

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Deskripsi**

Telur asin adalah istilah untuk makanan yang berbahan telur yang diawetkan dengan cara diasinkan. Telur yang biasanya di buat telur asin adalah telur itik. Telur asin ini bersifat praktis dan dapat dipadukan dengan berbagai masakan. Telur asin yang dinilai berkualitas tinggi memiliki ciri-ciri bagian kuning telur berwarna jingga terang hingga kemerahan, "kering" (jika digigit tidak mengeluarkan cairan), tidak menimbulkan bau amis, dan rasa asin tidak menyengat.

Pada dasarnya proses pembuatan telur asin ini ada beberapa cara. Namun kebanyakan orang lebih memilih dengan cara direndam atau di balut dalam adonan garam dicampur dengan serbuk bata merah, tanah liat, atau abu gosok. Untuk mengetahui secara pasti kondisi telur yang akan diasinkan, maka perlu dilakukan pemeriksaan seperti terlebih dahulu bahwa telur-telur yang akan diperiksa tersebut merupakan telur yang belum pernah dierami sama sekali, sehingga kemungkinan adanya janin didalamnya dapat dihindari, dengan cara merendamnya dalam air apabila telur tersebut mengapung berarti telur

tersebut berkualitas baik. Disamping itu, harus dihindari juga penggunaan telur yang telah mengalami keretakan atau pecah kulit, karena selama dalam perendaman putih telurnya akan menerobos keluar dan membuat larutan perendamannya berbau busuk.

#### B. Ruang Lingkup

Modul ini membahas tentang telur asin, diawali dengan pengertian deskripsi telur asin, cara pembuatan telur asin, skema pembuatan telur asin, modal kerja, dan analisa pendapatan industri telur asin.

#### C. Prasyarat

Sebelum mengetahui dan memahami modul tentang telur asin, diharapkan anda telah mengetahui pengertian telur asin serta telah menguasai pengetahuan tentang:

- a. Bahan-bahan telur asin
- b. Cara menghitung harga jual

#### D. Petunjuk Penggunaan Modul

##### 1. Untuk Fasilitator

- a. Membantu peserta dalam merencanakan usaha
- b. Membimbing peserta melalui latihan praktek yang dijelaskan.
- c. Membantu peserta dalam memahami praktek.
- d. Menjelaskan pada peserta bagian yang perlu dibenahi.

- e. Memberikan penilaian terhadap peserta.
  - f. Mencatat kemajuan peserta.
2. Untuk Peserta
- a. Pelajari modul yang diberikan dengan seksama
  - b. Diskusikan materi modul yang diberikan dengan kelompok kerja.
  - c. Diskusikan hasil kerja kelompok dengan pembimbing.
  - d. Evaluasi hasil praktek

E. Tujuan Akhir

Setelah mempelajari unit ini, peserta mahir dan terampil dalam pembuatan telur asin untuk wirausaha.

F. Cek Kemampuan

- 1. Apakah anda dapat mengetahui pengertian telur asin ?
- 2. Apakah anda dapat menghitung harga jual?
- 3. Apakah anda dapat Menjelaskan bagaimana skema pembuatan telur asin?

**BAB II**  
**LEMBAR INFORMASI**

**A. Kegiatan Praktek**

Bahan Telur asin  
50 butir telur itik  
1 kg Garam gandu  
2 kg Abu gosok

Alat Yang Dipergunakan:

1. Kompor
2. Waskom
3. Panci
4. Ulekan
5. Ember
6. Sendok

Persiapan:

1. Mempersiapkan semua bahan serta alat yang akan dipergunakan

Cara membuat:



1. Siapkan telur yang telah di cuci bersih lalu ampelas sampai halus hati-hati supaya telur tidak pecah



2. siapkan garam gandu dan tumbuk halus lalu campur dengan abu gosok



3. Kemudian tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk menjadi adonan yang kental agar dapat melekat pada kulit telur.

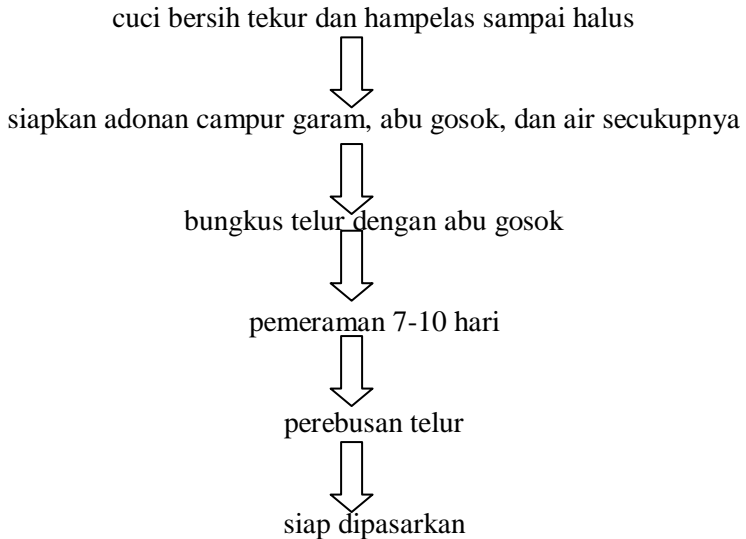


4. peram telur asin selama 7-10 hari, Setelah pemeraman cukup waktunya (+/- 7-10 hari ). segera bongkar adonan pembalut pada telur. Agar tidak merusak telur pada saat pembongkaran adonan pembalut, sebaiknya tambahkan sedikit air hingga adonan yang kering menjadi sedikit basah dan gembur. Dengan demikian, adonan dapat dibongkar dengan lebih mudah dan aman.



