

## **ANALISIS KETERSEDIAAN BAHAN BAKU DAN KELAYAKAN AGROINDUSTRI TELUR ASIN DI DESA PAKEMITAN KECAMATAN CIKATOMAS**

### ***ANALYSIS OF AVAILABILITY OF RAW MATERIALS AND FEASIBILITY OF SALTED EGG AGROINDUSTRY IN PAKEMITAN VILLAGE, CIKATOMAS DISTRICT***

**IMAS YULIA<sup>1\*</sup>, AGUS YUNIAWAN ISYANTO<sup>2</sup>, DAN BENIDZAR M ANDRIE<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Fakultas Pertanian, Universitas Galuh

\*E-mail: imasyulia444@gmail.com

#### **ABSTRAK**

Telur asin merupakan telur yang mengalami pengasinan. Proses pengasinan ini dapat meningkatkan masa simpan telur, menambah cita rasa dan mengurangi bau amis dari telur itik. Analisis pendapatan dan kelayakan di perlukan dalam suatu usaha agar tidak mendapatkan kerugian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana ketersediaan bahan baku, Besarnya biaya dan pendapatan yang di peroleh pada agroindustri Kabita Farm di Desa pakemitan Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya. kelayakan dan R/C Ratio pada agroindustri Kabita Farm di Desa Pakemitan Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya. Penelitian ini menggunakan kuantitatif, penentuan sampel digunakan secara sengaja (*purposive sampling*). Lokasi penelitian di Desa Pakemitan Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya. Data yang digunakan adalah data primer dan skunder.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Besarnya biaya total (*Total Cost*) pada usaha Telur Asin per satu kali produksi adalah sebesar Rp 500.000,- yang terdiri dari biaya tetap (*Fixed Cost*) sebesar Rp 92.000,- dan biaya variabel (*Variabel Cost*) sebesar Rp 408.000,-. Sedangkan nilai penerimaan sebesar Rp 750.000,- sehingga didapat nilai pendapatan sebesar Rp 250.000,-. 2) Besarnya nilai R/C usaha Telur Asin adalah 1,5. Artinya setiap Rp 1,- biaya yang dikeluarkan akan memperoleh nilai penerimaan sebesar Rp 1,5 dan nilai pendapatan sebesar Rp 0,5

**Kata kunci:** Telur Asin, besar biaya total, besar nilai R/C

#### **ABSTRACT**

*Salted eggs are eggs that have been salted. This salting process can increase the shelf life of eggs, add flavor and reduce the fishy smell of duck eggs. Analysis of income and feasibility is needed in a business so as not to get a loss. This study aims to find out how the availability of raw materials, the amount of costs and income earned on the Kabita Farm agroindustry in Pakemitan Village, Cikatomas District, Tasikmalaya Regency. feasibility and R/C Ratio in the Kabita Farm agro-industry in Pakemitan Village, Cikatomas District, Tasikmalaya Regency. This research uses a qualitative method, the determination of the sample is used purposively (*purposive sampling*). The research location is in Pakemitan Village, Cikatomas District, Tasikmalaya Regency. The data used are primary and secondary data.*

*The results showed that 1) The total cost (Total Cost) in the Salted Egg business per one production is IDR 500,000 which consists of Fixed Costs of IDR 92,000 and Variable Costs of Rp. 408,000,-. While the revenue value is IDR 750,000, - so that an income value is IDR 250,000. - 2) The R/C value of the Salted Egg business is 1.5. This means that every Rp. 1.000 spent will receive a revenue value of Rp. 1.5 and an income value of Rp. 0.5*

*Keywords: Salted Egg, total cost, R/C value*

## **PENDAHULUAN**

Sektor peternakan memiliki peranan penting dalam mewujudkan bangsa yang sejahtera dalam bidang perekonomian dan ketahanan pangan. Kemandirian suatu negara untuk memproduksi hasil bumi sendiri sangatlah penting, terutama Indonesia yang memiliki keanekaragaman hayati ternak lokal yang melimpah seperti sapi, domba, Kebau, ayam kampung, itik. Kebutuhan pangan dapat tercukupi salah satunya dengan sumber hewani atau hasil ternak. Permintaan pangan asal ternak di Indonesia terus meningkat, namun pemenuhan akan kebutuhan rendah. Sehingga, hasil ternak menjadi kebutuhan yang mendasar yang belum tercukupi secara mandiri (Usman, 2016).

