

# **I. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang dan Masalah**

Pertanian merupakan salah satu sektor yang sangat dominan dalam pendapatan masyarakat di Indonesia karena mayoritas penduduk Indonesia bekerja sebagai petani (Sukanto, 2011). Sektor pertanian memiliki arti dan kedudukan penting dalam pembangunan ekonomi nasional, yang meliputi subsektor tanaman pangan, hortikultura, perikanan, peternakan dan kehutanan. Pembangunan ekonomi Indonesia memerlukan pertimbangan yaitu potensi dan keunggulan sumberdaya, kondisi lingkungan strategis, sasaran yang akan dicapai dan strategi yang digunakan untuk mencapai sasaran.

Salah satu subsektor pertanian yang berpotensi dan dapat dikembangkan bagi pelakunya adalah bidang peternakan. Peternakan di Indonesia yang banyak diminati adalah peternakan sapi, ayam, kambing, kuda dan babi. Sektor peternakan harus dikembangkan sesuai dengan prinsip agribisnis secara modern yang mengelola suatu unit usaha dari hulu ke hilir yaitu pengelolaan hasil ternak secara terpadu dan menyeluruh yang meliputi semua kegiatan mulai dari pembuatan dan distribusi sarana produksi ternak, kegiatan usaha budidaya, pengelolaan dan pemasaran produk peternakan yang didukung oleh lembaga penunjang yaitu perbankan dan kebijakan pemerintah.

Sektor peternakan diharapkan dapat mendukung sektor industri agar berupaya menjadi sektor yang tangguh dalam pembangunan ekonomi. Adanya keterkaitan antara sektor peternakan dan industri membuat agroindustri akan menghasilkan produk-produk pertanian menjadi beragam kegunaannya. Pengolahan hasil peternakan dan berbagai usaha pendukung peternakan saat ini semakin berkembang dan diminati oleh Usaha Kecil Menengah (UKM) ataupun pelaku usaha agroindustri.

Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (Kemenkop UKM) bulan Maret 2021, jumlah UMKM mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto sebesar 61,07% atau senilai Rp8.573,89 triliun. Menurut BPS tahun 2021, industri pengolahan makanan dan minuman di Lampung mengalami peningkatan untuk tahun 2020-2021, yaitu 15,91% menjadi 16,15% kontribusinya terhadap Produk Domestik Regional Bruto. Hal ini menunjukkan potensi yang baik untuk perkembangan industri pengolahan makanan dan minuman. Industri pengolahan makanan banyak memanfaatkan produk peternakan segar, salah satunya adalah daging sapi.

Sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan manfaat dan pentingnya kandungan gizi dari daging sapi, tingkat konsumsi daging sapi juga meningkat baik di kalangan masyarakat umum dan masyarakat Lampung pada khususnya. Daging sapi biasanya dijual dalam bentuk produk segar yang tidak bisa disimpan dalam jangka waktu lama karena akan mengalami pembusukan, maka perlu ada penanganan dan pengolahan lanjutan untuk tetap memenuhi kebutuhan permintaan daging sapi. Berbagai teknologi penanganan, pengawetan dan pengolahan dapat meningkatkan kualitas dan meningkatkan nilai tambah daging sapi. Prospek dan permintaan yang tinggi menjadi penguat alasan banyaknya inovasi produk-produk olahan hasil peternakan yang dijual dan beredar di masyarakat, salah satunya adalah produk abon sapi.

Abon sapi merupakan jenis makanan yang terbuat dari suwiran daging sapi yang sudah diolah dengan tambahan bumbu-bumbu yang bisa disantap langsung oleh konsumen. Abon sapi sudah sangat akrab di kalangan masyarakat sehingga peluang usaha abon daging sapi ini semakin nyata. Selain dapat dikonsumsi secara langsung, akhir-akhir ini banyak bermunculan jenis makanan yang memakai abon sebagai bahan pelengkap, misalnya saja berbagai macam toko kue memunculkan jenis roti abon yang banyak ditemui masyarakat (Maju Bersama UKM, 2011).

Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS) merupakan koperasi yang bergerak di bidang peternakan dan kesehatan hewan untuk mewujudkan bisnis peternakan sebagai wujud kedualatan peternak. KPT-MS didirikan tanggal 28 Mei 2014 dengan membudidayakan berbagai jenis sapi potong. Selain pemeliharaan sapi potong, Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera mulai mengolah hasil

daging sapi segar menjadi abon sapi sejak tahun 2019 sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan koperasi dan anggota koperasi. Pembuatan abon sapi dilakukan oleh ibu-ibu anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) yang masih dibawah naungan KPT-MS.

Produksi abon sapi di KPT-MS belum dilakukan secara rutin, namun setiap tahun KPT-MS menerima pesanan abon sapi dari pihak Bank Indonesia (BI) untuk souvenir Hari Raya Idul Fitri. Biasanya abon sapi diproduksi dengan jumlah yang lebih dari pesanan untuk memenuhi stok persediaan di toko milik KPT-MS. Pengolahan abon sapi mampu menciptakan nilai tambah. Nilai tambah merupakan selisih antara nilai output, sumbangan input lain dan harga bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh dari olahan abon sapi akan mempengaruhi pendapatan bagi KPT-MS. Untuk mengukur apakah pengolahan abon sapi memiliki nilai tambah yang positif bagi koperasi, maka penulis melakukan kajian tentang nilai tambah abon sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS). Sehingga melalui kajian ini, KPT-MS dapat mempertimbangkan untuk memproduksi abon sapi secara rutin.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah:

1. Mengidentifikasi proses pengolahan abon sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS).
2. Menginventarisasi sumber daya (faktor produksi) pengolahan abon sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS).
3. Menghitung biaya produksi dan penerimaan usaha abon sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS).
4. Menganalisis nilai tambah abon sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS).

### 1.3 Kerangka Pemikiran

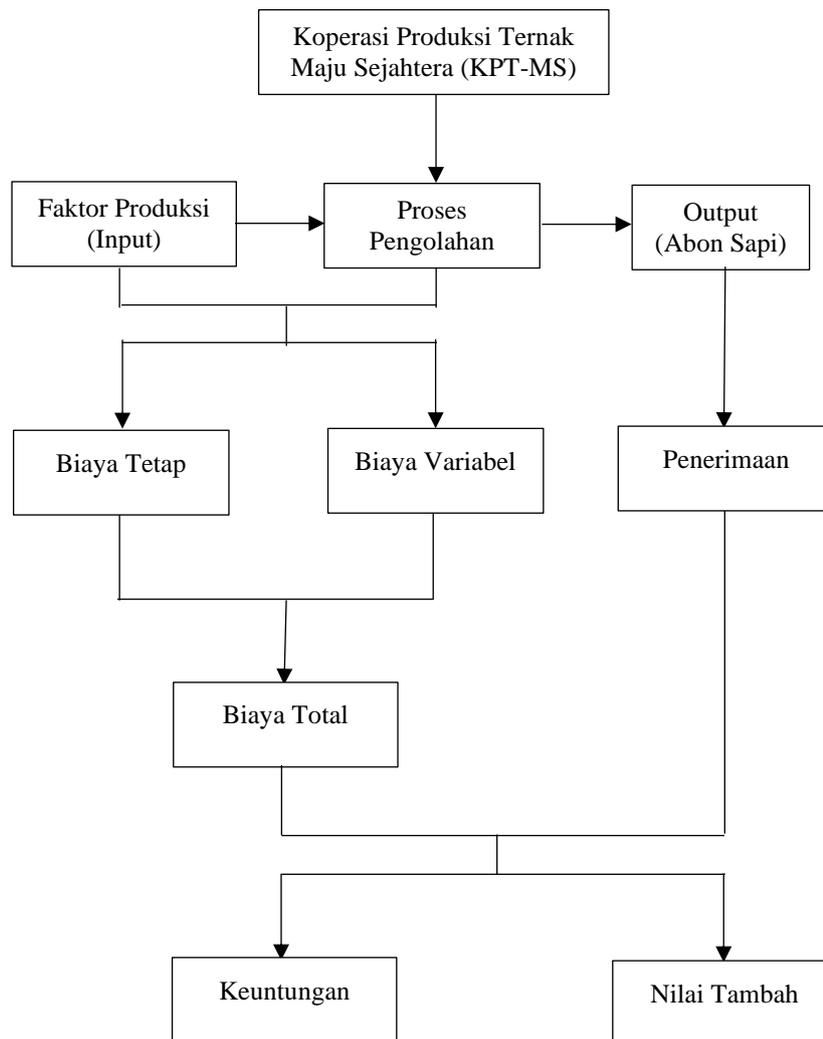
Koperasi Produksi Ternak (KPT) Maju Sejahtera merupakan koperasi yang membudidayakan berbagai jenis sapi potong, mulai dari pedet (anakan sapi) hingga sapi bakalan (sapi dewasa) yang siap untuk dijual. KPT Maju Sejahtera membuat inovasi baru berupa produk olahan baru yaitu abon sapi. Usaha pengolahan abon sapi ini berupaya untuk meningkatkan nilai tambah dari daging sapi. Usaha ini merupakan bentuk usaha agribisnis yang mencakup input, proses produksi, dan output.

