

Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Kikil (Studi Kasus Rumah Makan Ende Mbaumuku, Kecamatan Langke Rembong, Kabupaten Manggarai)

Value Added Analysis of Beef Tendon Meatball Business (Case Study at Ende Restaurant, Mbaumuku, Langke Rembong Subdistrict, Manggarai Regency)

Alfrida Meina Setia Paus^{1*}, Maria R. Deno Ratu¹, Johanes G. Sogen¹

¹Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana
Jl. Adi Sucipto Penfui, Kupang 85001, Telp (0308) 881580, Fax (0380)

*Email koresponden: pausalfrida@gmail.com

ABSTRAK

Suatu penelitian telah dilakukan di Rumah Makan Ende Mbaumuku, Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai dengan tujuan untuk: 1) mengetahui nilai tambah usaha bakso kikil sapi, dan 2) mengetahui besarnya pendapatan usaha bakso kikil sapi pada rumah makan tersebut. Penelitian ini merupakan studi kasus pada usaha bakso kikil di rumah makan Ende Mbaumuku Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai. Responden dalam penelitian ini adalah pengusaha bakso kikil Rumah Makan Ende. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah teknik observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disiapkan. Metode analisis data yang digunakan adalah metode Hayami. Nilai output, koefisien tenaga kerja, dan koefisien konversi merupakan variabel utama dalam analisis nilai tambah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan usaha bakso kikil di rumah makan Ende adalah sebesar Rp39.882.417/bulan dan nilai tambah yang diperoleh per satuan input adalah sebesar Rp170.267/kg dengan rasio nilai tambah sebesar Rp59,22% dari output yang dihasilkan.

Kata kunci : Bakso Kikil, Nilai Tambah, Pendapatan.

ABSTRACT

A case study was conducted at Ende Mbaumuku Restaurant, Langke Rembong Sub-District, Manggarai Regency with the objectives to: 1) determine the value added of the beef tendon meatball business, and 2) determine the income generated from the beef tendon meatball business at the restaurant. This study was a case study on the beef tendon meatball business at Ende Mbaumuku Restaurant, Langke Rembong Sub-District, Manggarai Regency. The respondent of this research was the beef tendon meatball entrepreneur of Ende Restaurant. The data collection methods used were observation, interviews, and document study techniques. Data collection and direct observation were conducted for one month during February 2025. Primary data were obtained through direct interviews using a prepared questionnaire. The data analysis method used was the Hayami method. The results of the study showed that the income from the beef tendon meatball business at Ende Restaurant was IDR 39,882,417 per month. The added value obtained per unit of input was IDR 170,267 per kg with an added value ratio of 59.22% of the output produced.

Keywords : beef tendon meatball, value added, income.

PENDAHULUAN

Pangan hewani yang biasa dikonsumsi masyarakat berupa daging segar maupun olahan. Salah satu produk olahan tersebut adalah bakso kikil sapi. Bakso kikil merupakan hasil pengolahan dari bagian hasil ikutan pemotongan ternak sapi yaitu kikil. Dengan mengolah kikil menjadi produk makanan seperti bakso kikil, maka terjadi peningkatan nilai tambah karena bahan baku sebelumnya

memiliki nilai jual yang rendah menjadi produk jadi yang memiliki harga jual lebih tinggi. Peningkatan nilai jual ini pada akhirnya berdampak pada meningkatnya pendapatan bagi pengusaha bakso kikil.

Rumah Makan Ende Mbaumuku di Kecamatan Langke Rembong, Kabupaten Manggarai, memproduksi dan menjual bakso kikil sapi. Adanya pengolahan bakso kikil

meningkatkan nilai tambah kikil sapi. Adanya perubahan nilai tambah menyebabkan meningkatnya nilai jual produk bakso tersebut. Peningkatan penjualan akan meningkatkan pendapatan.

Permasalahannya informasi tentang peningkatan nilai tambah dari bakso kikil serta pendapatan yang diperoleh pelaku usaha bakso kikil masih terbatas. Salah satu usaha bakso kikil yang ada di Kabupaten Manggarai adalah usaha bakso kikil Ende Mbaumuku di Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai. Daging dan kulit kaki sapi sebagai bahan baku utama dalam usaha ini adalah daging sapi segar dibandingkan produk pangan hewani lainnya karena kandungan gizi pada daging sapi cukup tinggi. Daging sapi yang telah diolah menjadi sebuah produk juga cenderung memiliki kalori produk dua kali lipat lebih tinggi dibandingkan dengan daging sapi yang belum diolah (Soeparno, 2015) Menunjukkan bahwa pengolahan produk hewani tidak hanya dapat meningkatkan penjualan, tetapi juga meningkatkan keuntungan. Harga makanan hewani olahan biasanya lebih tinggi dibandingkan dengan produk daging segar, sehingga berdampak pada permintaan dan minat pasar (Noach & Lalus, 2020) Olahan berbahan dasar daging sapi memiliki rasa yang enak dan memiliki manfaat bagi tubuh. sehingga daging sapi sering dijadikan sebagai bahan baku. Produk ternak sapi bukan bukan hanya dagingnya yang halal dikonsumsi, kulitnya pun halal untuk dikonsumsi.