Telur adalah bahan makanan hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat selain daging, ikan dan pangan. Umumnya telur yang dikonsumsi berasal dari jenis hewan unggas seperti ayam, burung puyuh, angsa dan itik. Telur itik rata-rata lebih besar dari telur ayam dan telur puyuh, namun karena baunya yang amis telur itik jarang dikonsumsi jika dibandingkan dengan telur ayam. Salah satu cara untuk mengurangi bau amis tersebut telur itik diolah menjadi telur asin, hal ini dikarenakan telur itik memiliki pori-pori yang besar. Pori-pori ini dapat menguntungkan pada saat terabsorpsi ke dalam telur (Ferdinand, 2019).

Pengolahan telur itik menjadi telur asin mampu meningkatkan masa simpan telur, menambah citarasa, serta mengurangi bau amis pada telur itik. Telur asin merupakan salah satu sumber protein yang

mudah didapatkan dengan harga yang relatif murah. Telur asin sebagai bahan makanan yang diawetkan mempunyai daya simpan yang lebih tinggi kurang lebih 20-30 hari dibandingkan dengan telur mentah yang bertahan selama 7-14 hari. Selain lebih awet, telur asin juga mempunyai rasa yang enak dibandingkan dengan telur tawar lainnya. Pengasinan yang biasa dilakukan pada umumnya menghasilkan telur yang bercita rasa khas yaitu rasa asin dan pemasakannya hanya direbus (Ferdinand, 2019).

Usaha pengasinan telur itik merupakan salah satu cara untuk memberikan nilai tambah terhadap telur itik untuk memperoleh hasil yang lebih maksimal, setiap kegiatan usaha bertujuan agar memperoleh pendapatan usaha yang lebih besar efisiensi ekonomi yang tinggi, sehingga kelangsungan hidup usaha tetap terjaga. Oleh karena itu, setiap detail proses pembuatan harus benar-benar dimengerti proses produksi sehingga dapat diaplikasikan dengan baik pada saat pembuatan, karena keberhasilan suatu usaha untuk mencapai pendapatan sangat berpengaruh pada faktor-faktor internal usaha telur asin, seperti tingkat produksi telur asin yang maksimum. Peningkatan nilai tambah yang sangat besar akan memberikan dampak yang positif bagi kesejahteraan masyarakat, sehingga kebutuhan masyarakat perlahan akan bisa terpenuhi, nilai tambah yang besar dari proses pengolahan telur itik menjadi telur asin menjadi daya tarik tersendiri dihati masyarakat (Ferdinand, 2019).

Pertahun 2020 produksi telur itik di Indonesia mencapai 332.907 ton secara

nasional. Dengan rekor produksi tertinggi di pegang oleh Propinsi Jawa Barat sebanyak 65.592 ton, diikuti oleh propinsi Jawa Timur sebanyak 43.046 ton, dan Propinsi Jawa Tengah sebanyak 40.105 ton. Perlu di ketahui, bahwa produksi telur itik di tahun 2020 mengalami kenaikan di bandin tahun 2019 yang sebanyak 328.686 ton. Angka tersebut terlampir dalam laporan tahunan BPS yang bersumber dari Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, Kementerian Pertanian.

Harga bahan baku utama usaha ini adalah telur itik yang dibeli dengan harga Rp. 1.500-Rp. 2.000 per butir. Harga bahan baku telur itik tidak mengalami perubahan yang signifikan selama tidak terjadi kegagalan panen pada suatu daerah yang akan mengakibatkan berkurangnya stok telur itik yang menyebabkan meningkatnya harga telur itik. Harga telur asin yang dijual kepada konsumen berkisar antara Rp 2.500 – Rp 3.000 per butir. Hal tersebut menunjukkan bahwasanya pemberian perlakuan terhadap telur itik tawar menjadi telur asin memberikan nilai tambah yang positif terhadap telur itik.

