

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS) merupakan koperasi yang beroperasi di bidang peternakan dan kesehatan hewan, dengan tujuan menciptakan industri peternakan yang mempromosikan keberdaulatan para peternak. Koperasi tersebut didirikan pada tanggal 28 Mei 2014 dan memiliki sejumlah varietas sapi potong. Selain budidaya sapi potong, KPT-MS juga melakukan pengolahan daging sapi menjadi produk olahan yaitu abon sapi. KPT-MS memproduksi abon sapi sejak 2019, sebagai usaha untuk meningkatkan pendapatan koperasi serta anggotanya. Dalam pengolahan abon sapi ini di produksi oleh satu anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) yang bergabung dengan KPT-MS.

Abon merupakan jenis bahan makanan olahan yang berasal dari daging direbus, disuwir-suwir menjadi serabut, lalu diberikan bumbu setelah itu digoreng lalu dikurangi kadar minyaknya (*spinner*). Menurut (Bulkaini *et al.*, 2020) Abon merupakan produk olahan dari daging sapi dalam bentuk makanan kering serta khas proses pembuatannya sederhana diolah secara tradisional melalui beberapa tahapan diawali dengan merebus daging, mengubahnya menjadi potongan kecil (di suir-suir), dibumbui, digoreng dan dipres. Abon biasanya terbuat dari daging, seperti daging sapi atau kerbau, yang sering digunakan sebagai bahan utamanya. (Sudjatnah *et al.*, 2016). Pengolahan abon daging sapi dapat dilakukan dengan cara menyiapkan alat dan bahan seperti daging sapi, bawang putih, bawang merah, ketubar, lengkuas, asam jawa, daun salam, sereh, santan kelapa, minyak goreng, gula merah, garam, gula pasir. Abon, sebagai makanan yang berasal dari daging yang telah diolah dan dimasak untuk diawetkan, sudah menjadi konsumsi yang lazim di kalangan masyarakat. (Ramadhan *et al.*, 2019). Abon sapi yang berkualitas memiliki ciri- ciri seperti berserat tebal, memiliki aroma khas abon, rasanya enak, serta dapat membangkitkan selera makan (Anonim, 2011).

Salah satu bahan pangan yang memiliki nutrisi serta mempunyai kandungan protein yang tinggi dengan asam amino lengkap ialah daging, namun daging juga

merupakan salah satu jenis makanan yang memiliki umur simpan yang rendah atau mudah rusak (*perishable food*) (Ahmadi dan Estiasih, 2009). Solusi untuk mengatasi hal tersebut ialah dengan cara mengolah daging menjadi produk olahan abon daging yang lezat. Tujuan utama pengolahan produk daging yaitu agar daging dapat simpan dalam waktu yang lama, menjadikan produk sesuai dengan keinginan, meningkatkan nutrisi produk, serta meningkatkan variasi produk olahan yang berbeda-beda (Muntikah dan Razak, 2017).

Biaya merupakan suatu nilai yang dimanfaatkan atau dikorbankan guna mendapatkan barang dan jasa. Menurut (Soekartawi, 2002) dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang difungsikan untuk mencapai suatu tujuan. Dalam proses pengolahan produk abon sapi diperlukan rumah produksi, biaya peralatan, tenaga kerja dan bahan baku.

1.2 Tujuan

Penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mengevaluasi Proses Pengolahan Abon dan Analisis usaha Produk Abon di (KPT-MS) Desa Wawasan Kabupaten Lampung Selatan.

1.3 Kerangka Pemikiran

Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS) ialah salah satu Koperasi Peternakan yang berada di wilayah Privinsi Lampung, bertempat di Desa Wawasan, Kecamatan Tanjung Sari, Kabupaten Lampung Selatan. KPT-MS memiliki unit usaha hilirisasi produk yaitu pupuk kompos, bakso sapi, abon daging sapi, dan minuman susu jagung jelly.

Proses pengolahan produk abon daging sapi mencakup alur produksi. mengubah daging segar menjadi abon sapi kemasan siap konsumsi melibatkan proses produksi yang menentukan kualitas akhir produk. Hal tersebut meliputi penggunaan alat bantu yang optimal, lama waktu pengolahan, dan kuantitas abon yang dihasilkan. Anggota KWT bekerja sama dalam memproduksi abon yang dilakukan di bawah naungan KPT-MS.

