

## Analisis Nilai Tambah Olahan Daging Sapi Menjadi Bakso pada Usaha Bakso Lamongan di Kecamatan Tenggarong

Candra Ramadan

Program Studi Agribisnis, Universitas Kutai Kartanegara, Indonesia

\*Corresponding author : [candra.ramadan99@gmail.com](mailto:candra.ramadan99@gmail.com)

### Article History:

Received : 01-06-2026

Accepted : 08-06-2026

**Keywords:** Bakso; Nilai Tambah; Agroindustri; Metode Hayami

### ABSTRAK

Agroindustri pengolahan hasil peternakan memiliki peranan penting dalam meningkatkan nilai tambah komoditas primer, khususnya daging sapi. Salah satu bentuk pengolahan yang berkembang di masyarakat adalah usaha bakso Lamongan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari proses pengolahan daging sapi menjadi bakso pada Usaha Bakso Lamongan di Kecamatan Tenggarong, Kabupaten Kutai Kartanegara. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan pendekatan kuantitatif. Penentuan lokasi dilakukan secara *purposive*, sedangkan responden ditentukan dengan teknik *key person*, yaitu pemilik dan pengelola usaha. Data yang digunakan merupakan data primer yang diperoleh melalui wawancara langsung. Analisis data dilakukan menggunakan metode nilai tambah Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan daging sapi menjadi bakso sebesar Rp69.520 per kilogram dengan rasio nilai tambah sebesar 38,62%. Pendapatan usaha dalam satu kali proses produksi (dua minggu sekali) mencapai Rp18.336.000. Hasil ini menunjukkan bahwa usaha bakso Lamongan memberikan nilai tambah dan layak dikembangkan sebagai usaha agroindustri skala rumah tangga.

### PENDAHULUAN

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 (Nasaruddin, 2015)

Sektor pertanian memiliki peranan yang sangat penting suatu usaha dalam perkembangan ekonomi negeri paling utama yang bercorak agraris seperti contohnya Indonesia. Pada pembangunan ekonomi di Indonesia menitikberatkan pada bidang pertanian dan industri yang berbasis pertanian ataupun biasa disebut agroindustri. Dalam sistem agribisnis, agroindustri merupakan salah satu subsistem yang bersama-sama subsistem lain membentuk agribisnis (Nasaruddin, 2015)

Pemerintah Provinsi Kalimantan Timur telah menetapkan sektor pertanian, dalam arti luas termasuk sub sektor peternakan sebagai salah satu prioritas pembangunan. Hal ini didasari potensi sumber daya alam yang tersedia dan masih banyaknya masyarakat yang bekerja dan menggantungkan usahanya pada sektor pertanian termasuk peternakan.

Pengembangan sub sektor peternakan di Kalimantan Timur masih sangat terbuka luas, hal ini disebabkan karena sampai dengan saat ini masih relatif sedikit potensi tersebut yang telah dimanfaatkan, hal ini dapat dilihat dari daya tampung wilayah dan kapasitas untuk pengembangan ternak sapi yang mencapai 900.000 ekor sementara populasi yang ada sampai dengan akhir tahun 2004 adalah 60.884 ekor. Seiring berkembangnya peternakan di Kalimantan Timur hasil yang telah dicapai dalam peternakan sapi potong dengan populasi sebesar 199.974 ekor pada tahun 2020 dan mengalami peningkatan populasi sapi potong tersebut sebesar 120.447 ekor (Kaltim Dalam Angka, 2023).

Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Dan juga mutu proteinnya yang cukup tinggi, pada daging terdapat pula kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Kelebihan lainnya, dari protein daging lebih mudah dicerna oleh tubuh dari pada yang berasal dari nabati. Bahan pangan ini juga mengandung berbagai jenis mineral dan vitamin (Hanif, 2011).

Daging adalah hasil ternak yang mudah rusak karena kandungan gizi yang dimiliki. Upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan masa simpan daging adalah melalui pengolahan. Pengolahan daging disamping untuk meningkatkan nilai tambah juga untuk memperpanjang masa penyimpanan menganekaragamkan produk olahan pangan dan, meningkatkan penerimaan terhadap produk olahan daging (Susanti, 2021). Salah satu produk olahan daging yang umum dijumpai adalah abon. Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas yang terbuat dari daging. Daging yang digunakan untuk pengolahan abon memiliki variasi yang beragam mulai dari daging hewan buruan, hewan ternak, ikan, dan unggas (Susanti dalam Kholikin dkk, 2023).