Kecamatan Langke Rembong terdiri dari satu kecamatan, 18 desa, dan satu kelurahan,

dengan pusat pemerintahan di Kota Ruteng. Di Kecamatan Langke Rembong terdapat sebuah rumah makan yakni rumah makan Ende di Mbaumuku. (Badan Pusat Statistik Kabupaten Manggarai, 2022) menunjukkan bahwa populasi ternak sapi potong di Kecamatan Langke Rembong sangat tinggi dibandingkan populasi ternak kecil lainnya. Hal ini karena pada tahun 2020 mencapai 27.871 ekor, tahun 2021 mencapai 26.815 ekor, pada tahun 2021 terjadi penurunan populasi ternak sapi yang disebabkan oleh adanya virus PMK (*Foot and Mouth Disease/FMD*), dan tahun 2022 mencapai 28.424 ekor, serta tahun 2023 mencapai 27.339 ekor. Jumlah populasi ternak sapi yang cukup besar ini membuka peluang usaha bagi pengembangan usaha pengolahan daging sapi, termasuk pengolahan kikil menjadi bakso kikil.

Rumah Makan Ende memiliki pasokan bahan baku yang melimpah dan dapat mengolah bahan-bahan lokal menjadi produk yang lebih bernilai jual lebih tinggi. Oleh karena itu, pengolahan daging sapi dapat memenuhi permintaan masyarakat akan makanan hewani, terutama bakso sapi kikil sapi. Permasalahan utamanya adalah terbatasnya informasi mengenai nilai tambah yang dihasilkan oleh pengusaha bakso kikil sapi, dan jumlah pendapatan aktual yang diperoleh pelaku usaha masih terbatas. Berdasarkan permasalahan tersebut maka telah dilakukan suatu penelitian dengan judul " Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Kikil (Studi Kasus Rumah Makan Ende Mbaumuku, Kecamatan Langke Rembong, Kabupaten Manggarai)."'

MATERI DAN METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di rumah makan Ende Mbaumuku Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai. Penelitian ini terdiri dari penulisan proposal sampai pada pertanggungjawaban skripsi dan publikasi artikel. Pengumpulan data dilakukan selama satu bulan dihitung dari tanggal 04 Februari-04 Maret 2025.

Metode Pengambilan Contoh

Penelitian ini adalah suatu studi kasus pada usaha bakso kikil di rumah makan Ende Mbaumuku Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai. Responden dalam

penelitian ini adalah pengusaha bakso kikil rumah makan Ende.

Jenis Data Penelitian

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini berdasarkan sifatnya yaitu data kualitatif dan data kuantitatif. Data kualitatif adalah data yang dinyatakan dalam bentuk kata, kalimat verbal dan gambar. Data kualitatif yang dimaksud dalam penelitian ini adalah identitas responden (jenis kelamin, pendidikan, pengalaman usaha). Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau bilangan. Data kuantitatif dalam penelitian ini berupa jumlah penjualan bakso, jumlah tenaga kerja, biaya produksi, penerimaan, dan pendapatan.

Jenis data berdasarkan sumbernya yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang dihimpun oleh peneliti dari sumber pertama (tidak melalui perantara), baik individu maupun kelompok. Data primer secara khusus dilakukan untuk menjawab pertanyaan penelitian. Data sekunder adalah data yang dihimpun peneliti dari berbagai sumber misalnya laporan BPS dan Dinas Peternakan.

Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini adalah suatu studi kasus di Rumah Makan Ende. Wawancara dengan pemilik rumah makan Ende dan studi pustaka merupakan metode pengumpulan data. Wawancara dilakukan dengan menggunakan

quesioner yang telah disiapkan sebelumnya untuk memperoleh data primer. Studi pustaka digunakan untuk mengumpulkan data sekunder.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis nilai tambah dengan menggunakan Metode Hayami. Analisis data diawali dengan melakukan verifikasi data selanjutnya melakukan tabulasi terhadap data yang sudah diperoleh yaitu berupa data primer. Untuk menjawab tujuan satu dilakukan analisis nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan Nilai Tambah dengan Menggunakan Metode Hayami.

| Variabel | Nilai |
|---|------------------------|
| I. Output, input dan harga | |
| 1. Output (kg) | (1) |
| 2. Input (kg) | (2) |
| 3. Tenaga Kerja (HOK) | (3) |
| 4. Faktor Konversi | (4)=(1)/(2) |
| 5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK) | (5)=(3)/(2) |
| 6. Harga Output (Rp/HOK) | (6) |
| 7. Upah Tenaga Kerja Langsung (Rp/HOK) | (7) |
| II. Penerimaan dan keuntungan | |
| 8. Harga bahan baku (Rp/Kg) | (8) |
| 9. Sumbangan input lain (Rp/Kg) | (9) |
| 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)x100% |
| 12. a. Pendapatan tenaga kerja langsung (Rp/Kg) | (12a)=(5)x(7) |
| b. Pangsa Tenaga Kerja (%) | (12b)=(12a)/(11a)x100% |

Sumber: (Hayami et al., 1987)

Nilai output, koefisien tenaga kerja, dan koefisien konversi merupakan tiga variabel utama dalam analisis nilai tambah. Jumlah output yang dihasilkan per unit input diwakili oleh koefisien konversi, tenaga kerja langsung yang dibutuhkan untuk pemrosesan diwakili oleh koefisien tenaga kerja, dan nilai output mewakili nilai output yang dihasilkan per unit input. Selanjutnya dilakukan analisis

pendapatan (Soekartawi, 2016) dan menggunakan rumus berikut:

$$I=TR-TC$$

di mana:

I = Pendapatan (*Income*)

TR= Penerimaan (*Total revenue*)

TC= Biaya Total (*Total cost*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Pendapatan Usaha Bakso Kikil Di Rumah Makan Ende Mbaumuku Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai.

Analisis pendapatan mencakup biaya produksi, penerimaan dan pendapatan. Ketiga faktor tersebut diuraikan sebagai berikut:

Biaya

Komponen biaya dalam usaha bakso kikil di Kecamatan Langke Rempong terdiri atas biaya investasi dan biaya operasional. Biaya investasi mencakup biaya pengadaan lahan,

bangunan rumah makan, pengadaan kursi dan meja, peralatan masak, dan fasilitas lainnya (meja kasir dan mesin hitung). Total biaya investasi yang dikeluarkan adalah sebesar Rp40.000.000 (Tabel 2).

Tabel 2. Biaya investasi Rumah Makan Ende.

| No | Deskripsi | Unit | Jumlah | Total |
|--------------|-----------|-------|--------|-------------------|
| 1 | Tanah | m2 | 100 | 7.500.000 |
| 2 | Bangunan | m2 | 80 | 15.000.000 |
| 5 | Peralatan | Paket | 1 | 17.500.000 |
| Total | | | | 40.000.000 |

Sumber: Data primer, 2025 (diolah).

Biaya operasional dalam usaha bakso kikil meliputi seluruh pengeluaran rutin selama proses produksi berlangsung. Dalam penelitian ini, biaya operasional dibagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap dalam usaha bakso kikil merupakan biaya penyusutan semua barang inventaris termasuk bangunan warung dan peralatan-peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Besar biaya penyusutan peralatan yang dikeluarkan pengusaha bakso kikil rata-rata dalam satu bulan adalah Rp414.583,33/bulan dengan umur ekonomis 15 tahun. Hasil penelitian ini lebih rendah dari hasil penelitian (Nasaruddin et al., 2015) tentang nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al- Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan yang menyatakan bahwa rata-rata biaya tetap yang dikeluarkan oleh pengelola usaha bakso selama satu bulan adalah sebesar Rp641.805/bulan. Perbedaan ini diduga karena jumlah fasilitas yang digunakan dalam proses produksi tersebut.

