

TATANIAGA DAGING SAPI DI KABUPATEN PURWOREJO

Mariyono, Dyah Panuntun Utami dan Zulfanita

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Muhammadiyah Purworejo

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : 1) saluran tataniaga daging sapi di Kabupaten Purworejo, 2) *margin* dan *share* tataniaga daging sapi masing-masing saluran tataniaga, 3) bagian harga yang diterima produsen dan 4) efisiensi tataniaga daging sapi di Kabupaten Purworejo. Penelitian ini menggunakan metode survei. Pemilihan lokasi penelitian dan pengambilan sampel produsen secara *purposive sampling*. Jumlah sampel pejalag/produsen sebanyak 3 orang, sampel tengkulak sebanyak 1 orang dan sampel pedagang pengecer sebanyak 13 orang.

Hasil penelitian menunjukkan terdapat tiga pola tataniaga daging sapi di Kabupaten Purworejo yaitu Pola I Pejalag - Konsumen, Pola II Pejalag - Pedagang pengecer – Konsumen, dan Pola III Pejalag - Pedagang Tengkulak - Pedagang pengecer – Konsumen

Total biaya tataniaga pola I Rp 0, biaya tataniaga pola II Rp 136,46, biaya tataniaga pola III Rp 231,59. *Margin* tataniaga pola I Rp 0, *margin* tataniaga pola II Rp 4.083,33, *margin* tataniaga pola III Rp 9.875,00. Bagian harga yang diterima pejalag pola I 100% , pola II 92,64%, pola III 86,63%. Efisiensi tataniaga daging sapi yaitu I 0% , pola II 0,27%, pola III 0,33%. Kegiatan tataniaga daging sapi di Kabupaten Purworejo yang paling efisien adalah pola pemasaran I (produsen-konsumen) yaitu sebesar 0% dan Saluran tataniaga yang paling tidak efisien adalah saluran III (pejalag - pedagang tengkulak - pengecer – konsumen) yaitu sebesar 0,33%.

Kata Kunci : Daging Sapi, Saluran, Biaya, *Margin*, dan Efisiensi Tataniaga

PENDAHULUAN

Salah satu upaya untuk meningkatkan derajat kesehatan dan kecerdasan masyarakat Indonesia adalah dengan meningkatkan konsumsi protein hewani. Telah diketahui bahwa protein hewani memiliki kandungan asam amino esensial dengan komposisi yang seimbang. Upaya meningkatkan konsumsi protein hewani bagi masyarakat berarti juga harus meningkatkan produksi bahan pangan asal ternak. Daging sapi bisa dijadikan pilihan untuk memenuhi konsumsi protein

hewani. Pemenuhan kebutuhan protein hewani akan meningkatkan permintaan dan produksi daging.

Setiap 100 gram daging mengandung protein 18,8gram. Protein ini memiliki struktur asam amino yang sangat baik untuk tubuh seperti membantu pertumbuhan pada anak, memperbaiki sel-sel yang rusak, sebagai bahan pembentuk plasma kelenjar, sebagai cadangan energi serta dengan mengkonsumsi daging sapi dapat menjaga keseimbangan asam basa darah. Adapun kandungan gizi yang terdapat pada daging sapi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1.
Kandungan Gizi yang Ada Pada Setiap 100 gram Daging Sapi

Kandungan	Banyaknya Kandungan	Satuan
Kalori	207	kcal
Protein	18,8	gram
Lemak	14,0	gram
Calcium	11	mg
Phosphor	170	mg
Besi	2,8	mg

Sumber : Syakur (2012)

Sapi potong merupakan komoditas subsektor peternakan yang sangat potensial. Hal ini bisa dilihat dari tingginya permintaan akan daging sapi. Namun, sejauh ini Indonesia belum mampu menyuplai semua kebutuhan daging sapi tersebut. Jumlah ternak di Kabupaten Purworejo dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2.
Data Jumlah Ternak di Kabupaten Purworejo Tahun 2005-2012

