asin setiap 1 butir bahan baku berupa telur menghasilkan 1 butir telur asin. Koefisien tenaga kerja telur asin matang ukuran besar yaitu sebesar 0,0000387, artinya untuk mengolah 1 butir telur asin matang ukuran kecil dibutuhkan waktu 0,0000387 jam. Upah tenaga kerja sebesar Rp.1.328.286 produksi telur asin matang ukuran besar.

Harga bahan baku yang digunakan dalam pengolahan telur asin ukuran besar sebesar Rp.2.300/butir. Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per butir bahan baku adalah sebesar Rp 7/butir. Nilai output telur asin matang ukuran besar yang dihasilkan rata-rata sebesar Rp 3.500/ butir, dengan harga produk telur asin ukuran besar Rp.3.500/butir. Nilai tambah dari produk telur asin matang ukuran besar adalah sebesar Rp. 1.193/butir. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan telur asin sebesar 0,34%.

Pendapan tenaga kerja yang diberikan dari setiap pengolahan 1 butir telur yang diolah menjadi telur asin bernilai Rp. 51/per butir telur asin dengan pangsa tenaga kerja yang diperoleh dari produk telur asin sebesar 0,04%. Nilai keuntungan menunjukan besarnya pendapatan yang diterima oleh peternak atas usaha pengolahan telur asin. Adapun keuntungan yang diperoleh pada pengolahan telur asin adalah Rp.1.141/butir dengan tingkat keuntungan 0,33%.

Berdasarkan perhitungan, marjin diperoleh dari pengolahan telur asin berjumlah Rp.1.200/butir. Marjin yang diperoleh dari telur asin matang ukuran besar dengan nilai Rp.1.200/butir di distribusikan masing-masing untuk faktor produksi yaitu, 0,04% untuk pendapatan tenaga kerja, 0,01% untuk sumbangan input lain, dan 0,95% untuk keuntungan pengusaha.

Telur asin mentah ukuran kecil

Berdasarkan hasil perhitungan pada lampiran 9 pengolahan telur asin mentah ukuran kecil rata-rata menggunakan 1.862 butir per produksi. Setelah melewati proses pengolahan, output dari telur asin matang ukuran besar yang dihasilkan rata- rata berjumlah 1.863 butir. Tenaga kerja yang digunakan dari pembuatn telur asin ukuran kecil berjumlah 2 orang. Faktor konversi dari nilai output dan input bahan baku untuk pembuatan telur asin bernilai 1. Hal tersebut menunjukan bahwa dari pengolahan telur asin setiap 1 butir bahan baku berupa telur menghasilkan 1 butir telur asin. Koefisien tenaga kerja telur asin mentah ukuran kecil yaitu sebesar 0,0015, artinya untuk mengolah 1 butir telur asin mentah ukuran kecil dibutuhkan waktu 0,0015 jam. Upah tenaga kerja sebesar

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

Rp.45.721 produksi telur asin mentah ukuran kecil.

Harga bahan baku yang digunakan dalam pengolahan telur asin ukuran kecil sebesar Rp.2.000/butir. Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per butir bahan baku adalah sebesar Rp 3/butir. Nilai output telur asin mentah ukuran kecil yang dihasilkan rata-rata sebesar Rp 2.400/ butir, dengan harga produk telur asin ukuran kecil Rp.2.400/butir. Nilai tambah dari produk telur asin mentah ukuran kecil adalah sebesar Rp. 397/butir. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan telur asin sebesar 0,17%.

Pendapatan tenaga kerja yang diberikan dari setiap pengolahan 1 butir telur yang diolah menjadi telur asin bernilai Rp. 69/per butir telur asin dengan pangsa tenaga kerja yang diperoleh dari produk telur asin sebesar 0,17%. Nilai keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja. Adapun keuntungan yang diperoleh pada pengolahan telur asin adalah Rp.329/butir dengan tingkat keuntungan 0,14%.

Marjin diperoleh dari hasil pengurangan nilai output dengan harga bahan baku utama. Berdasarkan perhitungan, marjin diperoleh dari pengolahan telur asin mentah ukuran kecil berjumlah Rp.400/butir. Marjin yang diperoleh dari telur asin matang ukuran besar dengan nilai Rp.400/butir di distribusikan masing-masing untuk faktor produksi yaitu, 0,17% untuk pendapatan tenaga kerja, 0,01% untuk sumbangan input lain, dan 0,82% untuk keuntungan pengusaha.