Biaya Variabel terdiri dari biaya bahan baku utama, bahan penunjang, dan biaya tenaga kerja yang diuraikan masing-masing sebagai berikut: 1) Biaya Bahan Baku Utama. Biaya bahan baku utama adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli sejumlah bahan baku utama seperti daging dan kulit kaki sapi. Rata-rata jumlah daging sapi yang digunakan adalah 10kg/hari dan kaki sapi sebanyak 2 pasang. Harga daging sapi adalah Rp125.000/kg dan harga kaki sapi Rp65.000/pasang, sehingga biaya total bahan baku yang dikeluarkan pengusaha bakso dalam pembuatan bakso kikil selama satu bulan adalah sebesar Rp1.380.000 per bulan. Dalam praktiknya, upaya memperoleh bahan baku utama sering kali mengalami kesulitan karena harus bersaing dengan unit usaha lain yang membutuhkan Produk daging sapi, seperti unit usaha bakso

sapi. 2) Bahan Penunjang. Bahan penunjang yang digunakan dalam proses produksi bakso kikil adalah berupa bumbu-bumbu yang digunakan dalam proses produksi seperti bawang merah, bawang putih, bawang goreng, lada, ketumbar, cabe rawit, lengkuas, jahe, kemiri, kecap asin, dan saus tomat. Rata-rata biaya bahan penunjang dalam usaha bakso kikil di rumah makan Ende adalah sebesar Rp4.355.000/bulan. Biaya bahan penunjang ini lebih besar dari pada bahan baku utama. Hal ini dikarenakan terdiri dari banyak komponen yang digunakan dalam proses produksi, serta dipengaruhi oleh fluktuasi harga dan tingkat keawetannya rendah. 3) Tenaga Kerja. Tenaga kerja yang digunakan dalam usaha bakso kikil merupakan tenaga kerja luar keluarga. Jumlah tenaga kerja yang digunakan adalah 10 orang yakni 5 orang laki-laki dewasa dan 5 orang perempuan dewasa. Tenaga kerja memiliki tanggung jawab masing-masing dalam menjalankan pekerjaannya. Pembagian kerja sebagai berikut: a) bagian masak 3 orang yang bertugas di dapur untuk mempersiapkan bumbu masak, merebus dan memasak bakso kikil; b) 2 orang juru masak yang bertugas untuk meracik makanan sesuai standar rasa, dan kualitas agar dapat disajikan tepat waktu sehingga tidak membuat pelanggan menunggu lama, c) 1 orang kasir bertugas untuk menghitung pesanan pelanggan dan menerima pembayaran tunai atau non-tunai; d) 2 orang pramusaji yang bertugas untuk menyampaikan pesanan ke dapur dan mengambil makanan yang sudah siap untuk disajikan ke pelanggan serta membersihkan meja setelah pelanggan selesai makan, e) 2 orang kurir (pengantar pesanan) yang bertugas mengantarkan makanan ke alamat pelanggan dan memastikan pesanan yang dibawa lengkap dan sesuai.

Usaha bakso kikil di rumah makan ‘Ende’ yang beralokasi di Kelurahan Mbauaku, Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai memanfaatkan layanan kurir. Dalam operasionalnya, pengantaran pesanan kepada konsumen dilakukan oleh tenaga kerja atau karyawan yang merupakan bagian dari rumah makan ‘Ende’ itu sendiri. Sistem pengantaran ini merupakan bentuk layanan pengantaran internal (*in-house delivery*), dimana seluruh proses mulai dari penerimaan pesanan hingga pengiriman dikendalikan secara mandiri oleh usaha tanpa melibatkan pihak ke tiga atau *platform* digital pengantaran makanan seperti *grab food*.

Penggunaan tenaga kerja internal sebagai kurir memberikan keuntungan berupa kontrol penuh atas kualitas layanan dan pengelolaan operasional yang lebih efisien. Selain itu, pengantaran oleh karyawan internal memungkinkan usaha menjaga standar pelayanan yang konsisten serta membangun hubungan yang lebih dekat dengan pelanggan. Pengantaran ini hanya berlaku di dalam Kota Ruteng, khususnya di Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai. Penerapan layanan pengantaran dengan gratis ongkos kirim, pada setiap jam kerja. Dengan demikian, model pengantaran menggunakan tenaga kerja internal pada rumah makan Ende merupakan strategi operasional yang mengutamakan kontrol mutu dan efisiensi pelayanan dalam rangka meningkatkan kepuasan pelanggan.

Rumah makan Ende ini tidak hanya menyediakan layanan makan di tempat (*take in*), tetapi juga untuk memperluas jangkauan pemasaran secara digital melalui pelayanan konsumen. Penggunaan layanan ini memungkinkan proses pengantaran pesanan menjadi lebih efisien dan menjangkau pelanggan yang tidak dapat datang langsung ke lokasi usaha. Rumah makan ini dibuka jam 08.00 dan ditutup pada jam 20.00, dengan jumlah jam per hari adalah 8 jam kerja (1 hari kerja pria 1 HKP) yang berarti waktu operasionalnya adalah 12 jam/hari. Alokasi kerja yang digunakan dalam satu bulan kalender (30 hari) adalah 75,6 HKP. Tenaga kerja digaji oleh pemilik Rp1.500.000/bulan/orang. Dengan

demikian, pengusaha bakso kikil mengeluarkan biaya tenaga kerja sebesar Rp15.000.000/bulan/10 tenaga kerja.

