

Perbandingan Kelayakan Usaha dan Sensitifitas Harga Telur asin Original dan Daun Jintan *Plectanthurus amboinicus*) Tanpa Bau Amis Rasa Pedas Cabe Merah

Comparison of Business Feasibility and Price Elasticity of Original Salted Eggs and Oregano (*Plectanthurus amboinicus*), Eggless Smell, Spicy Red Chili Flavor

Ristina Siti Sundari*, Resti Yuninda, Reny Hidayati, Budhi Wahyu Fitriadi

Progam Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Perjuangan Tasikmalaya
Jl. PETA No. 177 Tasikmalaya 46115, Jawa Barat, Indonesia

*Email: ristinasitisundari@unper.ac.id

(Diterima 30-06-2025; Disetujui 26-07-2025)

ABSTRAK

Potensi diversifikasi produk olahan telur asin yang memiliki nilai ekonomis tinggi masih sangat terbuka lebar. Untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk, perlu dilakukan inovasi melalui penambahan bahan alami menjadi lebih kaya rasa dan tidak bau amis. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan kelayakan usaha telur asin original dengan varian penambahan daun jintan rasa pedas cabai merah. Metode penelitian digunakan secara deskriptif kuantitatif mengenai analisis kelayakan usaha perhitungan biaya tetap, biaya variabel, penerimaan, pendapatan, rasio R/C, dan elastisitas. Pengumpulan data dilakukan melalui eksperimen di laboratorium Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Perjuangan Tasikmalaya. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa formulasi telur asin dengan penambahan daun jintan (*Plectanthurus amboinicus*) dan cabe merah memberikan dampak positif secara sensorik, ekonomi, dan strategis. Secara sensorik, terjadi peningkatan signifikan pada atribut aroma herbal, rasa pedas, aftertaste, dan penurunan bau amis, yang diduga dipengaruhi oleh senyawa volatil aromatik dari daun jintan. Secara ekonomi, perlakuan ini menghasilkan pendapatan bersih sebesar Rp792.777, R/C ratio sebesar 2,70 menandakan bahwa inovasi ini sangat efisien dan layak dikembangkan. Analisis sensitivitas terhadap harga jual (Rp6.500–Rp7.500) dan volume produksi (180–300 butir) mengindikasikan bahwa strategi harga premium maupun ekspansi produksi berdampak positif terhadap profitabilitas. Produk inovatif ini memiliki keunggulan komparatif dan diferensiatif dalam memposisikan diri sebagai produk gourmet atau daun jintan pedas cabe merah yang functional

Kata kunci: telur asin, daun jintan, cabai merah, kelayakan usaha, sensitifitas

ABSTRACT

*The potential for diversification of processed salted egg products that have high economic value is still wide open. To increase the competitiveness and added value of the product, innovation is needed through the addition of natural ingredients to make it richer in taste and not smell fishy. Therefore, this study aims to analyze the comparative feasibility of the original salted egg business with the variant of adding oregano leaves with a spicy red chili flavor. The research method used is descriptive quantitative regarding the analysis of the feasibility of the business calculation of fixed costs, variable costs, revenue, income, R/C ratio, and elasticity. Data collection was carried out through experiments in the Agribusiness laboratory, Faculty of Agriculture, University of Perjuangan Tasikmalaya. The results of this study indicate that the formulation of salted eggs with the addition of oregano leaves (*Plectranthus amboinicus*) and red chili has a positive impact on sensory, economic, and strategic aspects. Sensorially, there was a significant increase in the attributes of herbal aroma, spicy taste, and aftertaste, and a decrease in fishy odor, which is thought to be influenced by the volatile aromatic compounds from oregano leaves. Economically, this treatment generates a net income of Rp792,777; the R/C ratio of 2.70 indicates that this innovation is very efficient and worth developing. Sensitivity analysis of selling price (Rp6,500–Rp7,500) and production volume (180–300 grains) indicates that both premium pricing strategies and production expansion have a positive impact on profitability. This innovative product has comparative and differentiating advantages in positioning itself as a gourmet product or functional red chili pepper oregano leaves*

Keywords: salted eggs, oregano leaves, red chilies, business feasibility, sensitivity

PENDAHULUAN

Pengawetan telur melalui pengasinan tidak hanya berfungsi untuk memperpanjang umur simpan, tetapi juga memberikan keunikan rasa yang menjadi daya tarik tersendiri. Telur asin biasanya diawetkan dengan cara pemeraman sehingga telur bertahan hingga kurang lebih tiga minggu. Selain

memperpanjang umur simpan, proses ini juga memberikan cita rasa khas pada telur. Garam yang digunakan dalam proses pengasinan berperan penting dalam menembus pori-pori telur, sehingga seluruh bagian telur menjadi asin dan terlindungi dari pertumbuhan bakteri serta mikroorganisme. Secara umum, ada dua metode pengasinan telur, yaitu perendaman dalam larutan garam dan pemeraman dengan adonan yang mengandung garam, abu, serbuk batu bata, atau tanah liat (Rahmah et al., 2020). Praktik pengasinan telur telah menjadi tradisi kuliner di berbagai negara, termasuk Indonesia, Cina, dan Taiwan (Rahmah et al., 2020).