Telur asin mentah ukuran besar

Berdasarkan hasil perhitungan pada lampiran 10 pengolahan telur asin mentah ukuran besar rata-rata menggunakan 3.395,33 butir per produksi. Setelah melewati proses pengolahan, output dari telur asin mentah ukuran besar yang dihasilkan rata- rata berjumlah 3.395,33 butir. Tenaga kerja yang digunakan dari pembuatan telur asin ukuran besar berjumlah 2 orang. Faktor konversi dari nilai output dan input bahan baku untuk pembuatan telur asin bernilai 1. Hal tersebut menunjukan bahwa dari pengolahan telur asin setiap 1 butir bahan baku berupa telur menghasilkan 1 butir telur asin. Koefisien tenaga kerja menunjukan berapa banyaknya tenaga kerja yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk telur asin mentah ukuran kecil. Koefisien tenaga kerja telur asin mentah ukuran besar yaitu sebesar 0,00084, artinya untuk mengolah 1 butir telur asin mentah ukuran besar dibutuhkan waktu 0,00084 jam. Upah tenaga kerja sebesar Rp.83.408 produksi telur asin mentah ukuran besar.

Harga bahan baku yang digunakan dalam pengolahan telur asin ukuran besar sebesar Rp.2.300/butir. Sumbangan input lain yang digunakan dalam satu kali proses produksi per butir bahan baku adalah sebesar Rp 2,65/butir. Nilai output telur asin mentah ukuran besar yang dihasilkan rata-rata sebesar Rp 2.850/ butir, dengan harga produk telur asin ukuran kecil Rp.2.850/butir. Nilai tambah dari produk telur asin mentah ukuran besar adalah sebesar Rp. 547/butir. Rasio nilai tambah yang diperoleh dalam pengolahan telur asin sebesar 0,19%.

Pendapatan tenaga kerja merupakan pendapatan yang di peroleh tenaga kerja dari pengolahan 1 butir telur. Pendapatan tenaga kerja yang diberikan dari setiap pengolahan 1 butir telur yang diolah menjadi telur asin bernilai Rp. 70,10279/per butir telur asin dengan pangsa tenaga kerja yang diperoleh dari produk telur asin sebesar 0,13%. Nilai keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja. Nilai keuntungan menunjukan besarnya pendapatan yang diterima oleh peternak atas usaha pengolahan telur asin. Adapun keuntungan yang diperoleh pada pengolahan telur asin adalah Rp.477,25/butir dengan tingkat keuntungan 0,17%.. Marjin diperoleh dari pengolahan telur asin berjumlah Rp.550/butir. Marjin yang diperoleh dari telur asin mentah ukuran besar dengan nilai Rp.400/butir di distribusikan masing-masing untuk faktor produksi yaitu, 0,13% untuk pendapatan tenaga

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

kerja, 0,0048% untuk sumbangan input lain, dan -72,75% untuk keuntungan pengusaha.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Total pendapatan seluruh di Perusahaan Telur Asin Superno dalam 2 tahun sebesar Rp. 1.556.821.325 dengan rata-rata total perbulan Rp.61.867.555. Nilai R/C ratio yang diperoleh Perusahaan Telur Asin Superno lebih besar dari 1 yaitu 1,32 yang artinya usaha tersebut menguntungkan. Nilai *Break Even Point* (BEP) produksi di Perusahaan Telur Asin Superno sebesar 260.988 butir telur asin atau Rp.766.781.880.
2. Hasil perhitungan nilai tambah yang paling besar pada pengolahan telur asin di Perusahaan Telur Asin Superno pada telur asin matang ukuran besar dengan setiap butir Rp.1.193.

Saran

Sebagai saran diharapkan pengusaha fokus pada pembuatan telur asin matang yang lebih menguntungkan, meningkatkan efisiensi produksi, dan memastikan penjualan tetap di atas titik impas. Sebagai bahan pertimbangan bisa berkreasi menciptakan produk yang unik seperti pewarnaan kerabang atau telur asin herbal.

DAFTAR PUSTAKA

Aisyah, S. (2012). Analisis Efisiensi Penggunaan Faktor-Faktor Produksi pada Usaha Ternak Sapi Perah Rakyat di Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang. *Economics Development Analysis Journal 1(1): 35-41.*

Ali, Muhammad. (2018). No. Title In Analisis Break Even Point (BEP) Pada Pabrik Gula Di Kabupaten Takalar.

