

Faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Daging Sapi impor Pada Cost di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta

Mohammad Sofyan¹, *Septianci Simare Mare²
Pengantar Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Administrasi
Institut Ilmu Sosial dan Manajemen STIAMI, Jakarta, Indonesia

Abstract.

The objective of this study is to find out interest of processed beef menu according to customers and to analyse factors affecting purchase of beef by Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta. This study used qualitative research method, so the data collection was carried out by interview to the resource person related to the use of imported beef. The resource persons determined are Sous Chef at Hotel Grand Dafam Ancol, Commis Chef who processed the foodstuff for serving, Cost Controller who planned and arranged the product stock every month at Hotel Grand Dafam Ancol, and information who is obligatory from academic of business study program. The result of study and interview identified that the factors of use of imported beef at food cost are quality of beef and the price of beef. The obstacles in the use of imported beef are delay delivery and high price. Whereas, solving of delay delivery is storing stock and the high price is solved by making price comparison with another vendor to get the best price.

Keywords: Imported Beef, Quality, Price

Cronicle of Article: Received (01,04,2023); Revised (06,04,2023); and Published (11,04, 2023).

©2023 Jurnal Administrasi Bisnis & Entrepreneurship, Program Studi Adminitrasi Bisnis Institut Ilmu Sosial dan Manajemen STIAMI

Profile and corresponding author : Septianci Simare Mare adalah Alumni Program Studi Administrasi Bisnis, Institut Ilmu Sosial dan Manajemen STIAMI. Jl. Pangkalan Asem Raya No. 55 Cempaka Putih Kota Jakarta Pusat 10530. *Corresponding Author:* septi.rh33@gmail.com

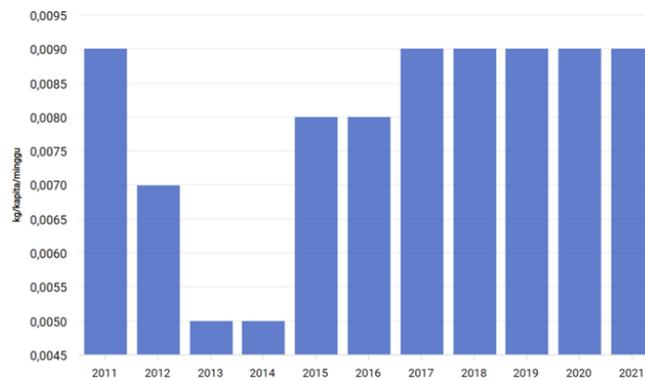
How to cite this article : Mare, Septianci, Sofyan, Mohammad (2023)'Faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Daging Sapi Impor Pada Food Cost di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta', *Adbispreneur*, 3(2), pp. 129-136 Available at: <http://JAMBIS>

PENDAHULUAN

Daging merupakan salah satu komoditas pertanian yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan protein, karena daging mengandung protein yang bermutu tinggi, yang mampu menyumbangkan asam amino esensial yang lengkap, daging didefinisikan sebagai bagian dari hewan potong yang digunakan manusia sebagai bahan makanan, selain mempunyai penampakan yang menarik selera, juga merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi.

Data Badan Pusat Statistik (BPS) dari sumber databoks menyebutkan selama priode 2017-2021 rata-rata konsumsi sapi/kerbau sebesar 0,009 kilogram (kg). Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi daging di Indonesia statis dalam lima tahun terakhir, dan masih berada di level sama

dengan tahun 2011. Berikut ini tampilan grafik konsumsi daging sapi/kerbau di Indonesia dari sumber databoks.