Produk abon sapi yang telah diproduksi oleh KPT-MS kemudian akan dipasarkan untuk persediaan di toko KPT-MS, memenuhi pesanan, penjualan saat

ivent dan media sosial. Abon sapi harus memberikan pendapatan yang lebih besar dari biaya produksinya. Dengan pendapatan yang meningkat maka semakin besar keuntungan yang didapat dari produk abon sapi.

1.4 Kontribusi

Diharapkan bahwa penulisan laporan tugas akhir oleh mahasiswa dapat memberikan kontribusi berupa:

- 1) Menjadi sumber literatur dan pengetahuan tentang Proses Pengolahan Produk Abon Sapi yang dilakukan oleh Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS).
- 2) Memberikan masukan bagi KPT-MS dalam membangun usaha produk abon sapi di masa depan
- 3) Menyediakan referensi bagi pembaca dan meningkatkan pengetahuan tentang proses pengolahan dan analisis usaha produk abon sapi.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Daging Sapi

Daging merupakan salah satu jenis bahan makanan dari hewan ternak yang kaya akan nutrisi, penting bagi kesehatan dan perkembangan manusia, serta sangat ideal untuk digunakan sebagai sarana untuk menumbuhkan berbagai macam mikroorganisme (Wonotingal, 2022). Pemenuhan gizi hewani yang terjadi sekarang dipengaruhi oleh, jenis kemudian jumlah pangan yang diproduksi dan tersedia, peningkatan pendapatan masyarakat, dan adanya kecenderungan konsumen untuk mendapat daging sapi dengan harga terjangkau. Dengan bertambahnya tingkat pengetahuan konsumen tentang nutrisi yang di butuhkan, mereka akan lebih selektif untuk menentukan daging yang lebih berkualitas (Pramono, 2019).

Memilih kualitas daging yang baik sangat perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas suatu produk. Daging produk hasil ternak yang layak dikonsumsi ialah daging yang sehat, aman, utuh dan halal (ASUH). Daging sapi berkualitas memiliki ciri-ciri mempunyai penampakan mengkilat, elastis dan tidak lembek, memiliki warna merah cerah, jika dipegang masih terasa basah dan tidak lengket di tangan, secara kasat mata fisik daging sedikit kaku, memiliki kandungan protein yang baik pada daging sapi sebesar 18,80%, serta aroma daging sapi tidak ada bau asam apalagi busuk (Usmiati, 2010). Dengan nutrisi yang tinggi daging sapi dapat diolah menjadi berbagai produk, seperti , bakso, sosis, abon nungget dan dendeng (Soeparno, 2015).

2.2 Definisi Abon

Abon ialah hasil olahan kering yang umumnya melibatkan tahap penggorengan dalam proses pembuatannya. Pengolahan abon termasuk abon daging maupun abon ikan, melibatkan penggorengan daging serta bumbu dengan menggunakan minyak yang cukup banyak. Abon yang merupakan hasil olahan daging yang telah di awetkan, sudah menjadi makanan yang biasa di konsumsi oleh masyarakat (Ramadhan *et al.*, 2019). Abon yang terbuat dari daging yang di

olah sedemikian rupa, merupakan makanan siap santap yang bisa di jadikan sebagai camilan atau lauk. Makanan ini memiliki ciri khas yang renyah, kering, gurih serta kaya akan nutrisi.

Departemen Perindustrian telah menetapkan kriteria kualitas yang harus dipenuhi oleh industri abon sebagai bagian dari standar mutu industri pangan. Abon yang dihasilkan merupakan produk olahan yang diproduksi sesuai dengan standar industri yang berlaku di Indonesia (SII). Standar tersebut dapat dilihat pada Tabel 1. Selain itu, beberapa faktor yang mempengaruhi standar mutu abon yaitu.

1. Air, kandungan air yang terdapat pada abon, berpengaruh terhadap keawetan dan daya simpan abon.
2. Abu, dapat menurunkan derajat penerimaan dari konsumen.
3. Protein, memberikan informasi tentang beberapa kandungan protein daging/ikan yang terdapat dalam abon.
4. Lemak, berhubungan dengan bahan baku yang digunakan dalam produksi terutama penggunaan minyak.

