

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Itik merupakan salah satu jenis ternak yang populasinya tersebar luas di seluruh Sumatera Barat, terutama pada daerah produksi pertaniannya yang mendukung untuk pengembangan ternak itik. Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu wilayah di Sumatera Barat yang memiliki populasi itik yaitu sebanyak 151.672 ekor (BPS Provinsi Sumatera Barat, 2016) (Lampiran 1). Nagari Lubuk Alung merupakan daerah dengan populasi itik terbanyak di Kabupaten Padang Pariaman sebanyak 27.425 ekor (BPS Kabupaten Padang Pariaman, 2016) (Lampiran 2). Telur itik yang diproduksi sebagian/beberapa dikirim ke Sicincin agar diolah menjadi telur asin. Nagari Sicincin merupakan nagari di Kecamatan 2x11 Enam Lingsung dengan populasi itik yaitu 1.499 ekor (BPS Kabupaten Padang Pariaman, 2017) (Lampiran 3).

Penelitian ini dilaksanakan di Nagari Sicincin karena produksi telur asin dilakukan di sini dan diperoleh di sepanjang jalan raya lintas Sumatera, sehingga menjadi mata pencaharian utama masyarakat di sekitar daerah ini. Berdasarkan hasil wawancara dengan wali nagari Sicincin, pengolah telur asin di Nagari Sicincin berjumlah sebanyak 30 orang, masing-masing pengolah telur asin tersebar di Korong Ladang Laweh terdapat 5 orang, di Korong Sicincin 3 orang, di Korong Pauh 13 orang, dan Korong Bari 9 orang. Namun, dari jumlah tersebut hanya 4 pengolah telur asin yang rutin mengolah setiap hari dan menjadikan usaha ini sebagai mata pencaharian utama sedangkan 26 orang lainnya memproduksi telur asin hanya pada hari libur dan hari tertentu, mereka menjadikan usaha ini sebagai mata pencaharian sampingan.

Adapun 4 orang pengolah telur asin tersebut adalah Ibu Mardianis yang berasal dari Korong Sicincin dengan anggota berjumlah 2 orang pembuat telur asin, dan 7 orang penjual/pengasong. Jumlah produksi telur asin pada hari biasa berkisar 350-500 butir/hari. Ibu Marlina berasal dari Korong Bari dengan anggota berjumlah 2 orang pembuat telur asin, dan 10 orang penjual/pengasong. Jumlah produksi telur asin pada hari biasa berkisar 350-500 butir/hari. Ibu Asmaniar yang berasal dari Korong Bari dengan anggota berjumlah 1 orang pimpinan, 2 orang pembuat telur asin, dan 4 orang penjual. Jumlah produksi telur asin pada hari biasa berkisar 100-200 butir/hari. Ibu Mur berasal dari Korong Pauh dengan anggota berjumlah 2 orang pembuat telur asin dan 2 orang penjual/pengasong. Jumlah produksi telur asin pada hari biasa berkisar 100-200 butir/hari.

Telur segar dibeli oleh pengolah telur asin dengan harga Rp. 1.800/butir, sedangkan jika diolah menjadi telur asin harganya menjadi Rp. 4.000/butir, kepada konsumen dan Rp.3.500/, kepada pengasong. Pengolahan telur asin ini tentu saja diharapkan dapat meningkatkan penghasilan bagi pengola telur asin. Proses pembuatan telur segar menjadi telur asin menciptakan nilai tambah yang nantinya dapat dinikmati oleh pemilik usaha dan pekerja, sehubungan dengan itu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Nilai Tambah Telur Asin pada Pengrajin Telur Asin di Nagari Sicincin”.

1.2.Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh telur itik setelah diolah menjadi telur asin pada usaha pengolahan telur asin di Nagari Sicincin.

1.3.Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya nilai tambah yang dihasilkan oleh telur itik setelah diolah menjadi telur asin pada usaha pengolahan telur asin di Nagari Sicincin.

1.4.Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi produsen telur asin penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh dari usaha yang dijalankan.
2. Bagi pemerintah dan pihak yang terkait, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan terhadap pengembangan usaha telur asin.
3. Bagi peneliti dapat dijadikan sebagai tambahan ilmu pengetahuan dan pengalaman.