Bakso sudah dikenal oleh masyarakat umum dari berbagai lapisan masyarakat di Indonesia karena harganya yang relatif cukup murah. Bakso merupakan salah satu bentuk hasil olahan dari daging sapi dan dikenal sebagai makanan jajanan yang populer oleh masyarakat dengan tingkat permintaan yang tinggi. Produk bakso dikenal luas di seluruh Indonesia, termasuk di Kalimantan Timur (Kaltim). Provinsi Kaltim terdiri dari sepuluh kabupaten/kota, salah satu di antaranya adalah Kabupaten Kutai Kartanegara (Kukar). Produsen/pedagang bakso daging sapi tersebar luas di seluruh wilayah Kukar, baik produsen/pedagang bakso yang memiliki tempat berjualan permanen/menetap maupun pedagang bakso keliling. Banyaknya pedagang bakso di Kukar dipicu oleh 3 besarnya faktor pendukung, seperti mudahnya memperoleh bahan baku, jumlah penduduk, pelanggan bakso yang terus meningkat dan lain-lain.

Bakso saat ini sudah mulai dilirik oleh banyak orang untuk dijadikan salah satu alternatif usaha untuk meningkatkan penghasilan terutama di Kutai Kartanegara, karena permintaan terhadap bakso tersebut terus meningkat, proses pembuatannya juga cukup sederhana dan bahan baku yang digunakan juga mudah didapatkan. Dalam pembuatan bakso daging pastinya melibatkan sejumlah tenaga kerja dan membutuhkan beberapa bahan baku penolong yang digunakan untuk membuat produk tersebut dan menghasilkan bakso yang berkualitas tentunya mempengaruhi nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan daging menjadi bakso, selain itu usaha ini juga memiliki cabang lain. Selain itu tempat usaha pada bakso lamongan tersebut telah berdiri sejak tahun 2016 merintis dari awal hingga berkembang sampai sekarang, oleh karena itu peneliti memilih tempat penelitian tersebut

karena ingin mengetahui bagaimana pemilik tempat usaha mengembangkan usahanya agar bisa berkembang sampai saat ini.

Terdapat penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Maulida, 2020) dengan berjudul “Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agroindustri Daun Cengkeh di Desa Padang Kecamatan Gantarang Kabupaten Bulukumba (Studi Kasus UD. Usaha Baru)” jenis data yang digunakan adalah kuantitatif dan kualitatif. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis keuntungan dan nilai tambah dengan metode Hayami. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa UD. Usaha baru memperoleh keuntungan sebesar Rp26.353.125 per tahun dengan total penerimaan Rp168.000.000 per tahun dan total biaya Rp141.646.875 per tahun dengan tingkat keuntungan sebesar 90 %. Nilai tambah yang diperoleh UD. Usaha Baru yaitu sebesar Rp140.400 per produksi dan per tahunnya sebanyak Rp19.656.000. dan untuk 1 kilogram daun cengkeh menghasilkan nilai tambah sebanyak 0,02 kg dengan nilai sebesar Rp900, serta rasio nilai tambahnya yaitu sebesar 73%. Dan waktu yang diperlukan untuk melakukan operasi produksi pada agroindustri daun cengkeh sebesar 90% per produksi.

Penelitian juga telah dilakukan oleh (Bachtiar, dkk. 2023) dengan judul “Analisis Nilai Tambah Pada Agroindustri Dendeng Sapi (Studi Kasus Di Kelurahan Sukanagara Kecamatan Purbaratu Tasikmalaya)” ialah satu olahan daging sapi yaitu dendeng sapi produk makanan yang berbentuk lempengan terbuat dari daging sapi segar dan daging sapi beku, yang diiris atau digiling ditambah bumbu dan dikeringkan dengan sinar matahari atau alat pengering, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui : (1) Besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan agroindustri dendeng sapi Hj. Iti di Kelurahan Sukanagara Kecamatan Purbaratu Tasikmalaya. (2) Besarnya nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan dendeng sapi Hj. Iti di Kelurahan Sukanagara Kecamatan Purbaratu Tasikmalaya. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi kasus pada agroindustri dendeng sapi Hj. Iti di Kelurahan Sukanagara Kecamatan Purbaratu Tasikmalaya dengan pertimbangan bahwa agroindustri dendeng sapi Hj. Iti hanya satu-satunya yang memproduksi dendeng sapi. Sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah ditentukan secara sengaja (*purposive*) pada agroindustri dendeng sapi Hj. Iti, dengan pertimbangan bahwa agroindustri tersebut merupakan satu-satunya agroindustri yang ada di Kelurahan Sukanagara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Biaya yang dikeluarkan oleh agroindustri dendeng sapi di Kelurahan Sukanagara Kecamatan Purbaratu Kota Tasikmalaya dalam satu kali proses produksi adalah Rp2.314.981,84 dan penerimaan Rp2.700.000,00 sehingga memperoleh pendapatan Rp385.018,16. 2) Nilai tambah yang diperoleh pengusaha agroindustri dendeng sapi di Kelurahan Sukanagara Kecamatan Purbaratu Kota Tasikmalaya yaitu Rp39.266,67 per kilogram.