Table 1. Standar SII Abon

Unsur-unsur dalam abon	Persentase (%)	Nilai
Lemak (maksimal)	30	-
Gula (maksimal)	30	-
Protein	20	-
Air (maksimal)	10	-
Abu (maksimal)	9	-
Aroma, warna dan rasa	-	Khas
Logam berbahaya (Zn, Cu, Mg, Pb dan As)	-	Negatif
Jumlah bakteri (maksimal)	-	3000/G
Bakteri	-	Negatif
Jamur	-	Negatif

Sumber: Standar Industri Indonesia, 2019

Abon memiliki kandungan nutrisi yang sehat karena terdiri dari daging yang diolah bersamaan dengan beragam bahan rempah-rempah (Bulkaini, *et al.*, 2019). Semakin mahal harga abon maka akan semakin baik pula kualitasnya (Panjaitan *et al.*, 2019), artinya semakin tinggi presentase daging dalam komposisi maka akan semakin mahal pula harga abon tersebut (Fiannisa *et al.*, 2017).

2.3 Pengolahan Produk Abon Sapi

Usaha produksi abon sapi ialah salah satu bentuk industri pengolahan hasil peternakan, yang diolah oleh pelaku bisnis dari hilir dan bisnis peternakan sapi potong. Salah satu tujuan pengolahan abon sapi yaitu untuk membentuk karagaman pangan olahan daging sapi yang dapat tersimpan lebih lama karena daging segar memiliki sifat yang mudah rusak jika di biarkan terkena udara bebas secara langsung. Tujuan lainnya dari pengolahan abon sapi ini ialah untuk memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat. (Sipayung *et al.*, 2023).

Produk olahan yang terbuat dari daging bisa rusak jika tidak disimpan dengan cara yang tepat dan baik. Kerusakan pada produk olahan daging tidak terbatas pada proses penyimpanan namun dapat juga terjadi pada proses pengolahan, seperti penggorengan, pengeringan, pengasapan dan pemanasan. (Muntikah dan Razak 2017).

Salah satu bahan pangan yang memiliki nutrisi serta mempunyai protein yang cukup tinggi dengan kandungan asam amino yang lengkap ialah daging, namun daging juga merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki umur simpan yang rendah atau mudah rusak (*perishable food*) (Ahmadi dan Aeastiasih, 2009). Produksi abon bertujuan untuk memperkaya variasi pangan, menghasilkan produk yang tinggi kualitasnya, dapat bertahan lama saat disimpan, meningkatkan nilai jual, dan juga efisien dalam pemanfaatan bahan baku. Selain dari itu, adanya makanan olahan dapat diperjualbelikan sehingga mampu meningkatkan perekonomian (Sulastri *et al.*, 2021). Sebagai salah satu bentuk makanan yang diolah dalam bentuk kering abon sudah banyak dikenal masyarakat karena rasa dan harganya yang terjangkau serta lezat (Bulkaini *et al.*, 2017).

Produksi adalah suatu kegiatan yang menghasilkan output berupa barang (*goods*) ataupun jasa (*services*) dalam suatu periode waktu yang selanjutnya dihitung sebagai keuntungan bagi perusahaan (Fahmi, 2012). Saat produksi berlangsung suatu bisnis dapat menentukan apakah suatu output disiapkan sesuai dengan permintaan pembeli. Karena proses pengolahan sangat penting, maka pengelolaan proses pengolahan sangat perlu dilakukan.

Dalam karya tulis Heizer dan Render (2015), mengatakan bahwa produksi juga adalah tahap pembuatan suatu *output* jasa. Umumnya produksi dapat

diartikan dengan suatu proses atau kegiatan yang mengubah masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*) (Sunardi, 2018). Proses pembuatan abon sapi pastinya beraneka ragam karena ada variasi dari setiap prosesnya, namun hal yang biasa dilakukan dalam proses pengolahan abon sapi yaitu:

1) Pencampuran

Proses pembuatan abon sapi melibatkan pencampuran daging sapi dengan bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat abon. Proses pencampuran tersebut dapat dilakukan secara manual ataupun menggunakan mesin pencampur berpengaduk. Adonan harus didiamkan beberapa saat rempah menyerap ke dalam bahan (Ani, 2008 dalam Situmeang, 2022).

