

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris. Negara agraris yaitu negara dengan penduduk yang sebagian besar bekerja pada sektor pertanian, dalam kata lain perekonomian negara bergantung pada sektor tersebut. Sektor pertanian memiliki beberapa subsektor yaitu subsektor tanaman pangan, perkebunan, kehutanan, peternakan, dan perikanan.

Peternakan yang ada di Indonesia beraneka ragam, salah satunya peternakan ayam ras petelur. Ayam ras petelur dapat memproduksi telur setiap harinya yang dikonsumsi oleh masyarakat sebagai salah satu sumber pangan. Telur ayam adalah salah satu produk pertanian dari bidang peternakan yang memiliki nilai jual. Tingkat konsumsi telur ayam di Indonesia pun relatif tinggi karena mudahnya cara pengolahan telur ayam. Adapun populasi ayam ras petelur di Provinsi Jawa Barat dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Populasi ayam ras petelur Provinsi Jawa Barat

Tahun	Ayam petelur (ekor)	Peningkatan populasi (ekor)
2014	13.290.146	
2015	14.469.405	1.179.259
2016	15.143.460	674.055
2017	15.157.182	13.722
2018	15.717.734	560.552

Sumber: Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (2018)

Berdasarkan Tabel 1, populasi ayam ras petelur di Provinsi Jawa Barat meningkat dari tahun 2014 hingga tahun 2018. Peternakan ayam ras petelur masih menjadi salah satu jenis usaha yang menjadi pilihan bagi masyarakat untuk diusahakan di Provinsi Jawa Barat. Salah satu dari perusahaan ayam ras petelur yang berada di Provinsi Jawa Barat adalah CV Gumilang yang terletak di Kabupaten Kuningan dengan populasi ayam ras petelur CV Gumilang mencapai 17000 ekor per Februari 2020. Adapun jumlah produksi telur ayam ras menurut kabupaten di Provinsi Jawa Barat terdapat pada Tabel 2.

Tabel 2 Produksi telur ayam ras menurut kabupaten di Provinsi Jawa Barat tahun 2016

No	Kabupaten	Produksi telur ayam ras (butir)
1	Bogor	751.842.540
2	Sukabumi	503.855.862
3	Cianjur	254.600.742
4	Ciamis	189.886.355
5	Tasikmalaya	127.356.767
6	Kuningan	94.518.572

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2018)

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Berdasarkan Tabel 2 diketahui Kabupaten Kuningan merupakan produsen telur ayam ras terbanyak di urutan ke 6 dari 18 kabupaten yang berada di Provinsi Jawa Barat. CV Gumilang mampu memproduksi telur sebanyak kurang lebih 20 ton per bulan. CV Gumilang telah memiliki standarisasi telur yang akan didistribusikan dengan melihat permintaan pasar. Pengelompokan telur berdasarkan *grade* yang ditetapkan CV Gumilang terdapat pada Tabel 3.

Tabel 3 Pengelompokan telur berdasarkan *grade*

No	Karakteristik	<i>Grade</i>			
		A	B	C	D
1	Warna	Cokelat gelap hingga cokelat kekuningan	Coklat tidak merata, cokelat pucat, cokelat bercak	Putih	Semua warna
2	Bentuk	Bulat telur	Bulat telur, bulat sempurna, oval	Bulat telur, bulat sempurna, oval, dan kapsul	Semua bentuk
3	Ketebalan	Tebal	Tebal dan cukup tebal	Tipis	Beragam
4	Kondisi	Sangat baik	Baik	Baik	Retak