Salah satu home industri yang bergerak dibidang pengolahan telur itik menjadi telur asin terletak di Desa Pakemitan Kecamatan Cikatomas yang sudah berjalan selama 3 tahun lebih, Bapak saripudin Nur ali, Spt dalam melakukan usahanya yaitu memberikan sentuhan perlakuan terhadap telur itik sehingga menjadi telur asin.

Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Analisis Ketersediaan Bahan Baku Dan Kelayakan Agroindustri Telur Asin di Desa Pakemitan Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif. Metode kualitatif digunakan untuk mendapatkan data yang mendalam, suatu data yang mengandung makna yang sebenarnya (Sugiyono, 2010). Dalam penelitian ini, informasi yang diperoleh seperti transkrip hasil wawancara, catatan lapangan, dokumen dan bahan-bahan yang bersifat visual dianalisis secara kualitatif (Sugiyono, 2010).

Sehingga dalam penelitian ini, peneliti terlibat dalam situasi dan setting fenomena yang diteliti. Penulis dalam mendapatkan data yaitu dengan cara kualitatif melalui wawancara dengan pemilik home industri Kabita Farm. Penulis membuat janji untuk mengunjungi lokasi usaha di Desa Pakemitan, kemudian melakukan pengamatan dan wawancara terkait persediaan yang ada di home industri telur asin.

### **Teknik Pengumpulan Data**

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer yaitu data yang di peroleh dari hasil wawancara langsung dengan pengrajin usaha telur asin dengan menggunakan daftar pertanyaan atau kuesioner yang telah disiapkan sebelumnya serta melakukan pengamatan atau oservasi secara langsung. Sedangkan data sekunder yaitu data yang diperoleh dengan mengumpulkan yang telah ada pada intansi yang memiliki keterkaitan dengan masalah yang diteliti serta literatur-literatur yang relevan dengan masalah yang diteliti

### Teknik Penarikan Sampel

Teknik penarikan sampel dilakukan secara sengaja (purposive sampling) pada agroindustri "Kabita Farm" di Desa Pakemitan Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya. Pertimbangan menggunakan teknik ini adalah karena hanya ada satu pengrajin usaha telur asin yang tersedia (Sugiono, 2016). Agroindustri "Kabita Farm" di Desa Pakemitan dianggap sebagai potensi yang layak untuk pengembangan. Ini didasarkan pada pengelolaan yang baik dan pemilihan bahan baku telur itik yang diutamakan untuk meningkatkan kualitas produk, serta dampak positifnya terhadap kesejahteraan agroindustri dan masyarakat umumnya. Selain itu, hal ini juga berpotensi untuk menciptakan lapangan pekerjaan.

### Rancangan Analisis Data

Untuk mengetahui besar biaya, penerimaan, pendapatan dan R/C ratio dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

#### Analisis Biaya

$$TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC : (*Total Cost*) Total Biaya

TFC : (*Total Fixed Cost*) Total Biaya Tetap

TVC : (*Total Variabael Cost*) Total Biaya Variabel

#### Analisis Penerimaan

$$TR = P \times Q$$

Keterangan:

TR : (*Total Revenue*) Penerimaan Total

P : (*Price*) Harga

Q : (*Quantity*) Jumlah Total

#### Analisis Pendapatan

$$\Pi = TR - TC$$

Keterangan:

$\Pi$  : Pendapatan

TR : (*Total Revenue*) Total Penerimaan

TC : (*Total Cost*) Total Biaya

#### Analisis Revenue Cost Ratio (R/C)

$$R/C = TR/TC$$

Keterangan:

TR : (*Total Revenue*) Penerimaan Total

TC : (*Total Cost*) Biaya Total  
Dengan kriteria:

R/C > 1: Usaha Menguntungkan R/C

= 1 : Usaha Impas

R/C < 1 : Usaha Rugi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Keadaan Umum Daerah Penelitian

Desa Pakemitan merupakan salah satu desa dari 9 (sembilan) desa yang berada di Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya. Secara administratif batas-batas wilayah Desa Pakemitan adalah :

- 1) Sebelah Barat berbatasan dengan Sungai Ciwulan.
- 2) Sebelah Timur berbatasan dengan Desa Cogra.
- 3) Sebelah Utara berbatasan dengan Desa Lengkongbarang.

Sebelah Selatan berbatasan dengan Desa Cibongas.

