

STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PENGGILINGAN DAGING DI KABUPATEN SERUYAN PROPINSI KALIMANTAN TENGAH

Meat Grinding Business Development Strategy in The Seruyan Regency of Central Kalimantan

Eko Saputra

Email: eko.saputra310@yahoo.com

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Darwan Ali
Jl. A. Yani No. 1 Kuala Pembuang, Kabupaten Seruyan
Provinsi Kalimantan Tengah, 085705303215

ABSTRAK

Pembangunan pertanian khususnya subsektor peternakan dibidang usaha penggilingan daging bertujuan untuk memenuhi kebutuhan akan konsumsi daging bagi masyarakat, pengembangan usaha yang tepat agar usaha penggilingan daging dapat berkesinambungan, dan meningkatkan perekonomian masyarakat selaku pengusaha dan pengguna jasa penggilingan daging. Tujuan penelitian adalah menganalisis strategi pengembangan usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan. Jenis penelitian adalah penelitian eksplanatori, teknik pengumpulan data menggunakan beberapa metode, antara lain: observasi, wawancara (*interview*), kuesioner, studi literatur dan melakukan pencatatan data yang dibutuhkan penelitian. Penelitian dilakukan dengan pendekatan deskriptif analitis, yaitu metode yang memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah aktual. Sumber data yang digunakan terdiri dari data primer dan sekunder yang bersumber dari subyek, informan, dan arsip atau dokumen. Populasi penelitian adalah pengusaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik *non probability sampling*. Jenisnya adalah *purposive sampling*, yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu, yaitu 6 orang pekerja sekaligus pengusaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan. Metode analisis data untuk memformulasikan strategi pengembangan usaha digunakan analisis SWOT (*Strength, Weaknesses, Opportunities, Threats*). Hasil penelitian menunjukkan usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan berada pada kuadran pertama sehingga dapat menjalankan stratgi S-O, diantaranya meningkatkan kuantitas dan kualitas daging hasil penggilingan, dan diversifikasi produk olahan daging hasil penggilingan.

Kata kunci: *analisis SWOT; strategi pengembangan; usaha penggilingan daging.*

ABSTRACT

The development of agriculture, especially the livestock sub-sector in the meat grinding business aims to fulfill the need for meat consumption for the community, the right business development so that the meat milling business can be sustainable, and improve the economy of the community as the entrepreneurs and the meat milling service users. The purpose of this research was to analyze the development strategy of meat milling business in Seruyan Regency. The type of research is explanatory research, data collection techniques using several methods, among others: observation, interview

(interview), questionnaires, literature study and recording data required research. The research was done by analytical descriptive approach, that is the method were focuses on solving the problems that exist in the present and on the actual problems. Sources of data used consist of primary and secondary data sourced from subjects, informants, and archives or documents. The research population are meat milling entrepreneurs in Seruyan District. Sampling technique using non probability sampling technique. The type was purposive sampling, that was the technique of determining the sample with certain consideration. There are 6 workers as well as meat milling businessman in Seruyan Regency. Methods of data analysis was to formulate business development strategies used SWOT analysis (Strength, Weaknesses, Opportunities, Threats). The results showed that meat grinding business in Seruyan District was in the first quadrant so that it could run S-O stratibus, such as increasing the quantity and quality of milled meat, and diversification of processed meat products.

Keywords: *SWOT analysis; development strategy; meat milling business.*

PENDAHULUAN

Usaha dibidang subsektor peternakan mempunyai peran penting dalam menunjang perkembangan perekonomian, khususnya sebagai sumber lapangan pekerjaan bagi masyarakat, meningkatkan pendapatan produsen selaku pengusaha, dan sebagai salah satu sumber pangan hewani bernilai gizi tinggi yang diperlukan oleh setiap individu. Pembangunan usaha subsektor peternakan pada saat ini ditujukan untuk peningkatan kontribusi pertanian dalam rangka menunjang terciptanya pertanian yang maju, efisien, dan menguntungkan. Selanjutnya, bertujuan untuk mewujudkan stabilitas ekonomi yang seimbang antara industri yang seiring waktu terus berkembang dalam persaingan, sekaligus pengembangan pembangunan daerah dan meningkatkan taraf hidup masyarakat selaku pengusaha dan peternak. Salah satu upaya untuk pengembangan usaha di bidang subsektor peternakan tersebut adalah dengan teknik budidaya dan pola pengembangan dengan cara ekstensifikasi dan intensifikasi terutama di daerah-

daerah yang memiliki potensi dan prospek yang cukup tinggi.

