

**NILAI TAMBAH PENGOLAHAN DAGING SAPI MENJADI BAKSO
PADA USAHA AL-HASANAH DI KELURAHAN RIMBO KEDUI
KECAMATAN SELUMA SELATAN**

*Added Value on Meatballs Beef Processing in Al-Hasanah Home
Industry in Rimbo Kedui South Seluma*

Muhammad Nasaruddin, Satria Putra Utama, dan Apri Andani
Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu

ABSTRACT

The aims of this research are to estimate the level of income, and measure the amount of added value obtained from processing beef into meatballs on the business of Al-Hasanah, Rimbo Kedui, South Seluma. Location research and respondents were determined by purposively. The data was collected in the form of primary data, obtained directly from respondents through a questionnaire and interview techniques. The results revealed that during one month processing revenue was Rp. 4.178.194,40 with total receipts amounted Rp.182.700.000,00/month and the total cost reached Rp. 178.521.805,60/month, while the added value obtained for unity input is Rp. 10.052,96/kg with an added value ratio of 8,25% of output produced.

Keywords: *beef meatballs, income, added value*

PENDAHULUAN

Sektor pertanian mempunyai peranan yang sangat besar dalam pertumbuhan ekonomi negara terutama negara yang bercorak agraris seperti Indonesia. Pembangunan ekonomi menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian atau biasa disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri adalah salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem lain membentuk agribisnis (Zulkifli, 2012).

Pengembangan industri pengolahan pangan di Indonesia yang didukung oleh sumberdaya alam pertanian, baik nabati maupun hewani mampu menghasilkan berbagai produk olahan yang dapat dibuat dan dikembangkan dari sumber daya alam lokal atau daerah. Saat ini di beberapa negara Asia banyak produk pangan yang diangkat dari jenis pangan lokal dan diolah secara tradisional. Dengan berkembangnya produk lokal tersebut, maka jumlah dan jenis produk pangan menjadi semakin banyak jumlahnya (Soleh, 2003 dalam Hanif, 2011).

Peternakan merupakan salah satu cabang dari sektor pertanian. Di Indonesia banyak terdapat industri pengolahan hasil peternakan, salah satunya adalah industri pengolahan daging. Daging merupakan bahan pangan yang

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

Bahan pangan hewani memiliki sifat umum yaitu mudah mengalami kerusakan yang ditandai dengan perubahan fisik, kimia, dan biologi. Pengolahan banyak dilakukan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai estetika dan nilai ekonomis, serta memungkinkan konsumen mendapatkan bahan pangan hewani dalam ragam bentuk dan rasa. Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada, daging banyak diolah menjadi produk makanan yang menarik. Pengolahan produk daging tersebut mampu meningkatkan harga jual. Bahan makanan yang berasal dari produk olahan daging antara lain bakso daging, korned, dendeng, dan abon (Hanif, 2011).

Salah satu produk pangan yang berasal dari daging adalah bakso. 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.

Usaha pengolahan bakso daging merupakan pemanfaatan produk pertanian yang mengolah hasil daging dari peternakan menjadi produk bakso yang bernilai lebih tinggi serta meningkat pula kemanfaatannya. Bakso adalah campuran homogen daging, tepung pati dan bumbu yang telah mengalami proses ekstrusi dan pemasakan. Cara pembuatan bakso, yang pertama adalah daging digiling hingga menjadi halus, kemudian dicampur dengan tepung dan bumbu di dalam alat pencampur khusus sehingga bahan tercampur menjadi bahan adonan yang sangat rata dan halus. Setelah itu adonan dicetak berbentuk bulat dan direbus sampai matang. Bakso yang bermutu bagus dapat dibuat tanpa penambahan bahan kimia apapun.