2) Penggorengan

Memanaskan menggunakan minyak adalah salah satu metode dalam mengeringkan atau menghilangkan kadar air. Minyak yang panas masuk dalam bahan sehingga abon menjadi kering dan renyah. Proses ini juga menambah aroma abon (Ani, 2008 dalam Situmeang, 2022).

3) Pengepresan

Dalam pembuatan abon, langkah pengepresan dilakukan untuk mengurangi kandungan minyak goreng pada abon. Hal ini penting dilakukan karena adanya sisa minyak yang berlebihan dapat mempengaruhi kualitas. Kadar minyak yang berlebih juga dapat mempercepat kerusakan yang mengakibatkan kurangnya daya simpan abon tersebut (Ani, 2008 dalam Situmeang, 2022).

4) Penyuwiran

Langkah penyuwiran dilaksanakan setelah mengepres Abon. Hal ini dikarenakan abon akan menjadi padat dan menggumpal setelah dipres sehingga diperlukan penyuwiran agar Abon menjadi empuk dan mengembang (*bulky*). Supaya abon memiliki tekstur dan kehalusan yang seragam, proses penguraian harus dilakukan secara bertahap dan dimulai dari tepi atau daerah luar. Penggunaan alat dapat berupa garpu atau manual menggunakan tangan (Ani, 2008 dalam Situmeang, 2022).

5) Pengemasan

Proses mengemas bisa dilakukan dengan cara menutupnya dalam kantong plastik atau menggunakan mesin sealer juga dengan memplester kemasan abonnya. Tujuan dari pengemasan abon adalah agar kualitasnya tetap terjaga, mencegah kerusakan saat disimpan, memudahkan transportasi, serta melindungi abon dari debu dan kotoran yang mungkin ada, serta menjaga makanan agar terhindar dari serangga dan mikroba yang dapat mencemari. (Ani, 2008 dalam Situmeang, 2022).

2.4 Analisis usaha

Melakukan analisis pada bisnis adalah metode yang digunakan untuk memperoleh informasi mengenai keuntungan dari suatu jenis usaha, untuk mengevaluasi kesinambungan usaha, kestabilan, keuntungan, serta cabang-cabang usaha atau proyek yang berkaitan. Menurut (Sunyoto, 2014) Studi kelayakan bisnis merujuk pada analisis dan pengevaluasian rencana bisnis, yang bertujuan untuk menilai apakah bisnis yang akan dijalankan layak atau tidak, serta dampaknya terhadap operasional usaha dan potensi keuntungan yang dapat dihasilkan. Langkah ini diambil untuk memperoleh informasi mengenai seberapa besar untung yang diperoleh serta berapa durasi yang dibutuhkan untuk mengembalikan modal/mencapai titik impas. Tolak ukur yang umum digunakan untuk mencari analisis usaha yaitu nilai BEP, B/C dan R/C.

2.4.1 BEP (*Break Even Point*)

BEP atau *Break Even Point* adalah suatu cara untuk mencahitahu titik impas dalam suatu bisnis. BEP terbagi dalam dua jenis yaitu titik impas harga dan titik impas produksi.

- 1) BEP harga, menurut (Asnidar dan Asrida 2017), kriteria titik impas Harga ialah sebagai berikut :
 - a) Apabila titik impas Harga < Harga Jual, bisnis meuntungkan.
 - b) Apabila titik impas Harga = Harga Jual, kembali modal.
 - c) Apabila titik impas Harga > Harga Jual, bisnis rugi.