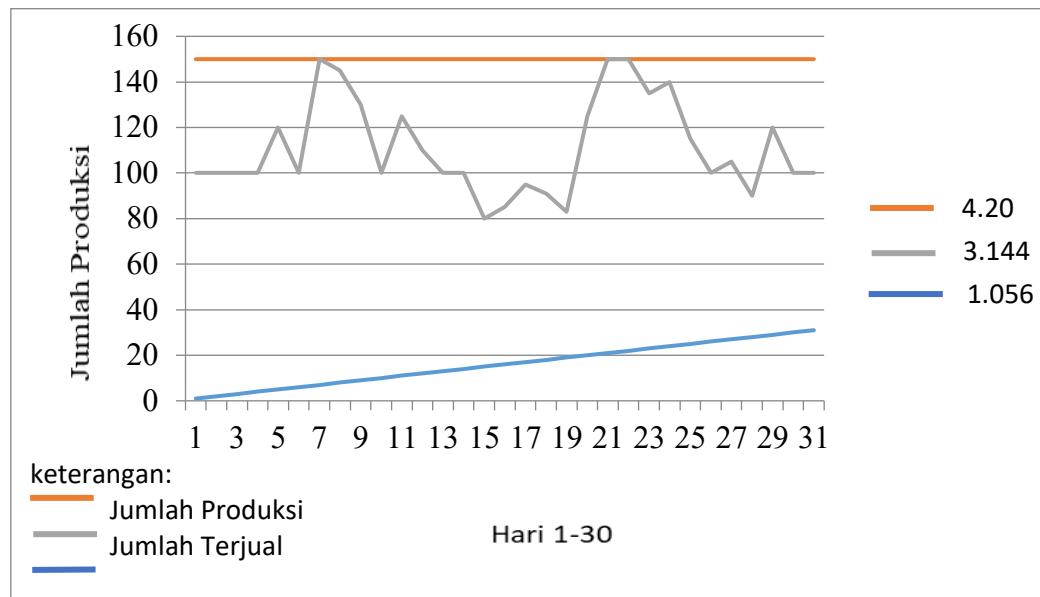
Penerimaan

Penerimaan merupakan total pendapatan kotor yang diperoleh dari hasil penjualan bakso kikil dalam satu bulan. Jumlah produksi bakso kikil yang dihasilkan adalah 4.200 porsi/bulan sedangkan jumlah yang terjual adalah 3.144 porsi/bulan atau 74,86% dari total produksi. Harga satu porsi bakso kikil adalah Rp23.000. Hal ini berarti nilai penerimaan total mencapai Rp72.312.000/bulan. Soekartawi (2016). Menyatakan bahwa penerimaan adalah hasil kali antara total produksi yang diperoleh dengan harga jual produk per unit.

Penerimaan yang diperoleh dari usaha bakso kikil di rumah makan Ende Mbauaku Kecamatan Langke Rembong merupakan hasil dari penjualan bakso kikil dengan harga per porsi Rp23.000. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerimaan total yang diperoleh pengusaha bakso kikil adalah sebesar Rp72.312.000/bulan. Hasil penelitian ini lebih besar dari penelitian (Farisandi, 2018) tentang analisis nilai tambah (*value added*) rantai pasok daging sapi menggunakan metode hayami (studi kasus di RPH) Karangrejo Banyuwangi Jawa Timur yang menyatakan bahwa penerimaan yang diperoleh pelaku usaha sebesar Rp 44.994.450/bulan.

Grafik *trend* produksi jumlah penjualan bakso kikil, dan jumlah yang tidak terjual pada rumah makan ‘Ende’ Mbauaku Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai dapat dilihat pada Gambar 1.

Berdasarkan grafik pada Gambar 1, dapat diketahui bahwa jumlah produksi dalam satu bulan mencapai 4.200 porsi. Dari total produksi tersebut sebanyak 3.144 porsi yang terjual kepada konsumen, sementara sisanya yaitu 1.056 porsi tidak terjual. Jika dilihat dari rasio penjualan terhadap total produksi, maka tingkat penjualan usaha bakso kikil berada pada angka 74,86%. Hal ini menunjukkan bahwa dari seluruh produk yang dihasilkan, sekitar 75% proporsi produk yang berhasil dijual dari total produksi dalam satu bulan.