### **Identitas Responden**

Responden yang diambil dalam penelitian ini adalah Saripudin Nur ali seorang pengrajin telur asin dan pemilik agroindustri Kabita Farm yang ada di Desa Pakemitan Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya, agroindustri Telor Asin Kabita Farm Sudah berdiri sejak tahun 2020

### **Proses Produksi Agroindustri Kabita Farm**

Proses produksi telur asin di agroindustri Kabita Farm dibagi dalam beberapa tahapan, yaitu :

#### **a. Penyortiran dan Pencucian**

Telur itik yang akan diasinkan terlebih dahulu disortir, untuk melihat adanya kerusakan seperti telur yang menghitam. Setelah disortir, telur itik kemudian di cuci dan dibersihkan menggunakan air. Menurut Klara dan Mataram (2021), saat pencucian telur sambil digosok menggunakan daun jati (atau ampelas) untuk membantu proses pengasinan telur. Daun jati di gunakan karena permukaannya yang kasar dan menyerupai ampelas. Namun pada agroindustri Kabita Farm menggunakan sabut pencuci piring anti karat agar pori-pori telur terbuka untuk mempercepat proses pengasinan yang mudah menyerap.

#### **b. Perendaman**

Agroindustri Kabita Farm tidak menggunakan adonan melainkan Cuma menggunakan garam krosok dan air dengan perbandingan 1 kg garam krosok 2 liter air matang. Menggunakan air matang agar bakeri-bakteri di dalam air mati. Perendaman dilakukan selama 14 hari.

#### **c. Pengukusan**

Setelah disimpan selama 10-14 hari, selanjutnya telur di kukus selama 2 jam dengan air yang sudah mendidih.

#### **d. Pengemasan**

Telur asin yang sudah matang di kemas dengan pemberian label untuk menandakan perbedaan dengan penjual telur asin lainnya, lalu di simpan di wadah telur yang sudah disiapkan. Setelah itu telur asin siap dijual

### **Biaya Produksi Usaha Telur Asin**

Biaya usaha telur asin dibagi 2 bagian, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap meliputi biaya penyusutan alat, listrik, air, sedangkan biaya variabel meliputi sarana produksi usaha telur asin. Besarnya biaya tetap usaha telur asin per proses produksi adalah sebesar Rp 92.000,- dan biaya variabel adalah sebesar Rp 408.000,- sehingga biaya total usaha telur asin per proses produksi adalah sebesar Rp 500.000,-

Lebih lengkapnya, rata-rata biaya produksi usaha telur asin dalam satu kali proses produksi dapat dilihat pada Tabel 7

**Tabel 1 Rata-rata Biaya Produksi Usaha Telur Asin per Satu kali Produksi**

No	Komponen Biaya	Jumlah Biaya (Rupiah)	Persentase (%)
1	<b>Biaya Tetap</b>		
	Penyusutan Alat	92.000,-	18,4
	<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>92.000,-</b>	
2	<b>Biaya Variabel</b>		
	Sarana Produksi	408.000,-	81,6
	<b>Biaya Variabel Total</b>	<b>408.000,-</b>	
<b>Biaya Total</b>		<b>500.000,-</b>	<b>100</b>

Biaya total merupakan hasil penjumlahan antara biaya variabel dengan biaya tetap, rata rata biaya total yang di keluarkan per satu kali produksi adalah Rp 500.000,-.

#### **Penerimaan Usaha Telur Asin**

Jumlah hasil telur asin per satu kali produksi adalah 250 butir, harga jual pada saat penelitian adalah Rp 3.000,- per butir, maka penerimaan usahatani jagung per satu kali proses produksi adalah Rp 750.000,-

#### **Pendapatan Usaha Telur Asin**

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya total. Diketahui sebelumnya bahwa biaya total Rp 500.000,- dan penerimaan Rp 750.000,- sehingga pendapatan dari usaha telur asin per satu kali proses produksi Rp 250.000,-