Ternak	Tahun							
	2005 (ekor)	2006 (ekor)	2007 (ekor)	2008 (ekor)	2009 (ekor)	2010 (ekor)	2011 (ekor)	2012 (ekor)
Sapi perah	91	94	97	97	59	51	67	70
Sapi potong	14.130	13.067	13.067	16.980	16.738	18.038	20.207	21.735
Kerbau	2.093	2.295	1.969	1.764	1.637	1.641	1.834	1.853
Kuda	165	248	256	259	228	231	220	233
Kambing	112.776	93.237	99.421	102.15 9	102.26 4	102.74 7	103.17 1	113.31 0
Kambing PE	59.649	60.808	54.872	67.165	67.837	68.515	68.894	75.666
Domba	57.068	43.974	44.228	45.603	39.395	39.990	40.292	44.345

Sumber : Badan Pusat Statistik (2012)

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Metode dasar penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu memusatkan penelitian pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang, data dikumpulkan, disusun dijelaskan, kemudian dianalisis (Surakhmad, 1982).

B. Metode Analisis Data

1. Saluran dan Lembaga Tataniaga

Pola dan lembaga tataniaga yang terlibat dalam tataniaga daging sapi dapat diketahui melalui wawancara langsung terhadap produsen daging sapi dan lembaga tataniaga yang terlibat didalamnya. Analisis data saluran dan lembaga tataniaga secara deskriptif analisis.

2. Margin Tataniaga

Rumus :

$$M = H_k - H_p \quad (\text{Sudiyono, 2001})$$

Keterangan :

M = Margin tataniaga

H_k = Harga tingkat konsumen

H_p = Harga tingkat produsen

3. Keuntungan Tataniaga

Keuntungan yang diterima lembaga tataniaga diperoleh sebagai balas jasa dari proses penyaluran atau perpindahan mulai dari produsen sampai konsumen. Besarnya keuntungan lembaga tataniaga dapat ditulis:

$$\pi = M - B \quad (\text{Sudiyono, 2001})$$

Keterangan :

π = Keuntungan Lembaga Tataniaga

M = Margin Tataniaga

B = Biaya Tataniaga

4. Analisis Bagian Harga yang diterima Pejagal

Besarnya bagian harga yang diterima pejagal dapat diketahui dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$Bp = \frac{Hp}{Hk} \times 100\% \quad (\text{Sudiyono, 2001})$$

Keterangan :

Bp = Bagian harga yang diterima produsen
 HP = Harga ditingkat produsen
 Hk = Harga ditingkat konsumen

5. Efisiensi Tataniaga

Menurut Shepherd *dalam* Soekartawi (1989) menuliskan bahwa, efisiensi tataniaga adalah nisbah antara total biaya dengan total nilai produk yang dipasarkan, atau dapat dirumuskan :

$$EP_s = (TB/TNP) \times 100\%$$

Keterangan :

EP_s = Efisiensi tataniaga
 TB = Total biaya
 TNP = Total nilai produk

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Penjualan dan Pembelian

a. Produsen/ Pejagal dan Tengkulak

Tabel 3.

Data Jumlah Penjualan Daging Sapi Tingkat Produsen

No	Nama Pejagal	Jumlah Penjualan				
		Kualitas (Kg)				Jumlah (Kg)
		I	II	III	IV	
1	Sutarmi					400,0
2	Yuyun	225,8	56,4	26,8	75,2	384,2
3	Purwadi	98,4	24,5	8,2	32,8	163,9

Sumber : Analisis Data Primer (2012)

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa Sutarmi dalam menjual daging sapi tidak melakukan penggolongan kualitas daging. Sutarmi juga pejagal yang menjual daging dalam jumlah paling besar. Sutarmi selanjutnya akan menjual daging tersebut kepada tengkulak dan tengkulak yang mengelompokkan daging menjadi kualitas I, II, III dan IV. Tengkulak yang membeli daging dari Sutarmi adalah Dani.

