**PROPOSAL PEMBUATAN TELUR ASIN**

**Tugas IPA**

**NAMA ; M ILHAM HARIS FIRDANI**

**;MOH. NOR FAIZIN**

# BAB 1 : Pendahuluan

**Latar Belakang**

Banyaknya permintaan terhadap telur asin yang belum bisa terpenuhi menandakan bahwa masih ada peluang pasar yang cukup besar. Oleh sebab itu, kami memiliki inisiatif untuk mendirikan usaha telur asin

Alasan kuat yang menjadikan kebutuhan telur asin terus mengalami peningkatan adalah rasanya yang khas dan cukup praktis untuk dikonsumsi. Selain itu, peminat dari telur asin ini tidak terbatas usia, bisa dari anak-anak hingga orang tua.

Proses produksinya juga terbilang cukup mudah dan murah. Daya tahan telur asin juga lumayan lama karena sudah melalui proses penggaraman yang cukup panjang.

Selain memiliki rasa yang enak, telur asin juga memiliki gizi yang baik, dengan begitu sembari mencari keuntungan dalam usaha, kami juga bisa membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan protein secara mudah dan murah.

**Konsep Usaha**

Konsep usaha Telur Asin adalah dengan menjual telur asin berkualitas yang dipilih dari telur bebek pilihan. Selain itu, juga dikemas dengan packaging kekinian yang praktis dan ramah untuk dibawa ke mana-mana.

**Visi Misi**

Berikut ini bisa kami sampaikan mengenai visi dan misi yang nantinya akan menjadi patokan bagi kami dalam menjalankan usaha Telur Asin

**Visi**

Menjual telur asin berkualitas untuk membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan gizi, khususnya untuk pemenuhan protein. Selain itu, kami juga akan berkomitmen dalam memproduksi telur asin yang tetap terjaga kualitasnya dengan harga yang terjangkau.

**Misi**

* Menjual telur asin berkualitas terbaik dengan harga yang relatif terjangkau agar tidak memberatkan konsumen.
* Memenuhi kebutuhan telur asin untuk skala nasional.
* Menjadikan usaha ini untuk terus maju, tumbuh dengan menyesuaikan perkembangan zaman, dan tetap berkelanjutan.
* Memberikan pelayanan terbaik, karena kepuasan pelanggan merupakan kebahagiaan bagi kami.
* Tetap memegang teguh prinsip kejujuran dalam menjalankan usaha ini dalam segala kondisi.

# CARA MEMBUATAN

ALAT DAN BAHAN

1. 5 butir telur bebek
2. Abu gosok atau batu abu bata merah
3. Garam
4. Baskom
5. Amplas

CARA MEMBUAT

1 siapkan telur bebek

2 kemudian amplass telur agas bisa menyerap bahan yang akan di pakai

3 ketika sudah tipis permukaan telur , siapkan bahan yaitu abu gosok batu bata yang sudah di haluskan dan garam yg sebelumnya sudah di campur merata.

4 letakan campuran bahan tersebut kedalam baskom

5 timbun telur tersebut Bersama dengan bahan yang sudah tercampur

6 beri sedikit air agar telur dan bahan benar benar tercampur merta

7 letakakan baskom tersebut di tempat yang lembab dan biarkan selama 7 sampai 9 hari

8 Ambil baskom tersebut dan pisahkan telur dengan bahan yang tercampur

9 cuci telur hingga bersih dan rebus telur tersebut 10-15 menit

10 Telur asin siap dimakan

# : Penutup

Demikian proposal usaha ini kami buat, kami juga menyampaikan terima kasih kepada pihak yang sudah banyak terlibat dalam membantu menyelesaikan proposal ini.

Kami juga berterima kasih kepada pihak yang sudah berkenan untuk membaca proposal yang kami ajukan ini. Kami berharap kepada Bapak/Ibu untuk mempertimbangkan dan memberikan saran yg terbaik untuk kesempurnaan telur asin

Sekian dan terimakasih