Proses pengasinan dapat memperlambat penurunan kualitas telur, terutama karena pengaruh konsentrasi garam. Akan tetapi, penyimpanan dalam jangka waktu yang lama tetap menyebabkan penurunan mutu, khususnya pada kandungan protein. Protein merupakan salah satu komponen penting dalam telur yang kualitasnya akan berkurang secara signifikan seiring dengan bertambahnya waktu penyimpanan (Cahyasari et al., 2019). Namun penggaraman tidak mampu menghilangkan bau amis telur asin. Penggunaan daun jintan 1,5 g/butir telur membuat bau amis telur asin hilang dan telur asin jauh lebih awet daripada hanya diberi garam saja (Sundari et al., 2020).

Penduduk Kota Tasikmalaya mengonsumsi telur asin sebanyak 108 kg/minggu, Kabupaten Tasikmalaya mengonsumsi telur asin lebih rendah yaitu 83 kg/minggu. Walaupun di Kabupaten Tasikmalaya banyak peternak telur itik.

Salah satu varian yang menarik perhatian adalah telur asin dengan tambahan cabai merah, yang telah diteliti oleh (Tarman et al., 2022) di Gampong Siem, Aceh. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa kombinasi telur itik asin dengan cabai tidak hanya meningkatkan cita rasa, tetapi juga memberikan nilai tambah dari segi kesehatan. Daerah Kota Tasikmalaya banyak penjual telur asin biasa atau disebut original tetapi, hingga saat ini belum ada penelitian yang mengeksplorasi varian telur asin dengan kombinasi daun jintan dan cabai merah. Hal ini menjadi peluang yang menarik untuk diteliti, mengingat potensi pasar yang besar dan minat masyarakat terhadap inovasi kuliner. Dengan melakukan penelitian ini, diharapkan dapat menciptakan produk telur asin yang unik dan menarik, serta memperkaya ragam kuliner yang ada di Kota Tasikmalaya. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan daya saing telur asin di pasar dan memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam. Penggunaan bahan-bahan seperti sereh, jahe, lengkuas, cabai, dan bahan pendukung lainnya memberikan cita rasa yang baru dan unik pada telur asin (Tarman et al., 2022).

Salah satu aspek utama dalam agribisnis adalah menganalisis kelayakan usaha. Diantaranya adalah mengevaluasi biaya produksi, untuk memastikan bahwa usaha tersebut dapat menghasilkan keuntungan yang memadai. Biaya produksi merupakan pengeluaran yang terkait dengan proses pembuatan barang dan penyediaan layanan. Biaya ini dapat dibedakan menjadi biaya produksi langsung, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Dengan kata lain, biaya produksi mencakup semua pengeluaran yang diperlukan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan (Kodirin et al., 2021).

Biaya produksi telur asin bervariasi tergantung pada skala produksi, metode pengasinan, dan kondisi lokal. Komponen biaya meliputi pembelian telur sesuai harga pasar, bahan dan peralatan seperti garam, serta tenaga kerja untuk pengolahan. Selain itu, biaya energi, pengemasan, distribusi, dan pemasaran juga harus diperhitungkan (Fadhilah, 2023). Produksi telur asin bebas bau amis rasa pedas cabai merah masih dalam skala eksperimen di laboratorium dan belum dihitung tingkat kelayakan usahanya. Dengan demikian, perlu dilakukan penelitian untuk menganalisis kelayakan usahanya. Hal ini akan menjadi pertimbangan penting bagi para pelaku usaha maupun investor ataupun pemberi bantuan modal.

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian bersifat kuantitatif yang dianalisis secara deskriptif sejak bulan September 2024 – Januari 2025 di Laboratorium Pertanian Universitas Perjuangan Tasikmalaya. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer, yang mencakup penghitungan langsung untuk analisis kelayakan. Dengan pendekatan ini, penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kualitas dan kelayakan produk, serta memberikan rekomendasi yang lebih baik untuk pengembangan produk telur asin bebas bau amis. Analisis deskriptif kuantitatif dilakukan terhadap:

1. Perbandingan Biaya Total Produksi Produksi Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan+Cabe Merah

Perbandingan Biaya produksi merupakan perbandingan biaya keseluruhan atau jumlah biaya tetap dan biaya variabel pada proses produksi telur asin original dengan telur asin varian daun jintan dan cabe merah, rumus biaya produksi dapat dinyatakan sebagai berikut (Subiarto et al., 2022):

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Total Biaya (*Total Cost*) (Rp)

FC = Biaya Tetap (*Fixed Cost*) (Rp)

VC = Biaya Variabel (*Variabel Cost*) (Rp)

Perhitungan penyusutan per periode dilakukan dengan menggunakan rumus Metode garis lurus:

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan Aktiva Tetap} - \text{Estimasi Nilai Residu}}{\text{Estimasi Umur}}$$

a. Perbandingan Penerimaan Produksi Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan Tanpa Bau Amis pedas Cabe Merah

Perbandingan penerimaan merupakan jumlah keseluruhan pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan dalam suatu periode waktu tertentu antara telur asin original dengan telur asin varian daun jintan tanpa bau amis pedas cabe merah. Total penerimaan dirumuskan sebagai berikut (Subiarto et al., 2022):

$$TR = P \cdot Q$$

Keterangan:

TR = Total Penerimaan (*Total Revenue*) (Rp)

P = Harga Output/*Price* (Rp)

Q = Jumlah Produksi / *Quantity* (kg).

b. Perbandingan Pendapatan Produksi Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan Tanpa Bau Amis pedas Cabe Merah

Analisis perbandingan pendapatan telur asin original dan telur asin dengan varian daun jintan tanpa bau amis pedas cabe merah dihitung dengan rumus: (Ilham, 2013).

$$\pi = TR - TC$$

Keterangan :

Π = Pendapatan

TR = *Total Revenue* (Total penerimaan)

TC = *Total Cost* (Total biaya)

c. Perbandingan R/C Ratio Produksi Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan Tanpa Bau Amis pedas Cabe Merah

Perbandingan R/C Ratio digunakan untuk menganalisis perbandingan antara total penerimaan dan total biaya yang dikeluarkan selama periode produksi tertentu (Nada et al., 2024). R/C ratio pada produksi telur asin original dan telur asin dengan varian daun jintan tanpa bau amis pedas cabe merah, dengan rumus sebagai berikut :

$$\frac{R}{C} \text{ Ratio} = \frac{TR}{TC}$$

Keterangan :

R/C = Revenue Cost Ratio

TR = Total Penerimaan

TC = Total Biaya (Rp)

Kriteria:

R/C ratio > 1 → usaha menguntungkan

R/C ratio = 1 → usaha tidak menguntungkan dan tidak mengalami kerugian

R/C ratio < 1 → usaha tidak menguntungkan

2. Analisis Sensitifitas Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan Tanpa Bau Amis pedas Cabe Merah

Analisis sensitivitas harga produk adalah metode untuk mengevaluasi bagaimana perubahan harga memengaruhi permintaan, margin keuntungan, dan daya saing produk di pasar. Dalam konteks telur asin daun jintan tanpa bau amis + cabai merah, analisis ini sangat penting untuk menentukan harga jual optimal yang tetap menarik bagi konsumen sambil menjaga profitabilitas.

Analisis sensitivitas terhadap harga jual untuk melihat seberapa besar dampaknya terhadap pendapatan bersih (laba) dan R/C Ratio, jika harga jual naik atau turun sebesar ±Rp500 per butir. Simulasi Sensitivitas Harga Jual – Perlakuan Daun Jintan + Cabe Merah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan perbandingan kelayakan usaha dan titik impas (BEP) telur asin original dan varian daun jintan+cabe merah, beberapa asumsi biaya dijadikan dasar untuk mempermudah analisis, antara lain: biaya tetap, biaya variabel, biaya total, kelayakan usaha dan titik impas (BEP).

1. Perbandingan Biaya Tetap Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan Tanpa Bau Amis Pedas Cabe Merah

Biaya Tetap atau aset investasi awal tidak dapat dibebankan sekaligus karena manfaatnya dirasakan selama beberapa periode akuntansi, sehingga perlu adanya penyusutan yang juga dikenal dengan defresiasi. Depresiasi adalah penurunan nilai aset tetap akibat pemakaian dan waktu. Nilai aset juga bisa berkurang karena penemuan baru dan teknologi yang lebih canggih, membuat peralatan menjadi usang (Idrus et al., 2022).

Tabel 1. Perbandingan Biaya Tetap Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan+Cabe Merah

No	Komponen Biaya	Jumlah	Jenis Telur Asin		Selisih
			Original	Daun Jintan + Cabe Merah	
1	Kompore	1	Rp. 400.000	Rp. 400.000	0
2	Tabung Gas	1	Rp. 140.000	Rp. 140.000	0
3	Blender	1	Rp. 300.000	Rp. 300.000	0
4	Toples	1	Rp. 12.500	Rp. 12.500	0
5	Tray telur	1	Rp. 9.600	Rp. 9.600	0
6	Panci kukusan	1	Rp. 80.000	Rp. 80.000	0
Biaya Tetap			Rp. 942,100	Rp. 942,100	0

Sumber: Data primer diolah (2025)

Biaya tetap ini merinci daftar aset-aset dasar yang dibeli di awal untuk memulai kegiatan produksi telur asin. Komponen investasi ini meliputi pembelian kompor, tabung gas, blender, toples, tray telur, dan panci kukusan, yang masing-masing tercatat sejumlah satu unit. Penting untuk dipahami bahwa biaya total investasi awal ini berlaku sama untuk produksi Telur Asin Original maupun Telur Asin Varian Daun Jintan dan Cabai Merah. Hal ini dikarenakan seluruh peralatan yang tercantum, adalah aset-aset umum yang digunakan secara bersama-sama untuk menunjang seluruh proses produksi telur asin, tanpa memandang jenis varian yang sedang dibuat.

Penghitungan beban penyusutan sangat penting, karena setiap tahun beban penyusutan yang diakui bisa digunakan untuk membeli aset baru setelah aset lama tidak lagi berfungsi. Biaya penyusutan mempengaruhi harga pokok penjualan dan beban usaha, yang akan berdampak pada jumlah laba yang diperoleh (Isnaini et al., 2017).

