

## **ANALISIS KINERJA DAN NILAI TAMBAH (*ADDED VALUE*) INDUSTRI PENGOLAHAN DAGING SAPI MENJADI OLAHAN DAGING DENDENG DAN ABON DI KECAMATAN KOTA KEFAMENANU**

*Performance Analysis and Added Value of Industry Processing Beef into Processed Meat Jengken and Shredded in the Kota Kefamenanu District*

**Victoria S. Lau<sup>1\*</sup>, Stefanus Sio<sup>2)</sup>, Theresia I. Purwantiningsih<sup>3)</sup>, Hilarius Y. Sikone<sup>4)</sup>**

**<sup>1,2,3,4)</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Timor  
Jl. Eltari Km 09 Kelurahan Sasi, Kefamenanu-Kabupaten TTU-NTT 85613**

\*Corresponding Author : [victoriasarilau13@gmail.com](mailto:victoriasarilau13@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kinerja industri pengolahan daging sapi serta menganalisis besarnya nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daging sapi di Kecamatan Kota Kefamenanu. Penelitian ini dilaksanakan di industri pengolahan daging UMKM VIVI Kecamatan Kota Kefamenanu, Kabupaten Timor Tengah Utara. Penelitian ini menggunakan metode survey dengan analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Variabel yang diamati adalah kinerja industri pengolahan daging dan nilai tambah pengolahan daging sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bila dilihat dari perspektif keuangan, maka kinerja UMKM VIVI memiliki kinerja yang baik dengan nilai CR tak terhingga; rata-rata NPM 8,216%; rata-rata ROA 15,39% dan rata-rata nilai ROI 2,24 kali dari nilai investasi. Bila dilihat dari perspektif pelanggan, maka UMKM VIVI memiliki kinerja baik dengan 51,49% pelanggan umum menyatakan puas dan 49,79% pelanggan mitra menyatakan puas. Untuk perspektif proses bisnis internal dan perspektif pembelajaran dan pertumbuhan, maka UMKM VIVI memiliki kinerja baik pula dengan nilai masing-masing 60,76% dan 54,86% menyatakan puas. Disimpulkan bahwa perolehan nilai tambah produk daging sapi per kilogram *output* yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 48.060,00 untuk produk abon dan untuk produk dendeng sebesar Rp. 37.551,00.

*Kata Kunci : Abon dan dendeng, Daging Sapi, Balanced scorecard, Nilai Tambah dan Kinerja Industri*

### **ABSTRACT**

This research aims to determine the performance of the beef processing industry in Kefamenanu City District and to analyze the amount of added value generated from beef processing in Kefamenanu City District. This research was conducted in the MSME VIVI meat processing industry, Kefamenanu City District, North Central Timor Regency. This study used the Surfei method with quantitative descriptive analysis. The variables observed were the performance of the meat processing industry and the added value of beef processing. The application of the balanced scorecard concept in analyzing the performance of VIVI MSMEs shows that from a financial perspective it has a good performance with an infinite CR value; average

NPM 8,216%; an average ROA of 15,39% and an average ROI of 2,24 times of the investment value. From the customer perspective, it has a good performance with 51,49% of general customers who are satisfied and 49,79% of partner customers who are satisfied. For the perspective of internal business processes and the perspective of learning and growth have a good performance, respectively, with a value of 60,76% and 54,86%, respectively. It is concluded that the value added of beef products per kilogram of output is Rp. 48.060.00 for shredded products and beef jerky products of Rp. 37.551.00.

*Keyword: Beef, Balanced Scorecard, Shredded and Jerky, Value Added and Industrial Performance.*

## PENDAHULUAN

Peternakan merupakan salah satu cabang dari sektor pertanian yang turut berkontribusi terhadap PDRB dan serapan tenaga kerja. Di Indonesia banyak terdapat industri pengolahan hasil peternakan. Salah satunya adalah industri pengolahan daging. Daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi dan juga memiliki protein yang tinggi serta kandungan asam amino esensial yang lengkap dan seimbang. Keunggulan lain pada protein daging lebih mudah dicerna dari pada yang berasal dari nabati. Bahan pangan ini juga mengandung beberapa jenis mineral dan vitamin. Dengan banyaknya industri pengolahan daging, maka perlu diketahui kondisi ketersediaan daging baik kualitas dan kuantitasnya (Sofil, 2017).

Seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang ada, daging banyak diolah menjadi produk makanan yang menarik. Pengolahan tersebut mampu meningkatkan harga jual, memiliki daya tahan lebih lama, konsumsi daging meningkat dan mampu meningkatkan persaingan pasar. Usaha pembuatan dendeng dan abon sapi merupakan salah satu bentuk usaha pengolahan hasil produksi peternakan, diolah oleh pengusaha yang merupakan industri hilir dari usaha peternakan sapi potong. Salah satu tujuan pembuatan dendeng dan abon sapi sebenarnya adalah menghasilkan berbagai

keanekaragaman pengolahan daging sapi yang dapat disimpan lebih lama karena daging mempunyai sifat mudah rusak bila terkontaminasi oleh udara bebas. Tujuan lainnya dari pembuatan dendeng dan abon sapi adalah untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, karena dendeng dan abon sapi sebagai bahan pangan asal ternak dan yang tidak kalah penting adalah untuk mendapatkan keuntungan yang optimal dengan pengorbanan tertentu dan dapat berkembang serta mempertahankan kelangsungan hidup dari usaha tersebut (Heny, 2014).

Usaha pengolahan daging sapi menjadi dendeng dan abon yang dilakukan oleh UMKM Vivi merupakan satu-satunya usaha pengolah daging sapi di Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) Nusa Tenggara Timur. Usaha ini telah memiliki pangsa pasar cukup luas termasuk di wilayah kabupaten tetangga yaitu Kabupaten Belu (Atambua) dan Kabupaten TTS (Soe) serta kota Kupang. Harga jual yang terjangkau dalam setiap kemasannya dan rasa yang enak membuat produk dendeng ini eksis di pasaran dan dinantikan oleh konsumen, bahkan saat ini karena meningkatnya pangsa pasar membuat ketersediaan produk dendeng dan abon Vivi belum mencukupi kebutuhan pasar.