Berdasarkan Tabel 3, pengelompokan telur menjadi *grade* A hingga *grade* D dilihat berdasarkan karakteristik telur. Telur *grade* A dengan warna telur cokelat gelap hingga coklat kekuningan, bentuk bulat telur, cangkang tebal, dan kondisi sangat baik tidak retak maupun pecah. Telur *grade* B dengan warna telur cokelat tidak merata, bentuk bulat telur, bulat sempurna atau oval, cangkang tebal atau cukup tebal, dan kondisi baik tidak retak maupun pecah. Telur *grade* C dengan warna telur putih, bentuk bulat telur, bulat sempurna, oval atau kapsul, cangkang tipis, dan kondisi baik tidak retak maupun pecah. Sedangkan, telur *grade* D dengan warna apa saja, bentuk apa saja, cangkang beragam, dan kondisi retak bahkan pecah. Sistem *grading* dilakukan karena pasar menginginkan telur dengan kondisi yang berbeda-beda. Adanya perlakuan khusus tersebut dapat meningkatkan *margin* dari penjualan telur. CV Gumilang menjual telur ayam ras *grade* A ke *Yogya mart* dan *Superindo*, sedangkan telur ayam ras *grade* B ke agen telur yang berada di Kecamatan Luragung, dan telur ayam ras *grade* C dan D dijual ke toko kue, pengecer, dan konsumen akhir. Harga telur ayam ras *grade* A adalah harga pada bulan Februari 2020 yang paling tinggi diantara telur ayam ras *grade* yang lainnya sebesar Rp23.500,00 per kg. Persentase penjualan telur *grade* A, B, C, dan D bulan Februari 2020 pada CV Gumilang ditunjukkan pada Tabel 4.

Tabel 4 Penjualan telur ayam ras bulan Februari 2020

<i>Grade</i> telur	Penjualan telur bulan Februari 2020 (kg)	Persentase (%)
<i>Grade</i> A	9.420,00	47,189
<i>Grade</i> B	9.678,00	48,482
<i>Grade</i> C	330,60	1,656
<i>Grade</i> D	533,60	2,673
Total produksi	19.962,20	100,000



Berdasarkan Tabel 4 terdapat jumlah penjualan telur ayam ras *grade D* pada CV Gumilang yaitu 533,60 kg. Pada pukul 15.00 WIB biasanya pengecer datang ke gudang telur untuk mengumpulkan telur *grade D* yang masih layak untuk dijual kembali. Keretakan pada telur dapat terjadi karena adanya perlakuan dan penanganan anak kandang dan anak gudang saat mengambil telur yang kurang hati-hati sehingga telur retak bahkan pecah. Jumlah produksi rata-rata telur ayam ras *grade D* per hari pada CV Gumilang yaitu 18,40 kg. Telur *grade D* memiliki harga yang paling murah dibandingkan dengan *grade* telur lainnya. Adanya penanganan terhadap telur *grade D* diharapkan dapat menambahkan *margin* dari telur *grade D* sehingga dapat meningkatkan keuntungan perusahaan. CV Gumilang hanya mencatat penjualan telur ayam ras *grade D* ke dalam buku harian yang ada di gudang telur karena telur *grade D* tidak ada perhitungan khusus.