#### **Analisis R/C**

R/C adalah perbandingan antara penerimaan dengan biaya produksi. Diketahui penerimaan sebesar Rp. 750.000,- dan biaya produksi sebesar Rp 500.000,- maka R/C adalah:

$$R/C = \frac{\text{Rp } 750.000,-}{\text{Rp } 500.000,-}$$

$$R/C = 1,5$$

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

1. Agroindustri Kabita Farm menggunakan bahan baku telur itik dari Kabita Farm sendiri, adapun bila permintaan melebihi setok yang ada maka kekurangan bahan baku menggunakan bahan baku yang ada di sekitaran Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya.
2. Besarnya biaya total (*Total Cost*) pada usaha telur asin per satu kali produksi adalah sebesar Rp 500.000,- yang terdiri dari biaya tetap (*Fixed Cost*) sebesar Rp 92.000,- dan biaya variabel (*Variabel Cost*) sebesar Rp 408.000,-. Sedangkan nilai penerimaan sebesar Rp 750.000,- sehingga didapat nilai pendapatan sebesar Rp 250.000, Besarnya nilai R/C usaha telur asin adalah 1,5. Artinya setiap Rp 1,- biaya yang dikeluarkan akan memperoleh nilai penerimaan sebesar Rp 1,5 dan nilai pendapatan sebesar Rp 0,5

### **Saran**

Untuk menambah pendapatan, produsen telur asin masih bisa mengurangi biaya yang dikeluarkan, dengan peningkatan skala telur asin. Pengolahan telur asin disarankan bisa menghasilkan inovasi-inovasi baru agar memperbesar nilai tambah produk yang dihasilkan.

Agroindustri Kabita Farm di Desa Pakemitan Kecamatan Cikatomas Kabupaten Tasikmalaya perlu adanya penambahan jumlah ternak yang di miliki dan perlu adanya jalinan kemitraan dengan pengusaha lain.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Arifin. 2016. Pengantar Agroindustri. Bandung: CV. Mujahid Press
- Astawan, M. 2003. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Astuti dan Erma Setiawati. 2014. “Analisis Pengaruh Profitabilitas, Kebijakan Deviden, Kebijakan Hutang, dan Kepemilikan Manjerial Terhadap Nilai Perusahaan Manufaktur yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2010 – 2012”. Seminar Nasional dan Call Paper. Hal 325 – 336.
- Ferdi Ardiyansyah. 2019. Analisis Nilai Tambah Telur Itik Menjadi Telur Asin (Studi Kasus Di Home Industry Milik Ibu Juhartatik). diakses 24 Desember 2022
- Fitria A, Rastina, Ismail. 2018. Jumlah cemaran bakteri *Staphylococcus aureus* pada telur asin mentah yang dijual di pasar induk Lambaro Aceh Besar. JIMVET. 2(3):296-303
- Harnanto. (2019). Dasar Dasar Akuntansi (2nd ed.). yogyakarta: Andi
- HD. Anggoro, 2011. Kadar Air, Total Mikroba Dan Kesukaan Telur Homogen Dengan Penambahan Kunyit, Gula Aren Dan Garam Selama Penyimpanan 6 Hari, Universitas Diponegoro 2011. diakses pada 12 Mei 2023
- Hidayati, N dan Mardiono. 2009. Pengaruh waktu pengasinan terhadap kadar protein putih telur. Jurnal Biomedika (2, 81–86).
- Hintono, A. 1995. Dasar-dasar Ilmu Telur. Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Husein Umar, 2004, Metode Penelitian Untuk Skripsi Dan Tesis Bisnis, Cet ke 6, Jakarta : PT RajaGrafindo Persada.
- Ismanthono, Henricus W. 2003. Kamus istilah ekonomi populer , Jakarta: kompas,
- Karimela EJ, Ijong FG, Dien HA. 2017. Karakteristik *Staphylococcus aureus* yang di isolasi dari ikan asap pinekuhe hasil olahan tradisional Kabupaten Sangihe. JPHPI. 20(1):188- 198.
- Mayasari, N. (2007). Memilih Makanan yang Halal. Tangerang. Quntum Media.
- Mulyadi.2012. Akuntansi Biaya, Edisi lima. Universitas Gajah Mada
- Munawir, S. 2010. Analisis laporan Keuangan Edisi keempat. Cetakan Kelima Belas. Yogyakarta: Liberty
- Novia DI. Juliyarsi, Andalusia P. 2011. Evaluasi total koloni bakteri dan cita rasa telur asin dengan perlakuan perendaman ekstrak kulit bawang (*Allium ascalonicum*). Jurnal Peternakan Indonesia. 13(2):92-98
- Nursalim, Y dan Razali, Z.Y. 2007. Bekatul Makanan yang Menyehatkan. Agromedia Pusaka. Jakarta
- Oktaviani H, Martuti NK, Utami NR. 2012. Pengaruh pengasinan terhadap kandungan zat gizi telur bebek yang diberi limbah udang. UNNES

