

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri adalah suatu perusahaan yang memproses bahan tanaman atau hewani menjadi produk dalam rangka meningkatkan nilai tambahnya. Proses yang digunakan mencakup pengubahan dan pengawetan melalui perlakuan fisik atau kimiawi, penyimpanan, pengemasan dan distribusi. Proses dan derajat transformasi sangat bervariasi, mulai dari *grading*, pembersihan, pengemasan, pengolahan, pencampuran, dan perubahan kimia yang membuat makanan ringan bertekstur. Agroindustri secara umum dapat dikategorikan menurut tingkat perubahan bahan baku. Secara umum, modal investasi, kompleksitas teknologi, dan persyaratan manajerial meningkatkan nilai transformasi (Austin, 1982).

Telur asin merupakan produk agroindustri Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) dalam kategori makanan dan minuman hasil peternakan (4632), dari bahan baku telur menjadi olahan hasil telur yaitu telur asin. Dari bahan baku telur mentah, yang berasal dari hewan, dikonversi dengan tambahan kimia garam menjadi telur asin. Telur asin merupakan salah satu makanan yang berbahan dasar telur yang pengolahannya diawetkan dengan cara diasinkan. Sebagian besar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan menggunakan telur bebek, salah satunya adalah memberi lebih banyak minyak pada bagian kuning telur membuat rasanya lebih gurih. Begitu pula pada kandungan lemak yang lebih tinggi membuat citarasa lebih lezat, gurih, dan *creamy*. Telur bebek mempunyai pori-pori pada telur yang lebih besar sehingga sangat berpengaruh dalam kemudahan masuknya garam ke dalam telur. Cangkang yang dimiliki telur bebek juga lebih tebal sehingga tidak mudah retak atau pecah pada saat proses pengasinan. Ketebalan kulit melindungi telur ketika digosok sebelum pengasinan serta membuat daya simpan telur bebek lebih lama.

Di Indonesia, terutama di pulau Jawa telur asin biasanya diproduksi dari telur bebek yang memiliki ciri khas cangkang telur berwarna hijau kebiruan. Makanan ini termasuk makanan yang praktis sehingga bisa dimakan langsung atau sebagai pelengkap untuk makanan. Telur asin merupakan sebuah ikon dan ciri khas dari

Kabupaten Brebes yang terletak di ujung barat Provinsi Jawa Tengah. Ratusan produsen telur asin tersebar di hampir semua wilayah Kabupaten Brebes. Telur asin merupakan salah satu makanan sekaligus oleh-oleh khas Brebes. Brebes dikenal sebagai penghasil utama telur asin yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat pada umumnya. Proses pembuatan telur asin di Brebes masih secara tradisional dengan menggunakan adonan abu atau batu bata untuk membungkus telur bebek. Hasil akhir telur asin Brebes memiliki berbagai macam yang berbeda-beda seperti telur asin rebus, telur asin panggang, dan telur asin asap.

Dalam produksi telur asin di Brebes tidak terlepas dari potensi yang dimiliki oleh Kabupaten Brebes sebagai penghasil telur bebek dalam pembuatan telur asin. Selama ini bahan baku yang digunakan dalam pembuatan telur asin berasal dari telur bebek. Telur bebek yang digunakan lebih baik yang berasal dari bebek pangon, bebek yang tidak ditenakan secara modern, tetapi dibiarkan mencari makan di alam terbuka. Produsen telur asin cukup banyak, mencapai kisaran 100 produsen dengan jumlah produksi rata-rata 2.000 butir. Untuk produsen telur asin yang memiliki skala menengah atau besar, produksi telur asin dapat mencapai 10.000 butir (Klaster Telur Asin Kabupaten Brebes). Dapat dilihat pada Tabel 1.1 jumlah unit usaha telur asin di Kabupaten Brebes meningkat dari tahun 2006 sampai dengan tahun 2014. (Hanfan, 2016)

Table 1.1 Data Jumlah Unit Usaha Telur Asin di Kabupaten Brebes

No	Tahun	Jumlah Unit Usaha
1	2006	15
2	2007	22
3	2008	23
4	2009	25
5	2010	27
6	2011	39
7	2012	39
8	2013	52
9	2014	52

