

**Evaluasi Produksi dan Nilai Ekonomis Abon Sapi di
UD. Tambers, Maulafa, Nusa Tenggara Timur**

**Evaluation on Production and Economic Value of Shredded
Beef at UD. Tambers, Maulafa, East Nusa Tenggara**

Sulmiyati Sulmiyati ^{1*}, Bastari Sabtu¹, Gemini E. M. Malelak¹

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan Kelautan dan
Perikanan Universitas Nusa Cendana

*Korespondensi: sulmiyati@staf.undana.ac.id

ABSTRACT

The problems by partners are not yet known about the production efficiency and economic value of the production of shredded beef produced by UD. Tambers. The purpose and benefits of implementing this community service activity are to analyze the economic value of the shredded beef production process carried out by UD. Tambers. The implementation of this activity was carried out in two stages, namely the focus Group Discussion (FGD) stage and the training stage. The results obtained by the shredded beef production process at UD. Tambers of six times production, UD. Tambers processed 333 kg and produced 226,40 kg of shredded beef. The economic value of shredded beef processing is Rp. 105.775/kg. The conclusion from this activity, that UD. Tambers as a partner can provide an overview regarding production analysis and the economic value obtained from the production of shredded beef with a yield of 69.63% yields an economic value of around Rp. 105.775/kg.

Kata kunci: added value, production, economy, shredded beef, UD. Tambers

ABSTRAK

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra belum diketahui efisiensi produksi dan nilai ekonomis dari produksi abon sapi yang diproduksi oleh UD. Tambers. Tujuan dan manfaat pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, yaitu menganalisis nilai ekonomis dari proses produksi Abon yang dilakukan oleh UD. Tambers. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan melalui dua tahap, yaitu tahap Focus Group Discussion (FGD) dan tahap pelatihan. Hasil yang diperoleh proses produksi abon di UD. Tambers dari enam kali produksi, UD. Tambers mengolah 333 kg dan menghasilkan abon sebanyak 226,40 kg. Nilai ekonomi dari hasil pengolahan abon yaitu Rp. 105.775/kg. Kesimpulan dari kegiatan ini, bahwa UD. Tambers sebagai mitra dapat memberikan gambaran terkait analisis produksi dan nilai ekonomi yang diperoleh dari produksi abon sapi dengan rendemen 69,63% menghasilkan nilai ekonomis sekitar Rp. 105.775/kg.

Kata kunci: nilai tambah, produksi, ekonomi, abon sapi, UD. Tambers

PENDAHULUAN

UD. Tambers adalah perusahaan yang mengolah daging sapi. Salah satu jenis produk yang diproduksi adalah abon sapi. Perusahaan ini berada di Kelurahan Naimata, Kecamatan Maulafa Kota Kupang. Prosed produksi abon sapi yang dilakukan oleh perusahaan ini memiliki kemampuan untuk mengolah daging sapi sekitar 20-76 kg/minggu.

Abon sapi adalah hasil olahan yang berbentuk gumpalan serat daging kemudian disuir-suir setelah bumbu ditambahkan (Teguh & Ervina, 1996); (Nasir, 2016). Kegiatan pemberdayaan masyarakat yang pernah dilakukan, (Ramadhan et al., 2019), transfer teknologi dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi mitra terkait peningkatan mutu dan umur

simpan dari abon sapi. (Harianti & Tanberika, 2018), produksi abon ikan lele dengan metode *life skills* kepada Wanita tani. Dalam hal ini, permasalahan yang dihadapi oleh mitra UD. Tambers yaitu proses produksi abon tidak secara berkelanjutan diproduksi karena keterbatasan tenaga kerja, waktu dan sarana produksi yang terbatas. Solusi yang dapat ditawarkan adalah mengolah pembuatan abon sapi dapat diproduksi secara berkelanjutan dan efisien dengan mengukur produksi abon dan mengevaluasi nilai ekonomi produksi abon yang diusahakan oleh UD. Tambers. Tujuan dan manfaat pelaksanaan kegiatan pengabdian ini, yaitu menganalisis nilai ekonomis dari proses produksi Abon yang dilakukan oleh UD. Tambers.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian melalui dua tahap, yaitu Tahap pertama *Focus group discussion* (FGD) dan dan tahap kedua melalui pelatihan menghitung nilai ekonomis produksi abon oleh UD. Tambers.

Perhitungan nilai rendemen abon merujuk pada metode (Hendra et al., 2006). Rumus perhitungan rendemen dapat dilihat pada Persamaan 1.

$$\text{Rendemen (\%)} = \frac{\text{Jumlah Abon yang Dihasilkan}}{\text{Jumlah Adonan}} \times 100\% \text{ (Pers 1)}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Produksi Abon Sapi

UD. Tambers merupakan perusahaan yang bergerak dalam pengolahan daging. Salah satu jenis produk yang diproduksi oleh UD. Tambers adalah produksi abon sapi. Bahan baku dalam produksi abon sapi, yaitu daging sapi yang dibeli di RPH Oeba.

Hasil yang diperoleh dari enam kali produksi menggunakan 333 kg menghasilkan abon sapi dengan produksi 226,40 kg. Rendemen dari produksi abon sapi sekitar 69,63%. Abon sapi yang sudah diproduksi dikemas dengan kemasan 100 g, 200 g, 350 g, dan 500 g. Proses produksi abon sapi di UD. Tambers dapat

dilihat pada Gambar 1.

Pemasaran abon yang diproduksi oleh UD. Tambers dipasarkan masih di wilayah Kota Kupang, yaitu King Mart, Best Mart, Sumber Makmur, Rukun Jaya Oeba, Rukun Jaya Kuanino, Rukun Jaya TDM, Toko Ujung Pandang, Toko Bahagia Bakery, Paris Bakery, Princess Mart, Cemara Indah, Cahaya Baru, Laris Mart, Mitra Swalayan, Toko Glory, Bliko Mart, Hoki Mart, Toko Sari Jaya. Selain di Kota Kupang, abon juga dipasarkan hingga ke Soe (Toko Pemuda, Toko Amora, Toko Mubatar) dan Kefamenanu (Swalayan Tulip).

Analisis Ekonomi

Produksi abon sapi di UD. Tambers dalam 6 kali produksi 226,40 kg abon sapi mendapatkan keuntungan bruto sekitar Rp.

23.947.500, yang secara rinci terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1 memperlihatkan bahwa nilai tambah dari hasil pengolahan abon, yaitu Rp. 105.775/kg. peningkatan nilai tambah sangat dipengaruhi oleh adanya tambahan input diluar bahan baku. (Sipayung et al., 2023), Nilai tambah pada produk abon lebih besar dari produk daging segar, dendeng dan se'i dimana nilai tambah dari pelaku UMKM di Kota Kefamanu pada usaha abon sapi Rp. 29.630/kg. Lebih lanjut (Fikri & Kalaba, 2020), nilai tambah yang dihasilkan dalam pengolahan daging menjadi abon sapi di Industri Citra Lestari Kota Palu Rp. 70.900/kg, dimana nilai tambah dipengaruhi oleh nilai output, harga dari bahan baku serta nilai dari input yang lain.

Tabel 1. Nilai Rendemen dan Ekonomis Abon Sapi yang Diproduksi UD. Tambers

Produksi	Jumlah Daging Sebelum diolah (kg)	Jumlah Abon yang Dihasilkan (Kg)	Rendemen (%)	Harga Daging dan Bumbu (Rp)	Total Penjualan Abon (Rp)	Keuntungan (Rp)
I	57	38	66,7	5.486.000	9.430.000	3.944.000
II	68	39.9	58,7	6.598.500	9.925.000	3.326.500
III	20	15.5	77,5	1.942.000	3.875.000	1.933.000
IV	52	35.7	68,7	5.082.000	8.925.000	3.843.000
V	60	51.8	86,3	5.843.000	12.890.000	7.047.000
VI	76	45.5	59,9	7.421.000	11.275.000	3.854.000
Total	333	226.40	417,8	32.372.500	56.320.000	23.947.500
Rata-Rata	55.5	37.73	69,63	5.395.417	9.386.667	3.991.250

*) Sumber : Data primer diolah, 2021



Gambar 1. Proses Produksi (Keterangan a. pemisahan daging dan lemak, b. pencucuan, c. perebusan, d. penumbukan daging dan penyuwiran, e. pencampuran bumbu, f. penggorengan, g. pemisahan minyak, h. pengemasan)

SIMPULAN

Pelatihan ini dapat memberikan gambaran bahwa proses produksi abon di UD. Tambers memberikan analisis nilai ekonomis dari produksi abon yang dihasilkan serta memberikan gambaran kepada UD. Tambers terkait proses produksi abon dengan nilai rendemen sekitar 69,63% dapat memberikan nilai tambah sekitar Rp. 105.775/kg.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih sehingga kegiatan ini dapat kepada UD. Tambers atas terlaksana. kesediaannya menjadi mitra

DAFTAR PUSTAKA

- Fikri, M., dan Kalaba, Y. 2020. Analisis Nilai Tambah (Value Added) Abon Sapi di Citra Lestari Kota Palu. *E-Jurnal Ilmu Pertanian* 7(2) 239–244.
- Harianti, R., dan Tanberika, F. S. 2018. Pemberdayaan Wanita Tani Melalui Produksi Abon Ikan Lele. *JPPM (Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 5(2) 167–180. <https://doi.org/10.21831/jppm.v5i2.21071>
- Hendra, Y., Bintoro, V. P., Suwarastuti, dan Agustini. 2006. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric* 31(1) 55–61.
- Nasir, M. 2016. Analisis Kualitas dan Uji Organoleptik Abon Sapi Terhadap Penambahan Buah Keluwih (*Arctocarpus communis*). *Jurnal Agripet* 7 (1) 5–8. <https://doi.org/10.17969/agripet.v7i1.3297>.
- 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 Universitas Setia Budi* 3(1) 6–11. <http://ejurnal.setiabudi.ac.id/ojs/index.php/dimasbudi/article/view/581>.
- Sipayung, B. P., Tiali, V. I., Kune, S. J., dan Kadju, F. Y. D. 2023. Identifikasi Value Added (Nilai Tambah) Pada Usaha Abon Sapi di Kota Kefamenanu , Provinsi Nusa Tenggara Timur. *Journal of Animal Science* 8 (1) 21–25.
- Teguh, S. D., dan Ervina, A. R. 1996. *Petunjuk Pemilihan Ikan dan Daging*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.