Cara menghitung BEP harga = $\frac{\text{Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$

- 2) BEP produksi, menurut (Asnidar dan Asrida 2017), kriteria BEP produksi adalah sebagai berikut :
- Apabila titik impas produksi < total produksi, bisnis menguntungkan.
 - Apabila titik impas produksi = total produksi, bisnis kembali modal.
 - Apabila titik impas produksi > total produksi, bisnis bangkrut.

$$\text{Cara menghitung BEP produksi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Harga Penjualan}}$$

2.4.2 B/C (*Benefit Cost Ratio*)

B/C ialah salah satu cara untuk mengetahui rasio keuntungan bersih. Bisnis dapat dikatakan menguntungkan jika nilai B/C > 0,3 (Soekartawi, 2006).

$$\text{Rumus B/C} = \frac{\text{Keuntungan}}{\text{Biaya Produksi}}$$

2.4.3 R/C (*Revenue Per Cost*)

R/C adalah jumlah ratio yang digunakan untuk mengukur keuntungan relatif yang akan diperoleh dalam menjalankan suatu usaha. Bisnis dapat dikatakan layak dijalankan dan menguntungkan apabila poin R/C yang didapat lebih besar dari satu. Semakin tinggi poin R/C, maka keuntungan yang diperoleh juga lebih tinggi. Menurut (Soekartawi, 2011), R/C biasa disebut sebagai nisbah perbandingan antara penerimaan dan biaya. R/C ratio dikelompokkan menjadi 3 kategori sebagai berikut:

- Apabila rasio antara penerimaan dan biaya = 1 maka bisnis menjadi titik impas.
- Apabila rasio antara penerimaan dan biaya > 1 maka bisnis menguntungkan dan layak
- Apabila rasio antara penerimaan dan biaya < 1 maka bisnis tidak layak.

$$\text{Rumus R/C} = \frac{\text{Pendapatan}}{\text{Total Biaya Produksi}}$$

2.5 Sejarah Berdirinya KPT-MS

KPT-MS merupakan organisasi yang berbentuk koperasi yang fokus aktif dibidang peternakan sapi dan hasil ikutannya. Pada awal tahun 2008, Kecamatan Tanjung Sari menjadi tuan rumah sarasehan peternak tingkat Provinsi Lampung karena memiliki keunikannya sendiri yang terjadi di kalangan peternak. Di kecamatan ini, banyak peternak yang memelihara sapi potong dengan ras Sapi Ongole (PO). Selain itu, kelebihan lain yang dimiliki oleh kecamatan ini adalah kemampuan para peternak untuk menjaga keamanan ternak dari tindak kejahatan dengan membangun kandang komunal yang disebut sebagai Bangker. Hal ini merupakan hal yang tidak umum di kecamatan lain, bahkan di seluruh Provinsi Lampung.

Tahun 2010, Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kab. Lampung Selatan menciptakan program khusus kecamatan, pada tanggal 25 Januari 2011, Desa Sidomukti di Kecamatan Tanjung Sari dijelaskan sebagai lokasi pengembangan sapi Peranakan Ongole (PO) yang menjadi prioritas utama oleh Bupati Lampung Selatan No:B/54/III.I)HK/2011. Pada tanggal 18 Februari 2011, Kecamatan Tanjung Sari di Kabupaten Lampung Selatan diumumkan sebagai wilayah sentral untuk mempertahankan dan mengembangkan sapi Peranakan Ongole (PO) yang ada di daerah tersebut.

Pada tahun 2012 tepatnya pada tanggal 21 Mei 2012 para peternak yang tergabung dalam 20 kelompok pembibitannya mulai membangun kekompakan dan kebersamaan untuk memajukan Kecamatan Tanjung Sari dengan membentuk Asosiasi Sapi Peranakan Ongole (APSIPO) yang kegiatan utamanya bersifat sosial kemasyarakatan dengan memberikan pendampingan kepada para peternak bersama sama dengan Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Kabupaten Lampung Selatan. Berbagai kegiatan mulai dilaksanakan mulai dari peningkatan Sumber Daya Peternak dengan mengadakan BIMTEK dan Pelatihan serta mengadakan *Ivent* Perdana yaitu Panen Pedet Sapi Peranakan Ongole (PO).

Pada tahun 2013 berkat semangat dan keinginan untuk maju peternak yang tergabung di Asosiasi Sapi Peranakan Ongole (APSIPO). Kantor Perwakilan Bank Indonesia Provinsi Lampung dengan melibatkan Pemerintah Daerah Provinsi Lampung dan Kabupaten Lampung Selatan, menginisiasi dan memfasilitasi

terbentuknya Program Pengembangan Klaster Pembibitan Sapi Peranakan Ongole (PO). Inisiatif dan fasilitasi tersebut diimplementasikan melalui pendatanganannya Nota Kesepahaman No: 16/15/DPAU/GPUM/Bdl, No.524/525/III. 14/02/2014 dan No.01/MoU/HK/2014 pada tanggal 11 Maret 2014.

