

ANALISIS NILAI TAMBAH USAHA ABON SAPI PADA IKM CENDANA FOOD DI KOTA PALU

Analysis Of The Added Value Of The Beef Floss Business At IKM Cendana Food In Palu City

I Made Adit Widiarta¹⁾, Hadayani²⁾, Dian Safitri²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

²⁾Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Tadulako

Email : aditwidiarta5@gmail.com, hadayaniyani1@gmail.com, dian.safitri181996@gmail.com

ABSTRACT

IKM Cendana Food, a business situated in Palu, focuses on converting beef into a distinctive product known as beef floss. The recent hike in the cost of raw materials has notably affected their cost structure and the value generated from their beef floss production. This study aims to evaluate the enhanced worth resulting from the beef floss production technique employed by IKM Cendana Food. Utilizing the Hayami method for analysis, it was discovered that during February 2024, the company processed 60 kg of beef, which was then transformed into 300 units of beef floss, each package weighing 100 grams. The study found that the processing of beef into beef floss contributed an added value of IDR 54,487 per kilogram, culminating in a profit margin of IDR 17,564 per kilogram, or a 32.23% return on investment. The value added in the production of beef floss is dependent on factors such as the final product value, the cost of raw materials, and the contribution value of other inputs.

Keywords: Added Value; Beef Abon, IKM Cendana Food

ABSTRAK

IKM Cendana Food, sebuah bisnis yang berlokasi di Palu, berfokus pada pengolahan daging sapi menjadi produk khas yang dikenal sebagai abon sapi. Kenaikan harga bahan baku baru-baru ini telah mempengaruhi struktur biaya dan nilai yang dihasilkan dari produksi abon sapi mereka. Studi ini dimaksudkan agar dapat mengevaluasi peningkatan nilai tambah yang dihasilkan dari teknik produksi abon sapi yang dilakukan oleh IKM Cendana Food. Dengan menggunakan metode Hayami untuk analisis, ditemukan bahwa selama bulan Februari 2024, perusahaan mengolah 60 kg daging sapi, yang kemudian diubah menjadi 300 unit abon sapi, dengan masing-masing kemasan seberat 100 gram. Studi ini menemukan bahwa pengolahan daging sapi menjadi abon sapi memberikan nilai tambah sebesar Rp 54.487 per kilogram, yang berujung pada margin keuntungan sebesar Rp 17.564 per kilogram, atau tingkat pengembalian investasi sebesar 32,23%. Nilai tambah dalam produksi abon sapi bergantung pada faktor-faktor seperti nilai produk akhir, biaya bahan baku, dan nilai kontribusi input lainnya.

Kata Kunci: Nilai Tambah, Abon Sapi, IKM Cendana Food

PENDAHULUAN

Produk ternak dapat diproses dengan berbagai cara, menambah nilai yang signifikan dan memenuhi kebutuhan dan preferensi spesifik masyarakat yang berbeda (Sumarsono, 2021).

Kelangkaan daging sapi yang terjadi setiap tahun akibat tingginya permintaan merupakan masalah yang terus berulang dan menjadi tantangan bagi kebijakan pemerintah. Solusi yang potensial terletak pada upaya menyeimbangkan penawaran dan permintaan secara efektif (Supardi, 2019).

“Abon” adalah istilah yang terkenal, khususnya di antara mereka yang menikmatinya. Teksturnya yang berserat disebabkan oleh adanya serat otot yang dikeringkan. Warna abon biasanya berkisar dari cokelat muda hingga cokelat tua. Abon dibuat dengan cara menggiling daging, kemudian dihaluskan, direbus, dan digoreng. Meskipun daging sapi yang umum digunakan, abon juga dapat dibuat dari berbagai jenis daging lainnya, termasuk ikan (Trimiranti, 2017).

Abon daging, terutama daging sapi, disukai oleh produsen makanan karena rasanya yang lezat dan kandungan gizinya yang tinggi, sehingga menjadi komponen makanan yang ideal untuk orang dewasa dan anak-anak (Kusuma, dkk 2022).

Produk agroindustri mencakup bahan baku industri dan barang jadi yang siap dikonsumsi. Contohnya adalah minuman buah olahan, ikan kaleng, dan berbagai daging olahan (Syafuruddin dan Darawis2021).

Agroindustri memiliki kemampuan untuk mengubah barang-barang pertanian dasar menjadi produk olahan dan untuk meningkatkan lingkungan kerja budaya tradisional yang bernilai rendah menjadi lingkungan industri kontemporer yang menghasilkan nilai tambah yang substansial (Safri, 2013).

Tingginya nilai tambah agroindustri daging sapi telah meningkatkan persaingan antar pelaku usaha, baik dalam memasarkan produk olahan maupun dalam memperoleh

bahan baku (Fransiskus 2021).

IKM Cendana Food beroperasi sebagai perusahaan yang mengkhususkan diri dalam transformasi daging sapi menjadi produk abon. Setiap tempat industri tentu saja memiliki berbagai prosedur yang berbeda mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan yang akan menghasilkan barang jadi yang siap untuk diedarkan. IKM Cendana Food memilih menggunakan daging sapi lokal palu untuk bahan baku pembuatan abon sapi.

Daging sapi saat ini mengalami kenaikan harga. Dapat dilihat harga daging sapi pada Tahun 2023 yaitu Rp. 120.000/kg dan di tahun 2024 naik menjadi Rp.130.000/kg. Naiknya harga bahan baku dapat berdampak pada proses produksi abon sapi yaitu masalah biaya produksi. Permasalahan biaya produksi ini juga dapat berpengaruh terhadap nilai tambah yang akan dihasilkan. Ketika terjadi kenaikan biaya bahan baku, hal ini selalu menyebabkan kenaikan biaya produksi. Kenaikan biaya bahan baku ini akan mengurangi nilai tambah produk akhir. Harga produk yang lebih tinggi, yang dipicu oleh kenaikan biaya bahan baku, dapat mengakibatkan penurunan volume penjualan. Hal ini, pada gilirannya, secara tidak langsung menurunkan nilai tambah yang dihasilkan dari produk. Premis ini menjadi dasar dari penelitian ini, yang meneliti nilai tambah yang diperoleh dari konversi daging sapi menjadi abon sapi.

Pertanyaan utama studi ini, yang didasarkan pada konteks yang diberikan, berkisar pada penghitungan nilai tambah yang diperoleh dari proses konversi daging sapi menjadi abon sapi di IKM Cendana Food yang berlokasi di Kota Palu.

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan pada penelitian ini adalah untuk mengetahui besaran nilai tambah dari pengolahan Daging Sapi menjadi Abon Sapi pada IKM Cendana Food di Kota Palu.

METODE PENELITIAN

Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada IKM Cendana Food Kota Palu. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (*Porpossive Sampling*) dengan pertimbangan bahwa IKM Cendana Food memproduksi produk abon sapi dalam sekali produksi dengan jumlah input yang kecil atau sedikit. Tetapi IKM Cendana Food mampu meningkatkan produksinya secara signifikan pada Tahun 2022 setelah mengalami penurunan produksi pada Tahun 2021. Penelitian ini dilakukan pada Bulan April - Juni 2024.

Penentuan Responden

Responden yang diambil dalam penelitian ini adalah sebanyak 3 responden, yaitu 2 karyawan dan 1 owner Cendana Food. Penentuan responden dilakukan secara sengaja (*Porpossive*). Responden yang dipilih adalah pimpinan (*owner*) dan karyawan IKM memberikan informasi berupa profil industri, jumlah dan harga bahan input produksi yang diterapkan, jumlah dan harga output dalam produksi abon sapi. Karyawan dipilih dengan pertimbangan bahwa karyawan dapat memberikan informasi berupa proses produksi dan upah yang didapatkan dari produksi abon sapi.

Sumber Data

Landasan data studi ini terdiri dari data primer, yang dikumpulkan secara langsung, dan data sekunder, yang diperoleh dari sumber-sumber yang ada. Data primer diperoleh melalui observasi dan wawancara langsung dengan responden dengan menggunakan daftar pertanyaan (*kuisisioner*). Data sekunder diperoleh melalui tinjauan komprehensif terhadap literatur yang ada. Temuan dari tinjauan literatur ini dapat berupa bahan pelengka, jurnal ilmiah, arsip pribadi, dan dokumen resmi lainnya yang berkaitan dengan penelitian.

Metode Analisis

Pendekatan analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Hayami, sebuah kerangka kerja khusus untuk analisis nilai tambah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Abon Sapi

Proses produksi bertujuan untuk menciptakan barang atau produk, yang melibatkan transformasi bahan baku dan sumber daya tambahan melalui mesin dan tenaga kerja. Untuk abon sapi, prosedur ini dilakukan oleh tiga orang pekerja dengan bantuan mesin. Setiap siklus produksi, mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan, memakan waktu sekitar empat jam. Produksi harian menghasilkan 7,5 kg abon sapi dari 15 kg bahan baku daging sapi. IKM Cendana Food memiliki tahapan dalam produksi abon sapinyaitu dimulai dari persiapan bahan baku, pembersihan dan pencucian daging, perebusan daging, penyuiran atau pencabikan, pemberian bumbu yang telah dihaluskan, penggorengan hingga matang, pengeringan menggunakan spiner, pendinginan dan pengemasan.

Analisis Biaya Produksi Abon Sapi Pada IKM Cendana Food pada Bulan Februari, Tahun, 2024.

Biaya tetap meliputi biaya pajak, penyusutan peralatan, dan gaji karyawan. Produksi IKM Cendana Food tidak terbatas pada abon sapi; mereka juga memproduksi kacang disko, sambal roa, dan abon ayam, yang menyebabkan adanya biaya bersama di bulan Februari. Skenario ini melibatkan biaya bersama, yang muncul ketika dua atau lebih produk diproduksi secara bersamaan dalam satu proses produksi. Jumlah biaya tetap pada produksi abon sapi sendiri sebesar Rp.1.496.794.

Hasil investigasi ini konsisten dengan temuan Fikri et al. (2017), yang menggambarkan bahwa biaya tetap, yang terdiri dari amortisasi peralatan, kewajiban pajak, dan pengeluaran tenaga kerja, berjumlah total Rp5.271.005.

Biaya variabel yang dikeluarkan pada bulan Februari untuk empat siklus produksi abon sapi adalah Rp 9.466.692, dan secara langsung berkorelasi dengan kuantitas abon sapi yang diproduksi. Output bulanan IKM Cendana Food adalah 30 kg abon sapi dari 60 kg bahan baku. Biaya variabel meliputi

biaya yang terkait dengan bahan baku, dengan porsi yang signifikan terkait dengan daging sapi, dengan total Rp7.800.000. Selain itu, terdapat biaya untuk bahan pelengkap, yang meliputi berbagai macam bumbu seperti garam, gula putih, santan, serai, minyak goreng, cabai, bawang merah, lengkuas, penyedap rasa, bawang putih, dan gas, yang secara keseluruhan berjumlah Rp 1.215.410. Biaya tambahan meliputi biaya pengemasan, listrik, dan transportasi, dengan total Rp 451.282.

Temuan penelitian ini sejalan dengan Boanerges (2023), bahwa total biaya variabel dapat berfluktuasi berdasarkan perubahan tingkat aktivitas atau volume yang terkait dengan biaya tersebut. Secara spesifik, biaya variabel untuk memproduksi abon sapi adalah sebesar Rp 6.518.500 per siklus produksi.

Total biaya produksi untuk produk daging sapi dadu, yang dihitung sebagai jumlah biaya tetap dan variabel, ditetapkan sebesar Rp 10.963.486 untuk bulan Februari. Biaya tetap yang dikeluarkan pada Bulan Februari sebesar Rp1.496.794 dan biaya variabel sebesar Rp. 9.466.692 besarnya biaya variabel yang dikeluarkan dikarenakan produksi yang dilakukan pada Bulan Februari besar oleh sebab itu mempengaruhi biaya yang dikeluarkan. Besarnya biaya tidak hanya bergantung pada volume produksi, tetapi juga dipengaruhi oleh fluktuasi harga pasar dari para pemasok bahan baku produksi.

Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

Nilai tambah mengacu pada peningkatan nilai atau kegunaan bahan mentah saat bahan mentah tersebut diubah melalui proses produksi dengan menggunakan sumber daya yang tersedia. Secara sederhana, nilai tambah merupakan selisih nilai antara biaya input dan nilai produk akhir yang dihasilkan. Analisis nilai tambah adalah teknik untuk menghitung peningkatan bahan baku melalui pemrosesan, sehingga menentukan nilai tambah yang diukur per unit berat.

Nilai tambah yang dihitung dalam penelitian ini adalah nilai tambah per produksi. Berdasarkan hasil analisis diperoleh hasil sebagai berikut.

Input dan Output

Input mengacu pada jumlah bahan baku yang dikonsumsi dalam satu siklus produksi. Di IKM Cendana Food, produksi abon daging sapi dilakukan setiap bulan dengan frekuensi 4 kali. Setiap siklus membutuhkan 15 kilogram daging sapi dan menghasilkan 7,5 kilogram abon. Dengan demikian, selama sebulan, IKM Cendana Food menghasilkan total 30 kilogram abon sapi.

Keterlibatan tenaga kerja, yang dikuantifikasi sebagai 4,8 jam kerja, mewakili input tenaga kerja dalam proses produksi. Faktor efisiensi tenaga kerja, yang mengukur jumlah jam kerja yang dibutuhkan untuk memproses satu unit input, telah ditetapkan sebesar 0,08 jam kerja, berdasarkan penelitian terbaru.

Tabel 2. Analisis Value Added Produk Abon Sapi

No	Variabel	Nilai
I. Output, Input dan harga		
1	Produksi Bulanan (Kilogram)	30
2	Input Bulanan (Kilogram)	60
3	Tenaga Kerja Bulanan (Jam per Operator)	4,8
4	Rasio Konversi (1/2)	0,5
5	Rasio Efisiensi Tenaga Kerja (3/2)	0,08
6	Kompensasi Tenaga Kerja Langsung (Rp/kg)	450.000
7	Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/Bulan)	461.538
II. Penerimaan dan Keuntungan		
8	Biaya Bahan Baku (Rp/kg)	130.000
9	Biaya Input Tambahan (Rp/kg)	40.513
10	Nilai Output (Rp/Kg) (4x6)	225.000
11	a. Nilai Tambahan (Rp/Kg) (10-9-8)	54.487
	b. Rasio Nilai Pertambahan (%) (11a/10)x100%	24,21
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja Langsung (Rp/Kg)	36.923
	b. Kompensasi Tenaga Kerja (%) (5x7)	67,76
13	a. Laba per Unit (Rp/Kg)(11a-12a)	17.564
	b. Marjin Keuntungan (%) (13a/11a)x100%	32,23
III. Kompensasi atas Kepemilikan		

Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/Kg)	95.000
a. Persentase Pendapatan Buruh (%) (12a/14)	38,86
b. Persentase Kontribusi Input Lainnya (%) (9/14)	42,64
c. Persentase Laba untuk Pemilik Usaha (%) (13a/14)	43,68

Sumber : Data setelah diolah, 2024

Penerimaan dan Keuntungan

Selain bahan utama, proses produksi juga menggunakan bahan tambahan seperti minyak goreng, bawang merah, bawang putih, cabai keriting, lengkuas, serai, gula putih, santan, garam dapur, penyedap rasa, dan gas. Bahan-bahan tambahan ini memainkan peran penting dalam proses produksi secara keseluruhan. Faktor input tambahan berasal dari perbedaan antara jumlah bahan tambahan dan hasil yang dihasilkan.

Nilai pasar akhir daging sapi olahan dapat diketahui dengan menghitung hasil perkalian antara koefisien konversi dan harga eceran daging sapi suwir per kilogram. Berdasarkan hasil analisis nilai output yang didapatkan yaitu Rp.225.000/kg.

Konsep *value added* dihitung sebagai selisih antara total nilai output, efek kumulatif dari input tambahan, dan biaya bahan baku per kilogram. Analisis nilai tambah menunjukkan bahwa abon sapi, setelah diproses, memiliki nilai Rp 54.487 per kilogram, menghasilkan persentase nilai tambah sebesar 24,21%. Rasio indikatif ini menegaskan bahwa nilai tambah yang dihasilkan memang menguntungkan.

Matrik pendapatan tenaga kerja langsung menunjukkan jumlah uang yang diperoleh pekerja per kilogram bahan baku, yaitu Rp 36.923 per kilogram. Untuk menentukan angka ini, koefisien tenaga kerja dikalikan dengan upah tenaga kerja langsung. Selain itu, persentase kontribusi tenaga kerja juga dihitung, yang mengindikasikan proporsi pendapatan tenaga kerja terhadap total nilai tambah. Pengukuran ini memberikan gambaran yang komprehensif tentang bagaimana biaya tenaga kerja berkontribusi terhadap

keseluruhan nilai tambah selama proses manufaktur. Berdasarkan hasil analisis pangsa tenaga kerja yang didapatkan setelah mengolah daging sapi menjadi abon sapi yaitu sebesar 67,76%.

Keuntungan adalah selisih antara nilai tambah dengan pendapatan tenaga kerja langsung. Keuntungan menunjukkan bagian yang diterima pemilik usaha dari produksi Abon sapi. Tingkat keuntungan menunjukkan presentase keuntungan terhadap nilai tambah. Keuntungan yang dihasilkan dari pengolahan daging sapi menjadi abon sapi, berdasarkan analisis, adalah sebesar Rp 17.564 per kilogram.

Balas Jasa Pemilik Faktor-Faktor Produksi

Margin mewakili surplus yang dihasilkan setelah mengurangi biaya bahan baku dan kontribusi dari pemilik faktor produksi lainnya, tidak termasuk bahan baku, dari nilai output. Margin pada dasarnya mengukur laba atau keuntungan ekonomi yang direalisasikan dari proses produksi, menyoroti efisiensi dan profitabilitas dalam mengubah input mentah menjadi barang jadi. Berdasarkan hasil analisis nilai marjin yang didapatkan sebesar Rp 95.000/Kg.

Keuntungan pemilik usaha menunjukkan presentase keuntungan pemilik usaha terhadap marjin. Berdasarkan hasil analisis keuntungan pemilik usaha yang didapatkan yaitu sebesar dengan nilai sebesar 43,68 yang berarti keuntungan pemilik usaha memiliki kontribusi sebesar 43,68% terhadap marjin.

KESIMPULAN

Berdasarkan temuan dapat disimpulkan bahwa selama bulan Februari 2024 di IKM Cendana Food, produksi abon sapi menggunakan 60 kilogram daging sapi sebagai bahan baku awal, yang menghasilkan total 30 kilogram abon sapi. Selain itu, hasil produksi ini setara dengan 300 unit kemasan individual, masing-masing berisi 100 gram.

Di IKM Cendana Food, nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daging sapi menjadi abon sapi mencapai Rp 54.487 per kilogram, sehingga menghasilkan

keuntungan Rp 17.564 per kilogram, atau setara dengan keuntungan 32,23%. Tingkat keuntungan berbanding lurus dengan jumlah nilai tambah; peningkatan nilai tambah menyebabkan peningkatan keuntungan perusahaan. Tingkat keuntungan yang diperoleh IKM Cendana Food dari produksi abon sapi meningkatkan pertumbuhan ekonomi industri. Hal ini menggambarkan bahwa produksi sosis berbahan dasar daging telah menghasilkan nilai tambah yang positif, dengan persentase nilai tambah mencapai 24,21%. Angka ini dipengaruhi oleh berbagai faktor, antara lain skala nilai output, biaya bahan baku, dan nilai yang dihasilkan dari kontribusi input lainnya. Persentase yang cukup besar ini mencerminkan efisiensi proses produksi dalam menghasilkan nilai tambah di luar biaya bahan baku, menggarisbawahi pengelolaan sumber daya dan input yang strategis untuk meningkatkan profitabilitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Boanerges Putra Sipayunga, Valentina Ina Tlalia, Simon Juan Kunea, Fransiskus Yulius Dhewa Kadju. (2023). *Identifikasi Value Added Pada Usaha Abon Sapi di Kota Kefamenanu, Provinsi Nusa Tenggara Timur. Journal of Animal Science.* vol 8 (1) hal 21-25.
- Fikri, Moh, and Yulianti Kalaba. (2017) *Analisis Nilai Tambah Abon Sapi Di Citra Lestari Production Kota Palu.* Jurnal Agrotekbis Vol 7 (2): 239-244
- Hayami Y, Kawagoe T, Morooka Y, Siregar M, (1987). *Agricultural Marketing and Processing in Upland Java A Perspective From A Sunda Village.* Bogor : CPGRT Centre.
- Kadju, Fransiskus Yulius Dhewa, Budi Hartono, Bambang Ali Nuugroho, (2021). *Analisis Nilai Tambah Pada Usaha Se'i Sapi di Kota Kupang Provinsi Nusa Tenggara Timur, Jurnal Agribisnis Lahan Kering,* vol 6 (3) hal 108-113.
- Kusuma Adhianto, Diki Danar Tri Winanti, Muhammad Husaini, (2022). *Pelatihan Pembuatan Abon Dari Daging Sapi Untuk Menambah Pendapatan Ibu-Ibu Rumah Tangga,* Jurnal Media Pengabdian Kepada Masyarakat, vol 1 (2) hal 90-96.
- Muh. Safri Hi. M Syarif. (2013) *Analisis Nilai Tambah Abon Sapi Pada Industri Rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu.* jurnal Agrotekbis, vol 1 (4) hal 370-376.
- Sumarsono. (2021). *Potensi dan Peluang Pengolahan Hasil Peternakan Kelompok Petani dan Peternak di WilayahDIY.* <https://dpkp.jogjaprovo.go.id/>. [2 Januari 2023].
- Supardi Rusdiana (2019). *Fenomena kebutuhan pangan asal daging dapat di penuhi melalui peningkatan usaha sapi potong di petani.* *journal on Socio- Economics Of Agriculture and Agribusiness,* Vol 13 (1) 62-83.
- Syafruddin, R. F., & Darawis, K. (2021). *Ekonomi Agroindustri. PT. Nasya Expanding Managment. Pekalongan.*
- Trimiranti Putri, (2017). *Strategi Pengembangan Usaha Abon Daging Sapi Pada Industri "Citra Lestari Production" Di Kota Palu.* jurnal Agrotekbis, Vol 5 (4) 525-530.