

Kajian Produksi dan Penjualan Dendeng pada Beberapa Perusahaan di Kota Banda Aceh

(A Study on the Production and Selling of Dendeng At Various
Corporations in Banda Aceh)

Cut Aida Fitri¹, Didy Rachmadi¹, Andri¹

¹Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

ABSTRAK

Penelitian tentang hasil kajian produksi dan penjualan dendeng pada beberapa perusahaan di Kota Banda Aceh ini telah dilakukan di beberapa perusahaan dendeng yang ada di Kota Banda Aceh dari tanggal 28 September 2015 sampai dengan tanggal 28 Oktober 2015. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengolahan manajemen usaha dendeng, juga untuk mengetahui berapa jumlah produk dendeng yang terjual per bulannya, dan bagaimana penentuan harga jual dendeng pada beberapa perusahaan dendeng di Kota Banda Aceh. Materi yang digunakan dalam penelitian terdiri 3 perusahaan dendeng yaitu: perusahaan dendeng Bungong Jaroe (setui), perusahaan dendeng Gunung Seulawah (Simpang Surabaya) dan perusahaan dendeng Blang Rakal (Kampung baru). Metode yang dilakukan penelitian ini adalah metode survei dengan analisis deskriptif. Parameter yang diamati dalam penelitian ini, yaitu pengolahan manajemen usaha dendeng sapi pada beberapa perusahaan dendeng di Kota Banda Aceh. Jumlah dendeng terjual per bulannya di Kota Banda Aceh. Harga jual sapi dendeng di beberapa perusahaan di Kota Banda Aceh dibandingkan dengan harga jual sapi dendeng di luar Banda Aceh. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa jumlah dendeng terjual setiap bulannya, dapat dirincikan sekitar 1000 kilogram. Sedangkan mengenai penentuan harga dendeng sapi di Kota Banda Aceh mempunyai 3 variasi harga, yaitu dendeng berkualitas tinggi, menengah dan kualitas rendah.

Kunci: Daging Sapi, Kota Banda Aceh, Manajemen Usaha, Produksi Dendeng

ABSTRACT

A study on the production and selling of *dendeng* (beef jerky) at various corporations in Banda Aceh has been conducted at several *dendeng* producers in Banda Aceh from September 28, 2015 to October 28, 2015. The purposes of this study were to observe the business management of *dendeng* ventures, to know the amount of products sold monthly, and to observe how selling price were determined at several *dendeng* producers in Banda Aceh. The objects of this research were 3 *dendeng* outlets in Banda Aceh, which were: *Bungong Jaroe (Seutui)*, *Gunung Seulawah (Bato)*, and *Blang Rakal (Kampung Baru)*. Furthermore, survey method was used in this research and the data were analyzed descriptively. Meanwhile, the parameters observed were the business management, selling rate, and price. The results of the study elucidated that approximately 1000 kilograms *dendeng* were sold each month. The research findings also indicated that the price of *dendeng* varied based on their quality; super, medium, and low quality.

Keywords: *Dendeng* (beef jerky), *dendeng* productions, business management

PENDAHULUAN

Kebutuhan akan daging sebagai salah satu sumber protein hewani terus meningkat seiring dengan meningkatnya laju populasi penduduk sekitar 1,5 per tahun. Selain itu, dengan semakin meningkatnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pentingnya bahan makanan bergizi maka tidak cukup hanya dari segi kuantitas saja yang menjadi tolak ukur. Namun daging berkualitas juga menjadi bahan pertimbangan bagi konsumen. Oleh karena itu berbagai cara pengawetan daging perlu dikembangkan. (Munarnis, 1982).

Lawrie (1995) menyatakan bahwa daging didefinisikan sebagai bagian dari hewan potong yang digunakan manusia sebagai bahan makanan, selain mempunyai penampakan yang menarik selera, juga merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi. Dalam daging terdapat asam amino esensial yg diperlukan tubuh, sehingga diharapkan selalu ada dalam makanan (Levie, 1970).