Tabel biaya penyusutan per minggu, merupakan alokasi periodik dari nilai aset-aset yang telah dibeli melalui biaya tetap yang manfaatnya tidak habis dalam satu periode. Pendekatan ini sesuai dengan metode perhitungan penyusutan aset tetap menggunakan metode garis lurus yang diaplikasikan pada analisis usaha skala mikro, seperti dijelaskan dalam penelitian (Zein et al., 2019) yang menghitung penyusutan aset per bulan dan membaginya untuk memperoleh nilai per minggu guna mendukung evaluasi kelayakan usaha.

Tabel 2. Perbandingan Biaya_Penyusutan Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan Tanpa Bau Amis Pedas Cabe Merah

No	Komponen Biaya	Penyusutan Telur Asin/Minggu		Selisih
		Original	Daun Jintan + Cabe Merah	
1	Kompor	Rp. 212	Rp. 212	0
2	Tabung Gas	Rp. 192	Rp. 192	0
3	Blender	Rp. 385	Rp. 385	0
4	Toples	Rp. 29	Rp. 29	0
5	Tray telur	Rp. 29	Rp. 29	0
6	Panci kukusan	Rp. 67	Rp. 67	0
Total		Rp. 914	Rp.914	0

Sumber: Data primer diolah (2025)

Nilai penyusutan per minggu ini secara konsisten sama untuk Telur Asin Original maupun Telur Asin Varian Daun Jintan dan Cabai Merah, yaitu Rp 914. Hal ini terjadi tepat seperti yang dijelaskan pada bagian biaya investasi awal, di mana alat-alat tersebut dibeli sebagai investasi tunggal untuk menunjang seluruh proses produksi. Dengan kata lain, aset-aset yang mendasari perhitungan penyusutan ini adalah aset bersama yang digunakan secara kolektif untuk memproduksi kedua varian telur asin.

2. Perbandingan Biaya Variabel Perminggu Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan+Cabe Merah

Perbandingan biaya variabel perminggu antara telur asin original dengan varian daun jintan+cabe merah memiliki selisih Rp.3.750, dikarenakan adanya biaya tambahan bumbu pada telur asin varian daun jintan+cabe merah. Perhitungan biaya tenaga kerja dilakukan melalui survei langsung ke beberapa usaha kuliner serupa, seperti warung seblak di sekitar lokasi penelitian. Survei ini bertujuan untuk mendapatkan data mengenai durasi kerja karyawan dan upah harian yang berlaku.

Estimasi biaya pemakaian gas dihitung berdasarkan tarif per jam yang kemudian dikonversikan ke tarif per menit, mengingat durasi pemakaian gas dalam satu kali produksi diperkirakan tidak mencapai satu jam penuh. Untuk mengetahui estimasi total durasi pemakaian satu tabung gas LPG 3 kg, yang menyatakan bahwa rata-rata pemakaian gas 3 kg adalah sekitar 23 jam (Zahirah, 2025). Dari data ini, dapat dihitung biaya gas per menit yang kemudian dikalikan dengan estimasi durasi pemakaian gas dalam setiap proses produksi.

Tabel 3. Perbandingan Biaya Variabel Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan+Cabe Merah

No	Komponen Biaya	Biaya Satuan	Telur Asin Original		Telur Asin Daun Jintan + Cabe Merah		Selisih
			Jumlah	Total	Jumlah	Total	
1	Tenaga Kerja	50.000/7,5 jam	2 jam	Rp.25.000	2 jam	Rp.25.000	0
2	Telur Itik	2.500/Butir	180 butir	Rp.450.000	180 butir	Rp.450.000	0
3	Garam Krosok	10.000/Kg	1 kg	Rp. 10.000	1 kg	Rp.10.000	0
4	M-Bio	40.000/Liter	20 ml	Rp. 800	20 ml	Rp.800	0
5	Gas 3kg	20.000/23jam	2 jam	Rp.1740	2 jam	Rp.1740	0
6	Listrik	5.000/jam	3 menit	Rp. 250	6 menit	Rp.500	RP. 250
7	Jintan	50.000/Kg	-	-	0,04 kg	Rp.2.000	RP. 2.000
8	Cabe merah	25.000/Kg	-	-	0,1 kg	Rp.2.500	RP. 2.500
Total Biaya Operasional per Minggu				Rp.487.790		Rp.493.540	Rp.4.750

Sumber: Data primer diolah (2025)

Perbedaan biaya listrik ini mengindikasikan adanya perbedaan dalam proses produksi, dan salah satu perbedaan signifikan yang telah kita identifikasi adalah pada tahap pemblenderan. Proses pemblenderan untuk varian telur asin lebih kompleks dan memakan waktu lebih lama karena melibatkan penghalusan garam krosok, daun jintan, dan cabe merah secara bersamaan atau berurutan. Proses yang lebih lama dan kompleks ini membutuhkan energi listrik yang lebih besar dibandingkan

dengan pemblenderan garam krosok saja untuk telur asin original. Hal ini sejalan dengan temuan (Nada et al., 2024), yang menyatakan bahwa penambahan bahan baku dan perubahan proses produksi yang lebih kompleks akan meningkatkan biaya variabel, terutama pada penggunaan bahan baku dan konsumsi energi listrik dalam produksi telur asin.