Nilai komersial yang cukup menjanjikan dari pengembangan usaha di bidang subsektor peternakan salah satunya adalah usaha penggilingan daging. Penggilingan daging merupakan usaha yang menggunakan alat ataupun mesin untuk menggiling daging dengan cara menghancurkan daging menjadi bentuk lebih halus sehingga dapat dibuat makanan lain seperti bakso dan sosis. Oleh karena itu mesin giling daging banyak digunakan oleh pengusaha-pengusaha yang berkepentingan dengan daging yang halus atau daging yang telah dihaluskan seperti pengusaha bakso, sosis, dan pengusaha-pengusaha lainnya yang berhubungan dengan daging yang telah dihaluskan atau dihaluskan (Dina, 2013).

Usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan berjumlah 3 kelompok usaha, yaitu Kelompok Sumber Rejeki, Usaha Bersama, dan penggilingan daging Ortomoro Group. Jumlah produksi penggilingan daging tertinggi berdasarkan data Dinas Pertanian dan Peternakan di Kabupaten Seruyan tahun 2016

Tabel 1. Produksi Penggilingan Daging di Kabupaten Seruyan Tahun 2016.

Kelompok	Alamat	Produksi
Sumber Rejeki	Jl. Patimura	800 kg/bulan
Usaha Bersama	Jl. Imam Bonjol	1.000 kg/bulan
Ortomoro Group	Jl. Piere Tendean	600 kg/bulan

Sumber: Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Seruyan, 2016.

didominasi oleh penggilingan daging Usaha Bersama sebesar 1.000 kg/bulan. Produksi penggilingan daging di Kabupaten Seruyan tahun 2016 yang berasal dari berbagai tempat kelompok usaha dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan Tabel 1, penggilingan daging Usaha Bersama mendominasi dalam produksi dengan total 1.000 kg/bulan. Pelayanan jasa yang secara umum diberikan menurut konsumen lebih baik, sehingga konsumen terus dan loyal menggunakan jasa usaha penggilingan daging tersebut. Jumlah produksi daging yang tinggi dari proses penggilingan memiliki keterkaitan erat dengan kesadaran masyarakat akan konsumsi sumber protein hewani. Selain memiliki nilai gizi yang tinggi, mengkonsumsi daging dapat meningkatkan nutrisi bagi kecerdasan otak, dan daya ingat. Kebutuhan akan konsumsi daging bagi masyarakat sangatlah penting sehingga wajar jika usaha penggilingan daging terus berkembang. Prioritas pada hal-hal yang perlu mendapat perhatian untuk mengembangkan usaha penggilingan daging diantaranya adalah proses dalam penggilingan daging, ketersediaan SDM dan peralatan pendukung, serta penggunaan bahan baku. Namun masalah umum yang senantiasa terjadi adalah tingkat pelayanan penggilingan daging yang masih kurang, penggunaan faktor

pendukung dalam penggilingan daging yang belum efisien, dan kurangnya promosi dalam pemasaran.

Diperlukan strategi pengembangan usaha yang tepat agar usaha penggilingan daging dapat berkesinambungan, dan perekonomian masyarakat selaku pengusaha dan pengguna jasa penggilingan daging dapat terus meningkat. Langkah awal menyusun strategi pengembangan usaha penggilingan daging adalah dengan menganalisis lingkungan internal yang mencakup faktor kekuatan dan kelemahan usaha. Selain itu dari lingkungan eksternal yang meliputi pemanfaatan peluang dan menghindari atau meminimalisir ancaman yang berasal dari luar kendali usaha. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka tujuan penelitian ini adalah menganalisis strategi pengembangan usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan. Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat khususnya pengusaha penggilingan daging dalam mengembangkan usahanya, dan sebagai bahan pertimbangan bagi pemerintah dalam mengambil kebijakan khususnya dalam pembinaan dan pengembangan usaha penggilingan daging.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian eksplanatori, teknik pengumpulan data menggunakan beberapa metode, antara

lain observasi, dilakukan untuk melihat dan mengamati objek secara langsung terhadap hal-hal yang berhubungan dengan penelitian. Wawancara (*interview*), dilakukan untuk memperoleh keterangan yang sesuai dengan kebutuhan penelitian, agar data yang digunakan merupakan kondisi yang sebenarnya. Kuesioner, pemberian lembar penilaian mengenai identifikasi faktor-faktor internal dan eksternal, penentuan rating faktor-faktor internal dan eksternal serta penyusunan strategi terpilih. Studi literatur dan melakukan pencatatan data yang dibutuhkan penelitian. Penelitian dilakukan dengan pendekatan deskriptif analitis, yaitu metode yang memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah aktual. Sumber data yang digunakan terdiri dari data primer dan sekunder yang bersumber dari subyek, informan, dan arsip atau dokumen.

