

# I. PENDAHULUAN

## 1.1.Latar Belakang

Peternakan merupakan salah satu cabang dari sektor pertanian, di Indonesiabanyak 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 dari pada yang berasal dari nabati. Bahan pangan ini juga mengandung beberapa jenis mineral dan vitamin.

Dengan banyaknya industri pengolahan daging, maka perlu diketahui kondisi ketersediaan daging. Kepala Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan Sumbar mengatakan stok daging sapi Sumatera Barat untuk saat ini aman, sekarang Sumatera Barat memiliki stok 10 ribu ton daging sapi, sejumlah sapi siap potong sudah ada sekitar seribu ekor, jika diakumulasikan, kebutuhan daging Sumbar hanya sekitar 700 sampai 1.000 kg perhari, jika dihitung berdasarkan jumlah ekor sapi, paling tidak hanya membutuhkan sekitar 10 ekor sapi/hari, kalau sapi potong minimal berat daging rata-rata lebih dari 100 kg/ekor, setidaknya dalam satu bulan hanya butuh sekitar 30 ekor sapi, selain itu stok tersebut belum termasuk sapi ternak masyarakat yang dipelihara secara perorangan. Dengan itu, kebutuhan daging sapi Sumbar masih terpenuhi oleh produksi lokal (Prayitno, 2016).

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada, daging banyak diolah menjadi produk makanan yang menarik, pengolahan tersebut mampu meningkatkan harga jual, memiliki daya tahan lebih lama, konsumsi daging meningkat dan mampu meningkatkan persaingan pasar.Salah satu produk pangan yang berasal dari olahan daging adalah rendang.Rendang merupakan produk makanan yang sangat digemari oleh semua

kalangan masyarakat dan rendang adalah masakan khas Sumatera Barat yang berupa daging berbasis hewani dengan rempah-rempah yang kompleks sehingga memberikan rasa yang sangat khas dan lezat.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang yaitu kelapa (santan kelapa) dan campuran bumbu khas yang dihaluskan seperti cabai, lengkuas, jahe, kunyit, bawang, dan bumbu-bumbu lainnya. Keunikan rendang adalah bumbu alami yang digunakan memiliki sifat antiseptik, sehingga bisa berguna sebagai sumber pengawet alami. Bumbu lain juga diketahui punya aktivitas antimikroba yang kuat, dan tidak heran jika rendang bisa bertahan berbulan-bulan. Untuk pemasakan rendang hingga kuah benar-benar kering, prosesnya akan menghabiskan waktu sekitar delapan jam. Rendang tidak hanya terkenal di Indonesia, bahkan Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama dalam daftar *World's 50 Most Delicious Foods* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN International (Wikipedia, 2011).

Rendang memiliki filosofi sebagai masakan tradisional, memiliki posisi yang terhormat dalam hidup bermasyarakat di Minangkabau, karena bahan-bahan pembuat rendang memiliki makna sendiri-sendiri. Bahan pertama yaitu *dagiang* atau daging sapi yang juga merupakan bahan utama melambangkan niniak mamak dan bundo kanduang, dimana mereka akan memberi kemakmuran pada anak pisang dan anak kemenakan.

Bahan kedua adalah kelapa, yang melambangkan kaum intelektual atau yang dalam bahasa Minang disebut Cadiak Pandai, dimana mereka merekatkan kebersamaan kelompok maupun individu. Yang ketiga adalah *Lado* atau sambal sebagai lambang alim ulama yang tegas dan pedas dalam mengajarkan agama. Bahan terakhir adalah pemasak atau bumbu, yang melambangkan setiap individu dimana masing-masing individu memiliki peran sendiri-sendiri untuk memajukan hidup berkelompok dan adalah unsur terpenting dalam hidup bermasyarakat masyarakat Minang (Wikipedia, 2011).

Industri Rendang Asese merupakan salah satu industri pengolahan pangan bertaraf Nasional, usaha ini mengolah daging sapi segar menjadi aneka olahan, salah satu produk olahannya adalah rendang daging. Keunggulan rendang daging dibanding rendang lainnya adalah terletak pada kurun waktu penyelesaian memasak yang lebih singkat atau cepat, kondisi santan yang belum mengering sempurna saat penyelesaian produk dan dalam suhu ruangan dapat bertahan dalam kurun waktu lebih kurang dua minggu.