Perhitungan biaya pemakaian listrik dilakukan melalui metode survei ke beberapa fasilitas umum di Tasikmalaya, seperti area rekreasi, di mana masyarakat umum sering menggunakan fasilitas pengisian daya perangkat elektronik. Survei ini bertujuan untuk memperkirakan tarif listrik per jam untuk penggunaan daya kecil. Hasil survei menunjukkan rata-rata biaya listrik sebesar Rp5.000/jam. Mengingat durasi pemakaian listrik dalam proses produksi diperkirakan kurang dari satu jam, maka tarif per jam ini kemudian dibagi menjadi tarif per menit untuk mendapatkan estimasi biaya listrik yang lebih akurat sesuai dengan durasi pemakaian. Pendekatan estimasi biaya listrik berdasarkan waktu ini diperkuat oleh studi (Asih et al., 2024) di Pantai Lembang, yang mencatat penggunaan fasilitas charger station di tempat wisata sebagai bentuk layanan berbayar yang dihitung berdasarkan waktu penggunaan. Meskipun jurnal tersebut tidak mencantumkan secara eksplisit tarif per jam, prinsip pengelolaan biaya listrik berbasis waktu menunjukkan bahwa pendekatan serupa dapat diterapkan untuk memperkirakan biaya operasional listrik dalam skala usaha kecil.

3. Perbandingan Biaya Total Telur Asin Original dengan Daun Jintan Pedas Cabe Merah

Biaya total adalah keseluruhan pengeluaran selama periode pemeliharaan, yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel (Prawira et al., 2015). Menghitung biaya total sangat penting untuk mengetahui keseluruhan beban biaya yang harus ditanggung dalam proses produksi, sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual.

Tabel 4. Perbandingan Biaya Total Telur Asin Original dengan Daun Jintan Pedas Cabe Merah

No	Koponen Biaya	Original	Daun Jintan + Cabe Merah	Selisih
1	Biaya Tetap	914	914	0
2	Biaya Variabel	487.790	492.540	4.750
3	Biaya Total	488.704	493.454	4.750

Sumber: Data primer diolah (2025)

Biaya bahan baku memiliki pengaruh signifikan terhadap biaya variabel dan volume produksi (Rahmawati, 2019), Artinya, setiap penambahan jenis atau jumlah bahan tambahan, seperti daun jintan dan cabai merah pada varian telur asin, akan langsung berdampak pada kenaikan biaya variabel secara keseluruhan.

Penambahan *daun jintan dan cabe merah* menyebabkan peningkatan total biaya sebesar Rp4.750. Tidak ada dampak terhadap komponen biaya tetap. Efisiensi biaya akan sangat tergantung pada peningkatan nilai jual atau preferensi konsumen terhadap perlakuan baru tersebut. kenaikan biaya ini bisa dianggap wajar karena diimbangi oleh peningkatan persepsi nilai atau minat beli konsumen.

Konsumen bersedia membayar lebih (harga premium) untuk sensasi rasa baru atau persepsi manfaat kesehatan (fitonutrien dari daun jintan & cabe²) (Di Stasio et al., 2020). Kenaikan biaya kecil akan tertutupi oleh potensi peningkatan margin. Penambahan herbal seperti *daun jintan* bisa menjadi *Unique Selling Proposition (USP)* dalam branding—khususnya untuk pasar yang mengutamakan bahan alami atau *health-oriented*⁴. Segmentasi pasar bisa diarahkan ke konsumen urban, penyuka produk artisanal, atau pasar ekspor niche. Biaya Tambahan Relatif kecil dan bisa dianggap investasi untuk inovasi produk, Sensorik + Preferensi Bisa meningkatkan minat beli, loyalitas, dan nilai tambah

4. Perbandingan Penerimaan Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan+Cabe Merah

Penerimaan adalah hasil kali antara jumlah produksi telur yang dihasilkan dengan harga jualnya. Total penerimaan harus lebih besar dibandingkan total biaya, karena total penerimaan akan dikurangi dengan total biaya untuk mendapatkan keuntungan. Oleh karena itu, semakin besar selisih antara total penerimaan dan total biaya, semakin tinggi pula keuntungan yang diperoleh. (Subiarto et al., 2022). Menghitung penerimaan sangat penting untuk mengetahui besaran pendapatan usaha yang diperoleh dari penjualan produk, sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam analisis kelayakan usaha dan pengambilan keputusan bisnis.

Tabel 5. Perbandingan Penerimaan Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan+Cabe Merah

No	Koponen Biaya	Telur asin Original	Telur asin Daun Jintan + Cabe Merah	Selisih
1	Jumlah Produksi (butir)	180	180	0
2	Harga Satuan (Rp)	4.000	7.000	3.000
3	Penerimaan (Rp)	720.000	1.260.000	540000

Sumber: Data primer diolah (2025)

