

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian mempunyai peranan strategis dalam pembangunan nasional terutama dalam pemulihan ekonomi yang mengalami kemunduran selama ini. Peran tersebut sangat penting dalam peningkatan PDRB, penyediaan pangan, penyediaan bahan baku industri, peningkatan ekspor dan devisa negara, penyediaan kesempatan kerja dan kesempatan berusaha, peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan guna pemberdayaan ekonomi rakyat antara lain adalah melalui pengembangan ekonomi berbasis agribisnis. Subsektor peternakan sebagai bagian integral dari sektor pertanian mempunyai peran strategis dalam menahan laju penurunan sektor pertanian terhadap produk domestik bruto (PDB). Perkembangannya juga sangat terkait dengan sektor industri. Salah satu industri berbasis pertanian yang saat ini terus berkembang serta mampu memberikan nilai tambah terhadap bahan bakunya adalah industri pengolahan daging.

Nilai tambah yang dimaksud dapat berupa rupiah yang diperoleh maupun kemampuan untuk mengakomodasikan berbagai faktor yang mendukung arti penting keberadaannya. Dari sisi konsumen, adanya faktor globalisasi informasi dan pasar serta peningkatan pendidikan dan pengetahuan. Hal ini mendorong masyarakat beradaptasi untuk mengkonsumsi daging olahan sebagai makanan yang memenuhi selera internasional, bergizi, higienis, dan mudah penyajiannya. Selain itu, penanganan terhadap daging segar (melalui daging olahan) akan memberikan rasa aman dari isu-isu negatif mengenai proses dan jenisnya. Dari



Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milk IPB



MB-IPB

Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



sisi produsen, penghindaran terhadap kerusakan daging bila dalam keadaan segar yang dapat menurunkan nilai jualnya, dan pemenuhan terhadap permintaan daging secara nasional yang terus meningkat dari tahun ke tahun.

Menurut Palupi (1986) dalam <http://warintek.progressio.or.id/ttg/pangan/dendeng.htm>, daging merupakan salah satu bahan pangan bergizi tinggi disamping telur, susu dan ikan. Daging mengandung protein, lemak, mineral, air serta vitamin dalam susunan yang berbeda tergantung jenis makanan dan jenis hewan. Hewan yang berbeda mempunyai komposisi daging yang berbeda pula.

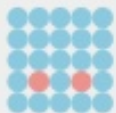
Komposisi daging terdiri dari 75% air, 18% protein, 4% protein yang dapat larut (termasuk mineral) dan 3% lemak. Ternak rata-rata menghasilkan karkas (bagian badan hewan) 55%, macam-macam hasil sampingan 9%, kulit 6% dan bahan lainnya 30%. Daging yang baik ditentukan oleh warna, bau, penampilan dan kekeyalan. Semakin daging tersebut lembab atau basah serta lembek (tidak kenyal) menunjukkan kualitas daging kurang baik.

Pengawetan daging merupakan salah satu cara menyimpan daging untuk jangka waktu yang cukup lama agar kualitas maupun kebersihannya tetap terjaga. Tujuan pengawetan adalah menjaga ketahanan terhadap serangan jamur (kapang), bakteri, virus dan kuman agar daging tidak mudah rusak. Ada beberapa pengawetan yaitu : pendinginan, pelayuan, pengasapan, pengeringan, pengalengan dan pembekuan. Usaha pengawetan daging diperlukan untuk memenuhi selera atau kebutuhan konsumen serta mempermudah dalam pengangkutan.

Prospek yang baik pada industri pengolahan daging menyebabkan banyak perusahaan pengelolaan daging berdiri di Indonesia. Banyak perusahaan yang memasuki bisnis ini, memberikan konsekuensi bertambah kompleksnya

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



permasalahan yang dihadapi perusahaan karena masing-masing perusahaan selalu berusaha untuk mempertahankan eksistensinya dalam dunia usaha dan untuk menguasai pasar seluas-luasnya.