Gambar 1. Grafik *Trend* Produksi Usaha Bakso Kikil di Rumah Makan Ende

Produk bakso kikil yang tidak terjual dikelola dengan pendekatan sosial dan kesejahteraan internal usaha. Sebagian hasil produksi yang tidak terjual dibagikan kepada tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi dan pelayanan rumah makan sebagai bentuk penghargaan dan motivasi atau kontribusi dalam kegiatan usaha. Dengan adanya pembagian ini, diharapkan dapat meningkatkan kepuasan kerja karyawan, mempererat hubungan kekeluargaan di lingkungan kerja, serta menumbuhkan rasa kebersamaan dalam pengelolaan usaha. Selain itu, sisa produksi yang tidak terjual juga disumbangkan kepada masyarakat sekitar. Pendekatan ini tidak hanya berperan dalam meminimalisasi pemborosan makanan (*food waste*), tetapi juga merupakan bagian dari tanggung jawab sosial usaha kepada lingkungan sekitar. Pengelolaan sisa produk makanan yang melibatkan unsur sosial dapat memberikan dampak positif baik secara ekonomi maupun sosial, sekaligus memperkuat citra positif usaha di mata masyarakat.

Informasi tentang jumlah produksi bakso kikil yang tidak terjual ini sangat penting untuk evaluasi usaha. Hal ini karena dapat membantu pemilik usaha bakso kikil untuk mengetahui seberapa efektif produksi yang dilakukan dan seberapa besar potensi kerugian akibat produk yang tidak terjual. Berdasarkan Gambar 2 tentang grafik *trend* produksi bakso kikil tersebut maka pemilik usaha bakso kikil pada Rumah Makan ‘Ende’ dapat mengambil keputusan lebih baik untuk periode berikutnya, misalnya dengan menyesuaikan jumlah produksi agar lebih sesuai dengan permintaan

pasar, sehingga jumlah yang tidak terjual dapat diminimalisir.

Pendapatan

Pendapatan adalah selisih antara penerimaan yang diperoleh dengan biaya total yang dikeluarkan dalam proses produksi. Hal ini berarti bahwa nilai pendapatan ditentukan oleh nilai penerimaan dan biaya yang dikeluarkan. Rata-rata pendapatan yang diperoleh pengusaha bakso kikil di rumah makan Ende adalah Rp39.882,417/bulan. Pendapatan ini menunjukkan efisiensi pengelolaan usaha setelah semua biaya produksi dan operasional dikurangkan. Hasil penelitian ini lebih besar dari penelitian (Farilanda, 2018) tentang Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Bakso Ikan Tuna di Kecamatan Kendari Barat (Studi Kasus Kelompok Usaha Cahaya Nur) pendapatan yang diperoleh adalah sebesar Rp25.962,55/bulan. Nilai rata-rata pendapatan tersebut menunjukkan hasil penerimaan dan pengeluaran biaya selama proses produksi.

Pendapatan dipengaruhi oleh kuantitas dan harga produk, efisiensi bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya operasional lainnya. Oleh karena itu, untuk meningkatkan pendapatan dan pengembangan produk bakso dan urat yang berkelanjutan, penerapan manajemen bisnis yang efektif sangatlah penting. Manajemen bisnis yang efektif mencakup pengendalian biaya produksi yang efektif, peningkatan kualitas dan output produk, penetapan harga yang kompetitif, serta pengelolaan tenaga kerja dan bahan baku yang efektif.

Analisis Nilai Tambah

Pengusaha dapat menggunakan analisis nilai tambah untuk menentukan keuntungan dan jumlah nilai tambah yang dihasilkan. Pengusaha bakso dan urat dapat menghasilkan keuntungan dengan menjalankan bisnis bakso dan urat.

Analisis nilai tambah digunakan untuk menilai sejauh mana pengolahan produk berkontribusi terhadap nilai ekonomi. Makalah ini menggunakan metode Hayami untuk menilai efisiensi usaha pengolahan urat dan bakso di

restoran "Ende" Mbaumuku. Untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif tentang efisiensi dan tingkat keuntungan pengusaha bakso dan urat, analisis ini mencakup faktor output, bahan baku, tenaga kerja, dan input lainnya. Hasil analisis nilai tambah usaha bakso dan urat di restoran "Ende" Mbaumuku di Kabupaten Langke Rempong, Kabupaten Manggarai ditunjukkan di bawah ini pada Tabel 3.

Tabel 3. Analisis Nilai Tambah dengan Menggunakan Metode Hayami.

| No | Uraian | Satuan | Jmlh |
|----|---|----------|---------|
| 1 | Output yang dihasilkan | porsi/hr | 150 |
| 2 | Bahan baku yang digunakan | kg/hr | 12 |
| 3 | Tenaga Kerja | jam/hr | 120 |
| 4 | Faktor Konversi (1/2) | - | 12,5 |
| 5 | Koefisien tenaga kerja (3/2) | - | 10 |
| 6 | Harga output | Rp/porsi | 23.000 |
| 7 | Upah rata-rata tenaga kerja | Rp/jam | 4.167 |
| 8 | Harga bahan baku (Rp/kg bahan baku) | Rp/kg | 115.000 |
| 9 | Sumbangan input lain (Rp/kg output) | Rp | 2.233 |
| 10 | Nilai output (4x6) | Rp | 287.500 |
| 11 | a. Nilai tambah (10-9-8) | Rp | 170.267 |
| | b. Rasio nilai tambah $[(11a/10) \times (100\%)]$ | - | 59,22% |
| 12 | a. Imbalan Tenaga Kerja (5 x 7) | Rp | 41.670 |
| | b. pangsa tenaga kerja $[(12a/11a) \times 100\%]$ | % | 24,47% |
| 13 | a. Keuntungan (11a-12a) | Rp | 128.597 |
| | b. Tingkat keuntungan $[(13a/11a) \times 100\%]$ | % | 75,53% |

Sumber: Data primer, 2025 (diolah).

Data produksi bakso kikil selama satu bulan digunakan untuk menghitung nilai tambah. Tabel 3 menunjukkan bahwa dalam proses produksi bakso kikil, 150 bakso kikil diproduksi per hari, 12 kg daging sapi digunakan per hari, dan harga daging sapi rata-rata Rp 115.000/kg. 12 kg bahan baku dapat menghasilkan 150 kg per bulan, dan setiap porsi dijual dengan harga Rp 23.000,00/porsi. Faktor konversi bakso adalah 12,5 porsi, yang berarti bahwa 1 kg daging sapi dapat menghasilkan 12,5 bakso kikil.

Rumah Makan Ende menggunakan koefisien konversi efisiensi teknis untuk mengukur kemampuan proses produksinya dalam mengubah bahan baku menjadi produk akhir secara efektif dan efisien. Koefisien ini menghitung input yang dibutuhkan untuk

menghasilkan output dalam jumlah dan kualitas yang diinginkan. Jika koefisien efisiensi teknis dapat menjamin proses produksi bakso kikil berjalan efisien di setiap tahapan produksi, maka persyaratan wajib tersebut dapat terpenuhi. Di sisi lain, dalam konteks efisiensi ekonomi, proses produksi mengacu pada kemampuan pengusaha bakso kikil untuk mencapai hasil (output) yang maksimal dengan sumber daya (input) yang minimal. Efisiensi ekonomi merupakan syarat yang cukup untuk memperoleh pendapatan yang optimal, tetapi tidak menjamin keuntungan secara keseluruhan karena masih dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti harga input dan harga jual. Tenaga kerja yang dibutuhkan untuk membuat bakso kikil sapi sepenuhnya berasal dari luar. Di rumah makan "Ende" Mbaumuku di Kecamatan

Langke Rembong Kabupaten Manggarai, para pekerja bekerja 120 jam sehari dan dibayar Rp4.167 per jam.

Berdasarkan Tabel 3, rasio tenaga kerja terhadap bahan baku adalah 0,8. Berdasarkan rasio ini, dibutuhkan 0,83 jam kerja untuk mengolah setiap kilogram bahan baku. Dengan demikian, upah tenaga kerja per kilogram bahan baku adalah Rp41.670, dan porsi tenaga kerja adalah 24,47%.

Biaya pengolahan per kilogram daging sapi adalah Rp2,33 per kilogram bahan baku. Tabel 5 menunjukkan bahwa dalam proses pembuatan bakso kikil sapi, kontribusi investasi lain lebih kecil daripada biaya input utama. Namun, kontribusi investasi lain tersebut masih lebih rendah daripada biaya input utama. Dengan demikian, dihasilkan Rp287.500. Dengan kata lain, dibutuhkan biaya Rp287.500 untuk mengolah 1 kg output yang dihasilkan.

Nilai tambah dihitung dengan mengurangi kontribusi input lain dan harga bahan baku dari nilai keluaran Rp170.267. Dengan demikian, untuk setiap 1 kg daging sapi yang diolah menjadi bakso kikil sapi, dihasilkan nilai tambah sebesar Rp170.267/kg. Rasio nilai tambah terhadap nilai produk disebut rasio nilai tambah. Kenaikannya adalah 59,22%. Dengan

demikian, nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan bakso kikil mencapai 59,22% dari nilai produk.

Upah tenaga kerja sebesar Rp41.670 diterima per kg bakso kikil. Porsi tenaga kerja dihitung sebagai persentase upah tenaga kerja terhadap nilai tambah. Produksi bakso kikil dalam usaha bakso mencapai 24,47% dari keluaran. Keuntungan produksi bakso kikil sapi adalah Rp128.600/kg, yang mencakup 75,53% dari nilai output. Margin keuntungan yang tinggi menunjukkan bahwa pengusaha bakso kikil sapi layak secara ekonomi dan memiliki margin keuntungan yang cukup besar. Hasil analisis nilai tambah pengolahan bakso ayam pada usaha rumah tangga di Kecamatan Boasia, Kota Kendari lebih rendah dari (Lumenta, 2022) dimana hasilnya margin keuntungan perusahaan tinggi, sebesar 82,05%, dan angkatan kerja memberikan kontribusi sekitar 17,95% dari nilai tambah, sebesar 42,5%. Studi ini menyoroti dampak signifikan pengolahan bakso ayam terhadap nilai ekonomi rumah tangga. Berdasarkan analisis nilai tambah, dapat disimpulkan bahwa usaha pengolahan bakso kikil pada Rumah Makan Ende Mbaumuku memberikan kontribusi ekonomi yang signifikan terhadap pengusaha bakso kikil.

SIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa usaha bakso kikil dapat memberikan nilai tambah yang cukup tinggi terhadap bahan baku kikil, dengan proses pengolahan sederhana, pelaku usaha

dapat meningkatkan pendapatan dan membuka peluang kerja. Pengembangan usaha ini layak didorong sebagai bagian dari ekonomi lokal.

SARAN

Usaha bakso kikil di Rumah Makan Ende Mbaumuku Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai perlu dipertahankan dan terus dikembangkan karena usaha tersebut memberikan keuntungan bagi pengusaha dan menyerap tenaga kerja lokal sehingga

mengurangi angka pengangguran., Perlu adanya campur tangan pemerintah, dalam hal ini menyediakan bahan baku utama karena pengolah sampai hari ini masih mengalami kendala dalam mendapatkan bahan baku tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianton, A. (2010). Pertumbuhan Dan Nilai Gizi Tanaman Rumput Pada Berbagai Interval Pemotongan. *Agroland Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 17(3), 192–197.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Manggarai. (2022). *Kabupaten Manggarai dalam Angka 2022*. . BPS Kabupaten Manggarai.
- Farilanda, S. Y. (2018). *Analisis Nilai Tambah Dan Keuntungan Usaha Bakso Ikan Tuna Di Kecamatan Kendari Barat (Studi Kasus Kelompok Usaha Cahaya Nur)*.
- Farisandi, N. A. (2018). *Analisis nilai tambah (value added) rantai pasok daging sapi menggunakan Metode Hayami (Studi Kasus di RPH Karangrejo Banyuwangi)*

- (Doctoral dissertation). Universitas Brawijaya.
- Garfansa, M. P., & Sukma, K. P. W. (2021). Translokasi asimilat tanaman jagung (*Zea mays* L.) hasil persilangan varietas Elos dan Sukmaraga pada cekaman garam. *Agrovigor: Jurnal Agroekoteknologi*, 14(1), 61–65. <https://doi.org/10.21107/agrovigor.v14i1.8898>
- Hayami, Y., Toshihiko Kawagoe., Yoshinori Morookar, & Masjidin Siregar. (1987). *Agricultural marketing and processing in upland Java A perspective from a Sunda Village*.
- Lumenta, I. (2022). *Analisis Pendapatan Usaha Peternakan Ayam Petelur Golden Paniki PS.* . Universitas Sam Ratulangi .
- Nasaruddin, M., Satria, P. U., & Apri, A. (2015). Nilai tambah pengolahan daging sapi menjadi bakso pada usaha Al-Hasanah di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan. . *Agrisep* , 14(1), 85–96.
- Noach, M. Y., & Lalus, E. (2020). Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Agroindustri Tahu di Desa Baun Persit Kecamatan Amarasi Barat Kabupaten Kupang. . *Urnal Agribisnis Lahan Kering*, 5.
- Rangkuti. (2015). *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT*. Gramedia Pustaka Utama.
- Soekartawi. (2016). *Agribisnis : Teori dan Aplikasinya*. PT Raja Grafindo Persada.
- Soeparno. (2015). *Ilmu Nutrisi dan Pengolahan Daging*. Gadjah Mada University Press.