Kombinasi herbal tetap laku meski harga naik drastis. Ini indikasi kuat bahwa segmen pasar menerima inovasi rasa dan nilai sensorik tambahan⁽³⁾. Ternyata kenaikan harga tidak berarti penurunan minat beli. Namun demikian nilai sensorik berbanding lurus dengan nilai ekonomi. Aroma herbal, *aftertaste* kuat, dan profil rasa kompleks terbukti memberi efek premiumisasi yang dihargai konsumen⁽⁴⁾. Harga Rp7.000 per butir membuka peluang untuk memosisikan produk ini sebagai gourmet artisanal, tidak lagi sekadar komoditas harian. Produk telur asin tersebut tidak diasumsikan terjual habis, tetapi memang benar-benar terjual habis. Atribut seperti aroma herbal, tingkat kepedasan, dan *aftertaste* tampaknya menunjukkan skor yang lebih tinggi pada perlakuan Daun Jintan + Cabe Merah dibanding kontrol (Original). Hal ini menunjukkan profil sensorik yang lebih kompleks dan khas dibanding perlakuan biasa¹. Aroma dan rasa yang unik (Daun jintan + cabe merah) → berkorelasi positif dengan persepsi manfaat kesehatan dan *premium feel* produk². *Aftertaste* kuat → sering dikaitkan dengan keaslian bahan dan pengalaman rasa yang mendalam³. Sehingga atribut meningkat secara signifikan.

Temuan ini sangat relevan dengan hasil penelitian (Ardiyansyah, 2019). Jurnal tersebut mengungkapkan bahwa penerimaan yang diperoleh oleh home industry Ibu Juhartatik dari pengolahan telur itik menjadi telur asin selama 6 bulan adalah sebesar Rp 26.250.000. Dari penerimaan tersebut, keuntungan yang didapatkan adalah Rp 5.671.697, dengan total biaya operasional sebesar Rp 20.578.303 untuk produksi 10.665 butir telur asin selama 6 bulan.

Penerimaan yang diperoleh sangat bergantung pada jumlah telur yang terjual dan harga yang ditetapkan. Variasi harga dan jumlah penjualan ini mencerminkan strategi penjualan yang fleksibel dan menyesuaikan dengan kondisi pasar, di mana varian bumbu dengan harga lebih tinggi berhasil memberikan penerimaan yang lebih besar meskipun volume penjualannya tidak jauh berbeda (Ardiyansyah, 2019). Walaupun terdapat peningkatan biaya variabel sebesar Rp5.584, penerimaan pada perlakuan herbal mencapai Rp1.260.000, jauh lebih tinggi dibanding Rp720.000 pada perlakuan kontrol. Margin laba bersih mencapai Rp20.277 (4,16%), sedangkan produk kontrol mengalami kerugian sebesar Rp6.639.

5. Perbandingan Pendapatan Usaha telur Asin

Pendapatan bersih perlakuan herbal hampir 3x lipat lebih besar dibanding produk original (Rp792.777 vs Rp258.361). Efisiensi bahan herbal dan nilai sensorik yang tinggi berkontribusi pada margin keuntungan yang luas, meskipun ada tambahan biaya kecil dari inovasi formulasi. Ini akan memperkuat kelayakan inovasi dari sudut sensorik, *branding*, dan *bottom-line profitability*.

Tabel 6. Perbandingan Pendapatan Telur Asin Original dengan Varian Daun Jintan+Cabe Merah

Perlakuan	Penerimaan (Rp)	Biaya Total (Rp)	Pendapatan Bersih (Rp)
Original	720.000	461.639	258.361
Jintan + Cabe Merah	1.260.000	467.223	792.777

Sumber: data primer diolah (2025)

6. Perbandingan Kelayakan Usaha telur Asin Origina dan Daun Jintan Pedas Cabe Merah

R/C Ratio dari perlakuan Daun Jintan + Cabe Merah (2,70) jauh melampaui nilai kontrol (1,56), yang berarti bahwa setiap Rp1 biaya produksi menghasilkan Rp2,70 penerimaan. Angka ini menunjukkan efisiensi yang sangat baik dan kelayakan usaha yang tinggi. Meskipun produk kontrol juga mencetak $R/C > 1$, namun margin yang dihasilkan jauh lebih kecil, menandakan bahwa inovasi dengan daun jintan + cabe merah menawarkan kinerja ekonomi yang lebih unggul.

Tabel 7. Perbandingan Kelayakan Usaha telur Asin Origina dan Daun Jintan Pedas Cabe Merah

Perlakuan	Penerimaan (Rp)	Biaya Total (Rp)	R/C Ratio	Interpretasi
Original	720.000	461.639	1,56	Masih layak ($R/C > 1$), tapi margin tipis
Daun Jintan + Cabe Merah	1.260.000	467.223	2,70	Sangat layak secara ekonomi (efisien & unggul)

Sumber: Data primer diolah (2025)

7. Analisis Sensitivitas

Analisis sensitivitas terhadap harga jual untuk melihat seberapa besar dampaknya terhadap pendapatan bersih (laba) dan R/C Ratio, jika harga jual naik atau turun sebesar $\pm$ Rp500 per butir. Simulasi Sensitivitas Harga Jual – Perlakuan Daun Jintan + Cabe Merah

Asumsi tetap: Jumlah produk: 180 butir; Biaya total: Rp467.223; Biaya variabel: Rp466.309 ($\approx$ Rp2.590,61/butir); Biaya tetap: Rp914

Tabel 8. Perbandingan Sensitivitas Usaha telur Asin Origina dan Daun Jintan Pedas Cabe Merah

Harga Jual/Butir (Rp)	Penerimaan (Rp)	Pendapatan Bersih (Rp)	R/C Ratio
6.500 (-500)	1.170.000	702.777	2,50
7.000 (baseline)	1.260.000	792.777	2,70
7.500 (+500)	1.350.000	882.777	2,89

Sumber: Data primer diolah (2025)

Jika harga diturunkan menjadi Rp6.500, pendapatan bersih tetap tinggi (Rp702.777) dan usaha masih sangat layak ($R/C = 2,50$). Jika dinaikkan ke Rp7.500, keuntungan bersih meningkat signifikan tanpa mengubah biaya, dengan R/C ratio hampir menyentuh 3,0. Artinya, inovasi ini tidak hanya sensitif terhadap harga, tapi juga fleksibel dalam strategi penetapan harga. Ini memberi ruang untuk uji pasar, diskon musiman, atau segmentasi harga premium.