- Journal of Life Science. 1(2): 106-111.
- Rahmawati F, Santoso AB. 2017. Prospek dan analisis kelayakan finansial usaha kerupuk telur asin. Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian : 840-845.
- Ratih D, Ari K, Lilik RK. 2020. Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga di Mojomulyo, Sragen Kulon, Kabupaten Sragen melalui usaha telur asin aneka rasa. *Jurnal of Agri- food, Nutrition and Public Health*. 1(1):22-29.
- Roehandi D. 2002. *Memproduksi Krupuk Sangrai*. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama.
- Sadono, Sukirno. 1994. *Pengantar Ekonomi Makro*. PT. Raja Grasindo Perseda. Jakarta
- Sahli, Muhammad., & Susanti, Nanik. (2013). Penerapan Metode Exponential Smoothing Dalam Sistem Informasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku (studi kasus toko tirta harum). *Jurnal SIMETRIS*, Vol 3 No 1, 59-70.
- Sarwono, 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Saeri. 2018. Biaya Produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan memperoleh faktor-faktor produksi guna memproduksi output (Primyastanto dan istikharoh).
- Salawati, 2015. Telur asin merupakan salah satu sumber protein yang mudah didapat dan harga relatif murah, Sebagian kalangan masyarakat akan menyukai telur asin dengan albumen yang putih dan kuning telur yang berminyak didalamnya untuk dijadikan lauk pauk atau buah tangan.
- Soeharjono, 2001. *Konsep dan Ruang Lingkup Agroindustri*. Kumpulan Makalah Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian IPB, Bogor.
- Soekartawi. (1995). *Analisis Usahatani*. Jakarta: UI-PRESS.
- Sumarsih S, Pujaningsih RI. 2019. Upaya meningkatkan daya saing produk telur dan daging itik untuk meningkatkan pendapatan peternak itik Kota Tegal. *Seminar Nasional Kolaborasi Pengabdian Kepada Masyarakat* : 227-23.
- Suprpti, L. 2002. "Pengawetan Telur (Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku)". Cetakan ke 5. Yogyakarta: Kanisius.
- Supriyadi. 2010. *Beternak Itik Hibrida Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sutrisno dkk. 2017. Berat telur itik yang baik untuk dijadikan telur asin adalah tidak boleh kurang dari 60 gram.
- Syafril, 2000. *Ilmu Pengetahuan Sosial Ekonomi*. Jakarta: Bumi
- Syafruddin, R. F. & Darwis, K. 2021. *Ekonomi Agroindustri*. PT Nasya Expanding Management. Pekalongan.
- Syukrianti M, Muchammad N. 2015. Peranan Packaging dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *jhs Jurnal Sosial Humaniora*. 8(2): 181-190.
- Usman, Ali. (2016) *Membangun Ekonomi dari Peternakan*. [Online] Tersedia dari :



- <http://cattlebuffaloclub.peternakan.unpad.ac.id/2016/06/08/membangun-ekonomi-dari-peternakan/>  
[Diakses pada: 02/06/2023]
- Wardana. 2010. Telur. <http://kuliah-pangan77.wordpress.com/category/uncategorized/>. [12 April 2023].
- Winarno, F. G., & S. Koswara. 2002. Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya. M-Brio Press, Bogor.
- Wulandari Z, Rukmiasih, Suryati T, Budiman C, Ulupi N. 2014. Tehnik Pengolahan Telur dan Daging Unggas. Bogor (ID) : IPB Press.
- Yuniati H. 2011. Efek penggunaan abu gosok dan serbuk bata merah pada pembuatan telur asin terhadap kandungan mikroba dalam telur. PGM. 34(2): 131-137.