Pada tahun 2014 Program Klaster Bank Indonesia menginisiasikan terbentuknya koperasi bersama Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan dan Dinas Koperasi UMKM Kabupaten Lampung Selatan, pada tanggal 28 Mei 2014 bertempat di Balai Desa Wonodadi Dusun IV melakukan musyawarah pembentukan Koperasi Produksi Ternak (KPT) yang diberi nama Maju Sejahtera, pembentukan Koperasi Produksi Ternak (KPT) Maju Sejahtera mengacu pada UU 17 Tahun 2012 tentang perkoprasian. Tujuan utama terbentuknya koperasi adalah untuk melakukan kegiatan usaha/bisnis yang terarah untuk kesejahteraan seluruh anggota dan pada tanggal 10 Desember 2014 melalui surat Bupati Lampung Selatan No. 524.2/4390/III.11/2014 tentang permohonan penetapan wilayah Sumber Bibit Sapi PO.

Pada tahun 2015 KPT-MS dalam perjalanannya masih belum memberikan hasil yang maksimal dan masih mengalami banyak kendala terutama di Bidang Sumber Daya Manusia (SDM) dan juga permodalan, jadi usaha yang dirintis masih jalan di tempat dan pada tanggal 01 Oktober 2015 membentuk sentra peternakan rakyat dan di deklarasikan pada tanggal 20 Oktober 2015, ini adalah salah satu Program Pemerintah dan Kecamatan Tanjung Sari terpilih sebagai model percontohan.

Pada tahun 2016 KPT-MS mengalami perubahan tentang perkoperasian yang awalnya mengacu pada UU 17 Tahun 2012 kembali ke UU 25 tahun 1992. Di tahun 2017 KPT-MS melakukan kerjasama dengan Indonesia Australia *Commercial Cattle Breeding Program* Tentang Budidaya dan Pembiakan Sapi Brahman Cross yang langsung dibawakan dari Australia. Kerjasama dilaksanakan dari tahun 2017 sampai tahun 2020 dan hanya 3 ekor proyek skala peternakan rakyat diseluruh Indonesia.

Pada tahun 2020 KPT-MS menjadi salah satu wilayah Pengembangan Korporasi dan terpilih 5 kelompok tani ternak yang dipercaya oleh pemerintah untuk Pengembangan 1000 Desa 1.000 sapi yang saat ini dikenal dengan Desa

Korporasi Sapi (DKS). Hingga tahun ini banyak pencapaian-pencapaian yang telah dilakukan, mulai dari peningkatan dibidang SDM dan usaha serta jalinan kerjasama dengan pihak lain, dompet dhuafa, indonesia *Commercial Cattle Breeding* (IACCB) PT TAM, PT GGLC, Cv Joe Cipir, Universitas Lampung, Politeknik Negeri Lampung, Bank Sahabat Sempurna, Bank Rakyat Indonesia, Dll Terus Semangat Menuju Kedaulatan Pangan, Swasembada Daging Nasional.

KPT-MS telah memulai usaha baru dengan mengubah hasil produksi ternak menjadi abon sapi sejak tahun 2019. Usaha ini dilakukan untuk meningkatkan keuntungan bagi seluruh anggota koperasi. Meskipun produksi abon sapi di KPT-MS belum dilakukan secara rutin, dan abon sapi hanya diproduksi saat pesanan cukup banyak, namun stok persediaan di toko milik KPT-MS selalu mencukupi. Selama proses produksi, abon sapi memerlukan bahan baku daging sapi segar dan bahan tambahan lainnya.

2.6 Ketenaga Kerjaan

Tenaga kerja KPT-MS memiliki staf kantor dua karyawan yaitu Rizka Melasari dan Ilham Arie Pramuditya. Sedangkan pekerja kandang bangker sebagian besar adalah peternak pemilik sapi dan warga dari desa wawasan itu sendiri. Biasanya peternak mulai aktivitas pada pukul 07.00 WIB dengan mengeluarkan sapi dari bangker. Kemudian akan diberi makan oleh peternak dengan membawanya kesawah atau menggembalakan di daerah yang berumput. Sapi yang diambil pada pagi hari akan dipulangkan ke bangker pada pukul 17.00 WIB.