Populasi penelitian adalah para pengusaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik *non probability sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel yang tidak memberi peluang atau kesempatan sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel. Jenisnya *purposive sampling*, yaitu teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Menjadi pertimbangan adalah 6 orang pekerja sekaligus pengusaha penggilingan daging, yang berkerja pada 3 kelompok usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan.

Metode analisis data untuk memformulasikan strategi pengembangan

usaha menggunakan analisis SWOT (*Strength, Weaknesses, Opportunities, Threats*), yang akan mempermudah merumuskan berbagai strategi baru dengan mengelompokan masing-masing permasalahan ke dalam tabel (Rangkuti, 2006). Analisis SWOT dilakukan dengan mengidentifikasi faktor internal dan faktor eksternal. Kemudian ditabulasikan ke dalam tabel IFE (*Internal Factor Evaluation*) untuk kerangka *Strength* (kekuatan) dan *Weaknesses* (kelemahan), yang meliputi aspek sumber daya manusia, aspek keuangan, aspek produksi dan operasi, aspek pemasaran, serta aspek manajemen. Tabel EFE (*External Factor Evaluation*) untuk kerangka *Opportunities* (peluang) dan *Threats* (ancaman), yang meliputi aspek politik, aspek ekonomi, aspek sosial, budaya, demografi dan lingkungan, aspek teknologi, serta aspek persaingan.

Setiap unsur IFE dan EFE pada analisis SWOT dihubungkan keterkaitannya dengan strategi S-O (*Strength-Opportunities*) yaitu strategi yang menggunakan kekuatan internal untuk memanfaatkan peluang eksternal, strategi W-O (*Weaknesses-Opportunities*) yaitu strategi yang memanfaatkan peluang eksternal untuk mengatasi kelemahan internal, strategi S-T (*Strength-Threats*) yaitu strategi yang menggunakan kekuatan internal untuk menghindari ataupun mengurangi ancaman eksternal, dan strategi W-T (*Weaknesses-Threats*) yaitu strategi defensif yang dilakukan untuk meminimalkan kelemahan dan menghindari ancaman. Penentuan alternatif strategi yang utama dilakukan dengan pembobotan dan tetap

memperhatikan unsur SWOT yang terkait. Jumlah skor pembobotan akan menentukan rangking alternatif strategi atau kebijakan yang akan diambil dalam pengembangan usaha penggilingan daging.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi perlu terlebih dahulu dilakukan atas faktor-faktor internal dan eksternal usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan. Faktor-faktor internal terdiri dari kekuatan dan kelemahan sedangkan faktor-faktor eksternal terdiri dari peluang dan ancaman. Berikut ini adalah rincian dari faktor-faktor internal usaha penggilingan

daging di Kabupaten Seruyan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan bobot faktor kekuatan terbesar berada pada 3 indikator dengan total skor yang sama sebesar 0,30, yaitu: biaya dalam proses produksi yang murah, hal ini dikarenakan pengusaha penggilingan daging dalam proses penggilingan hanya menyediakan es batu yang digunakan untuk membantu proses penggilingan daging, menggunakan bahan bakar dari jenis minyak solar yang hemat dalam menggerakkan mesin disel guna menggiling daging, dan air yang digunakan untuk membersihkan setelah proses penggilingan daging selesai. Sedangkan bahan bumbu tambahan untuk

Tabel 2. *Internal Factor Evaluation (IFE)* Usaha Penggilingan Daging di Kabupaten Seruyan.

