

Analisis Nilai Tambah *Se'i* Babi di KPTT Salatiga

Artikel Ilmiah Tugas Talenta Unggul

Diajukan Kepada Fakultas Pertanian dan Bisnis

Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian

Repositori Institusi | Universitas Kristen Satya Wacana
repository.uksw.edu



1956
Oleh:

Gunady Wijaya

NIM: 522019013

**Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Kristen Satya
Wacana Salatiga**

2023

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS NILAI TAMBAH SE'I BABI
DI KPTT SALATIGA

ANALYSIS OF ADDED VALUE SE'I BABI
AT KPTT SALATIGA

TUGAS TALENTA UNGGUL

Oleh:
Gunady Wijaya
522019013



Laporan Tugas Talenta Unggul ini Telah Diperiksa dan Disetujui Oleh
Dosen Pembimbing untuk diajukan review pada Tanggal:
31 Oktober 2023

Salatiga, 8 Desember 2023

Dosen Pembimbing,

(Dr. Ir. Lasmono Tri Sunaryanto, M.Sc.)

Dekan,
Fakultas Pertanian dan Bisnis
Universitas Kristen Satya Wacana

(Dr. Ir. Bistok Hasiholan Simanjutak, MSi.)

Abstrak

Usaha peternakan babi di KPTT dimulai pada 2017, dengan pembaruan yang dilakukan untuk meningkatkan produktivitas daging mentah. Meskipun berhasil mencapai kelimpahan daging, tantangan muncul karena kurangnya minat pada daging babi mentah, mengakibatkan kesulitan penjualan. Oleh karena itu, perlu adanya pengolahan menjadi produk olahan untuk menambah nilai. Penjualan se'i babi masih dilakukan secara online, dan proses produksi menggunakan alat sederhana, mempengaruhi produksi se'i babi. Untuk mengembangkan usaha, analisis SWOT diperlukan untuk mengidentifikasi hal-hal yang perlu dikembangkan. Penelitian ini bertujuan menentukan strategi pengembangan usaha se'i babi di KPTT Salatiga dan menilai nilai tambah dari daging babi mentah menjadi se'i babi. Hasil penelitian menunjukkan nilai tambah se'i babi sebesar Rp 55.300 per kilogram, dengan rasio nilai tambah 34%. Strategi pengembangan melibatkan kolaborasi inovatif produsen makanan, pemasaran lokasi strategis, dan kebersihan lingkungan untuk meningkatkan kepercayaan konsumen.

Kata kunci: se'i babi, nilai tambah

Abstract

The pig farming business in KPTT started in 2017, with renovations carried out to increase the productivity of raw meat. Despite the success of achieving an abundance of meat, challenges arose due to the lack of interest in raw pork, resulting in sales difficulties. Therefore, there is a need for processing into processed products to add value. The sale of piglets is still done online, and the production process using simple tools affects the production of piglets. To develop a business, SWOT analysis is needed to identify things that need to be developed. The purpose of this research is to determine the strategy for the development of pig meat in KPTT Salatiga and to evaluate the added value of raw pork meat into pig meat. The results of the research show that the added value per pig is Rp 55,300 per kilogram, with a value added ratio of 34%. The development strategy involves innovative collaboration of food manufacturers, strategic location marketing, and environmental cleanliness to increase consumer confidence.

Keywords: se'i pork, added value

1956