CV Gumilang membutuhkan proses dalam penanganan telur ayam ras *grade D* agar tidak dijual dalam harga yang sangat rendah yaitu sebesar Rp15.000,00 per kg apabila masih memiliki cangkang retak dan Rp12.000,00 per kg apabila sudah dikeluarkan dari cangkang kemudian dikemas menggunakan plastik per 1 kg. Rencana yang akan dilakukan adalah mengolah telur supaya lebih tahan lama. Telur *grade D* dapat diolah dengan mengubah bentuk telur dari cair ke padat seperti tepung telur utuh. Definisi dari tepung telur utuh adalah tepung yang berbahan baku menggunakan kuning telur dan putih telur. Dalam memproduksi tepung telur tidak membutuhkan telur yang utuh di dalam cangkang sehingga telur ayam ras *grade D* yang telah disatukan ke dalam plastik dapat dijadikan bahan baku dari pengolahan tepung telur. Telur dalam keadaan tidak utuh atau telah mengalami keretakan pada cangkang memiliki umur yang lebih singkat dibandingkan dengan telur dalam kondisi utuh, sehingga dibutuhkan tindakan untuk dapat memperpanjang umur simpan telur. Daya simpan dari produk tepung telur utuh yaitu 1,5 tahun dari hari produksi di dalam kemasan yang tertutup rapat dan disimpan dalam suhu ruangan. Produsen tepung tepung utuh belum ada di daerah Kabupaten Kuningan. Pembuatan tepung telur dapat meningkatkan daya simpan (*shelf life*) tanpa mengurangi nilai gizi, *volume* bahan menjadi lebih kecil, sehingga lebih hemat ruang dan biaya penyimpanan, tepung telur juga memungkinkan jangkauan pemasaran yang lebih luas dan penggunaannya lebih beragam dibandingkan telur segar (Winarno dan Koswara 2002). Selain itu, terjadi kenaikan impor tepung telur disaat produksi telur ayam dalam negeri sedang meningkat, maka dibutuhkan industri pengolahan telur untuk mengisi kekosongan dalam industri pemrosesan telur (Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan 2019). Mengolah telur ayam ras *grade D* menjadi tepung telur utuh dengan melakukan pengeringan dan penepungan dapat menjadi peluang yang bisa dijalankan oleh CV Gumilang untuk meningkatkan *margin* dari telur ayam ras *grade D*.

Pengembangan produk menjadi tepung telur utuh dari telur ayam ras *grade D* bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk, memperpanjang daya simpan produk, dan meminimalkan ruang penyimpanan. Tepung telur utuh diolah dengan melakukan proses fermentasi, pengeringan, dan penepungan. Adanya permintaan tepung telur utuh dari pelanggan telur CV Gumilang yaitu *food industry* sebagai pembuat kue di Kabupaten Cirebon yang menjadikan salah satu alasan mendasar CV Gumilang untuk mengolah telur ayam ras *grade D* menjadi tepung telur utuh.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan laporan akhir yang mengkaji pengembangan bisnis pada CV Gumilang yaitu :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan internal perusahaan dengan melakukan strategi pengembangan usaha pengolahan telur menjadi tepung telur pada CV Gumilang.
2. Menyusun dan mengkaji perencanaan pengembangan bisnis pengolahan telur menjadi tepung telur pada CV Gumilang secara finansial maupun non finansial.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di CV Gumilang sebagai perusahaan agribisnis yang bergerak pada usaha peternakan ayam petelur. CV Gumilang berlokasi di Dusun Puhun RT 05 RW 02, Desa Pamulihan, Kecamatan Cipicung, Kabupaten Kuningan, Provinsi Jawa Barat. PKL dilaksanakan selama 12 minggu yang dimulai dari tanggal 20 Januari 2020 hingga tanggal 11 April 2020 dengan mengikuti ketentuan kerja yang telah ditentukan oleh perusahaan yaitu hari Senin sampai dengan hari Sabtu dari pukul 06.00 WIB-15.00 WIB.

2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui dua sumber data yaitu data primer dan data sekunder. Data tersebut dijadikan bahan acuan dalam menganalisis faktor-faktor internal dan eksternal untuk kepentingan pengembangan bisnis yang akan dilakukan di CV Gumilang. Data primer adalah data yang berasal dari pengamatan secara langsung dari CV Gumilang yang dikumpulkan dengan cara atau metode sesuai dengan masalah dan tujuan pengamatan. Data primer merupakan data internal yang didapatkan dari dalam tempat dilakukannya pengamatan yaitu dengan cara wawancara dan kuesioner. Sedangkan data sekunder adalah data yang didapatkan dari sumber sekunder kedua atau data acuan yang berasal dari literatur atau rujukan lainnya. Data sekunder merupakan data eksternal yang didapatkan dari luar tempat dilakukannya penelitian seperti berbagai bahan rujukan dan literatur dari pihak-pihak yang pernah dilakukan berkaitan dengan usaha peternakan ayam petelur dan instansi terkait seperti Badan