Kelurahan Rimbo Kedui merupakan kelurahan yang terletak di Kecamatan Seluma Selatan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu. Kelurahan Rimbo Kedui merupakan kelurahan yang berkembang di Kabupaten Seluma baik dari segi pendidikan, ekonomi, pertanian. Hal ini dilihat dari penduduknya yang mempunyai gaya hidup yang cukup maju. Penduduk Kelurahan Rimbo Kedui mayoritas mempunyai pekerjaan petani, peternak sapi dan pedagang. Di kelurahan ini juga terdapat usaha Al-Hasanah yang bergerak di bidang penggilingan daging bakso dan pembuatan bakso yang dimana usaha ini cukup besar dan berkembang di Kabupaten Seluma. Banyaknya permintaan konsumen terhadap daging sehingga usaha ini melakukan banyak cara supaya bisa mencukupi permintaan pasar, salah

satunya adalah ide kreatif yang bisa menghasilkan nilai tambah bagi pengelola usaha Al-Hasanah serta meningkatkan pendapatan dan membantu menyokong pertanian Indonesia khususnya subsektor peternakan. Dari uraian diatas, maka penelitian ini dimaksudkan untuk mengkaji mengenai “Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Pada Usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan”.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Menghitung pendapatan yang diperoleh dari proses pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan.
2. Mengukur besarnya nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan.

METODE PENELITIAN

Penentuan Lokasi Penelitian

Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive) yaitu di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan pada tanggal 05 Maret sampai 03 April. Penentuan di lokasi ini dengan dengan pertimbangan bahwa di daerah tersebut terdapat usaha pembuatan bakso stu-satunya usaha pembuatan bakso yang memotong sapi sendiri. Responden yang menjadi target penelitian ini adalah pemilik usaha rumah tangga Al-Hasanah yang melakukan pengolahan bakso sebanyak 1500 Kg/Bulan. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari responden melalui teknik wawancara terstruktur dengan menggunakan kuisisioner (daftar pertanyaan) yang sudah dipersiapkan terlebih dahulu oleh peneliti, sedangkan data sekunder yang diperoleh dari studi pustaka dan instansi atau lembaga yang terkait dalam penelitian ini.

Analisis Data

Analisis Pendapatan

Untuk menghitung pendapatan yang diperoleh usaha rumah tangga yang mengusahakan pembuatan bakso di dapat dari hasil penjualan produksi bakso tersebut yang kemudian di kurangi dengan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi (Soekartawi, 1995 *dalam* Nurmalia, 2013).