Dari uraian yang telah dijelaskan diatas peneliti ingin mengkaji dan meneliti tentang analisis nilai tambah olahan daging menjadi bakso kemudian dibekukan dan menjadi olahan, dengan adanya kegiatan industri yang mengubah bentuk primer menjadi produk baru yang lebih tinggi nilai ekonomisnya setelah melalui proses pengolahan, maka akan dapat memberikan nilai tambah karena dikeluarkan biaya biaya sehingga terbentuk harga baru yang lebih tinggi dan keuntungan yang lebih besar bila dibandingkan tanpa melalui proses pengolahan.

Berdasarkan hal tersebut mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dari daging sapi diolah menjadi bakso dengan menyusun penelitian yang berjudul

“Analisis Nilai Tambah Olahan Daging Sapi Menjadi Bakso Lamongan di Kecamatan Tenggarong”.

## **METODE PENELITIAN**

### **Rancangan Penelitian**

Rancangan penelitian ini didasarkan atas permasalahan penelitian yang mana hal tersebut mendorong peneliti untuk mengetahui lebih lanjut mengenai nilai tambah dari daging sapi yang diolah menjadi bakso pada bakso lamongan di Kecamatan Tenggarong. Dalam rancangan penelitian ini ditentukan dengan pendekatan studi kasus, yang berlokasi di usaha bakso lamongan Kecamatan Tenggarong.

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari 2024 hingga selesai. Tempat penelitian ini berlokasi di Agen Bakso Lamongan JL. Gunung Belah RT.64 Kelurahan Loa Ipuh Kec. Tenggarong Kabupaten Kutai Kartanegara, Provinsi Kalimantan Timur, dengan mengambil data produksi yang dilakukan dalam 2 minggu 1 kali setiap bulannya. Pengambilan produksi yang dilakukan 2 minggu sekali disetiap bulannya dikarenakan untuk memenuhi permintaan pasar sesuai dengan daya belinya.

### **Definisi Operasional**

Untuk memahami secara jelas hal-hal yang diteliti maka secara operasional diberikan penjelasan sebagai berikut :

1. Bakso adalah produk hasil pengolahan dari daging sapi yang di produksi oleh agen bakso pada usaha bakso Lamongan.
2. Nilai tambah adalah suatu komoditas yang bertambah nilainya karena melalui proses pengolahan bakso sapi hasil dari pengolahan daging sapi pada usaha bakso Lamongan.
3. *Key Person* atau informan kunci dalam penelitian ini yaitu pemilik usaha, dan juga pengelola tempat usaha yang ada di usaha bakso Lamongan.
4. *Output* pada penelitian ini adalah hasil produksi olahan daging sapi menjadi bakso dari usaha bakso Lamongan dengan satuan yang digunakan Kilogram (Kg).
5. *Input* dalam penelitian ini adalah jumlah bahan baku daging sapi yang digunakan dalam pengolahan bakso dengan menggunakan satuan kilogram (Kg).
6. Keuntungan nilai tambah yang terdapat pada hasil dari pengolahan bakso di usaha bakso Lamongan (Rp).
7. Tenaga Kerja yang terdapat bekerja pada usaha pengolahan usaha bakso di usaha bakso Lamongan (HOK).
8. Upah tenaga kerja pada usaha olahan bakso Lamongan dengan satuan rupiah (Rp).
9. Harga *output* daging sapi pada usaha olahan daging bakso lamongan dengan satuan rupiah per kilogram (Rp/Kg).
10. Sumbangan input lain ialah total keseluruhan biaya bahan penolong yang digunakan dalam sekali produksi dengan satuan rupiah (Rp).
11. Data yang digunakan peneliti data yang diperoleh yakni bulan Januari 2024.