5. Cuci dahulu telur asin yang hendak direbus hingga bersih. Untuk mncegah retak atau pecahnya telur dalam proses perebusan ini, sebaiknya dilakukan cara perebusan seperti masukkan telur dalam panci perebus yang telah diisi dengan air secukupnya. Panaskan dengan api kecil, usahakan agar air perebus menjadi panas namun tidak mendidih (+/- 30 menit). Selanjutnya, api dapat dibesarkan hingga air mendidih. Telur asin siap dipasarkan,

### Skema Pembuatan Telur Asin



#### Biaya Produksi

##### 1. Biaya Tetap

- Nilai penyusutan alat per bulan

No	Jenis Alat	Jumlah	Harga (Rp)	Umur Pemakaian Alat (per bulan)	Nilai Penyusutan (Rp) (per bulan)
1.	Kompur	1	40.000	24	1.700
2.	Ulekan	1	10.000	24	417
3.	panci	1	20.000	24	850
4.	Waskom	2	10.000	24	417
Jumlah			80.000		3.384

Jadi, jumlah pengeluaran tetap tiap bulan Rp.

3.384,-

2. Biaya Tidak tetap (per bulan)

No	Pengeluaran	Jumlah per hari	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp) Per hari	Jumlah (Rp) per bulan
A.	Bahan Mentah Telur itik Garam Abu gosok	50 butir 1 kg 2 kg	1.200/bh 5.000/kg 2.000/kg	60.000 5.000 4.000	180.000 150.000 120.000
B.	Lain-Lain keresek	1 bks	1.200/bks	1.200	36.000
C.	Transportasi	3.000/hr	-	3.000	90.000
D.	Bahan bakar	3.000/hr	-	3.000	90.000
E.	pengeluaran Lain	2.000/hr	-	2.000	60.000
Jumlah				78.200	2.346.000

Penerimaan

No	Macam produk	Jumlah per hari	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Jumlah (Rp) per bulan
1.	Telur asin	50 butir	2.000	100.000	3.000.000
2.	Produk sampingan	-	-	-	-
Jumlah penerimaan per bulan					3.000.000

Pendapatan per bulan = jumlah penerimaan/bulan – (biaya tetap + biaya tidak tetap)

Pendapatan per bulan

$$= \text{Rp. } 3.000.000 - (\text{Rp. } 3.384 + \text{Rp. } 2.346.000)$$

$$= \text{Rp. } 3.000.000 - \text{Rp. } 2.349.384,-$$

$$= \text{Rp. } 650.616.-$$



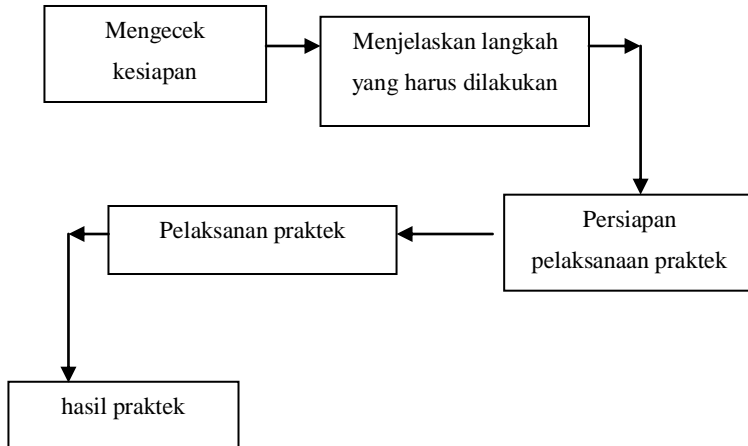
## BAB IV EVALUASI

### 1. Teknik Pengujian

Teknik pengujian yang direncanakan akan digunakan untuk mengukur kemampuan peserta, meliputi

a. Hasil praktek

### 2. Strategi Pengujian



### 3. Alat Ukur Telur asin Yang Berhasil

Kriteria	Berhasil	Tidak berhasil
Rasa	rasa asin tidak menyengat	Rasa asin menyengat
Warna	kuning cerah atau jingga ke merah-merahan dan berminyak	Kuning muda
Tekstur	posisi kuning telur berada ditengah-tengah putih telur	Kuning telur dipinggir putih telur dan juga tidak banyak terdapat rongga
Aroma	Tidak menimbulkan bau amis	Bau amis

*Modul*

---

Sumber : Bapak Agus

Pekerjaan : pembuat telur asin yang di pasarkan di pasar,  
dan menerima pesanan

Alamat : Kp. Cikole RT 04 RW 03 Ds.Wanasari  
Kec.Wanaraja Kab.Garut.

Garut, Desember 2008

Agus