Bapak Suhadi sendiri mempekerjakan 5 pekerja tetap (anak kandang) , lima anak kandang tersebut antara lain: Bapak Sunadi, Bapak Tukad, Bapak Sarno, Rais, Kevin sedangkan Bapak Kasiman dan Bapak Nusin selaku pekerja kontrak harian yang membantu bekerja jika ada pekerjaan tambahan seperti membuat kosentrat dan mengolah limbah. Pekerja memulai aktivitas mulai pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 17.00 WIB dan beristirahat pada saat Dzuhur. Pekerja tetap (Anak kandang) bekerja selama 7 hari dalam seminggu tetapi diperbolehkan untuk izin dengan alasan yang dapat dipercaya.

Jumlah pekerja dalam proses pengolahan abon sapi di KPT-MS yaitu 4 orang yang merupakan anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) diantaranya yaitu

Fadmawati bagian produksi, Rizka Melasari bagian promosi dan marketing, Manisah bagian distribusi dan transportasi, Kasiyem bagian sumber daya manusia.

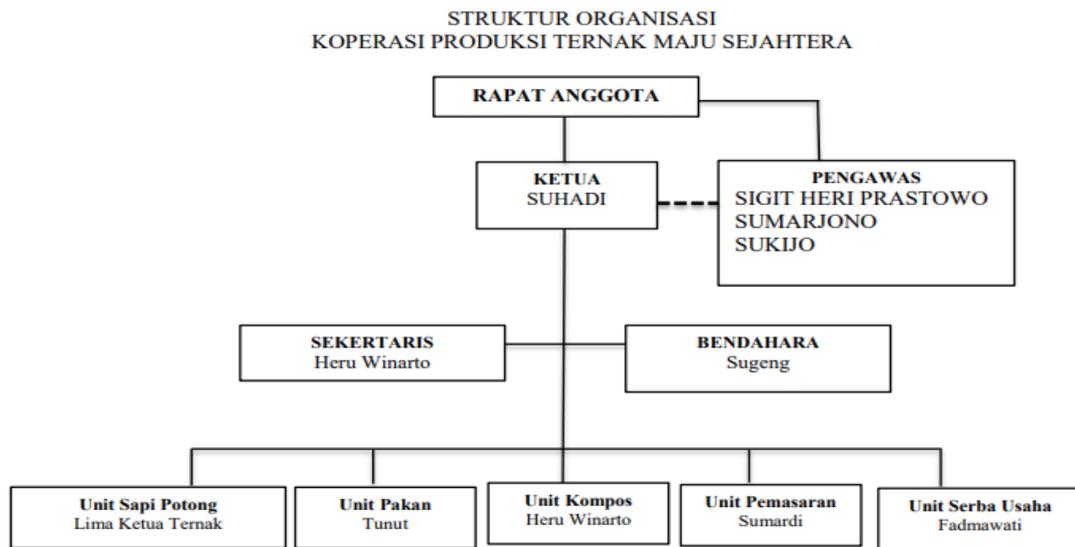
2.7 Struktur Organisasi

Struktur organisasi menunjukkan hubungan antara tanggung jawab dan kekuasaan dalam organisasi, yang tercermin melalui pembagian tugas yang jelas bagi setiap anggota. Struktur organisasi KPT-MS terdiri dari berbagai elemen, seperti RAT, pengurus, dewan pengawas, dan kepala unit usaha. Di puncak struktur organisasi terdapat RAT, yaitu forum untuk mengambil keputusan penting yang berdampak pada koperasi, seperti penunjukan pengurus dan kepala unit usaha, serta merencanakan kegiatan koperasi. Dewan pengawas berperan sebagai pembimbing dan pelatih bagi koperasi. Pengurus dan kepala unit usaha bekerja sama dalam menggerakkan berbagai unit usaha koperasi, seperti pembibitan, pupuk, pakan, wisata edukasi, dan pemasaran.

