

ANALISIS USAHA PRODUKSI ABON SAPI DI KOPERASI PRODUKSI TERNAK MAJU SEJAHTERA (KPT-MS) DESA WAWASAN KABUPATEN LAMPUNG SELATAN

Analysis Of The Business Of Abond Cattle Production In The Advanced Prosperous Livestock Production Cooperative (Kpt-Ms) In Village Of Lampung Selatan Regency

Delis Aprilianti¹, Anjar Sofiana ^{1*}, Susanti¹, Mutia Rizkia Shaffira¹

¹Produksi Ternak, Peternakan, Politeknik Negeri Lampung

*Email korespondensi: anjarsofiana@polinela.ac.id

Abstrak: *Maju Prosperous Livestock Production Cooperative (KPT-MS) is a cooperative engaged in livestock and animal health. Shredded is one type of preserved processed food ingredients derived from meat. Meat is one of the important food ingredients in meeting nutritional needs and has a fairly high protein content. The objectives in processing processed meat products are to extend the shelf life, change the product according to the wishes, increase the nutritional content of the product, and increase the types of processed products. The purpose of this final project is to find out the Processing Process of Shredded Beef Products and Business Analysis at KPT-MS. The research was carried out for ± 4 months, namely in February - June 2023. From the results of Observation of the Shredded Beef Processing Process carried out at KPT-MS, starting from meat preparation, cooking, preparation of papaya filling ingredients, preparation of onion filling ingredients, reduction of oil, mixing all materials and packaging. The results of Business Analysis Calculations obtained R/C values of 1.4 and Production BEP of 80 Pcs.*

Keywords: *Shredded Beef, Business Analysis*

Diterima : 19 April 2023, **Disetujui :** 9 Juni 2023

PENDAHULUAN

Abon merupakan salah satu jenis bahan makanan olahan yang diawetkan berasal dari daging direbus, disuwir-suwir menjadi serabut, kemudian ditambahkan 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 mulai dari daging direbus, disuwir-suwir, dibumbui, digoreng dan dipres. Sebagai produk olahan daging yang diawetkan, abon sudah lazim dikonsumsi masyarakat Ramadhan *et al.*, (2019).

Daging merupakan salah satu bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi dan memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dengan kandungan asam amino yang lengkap, tetapi daging juga merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak (*perishable food*) dan memiliki umur simpan yang rendah (Ahmadi dan Estiasih, 2009). Tujuan dalam mengolah produk olahan daging yaitu memperpanjang umur simpan, mengubah produk sesuai dengan keinginan, meningkatkan kandungan gizi produk, dan memperbanyak jenis jenis produk olahan (Muntikah dan Razak, 2017). Biaya merupakan suatu nilai yang dimanfaatkan atau dikorbankan guna mendapatkan barang dan jasa. Menurut (Soekartawi, 2002) biaya dalam arti luas merupakan pengorbanan sumber

ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu.

METODE PENELITIAN

Pengamatan yang dilakukan selama \pm 4 bulan yaitu mulai bulan Februari sampai Juni 2023 di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera (KPT-MS) Desa Wawasan, Kecamatan Tanjung Sari, Kabupaten Lampung selatan. Metode yang digunakan dalam pengamatan adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan langsung di lapangan yaitu secara Partisipatif, Observatif, Wawancara. Pengamatan yang dilakukan pada Proses Pengolahan Abon Sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera yaitu : a) Mesin Yang Digunakan Dalam Pengolahan Abon Sapi, b) Persiapan Daging Sapi, c) Pemasakan, d) Persiapan Bahan Pengisi (Pepaya Dan Bawang Goreng), e) Pengurangan Minyak, f) Proses Pencampuran Bahan Baku, g) Pengemasan h) Analisis Usaha (BEP , R/C)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mesin yang digunakan dalam Pengolahan Abon Sapi

Tujuan Penggunaan mesin dan peralatan pada pengolahan abon sapi di KPT-MS yaitu untuk menunjang sarana dan prasarana dalam pengolahan, selain itu juga dapat mengefisiensi tenaga dan waktu dalam proses pengolahan abon sapi. Mesin-mesin yang digunakan antara lain mesin penggiling bumbu, mesin suwir, mesin spinner, mesin pamarut, dan sealer. Kegunaan tersebut dalam pengolahan abon sebagai berikut : a) Mesin penggiling *blender* dan *chopper* Pada proses pengolahan abon sapi mesin penggiling *blender* digunakan untuk menggiling bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, dan sereh Sedangkan Mesin *chopper* digunakan untuk menggiling dan menghaluskan pepaya. b) Mesin Suwir Mesin penyuwir daging merupakan alat bantu untuk menyuwir daging menjadi serabut. Mesin ini juga dapat menghasilkan suwiran yang merata dan mengefisiensi waktu pada penyuwiran sehingga dapat mempercepat proses pengolahan abon Menurut Nugraha, (2016) Mesin penyuwir daging adalah sebuah mesin yang berfungsi untuk menyuwir atau membuat suwiran daging sapi yang nantinya akan digunakan untuk bahan baku dalam proses pembuatan abon. c) Mesin *spinner* Pada proses pengolahan abon, mesin *spinner* digunakan untuk mengurangi kadar minyak yang ada pada abon, bawang goreng dan pepaya. d) Mesin pamarut Pamarutan merupakan proses yang berguna untuk menghasilkan produk yang berbentuk serabut maupun butiran-butiran kecil untuk selanjutnya diolah menjadi beberapa jenis makanan. Pada proses pengolahan abon mesin pamarut digunakan untuk memarut kelapa yang akan diambil santannya. e) *Sealer* merupakan alat yang digunakan untuk merekatkan plastik pengemasan pada produk abon. Alat ini menggunakan sumber panas dengan menggunakan energi listrik untuk merekatkan plastik kemasan.

Persiapan Daging Sapi

KPT-MS melakukan pembelian bahan baku daging sapi di Kedai Daging Halal Son Haji Sony Bandar Lampung yang sudah memiliki sertifikat halal. Menurut Septyawati *et al.*, (2023) Daging sapi memiliki warna merah terang, tidak pucat dan mengkilap Dari Hasil pengamatan yang telah dilakukan Proses persiapan daging sapi dalam pembuatan abon di KPT-MS sebagai berikut: a) KPT-MS Memilih Daging sapi Bagian Paha belakang untuk dijadikan bahan baku utama dalam pembuatan abon. b) Tahap awal yang dilakukan yaitu Memisahkan bagian lemak pada daging menggunakan pisau daging, kemudian dilakukan penimbangan, KPT-MS pada bulan Februari-Juni memproduksi daging sapi sebanyak 42 kg dengan rata-rata per produksi 5 kg. c) Daging sapi yang telah di timbang

kemudian di potong-ptong menjadi ukuran lebih kecil mengikuti alur serat tujuannya agar memudahkan pada proses penumbukan. d) Daging yang telah di potong kemudian dicuci bersih dengan air mengalir dan di rebus menggunakan panci presto sampai empuk ± 30 menit, angkat dan tiriskan. Perebusan dilakukan untuk membuat tekstur daging sapi menjadi empuk sehingga mudah ditumbuk. e) Tahap kedua yaitu proses penumbukan dengan lumpang dan alu. Penumbukan daging bertujuan untuk memudahkan proses penyuwiran pada mesin penyuwir. f) Tahap akhir yaitu memasukan daging yang sudah ditumbuk kedalam mesin penyuwir bertujuan untuk memudahkan pembentukan serat-serat halus dan efisiensi waktu.

Proses Pemasakan

Dari Hasil Pengamatan Proses pemasakan abon sapi yang telah dilakukan di KPT-MS yaitu sebagai berikut: a) Pembuatan bumbu halus (bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, sereh) dengan menggunakan blender, gula merah diiris, asam jawa dimasukan kedalam mangkuk kecil dan diberi sedikit air, daun salam. Setelah itu kelapa parut disaring dan diambil santan kentalnya (± 3 gelas untuk 1 butir kelapa). c) Tahap awal Memasukan santan kelapa kental kedalam penggorengan diaduk sampai menjadi belondo setah itu masukan bumbu –bumbu hingga harum. d) Tahap kedua memasukan daging yang sudah di suwir kedalam penggorengan yang sudah berisi santan dan bumbu-bumbu aduk hingga merata. Pada tahap ini daging harus selalu di aduk agar tidak gosong pada bagian bawah adonan. e) Tahap akhir yaitu minyak dimasukan kedalam penggorengan yang berisi adonan abon lalu digoreng dan diaduk sampai matang dengan ciri warna kecoklatan dengan lama waktu penggorengan $\pm 3,5$ jam. Tahap ini penting untuk diperhatikan, karena dapat berpengaruh terhadap warna dan rasa abon. Abon yang sudah matang kemudian ditiriskan dan dimasukan kedalam mesin spinner.

Persiapan Bahan Pengisi (Pepaya)

KPT-MS memanfaatkan daging buah pepaya sebagai campuran pada produk abon sapi tujuannya adalah untuk menyeimbangkan harga jual produk abon sapi. Memanfaatkan daging buah pepaya sebagai campuran pada produk abon sapi tujuannya adalah untuk menyeimbangkan harga jual produk abon sapi. daging buah pepaya memiliki kandungan serat yang sangat bermanfaat bagi metabolisme tubuh (Rohima *et al.*, 2022). Pengolahan pepaya sebagai bahan pengisi abon sapi di KPT-MS yaitu: a) Buah pepaya mentah dikupas hingga bersih, kemudian dibelah menjadi 4 bagian, cuci bersih dengan air mengalir. b) Parut buah pepaya dengan menggunakan parutan kasar, sehingga bisa seukuran batang korek api. c) Menamburkan garam kedalam parutan buah pepaya tersebut sembari diremas-remas. (untuk menghilangkan getah pepaya, mengurangi kandungan kadar air dan menjadikan daging pepaya lemas atau lembut). d) Kemudian cuci parutan buah pepaya diuraikan sembari di tiriskan. e) Setelah itu beri tempung terigu sedikit-sedikit pada saat pepaya dimasukan kedalam wajan berisian minyak panas, goreng hingga kering. f) Pepaya yang sudah kering di tiriskan lalu masukan kedalam mesin spinner agar kadar minyak pada pepaya goreng berkurang. pepaya kemudian di chopper agar halus. Pepaya siap untuk dicampurkan abon sapi dengan jumlah yang sudah diperhitungkan.

Persiapan Bahan Pengisi (Bawang Goreng)

Menurut Hasanuddin dan Handayani, (2015) Bawang goreng merupakan salah satu bentuk olahan dari bawang merah yang dapat meningkatkan dan memberikan nilai tambah. KPT-MS memanfaatkan bawang goreng sebagai bahan pengisi, untuk pengolahannya sebagai berikut: a) Mengupas dan mengiris bawang dengan pisau. b) Menggoreng bawang dalam kual. c) Setelah digoreng dimasukan kedalam mesin spinner, proses ini bertujuan pengurangan kadar minyak pada bawang goreng.

Pengurangan Minyak

Abon sapi, pepaya goreng dan bawang goreng di KPT-MS sebelum pengemasan dilakukan proses pengurangan minyak terlebih dahulu menggunakan mesin spinner bertujuan untuk mengurangi kadar minyak dan agar hasilnya lebih renyah. Menurut Peadu, *et al.*, (2023) Proses pengurangan minyak menggunakan spinner dalam pembuatan abon daging ayam menghasilkan produk yang lebih mengembang seperti kapas (tidak menggumpal). Menurut Novita dan Rahmawati, (2021) Penggunaan alat peniris minyak dapat meningkatkan produktivitas usaha serta menghemat waktu produksi.

Proses Pencampuran Bahan Baku

Menurut Putra dan Stefanus, (2019) Proses pencampuran adalah suatu proses yang menggabungkan beberapa bahan yang berbeda menjadi satu untuk menghasilkan keluaran yang diinginkan. Proses pencampuran pada pengolahan abon sapi di KPT-MS dilakukan sebelum pengemasan yaitu dengan melakukan penimbangan terlebih dahulu menggunakan formulasi abon 20 gram, pepaya goreng 15 gram dan bawang goreng 5 gram, untuk kemasan *standing pouch* 40 gram.

Proses Pengemasan

Menurut Sucipta *et al.*, (2019) pemilihan teknik pengemasan memerlukan pertimbangan yang disesuaikan dengan karakteristik produk pangan yang akan dikemas, ukuran kemasan, bahan kemasan, desain, dan lain sebagainya. Proses pengemasan yang dilakukan di KPT-MS bertujuan untuk mempertahankan kualitas, menghindari kerusakan selama penyimpanan, mencegah masuknya oksigen dan melindungi abon dari kontaminan. Berdasarkan hasil pengamatan KPT-MS mengemas abon sapi menggunakan kemasan plastik klip dan *standing pouch* dengan berat isi 40 gram dan 100 gram, namun kebanyakan konsumen memesan dengan berat isi 40 gram.

Analisis Usaha

Dari hasil pengamatan yang telah dilakukan aset yang digunakan pada usaha abon sapi di KPT-MS yaitu rumah produksi dan peralatan produksi. Total modal investasi yang dikeluarkan KPT-MS untuk usaha abon sapi sebesar Rp. 69.235.000 dengan nilai penyusutan per bulan Rp. 393.263. Modal kerja merupakan biaya produksi keseluruhan, mencakup Biaya Tetap (*Fix Cost*) dan Biaya Tidak Tetap (*Variabel Cost*). Untuk menghasilkan modal kerja pengamatan ini menggunakan rumus $MK = BT + BTT$, maka akan menghasilkan nilai besaran dana yang dibutuhkan untuk biaya operasional abon sapi, yang mana nilai tersebut berguna untuk analisis kelayakan dari aspek keuangan selanjutnya (Karisma dan Azis 2023). Dari hasil perhitungan Rata-Rata Biaya Tetap dan Rata-rata biaya tidak tetap per bulan yang dikeluarkan dalam proses pengolahan abon sapi, dengan besaran rata-rata biaya tetap Rp.143.333 dan besaran rata-rata biaya tidak tetap Rp.1.066.556, untuk mengetahui modal kerja pada usaha abon sapi maka perlu dilakukan penjumlahan $MK = Rp. 143.333 + Rp. 1.066.556 = Rp.1.209.889$ dari hasil perhitungan modal kerja yang dikeluarkan pada usaha abon sapi di KPT-MS sebesar Rp.1.209.889. Setelah mengetahui besaran Modal Investasi dan Modal Kerja maka analisis selanjutnya yaitu menghitung Modal Usaha (MU), Modal Usaha adalah biaya yang diperlukan pada awal memulai usaha (Karisma dan Azis, 2023). Dalam pengamatan ini akan menghitung rata-rata besaran modal usaha dalam periode 1 bulan dengan 2 kali produksi, untuk menghitung modal usaha abon sapi dengan menggunakan Rumus : $MU = MI + MK$ dari hasil perhitungan pada pengamatan ini didapatkan $MU = Rp.393.263 + Rp.1.211.489 = Rp.1.603.152$ besaran Total Modal Usaha Abon Sapi di KPT-MS sebesar Rp. 1.603.152.

Dari hasil pengamatan data penjualan abon sapi pada bulan Februari - Juni (dapat dilihat pada tabel 1) terhitung rata – rata penjualan perbulan sebanyak 109 pcs, dengan pendapatan rata rata per

bulan Rp.2.180.000 , setelah diketahui besaran pendapatan maka dilanjutkan dengan perhitungan keuntungan dengan Rumus Keuntungan : Pendapatan - Total biaya produksi = Rp.2.180.000 - Rp. 1.603.152 = Rp.576.848 dari hasil perhitungan telah diketahui usaha abon sapi memperoleh keuntungan sebesar Rp.576.848/bulan dengan laba per pcs Rp.5.292.

Table 1. Data Penjualan Abon Sapi Periode Februari-Juni 2023

Bulan	Tanggal Produksi	Jumlah bahan baku daging (kg)	Jumlah pcs	Pendapatan
Februari	23-Feb-23	3	65	Rp1.300.000
	28-Feb-23	5	109	Rp2.180.000
Maret	06-Mar-23	4	87	Rp1.740.000
	11-Mar-23	4	87	Rp1.740.000
April	07-Apr-23	3	65	Rp1.300.000
Mei	05-Mei-23	14	307	Rp6.140.000
	12-Mei-23	3	65	Rp1.300.000
	16-Mei-23	2	43	Rp860.000
Juni	05-Jun-23	4	87	Rp1.740.000
Total	9	42	924	Rp18.300.000
Rata-Rata	2	5	109	Rp2.180.000

BEP merupakan suatu cara untuk mengetahui titik impas dalam suatu usaha. Dalam pengamatan ini perhitungam BEP menggunakan rumus total biaya produksi dibagi dengan harga penjualan dan dari hasil perhitungan $Rp1.603.152 : Rp20.000 = 80$ Pcs. BEP yang didapatkan yaitu 80pcs dimana pada penjualan produk abon mendapatkan titik impas 80 pcs dari 5kg daging sapi dengan menghasilkan 109 pcs. R/C merupakan jumlah ratio yang dipakai guna melihat keuntungan relatif yang nantinya akan diperoleh pada suatu usaha. Dalam perhitungan pengamatan ini menggunakan rumus pendapatan dibagi dengan total biaya produksi. Dari hasil perhitungan $Rp2.180.000 : Rp1.603.152 = 1,4$ dimana jika $R/C > 1$ maka usaha yang dijalankan menguntungkan dan layak.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan maka dapat disimpulkan bahwa pada Proses Pengolahan Abon Sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera meliputi kegiatan persiapan daging, pemasakan, persiapan bahan pengisi pepaya, persiapan bahan pengisi bawang goreng, pengurangan minyak, pencampuran bahan baku dan pengemasan. Dari hasil pengamatan analisis usaha pengolahan abon sapi menguntungkan untuk dijalankan. Keuntungan yang diperoleh mencapai Rp576.848/bulan dengan laba per pcs sebesar Rp5.292, Rasio R/C menunjukkan nilai 1,4 dimana jika R/C ratio > 1 berarti usaha yang dijalankan menguntungkan dan layak.

Saran

Usaha Abon Sapi di Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera sebaiknya mempromosikan produknya lebih luas agar dikenal dipasaran sehingga dapat melakukan pengolahan abon sapi secara rutin. apalagi produk abon sapi di KPT-MS sudah memiliki jaminan produk halal sehingga produk akan lebih diterima di pasaran, terutama di kalanagn konsumen muslim yang membutuhkan produk halal baik di pasar domestik maupun internasional.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Koperasi Produksi Ternak Maju Sejahtera yang telah bersedia memberikan fasilitas dan izin untuk melakukan pengamatan terkait studi kasus.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K., & T. Estiasih. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Bulkaini BRD, Wulandari DKS dan Wahid Y. 2020. *Diseminasi teknologi pembuatan abon yang berbasis daging ayam petelur afkir*. Jurnal pengabdian magister pendidikan IPA. Vol 3(2):1-5.
- Hasanuddin, H., & Hadayani, A. (2015). *Analisis Pemasaran Bawang Goreng pada Industri Rumah Tangga Flamboyan di Kelurahan Panau Kecamatan Tawaeli Kota Palu* (Doctoral dissertation, Tadulako University).
- Karisma, P., & Azis, A. (2023, June). Analisis Kelayakan Usaha D'Getuk Ditinjau Dari Aspek Keuangan. In *Prosiding Seminar Nasional Hukum, Bisnis, Sains dan Teknologi* (Vol. 3, No. 1, pp. 603-610).
- Muntikah, & Razak. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan
- Novita, D. D., & Rahmawati, W. (2021). *Introduksi mesin perajang dan peniris pada pengembangan usaha produksi bawang goreng KWT "Sejahtera" di Kecamatan Gedong Tataan, Kabupaten Pesawaran, Sakai Sambayan*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 5(1), 1-11.
- Nugraha, H. M. (2016). *Sistem Transmisi Mesin Penyuwir Daging sebagai Bahan Baku Abon*.
- Pepadu, J., Kisworo, D., Haryanto, H., Bulkaini, B., Yulianto, W., & Rani, B. (2023). *Penggunaan Spinner Untuk Mengoptimalkan Proses Penirisan Minyak Dalam Pembuatan Abon Pada Kelompok Pkk Kelurahan*
- Ramadhan, G. R., Agustia, F. C., Subardjo, Y. P., & Betaditya, D. (2019). *Transfer Teknologi Peningkatan Mutu dan Umur Simpan Abon Sapi di UKM Nyi Upik Desa Pamijen Sokaraja*. Dimas Budi - Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 3(1), 6-11.
- Rohima, S., Mardalena, L., Liliana, L., & Bashir, A. (2022). *Pelatihan Pembuatan Abon Pepaya untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga*. Sricommerce: Journal of Sriwijaya Community Services, 3(1), 45-50.
- Septyawati, G. A., Swacita, I. B. N., & Suada, I. K. *Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Produksi Rumah Potong Hewan di Kabupaten Badung dan Buleleng*. Buletin Veteriner Udayana Volume, 15(2), 297-302
- Soekartawi. (2002). *Analisis Usaha Tani*. Jakarta: UI Press.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan; Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press.