Menurut Lukman (2008) Penggolongan daging sapi/kerbau menurut kelasnya adalah yaitu golongan (kelas) I, meliputi daging bagian has dalam (*fillet*), tanjung (*rump*), has luar (*sirloin*), lemusir (*cube roll*), kelapa (*inside*), penutup (*top side*), pendasar + gandik (*silver side*). Golongan (kelas) II, meliputi daging bagian paha depan, sengkak (*shank*), daging paha depan (*chuck*), daging iga (*rib meat*), daging punuk (*Blade*). Golongan (kelas) III, meliputi daging lainnya yang tidak termasuk golongan I dan II, yaitu samcan (*flank*), sandung lamur (*brisket*). Dijelaskan pula bahwa faktor kualitas daging yang dimakan meliputi warna, keempukan, tekstur, flavor (cita rasa), aroma (bau), dan kesan jus daging (*juiciness*) Soeparno (2005).

Soeparno (2005) menjelaskan lebih lanjut bahwa keadaan fisik daging dapat dikelompokkan menjadi (1) daging segar yang dilayukan atau tanpa pelayuan, (2) daging yang dilayukan kemudian didinginkan (daging dingin), (3) daging yang dilayukan, didinginkan, kemudian dibekukan (daging beku), (4) daging masak, (5) daging asap dan (6) daging olahan.

Kini seiring dengan kemajuan zaman, tidaklah sulit untuk mendapatkan daging dan produk olahannya karena kini sudah tersedia dipasar tradisional maupun dipasar swalayan. Begitu juga dengan variasi produk olahannya yang banyak tersedia dalam berbagai bentuk (Nursiam, 2010).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan langsung pada beberapa perusahaan dendeng yang ada di kota Banda Aceh yang meliputi perusahaan dendeng Bungong Jaroe (Setui), perusahaan dendeng Gunung Seulawah (Simpang Surabaya), dan perusahaan dendeng Blang Rakal (Kampung Baru). Penelitian berlangsung dari tanggal 28 September sampai dengan 28 Oktober 2015..

MATERI DAN METODE

Materi yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari 3 perusahaan dendeng, yaitu: perusahaan dendeng Bungong Jaroe (Setui), perusahaan dendeng sapi Gunung Seulawah (Simpang Surabaya), dan perusahaan dendeng sapi Blang Rakal (Kampung Baru).

Metode Penelitian

Metode yang dilakukan pada penelitian ini adalah metode survei dengan analisis deskriptif. Data diperoleh dengan menggunakan kuisioner yang diajukan pada para pengusaha dan pegawai di beberapa perusahaan dendeng yang ada di kota Banda Aceh. Sedangkan data dilakukan dengan menggunakan tabulasi dan presentase.

Parameter Penelitian

Parameter yang diamati dalam penelitian ini, yaitu :

1. Pengelolaan manajemen usaha dendeng sapi pada beberapa perusahaan dendeng di Kota Banda Aceh.
2. Jumlah dendeng yang terjual perbulannya di Kota Banda Aceh.
3. Harga jual dendeng sapi pada beberapa perusahaan dendeng di Kota Banda Aceh di banding dendeng luar Aceh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Karakteristik Sampel

Karakteristik sampel adalah gambaran umum atau keadaan dari sampel yang berkaitan serta mempengaruhi aktivitas yang dilakukan di daerah penelitian. Dalam penelitian ini karakteristik usaha dendeng yang dimaksud yaitu meliputi tahun berdiri perusahaan, usia karyawan, pendidikan terakhir karyawan dan lama bekerja sebagai karyawan.

Tabel 2. Nama, Alamat, Tahun dan Jumlah Tahun Berdiri Perusahaan

No	Nama Perusahaan	Alamat Perusahaan	Tahun Berdiri	Jumlah Tahun
1	Dendeng Gunung Seulawah	Simpang Surabaya	1978	38
2	Blang Rakal	Kampung Baru	1996	20
3	Bungong Jaroe	Setui	2008	8

Sumber : Data Primer (2015)

Berdasarkan Tabel 2 di atas, menunjukkan bahwa perusahaan Dendeng Gunung Seulawah didirikan pada 1978, Blang Rakal 1996 dan Bungong Jaroe 2008. Dari ketiga perusahaan tersebut jelas bahwa perusahaan Dendeng Gunung Seulawah paling tua umurnya, yaitu 38 dibanding dengan dua perusahaan tersebut. Sedangkan untuk perusahaan yang baru terjun kedalam bisnis dendeng ialah perusahaan Bungong Jaroe yang mana usahanya baru berjalan 8 tahun.

Untuk data usiakaryawan, pendidikan terakhir karyawan dan lama bekerja sebagai karyawan peneliti mengambil 20 sampel dari ketiga perusahaan yang tertera pada table 2 diatas.

4.1.1. Lama Bekerja Sebagai Karyawan

Lamanya suatu karyawan bekerja dalam suatu perusahaan maka dapat dikategorikan perusahaan tersebut sangat baik manajemennya, karena bila perusahaan tersebut bergontaganti karyawan maka kinerja dalam usaha itu akan terhambat.

Tabel 3. Lama Responden Bekerja Sebagai Karyawan pada Perusahaan Dendeng

No	Lama Menjadi Karyawan	Jumlah (Jiwa)	Presentase (%)
1	Kurang dari 1 Tahun	3	15
2	1-3 Tahun	5	25
3	Lebih dari 3 Tahun	12	60
Jumlah		20	100

Sumber : Data Primer (2015)

Berdasarkan Tabel 3 di atas, menunjukkan bahwa lama responden bekerja sebagai karyawan pada perusahaan dendeng tersebut 3 tahun lebih berjumlah 60 persen. Hal ini memperlihatkan bahwa ketiga perusahaan ini sangat baik dalam manajemen usahanya, karena 60% dari karyawannya tersebut sudah lama bekerja diperusahan tersebut. Sedangkan untuk

40% lagi karyawan tersebut di persiapkan untuk penerus dari karyawan lama yang mungkin nantinya kinerjanya sudah kurang baik karena disebabkan oleh faktor usia.

4.2. Sistem Manajemen Pengolahan Dendeng

4.2.1. Asal Daging Sapi yang Dibuat Menjadi Dendeng

4.2.2.

Dalam proses pembuatan dendeng, daging sapi merupakan bahan baku utama dalam pembuatannya. Berikut ini peneliti akan menjelaskan asal daging sapi yang digunakan oleh pelaku usaha dendeng sapi tersebut sebagaimana yang tertera dalam Tabel 4 di bawah ini.

4.2.3. Penjualan Perbulan

Dari 3 perusahaan dendeng di Kota Banda Aceh, bisa dikatakan semuanya laris dan banyak pembelinya, baik dengan cara langsung pada perusahaannya atau dengan membelinya di swalayan dan tempat pemasaran lainnya. Lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 5. Jumlah Dendeng yang Terjual Perbulannya

No	Nama Perusahaan	Alamat Perusahaan	Jumlah Dendeng
1	Gunung Seulawah	Simpang Surabaya	800 Kg
2	Blang Rakal	Kampung Baru	150 Kg
3	Bungong Jaroe	Setui	50 Kg
Jumlah			1000 Kg

Sumber : Data Primer (2015)

Pada tabel 5 di atas menunjukkan bahwa, keseluruhan dendeng yang terjual perbulannya sejumlah 2000 kilogram, atau 2 ton. Hal ini sangat logis, karena Banda Aceh selalu dikunjungi para wisata dari belahan dunia.

4.2.4. Harga Dendeng Menurut Kualitas

Setiap perusahaan yang menghasilkan produk yang akan dijual kepada orang lain, tentu mempunyai harga yang standar atau harga yang sudah ditetapkan oleh perusahaan itu sendiri, begitu dengan ketiga perusahaan tersebut mempunyai harga tetap pada produk yang dihasilkan. Tentu ketiga perusahaan ini mempunyai harga yang berbeda-beda, mulai dari dendeng yang berkualitas tinggi dan rendah. Dalam tabel ini akan dijelaskan secara rinci.

Tabel 6. Rincian Harga Dendeng yang Berkualitas Tinggi Per Kilogram

No	Nama Perusahaan	Kualitas Tinggi (Rp)
1	Dendeng Gunung Seulawah	220.000
2	Blang Rakal	260.000
3	Bungong Jaroe	180.000

Sumber : Data Primer (2015)

Pada Tabel 6 di atas menunjukkan bahwa harga dendeng pada 3 perusahaan di Banda Aceh mempunyai produk dendeng yang berkualitas tinggi. Dendeng yang berkualitas tinggi

mempunyai harga yang berbeda-beda, namun harga yang paling mahal adalah perusahaan dendeng Blang Rakal, yaitu 260.000 perkilogram

No	Nama Perusahaan	Kualitas Menengah (Rp)
1	Dendeng Gunung Seulawah	180.000
2	Blang Rakal	190.000
3	Bungong Jaroe	170.000

Tabel7 . Harga Dendeng Kualitas Menengah

Sumber : Data Primer (2015)

Pada tabel 7 di atas menunjukkan bahwa harga dendeng pada 3 perusahaan di Banda Aceh menunjukkan harga yang berbeda-beda. Dendeng kualitas menengah yang paling mahal adalah perusahaan dendeng Blang Rakal yaitu Rp 190.000 perkilogram, sedangkan dendeng berkualitas menengah yang paling murah adalah perusahaan dendeng Bungong Jaroe yaitu Rp 170.000 perkilogram

4.2.5. Pendapatan Usaha Dendeng

Untuk merincikannya pendapatan akan usaha dendeng sapi tentu diperlukan informasi yang akurat agar dapat disimpulkan. Untuk itu dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 8. Nama, Pendapatan Ketiga Perusahaan Perminggu dan Perbulan.

No	Nama Perusahaan	Pendapatan Perminggu	Pendapatan perbulan
1	Dendeng Gunung Seulawah	Rp 8.500.000	Rp 34.000.000
2	Blang Rakal	Rp 875.000	Rp 3.500.000
3	Bungong Jaroe	Rp 1.575.000	Rp 6.300.000

Sumber : Data Primer (2015)

Pada Tabel 8 di atas menunjukkan bahwa pendapatan setiap perusahaan berbeda-beda, sesuai dengan jumlah dendeng yang dipasarkan. Sedangkan pendapatan tersebut bisa dikatakan pendapatan bersih setiap minggu dan bulan. Maka hal yang logis kenapa perusahaan-perusahaan itu dapat bertahan sampai sekarang ini, sebab pendapatannya dapat memuaskan pemilik perusahaan itu sendiri.

Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa perusahaan dendeng di Kota Banda Aceh selalu saja laris dan berkembang, dapat dilihat berdasarkan dari tahun berdirinya sudah melebihi dari lima tahun, itu menunjukkan bahwa perusahaan tersebut, mendapatkan untung yang begitu besar.

Oleh karenanya, perusahaan-perusahaan tersebut mampu bertahan sejak berdirinya sampai sekraang ini, dinbanding dengan perusahaan dendeng di tempat lain, yang tidak mampu bertahan sampai puluhan tahun.

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa jumlah dendeng yang terjual setiap bulannya, dapat dirincikan sekitar 1000 kilo gram. Hal ini sangat logis, dikarenakan Banda Aceh merupakan Ibukota Provinsi Aceh, tentu para wisata sangat banyak yang datang, mulai dari lokal maupun luar daerah, mereka berkunjung dan membeli dendeng sapi sebagai oleh-oleh dari Kota Banda Aceh. Sedangkan mengenai penentuan harga dendeng sapi di Kota

Banda Aceh mempunyai 3 variasi harga, yaitu dendeng berkualitas tinggi, menengah dan kualitas rendah.

5.2. Saran

Adapun saran peneliti kepada perusahaan dendeng sapi yang ada beroperasi di Kota Banda Aceh ini agar menetapkan harga standar, supaya para pembeli dapat mengetahuinya. Ini dapat menambah kepuasan para pelanggan ketika mereka sudah melihat label harga yang telah ditentukan, serta mempromosikan dendeng sapi ini sebagai salah satu oleh-oleh khas Banda Aceh.

DAFTAR PUSTAKA

Anonim, 2009. Pembuatan Dendeng. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Astawan, M. 2004. Dapatkan Protein dari Dendeng. <http://www.gizi.net/dapatkan-proteindendeng/index.html>. Diakses April 2016.

Bailey, M.E. 1998. Maillard Reaction and Meat Flavour Development. Dalam: F. Shahidi (Ed), Flavour or Meat Product and Seafood Second Edition. Blackie Academic and Profesional. New York.

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan : H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Lukman, D.W., 2008. *Daging dan produk olahannya*. <http://higiene-pangan.blogspot.com>. Diakses : Februari 2010.

Purnomo, H., 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. PT Grasindo, Jakarta

Munarnis E. 1982. Pengolahan Daging. CV. Yasaguna, Jakarta.

Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.