Kapasitas produksi abon Vivi masih dikategorikan rendah dikarenakan

keterbatasan alat yang tersedia dalam proses produksi seperti pada pengirisan daging (dendeng) dan penirisan (abon) yang masih manual dikerjakan oleh seorang tenaga kerja saja. Selain itu produksi dendeng terhambat saat musim hujan karena UMKM Vivi belum memiliki alat pengering untuk menggantikan penjemuran dengan sinar matahari yang biasa dilakukan (Satmalawati *et al.*, 2017). Hal-hal tersebut menjadi faktor penghambat kinerja produksi dalam menjawab permintaan pasar.

Salah satu tujuan pokok dari usaha dendeng dan abon sapi adalah

mendapatkan keuntungan yang optimal dengan pengorbanan tertentu dan dapat berkembang serta mempertahankan kelangsungan hidup dari usaha tersebut. Keuntungan ini didapat dari kelebihan total pendapatan usaha. Hal ini mengakibatkan pengukuran atau perhitungan biaya produksi menjadi sangat penting bagi perusahaan. Untuk itu perlu dilakukan penelitian dengan judul “Analisis Kinerja Industri dan Nilai Tambah (*Added Value*) Industri Pengolahan Daging Sapi Menjadi Olahan Daging Dendeng dan Abon Di Kecamatan Kota Kefamenanu”.

## MATERI DAN METODE

Penelitian ini telah dilaksanakan bulan Oktober 2020 pada industri pengolahan daging UMKM Vivi Kecamatan Kota Kefamenanu, Kabupaten Timor Tengah Utara. Lokasi dipilih secara sengaja dengan pertimbangan bahwa pada lokasi tersebut terdapat aktivitas/kegiatan industri pengolahan daging sapi menjadi produk dendeng dan abon.

### Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode penelitian survey, yang merupakan salah satu metode penelitian untuk mengkaji populasi yang besar dengan menggunakan sampel populasi yang bertujuan untuk membuat deskripsi, generalisasi atau prediksi tentang opini, perilaku dan karakteristik yang ada dalam populasi tersebut (Sugiyono, 2015).

### Populasi dan Sampel Populasi

Populasi menurut Sugiyono (2015) adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari

dan kemudian ditarik kesimpulannya. Adapun populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah pemilik usaha dan karyawan, para mitra (pemasok daging, penjual/minimarket/toko) dan konsumen akhir yang berada di Kecamatan Kota Kefamenanu.

### Sampel

Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik aksidental menurut Sugiyono (2015) yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, dimana siapa saja (karyawan, mitra dan konsumen sebanyak 25 orang) yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang bahwa orang yang ditemui tersebut cocok sebagai sumber data.

### Jenis dan Sumber Data

Dalam melaksanakan penelitian jenis data yang sering digunakan ada dua yaitu: (1) Data kualitatif adalah data yang bukan merupakan bilangan, atau biasa diartikan data berupa ciri-ciri, sifat-sifat, keadaan, atau gambaran dari kualitas objek yang diteliti, dan (2) Data kuantitatif adalah data yang berupa bilangan, nilainya biasa berubah-ubah atau bersifat variatif. Sedangkan sumber

data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: 1). Data Primer yaitu data yang diperoleh dari hasil observasi melalui wawancara langsung dengan menggunakan bantuan daftar kuesioner; dan 2). Data Sekunder yaitu data yang diperoleh dari menelaah catatan laporan keuangan yang meliputi laporan arus kas, laporan rugi laba dan laporan neraca selama tahun 2017-2019.

### Teknik Pengumpulan Data

Untuk dapat memperoleh data yang diharapkan maka dilakukan metode Interview (pengumpulan data yang dilakukan dengan wawancara) dengan responden menggunakan kuesioner sehingga antara peneliti dengan responden dapat berkomunikasi secara langsung.

### Variabel Penelitian

- 1) Kinerja industri pengolahan daging dengan indikator pengukurannya menggunakan metode *Balanced Scorecard* (BSC).
- 2) Nilai tambah pengolahan daging. Indikator pengukurannya menggunakan metode Hayami.

### Analisis Data

Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif yang merupakan metode ilmiah untuk pencapaian validitas yang tinggi reabilitasnya dan mempunyai peluang kebenaran ilmiah yang tinggi, sifat kuantitatif memberi bobot (*rating*), peringkat (*rangking*), atau skor (Mulyana, 2005). Metode pengukuran kinerja berbasis *Balanced Scorecard* digunakan untuk pengukuran kinerja dengan menggunakan rasio-rasio keuangan perusahaan. Seperti rasio

likuiditas, rasio solvabilitas, rasio profit margin dan rasio aktivitas, digunakan untuk meneliti perspektif keuangan, serta untuk pengukuran kinerja kepuasan pelanggan (KP), kepuasan pemasok barang (*supplier*) (KS) dan kepuasan karyawan (KK). Berikut formulasi untuk masing-masing rasio dan analisis kepuasan pelanggan, supplier, dan karyawan.

$$CR = \frac{\text{Aktiva Lancar}}{\text{Kewajiban Lancar}}$$

$$\text{Net Profit Margin} = \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Total Pendapatan}} \times 100\%$$

$$ROA = \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Total Aktiva}} \times 100\%$$

$$ROI = \frac{\text{Total Penjualan} - \text{Investasi}}{\text{Investasi}} \times 100\%$$

$$\text{Kepuasan} = \frac{\text{Jml tanya} \times \text{skor}}{\text{Total Bobot}} \times 100\%$$

Sedangkan untuk analisis nilai tambah (*added value*) mengacu pada analisis nilai tambah metode Hayami. Kriteria pada nilai tambah, menggunakan persamaan sebagai berikut:

$$NT = NP - (NBB + NBP)$$

Keterangan:

NT = Nilai tambah (Rp/Kg)

NBB = Nilai bahan baku

(Rp/Kg)

NBP = Nilai bahan penunjang

(Rp/Kg)

NP = Nilai produk olahan

(Rp/Kg)

Adapun prosedur perhitungan analisis nilai tambah dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami (dimodifikasi)