Tabel 9. Simulasi Sensitivitas Harga $\times$ Volume Produksi Inovasi Telur Asin Daun Jintan Pedas Cabe Merah (Asumsi biaya total naik proporsional terhadap jumlah produksi; biaya per unit tetap)

Harga Jual (Rp)	Volume Produksi (butir)	Penerimaan (Rp)	Biaya Total (Rp)	Pendapatan Bersih (Rp)	R/C Ratio
6.500	180	1.170.000	467.223	702.777	2,50
6.500	300	1.950.000	778.705	1.171.295	2,50
7.000	180	1.260.000	467.223	792.777	2,70
7.000	300	2.100.000	778.705	1.321.295	2,70
7.500	180	1.350.000	467.223	882.777	2,89
7.500	300	2.250.000	778.705		

Sumber: Data primer diolah (2025)

Volume meningkat berarti skala ekonomi tercapai. Misalnya: memproduksi 300 butir dengan harga Rp7.000 menghasilkan laba Rp1,32 juta. Harga jual naik maka margin makin lebar tanpa mengubah volume. Strategi ini cocok untuk segmen pasar premium dengan preferensi rasa herbal. Kombinasi kenaikan harga dan volume mendorong *return* secara signifikan. Ini menunjukkan bahwa inovasi produk tidak hanya layak untuk skala kecil, tapi juga potensial untuk ekspansi.

Studi kasus di Mataram menunjukkan bahwa harga sangat memengaruhi volume penjualan telur asin. Strategi diferensiasi produk (misalnya bebas amis, infused herbal) memungkinkan produsen menetapkan harga premium, asal disertai edukasi konsumen dan branding yang kuat (Adiyoga, 2023). telur asin bebas amis memiliki preferensi konsumen lebih tinggi, yang membuka peluang untuk menaikkan harga jual dibanding telur asin konvensional (Sundari et al., 2020).

8. Implikasi Hasil Penelitian

Implikasi untuk telur asin daun jintan + cabe merah ditujukan terhadap Segmentasi pasar: Targetkan konsumen urban yang mencari produk sehat, bebas amis, dan bercita rasa unik; Strategi harga: Gunakan pendekatan *value-based pricing*—harga ditentukan berdasarkan nilai tambah (bebas amis,

herbal, pedas), bukan hanya biaya produksi; Simulasi sensitivitas: Buat model Excel sederhana untuk menguji skenario harga bahan baku dan dampaknya terhadap margin.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa formulasi telur asin dengan penambahan daun jintan (*Plectranthus amboinicus*) dan cabe merah memberikan dampak positif secara sensorik, ekonomi, dan strategis. Secara sensorik, terjadi peningkatan signifikan pada atribut aroma herbal, rasa pedas, aftertaste, dan penurunan bau amis, yang diduga dipengaruhi oleh senyawa volatil aromatik dari daun jintan.

Secara ekonomi, perlakuan ini menghasilkan pendapatan bersih sebesar Rp792.777, R/C ratio sebesar 2,70 menandakan bahwa inovasi ini sangat efisien dan layak dikembangkan.

Analisis sensitivitas terhadap harga jual (Rp6.500–Rp7.500) dan volume produksi (180–300 butir) mengindikasikan bahwa strategi harga premium maupun ekspansi produksi berdampak positif terhadap profitabilitas. Produk inovatif ini memiliki keunggulan komparatif dan diferensiatif dalam memposisikan diri sebagai produk gourmet atau Daun jintan pedas cabe merah yang *functional*.

Saran

Produksi Skala Lebih Besar: Diperlukan replikasi formulasi pada skala produksi yang lebih besar untuk validasi konsistensi sensorik dan efisiensi biaya dalam konteks UMKM.

Pengembangan Strategi Branding dan Storytelling: Diperlukan narasi merek yang menonjolkan keunikan rasa, fungsi deodorizing alami, serta citra “herbal-artisanal” untuk memikat konsumen yang sadar kesehatan.

Uji Stabilitas dan Bioaktivitas: Perlu dilakukan uji lanjutan terhadap stabilitas aroma herbal dalam penyimpanan dan eksplorasi kandungan fitonutrien aktif sebagai nilai tambah fungsional.