Sumber : Kabupaten Brebes Dalam Angka Tahun 2016

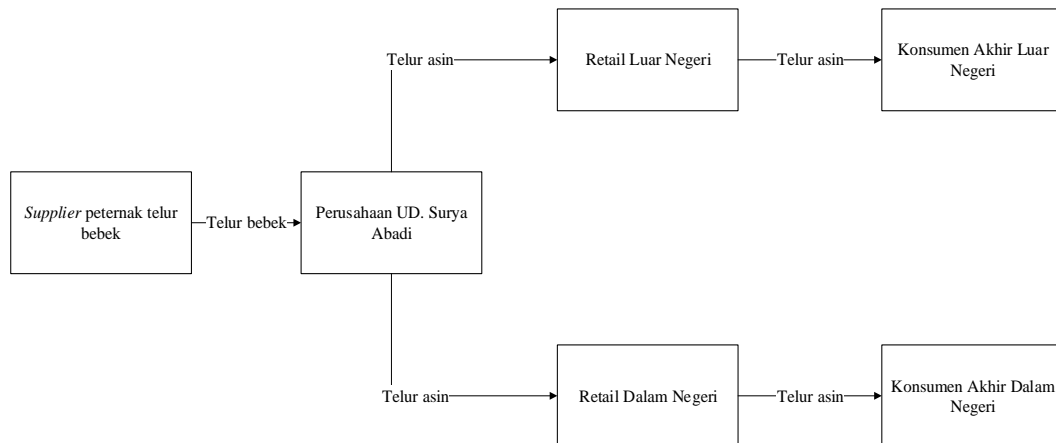
Kecamatan Brebes terdapat beberapa kelurahan sebagai sentra penghasil telur asin. Daerah tersebut yaitu Kelurahan Limbangan Wetan dan Kelurahan Brebes. Kedua kelurahan tersebut cukup dekat dengan peternakan bebek sebagai sumber bahan baku telur yang digunakan. Kesejahteraan masyarakat sekitar meningkat dengan berkembangnya industri telur asin, pendapatan daerah juga bertambah, serta membantu dalam mengatasi permasalahan penyerapan tenaga kerja yang dinilai cukup besar. (Amrillah, 2013).

Telur asin di Indonesia menjadi komoditas perdagangan yang diminati oleh masyarakat Singapura. Sebanyak 17 ribu butir olahan telur asin telah dikirim ke negeri yang masyhur dengan julukan ‘Kota Singa’, dengan nilai ekspor sebesar Rp. 45 juta. Berdasarkan kontrak antara pihak Indonesia dan pengusaha Singapura, pengiriman tersebut akan terus berlanjut hingga mencapai 100 ribu butir. Total nilai ekspor mencapai Rp. 270 juta. “Kami akan mengawal perdagangan ini, sehingga hubungan baik kedua pihak terjaga”. Kata Direktur Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peternakan Kementerian Pertanian (Kementan), Fini Murfiani di Jakarta.

Selanjutnya Fini menjelaskan bahwa ke depan permintaan telur asin akan terus meningkat seiring dengan berkembangnya kuliner dengan tambahan rasa telur asin. Potensi ini tidak akan disia-siakan Indonesia, mengingat potensi produksi telur bebek saat ini berdasarkan angka statistik peternakan tahun 2017 sebanyak 308.550 ribu ton. Peternak bebek UD Surya Abadi Karawang Jawa Barat Rully Lesmana mengapresiasi upaya pemerintah yang telah memfasilitasi pihaknya sehingga bisa memasuki jalur ekspor. Hal tersebut telah membuatnya mendapat nilai tambah dari hasil peternakannya. Pengiriman ke Singapura bukanlah yang pertama. Pihaknya sudah pernah mengekspor produk yang sama sejak tahun 2012, tapi sempat terhenti beberapa tahun karena kendala keterbatasan bahan baku dan perubahan regulasi di negara tujuan.

Namun dengan berjalannya waktu, untuk mengatasi kendala bahan baku, Rully Lesmana juga mengembangkan usaha peternakan bebek, sehingga UD Surya Abadi akhirnya kembali memenuhi permintaan pasar Singapura. UD Surya Abadi merupakan perusahaan pemasok telur dan juga produsen telur asin yang telah mengantongi sertifikat NKV (Nomor Kontrol Veteriner) level 2 sejak tahun 2010. Nomor tersebut menandakan produk peternakan layak ekspor. Sertifikat tersebut

adalah jaminan keamanan pangan kepada pembeli di negara tujuan. Pada Gambar 1.1 merupakan rantai pasok telur asin di UD Surya Abadi yang terdiri dari UD Surya Abadi, *supplier* peternak telur bebek, retail luar negeri dan konsumen akhir luar negeri. Rantai pasok telur asin dalam negeri terdiri dari UD Surya Abadi, *supplier* peternak telur bebek, retail dalam negeri dan konsumen akhir dalam negeri.