Tabel 4.
Data Jumlah Pembelian dan Penjualan Daging Sapi
Tingkat Pedagang Tengkulak

No.	Nama	Volume Pembelian (Kg)	Harga		
			Beli (Rp)	Kualitas	Jual (Rp)
1.	Dani	400	64.000	I	93.000
				II	88.000
				III	78.000
				IV	20.000

Sumber Data: Analisis Data Primer (2012)

b. Pedagang Pengecer

Tabel 5
Jumlah Pembelian dan Penjualan Daging Sapi Tingkat Pedagang Pengecer

Nama	Kualitas	Volume Pembelian (Kg)	Harga Pembelian (Rp)	Harga Jual (Rp)
Sariyatno	I	38	93.000,00	96.000,00
	II	22	88.000,00	93.000,00
	III	4	78.000,00	84.000,00
	IV	16	20.000,00	22.000,00
Gino	I	45	93.000,00	95.000,00
	II	10	88.000,00	93.000,00
	III	7	78.000,00	84.000,00
	IV	20	20.000,00	20.000,00
Sukarti	I	28	93.000,00	96.000,00
	II	15	88.000,00	95.000,00
	III	6	78.000,00	85.000,00
	IV	10	20.000,00	22.000,00
Sri	I	40	93.000,00	96.000,00
	II	13	88.000,00	95.000,00
	III	3	78.000,00	85.000,00
	IV	15	20.000,00	21.000,00
Abit	I	28	93.000,00	95.000,00
	IV	6	20.000,00	21.000,00
Titik	I	30	93.000,00	96.000,00
	IV	7	20.000,00	21.000,00
Yanah	I	31	93.000,00	95.000,00
	IV	6	20.000,00	20.000,00
Wakit	I	56	83.000,00	86.000,00
	II	20	78.000,00	84.000,00
	III	5	70.000,00	76.000,00
	IV	20	18.000,00	22.000,00
Munir	I	59	83.000,00	85.000,00
	II	15	78.000,00	84.000,00
	III	5	70.000,00	77.000,00
	IV	25	18.000,00	22.000,00
Sih	I	20	80.000,00	85.000,00
	II	8	75.000,00	78.000,00
	III	4	68.000,00	75.000,00
	IV	8	18.000,00	21.000,00

Matik	I	16	80.000,00	85.000,00
	II	6	75.000,00	78.000,00
	III	4,2	68.000,00	75.000,00
	IV	10	18.000,00	21.000,00
Sutini	I	16	80.000,00	87.000,00
	II	3	75.000,00	81.000,00
	IV	4,8	18.000,00	21.000,00
Saenah	I	15	80.000,00	88.000,00

Sumber Data: Analisis Data Primer (2012)

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa tidak semua pedagang pengecer menjual daging kualitas I, II, III dan IV. Hal ini tergantung pada besarnya modal yang dimiliki. Semakin besra modal yang dimiliki maka pedagang pengecer akan menjual daging dalam jumlah banyak dan kelas yang berbeda-beda.

2. Saluran Tataniaga Daging Sapi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat tiga pola saluran tataniaga daging sapi yang ada di Purworejo.

Tabel 6.
Pola Saluran Tataniaga Daging Sapi di Kabupaten Purworejo

Pola Tataniaga	Keterangan	Pasar
Pola I	Pejagal - Konsumen	Kutoarjo dan Kemiri
Pola II	Pejagal - Pedagang Pengecer - Konsumen	Kutoarjo dan Kemiri
Pola III	Pejagal - Pedagang Tengkulak - Pedagang Pedagang Pengecer – Konsumen	Baledono dan Suronegaran

Sumber : Analisis Data Primer (2012)

3. Analisis Biaya, *Margin* dan *Share* Tataniaga Daging Sapi

a. Saluran Tataniaga Pola I (Pejagal – Konsumen)

Saluran tataniaga pada pola I meliputi pejagal – konsumen. Besarnya margin dan distribusi margin tataniaga daging sapi dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7.
Margin Distribusi dan Share Tataniaga Daging Sapi

No	Lembaga Pemasaran	Harga Jual (Rp/kg)				Distribusi margin (%)	Share (%)
		I	II	III	IV		
1.	Pejagal	85.500	81.000	38.000	21.000	0	0
2.	Harga Jual ke Konsumen	85.500	81.000	38.000	21.000	0	0
Total Margin						0	0

Sumber : Analisis Data Primer (2012)

2. Saluran Tataniaga Pola II (Pejagal - Pedagang Pengecer – Konsumen)

Saluran tataniaga pola II meliputi pejagal - pedagang pengecer – konsumen. Besarnya margin dan distribusi *margin* tataniaga daging sapi dalam dilihat dalam Tabel 8.

