

SKRIPSI

**ANALISIS HARGA POKOK DAN NILAI TAMBAH
PENGOLAHAN DAGING SAPI MENJADI BAKSO
DI KELURAHAN GANDUS KOTA PALEMBANG**

***ANALYSIS OF COST PRODUCTION AND ADDED VALUE
ON MEATBALLS BEEF PROCESSING
IN GANDUS DISTRICT, PALEMBANG CITY***



**Dita Marsita
05011381924103**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN


ANALISIS HARGA POKOK DAN NILAI TAMBAH PENGOLAHAN DAGING SAPI MENJADI BAKSO DI KELURAHAN GANDUS KOTA PALEMBANG

SKRIPSI

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Pertanian
Pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

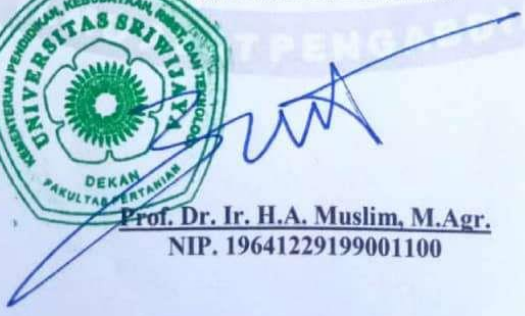
Oleh:
Dita Marsita
05011381924103

Indralaya, Juni 2023
Dosen Pembimbing


Ir. Yulian Junaidi, M.Si.
NIP. 196507011989031005

Mengetahui
Dekan Fakultas Pertanian




Prof. Dr. Ir. H.A. Muslim, M.Agr.
NIP. 19641229199001100

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dita Marsita

NIM : 05011381924103

Judul : Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi
Menjadi Bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang.

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, dan bukan hasil penjiplakan atau plagiat. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapatkan unsur paksaan dan tekanan dari pihak manapun.



Indralaya, Juni 2023



Dita Marsita

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan yang Maha Esa, berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang”. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Sang Maha Agung, Allah SWT yang telah memberikan kesempatan, kesehatan, kelancaran, dan kemudahan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
2. Kedua orang tua saya Suharman M.Zen dan Sainun Sayuti dan keluarga yang telah memberikan kesempatan sehingga penulis dapat menempuh perkuliahan di Universitas Sriwijaya dan juga dukungan serta doa dalam segala hal.
3. Bapak Ir. Yulian Junaidi, M.Si. selaku dosen pembimbing akademik yang selalu memberikan bimbingan serta arahan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si. selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian.
5. Seluruh dosen Agribisnis dan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah memberikan ilmu dan pengalaman yang bermanfaat kepada penulis selama kuliah.
6. Partner penulis M.Syukri Naufal yang telah memberi bantuan, support, serta doa dalam segala hal.
7. Sahabat penulis Elza, Rahma Tuzahra, Ida Yatini, DIZAWUATA, BAWANGS, HIMADATA, dan Grup Muda Beda dan Berbahaya yang selalu memberikan masukan untuk penyempurnaan skripsi.

Penulis menyadari banyak terdapat ketidak sempurnaan dalam penyusunan skripsi ini. Penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran bagi pembaca dengan harapan skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Indralaya, Juni 2023

Dita Marsita

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan dan Kegunaan	4
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN.....	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. Daging Sapi	6
2.1.2. Pengolahan Daging Sapi	7
2.1.3. Usaha Mikro	7
2.1.4. Konsepsi Pemasaran	8
2.1.5. Harga Pokok Produksi	8
2.1.6. Biaya	10
2.1.7. Penerimaan	11
2.1.8. Nilai Tambah.....	11
2.1.9. Keuntungan	13
2.1.10. Efisiensi Usaha.....	13
2.2. Model Pendekatan.....	15
2.3. Hipotesis.....	16
2.4. Batasan Operasional.....	16
BAB 3. PELAKSANAAN PENELITIAN.....	19
3.1. Tempat dan Waktu	19
3.2. Metode Penelitian.....	19
3.3. Metode Penarikan Contoh.....	19
3.4. Metode Pengumpulan Data	20
3.5. Metode Pengolahan Data	20