Gambar 1.1 Rantai Pasok Telur Asin Pada UD Surya Abadi

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Telur Brebes yang merupakan rumah pengolahan telur asin di Kecamatan Brebes Kabupaten Brebes, Jawa Tengah. Usaha ini dikelola oleh Bapak Muhammad Nurosidin, S.Pd dengan memproduksi telur asin berbahan baku telur bebek. Telur Asin Pak Rosid merupakan penemu telur asin panggang pertama di Indonesia, hasil usahanya yang selama ini digeluti sejak tahun 2003 terbilang berhasil dan sukses. Bukan hanya masyarakat setempat yang berada di kawasan Kabupaten Brebes yang hanya membeli telur asin tersebut, tetapi sudah banyak pelanggan dari luar kota yang datang hanya untuk membeli oleh-oleh khas Brebes ini ke Rumah Telur Brebes. Jadi tidak usah heran jika di tempat Toko milik Pak Rosid setiap harinya ramai dikunjungi pembeli dari luar kota seperti daerah Tegal, Puwokerto, Pekalongan, Semarang, dan Jabodetabek.

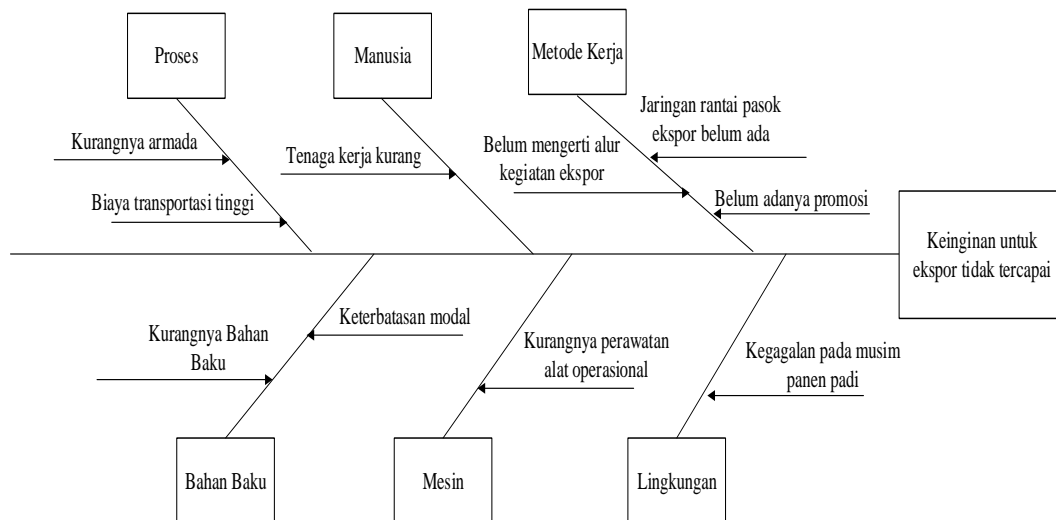
Rumah Telur Brebes setiap hari memproduksi rata-rata 900 butir telur asin setiap kali produksi. Telur bebek yang diolah menjadi telur asin terbagi kedalam pembuatan telur asin rebus sejumlah 300 butir, telur asin panggang sejumlah 300 butir, dan telur asin asap sejumlah 300 butir. Jenis olahan telur asin yang di jual oleh Rumah Telur Brebes berbagai varian telur asin mulai dari telur asin rebus, telur

asin panggang, dan telur asin asap. Dengan berbagai olahan telur asin membuat harga jual telur asin berbeda-beda. Telur bebek yang dibeli Pak Rosid dari peternak dengan harga Rp. 1.500 per butir, jika sudah diolah menjadi telur asin harganya menjadi Rp. 3.300 per butir untuk telur asin rebus, Rp. 3.900 per butir untuk telur asin panggang, dan telur asin asap yang dijual kepada konsumen. Pengolahan telur asin tentu diharapkan dapat meningkatkan penghasilan bagi industri pengolah telur asin. Proses pembuatan telur bebek menjadi telur asin menciptakan nilai tambah yang nantinya dapat dinikmati oleh pemilik usaha dan pekerja. Pada Gambar 1.2 merupakan rantai pasok telur asin di Rumah Telur Brebes yang terdiri dari Rumah Telur Brebes, *supplier* peternak telur bebek, dan konsumen akhir.