Kekuatan (<i>Strength</i>)	Bobot	Rating	Skor
1. Harga terjangkau oleh konsumen	0,09	3	0,27
2. Lokasi usaha di Ibukota Kabupaten	0,08	2	0,16
3. Jumlah tenaga kerja memadai	0,06	3	0,18
4. Biaya dalam proses produksi murah	0,10	3	0,30
5. Produksi berkelanjutan	0,10	3	0,30
6. Proses produksi cepat	0,10	3	0,30
Sub total	0,53		1,51
Kelemahan (<i>Weaknesses</i>)	Bobot	Rating	Skor
1. Tingginya biaya perawatan			
2. Alat perbaikan mesin sulit didapatkan	0,07	2	0,14
3. Pemasaran hanya lokal	0,06	2	0,12
4. Belum optimal informasi dan promosi	0,10	2	0,20
5. Kurang motivasi bagi tenaga kerja	0,08	2	0,16
6. Proses produksi sedikit kotor	0,06	3	0,18
	0,10	3	0,30
Sub total	0,47		1,10
Total	1,00		0,41

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017.

penggilingan daging ditanggung oleh konsumen selaku pengguna jasa. Produksi yang berkelanjutan, hal ini karena mayoritas konsumen atau pengguna jasa penggilingan daging adalah pengusaha yang berkepentingan dengan daging giling yang diolah dalam bentuk selanjutnya, seperti pengusaha bakso, sosis, dan lain-lain. Sehingga konsumen tersebut menggunakan jasa penggilingan daging setiap hari secara berkelanjutan guna mendukung usahanya. Proses produksi cepat, hal ini disebabkan besarnya mesin penggilingan daging yang otomatis digerakkan oleh mesin disel.

Kekuatan yang lain seperti harga terjangkau oleh konsumen. Rata-rata pengusaha penggilingan daging menjual jasa penggilingan sebesar Rp.4.000,- hingga Rp.4.500,- per kg. Rata-rata konsumen menggiling 5 hingga 20 kg daging sekali giling. Lokasi usaha yang berada di ibukota kabupaten merupakan kekuatan bagi usaha penggilingan daging karena mayoritas masyarakat tinggal di ibukota Kabupaten Seruyan. Banyak pengusaha yang berkepentingan dengan daging giling seperti pengusaha bakso, sosis, dan menjual barang dagangannya kepada mayoritas masyarakat yang ada di Ibukota Kabupaten Seruyan. Jumlah tenaga kerja yang memadai rata-rata menggunakan tenaga kerja 1 hingga 2 orang yang menyebabkan proses penggilingan daging dapat selesai tepat waktu dan pada akhirnya memuaskan para konsumen selaku pengguna jasa penggilingan daging.

Sementara pada faktor kelemahan menunjukkan bahwa kelemahan usaha penggilingan daging didominasi oleh

faktor proses produksi yang terkesan kotor dengan skor tertinggi sebesar 0,30. Hal ini disebabkan mesin penggiling daging yang terbuka. Proses pencampuran bumbu-bumbu ke dalam daging giling dilaksanakan saat penggilingan daging sedang berlangsung. Serta saat proses penggilingan, tenaga kerja penggilingan daging masih manual menggunakan kedua tangannya dalam merapikan dan membersihkan daging hasil penggilingan sehingga semua proses selesai.

Kelemahan berikutnya adalah tingginya biaya perawatan. Perawatan mesin penggiling daging yang besar memerlukan biaya perawatan yang tidak sedikit. Terlebih bila mesin sedang rusak. Mesin memerlukan mekanik yang handal dalam memperbaiki dan memerlukan suku cadang perbaikan yang biasanya sulit didapatkan. Tak jarang pengusaha mengganti suku cadang mesin seperti rantai, gir, dan lainnya. Alat-alat perbaikan dan suku cadang mesin tersebut seringkali sulit ditemukan di Kabupaten Seruyan, sehingga para pengusaha penggilingan daging harus memesan alat-alat tersebut dari luar daerah. Pemasaran bersifat lokal juga merupakan salah satu kelemahan usaha penggilingan daging. Pengusaha penggilingan daging hanya menjual jasa penggilingan kepada para konsumen yang berada didalam daerah Kabupaten Seruyan namun tidak ke luar daerah. Konsumen pengguna jasa datang langsung ke lokasi usaha penggilingan daging. Belum optimalnya informasi dan promosi merupakan penyebab kelemahan ini. Para pengusaha penggilingan daging hanya fokus mengejakan jasa

Tabel 3. *External Factor Evaluation (EFE)* Usaha Penggilingan Daging di Kabupaten Seruyan.