Struktur kepengurusan KPT-MS yang terdiri dari pengurus dan dewan pengawas dengan kekuasaan dan keputusan tertinggi ada pada rapat anggota. Unit-unit yang ada di KPT-MS yaitu:

- 1) Unit produksi pembibitan : memiliki tugas dan tanggung jawab terhadap proses produksi dan pemeliharaan hewan ternak di lapangan.
- 2) Unit produksi pakan dan pupuk : bertanggung jawab terhadap ketersediaan pakan hewan ternak, melakukan kontrol terhadap kebutuhan pakan dan melakukan fungsi produksi pupuk di koperasi.
- 3) Unit wisata edukasi : memiliki fungsi dan tugas dalam mengelola agrowisata yang ada di koperasi.
- 4) Unit pemasaran : bertanggung jawab memasarkan produk koperasi.

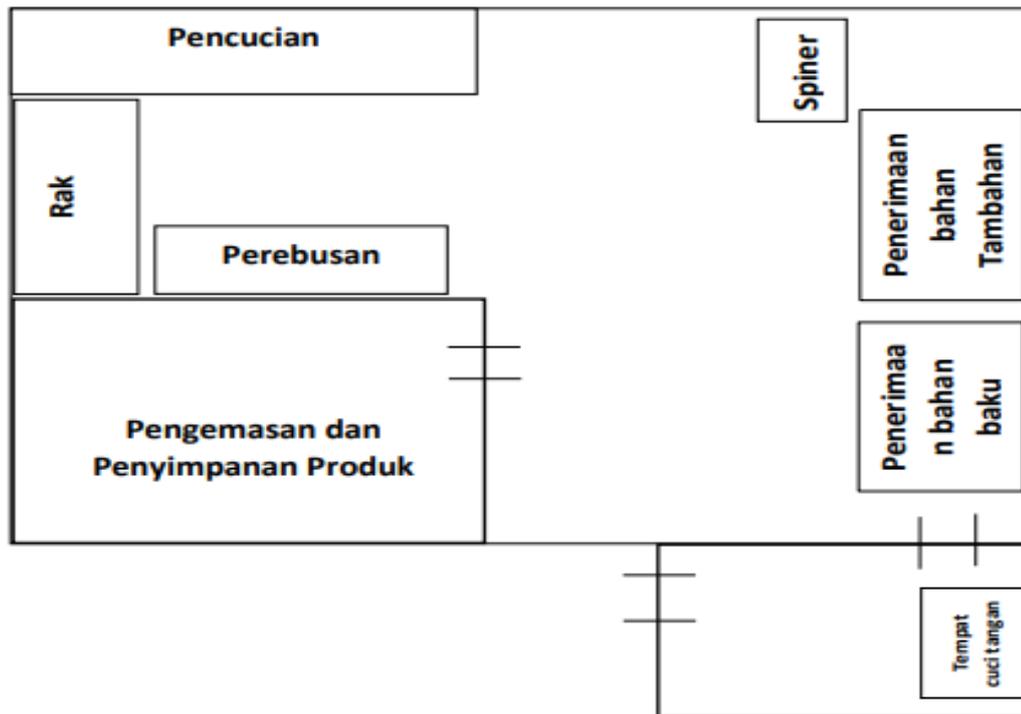
Agropark, yaitu wisata edukasi pembelajaran ternak sapi, program agropark diperoleh dari program yang dikeluarkan oleh direktorat riset dan pengabdian masyarakat (DPRM) kemenrisetdikti yang bekerjasama dengan universitas lampung, politeknik negeri lampung, dan bank indonesia. Struktur organisasi KPT-MS dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi KPT-MS

2.8 Tata Letak Fasilitas Produksi Abon Sapi

Untuk mengoptimalkan proses produksi dan menghindari pemborosan, dapat dilakukan perancangan tata letak fasilitas produksi yang dapat mengurangi resiko-resiko kecelakaan kerja (Mudhofar *et al.*, 2023). Tata letak memiliki tata cara pengaturan fasilitas pabrik untuk mendukung kelancaran produksi (Aziz dan Kurnia, 2023). Tata letak fasilitas produksi pada Koperasi produksi ternak maju sejahtera dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Tata letak fasilitas Ruang Produksi KPT-MS