Gambar 1.2 Rantai Pasok Saat Ini di Rumah Telur Brebes

Melihat peluang bisnis usaha telur asin menjadi komoditas perdagangan yang diminati oleh masyarakat Singapura, membuat Rumah Telur Brebes mempunyai keinginan untuk memperluas daerah pemasaran hingga ke luar negeri sehingga dapat mengangkat cita nama Kota Brebes. Rumah Telur Brebes memiliki kendala untuk memperluas daerah pemasaran. Oleh sebab itu pihak Rumah Asin Brebes menilai saat ini rantai pasok yang berjalan masih rendah dan menghambatnya nilai tambah. Penyebab kendala memasarkan produk telur asin ke luar negeri terlihat Pada Gambar 1.3 merupakan Diagram *Fishbone* kendala pada rantai pasok untuk ekspor.



Gambar 1.3 Diagram *Fishbone* Pada Rumah Telur Brebes

Permasalahan pada penelitian adalah belum tercapainya kegiatan ekspor pada Rumah Telur Brebes. Terdapat 6 (enam) faktor utama untuk mengelaborasi akar masalah yaitu : proses, manusia, metode kerja, bahan baku, mesin, dan lingkungan dari setiap faktor utama mengidentifikasi penyebab-penyebab yang mungkin terjadi dari setiap kategori yaitu terdiri dari proses, manusia, metode kerja, bahan baku, mesin, dan lingkungan. Penyebab pada proses antara lain kurangnya armada dan biaya transportasi tinggi. Penyebab pada manusia antara lain tenaga kerja kurang. Penyebab pada metode kerja antara lain jaringan rantai pasok ekspor belum ada, belum adanya promosi, dan belum mengerti alur kegiatan ekspor. Penyebab pada bahan baku antara lain kurangnya bahan baku dan keterbatasan modal. Penyebab pada mesin antara lain kurangnya perawatan alat operasional. Penyebab pada faktor lingkungan antara lain kegagalan pada musim panen padi menimbulkan bahan baku sulit dicari. Sehingga semua penyebab-penyebab tersebut dapat menimbulkan kendala untuk memasarkan produk telur asin keluar negeri. Dalam menjalankan bisnis pada Rumah Telur Brebes perlu adanya strategi agar memasarkan produk di dalam rantai pasok meningkat.

Hal ini disebabkan karena kebutuhan setiap kali produksi tidak terlepas dari permintaan konsumen terhadap telur asin yang memang cukup tinggi dan masih ada peluang besar. Melihat peluang bisnis usaha telur asin Indonesia menjadi komoditas perdagangan yang sangat diminati oleh masyarakat Singapura. Namun setiap usaha termasuk industri pengolahan telur asin pada Rumah Telur Brebes menghendaki

usahanya untuk berkembang. Dalam usaha produksi, ada keterkaitan antara biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan. Agar perusahaan tidak mengalami kerugian maka perlu adanya keseimbangan antara unsur-unsur tersebut. Hasil penjualan atau penerimaan diharapkan mampu menutup seluruh biaya operasional perusahaan, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Untuk itu, perusahaan perlu mengetahui tingkat produksi dan penerimaan minimum agar perusahaan tidak menderita kerugian. Lebih lanjut lagi terkait tingkat produksi minimal yang harus dicapai perusahaan.

Oleh karena itu peluang usaha dari telur asin memang memiliki prospek usaha yang terbilang sangat cemerlang. Guna mendukung penulisan ini, maka penulis akan membahas mengenai skripsi yang berjudul **“Usulan Rantai Pasok Ekspor Telur Asin Untuk Pasar Global (Studi Kasus : Rumah Telur Brebes Jalur Ekspor Singapura)”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan diatas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana rancangan rantai pasok berorientasi ekspor telur asin di Rumah Telur Brebes ?
2. Berapa peningkatan nilai tambah telur asin jalur non ekspor dibandingkan telur asin jalur ekspor di Rumah Telur Brebes ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan penelitian ini yaitu :

1. Merancang rantai pasok berorientasi ekspor telur asin di Rumah Telur Brebes.
2. Mengetahui berapa peningkatan nilai tambah pada telur asin jalur non ekspor dibandingkan telur asin jalur ekspor di Rumah Telur Brebes.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian terbagi menjadi 3 (tiga) yaitu :