Ardiyansyah, F. (2019). Analisis Nilai Tambah Telur Itik Menjadi Telur Asin (Studi Kasus Di Home Industrymilik Ibu Juhartatik). *Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya Lokal Di Era Revolusi Industri 4.0, 565-573.*

Artika, I.B.E. dan I.A.K. Marini. 2016. Analisis Nilai Tambah (Value Added) Buah Pisang menjadi Keripik Pisang di Kelurahan Babakan Kota Mataram. *Jurnal unmas mataram* . Vol. 10 No. 1. UNMAS Mataram.

Boediono. (2013). *Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No. 1 : Ekonomi Mikro, Edisi Kedua, Cetakan Kedua Puluh Delapan.* BPFE, Yogyakarta.

Boediono. (2018). *Seri Sinopsis Pengantar Ilmu Ekonomi No. 2 : Ekonomi Makro*. In Bpfe.

Dewanti, R., Wati, A. K., & Kartikasari, L. R. (2020). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga di Mojomulyo, Sragen Kulon, Kabupaten Sragen melalui Usaha Telur Asin Aneka Rasa. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, *1*(1),https://doi.org/10.20961/agrihealth.v1i1.40922

Dunia, Firdaus Ahmad, dkk. (2018). *Akuntansi Biaya.* Jakarta: Penerbit Salemba Empat. Dwi Martani. (2015). *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan.*Jakarta: Salemba Empat.

Dwi Vijayanti, M., Gusti Wayan Murjana Yasa, I., & Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan BisnisUnversitas, J. (n.d.). *Pengaruh Lama Usaha Dan Modal Terhadap Pendapatan Dan Efisiensi Usaha Pedagang Sembako Di Pasar Kumbasari*.

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

Emil, Salim., Husaini Syam., Mohammad Wijaya. (2017). Pengaruh Variasi Waktu Pemeraman Telur Asin Dengan Penambahan Abu Sabut Kelapa Terhadap Kandungan Kadar Klorida, Kadar Protein Dan Tingkat Kesukaan Konsumen.*Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3 : 107-116.

Firdaus, Muhammad.(2015). *Manajemen Agribisnis*. Bumi Aksara.Jakarta.

Fitra Yosi. (2016). Kualitas Fisik Telur Asin Itik Pegagan Yag Diproses Dengan Menggunakan Abu Pelepeh Kelapa Sawit Dan Asap Cair. *Buletin Peternakan, 40 (1): 66-74.*

Hamidah, M., Yusra, A. H. A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi di Kota Pontianak. *Jurnal Economic Of Agriculture, 4(2).*

Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M. (1987). *Agricultural marketingand processing in upland java a perspective from a sunda village.* Bogor: CGPRT Centre.

Hidayat, L., & Halim, S. (2013). Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, *1*(2). https://doi.org/10.37641/jimkes.v1i2.263

Hidayati dan Mardiono. (2009). pengaruh waktu pengasinan terhadap kadar protein putih telur . *Jurnal Biomedika*.

Hidayati, N. 2022. Pengaruh Pemberian Rasa Terhadap Kandungan Air, Protein Dan Lemak Pada Telur Asin. *Jurnal Pertanian Agros 24 (1): 312–17.*

Hilda Tri Yulianti dan Weni Tri Sasmi. (2022). Manfaat Telur Asin Sebagai Salah Satu Alternatif Asupan Gizi Bagi Selama Pandemi Covid-19. *Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian* , 1194–1199.

Kamisi, H. La. (2011). Analisis usaha dan nilai tambah agroindustri kerupuk singkong. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, *4*(2). https://doi.org/10.29239/j.agrikan.4.2.82-87

Khasanah, L. U., Baskara,), Anandito, K., Bayu,), Saputro, A., Pengajar, S., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Surakarta, U., Program, A., & Teknologi, S. (2010).

Pengaruh Perendaman Dalam Ekstrak Teh Hijau Terhadap Umur Simpan Telur Asin The Influence Of Submerged On Green Tea Extract Toward Shelf Life Of Salted Egg. In *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. III* (Issue 2).

Kosilah, & Septian. (2020). Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Assure Dalam Meningkatkan Hasil Belajar Siswa. *JIP: Jurnal Inovasi Penelitian*, *1*(6).

Martini, S. (2022). Analisis Break Even Point Dalam Menentukan Proyeksi Laba Pada Usaha Kedai Mafazah Pagar Dewa Kota Bengkulu (1).