No	Variabel	Nilai
Output, Input dan Harga		
1	Output (kg)	(a)
2	Input bahan baku (kg)	(b)
3	Input Tenaga Kerja (HOK)	(c)
4	Faktor Konversi	(d) = (a) / (b)
5	Koefisien TKL (HOK/kg)	(e) = (c) / (b)
6	Harga Output	(f)
7	Rata-rata upah tenaga kerja (Rp/HOK)	(g)
Penerimaan dan Keuntungan (Rp/kg Bahan Baku)		
8	Harga Input (Rp/kg)	(h)
9	Sumbangan Input lain (Biaya Transaksi) Biaya RPH (Rp/kg) Biaya Retribusi Pasar (Rp/kg) Biaya Listrik (Rp/kg) Biaya Sewa Kios (Rp/hari) Biaya Lain-lain (Rp/kg) Total Biaya Transaksi (Rp/kg)	(i)
10	Nilai Output (Rp/kg)	(j) = (d) x (f)
11	Nilai tambah (Rp/kg) Rasio nilai tambah	(k) = (j)-(i)-(h) (l) = (k) / (j)
12	Pendapatan tenaga kerja Imbalan tenaga	(m) = (e) x (g) (n) = (m) / (k)
13	Keuntungan Tingkat keuntungan	(o) = (k)-(m) (p) = (o) / (j)
Balas Jasa Faktor Produksi (Rp/kg Bahan Baku)		
14	Marjin (Rp/kg)	(q) = (j)-(h)
	Pendapatan tenaga kerja langsung (%)	(r) = (m) / (q) x 100
	Sumbangan input lain (%)	(s) = (i) / (q) x 100
	Keuntungan perusahaan (%)	(t) = (o) / (q) x 100

Sumber: Hayami *et al.*, (1987)

Kriteria nilai tambah (NT) adalah:

- Jika  $NT > 0$ , berarti usaha pengolahan daging sapi menjadi dendeng dan abon memberikan nilai tambah (positif).
- Jika  $NT < 0$ , berarti usaha pengolahan daging sapi menjadi dendeng dan abon tidak memberikan nilai tambah (negatif).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Industri pengolahan daging sapi menjadi abon dan dendeng yang ada di Kabupaten Timor Tengah Utara (TTU) sejauh ini belum banyak berkembang, dan baru ada satu yang beroperasi yakni usaha abon dendeng milik bapak Haji Ridwan S beralamat di Jl. Kosambi RT/RW: 11/03 Kelurahan Kefamenanu Selatan, Kecamatan Kota Kefamenanu,

yang beroperasi sejak tahun 2002 sebagai industri rumah tangga, dengan cikal bakal nama produk “cap Bawang”. Seiring perjalanan waktu pemilik produk abon dan dendeng “cap Bawang” terus berbenah dan bermetamorfosis dengan berubah bentuk dan nama menjadi UMKM bermerk dagang VIVI pada tahun 2012. Produk olahan daging sapi yang diproduksi UMKM Vivi biasanya

selain dibeli langsung oleh konsumen, juga tersedia di swalayan, minimarket, dan toko oleh-oleh yang tersebar di wilayah Kota Kefamenanu. Pemilik tempat penjualan tersebut merupakan pelanggan tetap UMKM Vivi dan bertindak sebagai agen pemasar produknya sebelum produk tersebut sampai pada konsumen akhir. Terdapat juga konsumen langganan yang langsung membeli produk olahan di tempat produksi untuk selanjutnya digunakan lagi sebagai bahan dasar pembuatan produk lain, seperti konsumen yang membeli abon sapi sebagai bahan pembuatan kue abon.

Saat ini geliat usaha UMKM Vivi terus meningkat seiring dengan hadirnya swalayan dan minimarket yang terus bertambah, dan juga meningkatnya pangsa pasar personal karena sudah mengenal mutu dan kualitas produk. Kondisi terkini UMKM Vivi mampu

mengolah rata-rata 75 kg daging sapi segar per minggu untuk dijadikan 35 kg abon dan 15,5 kg dendeng sapi. Hasil olahan abon dan dendeng selanjutnya dikemas dalam dua varian berat yaitu untuk ukuran masing-masing produk 200 gram dan 400 gram. Adapun jenis dan kualitas produk yang dihasilkan adalah :

### Produk Abon

Abon yang telah dikenal sebagai salah satu lauk pauk berbahan dasar daging sapi oleh UMKM Vivi ditetapkan sebagai salah satu produk unggulan. Bahan pembuatan abon terdiri atas bahan baku dan bahan tambahan, yang pengolahannya dilakukan dengan cara daging direbus, dicabik-cabik (disuwir-suwir), diberi bumbu, digoreng dan dipres. Komponen biaya variabel untuk pembuatan abon dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Biaya Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Pembuatan Abon

Uraian	Satuan	Jumlah	Harga Nilai produksi per bulan (Rp)	Nilai Persentase (%)
<b>Bahan Utama:</b>				
- Daging Sapi	Kg	50	4.000.000	74,75
<b>Bahan Penunjang:</b>				
a. Kacang tanah	Kg	30	750.000	14,02
b. Gula Pasir	Kg	10	150.000	2,80
c. Garam	Kg	0,6	4.800	0,09
d. Jintan	Kg	0,725	36.250	0,68
e. Bawang Merah	Kg	0,750	22.500	0,42
f. Bawang Putih	Kg	0,9	36.000	0,67
g. Ketumbar	Kg	0,9	40.500	0,76
h. Kelapa	butir	5	25.000	0,47
<b>Biaya Lain:</b>				
a. Minyak Tanah	liter	10	50.000	0,93
b. Kayu Api	ikat	4	30.000	0,56
c. Minyak Goreng	liter	8	116.000	2,17
d. Kemasan dan Label	Kg	1,2	90.000	1,68
Total biaya			5.351.050	100,00
Penerimaan			6.650.000	
Pendapatan			1.298.950	

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Berdasarkan Tabel 4 terlihat bahwa rata-rata komponen biaya variabel terbesar dalam memproduksi abon adalah biaya pembelian daging sapi segar dengan proporsi pembiayaan sebesar Rp. 4.000.000,00 atau setara 74,75% dari total pembiayaan, menyusul pada urutan terbesar kedua adalah

komponen biaya kacang tanah sebesar Rp. 750.000,00 per siklus produksi. Produk abon memberikan penerimaan bagi usaha sebesar Rp. 6.650.000,00 dengan pendapatan sebesar Rp. 1.298.950,00. Rata-rata jumlah produksi per minggu yang dihasilkan adalah 35 kg dengan harga jual Rp. 190.000,00/kg.