- a. Bagi Perusahaan

Manfaat penelitian ini bagi perusahaan, sebagai berikut :

1. Sebagai bahan informasi dan bahan pertimbangan perusahaan dalam mengambil keputusan dan pengembangan perusahaan.
 2. Dapat digunakan sebagai sumbangan pemikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi telur asin pada Rumah Telur Brebes yang lain.
- b. Bagi Penulis
- Untuk dapat dijadikan sebagai referensi dalam menghadapi masalah yang sama dan sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan.
- c. Bagi Pembaca
- Manfaat penelitian ini bagi pembaca, sebagai berikut :
1. Dapat dijadikan sumber informasi dan masukan yang dapat digunakan dalam penelitian-penelitian selanjutnya.
 2. Dapat memberi wawasan bagi Mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja.

1.5 Batasan Penelitian

Batasan-batasan dalam penelitian ini adalah :

1. Penelitian ini dilakukan di Rumah Telur Brebes.
2. Hanya merancang rantai pasok telur asin berorientasi ekspor di Rumah Telur Brebes.
3. Data yang diambil sekali produksi pada Rumah Telur Brebes.
4. Penelitian tidak menghitung faktor musim seperti hari lebaran dan hari-hari besar lainnya.
5. Rumah Telur Brebes mengekspor hanya ke negara singapura.
6. Penelitian ini tidak sampai membuat sistem.
7. Pengiriman hanya menggunakan moda transportasi laut.

1.6 Asumsi Penelitian

Dalam penelitian ini diperlukan asumsi-asumsi untuk lebih menyederhanakan dan mengurangi kompleksitas pada masalah, maka diambil asumsi-asumsi penelitian. Asumsi yang diambil dalam penelitian ini adalah :

1. Asumsi yang digunakan adalah bahwa bahan baku yang digunakan selalu ada, dalam memproduksi telur asin pada Rumah Telur Brebes.

2. Biaya dan data yang diambil dari Rumah Telur Brebes.
3. Produk telur asin yang akan diekspor keluar negeri memiliki tiga varian rasa yaitu telur asin rebus, telur asin panggang, dan telur asin asap.
4. Telur asin yang akan diekspor keluar negeri diawetkan menggunakan minyak kelapa. Minyak kelapa digunakan untuk bahan memperlama penyimpanan telur tanpa merubah warna, rasa, dan aroma telur tersebut.
6. Harga dan biaya yang digunakan pada saat penelitian selalu konstan.
7. Tidak menghitung barang *reject* pada saat melakukan penelitian..
9. Melakukan kerjasama dengan pihak ketiga dalam mengekspor keluar negeri yaitu UD Surya Abadi dan Jasa *Freight Forwarding*.

1.7 Sistematika Penelitian

Berikut adalah sistematika penulisan yang digunakan sebagai penunjang untuk penyusunan tugas akhir ini :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini menjelaskan tentang Latar Belakang, Perumusan masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Batasan Penelitian, dan Sistematika Penelitian.

BAB II STUDI PUSTAKA

Pada bab ini menjelaskan tentang Gambaran Umum Telur Bebek, Tentang Telur Asin, *Supply Chain Management*, Perancangan Jaringan Rantai Pasok, Strategi *Supply Chain*, Definisi Manajemen Rantai Pasok, Strategi Kompetitif Dalam *Supply Chain*, Strategi Distribusi, Pengertian Biaya, Nilai Tambah, Strategi Model Profit, Analisis SWOT, *System Thinking*, *Problem Solving*. Diagram *Fishbone*, Definisi Ekspor, *Net Present Value*, *Break Even Point* dan Penelitian Sebelumnya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini menjelaskan kerangka model penelitian. Dibuat alur penyelesaian masalah yang dimulai dari penentuan masalah hingga pembahasan dari hasil penyelesaiannya. Pada bab ini juga akan ada penjelasan dari masing-masing alur yang dilakukan dalam penelitian.

BAB IV : PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini menjelaskan tentang Pengumpulan dan Pengolahan Data yang telah diperoleh.

BAB V : ANALISIS

Pada bab ini membahas secara lebih terperinci akan hasil yang telah diproses dari kegiatan pengolahan data.

BAB VI : PENUTUP

Pada bab ini menjelaskan tentang kesimpulan dari hasil penelitian dan saran-saran yang ditujukan untuk kekurangan selama melakukan penelitian agar kedepannya dapat memudahkan calon peneliti yang ingin membuat tugas akhir.