

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAGING SAPI PADA USAHA BAKSO
DI KABUPATEN LOMBOK UTARA**

PUBLIKASI ILMIAH

**Diserahkan Guna Memenuhi Sebagian Syarat yang Diperlukan
untuk Mendapatkan Derajat Sarjana Peternakan
Pada Program Studi Peternakan**



Oleh

FAUZAN EFFENDI

B1D011074

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS MATARAM**

2018

**ANALISIS NILAI TAMBAH DAGING SAPI PADA USAHA BAKSO
DI KABUPATEN LOMBOK UTARA**

PUBLIKASI ILMIAH

Oleh

FAUZAN EFFENDI

B1D011074

**Diserahkan Guna Memenuhi Sebagai Syarat yang Diperlukan
untuk Mendapatkan Derajat Sarjana Peternakan
Pada Program Studi Peternakan**

PROGRAM STUDI PETERNAKAN

Menyetujui,

Pada Tanggal ; November 2018

Pembimbing Utama



Dr. Ir. Hermansyah, M. Si

FAKULTAS PETERNAKAN

UNIVERSITAS MATARAM

2018

ANALISIS NILAI TAMBAH DAGING SAPI PADA USAHA BAKSO DI KABUPATEN LOMBOK UTARA

INTISARI

Oleh

**FAUZAN EFFENDI
B1D 011 074**

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan daging menjadi bakso pada usaha bakso di Kabupaten Lombok Utara, mengidentifikasi bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakso daging. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei yang dilakukan dari bulan Agustus hingga Oktober 2016. Pengambilan sampel responden dilakukan secara *purposive sampling* yaitu sebanyak 12 orang pengusaha bakso. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan beberapa metode yakni analisis deskriptif dan analisis nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan: (1) nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan daging menjadi bakso pada usaha bakso di Kabupaten Lombok Utara sebesar Rp. 3.657.974, per/bulan. (2) bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakso adalah daging sapi, tepung, dan telur.

Kata kunci: Bakso Daging Sapi, Nilai Tambah,”

ANALYSIS OF ADDED VALUE OF BEEF ON BAKSO BUSINESS IN NORTH LOMBOK DISTRICT

ESSENCE

By

**FAUZAN EFFENDI
B1D 011 074**

This study aims to calculate the amount of added value generated from the meat processing process into meatballs in a meatball business in North Lombok Regency, identifying the raw materials used in making meatballs. This research was conducted with a survey method conducted from August to October 2016. Respondent sampling was done by purposive sampling which is as many as 12 people meatball entrepreneurs. The collected data was analyzed using several methods according to the purpose of the study, descriptive analysis and value added analysis to determine the value added from meat processing to meatballs in North Lombok Regency. The results showed: (1) the added value generated from the meat processing process into meatballs in the meatball business in North Lombok Regency was Rp. 3,657,974, per / month. (2) raw materials used in making meatballs are beef, flour and eggs.

Keywords: Beef Meatballs, Added Value, "

PENDAHULUAN

Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya yang tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Keunggulan lainnya, protein daging lebih mudah dicerna dari pada yang berasal dari nabati. Bahan pangan ini juga mengandung beberapa jenis mineral dan vitamin. (Hanif, 2011).

Bakso sudah dikenal umum di berbagai lapisan masyarakat Indonesia karena harganya relatif murah. Bakso merupakan salah satu bentuk hasil olahan dari daging dan dikenal sebagai makanan jajanan dengan tingkat permintaan yang tinggi. Bakso dengan bahan baku daging sapi lebih populer dan telah memasyarakat.

Produk bakso dikenal luas di seluruh Indonesia, termasuk di Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB). Provinsi NTB terdiri dari delapan kabupaten/kota, salah satu di antaranya adalah Kabupaten Lombok Utara. Produsen/pedagang bakso daging sapi tersebar luas di seluruh wilayah KLU, baik produsen/pedagang bakso yang memiliki tempat berjualan permanen/menetap maupun pedagang bakso keliling. Banyaknya pedagang bakso di KLU dipicu oleh besarnya faktor pendukung, seperti mudahnya memperoleh bahan baku, jumlah penduduk, pelanggan bakso yang terus meningkat dan lain-lain.