Tabel 8.
Analisis Margin dan Share Pemasaran Daging Sapi pada Saluran tataniaga Pola II

No.	Lembaga Pemasaran	Rp/Kg	Distribusi Margin (%)	Share pemasaran (%)
1.	Pejagal			
	a) Rata-rata Harga Jual			
	I	81.000,00		
	II	63.500,00		
	III	46.000,00		
	IV	15.000,00		
	Rata-rata	51.375,00		92,64
2.	Pedagang Pengecer			
	a) Rata-rata Harga Beli			
	I	81.000,00		
	II	63.500,00		
	III	46.000,00		
	IV	15.000,00		
	Rata-rata	51.375,00		
	b) Biaya Penyusutan Timbangan	0,11	0,00	0,00
	c) Biaya Penyusutan Pisau	4,05	0,10	0,01
	d) Biaya Kemasan/ bungkus	65,63	1,61	0,12
	e) Kebersihan	25,00	0,61	0,05
	f) Bensin	41,67	1,02	0,08
	g) Keuntungan	3.946,88	96,66	7,12
	h) Rata-rata Harga Jual			
	I	86.000,00		
	II	67.500,00		
	III	50.500,00		
IV	17.833,33			
Rata-rata	55.458,33			
3.	Konsumen			

a) Rata-rata Harga Beli Konsumen			
I	86.000,00		
II	67.500,00		
III	50.500,00		
IV	17.833,33		
Rata-rata	55.458,33		
4. Marjin Pemasaran	4.083,33		

Sumber : Analisis Data Primer (2012)

3. Saluran tataniaga pola III (Pejagal – Tengkulak – Pedagang Pengecer – Konsumen)

Saluran tataniaga pola III meliputi pejagal – tengkulak – pedagang pengecer – konsumen. Besarnya margin dan distribusi margin tataniaga daging sapi dilihat dalam Tabel 9.

Tabel 9.
Analisis Margin dan Share pemasaran Daging Sapi
pada Saluran tataniaga Pola III

No.	Lembaga Pemasaran	Rp/Kg	Distribusi Margin (%)	Share pemasaran (%)	
1.	Pejagal				
	a) Harga Jual	64.000,00		86,63	
2.	Pedagang Tengkulak				
	a) Harga Beli	64.000,00			
	b) Biaya Penyusutan Timbangan	0,03	0,00	0,00	
	c) Biaya Penyusutan Golok	1,03	0,01	0,00	
	d) Biaya Penyusutan Pisau	0,86	0,01	0,00	
	e) Bensin	12,50	0,13	0,02	
	f) Tenaga Kerja	175,00	1,77	0,24	
	g) Kebersihan	10,00	0,10	0,01	
	h) Kemasam (bagor)	5,00	0,10	0,01	
	i) Keuntungan	5.547,47	56,18	7,51	
	j) Harga Jual				
	I	93.000,00			
	II	88.000,00			
	III	78.000,00			
	IV	20.000,00			
	Rata-rata	69.750,00			
3.	Pedagang Pengecer				
	a) Harga Beli				
	I	93.000,00			
	II	88.000,00			
	III	78.000,00			
	IV	20.000,00			
		Rata-rata	69.750,00		
	b) Biaya Penyusutan Timbangan	0,02	0,00	0,00	
	c) Biaya Penyusutan Pisau	0,90	0,01	0,00	
	d) Biaya Kemasan/ bungkus	15,00	0,15	0,02	

	e) keamanan & kebersihan	5,00	0,05	0,01
	f) Bensin	6,25	0,06	0,01
	g) Keuntungan	4.097,83	41,50	5,55
	h) Harga Jual			
	I	95.750,00		
	II	94.000,00		
	III	84.500,00		
	IV	21.250,00		
	Rata-rata	73.875,00		
4.	Konsumen			
	a) Harga Beli Konsumen			
	I	95.750,00		
	II	94.000,00		
	III	84.500,00		
	IV	21.250,00		
	Rata-rata	73.875,00		
5.	Margin Pemasaran	9.875,00		

Sumber : Analisis Data Primer (2012)

4. Bagian Harga yang Diterima Pejagal/ Produsen

Bagian harga yang diterima pejagal merupakan bagian dari harga yang dibayarkan konsumen yang dapat dinikmati oleh pejagal. Tataniaga dapat dikatakan semakin efisien jika semakin tinggi bagian harga yang diterima pejagal.