Miller, R. L, dan E, R Meiners. (2000*). Teori Ekonomi Intermediat, Penerjemah Haris Munandar*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Maruta, H. (2018). Laba, Perencanaan Manajemen, Bagi. *Jurnal Akuntasi Syariah, 2(1),9-28.*

Mulyadi .(2018*). Akuntansi Biaya*. Edisi 5. UPP ATIM YKPN. Yogyakarta. Munawir .(2010). *Analisis laporan keuangan Edisi 4*. Liberty. Yogyakarta. Mursyidi.

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

(2010). *Akuntansi Biaya.* PT Refika Aditima. Bandung.

Noviyanto,A., Roessali, W., & Handayani, M. (2016). Analisis Pendapatan Usaha Ternak Itik Petelur Di Kecamatan Banyubiru Kabupaten Semarang. *Jurnal Ilmu Pertanian,* 12(1), 56-64.

Nugroho, A. Y., & Mas'ud, A. A. (2021). Proyeksi Bep, Rc Ratio Dan R/L Ratio Terhadap Kelayakan Usaha (Studi Kasus Pada Usaha Taoge Di Desa Wonoagung Tirtoyudo Kabupaten Malang). *Jurnal Koperasi Dan Manajemen*, *2*(1).

Pradana, Ardyarta David. 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efisiensi Industri Rumah Tangga Keripik Tempe di Kabupaten Blora. Semarang Skripsi.

Pulawan, i M., Widari, D. A. N. . and ErnaTrisnadewi, A. A. . (2023) "Penguatan Pemasaran Dan Branding Produk Telur Asin Di Desa Baha Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung", *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi, 2(4), pp. 157–163. doi: 10.54099/jpma.v2i4.767.*

Purdiyanto, Joko. R. S. (2018). Pengaruh Lama Simpan Telur Itik Terhadap Penurunan Berat, Indeks Kuning Telur (Ikt), Dan Haugh Unit (Hu). *Maduranch*,*3*.

Purpitasari, D.(2020). Efektifitas Kerja Karyawan Terhadap Kualitas Kerja Karyawan Toko Bu Mur Tahun 2020. *Angewadte Chemie Internasional Edition, 6 (11), 951-952., Mi, 5-24.*

Rahayu, A., Ratnawati, S., Idayanti, R. W., Santoso, B., & Luthfiana, N. A. (2020). Bobot Telur (BT), Haugh Unit (HU), Indeks Kuning Telur (IKT), dan Kekentalan Telur (KT) Pada Itik Magelang di Dusun Sempu, Desa Ngadirojo, Kecamatan Secang, Kabupaten Magelang. *Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan*, 172–177. https://doi.org/10.25047/proc.anim.sci.2020.24

Rahayu, E. T. (2017). Analisis Pendapatan Usaha Ternak Sapi Perah Di Kecamatan Cepogo Kabupaten Boyolali. *Sains Peternakan*, *11*(2). https://doi.org/10.20961/sainspet.v11i2.4852.

Safitri, W., Herlin, H., & Rahman, A. (2024). Analisis Break Even Point dan Margin of Safety Sebagai Alat Perencanaan Laba Pada Usaha Tahu Sumber Mulya Kota Bengkulu. *Miftah : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, *2*(1), 29–45. https://doi.org/10.61231/miftah.v2i1.243.

Sawitri, N. (2020). Analisis Usaha Dan Nilai Tambah Vco Di Kecamatan Enok. *Jurnal Agribisnis*, *9*(1), 18–24. https://doi.org/10.32520/agribisnis.v9i1.1076

Suastina, IGP Bagus dan Kayana I.G Ngurah. (2014). Analisis Finansial Usaha Agribisnis Peternakan Sapi Potong. *Jurnal Agribisnis.* Fakultas Peternakan. Universitas Udayana. Hal 1-11.

Sudiyono, A. (2004). *Pemasaran Pertanian.Malang*: Universitas Muhammadiyah Malang Press.

Sutrisno, A., Efendy., dan Husni, Syarif. (2015). Analisis Ekonomi Dan Pemasaran Agroindustri Telur Asin Di Kota Mataran. *Jurnal Agribisnis unram , 16(1): 1411- 8262.*

KANDANG
VOL XVIII (1): 38 – 53, Januari – Juni 2026

ISSN : 2085-8329
ESSN : 2685-6220

DOI : https://doi.org/10.32534/jkd.v18i1.8461

Tajuddin Bantacut. 2013. Pembangunan Ketahanan Ekonomi dan Pangan Perdesaan Mandiri Berbasis Niai Tambah.

Wahyono, B. (2017). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang di Pasar Bantul Kabupaten Bantul. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, *6*(4).