Bakso saat ini sudah mulai dilirik oleh banyak orang untuk dijadikan salah satu alternatif usaha untuk meningkatkan penghasilan terutama di KLU, karena permintaan terhadap bakso tersebut terus meningkat, proses pembuatannya juga cukup sederhana dan bahan baku yang digunakan juga mudah didapatkan. Dalam pembuatan bakso daging ini campuran bahan baku yang digunakan sangat mempengaruhi nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan daging menjadi bakso.

Tujuan penelitian ini adalah, menghitung dan menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan daging menjadi bakso pada

usaha bakso di Kabupaten Lombok Utara dan mengidentifikasi bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakso.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Lombok Utara yang meliputi 5 kecamatan. Penetapan Kabupaten Lombok Utara sebagai lokasi penelitian dilakukan secara *purposive sampling* dengan pertimbangan bahwa di Kabupaten Lombok Utara terdapat banyak produsen bakso yang melakukan usahanya secara kontinyu (terus menerus). Pada masing-masing kecamatan diambil dua orang produsen bakso sebagai sampel responden secara *purposive sampling*, Selain sampel produsen, juga diambil sampel pembeli/pelanggan dari masing-masing produsen sebanyak 3 sampai 4 orang, sehingga jumlah sampel pembeli/pelanggan seluruhnya adalah 30 orang. Dalam hal pengolahan daging menjadi bakso, akan dianalisis secara deskriptif. Untuk melihat berapa besar biaya produksi dan nilai tambah dari proses pengolahan daging menjadi bakso, digunakan rumus perhitungan sebagai berikut:

$$TC = FC + VC$$

Keterangan:

TC = Biaya total

FC = Biaya tetap

VC = Biaya variabel

Selanjutnya, untuk menghitung dan menganalisis nilai tambah pengolahan daging menjadi bakso dilakukan analisis nilai tambah sesuai pendapat Hayami (1987), dengan rumus sebagai berikut:

$$\mathbf{NT = NP - (NBB + NBP)}$$

Keterangan :

NT = Nilai Tambah (Rp/Kg)

NP = Nilai Produk Olahan (Rp/Kg)

NBB = Nilai bahan Baku (Rp/Kg)

NBP = Nilai Bahan Penunjang (Rp/Kg).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Umur Responden

Matondang (1993) mengatakan, bahwa umur dapat mempengaruhi atau berkaitan erat dengan kegiatan berusahatani seseorang, terutama dalam menghadapi suatu teknologi baru. Semakin tua umur biasanya semakin lamban dalam mengadopsi inovasi dan cenderung hanya melaksanakan kegiatan yang sudah biasa diterapkan oleh warga setempat. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa rata-rata umur responden usaha bakso di Kabupaten Lombok Utara yang paling banyak 30-40 tahun sebanyak 6 orang (50%).

Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan proses yang akan membuat seseorang memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai bidang ilmu yang ditekuninya. Semakin tinggi pendidikan, maka semakin tinggi pula produktivitas seseorang sehingga pada akhirnya akan mempengaruhi tingkat pendapatannya. Berdasarkan data dari hasil penelitian, dapat dilihat bahwa pengusaha bakso yang paling banyak berpendidikan SMP dan SMA/SMK jumlahnya sama yaitu sebanyak 4 orang (33,3%).

Tanggungjawab Keluarga Pengusaha Responden

Tanggungjawab keluarga pengusaha responden, berdasarkan Tabel 4 dapat dilihat, bahwa sebagian besar pengusaha mempunyai jumlah tanggungjawab keluarga 3-4 orang (66,7%) sebanyak 8 orang, dan selebihnya 1-2 orang (33,3%) sebanyak 4 orang.

Pengalaman Berusaha Bakso Daging

Pengalaman berusaha merupakan jangka waktu yang telah dijalani pedagang dalam menggeluti usahanya. Secara tidak langsung, pedagang dengan pengalaman usaha yang lebih lama akan memperoleh koneksi yang lebih luas yang dapat digunakan untuk memasarkan produknya. Hasil penelitian menunjukkan, bahwa 50% (6 orang) pengusaha bakso yang paling menonjol memiliki pengalaman berusaha 8-9 tahun.

Motivasi Berusaha Bakso Daging

Usaha yang dijalankan oleh pengusaha bakso di Kabupaten Lombok Utara sebagian besar responden (91,7%) atau (11 orang) menjadikannya sebagai usaha pokok, sedangkan pengusaha yang menjadikan usaha baksonya sebagai usaha sampingan karena pengusaha tersebut adalah Pegawai Negeri Sipil (PNS) sebanyak 1 orang (8,3%).