### Produk Dendeng

Dedeng yang diproduksi oleh UMKM Vivi merupakan salah satu bentuk olahan berbahan dasar daging sapi yang banyak digemari pelanggan. Bahan baku yang digunakan merupakan daging segar, berwarna merah cerah, tidak berbau busuk dengan tekstur kenyal. Umumnya daging yang baik untuk digunakan sebagai bahan baku dendeng adalah pada bagian *rump*

(pantat), *round* (paha) dan *flank* (perut). Sedangkan bahan penunjang digunakan untuk membantu proses pengolahan, sebagai penyedap rasa (cita rasa) dan untuk memperbaiki tekstur. Rincian komponen biaya produksi, penerimaan dan pendapatan dari usaha pembuatan dendeng secara detail dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rata-rata Biaya Produksi, Penerimaan dan Pendapatan Pembuatan Dendeng

Uraian	Satuan	Jumlah	Nilai produksi per bulan (Rp)	Persentase (%)
<b>Bahan Utama:</b>				
- Daging Sapi	Kg	25	2.000.000	88,93
<b>Bahan Penunjang:</b>				
a. Gula Pasir	Kg	4	60.000	2,67
b. Gula Merah	Kg	1,2	26.400	1,17
c. Garam	Kg	0,450	3.600	0,16
d. Jintan	Kg	0,350	17.500	0,78
e. Bawang Merah	Kg	0,350	10.500	0,47
f. Bawang Putih	Kg	0,450	18.000	0,80
g. Merica	Kg	0,375	28.125	1,25
h. Ketumbar	Kg	0,450	20.250	0,90
i. Lengkuas	Kg	0,225	3.375	0,15
<b>Biaya Lain:</b>				
a. Minyak Tanah	Liter	1	5.000	0,22
b. Kemasan dan Label	Kg	0,750	56.250	2,50
Total biaya			2.249.000	100,00
Penerimaan			2.945.000	
Pendapatan			696.000	

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Pada Tabel 5 terlihat bahwa rata-rata komponen biaya terbesar pada pembuatan dendeng adalah biaya pembelian daging sapi dengan proporsi pembiayaan sebesar Rp. 2.000.000,00 atau setara 88,93%. Penerimaan dari

produksi dendeng sebesar Rp. 2.945.000,00 dengan rata-rata pendapatan sebesar Rp. 696.000,00. Rata-rata jumlah produksi dendeng per dua minggu yang dihasilkan adalah 15,5 kg dengan harga jual adalah Rp. 190.000,00/kg.

## Kinerja Industri Pengolahan Daging

Keberhasilan perusahaan dalam pengelolaan keuangan merupakan representasi dari kinerja perusahaan secara keseluruhan. Hasil analisis dengan menggunakan *Balanced Scorecard* ditemukan bahwa kinerja UMKM Vivi berada dalam kategori

“baik”. Hasil lengkap analisis dengan metode *Balanced Scorecard* (BSC) melalui 4 perspektif (keuangan, pelanggan, proses bisnis internal dan pembelajaran atau pertumbuhan) diuraikan sebagai berikut:

### Perspektif keuangan

Hasil analisis perspektif keuangan UMKM Vivi menggunakan rasio keuangan yang meliputi *Current Ratio* (CR), NPM, ROA, dan ROI yang dapat diuraikan sebagai berikut:

#### a) *Current Ratio*

*Current Ratio* (CR), yaitu kemampuan aktiva lancar UMKM Vivi dalam memenuhi kewajiban jangka pendek dengan aktiva lancar yang dimiliki. Hasil perhitungan CR seperti terlihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Perhitungan *Current Ratio* pada UMKM VIVI

Uraian	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019
Aktiva Lancar	118.040.000	175.855.000	260.195.000
Kewajiban Lancar	-	-	-
Current Rasio	tak terhingga	tak terhingga	tak terhingga

Sumber: Data primer diolah (2020)

Hasil analisis *Current Ratio* (CR) menunjukkan bahwa dalam 3 tahun terakhir (2017-2019) UMKM Vivimemiliki nilai CR rasio tidak terhingga yang berarti bahwa UMKM Vivi membiayai seluruh aktiva lancarnya menggunakan uang milik sendiri (tidak memiliki utang jangka pendek). Hal ini berarti aspek keuangan dari pendekatan CR rasio UMKM Vivi berada dalam kategori “sehat”. Dikatakan sehat karena rasionya berada di atas 1 atau diatas 100%. Artinya

aktiva lancar harus jauh di atas jumlah hutang lancar. Dikatakan tidak sehat apabila rasionya berada dibawah 1 atau dibawah 100% (Muhammad dan Swikyo, 2009).

#### b) *Net Profit Margin*

*Net Profit Margin* (NPM), yaitu rasio menggambarkan besarnya laba bersih yang diperoleh UMKM Vivi pada setiap penjualan yang dilakukan. Adapun hasil analisis NPM seperti terlihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Perhitungan *Net Profit Margin* pada UMKM VIVI

Uraian	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019
Laba Bersih	25.866.000	23.864.000	47.736.000
Total Pendapatan	367.200.000	375.600.000	424.320,000
Net Profit Margin	7,044%	6,354%	11,250%

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Hasil Analisis *Net Profit Margin* (NPM) UMKM Vivi setiap tahunnya menunjukkan NPM yang positif meskipun pada tahun 2018 mengalami penurunan dari tahun sebelumnya. Rincian *Net Profit Margin* selama 3

tahun berkisar antara 6,354% - 11,250% atau rata-rata 8,216% yang berarti bahwa setiap Rp. 1 penjualan menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp. 0,082. Sifat fluktuatif (naik/turun) nilai NPM ini diduga dipengaruhi oleh

beban-beban yang mengalami kenaikan dan pendapatan yang tidak stabil yang menyebabkan naik turunnya laba. Dari NPM Rasio ini menunjukkan keuntungan bersih per rupiah penjualan. Semakin besar rasio ini maka semakin baik karena dianggap kemampuan UKM Vivu dalam mendapatkan laba cukup tinggi, atau bisa dikatakan UKM Vivu memiliki kemampuan yang

relatif tinggi untuk mengumpulkan laba bersih.