Peluang (<i>Opportunities</i>)	Bobot	Rating	Skor
1. Tingginya permintaan jasa penggilingan daging	0,14	4	0,56
2. Peningkatan konsumsi daging	0,12	3	0,36
3. Peningkatan nilai tambah produk olahan	0,09	2	0,18
4. Perluasan kesempatan kerja	0,12	3	0,36
5. Konsumen tetap	0,08	3	0,24
6. Peningkatan pendapatan masyarakat	0,10	3	0,30
Sub total	0,65		2,00
Ancaman (<i>Threats</i>)	Bobot	Rating	Skor
1. Perubahan cuaca mempengaruhi permintaan	0,07	3	0,21
2. Fluktuasi harga daging sebelum digiling	0,09	3	0,27
3. Hadirnya produk substitusi	0,10	2	0,20
4. Persaingan harga pesaing	0,09	2	0,18
Sub total	0,35		0,86
Total	1,00		1,14

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017.

penggilingan saat ada pesanan, namun tidak melakukan dalam penyebaran informasi dan promosi. Kelemahan terakhir yaitu kurangnya motivasi bagi tenaga kerja. Tenaga kerja yang di usaha penggilingan daging digaji rata-rata sebesar Rp.800.000,- perbulan. Gaji tersebut dinilai masih kurang. Seiring waktu para konsumen pengguna jasa penggilingan daging terus meningkat namun insentif yang diterima tenaga kerja penggilingan daging masih tetap.

Setelah didapatkan skor dari kedua faktor-faktor internal tersebut, maka langkah berikutnya adalah menghitung skor selisih dengan cara mengurangi skor kekuatan dan skor

kelemahan dan diperoleh nilai sebesar 0,41 (positif). Artinya antara kekuatan dan kelemahan ternyata kekuatan internal pengusaha penggilingan daging lebih besar dari pada kelemahan yang dimilikinya. Sehingga pengusaha penggilingan daging hanya perlu mempertahankan dan terus meningkatkan kekuatan, serta terus mengurangi dan meminimalisir kelemahan usaha. Rincian faktor-faktor eksternal dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan skor peluang terbesar bagi pengusaha penggilingan daging adalah tingginya permintaan jasa penggilingan daging dengan total skor sebesar 0,56. Hal ini disebabkan para

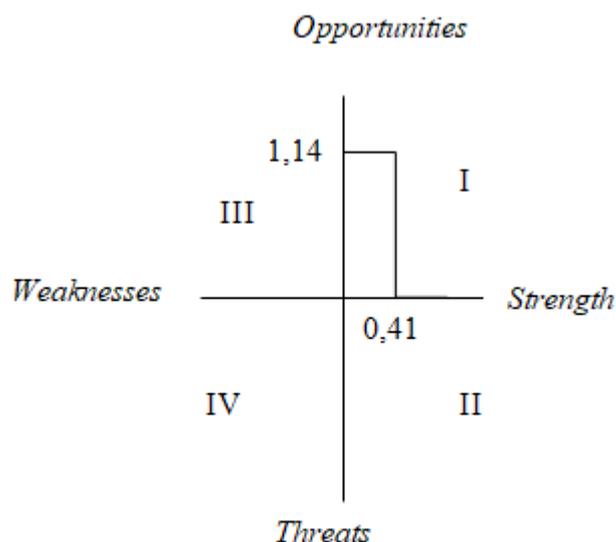
konsumen mayoritas didominasi oleh pengusaha yang berkepentingan dengan pengolahan daging giling. Sehingga untuk menunjang sumber mata pencaharian mereka tersebut, konsumen setiap hari menggunakan jasa penggilingan daging dengan total jumlah penggilingan yang banyak.

Peluang yang lain adalah peningkatan konsumsi daging. Hal ini didasarkan oleh kesadaran masyarakat selaku konsumen akan gizi yang diperoleh tubuh dengan mengkonsumsi daging. Peningkatan nilai tambah produk olahan, para pengguna jasa penggilingan daging yang mayoritas didominasi oleh para pengusaha yang berkepentingan dengan daging olahan sukses dalam menjalankan usahanya. Para pengusaha tersebut seperti pengusaha bakso, terus menaikkan barga jual bakso kepada konsumen, sehingga jumlah daging yang digiling juga meningkat. Perluasan kesempatan kerja juga merupakan suatu peluang karena para pengguna jasa penggilingan daging yang mayoritas didominasi oleh pengusaha yang berkepentingan dengan daging, terus bertambah. Hal ini disebabkan bertambahnya masyarakat pendatang yang menetap di Kabupaten Seruyan. Pendatang tersebut banyak yang bermata pencaharian sebagai pedagang yang berkepentingan dengan daging giling yang akan menjalankan usahanya di Kabupaten Seruyan. Konsumen tetap merupakan peluang. Para pengguna jasa penggilingan daging dinilai loyal dalam menggunakan jasa penggilingan. Hal ini berkaitan dengan pelayanan yang diberikan oleh usaha penggilingan daging dapat memuaskan para konsumen selaku