	Halaman
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1. Keadaan Umum Daerah Penelitian	22
4.1.1.Karakteristik Wilayah Daerah Penelitian.....	22
4.1.2. Pemerintahan di Kelurahan Gandus	24
4.1.3. Kependudukan dan Ketenagakerjaan Kelurahan Gandus	25
4.1.4. Pendidikan di Kelurahan Gandus.....	27
4.1.5. Kesehatan di Kelurahan Gandus	28
4.1.6. Agama dan Sosial di Kelurahan Gandus.....	28
4.2. Karakteristik Responden	30
4.2.1. Umur Responden.....	30
4.2.2. Pendidikan Responden	31
4.2.3. Pengalaman Kerja Responden.....	32
4.2.4. Tanggungan Keluarga Responden	33
4.3. Alat, Bahan, dan Proses Produksi Bakso di Kelurahan Gandus	33
4.3.1. Alat Produksi Bakso	33
4.3.2. Bahan Produksi Bakso	36
4.3.3. Proses Produksi Bakso	36
4.4. Sistem Pemasaran Bakso di Kelurahan Gandus	39
4.5. Harga Pokok Bakso di Kelurahan Gandus	40
4.5.1. Biaya Produksi	40
4.5.2. Produksi, Harga Jual, dan Penerimaan	44
4.5.2.1. Produksi dan Harga Jual	44
4.5.2.2. Penerimaan	44
4.7. Nilai Tambah (<i>Added Value</i>) Bakso di Kelurahan Gandus	46
4.8. Efisiensi Usaha Bakso di Kelurahan Gandus.....	47
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	51
5.1. Kesimpulan	51
5.2. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Produksi Daging Sapi (Kg) Tahun 2019-2021	2
Tabel 2.1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami.....	12
Tabel 3.1. Kerangka Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami	21
Tabel 4.1. Keadaan Geografis Kelurahan Gandus	24
Tabel 4.2. Jumlah Penduduk di Kelurahan Gandus	26
Tabel.4.3. Mata Pencaharian Masyarakat Kelurahan Gandus	27
Tabel 4.4. Fasilitas Pendidikan di Kelurahan Gandus	27
Tabel 4.5. Sarana Kesehatan di Kelurahan Gandus	28
Tabel 4.6. Kondisi Masyarakat Pemeluk Agama di Kelurahan Gandus.....	29
Tabel 4.7. Sarana Tempat Ibadah di Kelurahan Gandus.....	29
Tabel 4.8. Umur Pelaku Usaha Bakso di Kelurahan Gandus	31
Tabel 4.9. Tingkat Pendidikan Pelaku Usaha Bakso di Kelurahan Gandus	31
Tabel 4.10. Pengalaman Pelaku Usaha Bakso Sampel di Kelurahan Gandus	32
Tabel 4.11. Tanggungan Keluarga Sampel Pelaku Usaha Bakso	33
Tabel 4.12. Biaya Bahan Baku Dalam Pengolahan Bakso	41
Tabel 4.13. Biaya Overhead Pabrik Variabel Pada Pengolahan Bakso	42
Tabel 4.14. Biaya Overhead Pabrik Tetap Pada Pengolahan Bakso	43
Tabel 4.15. Harga Pokok Pada Pengolahan Bakso di Kelurahan Gandus .	45
Tabel 4.16. Analisis Nilai Tambah Bakso di Kelurahan Gandus	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Skema Model Pendekatan Secara Diagramatik	15
Gambar 4.1. Peta Daerah Penelitian	23
Gambar 4.2. Pengilingan Daging Sapi	36
Gambar 4.3. Pembuatan Pentol Bakso	37
Gambar 4.4. Pendinginan Bakso	38
Gambar 4.5. Bakso Yang Sudah Dikemas	39
Gambar 4.6. Komponen Biaya Pengolahan Bakso	44

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Wawancara Bersama Pemilik Usaha Bakso An-Nisa	55
Lampiran 2. Wawancara Bersama Pemilik Usaha Bakso Jasun Mubarok .	56
Lampiran 3. Penggilingan Daging Sapi	57
Lampiran 4. Proses Pembuatan Bakso	58
Lampiran 5. Bakso yang Sudah Matang	59
Lampiran 6. Bakso Sudah Dikemas	60
Lampiran 7. Alur Proses Pembuatan Bakso di Kelurahan Gandus.....	61
Lampiran 8. Identitas Responden	62
Lampiran 9. Penyusutan Alat Produksi Bakso	63
Lampiran 10. Perhitungan Biaya Overhead Variabel	64
Lampiran 11. Analisis Harga Pokok Usaha Bakso Responden 1	65
Lampiran 12. Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Responden 1	66
Lampiran 13. Analisis Harga Pokok Usaha Bakso Responden 2	67
Lampiran 14. Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Responden 2	68
Lampiran 15. Analisis Harga Pokok Usaha Bakso Responden 3	69
Lampiran 16. Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Responden 3	70
Lampiran 17. Analisis Harga Pokok Usaha Bakso Responden 4	71
Lampiran 18. Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Responden 4	72
Lampiran 19. Analisis Harga Pokok Usaha Bakso Responden 5	73
Lampiran 20. Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Responden 5	74
Lampiran 21. Analisis Harga Pokok Usaha Bakso Responden 6	75
Lampiran 22. Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Responden 6	76
Lampiran 23. Analisis Harga Pokok Usaha Bakso Responden 7	77
Lampiran 24. Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Responden 7	78
Lampiran 25. Analisis Harga Pokok Usaha Bakso Responden 8	79
Lampiran 26. Analisis Nilai Tambah Usaha Bakso Responden 8	80
Lampiran 27. Analisis Rata-Rata Usaha Bakso di Kelurahan Gandus	81

BIODATA

NAMA/NIM : Dita Marsita/05011381924103
Tempat/tanggal lahir : Tanjung Batu/15 Maret 2001
Tanggal Lulus :
Fakultas : Pertanian
Judul : Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang.
Dosen Pembimbing Skripsi : Ir. Yulian Junaidi, M.Si.
Pembimbing Akademik : Ir. Yulian Junaidi, M.Si.

Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang

Analysis of cost production and Added Value on Meatballs beef in Gandus District, Palembang City

Dita Marsita¹, Yulian Junaidi²

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian,
Universitas Sriwijaya Jalan Palembang Prabumulih
Km. 32, Indralaya Ogan Ilir 30662

Abstract

The objectives of this study are (1) to study the production process and marketing system for meatballs in Gandus Village, Palembang City. (2) Calculating the basic price of meatballs in Gandus Village, Palembang City. (3) Calculating the profit or added value after the beef is processed into meatballs. This research was conducted in Gandus Village, Palembang City. Data collection was carried out in December 2022-January 2023. The method used is a survey method which collects information from a sample by asking through a questionnaire or other aids that contain questions related to research. The sampling method used in this study is the sample census method where all sampling units in the population are sampled. The data collected in this study are primary data and secondary data. The results of this study indicate that on average raw materials are obtained from the Jakabaring market. The process of processing beef into meatballs goes through several production stages, including milling, making meatball bulbs, cooling, and packaging. Meatballs in Gandus Village can be purchased directly at the location where the meatballs are made or you can also place an order in advance if you buy in large quantities. There are two ways to deliver the meatballs in Gandus Village, namely directly delivering the meatballs to the customer's place or waiting for the customer to come directly to the meatball production site. Delivery costs are borne by the meatball business actors if the delivery location is still around Gandus. If the delivery location is outside Gandus, there will usually be an additional fee of around Rp20,000.00. In a month the processing of meatballs is carried out 8 times of production, in one production it requires 10 kg of beef. The


¹ Mahasiswa

² Dosen Pembimbing

basic price obtained in research on meatball processing in Gandus Village, Palembang City is Rp129,729,525. The added value ratio obtained in the processing of beef into meatballs is 20,671% so that based on the criteria for determining the value added ratio, the processing of meatballs produces moderate added value, namely between 15% -40%.

Keywords: added value, meatballs, profit.

Pembimbing,


Ir. Yulian Junaidi, M.Si.
NIP. 196507011989031005

Jadralaya, Juni 2023
Pembimbing
Jurusan
Ekonomi Pertanian

Erni Purbiyanti, S.P., M.Si.
NIP. 197802102008122001

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dimana mata pencaharian penduduknya sebagian besar adalah disektor pertanian. Semakin berkurangnya lahan pertanian yang mengalami alih fungsi lahan menjadi perkotaan, petani mengalami penurunan hasil dari produksi pertanian yang selama ini menjadi sumber penghasilan yang utama, akan tetapi hal tersebut tidak menyurutkan niat petani dalam memenuhi kebutuhan hidupnya dengan mengkombinasikan pertanian dengan peternakan. Menurut Undang-Undang No. 6 Tahun 1967 Tentang Ketentuan-ketentuan Pokok Peternakan Dan Kesehatan Hewan, “Peternakan tidak bisa dipisahkan dari pertanian dalam arti yang luas, meningkatkan efisiensi dari usaha. Bentuk peternakan keadaan sekarang sejalan dengan perkembangan pertanian, perlu dirombak dan serentak dibangun menurut sistem produksi yang efisien” (Hidayat *et al.*, 2019).

Subsektor peternakan memegang peranan penting dalam pemenuhan pangan hewani Indonesia berupa daging, susu, dan telur. Daging sapi merupakan salah satu produk pangan hewani yang memiliki kontribusi terbesar kedua sebesar 15.45 persen terhadap konsumsi daging nasional setelah daging ayam dan diperkirakan akan terus mengalami peningkatan tiap tahunnya. Meningkatnya jumlah penduduk dan peningkatan pendapatan masyarakat Indonesia, serta adanya perubahan selera mengakibatkan permintaan daging sapi nasional terus mengalami peningkatan (Idiatul *et al.*, 2020).

Daging sapi merupakan salah satu bahan pangan hewani yang dibutuhkan bagi tubuh manusia karena kaya akan protein dan asam amino lengkap yang diperlukan oleh tubuh. Selain protein, daging sapi juga kaya akan air, lemak, dan komponen organik lainnya (Hernando *et al.*, 2015). Alasan-alasan konsumen menyukai daging sapi ini antara lain karena, pertimbangan gizi, status sosial, pertimbangan kuliner, dan pengaruh budaya barat, disamping itu nilai pencernaan protein daging sapi tinggi mencapai 95–100% dibandingkan pencernaan protein tanaman yang hanya 65–75% (Hapidin *et al.*, 2019).

Daging adalah salah satu jenis pangan hewani yang memiliki kandungan gizi tinggi. Harga daging sapi di Indonesia adalah yang termahal di dunia. Harga daging sapi di Indonesia mencapai Rp90.000,-/kg sedangkan harga daging sapi disejumlah negara lain hanya Rp40.000,-/kg. Memasuki hari – hari penting seperti hari lebaran, tahun baru, dan peringatan hari penting lainnya harga daging sapi menembus Rp100.000,-/kg (Purwanto *et al.*, 2015). Penyediaan daging sapi yang Aman, Sehat, Utuh, dan Sehat (ASUH) sangat diharapkan dalam memenuhi persyaratan Batas Maksimum Cemar Mikroba (BMCM) sehingga diperoleh daging yang kandungan mikroba tidak melebihi batas (Indriyani *et al.*, 2019).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistika (2017), produksi daging sapi nasional pada tahun 2016 mencapai 524.109 ton per tahun. Provinsi Sumatera Selatan merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang produksinya rata-rata terus mengalami peningkatan sejak tahun 2009 hingga sekarang. Adapun tingkat konsumsi daging di Palembang sebagai ibu kota Sumatera Selatan yaitu mencapai 364 ton per bulan pada hari normal dan 2.184 ton pada saat bulan puasa (Nugroho 2017).

Tabel 1.1. Produksi Daging Sapi (Kg) Tahun 2019-2021.

No	Kabupaten/Kota	2019	2020	2021
1.	Ogan Komering Ulu	414.552,00	565.616,00	582.544,00
2.	Ogan Komering Ilir	561.384,00	586.408,00	614.192,00
3.	Muara Enim	1.035.000,00	1.140.984,00	1.152.944,00
4.	Lahat	312.064,00	386.952,00	390.448,00
5.	Musi Rawas	943.368,00	998.016,00	1.002.616,00
6.	Musi Banyuasin	1.059.288,00	763.600,00	815.488,00
7.	Banyuasin	304.520,00	549.056,00	574.264,00
8.	Ogan Komering Ulu Selatan	161.368,00	148.304,00	183.080,00
9.	Ogan Komering Ulu Timur	1.756.832,00	1.600.248,00	205.896,00
10.	Ogan Ilir	1.680.656,00	2.424.698,00	2.545.651,00
11.	Empat Lawang	102.120,00	167.992,00	176.456,00
12.	Pali	69.392,00	62.192,00	64.032,00
13.	Musi Rawas Utara	125.304,00	36.800,00	736,00
14.	Palembang	1.583.320,00	3.248.573,00	3.271.791,00
15.	Prabumulih	441.416,00	400.016,00	64.584,00
16.	Pagar Alam	263.304,00	315.990,00	318.750,00
17.	Lubuk Linggau	641.424,00	962.605,00	1.010.906,00
Sumatera Selatan		11.455.312,00	14.358.050,00	12.974.378,00

Sumber: Badan Pusat Statistik Sumatera Selatan, 2021

Berdasarkan Tabel 1.1, terlihat bahwa jumlah produksi daging sapi di Sumatera Selatan pada tahun 2019 sebanyak 11.455.312,00 kg pada tahun 2020 sebanyak 14.358.050,00 kg serta pada tahun 2020 konsumsi daging sapi di Sumatera Selatan sebanyak 12.974.378,00 kg. Dari data Badan Statistik Sumatera Selatan tahun 2021 diketahui bahwa Kabupaten/Kota yang mengkonsumsi daging sapi terbanyak adalah Kota Palembang yaitu sebanyak 8.103.684,00 kg di 3 tahun terakhir.

Daging sapi akan memiliki nilai tambah jika telah diolah menjadi produk jadi maupun produk setengah jadi. Pengolahan yang baik tentu menjadi solusi yang tepat untuk meningkatkan nilai suatu produk. Salah satu produk pangan yang berasal dari daging adalah bakso. Bakso sudah dikenal umum di berbagai lapisan masyarakat Indonesia karena harganya relatif murah. Bakso merupakan salah satu bentuk hasil olahan dari daging dan dikenal sebagai makanan jajanan dengan tingkat permintaan yang tinggi. Bakso dengan bahan baku daging sapi lebih populer dan telah memasyarakat. Usaha pengolahan bakso daging merupakan pemanfaatan produk pertanian yang mengolah hasil daging dari peternakan menjadi produk bakso yang bernilai lebih tinggi serta meningkatkan pula kemanfaatannya.

Produk bakso dikenal luas di Palembang salah satu di antaranya adalah Kelurahan Gandus . Banyaknya pedagang bakso di Kelurahan Gandus dipicu oleh 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 Kelurahan Gandus, karena permintaan terhadap bakso tersebut terus meningkat, proses pembuatannya juga cukup sederhana dan bahan baku yang digunakan juga mudah didapatkan. Dalam pembuatan bakso daging ini campuran bahan baku yang digunakan sangat mempengaruhi nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan daging menjadi bakso. Dalam rangka penyediaan daging sapi yang berkualitas kepada masyarakat dan para pelaku usaha olahan daging sapi khususnya di Kota Palembang telah diupayakan berbagai macam cara, salah satunya adalah melalui pemotongan hewan yang baik dan benar di Kota Palembang yaitu di RPH Gandus

Palembang. Berdasarkan uraian permasalahan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “**Analisis Harga Pokok dan Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Di Kelurahan Gandus Kota Palembang**”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan, dapat dirumuskan permasalahan yang akan dicarikan solusinya dalam penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi dan sistem pemasaran bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang ?
2. Berapakah harga pokok bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang?
3. Berapakah nilai tambah (*added value*) yang diperoleh dari pengolahan daging sapi menjadi bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang ?

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan di atas maka tujuan dari penelitian ini antara lain :

1. Mempelajari proses produksi dan sistem pemasaran bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang.
2. Menghitung harga pokok bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang.
3. Menghitung keuntungan atau nilai tambah setelah daging sapi diolah menjadi bakso.

Berdasarkan permasalahan dan tujuan di atas, maka kegunaan penelitian ini adalah untuk :

1. Memberikan informasi mengenai proses produksi dan sistem pemasaran pada pengolahan daging sapi menjadi bakso di Kelurahan Gandus Kota Palembang.
2. Sebagai masukan untuk pelaku usaha serta instansi terkait dalam memberikan atau mengambil kebijakan mengenai harga pokok olahan daging sapi menjadi bakso.
3. Sebagai bahan evaluasi untuk pelaku usaha melihat besarnya nilai tambah

yang diperoleh dari pengolahan daging sapi menjadi bakso.