Keadaan ini menyebabkan persaingan yang semakin kuat bagi perusahaan untuk memproduksi dan memasarkan produknya kepada konsumen. Dengan demikian masing-masing perusahaan perlu meningkatkan pengendalian mutu produk yang mampu memenangkan persaingan di pasar.

Salah satu produk daging olahan adalah dendeng. Menurut Direktorat Gizi Depkes RI (1981), dendeng adalah produk tradisional daging kering yang merupakan kombinasi antara proses *curing* (penambahan gula, garam, dan rempah-rempah) dengan proses pengeringan. Pada umumnya dendeng yang ada di pasaran adalah dendeng sapi, baik dendeng sapi giling maupun dendeng sapi iris. Dendeng sapi giling adalah produk daging yang berbentuk lembaran yang terbuat dari gilingan daging sapi segar yang diberi bumbu dan dikeringkan. Sedangkan dendeng sapi iris adalah produk daging segar yang diberi bumbu dan dikeringkan.

Perusahaan Blangrakal Meatshop bukan satu-satunya perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan dendeng sapi Aceh. Akan tetapi merupakan perusahaan yang pertama kali memasuki industri daging olahan dan daging segar sekaligus. Hingga saat ini masih tergolong perusahaan pengolahan daging dan menjual daging segar yang cukup sukses. Produk daging segar terdiri dari daging sapi dan ayam. Sedangkan produk olahan yang dihasilkan terdiri dari baso dan dendeng.

Sebagai sebuah perusahaan, Blangrakal Meatshop tidak terlepas dari keinginan untuk selalu meraih keuntungan. Hal ini bertujuan agar perusahaan

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



mampu untuk mempertahankan kelangsungan usahanya serta mampu bersaing di industri pengolahan daging di Kota Banda Aceh khususnya. Keuntungan yang selalu diusahakan untuk diperoleh adalah keuntungan maksimum dengan biaya produksi minimum yang mungkin dicapai.

Akan tetapi biaya produksi minimum bukan satu-satunya alat ukur keberhasilan suatu usaha. Lebih jauh lagi, yang paling penting bagi suatu usaha adalah bagaimana membuat konsumen kembali membeli produk tersebut. Perilaku konsumen yang dinamis serta perubahan gaya hidup masyarakat menyebabkan permintaan terhadap daging olahan meningkat. Di lain pihak dinamika konsumen tersebut menyebabkan perusahaan harus senantiasa mengikuti perkembangan selera konsumennya.

Hal ini diikuti pula dengan persaingan yang semakin besar di antara para produsen dendeng di Kota Banda Aceh. Dari hasil pengumpulan data sekunder yang diperoleh dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Banda Aceh, diketahui bahwa ada 6 (enam) produsen dendeng sapi Aceh yang terdaftar. Sedangkan di pasar (supermarket/minimarket/pasar tradisional) terdapat beberapa produsen yang memproduksi dendeng sapi tetapi tidak mendaftarkan produknya ke instansi terkait dan dijual bebas di pasar. Sementara itu munculnya produk yang berbahan dasar daging olahan akan memberikan keleluasan bagi konsumen untuk memilih alternatif produk daging olahan. Untuk itu perlu perhatian manajemen dalam melakukan riset di bidang mutu produk dan pengetahuan perusahaan khususnya tentang sikap konsumen terhadap daging olahan yang dihasilkannya.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Di lain pihak, perusahaan dendeng sapi Aceh merek Cakradonya mengalami peningkatan penjualan dendeng sapi yang cukup baik di tahun 2001-2003. Tahun 2004 (terhitung sampai dengan Mei 2004), terjadi peningkatan penjualan yang sangat baik karena mampu mencapai 512 kg setiap bulannya. Peningkatan penjualan ini selain dikarenakan permintaan pelanggan lama yang meningkat, juga adanya permintaan pasar dari Singapura via pulau Batam. Berikut adalah tabel data penjualan dendeng sapi Aceh merek Cakradonya Produksi Blangrakal Meatshop.

Tabel 1. Data Penjualan Dendeng Sapi Aceh Merek Cakradonya Produksi Blangrakal Meatshop

No.	Tahun	Jumlah (Kg)	Keterangan
1	2001	3072	256 kg/bulan
2	2002	4140	345 kg/bulan
3	2003	4740	395 kg/bulan
4	2004 (s/d bulan Mei 2004)	2560	512 kg/bulan

Sumber : Rekapitulasi data hingga Mei 2004 (Blangrakal Meatshop, Juni 2004)

Dari hasil data penjualan yang diperoleh tersebut, penulis mencoba untuk menganalisis masalah mutu produk dendeng sapi Aceh merek Cakradonya. Hal ini dikarenakan dalam memasarkan suatu produk, perusahaan perlu mengetahui apa sebenarnya keinginan pelanggan dari perusahaan dan sampai sejauh mana produknya dapat dihargai pelanggan.

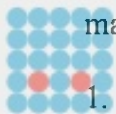
1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Atribut-atribut dendeng sapi apakah yang penting dalam mempengaruhi mutu dendeng ?

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB



2. Atribut-atribut/ketentuan teknis apa yang dimiliki oleh Blangrakal Meatshop dalam memproduksi dendeng sapi Aceh ?
3. Bagaimana analisis mutu dendeng sapi merek Cakradonya terhadap para pesaingnya ?
4. Bagaimana merumuskan alternatif strategi pengembangan produk yang dapat dilakukan oleh Blangrakal Meatshop ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang disebutkan di atas, maka ditetapkan tujuan penelitian adalah :

1. Analisis persepsi konsumen/pelanggan terhadap atribut-atribut dendeng sapi yang penting.
2. Identifikasi atribut-atribut/ketentuan teknis yang dimiliki oleh Blangrakal Meatshop dan pesaingnya dalam memproduksi dendeng sapi Aceh.
3. Identifikasi hubungan ketentuan teknis yang berhubungan dengan proses produksi dendeng sapi Aceh.
4. Menganalisis mutu produk dendeng sapi Aceh berdasarkan persepsi konsumen/pelanggan dan merumuskan alternatif strategi pengembangan produk yang dapat dilakukan oleh Blangrakal Meatshop.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang dan tujuan yang disebutkan di atas, maka ditetapkan manfaat penelitian ini :

1. Diharapkan dapat melakukan analisis pengendalian mutu produk dendeng yang bermanfaat bagi penulis sebagai peluang dan kesempatan untuk

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB



menghayati, menerapkan dan menggunakan konsep-konsep dan keterampilan yang diperoleh selama proses belajar-mengajar.

2. Selain itu juga mampu memahami *Quality Function Deployment* sebagai suatu manajemen mutu, mengidentifikasi faktor-faktor yang berpengaruh dalam manajemen mutu, mempengaruhi pelaksanaan manajemen mutu dan memformulasikan manajemen mutu.
3. Di lain pihak, perusahaan dapat menganalisa bidang permasalahan yang dihadapinya, kemudian menyusun saran-saran pemecahan permasalahan beserta implementasinya bersama penulis.
4. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan bagi pimpinan Blangrakal Meatshop dalam memproses dendeng dan secara khusus bagi pengembangan agroindustri produk olahan daging lainnya untuk meningkatkan pendapatan asli daerah.

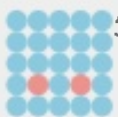
1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dari penelitian masalah ini adalah :

1. Analisa atribut-atribut yang penting dimiliki oleh dendeng sapi Aceh.
2. Analisa atribut-atribut yang dimiliki oleh Blangrakal Meat Shop.
3. Identifikasi trade roof yang berhubungan dengan proses produksi dendeng sapi Aceh.
4. Analisis pengendalian mutu produk dendeng sapi Blangrakal Meat Shop.
5. Alternatif strategi pengembangan produk yang dapat dilakukan oleh Blangrakal Meat Shop.

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IPB



Program Pascasarjana Manajemen dan Bisnis
Institut Pertanian Bogor
MB-IPB

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruhnya karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.