Tabel 10.
Bagian Harga Yang Diterima Pejagal

No	Pola Pemasaran	Harga Pejagal (Rp)	Harga Konsumen (Rp)	Total Margin (Rp/Kg)	Bagian Harga Yang Diterima Pejagal (%)
1.	Pola I	56.375	56.375	0	100,00
3.	Pola II	51.375	55.458	4.083	92,64
4.	Pola III	64.000	73.875	9.875	86,63

Sumber Data: Analisis Data Primer (2012)

5. Efisiensi Pemasaran

Menurut Soekartawi (1989) efisiensi tataniaga adalah nisbah antara total biaya dengan total nilai produk yang dipasarkan, atau dapat dirumuskan :

$$EPs = \frac{TB}{TNP} \times 100 \%$$

Keterangan :

EPs = Efisiensi Pemasaran
 TB = Total Biaya
 TNP = Total Nilai Produk.

Adapun nilai efisiensi dari kegiatan tataniaga daging sapi di Kabupaten Purworejo dapat dilihat pada Tabel 11. Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa Pola I merupakan saluran tataniaga yang paling efisien karena tidak diperlukan biaya tataniaga dalam penjualan daging sapi. Hal ini disebabkan daging sapi dari pejagal langsung dijual kepada konsumen. Pola III merupakan saluran tataniaga yang paling tidak efisien karena biaya yang dikeluarkan paling besar. Hal ini disebabkan pola III melibatkan tengkulak dan pedagang pengecer dalam penjualan daging sapi.

Tabel 11.
Efisiensi Tataniaga Daging Sapi di Kabupaten Purworejo

No	Pola Tataniaga	Biaya Tataniaga (Rp)	Total Nilai Produk (Rp)	Efisiensi Tataniaga
1.	Pola I	0	56.375	0,00
2.	Pola II	136,46	51.375	0,27
3.	Pola III	231,59	64.000	0,33

Sumber Data : Analisis Data Primer (2012)

PENUTUP

1. Terdapat tiga pola tataniaga daging sapi di kabupaten Purworejo yaitu :
 - a. Pola I : Pejagal - Konsumen
 - b. Pola II : Pejagal - Pedagang Pengecer – Konsumen
 - c. Pola III: Pejagal - Pedagang Tengkulak – Pedagang Pengecer – Konsumen
2. Total biaya Pola sebesar I Rp 0, biaya Pola II sebesar Rp 136,46, dan biaya Pola III sebesar Rp 231,59. Margin pemasaran Pola I sebesar Rp 0, Pola II sebesar Rp 4.083,33, dan Pola III sebesar Rp 9.875,00.
3. Bagian harga yang diterima pejagal Pola I sebesar 100% , Pola II sebesar 92,64%, dan Pola III sebesar 86,63%. Hasil analisis efisiensi tataniaga daging sapi diketahui Pola I sebesar 0% , Pola II sebesar 0,27%, dan Pola III sebesar 0,33%.

4. Kegiatan tataniaga daging sapi di Kabupaten Purworejo yang paling efisien adalah pemasaran pola I (produsen-konsumen) yaitu sebesar 0% karena saluran pemasaran yang pendek dari pejalag langsung ke konsumen tanpa melalui tengkulak. Saluran tataniaga yang paling tidak efisien adalah saluran III (pejalag - pedagang tengkulak - pengecer – konsumen) yaitu sebesar 0,33%.

PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2012. *Kabupaten Purworejo Dalam Angka*. Purworejo.
- Soekartawi, 1989. *Prinsip Dasar Ekonomi Pertanian Teori dan Aplikasi*. Rajawali Pers, Jakarta.
- Sudiyono, Arman. 2001. *Pemasaran Pertanian*. UMM. Malang.
- Surakhmad. 1982. *Pengantar Penelitian Ilmiah Dasar dan Metode Teknik*. Tarsono Bandung.
- Syakur. 2012. *Daging Sapi Sehat Bermanfaat Bagi Tubuh*. Diakses tanggal 6 Oktober 2012