Penggunaan Bahan Baku

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan produsen bakso daging di daerah penelitian, diketahui bahwa bahan baku untuk membuat bakso daging terdiri dari daging sapi, tepung kanji, dan telur. Bahan baku ini tergolong bahan pangan yang banyak dicari masyarakat namun untuk mendapatkannya relatif mudah, karena banyak tersedia di pasar-pasar maupun kios terdekat. Secara rinci, penggunaan bahan baku dan total biaya dalam memproduksi bakso di daerah penelitian tertera pada Tabel 7.

Tabel 7. Rata-rata Penggunaan Bahan Baku Pada Usaha Bakso di Kabupaten Lombok Utara.

Bahan Baku	Jumlah Satuan	Harga Satuan (Rp)	Biaya (Rp)				Biaya Rata-rata (Rp/bulan)
			Per Hari	Agustus (31 hari)	September (29 hari)	October (31 hari)	
Daging (kg)	5	115.250	580.000	17.980.000	16.820.000	17.980.000	17.593.333
Tepung (kg)	1,5	7.666	11.416	325.500	304.500	325.500	318.500
Telur (butir)	90	1.134	109.710	3.728.370	3.487.830	3.728.370	3.198.480
Jumlah			701.126	22.033.870	20.612.330	22.033.870	21.110.313

Sumber: Data Primer Diolah Tahun 2018

Tabel 7 memperlihatkan, rata-rata penggunaan bahan baku daging, tepung dan telur per hari masing-masing sebanyak 5 kg, 1,5 kg dan 90 butir telur dengan biaya yang dikeluarkan masing-masing sebesar Rp. 580.000, Rp. 11.416, dan Rp. 109.710 per hari. Rata-rata total biaya yang dikeluarkan per bulannya, yaitu sebesar Rp. 21.110.313. Biaya bahan baku yang paling besar adalah daging sapi sebesar Rp. 17.593.333, sedangkan biaya bahan baku yang paling sedikit adalah tepung sebesar Rp. 318.500

Penggunaan Bahan Penunjang (Input Lain)

Selain bahan baku, proses pembuatan bakso juga membutuhkan bahan-bahan penunjang (input lain) seperti bawang merah, bawang putih, garam, merica, masako, lekong, pala, daun pare dan sebagainya. Secara rinci rata-rata biaya bahan penunjang (sumbangan input lain) pada pembuatan bakso daging dapat dilihat pada Tabel 8

Tabel 10. Biaya Penyusutan Alat Pada usaha bakso di Kabupaten Lombok Utara

No	Uraian	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Irus	3.586	4,1
2	Dandang	10.493	12,1
3	Bak Plastik	2.636	3
4	Keranjang Penyaring	3.012	3,4
5	Blander	6.014	7
6	Silet	583	1
7	Nampan	1.243	1,4
8	Lanseng	13.250	15,3
9	Kompore Gas	22.881	26,5
10	Panci	13.550	15,7
11	Pisau	9.090	10,5
Jumlah		86.338	100

Sumber: Data primer diolah Tahun 2018

Tabel 10 menunjukkan bahwa jumlah biaya input lain dalam pengolahan bakso daging yaitu sebesar Rp. 49.536 per hari. Total rata-rata biaya bahan penunjang yang dikeluarkan per bulan adalah sebesar Rp. 1.551.157 Biaya penunjang yang paling besar adalah bawang putih yaitu sebesar Rp. 645.472 per hari, sedangkan biaya bahan penunjang yang paling sedikit adalah daun pare yaitu sebesar Rp. 833, per hari

Biaya Produksi

Biaya didefinisikan sebagai materi/uang yang dikorbankan dalam rangka memperoleh barang dan jasa (Kusnadi, 2002). Biaya produksi merupakan sebagian atau keseluruhan faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk. Dalam kegiatan perusahaan, biaya produksi sering disebut ongkos produksi atau dengan pengertian lain, biaya produksi adalah keseluruhan biaya yang dikorbankan untuk menghasilkan produk hingga produk itu sampai di pasar, atau sampai ke tangan konsumen (Widjajanta, 2007).