### **Jenis dan Sumber Data**

#### **1. Jenis Data**

Dalam penelitian yang akan di laksanakan ini jenis data yang digunakan adalah data kuantitatif. Adapun penelitian kuantitatif ini merupakan pendekatan penelitian dalam bentuk

angka-angka yang dimulai dari pengumpulan data, interpretasi data yang digunakan sampai pada tahap penyajian hasil data yang digunakan dalam penelitian.

## 2. Sumber Data

Sumber data adalah salah satu yang paling vital dalam penelitian. kesalahan dalam menggunakan atau memahami sumber data, maka data yang diperoleh juga akan meleset dari yang diharapkan. Oleh karena itu, peneliti harus mampu memahami sumber data mana yang mesti digunakan dalam penelitiannya itu. Sumber data dalam penelitian ini ada dua yaitu :

- a. Data primer adalah data yang diperoleh dengan cara mendatangi langsung tempat penelitian dan melakukan wawancara dengan responden yang dibantu dengan menggunakan kusioner (pertanyaan) yang telah dibuat dan disusun sesuai dengan tujuan dan penelitian.
- b. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dalam bentuk yang sudah jadi dan sudah diolah oleh pihak lain. Biasanya sudah dalam bentuk publikasi seperti data yang diperoleh dari situasi-situasi internet dan data lainnya yang berhubungan langsung dengan objek-objek yang byang diteliti.

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan dua cara yaitu, penelitian di lapangan (*field work research*) dan penelitian perpustakaan (*library nesearch*). Penelitian lapangan yaitu dengan mengadakan wawancara langsung kepada reponden dengan melakukan observasi yang diiringi dengan pencatatan. Penelitian perpustakaan yaitu pengambilan data-data dari bahan kepustakaan dengan mengutip bagian-bagian yang relevan dan diperlukan dalam penelitian. Ruang lingkup analisis penelitian ini adalah biaya, pendapatan, keuntungan, profitabilitas, efisiensi, dan analisis nilai tambah (Budiman, 2012).

### Teknik Validasi Data

Teknik validasi data yang digunakan ialah teknik *Key Person*. Menurut Bungin (2013) variabel dipahami sebagai fenomena yang bervariasi dalam bentuk: kualitas, kuantitas, mutu, dan standar. Dari pengertian ini, maka dapat dipahami variabel adalah sebuah fenomena yang berubah-ubah, ada fenomena yang sederhana, sementara ada fenomena lain yang sangat kompleks. Untuk itu orang-orang yang menjadi informan kunci harus diambil dari orang-orang yang dianggap dapat memberi informasi yang berkaitan langsung dengan fokus penelitian yang sedang di laksanakan, *key person* dalam penelitian ini ialah pemilik usaha, pengelola usaha pada usaha bakso Lamongan.

### Teknik Pengolahan dan Analisis Data Metode Hayami

**Tabel 1.** Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No	Variabel	Nilai
<b><i>Output, Input dan Harga</i></b>		
1	<i>Output</i> (kg)	1
2	<i>Input</i> (kg)	2
3	Tenaga Kerja (HOK)	3
4	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$(5) = (3) / (2)$

No	Variabel	Nilai
6	Harga Output (Rp)	6
7	Upah Tenaga Kerja (Rp)	7
<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>		
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	8
9	Sumbangan <i>Input</i> Lain (Rp/Kg)	9
10	Nilai <i>Output</i> (Rp/Kg)	$(10) = (4) \times (6)$
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	$(11a) = (10) - (9) - (8)$
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	$(11b) = (11a/10) \times 100\%$
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp)	$(12a) = (5) \times (7)$
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	$(12b) = (12a/11a) \times 100\%$
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$(13a) = (11a) - (12a)$
	b. Tingkat Keuntungan (%)	$(13b) = (13a) / (10) \times 100\%$

Sumber: Hayami, dalam Prihartini, P (2021)

## PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Usaha

Usaha bakso Lamongan berdiri sejak tahun 2016 dan berlokasi di Kecamatan Tenggarong. Usaha ini termasuk dalam industri rumah tangga dengan jumlah tenaga kerja sebanyak enam orang, terdiri dari tenaga kerja dalam keluarga yaitu 2 orang dan luar keluarga sebanyak 4 orang. Bahan baku utama yang digunakan adalah daging sapi beku bagian pinggul, dengan kapasitas produksi sebesar 300 kg daging sapi dalam satu kali proses produksi (dua minggu sekali).