### c) Return On Asset (ROA)

*Return On Asset*, yaitu rasio yang menggambarkan kemampuan perusahaan untuk menghasilkan keuntungan dari setiap satu rupiah asset yang digunakan. Hasil perhitungan ROA dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Perhitungan ROA pada UMKM VIVI

Uraian	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019
Laba usaha	28.740.000	26.515.000	53.040.000
Total Aktiva	172.740.000	223.255.000	300.295.000
ROA	16,64%	11,88%	17,66%

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Hasil Analisis *Return On Asset* (ROA) menunjukkan bahwa dalam 3 tahun terakhir yaitu dari tahun 2017-2019 UMKM Vivu menghasilkan nilai ROA yang fluktuatif, yang mana pada tahun 2017 ROA sebesar 16,64%, tahun 2018 turun menjadi 11,88%, sedangkan pada tahun 2019 mengalami peningkatan sebesar 32,76% dari tahun sebelumnya sehingga menjadi 17,66%. Kondisi ini menunjukkan bahwa usaha UMKM Vivu setiap tahunnya mampu menghasilkan keuntungan yang berkisar antara 11,88% hingga 17,66% atau rata-rata sebesar 15,39% per tahun dari total aktiva. Hal ini berarti bahwa setiap Rp.

1 aktiva menghasilkan keuntungan rata-rata sebesar Rp.0,1539. Nilai ROA yang dihasilkan mendekati angka 1 sehingga dapat diketahui bahwa UMKM Vivu sudah baik profitabilitasnya karena setiap aktiva yang ada dapat menghasilkan laba.

### d) Return On Investment (ROI)

*Return On Investment* yaitu rasio yang menunjukkan hasil dari jumlah aktiva (asset atau kekayaan yang dimiliki) yang digunakan dalam perusahaan. Hasil perhitungan ROI dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Perhitungan ROI pada UMKM VIVI

Uraian	Tahun 2017	Tahun 2018	Tahun 2019
T. Penjualan-Invetasi	247.200.000	255.600.000	304.320.000
Total Aktiva	120.000.000	120.000.000	120.000.000
ROI	2,06	2,13	2,54

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Jika dilihat dari Tabel 9 maka dalam tiga tahun terakhir (2017-2019) memperoleh nilai ROI yang baik dengan perolehan nilai ROI berturut-turut adalah 2,06; 2,13 dan 2,54. Hal ini menunjukkan bahwa uang yang diinvestasikan pada UMKM Vivu setiap tahunnya mampu menghasilkan laba

yang terus meningkat yakni antara 2,06 sampai 2,54 kali atau rata-rata sebesar 2,24 kali per tahun dari total asset yang diinvestasikan.

### Perspektif pelanggan

Mengukur kinerja UMKM Vivu dari sisi pelanggan dilakukan dengan mencermati faktor-faktor yang

berhubungan dengan pelanggan yaitu pertama, pangsa pasar (mengukur besarnya pangsa pasar atau proporsi segmen pasar) yang dikuasai/dilayani, dan kedua dengan melihat tingkat kepuasan pelanggan yang diukur dengan menggunakan skala likert. Hasil

pengukuran kinerja dari perspektif pelanggan dengan menggunakan kuesioner, kepada 20 responden pelanggan umum dan 5 responden pelanggan mitra dapat dilihat pada Tabel 10 dan Tabel 11.

Tabel 10. Hasil analisis Kinerja dari Perspektif Pelanggan (umum) pada UMKM VIVI

Pendapat Responden	Nilai	Jumlah Jawaban	Tabel Nilai	Bobot Nilai
Sangat Puas	5	90	450	37,13%
Puas	4	156	624	51,49%
Cukup Puas	3	33	99	8,17%
Kurang Puas	2	18	36	2,97%
Sangat Tidak Puas	1	3	3	0,25%
Jumlah		300	1212	100%

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Berdasarkan data pada Tabel 10 terlihat bahwa hasil analisis pada perspektif pelanggan untuk pelanggan umum menunjukkan angka 51,49% pelanggan merasa puas dan 37,13% merasa sangat puas. Hal ini dapat dilihat

dari jawaban atau tanggapan pelanggan dan mitra yang menunjukkan nilai positif. Sedangkan Hasil pengukuran kinerja dari perspektif pelanggan mitra seperti tersaji pada Tabel 11.

Tabel 11. Hasil analisis Kinerja dari Perspektif Pelanggan (Mitra) pada UMKM VIVI

Pendapat Responden	Nilai	Jumlah Jawaban	Tabel Nilai	Bobot Nilai
Sangat Puas	5	18,6	93	3,59%
Puas	4	30	120	49,79%
Cukup Puas	3	6	18	7,47%
Kurang Puas	2	4,8	9,6	3,98%
Sangat Tidak Puas	1	0,6	0,6	0,25%
Jumlah		60	241,2	100%

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Pada Tabel 11 menunjukkan bahwa pelanggan mitra memberi respon positif dengan bobot nilai 49,79% puas dan 37,13% sangat puas. Suatu produk atau jasa dikatakan mempunyai nilai bagi pelanggannya jika manfaat yang diterimanya relatif lebih tinggi daripada pengorbanan yang dikeluarkan oleh pelanggan tersebut untuk mendapatkan produk atau jasa itu. Suatu produk atau jasa semakin bernilai apabila manfaatnya mendekati atau bahkan melebihi dari apa yang diharapkan pelanggan. Menurut Kaplan dan Norton (2001), perusahaan diharapkan membuat

suatu segmentasi pasar dan ditentukan target pasarnya yang paling mungkin untuk dijadikan sasaran sesuai dengan kemampuan, sumber daya dan rencana jangka panjang perusahaan.

#### **Perspektif proses bisnis internal**

Kinerja UMKM Vivi dari sisi proses bisnis internal dilakukan dengan mencermati bagaimana efektifitas dan efisiensinya dalam menghasilkan produk dan jasa. Pengukurannya dilihat dari: Pertama, inovasi yang merupakan kreatifitas UMKM Vivi dalam mendesain dan mengembangkan produk atau jasa baru untuk memenuhi

kebutuhan konsumen. Kedua, operasional yang merupakan proses menghasilkan dan menyampaikan produk atau jasa kepada pelanggan.

Hasil analisis kinerja dari perspektif proses bisnis internal seperti terlihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Hasil analisis Kinerja dari Perspektif proses bisnis internal padaUMKM VIVI

Pendapat Responden	Nilai	Jumlah Jawaban	Tabel Nilai	Bobot Nilai
Sangat Puas	5	12	60	25,32%
Puas	4	36	144	60,76%
Cukup Puas	3	9	27	11,39%
Kurang Puas	2	3	6	2,53%
Sangat Tidak Puas	1	-	-	-
Jumlah		60	237	100%

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Pada perspektif proses bisnis internal juga menunjukkan hasil yang senada, dimana UMKM Vivi benar-benar sangat memperhatikan kepuasan pelanggan dan karyawan dengan proses inovasi pengolahan dan kemas/label, operasi, dan layanan yang baik dan ramah antara karyawan dan pelanggan baik untuk pelanggan umum maupun mitra. Tidak kalah pentingnya dengan perspektif yang lain, pada perspektif proses bisnis internal menunjukkan hasil yang positif dengan perolehan bobot nilai mencapai angka 60,76% dan mendapat respon puas. Hal ini dapat mengakibatkan peningkatan produktivitas dan komitmen dari karyawan yang pada gilirannya akan

dapat meningkat pula kualitas proses layanan kepada pelanggan.