Industri rendang Asese didirikan di Padang Sumatera Barat sejak tanggal 23 maret 2003 oleh Buk Eva Milza beserta keluarga yang terletak di Jl. Thamrin No. 14 Kelurahan Alang Laweh Kecamatan Padang Selatan, kota Padang, Sumatera Barat. Diawal usaha Buk Eva hanya memproduksi rendang paru dengan jumlah yang sedikit, hal ini dikarenakan tujuan usaha hanya untuk tambahan uang saku, dan masih dilakukan secara sendirian atau individu, namun seiring dengan berjalan waktu permintaan makin meningkat, Buk Eva pun mulai serius menjalankan usahanya dan menambah jenis produknya, hingga sekarang ini Industri Rendang Asese telah memiliki 31 orang karyawan.

Selain rendang daging, usaha ini juga menghasilkan produk olahan daging berupa dendeng daging sapi, namun yang menjadi produk utama pada usaha ini adalah rendangdaging.Selain itu rendang daging telah memperoleh piagam penghargaan dari Direktur Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian sebagai Produk Pertanian Berdaya Saing 2013.Saat ini rendangdagingtelah berkembang dengan rata-rata kebutuhan daging sapi perhari sebanyak 25 kgdenganjumlah produksi sebanyak 21.25 kg.

Daging sapi yang digunakanIndustri Rendang Asese dalam proses produksi rendang daging adalah daging pada bagian paha belakang sapi yang tipis, padat dan tidak banyak mengandung lemak, hal ini bertujuan agar daging tidak cepat mengalami kerusakan sehingga mutu lebih terjaga. Daging sapi diperoleh dari empat orang pedagang yang berbeda yang berasal dari Pasar Balai Baru Kuranji, daging diantarkan langsung oleh pedagang kelokasi

usaha. Sedangkan bahan baku lainnya atau bahan penolong diperoleh dari Pasar Raya. Hasil produksi dijual dalam bentuk kemasan, kemasan yang digunakan adalah plastik *aluminum foil* yang aman bagi kesehatan dan dapat menjaga kualitas produk. Berat kemasan ¼ kg dan ½ kg dengan harga Rp. 2000/ unit.

Industri Rendang Asese ini mengolah daging dari bahan mentah menjadi bahan pangan siap saji. Pengolahan daging sapi selain bertujuan untuk memperpanjang daya tahan produk, juga dapat meningkatkan nilai jual di pasaran atau meningkatkan nilai tambah produk. Namun besarnya nilai tambah yang dihasilkan belum diketahui, untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang berapa nilai tambah yang dihasilkan melalui pengolahan daging sapi menjadi rendang daging yang diolah oleh industri “Rendang Asese”.

Hal ini penting dilakukan karena menurut Belkoui (2000), laporan nilai tambah mempunyai banyak kelebihan yaitu karyawan dapat mengetahui kontribusinya terhadap total kekayaan perusahaan, dasar untuk perhitungan bonus pegawai, prediktor yang baik bagi kejadian ekonomi dan reaksi pasar, merupakan pengukuran yang lebih baik dibandingkan penjualan, mempengaruhi inspirasi dan pemikiran dalam melakukan negosiasi dan berguna sebagai analisis keuangan dengan mencantumkan berbagai kejadian penting pada variabel nilai tambah. Hal inilah yang menjadi latar belakang saya penting melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Daging Sapi (Studi Kasus : Usaha Rendang Daging Pada Home Industri Rendang Asese di Kota Padang)”**.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana proses pengolahan daging sapi segar menjadi rendang daging pada *Home Industri Rendang Asese*?
2. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daging sapi segar menjadi rendang daging pada *Home Industri Rendang Asese*?

### 1.3. Tujuan Penelitian

1. Mendeskripsikan proses pengolahan daging sapi segar menjadi rendang daging pada *Home Industri Rendang Asese*.
2. Menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daging sapi segar menjadi rendang daging pada *Home Industri Rendang Asese*.

### 1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti, dapat dijadikan sebagai tambahan pengalaman dan pengetahuan, disamping untuk melengkapi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Peternakan Universitas Andalas Padang.
2. Bagi Pemerintah dan pihak lembaga yang terkait, diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dan sumbangan pemikiran dalam menentukan kebijakan terutama dalam pengembangan usaha pengolahan daging sapi maupun usaha kecil dalam bidang peternakan.
3. Bagi pelaku usaha, diharapkan dapat dijadikan sebagai sumabangan informasi mengenai nilai tambah yang diperoleh sehingga menjadi masukan untuk pengembangan usaha.