pengguna jasa penggilingan. Peningkatan pendapatan masyarakat, masyarakat selaku pengguna jasa penggilingan daging yang bertempat tinggal di Kabupaten Seruyan seiring waktu terus berkembang. Dari hal ini pendapatan masyarakat pun terus meningkat pula. Ditambah kesadaran akan gizi yang diperoleh yang mendorong mereka untuk mengkonsumsi daging, dan pada akhirnya turut mendukung tumbuh kembangnya usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan.

Faktor ancaman yang memberikan skor tertinggi adalah fluktuasi harga daging sebelum digiling dengan skor sebesar 0,27. Ini berhubungan dengan perayaan hari-hari besar seperti hari raya Idul Fitri, Idul Adha, dan Tahun Baru. Para pedagang daging mentah tidak jarang sering memanipulasi harga daging yang akan dibeli oleh konsumen selaku pengusaha yang berkepentingan dengan daging mentah yang akan diolah. Sehingga mempengaruhi usaha para konsumen selaku pengusaha yang berkepentingan dengan daging olahan, dan juga mempengaruhi usaha penggilingan daging.

Ancaman yang lain adalah perubahan cuaca yang mempengaruhi permintaan. Konsumen yang berkepentingan dengan daging olahan tidak jarang mengalami kerugian dalam usahanya saat terjadi perubahan cuaca dari musim kemarau ke musim hujan. Kebanyakan konsumen yang enggan keluar rumah untuk membeli bakso dan sosis hasil olahan dari daging gilingan yang dijual oleh pedagang yang berkepentingan dengan daging olahan.



Gambar 1. Kuadran SWOT

Hadirnya produk substitusi juga merupakan ancaman. Hadirnya makanan-makanan instan yang beredar di pasaran seperti bakso dan sosis siap makan mempengaruhi masyarakat yang mengkonsumsi daging olahan, dan pada akhirnya mempengaruhi para pengusaha daging olahan dalam menggiling daging. Persaingan harga pesaing merupakan ancaman berikutnya. Jumlah usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan ada 3 (tiga). Persaingan ini menyebabkan para pengusaha saling bersaing dalam memberikan pelayanan kepada konsumen, terutama harga jual jasa penggilingan daging.

Selisih dari skor peluang dan skor ancaman diperoleh nilai sebesar 1,14 (positif). Artinya pengusaha penggilingan daging memiliki peluang untuk mengembangkan usaha penggilingan namun tetap memperhatikan beberapa indikator ancaman. Harapan pengusaha, ancaman yang ada hendaknya dapat diminimalisir dengan memperbesar pemanfaatan peluang yang ada.

Perolehan nilai skor dari faktor-faktor internal sebesar 0,41 dan faktor-faktor eksternal sebesar 1,14 selanjutnya dapat dijadikan panduan dalam membuat kuadran SWOT. Usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan berada pada kuadran pertama yaitu memiliki sejumlah kekuatan yang besar dan peluang-peluang besar impresif yang mendukungnya, yang dari sejumlah kekuatan ini dapat digunakan untuk memanfaatkan peluang yang ada (Gambar 1).

Setelah mengetahui bahwa usaha penggilingan daging berada pada kuadran pertama, maka langkah selanjutnya adalah menerapkan strategi S-O yaitu menggunakan kekuatan internal usaha penggilingan daging untuk memanfaatkan peluang eksternal diluar kendali usaha penggilingan daging. Strategi-strategi yang dapat dikembangkan untuk diterapkan terdapat dua poin, yaitu:

- a) Meningkatkan kuantitas dan kualitas daging hasil penggilingan, dan

Tabel 4. Analisis SWOT Usaha Penggilingan Daging di Kabupaten Seruyan.