#### **Perspektif pembelajaran dan pertumbuhan**

Pengukuran kinerja UMKM Vivi dari perspektif pembelajaran dan pertumbuhan dikaji dari sisi sumber daya manusia (SDM) yang dimiliki. Pengukurannya meliputi: Pertama, tingkat pendidikan dan pelatihan pegawai. Kedua, motivasi karyawan, dengan menerangkan motivasi karyawan terhadap perusahaan. Ketiga, tingkat kepuasan karyawan dengan menggunakan skala likert. Hasil analisis kinerja dari perspektif pembelajaran/pertumbuhan seperti terlihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Hasil analisis Perspektif pembelajaran/pertumbuhan padaUMKM VIVI

Pendapat Responden	Nilai	Jumlah Jawaban	Tabel Nilai	Bobot Nilai
Sangat Puas	5	16,2	81	33,67%
Puas	4	33	132	54,86%
Cukup Puas	3	6	18	7,48%
Kurang Puas	2	3	6	2,49%
Sangat Tidak Puas	1	1,8	3,6	1,50%
Jumlah		60	240,6	100%

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Berdasarkan Tabel 13 terlihat bahwa hasil analisis pada perspektif pembelajaran/pertumbuhan menunjukkan angka 54,86% karyawan merasa puas dan 33,67% merasa sangat puas. Sehingga dapat dikatakan bahwa

kinerja UMKM Vivi dari perspektif pembelajaran dan pertumbuhan yang diterapkan sudah baik terutama dalam peningkatan keterampilan karyawan dengan jumlah 7 karyawan dengan berbagai pengalaman, penerapan disiplin

dan etos kerja, serta terus melakukan upaya-upaya untuk meningkatkan kompetensi karyawan sehingga lebih produktif dalam bekerja. Perusahaan diharapkan lebih sering mengadakan pelatihan-pelatihan karyawan lebih terampil dan mahir dalam bekerja sehingga mereka semakin kompeten terhadap pekerjaannya. Dalam penggunaan konsep *Balanced Scorecard* masing-masing perspektif memiliki peran dan hubungan yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain. Perspektif keuangan sangat dipengaruhi oleh tiga perspektif lainnya yaitu pelanggan, proses bisnis internal, serta pembelajaran dan pertumbuhan. Berawal dari meningkatnya komitmen dan produktivitas dalam perusahaan yang akan meningkatkan kualitas proses layanan pelanggan dan pada akhirnya akan menciptakan kepercayaan terhadap pelanggan.

### Analisis Nilai Tambah Produk

Nilai tambah produk hasil olahan daging sapi yang diukur dalam penelitian ini adalah nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan daging sapi segar menjadi produk abon dan dendeng. Analisis nilai tambah ini menggunakan data satu kali proses produksi yang dilakukan UMKM Vivi. Nilai tambah pengolahan daging sapi dihitung dengan menggunakan model perhitungan Metode Hayami dengan melihat berbagai komponen yang mempengaruhi nilai tambah produk seperti sumbangan *input* lain dan harga bahan baku yang berlaku. Model perhitungan Hayami juga menganalisis pendapatan tenaga kerja serta keuntungan yang diperoleh. Secara rinci, perhitungan nilai tambah daging sapi segar menjadi produk abon dan dendeng dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Rata-Rata Nilai Tambah Produk Daging Sapi Dengan Metode Hayami pada UMKM VIVI

Variabel	Nilai	
	Abon	Dendeng
Output, Input, dan Harga		
<i>Output (kg) = (a)</i>	35	15,5
<i>Input Bahan Baku (kg) = (b)</i>	50	25
<i>Input Tenaga Kerja (HOK) = (c)</i>	3,4	2,4
Faktor Konversi = (d) = (a) / (b)	0,70	0,62
Koefisien TKL (HOK/kg) = (e) = (c) / (b)	0,068	0,096
Harga <i>Output</i> (Rp/kg) = (f)	190.000	190.000
Rata-Rata Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK) = (g)	67.587	42.857
Penerimaan dan Keuntungan (Rp/kg Bahan Baku)		
Harga <i>Input</i> (Rp/kg) = (h)	80.000	80.000
Sumbangan <i>Input</i> Lain		
Gula Pasir (Rp/kg)	150,00	60,00
Kacang tanah (Rp/kg)	750,00	-
Gula Merah (Rp/kg)	-	26,00
Garam (Rp/kg)	4,80	3,60
Jintan (Rp/kg)	3.625	17,50
Bawang Merah (Rp/kg)	22,5	10,50
Bawang Putih (Rp/kg)	36	18,00
Lengkuas (Rp/kg)	-	3,37
Ketumbar (Rp/kg)	40,5	20,25
Merica (Rp/kg)	-	28,12
Kelapa (Rp/kg)	25	-

Kemasan dan Label (Rp/kg)	90	56,25
Minyak Goreng (Rp/kg)	116	-
Kayu Api (Kesambi) (Rp/kg)	30	-
Minyak Tanah (Rp/kg)	50	5,00
Total Biaya Lain (Rp/kg) = (i)	4.939,80	248,59
Nilai <i>Output</i> (Rp/kg) = (j) = (d) x (f)	133.000	117.800
Nilai Tambah (Rp/kg) = (k) = (j) – (i) – (h)	48.060	37.551
Rasio Nilai Tambah (%) = (l) = (k) / (j)	36,14%	31,88%
Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg) = (m) = (e) x (g)	4,596	4.114
Imbalan Tenaga Kerja (%) = (n) = (m) / (k)	9,56%	10,96%
Keuntungan = (o) = (k) – (m)	43.464	33.437
Tingkat Keuntungan (%) = (p) = (o) / (j)	32,68%	28,38%
Balas Jasa Faktor Produksi (Rp/kg Bahan Baku)		
Margin (Rp/kg) = (q) = (j) – (h)	53,000	37,800
Pendapatan TKL (%) = (r) = (m) / (q)	8,67%	10,88%
Sumbangan <i>Input</i> Lain (%) = (s) = (i) / (q)	9,32%	0,66%
Keuntungan Perusahaan (%) = (t) = (o) / (q)	82,01%	88,46%

Sumber: Data primer diolah, (2020)

Pada Tabel 14 menunjukkan bahwa nilai konversi pada produk abon dan dendeng masing-masing sebesar 0,70 dan 0,62. Faktor konversi produk memberi pengertian bahwa setiap 1 kg *input* daging sapi akan menghasilkan *output* abon sebesar 0,70 kg. Demikian pula pada produk dendeng setiap 1 kg daging sapi segar akan dikonversikan menjadi 0,62 kg dendeng. Penurunan bobot daging dikarenakan penyusutan selama proses produksi. Faktor konversi berpengaruh terhadap nilai *output* (Rp/kg) produk yang dihasilkan.

Dalam sekali proses produksi abon pihak UMKM Vivi membutuhkan bahan baku utama berupa daging sapi segar sebanyak 50 kg yang akan menghasilkan produk abon sebanyak 35 kg. Untuk mengukur aktivitas nilai tambah diperlukan sumbangan *input* dari bahan lain (bahan penunjang) dengan total biaya sebesar Rp. 4.939,80 untuk setiap kilogram *input* (bahan baku utama) yang digunakan. Nilai *output* yang didapatkan dari produk abon sapi yang dihasilkan sebesar Rp.133.000,00/kg. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp.48.060,00 dengan rasio 36,14% dari total nilai *output*. Jumlah pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja untuk setiap kilogram *output* sebesar Rp. 4.596,00

atau 9,56% dari total nilai tambah. Nilai keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja langsung sehingga keuntungan yang diterima oleh UMKM Vivi untuk setiap kilogram *output* adalah sebesar Rp. 43.464,00 atau sebesar 32,68% dari total nilai *output*. Nilai margin merupakan selisih antara nilai *output* dengan harga *input*. Untuk produk abon UMKM Vivi memperoleh margin sebesar Rp.53.000,00/kg abon. Sebesar 82,01% dari margin merupakan keuntungan, dengan rincian 8,67% dari margin merupakan pendapatan tenaga kerja langsung, sedangkan 9,32% merupakan sumbangan *input* lain (biaya bahan penunjang) yang dikeluarkan oleh UMKM Vivi dalam memproduksi abon.

Untuk kebutuhan memproduksi dendeng, bahan baku utama yang digunakan adalah daging sapi segar dengan jumlah 25 kg. Guna mendapatkan nilai tambah, maka diperlukan sumbangan dari *input* lain (biaya bahan penunjang) dengan total biaya sebesar Rp. 248,59 untuk setiap kilogram *input* (bahan baku utama) yang digunakan. Nilai *output* yang diperoleh dari usaha produksi dendeng adalah sebesar Rp. 117.800,00/kg. Nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp. 37.551,00

dengan rasio 31,88% dari total nilai *output*. Jumlah pendapatan yang diterima oleh tenaga kerja untuk setiap kilogram *output* sebesar Rp. 4.114,00 atau 10,96% dari total nilai tambah. Nilai keuntungan diperoleh dari nilai tambah dikurangi pendapatan tenaga kerja langsung. Keuntungan yang diterima oleh UMKM Vivi untuk setiap kilogram *output* adalah Rp. 33.437,00 atau sebesar 28,38% dari total nilai *output*. Nilai margin merupakan selisih antara nilai *output* dengan harga *input*. Dalam memproduksi dendeng pihak UMKM Vivi mendapatkan margin sebesar Rp. 37.800,00/kg dendeng. Sebesar 88,46% dari margin merupakan keuntungan, dengan rincian 10,88% dari margin merupakan pendapatan tenaga kerja langsung, dan 0,66% merupakan sumbangan *input* lain (biaya bahan penunjang) yang dikeluarkan oleh UMKM Vivi dalam memproduksi dendeng.

Distribusi nilai tambah untuk abon dan dendeng sebagaimana uraian di atas jika dicermati lebih lanjut mengindikasikan bahwa keberadaan UMKM Vivi memberi kontribusi bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi wilayah, dimana besarnya proporsi tenaga kerja menunjukkan angka rasio sebesar 9,56% (abon) dan 10,96% (dendeng). Angka ini menggambarkan perimbangan antara besarnya bagian pendapatan (*labor income*) dengan bagian pendapatan pemilik usaha. Hal ini sesuai dengan Socharjo (1991) menjelaskan bahwa apabila agroindustri yang ada tingkat keuntungan yang didapat (dalam persen) tinggi, maka agroindustri ini cocok untuk peningkatan pertumbuhan ekonomi wilayah, sebaliknya apabila agroindustri tersebut bagian tenaganya tinggi, maka tipe agroindustri ini cocok untuk pemerataan kesempatan kerja.

## KESIMPULAN

Dari hasil analisis data dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Penerapan konsep *balanced scorecard* dalam menganalisis kinerja UMKM Vivi menunjukkan bahwa dari perspektif keuangan memiliki kinerja yang baik dengan nilai CR tak terhingga; rata-rata NPM 8,216%; rata-rata ROA 15,39% dan rata-rata nilai ROI 2,24 kali dari nilai investasi. Dari perspektif pelanggan memiliki kinerja baik dengan 51,49% pelanggan umum menyatakan

puas dan 49,79 pelanggan mitra menyatakan puas. Untuk perspektif proses bisnis internal dan perspektif pembelajaran dan pertumbuhan memiliki kinerja baik pula dengan nilai masing-masing 60,76% dan 54,86% menyatakan puas.

- 2) Perolehan nilai tambah produk daging sapi per kilogram *output* yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 48.060,00 untuk produk abon dan untuk produk dendeng sebesar Rp. 37.551,00.

## SARAN

Saran yang dapat penulis berikan berdasarkan simpulan hasil penelitian adalah

- 1) UMKM Vivi hendaknya mulai mempertimbangkan untuk

menerapkan sistem pembukuan keuangan sesuai standar pembukuan agar mampu mewujudkan tertib administrasi

- dan selanjutnya bisa mengevaluasi kinerja.
- 2) Perlunya penyuluhan dan pendampingan secara terus menerus dari pemerintah (Dinas Peternakan) dan perguruan tinggi kepada pelaku UMKM yang memproduksi daging olahan guna meningkatkan kapasitas produksi dan merebut pangsa pasar.

### DAFTAR PUSTAKA

- Amanor-Boadu, V., 2005. A Conversation about Value-Added Agriculture. Value Added Business Development Program. Department of Agricultural Economics, Kansas State University, Kansas.
- Arikunto. 2003. *Manajemen Penelitian*. Penerbit Rineka: Jakarta.
- Arista, H. 2014. Analisis Nilai Tambah Pada Industry Abon dan Dendeng Sapi Di Kecamatan Jebres Surakarta. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Astawan, M. 2004. Dapatkan Protein dari Dendeng. <http://gizi.depkes.go.id/arsip/arc3-2004.html>. diakses tanggal [12/05/2021].
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. SNI No. 3932: 2008. Badan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 1995. *Abon*. SNI No.01-3707-1995. Badan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 1992. *Dendeng Sapi*. SNI No. 01- 2908-1992. Badan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Budiarti Isniar. 2009. Pentingnya Pengukuran Kinerja Melalui Pendekatan Balanced Scorecard. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Ekonomi Akuntansi*, 3 (1) :57-68.
- Hasanah.2016.Standarisasi Industri Pengolahan Daging: Kaitan Antara Harmonisasi Standar, Regulasi, dan Kondisi Industri Pengolahan Daging Di Indonesia. Universitas Agricultural. Bogor.
- Hayami, Y., T. Kawagoe., Y. Morooka., M. Siregar. 1987. Agriculture marketing and processing in upland Java, A Perpective from a Sunda village, CGPRT No. 8. Bogor: CGPRT Center.
- Hubeis. 2017. *Manajemen Mutu Sumber Daya Manusia*. Universitas Agricultural. Bogor.
- Hayami. 1987. *Agricultural Marketing And Processing In Upland Java*. Bogor. Centre
- Kaplan., Robert S and David P. Norton. 2001. *Balanced Scorecard: Translating Strategy into Action*. Terjemahan Bahasa Indonesia. Penerbit Erlangga.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. UI-Press, Jakarta.
- Lipoeto, N.I., Z.Agus., F. Oenzil., M. Masrul., N. Wattanapenpaiboon., M.L. Wahlqvist. 2001. Contemporary Minangkabau food culture in West Sumatra, Indonesia. *Asia Pacific Journal Clin Nutr*, 10 (1): 10-16
- Muhammad dan Dwi Swikyo. 2009. *Akuntansi Perbankan Syariah*. Rustmedia: Yogyakarta.
- Mulyadi. 2001. Balanced Scorecard: Alat Manajemen Kontemporer Untuk Pelipatgandaan Kinerja Keuangan Perusahaan. Edisi Pertama. Selemba Empat. Jakarta.
- Nurwanto. 2012. Sifat Organoleptik Rendang Kelinci dan Rendang Sapi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

- Suwardi, A.P. 2016. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agriindustri Manisan Pala UD Putri Di Kota Bitung. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suwardi, A.P. 2018. Nilai Tambah Pengolahan Daging Sapi Menjadi Bakso Pada Usaha Al-Hasanah Di Kelurahan Rimbo Kedui Kecamatan Seluma Selatan. Jurusan Sosial Ekonomi Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Puspitasari, F.D. 2015. Tinjauan HACCP Makanan Rendang Pada Salah Satu Rumah Makan Padang di Kentungan, Depok, Sleman (Skripsi yang tidak dipublikasi), Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Putri T., Lamusa, A. 2017. Strategi Pengembangan Usaha Abon Daging Sapi Pada Industri “ Citra Lestari Production” di Kota Palu. *ej. Agrotekbis*, 5(4) :525-520.
- Rosyidi, D., L.E. Radiati dan N. Uyun. 2009. Kualitas Kimia Daging Kambing Peranakan Etawah (Pe) Jantan dan Kambing Peranakan Boer (Pb) Kastrasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4 (2) : 9-16.
- Saleh, E. B. Kuntoro . E, Purnamasari. W.N.H. Zain. 2012. *Teknologi Hasil Ternak*. Suska Press. Pekanbaru.
- Satmalawati, M.M.E.M, L. Ledheng, T.I. Purwantiningsih dan K.W.Kia. 2017. Peningkatan Kapasitas Produksi dan Kualitas Dendeng Sapi di UD. Ridwan.S.Kefamenanu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Peternakan*, 2(1):14 – 24
- Soeharjo A. 1991. Profil Agroindustri. Bahan Kursus Singkat Agroindustri BKS-PTN Barat di Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press: Yogyakarta.
- Setiadi, Nurmalina, R., dan Suharno, 2018. Analisis Kinerja Rantai Pasok Ikan Nila Pada Bandar Sriandoyo Di Kecamatan Tugumulyo Kabupaten Musi Rawas. *MIX J. Ilm. Manaj*, 8: 166–185.
- Sofil. 2017. Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Daging Sapi Pada Home Industri Rendang Asese di Kota Padang. Sumatera Barat. Skripsi. Universitas Andalas.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Penerbit CV. Alfabeta: Bandung
- Sumardi, Armayah, Rira, D., Damang, K., dan Munizu, M., 2017. Determinant Factors of Supply Chain Performance: Case at Seaweed Business in Takalar Regency, South Sulawesi Province of Indonesia. *Int. J. Econ. Res*, 14: 89–99.
- Sulisworo. 2009. *Pengukuran Kinerja. Teknik Indusri Universitas Ahmad Dahlan*. Yogyakarta.
- Suwardi. 2012. Analisis Keuntungan dan Nilai Tambah Agriindustri Manisan Pala Ud Putri Di Kota Bitung. Yogyakarta. ASE-Volume 8 Nomor 1.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 1984 Tentang Perindustrian
- Yuliawati. 2017. Analisis Struktur, Perilaku, dan Kinerja Industri Makanan dan Minuman Di Indonesia. Jakarta. *Jurnal Ecodomic*, 1 (2).
- Yuwono Sony, Edy Sukarno, Muhammad Ichsan. 2006. Petunjuk Praktis Penyusunan Balanced Scorecard: Menuju Organisasi Yang Berfokus Pada Strategis. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wibowo. 2017. *Metode-metode pengukuran kinerja*. Jakarta. Congnocenti Consulting Group.