Faktor produksi atau input dalam suatu usaha adalah sumber daya yang menjadi bahan dalam suatu proses usaha, ruang lingkupnya meliputi bahan sumber daya alam, tenaga kerja, teknologi, dan hal-hal lain yang menunjang proses produksi. Dalam penyediaan bahan sumber daya (faktor produksi) memerlukan biaya yang harus dikorbankan. Biaya dalam usaha dibedakan menjadi dua, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan pengeluaran usaha yang tidak bergantung pada tingkat barang atau jasa yang dihasilkan oleh usaha pengolahan abon sapi. Sedangkan biaya variabel adalah biaya yang berubah secara proporsional dengan aktivitas usaha. Biaya tetap dan biaya variabel merupakan dua komponen dari total biaya. Jika faktor produksi sudah jelas dan terpenuhi maka proses pengolahan dapat dilakukan.

Proses pengolahan usaha abon sapi mencakup seluruh rangkaian kegiatan yang dilakukan untuk mengolah daging sapi segar menjadi abon sapi kemasan yang siap untuk dikonsumsi. Proses pengolahan akan menentukan hasil output abon sapi, mulai dari lama waktu pengolahan, penggunaan mesin yang optimal sampai kuantitas abon sapi yang diproduksi. Pembuatan abon sapi dilakukan secara bersama oleh ibu-ibu yang tergabung dalam KWT dibawah naungan KPT-MS.

Abon sapi yang diproduksi oleh KPT-MS akan dijual dan dipasarkan. Harga abon sapi harus memberikan penerimaan yang lebih besar dari biaya total pengolahan abon sapi. Penerimaan yang lebih besar akan meningkatkan pendapatan bagi KPT-MS. Semakin besar penerimaan yang diterima, maka keuntungan dari produk olahan abon sapi akan semakin besar.

Salah satu tujuan pokok dari pembuatan abon sapi adalah mendapatkan nilai tambah yang optimal dengan pengorbanan tertentu serta dapat mempertahankan kelangsungan hidup dari usaha tersebut. Analisis nilai tambah dapat digunakan untuk mengetahui seberapa besar peningkatan nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan daging sapi menjadi abon sapi. Kerangka pemikiran analisis nilai tambah abon sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka pemikiran analisis nilai tambah produk olahan abon sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera

#### **1.4 Kontribusi**

Penyusunan Laporan Tugas Akhir mahasiswa diharapkan dapat memberikan kontribusi sebagai berikut:

1. Bagi Politeknik Negeri Lampung, Laporan Tugas Akhir dapat menjadi bahan literatur dan wawasan tentang analisis nilai tambah produk olahan abon sapi.
2. Bagi Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS), dapat menjadi bahan masukan dalam mengambil keputusan untuk pengembangan keberlanjutan usaha pengolahan abon sapi.
3. Bagi pembaca, dapat digunakan sebagai bahan referensi dan pengetahuan terkait analisis nilai tambah abon sapi.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Daging Sapi

Definisi daging yaitu semua jaringan yang terdapat pada hewan serta produk hasil olahan pangan yang memiliki jaringan-jaringan yang dapat dikonsumsi dan tidak berakibat buruk bagi gangguan kesehatan manusia (Soeparno, 2015). Daging sapi merupakan salah satu hasil ternak yang tinggi akan kandungan protein. Daging sapi merupakan salah satu sumber pangan dari hewan yang memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan bagi pertumbuhan dan kesehatan. Selain karena gizi yang lengkap, daging sapi juga dapat menciptakan kenikmatan dan kepuasan bagi yang memakannya.

Daging tersusun atas jaringan ikat, epitelial, jaringan-jaringan saraf, pembuluh darah dan lemak. Jaringan ikat berhubungan dengan kealotan daging, semakin banyak jaringan ikat yang terdapat pada daging akan berpengaruh terhadap kealotan daging (Soeparno, 2015). Soeparno (2015) mengatakan jika daging sapi tersusun dari 75% air, 19% protein, 3,5% substansi non larut protein dan 2,5% lemak.

Menurut Kementerian Kesehatan RI dalam Data Komposisi Pangan Indonesia tahun 2017, dalam 100 gram daging sapi mengandung air sebesar 66,0 gr, energi 201 kkal, protein 18,8 gr, lemak 14,0 gr, kalsium 11 mg, fosfor 170 mg, besi 2,8 mg, natrium 105 mg, kalium 378 mg, tembaga 4,58 mg, seng 5,2 mg, retinol (vitamin A) sebesar 9 mcg, beta-karoten 198 mcg, thiamin (vitamin B1) 0,08 mg, riboflavin (vitamin B2) 0,58 mg, dan niasin sebesar 1,3 mg.

Secara fisik, ciri-ciri daging yang baik adalah berwarna merah segar (cerah) tidak gelap, berbau khas daging (sedap), kenyal apabila ditekan dan tidak terlalu banyak mengeluarkan cairan. Daging yang terkontaminasi mikroba melebihi ambang batas akan menjadi berlendir, terjadi perubahan warna, tengik, berbau busuk, rasa tidak enak, daya simpannya menurun, dan akan menyebabkan gangguan kesehatan bila dikonsumsi.

## 2.2 Abon Sapi

Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas dibuat dari daging direbus disayat-sayat dibumbui digoreng dan dipres (SNI 01-3707-1995). Abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal oleh orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi (Leksono dan Syahrul, 2001). Daging yang biasa digunakan untuk membuat abon berasal dari daging sapi, sehingga orang mengenal “abon sapi” (Astawan, 2004).

Suryani (2007) menjelaskan bahwa abon termasuk makanan ringan atau lauk yang siap saji. Abon memiliki harga yang cukup beragam tergantung pada biaya produksi dan bahan baku yang digunakan. Abon yang terbuat dari daging atau ikan biasanya memiliki harga yang cukup tinggi. Walaupun harga abon dari bahan tertentu cukup tinggi, namun peminatnya tetap banyak. Untuk menekan harga agar terjangkau oleh masyarakat menengah ke bawah, maka produk abon dapat dibuat dari bahan nabati yang dikombinasikan dengan bahan hewani (Fachruddin, 1997).

Astawan dan Kasih (2008) menjelaskan bahwa proses pembuatan abon belum dibakukan, karena banyak cara dan bumbu yang ditambahkan sehingga terdapat variasi macam dan jumlah bumbu yang digunakan, hal ini menyebabkan kualitas abon beraneka ragam terutama dalam hal rasa dan warna. Bahan baku utama pembuatan abon sapi tentunya adalah daging sapi segar. Bahan campuran daging sapi pada abon diantaranya yaitu pepaya, bawang merah, bawang putih, garam, gula merah, gula pasir, ketumbar, minyak goreng, kemiri dan santan. Semua bahan baku dan bahan campuran diolah melalui proses sehingga tercipta abon sapi yang sudah siap santap. Pembuatan abon merupakan salah satu cara pengeringan dalam pengolahan bahan pangan yang bertujuan untuk memperpanjang masa simpan, memperkecil volume dan berat bahan (Widyanto, 2002).

### 2.3 Proses Produksi Abon Sapi

Produksi adalah suatu proses dimana barang dan jasa yang disebut input diubah menjadi barang-barang dan jasa-jasa lain yang disebut output. Banyak jenis-jenis aktifitas yang terjadi di dalam proses produksi, yang meliputi perubahan-perubahan bentuk, tempat, dan waktu penggunaan hasil-hasil produksi. Masing-masing perubahan-perubahan ini menyangkut penggunaan input untuk menghasilkan output yang diinginkan. Produksi dapat didefinisikan sebagai suatu proses yang menciptakan atau menabahnya nilai atau manfaat baru. Proses produksi abon sapi tentunya berbeda-beda karena ada variasi dari setiap pengolahannya, tetapi rangkaian utama proses produksi abon sapi yaitu:

#### 1. Pencampuran

Proses pencampuran dalam membuat abon sapi merupakan proses mencampur daging dengan bumbu-bumbu yang digunakan dalam membuat abon. Proses pencampuran tersebut dapat dilakukan secara manual ataupun menggunakan mesin pencampur berpengaduk. Adonan kemudian dibiarkan beberapa saat agar bumbu meresap ke dalam bahan (Ani, 2008).

#### 2. Penggorengan

Penggorengan merupakan salah satu metode pengeringan untuk menghilangkan air dengan menggunakan energi panas dari minyak. Penetrasi minyak ke dalam bahan yang diuapkan sehingga abon menjadi kering dan renyah. Proses penggorengan juga meningkatkan aroma abon (Ani, 2008).

#### 3. Pengepresan

Pada proses pembuatan abon dilakukan pengepresan yang bertujuan untuk mengeluarkan minyak goreng yang ada di dalam abon. Sebab sisa minyak yang terlalu banyak pada abon akan menurunkan kualitas abon. Kandungan minyak yang terlalu tinggi tersebut akan mempercepat terjadinya ketengikan pada abon (Ani, 2008).

#### 4. Penyuwiran

Proses penyuwiran ini dilakukan setelah proses pengepresan. Sebab setelah dipres, abon menjadi padat dan menggumpal. Tujuannya supaya abon menjadi mengembang (bulky). Agar abon yang padat dapat terurai menjadi halus yang merata maka prosesnya harus dilakukan secara perlahan-lahan dan dimulai dari

pinggir atau bagian terluar. Alat yang digunakan dapat berupa garpu atau manual menggunakan tangan (Ani, 2008).

#### 5. Pengemasan

Pengemasan abon dapat dilakukan dengan kantong plastik dan ditutup atau direkatkan dengan sealer. Pengemasan abon bertujuan untuk mempertahankan kualitas, menghindari kerusakan selama penyimpanan, memudahkan transportasi, melindungi makanan terhadap debu dan kotoran lain, serta mencegah terjadinya kontaminasi oleh serangga maupun mikroba (Ani, 2008).

### 2.4 Aspek Finansial

Aspek finansial adalah aspek penilaian dan penentuan satuan rupiah terhadap aspek-aspek yang dianggap layak dari keputusan yang dibuat dalam tahapan analisis usaha. Aspek finansial mencakup seluruh biaya baik biaya yang dikeluarkan maupun biaya yang diterima.

#### 1. Biaya Total Produksi

Biaya produksi merupakan semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut (Sukirno, 2016). Biaya produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang berhubungan sebagai dasar dengan fungsi atau kegiatan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang memiliki nilai jual (Hidayat dan Salim, 2013). Biaya total produksi (*total cost*) dicari dengan menjumlahkan biaya tetap total (*total fixed cost*) dengan biaya variabel total (*total variable cost*).

$$TC = TFC + TVC \dots\dots\dots (1)$$

Keterangan :

TC : *Total Cost*  
 TFC : *Total Fixed Cost*  
 TVC : *Total Variable Cost*

## 2. Penerimaan

Penerimaan merupakan hasil perkalian antara volume produksi yang diperoleh dengan harga jual (Soekartawi, 2003). Total penerimaan sebagai jumlah penerimaan yang diperoleh produsen dari hasil penjualan outputnya. Penerimaan yang diperoleh dari suatu proses produksi dipengaruhi jumlah output dan harga produk sehingga dapat diperoleh besarnya penerimaan dari hasil produksi. Besarnya tingkat penerimaan dari harga yang berlaku didapatkan dengan mengkalikan total output fisik dengan harga jual, secara sistematis dapat dituliskan:

$$\mathbf{TR = P.Q} \dots\dots\dots (2)$$

Keterangan:

TR : Penerimaan total (*total revenue*)

P : Harga output (Rp/pcs)

Q : Total output (pcs)

## 3. Keuntungan

Keuntungan adalah selisih antara penerimaan dengan biaya total yang dikeluarkan (Soekartawi, 2003). Proses produksi menimbulkan biaya total dan penerimaan total yang akan menghasilkan keuntungan. Keuntungan sebagai balas jasa atas penggunaan faktor-faktor produksi. Keuntungan dalam suatu usaha menjadi salah satu tujuan usaha. Keuntungan akan diperoleh jika jumlah total penerimaan lebih besar dari jumlah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk. Besarnya keuntungan atau pendapatan yang diperoleh, secara sistematis dapat dihitung dengan rumus berikut:

$$\mathbf{\mu = TR-TC} \dots\dots\dots (3)$$

Keterangan:

TR : Penerimaan total (*total revenue*)

TC : Biaya total (*total cost*)

## 2.5 Analisis Nilai Tambah

Hayami et. al (1987) dalam Maimun (2009) menyatakan bahwa nilai tambah adalah selisih antara komoditas yang mendapat perlakuan pada tahap tertentu dan nilai korbanan yang digunakan selama proses berlangsung. Sumber-sumber dari nilai tambah tersebut adalah dari pemanfaatan faktor- faktor seperti tenaga kerja, modal, sumberdaya manusia, dan manajemen. Dari besaran nilai tambah yang dihasilkan dapat ditaksir besarnya balas jasa yang diterima faktor produksi yang digunakan dalam proses perlakuan tersebut. Dalam analisis nilai tambah terdapat tiga komponen pendukung, yaitu faktor konversi yang menunjukkan banyaknya output yang dihasilkan dari satu satuan input, faktor keefisien tenaga kerja yang menunjukkan banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu satuan input, dan nilai yang menunjukkan nilai output yang dihasilkan dari satu satuan input.

Distribusi nilai tambah berhubungan dengan teknologi yang diterapkan dalam proses pengolahan, kualitas tenaga kerja berupa keahlian dan ketrampilan,serta kualitas bahan baku. Apabila penerapan teknologi cenderung padat karya maka proporsi bagian tenaga kerja yang diberikan lebih besar dari proporsi bagian keuntungan bagi perusahaan, sedangkan apabila diterapkan teknologi padat modal maka besarnya proporsi bagian manajemen lebih besar dari proporsi bagian tenaga kerja.

Tujuan dari analisis nilai tambah adalah untuk mengukur balas jasa yang diterima pelaku sistem (pengolah) dan kesempatan kerja yang dapat diciptakan oleh sistem tersebut. Nilai tambah dipengaruhi oleh faktor teknis dan non teknis (faktor pasar). Faktor teknis terdiri dari jumlah dan kualitas bahan baku serta input penyerta, kualitas produk, penerapan teknologi, kapasitas produksi, dan penggunaan unsur tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar meliputi harga bahan baku, harga jual output, upah tenaga kerja, modal investasi, informasi pasar, dan nilai input lain (selain bahan bakar). Dengan demikian fungsi dari nilai tambah yang menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal dan manajemen.

Selanjutnya, untuk menghitung dan menganalisis nilai tambah penmbuatan daging sapi menjadi abon dilakukan analisis nilai tambah sesuai pendapat Hayami (1987), dengan tabel dan rumus sebagai berikut:

Tabel 1. Perhitungan nilai tambah menurut metode Hayami

No	Variabel	Nilai
	Output, Input, Harga	
1.	Output yang dihasilkan (kg/hari)	A
2.	Bahan baku (kg/hari)	B
3.	Tenaga kerja (jam/hari)	C
4.	Faktor konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$
6.	Harga output (Rp/kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/jam)	G
	Pendapatan dan Keuntungan	
8.	Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg output)	I
10.	Nilai output (Rp)	$J = D \times F$
11.	a. Nilai tambah	$K = J - H - I$
	b. Rasio nilai tambah	$L (\%) = (K/J) \times 100\%$
12.	a. Imbalan tenaga kerja	$M = E \times G$
	b. Bagian tenaga kerja	$N (\%) = (M/K) \times 100\%$
13.	a. Keuntungan	$O = K - M$
	b. Tingkat keuntungan	$P (\%) = (O/K) \times 100\%$

Sumber : Hayami et al., 1987