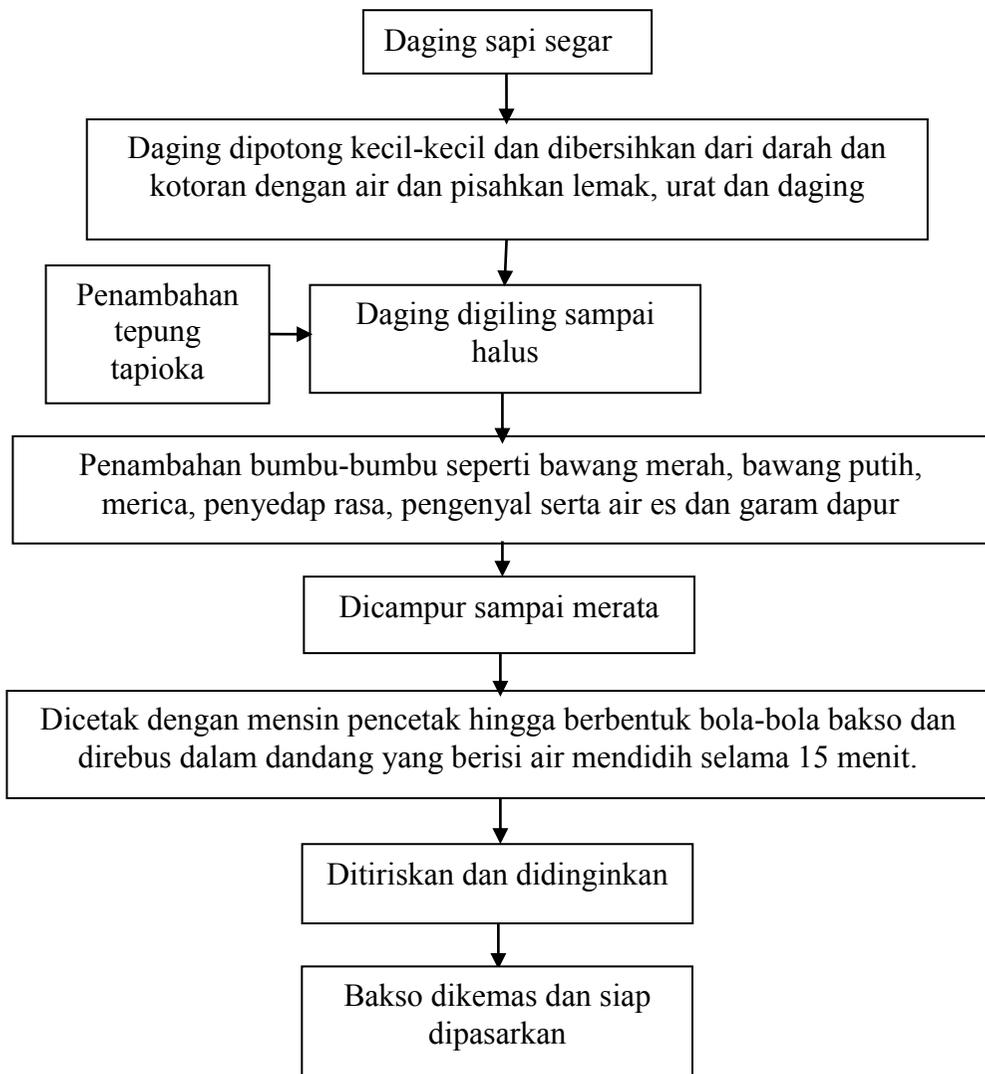
Analisis Nilai Tambah

Untuk mengukur besarnya nilai tambah yang diperoleh menggunakan metode perhitungan nilai tambah yang pernah digunakan oleh (Hayami, 1987).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Bakso

Pengolahan bakso merupakan kegiatan usaha rumah tangga yang mengolah bahan baku dalam bentuk daging sapi segar menjadi produk baru yang dapat dikonsumsi yaitu bakso. Tahapan dalam pengolahan bahan baku daging sapi menjadi bakso dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses pengolahan bakso

Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Bakso

Biaya Produksi dan Pemasaran

Besarnya biaya kegiatan pengolahan bakso dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Pengolahan Bakso dalam Satu Bulan

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Persentase (%)
Biaya Produksi		
Biaya Tetap		
Biaya penyusutan peralatan	641.805,55	0,35
Biaya Pajak	0,00	0,00
Biaya Variabel		
Biaya bahan baku	135.750.000,00	76,04
Biaya bahan penolong	28.725.000,00	16,09
Biaya pengemasan	1.200.000,00	0,67
Biaya bahan bakar	735.000,00	0,41
Biaya tenaga kerja	9.000.000,00	5,04
Biaya Listrik dan servis penggiling	570.000,00	0,31
Biaya Pemasaran		
Jumlah	1.900.000,00	1,06
Jumlah	178.521.805,00	100,00

Sumber : Data Primer Diolah, 2014

Biaya Tetap

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi bakso terdiri dari alat pemotong, penggiling daging, ember, pilizer duduk, pilizer tegak, genset, mesin cetak, kompor gas, tabung gas, dandang, pengering, sendok pengaduk, sendok penyaring, steples, timbangan dan kalkulator. Besarnya biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan pengolah rata-rata satu bulan adalah sebesar Rp 641.805,55 atau sebesar 0,35% dari total biaya yang dikeluarkan dalam satu bulan.

Biaya Variabel

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan Pak Warioto untuk mendapatkan sejumlah bahan baku. Biaya bahan baku yang dikeluarkan pengolah dalam pengolahan bakso dalam satu bulan adalah sebesar Rp 135.759.000,00 atau 76.04% dari keseluruhan biaya dengan harga rata-rata daging sapi sebesar Rp 90.500 per kg.

Biaya Bahan Penolong

Bahan penolong yang digunakan dalam produksi bakso adalah berupa tepung tapioka sebanyak 50 kg, garam 5 kg, bawang goreng 1 kg, bawang putih 4 kg, pengenyal 40 bungkus, telur 100 butir, bumbu tambahan 5 bungkus, ajinomoto 2 kg, masako 1 kg, merica halus 0,5 kg, dan es batu 20 kg dalam satu kali produksi. Biaya rata-rata yang dikeluarkan untuk bahan penolong sebesar Rp 28.725.000,00 per bulan atau 16,09% dari biaya total yang dikeluarkan pengolah usaha bakso Al-Hasanah.

Biaya Pengemasan

Biaya pengemasan merupakan biaya yang dikeluarkan oleh pengolah untuk mengemasi produk bakso yang siap saji, biaya pengemasan yang dikeluarkan adalah berupa biaya plastik, dan kertas label. Biaya pengemasan yang dikeluarkan pengolah bakso sebesar Rp 1.200.000,00 per bulan atau sebesar 0,67% dari total biaya yang dikeluarkan.

Biaya Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan dalam pengolahan bakso adalah berupa gas, dimana gas tersebut langsung dibeli pengolah ke pangkalan gas terdekat sehingga biayanya sehemat mungkin. Biaya bahan bakar yang dibutuhkan untuk pengolah bakso selama satu bulan sebesar Rp 735.000,00 atau sebesar 0,41% dari total biaya yang dikeluarkan.

Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja pada pengolahan bakso terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga dan tenaga kerja luar keluarga. Tenaga kerja dalam keluarga terdiri dari Pak Warioto dan ibu Wartini, sedangkan tenaga kerja luar keluarga terdiri dari Sri, Arif Sobari, Wahyudi, Sagen, Trigen, Siti Aisyah dan Parno. Tenaga kerja dalam penelitian ini dibayar setiap melakukan proses produksi atau per jamnya dengan nominal upah rata-rata per jam sebesar Rp 12.500. Dalam pengupahan yang dilakukan oleh pengolah usaha bakso Al-Hasanah tergantung banyaknya jumlah jam kerja yang dilakukan oleh karyawan karena sistem pengupahan yang dilakukan pengolah bakso menghitung jam kerja. Dengan jumlah jam kerja sebanyak 720 per bulan dan jumlah tenaga kerja sebanyak 390 per bulan. Sehingga dalam sebulan biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja oleh pengolah bakso sebesar Rp 9.000.000,00 atau sebesar 5,04% dan biaya yang dikeluarkan pada setiap tenaga kerja sebesar Rp 1.125.000,00 per bulan dari semua total biaya.

Biaya Listrik dan Servis Mesin Penggiling

Biaya listrik dan servis adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar listrik dan servis tiap bulannya yang digunakan dalam proses produksi bakso. Listrik digunakan untuk menghidupkan lampu penerangan ruangan pengolahan, Sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk servis mesin untuk

menjaga mesin lebih awet lagi dan tidak mudah rusak sehingga tidak mengganggu proses produksi. Biaya listrik dan servis mesin giling dalam penelitian ini adalah sebesar Rp 570.000,00 atau sebesar 0,31% dari keseluruhan total biaya.

Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran tersebut berupa biaya yang dikeluarkan untuk sopir, biaya bensin, biaya perawatan alat angkut serta komunikasi/telepon. Biaya yang dikeluarkan dalam pemasaran bakso selama satu bulan ini adalah sebesar Rp 1.900.000,00 atau sebesar 1,06% dari keseluruhan biaya.

Penerimaan Usaha Pembuatan Bakso

Pengolah usaha Al-Hasanah dalam satu bulan dapat memproduksi bakso sebanyak 4.200 kg dengan menggunakan bahan baku daging sapi sebanyak 1.500 kg. Pengolah menjual bakso tersebut seharga Rp 43.500/kg. Dari proses produksi dalam satu bulan maka rata-rata penerimaan pengolah sebesar Rp 182.700.000,00/bulan.

Pendapatan Usaha Pembuatan Bakso

Pendapatan merupakan selisih antara total penerimaan dengan total biaya. Besarnya pendapatan ditentukan oleh besarnya penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Gambaran pendapatan pengolah bakso dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Pendapatan Usaha Pengolahan Bakso per Bulan

Keterangan	Jumlah (Rp)
Penerimaan (A)	182.700.000,00
Total Biaya (B)	178.521.805,60
Pendapatan (A - B)	4.178.194,40

Sumber: Data Primer Diolah, 2014

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa pendapatan yang diperoleh pengolah sebesar Rp 4.178.194,40 /bulan. Pendapatan ini diperoleh dari pengurangan penerimaan yaitu sebesar Rp 182.700.000,00/bulan dengan total biaya berjumlah Rp 178.521.805,60/bulan. Jika dilihat pendapatan yang diterima pengolah tidak mencapai setengah dari penerimaan, hal ini dikarenakan harga faktor produksi yang cukup tinggi menyebabkan biaya menjadi besar meskipun penerimaan yang diterima pengolah cukup besar seperti biaya bahan baku yang merupakan biaya produksi tertinggi yang mencapai Rp 135.750.000,00 atau 76,04%, lalu biaya bahan penolong sebesar Rp 28.725.000,00 atau sebesar 16,09 % dan biaya terbesar ke tiga adalah biaya tenaga kerja yang sebesar Rp 9.000.000,00 atau sebesar 5,04% dari total biaya.

Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah dalam penelitian ini menggunakan metode Hayami. Kegiatan pengolahan daging sapi menjadi bakso mampu memberikan nilai tambah bagi pengolah bakso itu sendiri. Dalam analisis nilai tambah dapat diketahui besarnya nilai tambah dan keuntungan pengolah.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Bakso dalam Satu Bulan

Output, Input, Harga		Nilai Tambah
Output (Kg/bln)	A	4.200
Input (Kg/bln)	B	1.500
Tenaga Kerja (JOK/bln)	C	720
Faktor Konversi	$D = A/B$	2,8
Koefisien Tenaga kerja	$E = C/B$	0,48
Harga Output (Rp/Kg)	F	43.500
Upah Rata-rata (Rp/JOK)	G	12.500
Penerimaan Dan Keuntungan		
Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	H	90.500
Harga Input Lain (Rp/Kg)	I	21.247,04
Nilai Output (Rp/Kg)	$J = D \times F$	121.800,00
Nilai Tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	10052,96
Rasio Nilai Tambah (%)	$L\% = K/J \times 100\%$	8,25
Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$	6.000,00
Pangsa Tenaga Kerja (%)	$N\% = M/K \times 100\%$	59,68
Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	4.052,96
Tingkat Keuntungan (%)	$P\% = O/K \times 100\%$	40,32

Sumber: Data Primer Diolah, 2014

Perhitungan nilai tambah tersebut diperoleh dari data produksi pengolahan bakso selama satu bulan. Pada Tabel 3 dapat terlihat bahwa bahan baku yang digunakan berupa daging sapi sebanyak 1.500 kg per bulan untuk membuat bakso, dengan harga daging sapi rata-rata 90.500,00 per kg. Dari 1.500 kg daging sapi dihasilkan output sebesar 4.200 kg per bulan yang dijual dengan harga Rp 43.500,00 per kg. Faktor konversi dari pengolahan bakso ini adalah 2,8 kg, artinya setiap 1 kg daging sapi akan menghasilkan 2,8 kg bakso. Sedangkan faktor konversi ini berbeda dengan hasil penelitian dari penelitian Suprpto (2014) tentang proses pengolahan dan nilai tambah bakso ikan tenggiri. Dimana produksi bakso ikan untuk satu kali produksi/proses sebesar 972 kg. Produk yang dihasilkan tersebut membutuhkan 210 kg ikan tenggiri, sehingga faktor konversinya adalah 4,63. Dimana faktor konversi yang didapat dari penelitian ini lebih kecil dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Suprpto (2014). Hal ini terjadi karena faktor konversi ditentukan oleh output. Semakin banyak jumlah output yang diperoleh dari input maka faktor konversi yang didapat akan semakin besar, karena semakin besar jumlah faktor konversi

yang diperoleh maka akan semakin besar pula nilai tambah yang diciptakan dari suatu produk.

Didalam pembuatan bakso tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan daging sapi menjadi bakso semuanya menggunakan tenaga kerja luar keluarga. Dalam pengolahan ini tenaga kerja yang tercurah sebesar 720 JOK/Bulan. Dengan upah sebesar Rp 12.500/JOK. Tenaga kerja ini dalam proses produksi bakso digunakan dalam proses seperti pengadaan bahan baku, pemotongan daging, pembersihan daging, penggilingan daging, pencampuran adonan, pencetakan, perebusan bakso dan pengemasan bakso.

Berdasarkan Tabel 3 didapat koefisien tenaga kerja yaitu sebesar 0,48 artinya bahwa setiap pengolahan 1 kg daging sapi dibutuhkan curahan tenaga kerja sebesar 0,48 JOK dengan demikian pendapatan tenaga kerja yang di peroleh sebesar Rp 6.000,00 per kg bahan baku, pangsa tenaga kerja sebesar 59,68 persen. Pada penelitian yang dilakukan oleh Basma (2014) tentang nilai tambah agroindustri akan sapi, didapat upah tenaga kerjanya sebesar Rp 8.666,00 per JKO, koefisien tenaga kerja sebesar 0,6 dengan demikian pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar Rp 5.199,60 per kg bahan baku, pangsa tenaga kerja yaitu sebesar 12,03 persen, sedangkan dalam pembuatan dendeng sapi upah tenaga kerjanya sebesar Rp 18.823,52 per JKO, koefisien tenaga kerja sebesar 0,85 dengan demikian pendapatan tenaga kerja yaitu sebesar Rp 15.999,90 per kg bahan baku, pangsa tenaga kerja yaitu sebesar 30,90 persen. Hal ini menunjukkan bahwa tenaga kerja yang dibutuhkan dalam mengolah bakso lebih banyak dibandingkan dengan tenaga kerja yang dibutuhkan pada pembuatan abon sapi, tetapi pada pembuatan dendeng sapi bahwa tenaga kerja yang dibutuhkan lebih banyak dari pada tenaga kerja yang dibutuhkan pada pengolahan bakso.

Besarnya harga input lain yang dikeluarkan untuk pengolahan satu kilogram daging sapi adalah sebesar Rp 21.247,04 per kg. Dari Tabel 3 dapat dilihat bahwa biaya input lain lebih kecil dari pada biaya input pokok yang digunakan pada pengolahan bakso, walaupun biaya input lain lebih banyak jenis pnggunaannya seperti biaya bahan penolong, biaya pengemasan, biaya penyusutan, biaya bahan, biaya listrik dan servis mesin pnggiling serta biaya pemasaran. Sedangkan biaya bahan baku yang digunakan hanya terdiri dari satu komponen yaitu biaya bahan baku saja, tetepi harga dari bahan baku lebih mahal sehingga biaya yang dikeluarkan juga besar di bandingkan dengan biaya input lain.

Nilai output didapatkan dari perkalian antara faktor konversi dengan harga output sehingga diperoleh nilai output dari pengolahan bakso sebesar Rp 121.800.00 yang artinya untuk setiap pengolahan 1 kg daging sapi akan menghasilkan nilai output sebesar Rp 121.800.00 per kg. Sedangkan Penelitian yang dilakukan Syarif (2013) tentang analisis nilai tambah abon sapi pada industri rumah Tangga Mutiara hj. Mbok Sri di Kota Palu. Nilai output yang

dihasilkan dari tiap kilogram daging mentah sebesar Rp 180.000. Nilai output pada penelitian ini lebih besar dibandingkan dengan penelitian Syarif (2013). Hal ini terjadi karena adanya perbedaan harga output yang dihasilkan pada penelitian ini.

Nilai tambah diperoleh dengan mengurangi nilai output dengan harga input lain dan harga bahan baku sebesar Rp 10.052,96 artinya bahwa setiap 1 kg daging sapi yang diolah menjadi bakso akan menciptakan nilai tambah sebesar Rp 10.052,96 per kg. Rasio nilai tambah merupakan perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk. Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 8,25 %. Hal ini berarti, dalam pengolahan daging sapi menjadi bakso memberikan nilai tambah sebesar 8,25 % dari nilai produk. Sedangkan penelitian yang dilakukan Syarif (2013) tentang analisis nilai tambah abon sapi pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu. Nilai tambah yang dihasilkan oleh industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri sebesar Rp 50.416,67/kg. Rasio nilai tambah merupakan persentase antara nilai tambah dengan nilai output. Besarnya rasio nilai tambah pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri sebesar 28%, sehingga hasil dari rasio nilai tambah terhadap nilai produk sebesar 28%. Perbedaan nilai tambah dan rasio nilai tambah pada penelitian ini dengan penelitian yang dilakukan Syarif (2013) karena dipengaruhi oleh harga output, harga bahan baku dan harga input lain yang digunakan dalam proses produksi.

Besar imbalan tenaga kerja yang diterima untuk setiap kilogram bakso yaitu sebesar Rp 6.000,00. Bagian tenaga kerja diperoleh dari persentase antara imbalan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Bagian tenaga kerja pada pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah sebesar 59,68% dari output yang dihasilkan.

Besarnya keuntungan yang diperoleh dari proses pengolahan bakso ini adalah Rp 4.052,96 per kg dengan persentase tingkat keuntungan sebesar 40,32% dari nilai output. Sehingga dengan mengetahui hal hal di atas maka pengolah dapat mengetahui keuntungan yang diperoleh dari pengolahan bakso tersebut. Hasil keuntungan ini berbeda dengan hasil Penelitian yang dilakukan Syarif (2013) tentang analisis nilai tambah abon sapi pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu. Dengan keuntungan yang didapat dari usaha abon sapi oleh industri rumah tangga Mutiara Hj Mbok Sri sebesar Rp 46.305,78 per kg dengan tingkat keuntungan sebesar 91,84%. Sedangkan keuntungan yang diperoleh dari penelitian ini adalah Rp 4.052,96 per kg. Adanya perbedaan ini karena ditentukan oleh nilai tambah dan pendapatan tenaga kerja. Semakin besar nilai tambah yang diciptakan dan semakin kecil pendapatan dari tenaga kerja, maka semakin besar keuntungan yang didapat.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Pendapatan yang diperoleh dari proses pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedua Kecamatan Seluma Selatan adalah sebesar Rp 4.178.194,40/Bulan.
2. Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedua Kecamatan Seluma Selatan adalah sebesar Rp 10.052,96 Rp/Kg atau 8,25% dari output yang dihasilkan.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan, maka saran yang dapat diberikan adalah

1. Sebaiknya perusahaan terus mengembangkan usaha bakso lebih optimal lagi sehingga bisa mendapatkan keuntungan yang maksimal.
2. Perlu adanya campur tangan pemerintah, dalam hal ini pemerintah dapat membantu pemilik usaha dalam penyediaan bahan baku, karena pengolah sampai hari ini masih mengalami kendala dalam mendapatkan bahan baku seperti sapi atau daging sapi.

DAFTAR PUSTAKA

- Basma, Vagas Laksagenta., Riantin Hikmah Widi, Enok Sumarsih. 2014. *Nilai Tambah Agroindustri Daging Sapi*. Jurnal. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi. Ciamis.
- Hayami.1987. *Agricultural Marketing and Processing in Upland java Aperspective From a Sunda Village*. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian. Bogor.
- Hanif, Khoiruddin Muhammad. 2011. *Strategi Pemasaran Bakso Daging Di Pt Kepurun Pawana Indonesia Kabupaten Klaten*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Nurmalia, Ana. 2013. *Analisis pendapatan dan nilai tambah ceriping singkong pada usaha industri rumah tangga "Libra Snack" di desa beseran kecamatan kaliangrik kabupaten magelang*. Skripsi. Program agribisnis. Fakultas pertanian. Universitas Bengkulu. Bengkulu. (tidak dipublikasikan).
- Syarif, M., Rustam Abd Raud, Dafina Howara. 2013. *Analisis Nilai Tambah Abon Sapi pada Industri Rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu*. Jurnal. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako. Palu.

ISSN: 1412-8837

Suprpto. 2014. *Proses Pengolahan dan Nilai Tambah Bakso Ikan Tenggiri*. Jurnal. www.docstoc.com/docs/.../Proses-Pengolahan-dan-Nilai-Tambah-Bakso. diakses pada (2 Mei 2014).

Zulkifli. 2012. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Pada Agroindustri Keripik Ubi di Kecamatan Tanah Luas Kabupaten Aceh Utara*. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Malikussaleh Kabupaten Aceh Utara. Aceh Utara.