### Biaya Produksi dan Pendapatan

Proses produksi bakso menggunakan bahan baku utama berupa daging sapi serta bahan penolong seperti tepung kanji, telur, bawang putih, bawang goreng, lada, garam, dan penyedap rasa. Seluruh biaya produksi dikeluarkan untuk menghasilkan bakso yang kemudian dipasarkan dalam bentuk produk siap jual. Berdasarkan hasil penelitian, pendapatan usaha dalam satu kali proses produksi mencapai Rp18.336.000.

**Tabel 2.** Analisis Tabel Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
<b><i>Output, Input dan Harga</i></b>		
1	<i>Output</i> (kg)	1
2	<i>Input</i> (kg)	2
3	Tenaga Kerja (HOK)	3
4	Faktor Konversi	$(4) = (1) / (2)$
5	Koefisien Tenaga Kerja (HOK/kg)	$(5) = (3) / (2)$
6	Harga Output (Rp)	6
7	Upah Tenaga Kerja (Rp)	7

No.	Variabel	Nilai
	<b>Penerimaan dan Keuntungan</b>	
8	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	86,000.00
9	Sumbangan Input Lain (Rp/Kg)	24,480.00
10	Nilai Output (Rp/Kg)	(10) = (4) x (6)
11	a. Nilai Tambah (Rp/Kg)	(11a) = (10) - (9) - (8)
	b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11b) = (11a/10) x 100%
12	a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp)	(12a) = (5) x (7)
	b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12b) = (12a/11a) x 100%
13	a. Keuntungan (Rp/Kg)	(13a) = (11a) - (12a)
	b. Tingkat Keuntungan (%)	(13b) = (13a) / (10) x 100%

Sumber: Data Primer yang diolah Peneliti (2024)

Perhitungan nilai tambah yang diperoleh dari olahan data produksi pengolahan bakso selama dua minggu sekali. Pada tabel 2 terlihat bahan baku yang digunakan berupa daging sapi sebanyak 300 kg per bulan untuk di olah lagi menjadi bakso, dengan diketahui rata-rata daging sapi yaitu 86.000,00 per kg. Dari 300 kg daging sapi menghasilkan jumlah *output* yaitu sebesar 600 per kg yang dijual dengan harga 90.000,00 per kg. Faktor konversi dari pengolahan bakso ini adalah 2, artinya ialah setiap 1 kg daging sapi akan menghasilkan 2kg bakso. Sedangkan factor koversi pada penelitian ini berbeda dari pada hasil penelitian yang dilakukan oleh (Lubis, 2023) tentang nilai tambah ikan gurami menjadi olahan bakso ikan. Bahwa produksi bakso ikan untuk satu kali produksi menghasilkan sebesar 3 kg hasil *output*. Dalam proses tersebut membutuhkan 8kg ikan gurami, sehingga faktor konversinya ialah 0,375. Pada uraian tersebut disimpulkan bahwa dari hasil penelitian yang telah dilakukan ini lebih besar dari hasil penelitian oleh (Lubis, 2023). Faktor konversi ditentukan oleh jumlah *output* yang dihasilkan, semakin banyak jumlah *output* yang diperoleh dari input maka yang didapat akan semakin besar pula jumlah faktor konversi yang diperoleh kemudian menghasilkan semakin besar nilai tambah yang diciptakan dari suatu produk.

Pada pembuatan bakso tenaga kerja yang digunakan dalam proses pengolahan daging sapi menjadi bakso semuanya menggunakan tenaga kerja dalam keluarga dan luar keluarga. Dalam proses pengolahannya mempekerjakan total 4/HOK tenaga kerja luar keluarga dengan upah sebesar Rp36.000,00/HOK yang terbagi tugas tugas nya seperti pencetak pentol, pembungkus, dan penjualannya. Berdasarkan Tabel 2 didapatkan koefisien tenaga kerja sebesar 0.013333333, artinya setiap pengolahan setiap 1 kg daging sapi membutuhkan tenaga kerja sebesar 0.013333333/HOK dengan demikian pendapatan tenaga kerja yang diperoleh sebesar Rp480,00 per kg bahan baku, pangsa tenaga kerja yaitu sebesar 0.55 persen.

Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh (Nurrafika, 2016) tentang “Analisis Nilai Tambah dan Profitabilitas Agroindustri Keripik Nangka” rata-rata tenaga kerja yang digunakan sebesar 146,25 HOK. Rata-rata upah tenaga kerja perhari yaitu Rp.35.000 per orang. Nilai koefisiensi tenaga kerja diperoleh sebesar 0,366 HOK/kg. Hasil perhitungan koefisien tenaga kerja diperoleh dari pembagian antara jumlah rata-rata HOK tenaga kerja dengan jumlah *input*

bahan baku yang diolah dalam satu hari. Waktu yang dibutuhkan tenaga kerja untuk mengolah satu kilogram buah nangka segar menjadi keripik angka adalah 0,366 HOK.

Besarnya jumlah sumbangan input lain yang dikeluarkan untuk pengolahan satu kilogram daging sapi adalah Rp24,480.00 per kilogram. Tabel 2 dapat dilihat bahwa sumbangan *input* lain ini terdiri berdasarkan jumlah total biaya seperti bahan penolong yaitu bumbu-bumbu yang dibutuhkan untuk proses pengolahan bakso, dan juga biaya sumbangan *input* lain lebih kecil dari pada biaya pada *input* pokok yaitu bahan baku daging sapi yang digunakan pada pengolahan bakso, walaupun biaya sumbangan input lain terdapat banyak jenis penggunaannya. Sedangkan biaya bahan baku yang digunakan hanya terdiri dari satu komponen yaitu biaya bahan baku saja, tetapi bahan baku yaitu daging sapi lebih mahal harganya sehingga biaya yang dikeluarkan juga lebih besar dibanding dengan biaya sumbangan *input* lain.

Nilai *output* didapatkan dari perkalian antara faktor konversi dengan harga *output* sehingga menghasilkan nilai *output* dari pengolahan bakso sebesar Rp.180.000,00 per kilogram yang artinya pada setiap pengolahan satu kilogram daging sapi akan memperoleh nilai *output* sebesar Rp180.000,00 per kilogram. Sedangkan penelitian yang telah dilakukan oleh (Syarif, 2013) tentang analisis nilai tambah olahan daging sapi menjadi abon sapi pada *industry* rumah tangga. Nilai *output* yang diperoleh pada tiap satu kilogram daging sapi sebesar Rp.180.000. Nilai *output* pada penelitian ini sama dengan dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Syarif, 2013).

Angka nilai tambah didapatkan dengan mengurangi nilai *output*, sumbangan *input* lain dan juga harga bahan baku sebesar Rp.69.520,00 yang artinya setiap satu kilogram daging sapi yang di produksi menjadi bakso akan menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.69.520,00 per kilogram. Sedangkan rasio nilai tambah ialah perbandingan antara nilai tambah dengan harga *output* atau nilai produk. Rasio nilai tambah yang didapatkan dari hasil perhitungan yaitu sebesar 38,62%. Hal tersebut menjelaskan dalam pengolahan daging sapi menjadi bakso memberikan nilai tambah sebesar 38,62% dari nilai produk. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh (Nurrafika, 2016) tentang analisis nilai tambah dan profitabilitas *agroindustry* keripik nangka ini menjelaskan bahwa nilai tambah diperoleh dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan sumbangan input lain. Di mana nilai tambah pada penelitian ini lebih besar dari penelitian yang dilakukan oleh (Nurrafika, 2016) yaitu sebesar Rp.12.369,04 dan angka rasio nilai tambah pada penelitian ini lebih rendah dari hasil penelitian (Nurrafika, 2016) yaitu sebesar 68,72 persen.

Besar pendapatan tenaga kerja yang diperoleh untuk setiap kilogram bakso yaitu sebesar Rp480,00. Pangsa tenaga kerja diperoleh dari perhitungan persentase antara pendapatan tenaga kerja terhadap nilai tambah. Pangsa tenaga kerja pada pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha bakso Lamongan yaitu sebesar 0,69% dari *output* yang dihasilkan.