IFE	Strength (Kekuatan)	Weaknesses (Kelemahan)
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harga terjangkau oleh konsumen 2. Lokasi usaha di Ibukota Kabupaten 3. Jumlah tenaga kerja memadai 4. Biaya dalam proses produksi murah 5. Produksi berkelanjutan 6. Proses produksi cepat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tingginya biaya perawatan 2. Alat perbaikan mesin sulit didapatkan 3. Pemasaran hanya lokal 4. Belum optimal informasi dan promosi 5. Kurang motivasi bagi tenaga kerja 6. Proses produksi sedikit kotor
EFE	Strategi S-O	Strategi W-O
Opportunities (Peluang)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan kuantitas dan kualitas daging hasil penggilingan (S1, S3, S4, S5, S6, O1, O2, O5, O6) 2. Diversifikasi produk olahan daging hasil penggilingan (S2, S3, O2, O3, O4, O6) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan kuantitas dan kualitas penjualan jasa guna menutup biaya perawatan dan kebersihan (W1, W2, W6, O1, O2, O3, O5, O6) 2. Meningkatkan promosi untuk memenuhi besarnya permintaan pasar (W3, W4, O1, O2, O4, O6) 3. Memberikan bonus kepada tenaga kerja jika penjualan meningkat (W5, O1, O2)
Threats (Ancaman)	Strategi S-T	Strategi W-T
<ol style="list-style-type: none"> 1. Perubahan cuaca mempengaruhi permintaan 2. Fluktuasi harga daging sebelum digiling 3. Hadirnya produk substitusi 4. Persaingan harga pesaing 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan pengetahuan SDM pengusaha penggilingan daging dalam menghadapi perubahan cuaca, menjaga kestabilan harga daging, dan kualitas produk hasil penggilingan terhadap pesaing (S2, S3, S5, S6, T1, T2, T4) 2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang daging giling, gizi, dan keunggulannya (S1, S2, S3, S4, T3, T4) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menetapkan harga yang kompetitif namun tetap mendapatkan keuntungan (W1, W2, T2, T3, T4) 2. Meningkatkan kualitas SDM, informasi dan promosi penggilingan daging (W3, W4, T1, T3, T4) 3. Memberikan insentif lebih kepada tenaga kerja dalam menjaga kebersihan proses menggiling daging dan guna menghadapi persaingan (W5, W6, T3, T4)

Sumber: Pengolahan Data Primer, 2017

b) Diversifikasi produk olahan daging hasil penggilingan.

Hasil dari analisis SWOT menunjukkan bahwa, dari strategi S-O yang menggunakan 6 kekuatan internal usaha penggilingan daging untuk memanfaatkan 6 peluang eksternal maka

didapatkan 2 strategi usaha. Strategi W-O yang memanfaatkan 6 peluang eksternal guna meminimalisir 6 kelemahan internal usaha penggilingan daging maka didapatkan 3 strategi usaha. Strategi S-T yang menggunakan 6 kekuatan internal usaha penggilingan daging guna

mengatasi dan menghindari 4 ancaman eksternal maka didapatkan 2 strategi usaha. Strategi W-T yaitu strategi defensif yang mengatasi dan meminimalisir 6 kelemahan internal usaha penggilingan daging serta menghindari 4 ancaman eksternal maka didapatkan 3 strategi usaha (Tabel 4).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Strategi pengembangan usaha penggilingan daging dengan menggunakan analisis SWOT menyatakan bahwa usaha penggilingan daging di Kabupaten Seruyan berada pada kuadran pertama sehingga dapat menjalankan strategi S-O, diantaranya meningkatkan kuantitas dan kualitas daging hasil penggilingan, serta diversifikasi produk olahan daging hasil penggilingan.

Saran

Disarankan untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan hasil penggilingan daging, juga meningkatkan promosi usaha jasa penggilingan daging.

DAFTAR PUSTAKA

- Dina Tatte. 2013. *Tentang Mesin Penggiling Daging*. <http://trendmesin.blogspot.co.id/2013/08/mesin-penggiling-daging.html>. Diakses pada tanggal 1 Agustus 2017.
- Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Seruyan. 2016. *Data Produksi dan Pemasaran Usaha Penggilingan Daging di Kuala Pembuang Kabupaten Seruyan*.

Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Seruyan.

Rangkuti Freddy. 2006. *Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama.