

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN DAGING SAPI
(STUDI KASUS: USAHA RENDANG DAGING PADA *HOME*
INDUSTRI RENDANG ASESE DI KOTA PADANG)**

SKRIPSI

Oleh:



TROS SOFIL
1110612144

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN DAGING SAPI
(STUDI KASUS: USAHA RENDANG DAGING PADA *HOME*
INDUSTRI RENDANG ASESE DI KOTA PADANG)**

SKRIPSI

Oleh :



**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2017**

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK OLAHAN DAGING SAPI
(STUDI KASUS: USAHA RENDANG DAGING PADA *HOME* INDUSTRI
RENDANG ASESE DI KOTA PADANG)**

Tros Sofil, dibawah bimbingan
Ir. Andri, MS dan Ida Indrayani, S.Pt., M.Si.
Pembangunan dan Bisnis Peternakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2017

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui proses pengolahan daging sapi segar menjadi rendang daging dan besarnya nilai tambah yang dihasilkan pada usaha Rendang Asese. Penelitian ini dilaksanakan mulai tanggal 24 Oktober sampai 7 November 2016 di Kelurahan Alang Laweh Kecamatan Padang Selatan, kota Padang, Sumatera Barat. Sumber data pada penelitian ini adalah pemilik Usaha Rendang Asese. Metode penelitian yang digunakan adalah metode studi kasus dengan analisis data menggunakan metode Hayami dengan perhitungan satu kali proses produksi. Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan dari hasil wawancara dan data sekunder diperoleh dari instansi dan dinas terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pengolahan daging sapi segar menjadi rendang daging yaitu melalui tahap-tahap produksi, diantaranya persiapan bahan baku, pemotongan daging, pencucian, perendangan dan pengemasan langsung setelah menjadi rendang. Melalui proses pengolahan daging sapi menjadi rendang daging, dihasilkan nilai tambah sebesar Rp. 36.666,01/Kg. dengan rasio nilai tambah sebesar 17.97% Keuntungan yang didapat Rp. 25.293,70/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 12.40%.

Kata Kunci : Pengolahan, Rendang, Nilai tambah, Rasio, Keuntungan.