Biaya Tetap (*fixed cost*)

Biaya tetap adalah biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada besar kecilnya produksi. Biaya tetap terdiri dari biaya penyusutan alat-alat, upah tenaga

kerja, biaya penyusutan tempat usaha dan sewa tempat (*bagi yang menyewa*). Secara rinci biaya tetap dalam usaha bakso daging ini dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 11. Biaya Tidak Tetap Pada Usaha Bakso di Kabupaten Lombok Utara

No	Uraian	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Biaya Bahan Baku	21.110.313	89,6
2	Biaya Bahan Penunjang	1.551.157	6,5
3	Upah Giling	892.889	3,7
Jumlah		23.554.359	100

Sumber: Data primer diolah tahun 2018

Biaya Penyusutan Alat

Pengolahan daging sapi menjadi bakso ini dibutuhkan alat-alat seperti kompor gas, panci, lanseng, pisau, dan lain sebagainya, itu semua sarana untuk mencapai tujuan pengolahan. Secara rinci rata-rata total biaya penyusutan alat pada pembuatan bakso daging ini dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Biaya Penyusutan Alat Pada usaha bakso di Kabupaten Lombok Utara

No	Uraian	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Irus	3.586	4,1
2	Dandang	10.493	12,1
3	Bak Plastik	2.636	3
4	Keranjang Penyaring	3.012	3,4
5	Blander	6.014	7
6	Silet	583	1
7	Nampan	1.243	1,4
8	Lanseng	13.250	15,3
9	Kompor Gas	22.881	26,5
10	Panci	13.550	15,7
11	Pisau	9.090	10,5
Jumlah		86.338	100

Sumber: Data primer diolah Tahun 2018

Tabel 10 menunjukkan bahwa total rata-rata biaya penyusutan alat yang digunakan dalam pengolahan bakso daging yaitu sebesar Rp. 70.737 per bulan. Biaya penyusutan alat yang paling besar adalah kompor gas yaitu sebesar

Rp. 23.114 per bulan, sedangkan biaya penyusutan alat yang paling sedikit adalah silet yaitu sebesar Rp. 576 per bulan.

Upah Tenaga Kerja

Tenaga kerja merupakan sumber daya yang diperlukan untuk menangani proses produksi. Kualitas tenaga kerja yang dipekerjakan akan sangat menentukan kualitas usaha yang dilakukan. Semakin tinggi kualitas, kemampuan dan pengalaman tenaga kerja dalam bidang usaha bakso daging, maka semakin besar kemungkinan keberhasilan usaha yang akan dilakukan. Sistem pembayaran upah tenaga kerja di daerah penelitian dihitung perbulan. Adapun Jumlah tenaga kerja yang digunakan rata-rata 2 orang dengan gaji rata-rata per bulan Rp. 1.954.167, per 2 orang.

Biaya Perlengkapan Tempat Usaha

Jumlah biaya yang dikeluarkan oleh masing-masing pengusaha tergantung dari besar kecilnya tempat usaha yang dibuat, kualitas, dan kuantitas bahan yang digunakan serta harga bahan yang digunakan untuk membuat perlengkapan tempat usaha tersebut. Biaya penyusutan perlengkapan tempat usaha dihitung berdasarkan nilai investasi pembuatan perlengkapan tempat usaha dibagi dengan perkiraan ekonomis umur perlengkapan tempat usaha tersebut. Biaya penyusutan perlengkapan tempat usaha adalah sebesar Rp. 455.026, per bulan

Sewa Tempat Usaha

Biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha kepada pemilik tanah/tempat usaha sebagai tanda jasa untuk penggunaan tanah/tempat usaha tersebut. Jumlah biaya sewa yang dikeluarkan oleh pengusaha tergantung kesepakatan pengusaha dengan pemilik tanah/tempat usaha. Di daerah penelitian rata-rata pengusaha menyewa tanah/tempat usaha dengan biaya sewa Rp. 2.488.095, per bulan

Biaya Tidak Tetap

Biaya tidak tetap hanya dibebankan apabila produksi itu berlangsung dan jumlahnya tergantung pada macam input yang digunakan. Jumlah biaya tidak

tetap yang dikeluarkan dalam sebuah kegiatan produksi pada umumnya lebih dominan dibandingkan dengan biaya tetap. Artinya, bahwa pengusaha harus mengalokasikan modal lebih besar untuk biaya tidak tetap dibandingkan biaya tetap ketika ingin melakukan kegiatan produksi. Secara rinci biaya tidak tetap dalam industri bakso daging ini dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Biaya Tidak Tetap Pada Usaha Bakso di Kabupaten Lombok Utara

No	Uraian	Rata-rata (Rp/bulan)	Persentase (%)
1	Biaya Bahan Baku	21.110.313	89,6
2	Biaya Bahan Penunjang	1.551.157	6,5
3	Upah Giling	892.889	3,7
Jumlah		23.554.359	100

Sumber: Data primer diolah tahun 2018

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk mendapatkan sejumlah bahan baku. Biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh pengusaha bakso daging dalam satu bulan rata-rata sebesar Rp. 21.110.313 atau 86,6 % dari keseluruhan biaya tidak tetap.

Biaya Bahan Penunjang

Biaya bahan penunjang adalah biaya yang dikeluarkan pengusaha untuk mendapatkan sejumlah bahan penunjang. Biaya bahan penunjang yang dikeluarkan oleh pengusaha bakso daging dalam satu bulan rata-rata sebesar Rp. 1.551.157 atau 6,5% dari keseluruhan biaya tidak tetap.

Upah Penggilingan Daging

Upah penggilingan daging dikeluarkan oleh pengusaha sebagai tanda jasa kepada penyedia jasa penggilingan, di daerah penelitian sistem pembayaran jasa penggilingan daging ini dihitung per kilogram daging. Jumlah upah penggilingan yang dikeluarkan dalam satu bulan rata-rata sebesar Rp. 892.889 atau 3,7% dari biaya keseluruhan.

Total Biaya Produksi

Biaya total dalam penelitian ini adalah jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan oleh pengusaha bakso daging selama proses produksi. Biaya total merupakan penjumlahan dari biaya tetap total dan biaya tidak tetap total. Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa total biaya produksi usaha pembuatan bakso daging adalah Rp. 28.522.384 per bulan, yang terdiri dari biaya tetap sebesar Rp. 4.968.025 per bulan dan biaya tidak tetap sebesar Rp. 23.554.359 per bulan.

Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dalam penelitian ini dihitung dengan menggunakan metode Hayami (1987). Kegiatan pengolahan daging sapi menjadi bakso mampu memberikan nilai tambah bagi pengolah bakso itu sendiri. Berdasarkan perhitungan diketahui, bahwa rata-rata nilai bahan baku di daerah penelitian adalah sebesar Rp. 21.110.313 per bulannya, sedangkan nilai bahan penunjang adalah sebesar Rp. 1.551.157 per bulannya dan setelah menjadi produk olahan nilainya meningkat menjadi Rp. 26.319.444 per bulannya. Nilai tambah pengolahan daging menjadi bakso ini adalah sebesar Rp. 3.657.974 per bulannya. Besarnya nilai tambah ini diperoleh dari pengurangan nilai produk olahan sebesar Rp. 26.319.444 dengan nilai bahan baku sebesar Rp. 21.110.313 dan nilai bahan penunjang sebesar Rp. 1.551.157.

Kesimpulan

Nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daging menjadi bakso pada usaha bakso di Kabupaten Lombok Utara rata - rata sebesar Rp. 3.657.974 per orang per bulan, dan bahan baku utama dan bahan penunjan yang digunakan untuk membuat bakso daging terdiri dari daging sapi, tepung kanji, telur, bawang merah, bawang putih, garam, merica, masako, pala, kemiri, dan daun pare.

Saran

Pengusaha bakso diharapkan dapat membeli mesin penggiling daging agar lebih efisien dalam penggunaan biaya produksi, dan juga diharapkan kepada pengusaha supaya jangan menggunakan bahan-bahan yang berbahaya dalam pembuatan bakso daging, seperti borak, pewarna makanan, dan lain-lain. dan untuk pemerintah diharapkan untuk menyediakan tempat penjualan bakso dengan sewa yang dapat dijangkau oleh para pedagang.

DAFTAR PUSTAKA

- Hanif, Khoiruddin Muhammad. 2011. *Strategi Pemasaran Bakso Daging Di Pt Kepurun Pawana Indonesia Kabupaten Klaten*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Hayami, Y, T. Kawagoe, Y. Morooka dan M. Siregar, 1987. *Agricultural marketing and processing in upland Java. A perspective from a Sunda village*. Bogor: CGPRT Centre. Bogor.
- Kusnadi. 2002. *Konflik Sosial nelayan*. LKIS, Yogyakarta.
- Matondang, Rasali H., Rusdiana, S. 2013. *Langkah – Langkah Strategis dalam Mencapai Swasembada Sapi/ Kerbau 2014*. Pusat Penelitian dan Pengembanganpeternakan.Bogor.
- Sudiyono, 2011. *Statistika Untuk Penelitian*. Alfabet. Bandung