Besarnya keuntungan yang didapatkan dari proses produksi pengolahan bakso yaitu Rp69.040,00 per kilogram dengan persentase tingkat keuntungan sebesar 38,36% dari nilai *output*. Sehingga mengetahui segala uraian yang ada diatas maka pihak pengelola yang menjalankan usaha bakso Lamongan mengetahui keuntungan yang diperoleh dari pengolahan bakso tersebut. Sedangkan Penelitian yang dilakukan oleh (Nurrafika, 2016) tentang analisis nilai tambah dan profitabilitas *agroindustry* keripik nangka menjelaskan besar keuntungan

yang diperoleh dari pembuatan keripik nangka adalah sebesar Rp.11.812,65/kg dengan persentase tingkat keuntungan dari pembuatan keripik nangka sebesar 95,50 persen hal ini dikarenakan apa bila besarnya *output* yang dihasilkan maka akan memperoleh tingkat keuntungan yang besar pula. Sebagaimana disampaikan oleh (Sudiyono, 2004) bahwa apabila bagian harga yang diterima petani < 50% maka pemasaran dikatakan belum efisien dan sebaliknya apabila bagian harga yang diterima petani > 50% maka pemasaran dikatakan efisien.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha bakso Lamongan di Kecamatan Tenggarong mampu menghasilkan nilai tambah sebesar Rp69.520 per kilogram dengan rasio nilai tambah 38,62%. Pendapatan usaha dalam satu kali proses produksi mencapai Rp18.336.000. Hal ini menunjukkan bahwa usaha bakso Lamongan layak untuk dikembangkan sebagai usaha agroindustri rumah tangga karena mampu memberikan nilai tambah dan meningkatkan pendapatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Bachtiar, R. K. A., Rochdiani, D., & Novianty, A. (2023). Analisis nilai tambah pada agroindustri dendeng sapi (Studi kasus di Kelurahan Sukanagara Kecamatan Purbaratu Tasikmalaya). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 10(2). <https://doi.org/10.25157/jimag.v10i2.9805>
- [2] Badan Pusat Statistik Kalimantan Timur. (2023). *Kaltim dalam angka 2023*. Badan Pusat Statistik Kalimantan Timur.
- [3] Budiman. (2012). *Analisis efisiensi dan nilai tambah agroindustri tahu di Kota Pekanbaru* [Skripsi, Universitas Riau].
- [4] Bungin, B. (2013). *Metodologi penelitian kuantitatif*. Kencana Prenada Media Group.
- [5] Kholikin, A., Wathoni, N., & Yusuf, M. (2023). Analisis finansial dan nilai tambah agroindustri abon daging di Kabupaten Lombok Barat. *Agrimansion*, 24(1), 143–154. <https://doi.org/10.29303/agrimansion.v24i1.1382>
- [6] Lubis, W., Intan, D. R., Gurning, R. N. S., Kabeakan, N. T. M. B., & Purba, K. F. (2023). Analisis nilai tambah pada usaha pengolahan ikan gurame di Kecamatan Medan Amplas, Kota Medan. *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 751–757. <http://dx.doi.org/10.37159/jpa.v25i1.2507>
- [7] Maryam. (2020). Analisis nilai tambah agrobisnis keripik beledag di Desa Citeureup Kecamatan Kawali Kabupaten Ciamis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*, 7(3), 789. <http://dx.doi.org/10.25157/jimag.v7i3.4017>
- [8] Maulidya. (2020). *Analisis keuntungan dan nilai tambah agroindustri daun cengkeh di Desa Padang Kecamatan Gantarang Kabupaten Bulukumba* [Skripsi, Universitas Muhammadiyah Makassar].
- [9] Nasaruddin. (2015). Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedua Kecamatan Seluma Selatan. *Agrisep*, 14(1), 85–96. <https://doi.org/10.31186/jagrisep.14.1.85-96>
- [10] Nurrafika, I. (2016). *Analisis nilai tambah dan profitabilitas agroindustri keripik nangka "So Kressh" pada CV Kajeyefood Malang* [Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya].
- [11] Nurcholis, H. (2011). *Pertumbuhan dan penyelenggaraan pemerintahan desa*. Erlangga.

- [12] Prihartini, P. (2021). *Analisis nilai tambah pengolahan jamur tiram di Kelurahan Sialang Sakti Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru (Studi kasus Rumah Jamur Nando)* [Skripsi, Universitas Islam Riau].
- [13] Sudiyono, A. (2004). *Pemasaran pertanian*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- [14] Susanti, S. (2021). *Teknologi pengolahan daging kelinci secara aman, sehat, utuh dan halal (ASUH)*. Undip Press.
- [15] Syarif. (2013). *Analisis nilai tambah abon sapi pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu* [Skripsi, Universitas Tadulako].