Sebagai sumber informasi untuk pembaca dan penelitian yang akan datang jika akan melakukan penelitian dengan tema yang sama

DAFTAR PUSTAKA

- Aji, V. P., Yudhistira, R., dan Sutopo, W. 2018. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Ikan Lemuru Menggunakan Metode Hayami. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 17 (1): 56.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Selatan. 2021. *Produksi Daging Sapi (Kg) Tahun 2019-2021*. <https://sumsel.bps.go.id/indicator/24/427/1/produksi-daging-ternak.html>. Diakses pada 29 September 2022.
- Danasari, Idiatul, Harianto Harianto, dan A Falatehan. 2020. Dampak Kebijakan Impor Ternak Dan Daging Sapi Terhadap Populasi Sapi Potong Lokal Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 4 (2): 22- 310.
- Effendi, Fauzan. 2018. *Analisis Nilai Tambah Daging Sapi Pada Usaha Bakso di Kabupaten Lombok Utara*. Skripsi Universitas Mataram Nusa Tenggara Barat.
- Fitrah Ernawati, Nelis Imanningsih, Nunung Nurjanah, Ema Sahara, Dian Sundari, Ayu Yuriestia Arifin, dan M. P. 2018. Nilai PH dan Kualitas Zat Gizi Makro Daging Beku, Dingin dan Segar Pada Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan. *Jurnal Penelitian Gizi Dan Makanan*, 41 (1): 21–30.
- Gunawan.L. 2013. Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Jurnal Pembangunan Agribisnis*, 53 (9): 1689–1699.
- Hamidah, Mutmaini., Yusra, Abdul Hamid ., J. S. 2015. Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4 (2): 259–264.
- Hapidin, Asep, Abdul Basith, dan Jono M. Munandar. 2019. Analisis Atribut Produk Pada Manajemen Mutu Proses Produksi Daging Sapi Di RPH PT. Elders Indonesia, Bogor. *Jurnal Aplikasi Bisnis Dan Manajemen*, 5 (1): 84–94.
- Hernando, Deni, Dian Septinova, dan Kusuma Adhianto. 2015. Kadar Air Dan Total Mikroba Pada Daging Sapi Di Tempat Pematangan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3 (1): 61–67.
- Hidayat, Arif Nur, Khairul Saleh, dan Faoeza Hafiz Saragih. 2019. Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Minat Dalam Mengembangkan Ternak Sapi Potong. *Jurnal Agrica*, 12 (1): 41.
- Indriyani, Dwi Putri., Wiwiek Tyasningsi dan Ratih Novita Praja. 2019. Isolasi Dan Identifikasi Salmonella Pada Daging Sapi Di Rumah Potong Hewan Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, 2 (2): 83–88.

- Indriyatni, L. 2013. Analisis Faktor Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Keberhasilan Usaha Mikro dan Kecil (Studi Pada Usaha Kecil di Semarang Barat). *Jurnal STIE Semarang*, 5 (1): 54–70.
- Kurniawan, N. P., Septinova, D., dan Adhianto, K. 2016. Kualitas Fisik Daging Sapi Dari Tempat Pematangan Hewan Di Bandar Lampung. *Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*, 2 (4): 133–137.
- Lasena, S. R. 2015. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal EMBA*, 7 (1): 37–72.
- Nasaruddin, M., Utama, S. P., Andani, A., Sosial, J., Pertanian, E., Pertanian, F., dan Bengkulu, U. 2015. Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Pada Usaha Al-Hasanah Di Kelurahan Rimbo Kedua. *Jurnal Agrisep*, 14 (1): 86.
- Nugroho, Dwi Novrian. 2017. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pembeli Dalam Membeli Daging Sapi Di Pasar Tradisional Dan Modern Kota Palembang*. Skripsi Universitas Sriwijaya Sumatera Selatan.
- Purwanto, Agus, Akhyar Ali, dan Netti Herawati. 2015. Kajian Mutu Gizi Bakso Berbasis Daging Sapi Dan Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *Jurnal Sagu*, 14 (2): 1–8.
- Saptariya, Citra B. 2022. *Analisis Nilai Tambah Dan Harga Pokok Pada Pengolahan Sagu Rumbia (Metroxylon sagu) Di Desa Kenanga Kabupaten Bangka*. Skripsi Universitas Sriwijaya Sumatera Selatan.
- Setiadi, P., Saerang, D. P. E., dan Runtu, T. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14 (2): 70–81.
- Suci, Y. R. 2018. Perkembangan UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 3 (1): 1–31.