Eksplorasi Diversifikasi Produk: Formulasi ini dapat diaplikasikan pada produk pangan lain berbasis telur (misal: mayones telur asin, egg roll herbal, atau sambal telur asin), memperluas portofolio usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, I. K. P. (2023). *Analisis Strategi Pemasaran Usaha Telur Asin dalam Meningkatkan Volume Penjualan* [Politeknik Negeri Bali]. https://repository.pnb.ac.id/id/eprint/9551/2/RAMA_93308_2215764004_0026076108_0012048102_part.pdf
- Ardiyansyah, F. (2019). Analisis Nilai Tambah Telur Itik Menjadi Telur Asin (Studi Kasus Di Home Industry Milik Ibu Juhartatik). *Seminar Nasional Optimalisasi Sumberdaya Lokal Di Era Revolusi Industri 4.0*, 565–573.
- Asih, D. N. L., Andrianingsih, V., Alfiyah, N. I., & ... (2024). Pengarahan Manajemen Keuangan Dalam Pengelolaan Pendapatan Sewa Charger Station Pada Pokdarwis Desa Lombang. *Jurnal Abdimas ...*, 4(1).
- Cahyasari, O., Hersoelistyorini, W., & Nurrahman, N. (2019). Sifat Kimia Dan Organoleptik Telur Asin Media Abu Serabut Kelapa Dengan Perbedaan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2), 41. <https://doi.org/10.26714/jpg.9.2.2019.41-53>
- Di Stasio, L., d’Acerno, A., Picariello, G., Ferranti, P., Nitride, C., & Mamone, G. (2020). In vitro gastroduodenal and jejunal brush border membrane digestion of raw and roasted tree nuts. *Food Research International*, 136(March), 109597. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109597>
- Fadhilah, A. R. (2023). *Efisiensi Biaya Produksi pada Unit Usaha Telur Asin di Kabupaten Barru (Studi Kasus Usaha Telur Asin Bakar Anjaya)* (pp. 21–22).
- Idrus, M., Mucjsidin, M., Muchsidin, F. F., Sulkipli, & Djabir, M. (2022). Analisis Perlakuan Akuntansi Penyusutan Aset Tetap Rumah Sakit Ditinjau Dari Sudut Standar Akuntansi Keuangan. *YUME: Journal of Management*, 5(1), 30–45.

<https://doi.org/10.37531/yume.vxix.t757>

- Ilham. (2013). Analisis Pendapatan Dan Kelayakan Usaha Bawang Goreng Pada Umkm Usaha Bersamadi Desa Bolupountu Jaya Kecamatan Sigi Biromaru Kabupaten Sigi. *Tekbis*, 1(3), 301–306.
- Isnaini, F., Aisyah, F., Widiarti, D., & Pasha, D. (2017). Perancangan Sistem Informasi Akuntansi Penyusutan Aktiva Tetap Menggunakan Metode Garis Lurus Pada Kopkar Bina Khatulistiwa. *TEKNOKOMPAK*, 11(2), 50–54.
- Kodirin, Siswanto, & Utomo, W. R. (2021). Pendampingan Perhitungan Biaya Produksi UMKM Sophie Batik Lasem. *Pengmasku*, 1(2), 2. <https://doi.org/10.54957/pengmasku.v1i2.97>
- Nada, I. Q., Soedarto, T., & Tondang, I. S. (2024). Analisis Kelayakan Ekonomi dan Risiko Pendapatan Usaha Peternakan Itik Petelur di Desa Kebonsari Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 24(1), 668. <https://doi.org/10.33087/jiubj.v24i1.4015>
- Prawira, R. Y., Lestari, V. S., & Sirajuddin, S. N. (2015). Analisis pendapatan peternak itik pedaging berdasarkan skala usaha yang berbeda di Desa Sipodeceng Kecamatan Baranti Kabupaten Sidrap. *Jurnal Ilmu Dan Industri Peternakan*, 2(1), 1–3.
- Rahmah, A. A., Warnoto, W., & Sulistyowati, E. (2020). Penambahan Level Bumbu Rendang yang Berbeda pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Uji Organoleptik. *Buletin Peternakan Tropis*, 1(2), 80–86. <https://doi.org/10.31186/bpt.1.2.80-86>
- Rahmawati, L. D. (2019). Pengaruh Biaya Terhadap Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan dan Minuman Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia (BEI). *Assets*, 9(2), 112–124.
- Subiarto, E., Harahap, R. P., Rohayeti, Y., & Sudrajat, J. (2022). Analisis usaha peternakan itik petelur di Kota Pontianak dan sekitarnya. *Jurnal Peternakan Borneo*, 1(1), 7–15.
- Sundari, R. S., Kusmayadi, A., Hidayati, R., & Arshad, A. (2020). Meningkatkan Kualitas dan Preferensi Konsumen Telur Itik dengan Cara Menurunkan Level Bau Amis Telur Asin yang Diperkaya Antioksidan Daun Jintan (*Plectranthus amboinicus* L SPRENG). *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 6(2), 853–860.
- Tarman, A., Fitri, C. A., Sari, N., Bakar, A. A., & Dzarnisa, D. (2022). Telur Itik Asin Berbahan Herbal dan Cabai pada Peternak Produktif di Gampong Siem Aceh. *Prioritas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(01), 6–10. <https://doi.org/10.35447/prioritas.v4i01.494>
- Zahirah, F. Y. H. (2025). *Berapa Lama Gas LPG 3 Kg Anda Akan Habis?* Economy.Okezone.Com/.
- Zein, M., Hasanah, H., & Lestari, E. (2019). *Perhitungan Penyusutan Aset Tetap*. 2(2), 89.