Sumber :Badan Pusat Statistik (BPS)

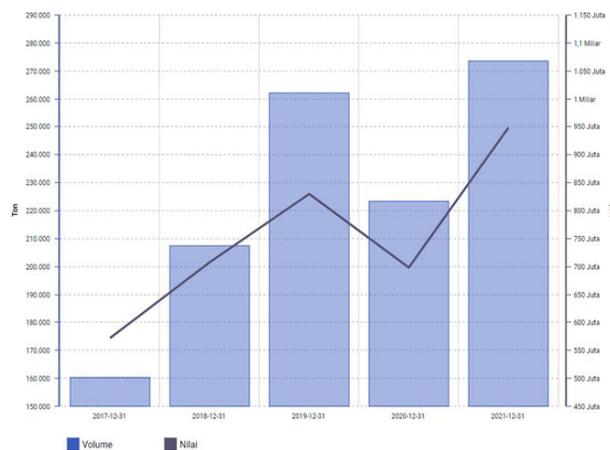
Website: databoks

Gambar 1. 1

Tingkat Konsumsi Daging Sapi Di Indonesia 2017-2021

Berdasarkan grafik diatas rata-rata konsumsi daging sapi/kerbau nasional sempat menurun pada 2012 menjadi 0,007 kg per kapita per minggu, kemudian menyusut lagi pada 2013 hingga 2014 menjadi 0,005 kg per kapita per minggu. Adapun tingkat pertumbuhan konsumsi paling tinggi tercatat pada 2015, yakni naik 60% dari tahun sebelumnya. Rata-rata konsumsi daging sapi atau kerbau masih lebih rendah ketimbang konsumsi daging ayam. Tercatat, rata-rata konsumsi daging ayam secara nasional mencapai 0,14 kg per kapita per minggu pada 2021.

Seiring waktu permintaan ini menyebabkan kebutuhan pangan secara nasional meningkat dengan cepat, baik dalam jumlah, kualitas, dan keragamannya. Hal ini menyebabkan volume daging sapi impor mengalami perubahan.



Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Website: databoks

Gambar 1. 2 Volume dan Nilai Impor Daging Sapi Indonesia

Berdasarkan grafik volume dan nilai impor daging sapi Indonesia dari Badan Pusat Statistik

(BPS) mencatat Volume impor daging sapi tersebut sebesar 273,53 ribu ton pada tahun lalu. Jumlah itu naik 22,4% dibandingkan tahun sebelumnya. Pada 2020, impor daging sapi sebesar 223,42 ribu ton. Nilai impor daging sapi pun naik menjadi US\$ 948,37 juta atau sekitar Rp 13,64 triliun pada 2021 (kurs 1US\$ = Rp 14.388). Jumlah ini naik 35,83% dari tahun sebelumnya yang sebesar US\$ 698,18 juta. Volume dan nilai impor daging sapi di Indonesia cenderung meningkat selama lima tahun terakhir. Volume dan nilai impor daging sapi terbanyak adalah pada tahun lalu, sedangkan yang terendah pada 2017. Sehingga daging sapi impor masih tidak bisa ditinggalkan karena ada beberapa jenis daging yang tidak bisa diproduksi di dalam negeri dan daging sapi impor sangat dibutuhkan untuk membantu pemenuhan kebutuhan daging sapi bagi masyarakat.

Hal ini membuat Hotel Grand Dafam menggunakan daging sapi sebagai olahan makanan, salah satu menu utamanya yaitu barbeque. Adanya harga, kualitas dan minat beli terhadap daging sapi membuat pihak Hotel Grand Dafam harus mengambil keputusan yang tepat untuk menu olahan daging sapi dalam meningkatkan kepentingan bagi konsumen. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian ini, dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kepentingan menu olahan daging sapi menurut konsumen dan faktor yang mempengaruhi penggunaan daging sapi oleh Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta.

Sehingga penulis tertarik untuk membahas skripsi dengan judul Faktor yang mempengaruhi penggunaan daging sapi impor pada Food Cost di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta. Selain itu, penulis melakukan penelitian ini bertujuan; 1) untuk mengetahui faktor yang mempengaruhi penggunaan daging sapi impor pada food cost di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta. 2) Untuk mengetahui kendala yang mempengaruhi penggunaan daging sapi impor pada food cost di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta. 3) Untuk mengetahui upaya yang dilakukan dalam penggunaan daging sapi impor pada food cost di Hotel Grand Dafam Ancol Jakarta.

LITERATUR REVIEW

Penggunaan

Machfoedz (2013: 44) mengemukakan bahwa keputusan penggunaan jasa adalah suatu proses penilaian dan pemilihan dari berbagai alternatif sesuai dengan kepentingan-kepentingan tertentu dengan menetapkan suatu pilihan yang dianggap paling menguntungkan.

Peter (2013:163) mengungkapkan keputusan penggunaan sebagai suatu proses integrasi yang digunakan untuk mengombinasikan pengetahuan dan mengevaluasi dua atau lebih alternatif dan memilih satu diantaranya.

Menurut Kotler, P. & Keller, (2012:131) Minat beli adalah sebuah perilaku konsumen dimana konsumen memiliki keinginan dalam memilih suatu produk berdasarkan pengalaman dalam memilih, menggunakan dan mengkonsumsi atau bahkan dalam menginginkan suatu produk.

Daging Impor

Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan- jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Berdasarkan keadaan fisik, daging dapat dikelompokkan menjadi: (1) daging segar yang dilayukan atau tanpa pelayuan, (2) daging segar yang dilayukan kemudian didinginkan (daging dingin), (3) daging segar yang dilayukan, didinginkan kemudian dibeku (daging beku), (4) daging masak, (5) daging asap, (6) daging olahan (Soeparno, 2015). Kandungan gizi yang ada dalam daging memiliki manfaat yang berbedabeda. Protein berperan penting dalam membangun jaringan pada tubuh, menjadikan antibodi alami bagi tubuh yang

bekerja dengan baik sehingga dapat menghindarkan tubuh dari serangan penyakit, zat besi juga berperan penting bagi kesehatan tubuh yaitu dapat menghindarkan tubuh dari gejala anemia, dan vitamin-vitamin (A, D, dan B) yang memberi bantuan pada sistem syaraf dan juga baik untuk penglihatan, tulang, kulit, dan gigi (Anonimus, 2014).

Menurut Fathurahman (2013), atribut utama perbedaan kualitas fisik daging sapi potong lokal dan impor selain harga antara lain rasa dan aroma, warna, perlemakan (marbling), dan tekstur. Warna daging sapi yang baik adalah berwarna merah cerah. Tekstur daging yang baik adalah apabila ditekan dengan jari tangan serat daging tidak akan hancur tapi akan kembali ke bentuk awal, apabila serat daging hancur ketika ditekan berarti daging tersebut sudah rusak. Rasa dan aroma daging yang baik adalah beraroma khas daging sapi. Lemak (marbling) daging sapi yang baik adalah berwarna putih kekuningan yang berarti daging tersebut berasal dari sapi yang masih muda sehingga daging menjadi empuk lembut dan terasa lebih gurih. "Karena setengah lebih bagian daging adalah lemak tak jenuh yang tidak saja mempunyai titik lumer lebih rendah daripada lemak jenuh, tetapi juga umumnya mencair dalam suhu ruangan. Maka, sesampai di mulut segera meleleh menjadi minyak yang memberikan cita rasa gurih" (Kusumo, 2012).

Impor

Menurut (Berata, 2015:7) mengungkapkan bahwa "impор adalah setiap barang yang dimasukkan dari luar Negara Indonesia, baik secara legal maupun ilegal disebut juga barang impor".

Menurut Andi Susilo, (2013:135) Impor adalah kegiatan memasukan barang dari suatu Negara kedalam wilayah pabean.

Menurut Daud ST, (2011:2) mengungkapkan bahwa "impор adalah pemasukan barang ke dalam daerah Pabean Indonesia".

Food Cost

Dobson (2015:6) menjelaskan bahwa food cost adalah biaya terkait dengan proses produksi yang sebenarnya atas menu yang terjual kepada tamu. Biaya ini termasuk biaya daging, produk susu, buah-buahan, sayuran dan kategori bahan makanan lainnya yang diproduksi oleh kitchen. Pada banyak kasus, food cost merupakan biaya terbesar ataupun kedua terbesar yang harus dipeleajari dan diperhatikan oleh manajemen dalam upaya memaksimalkan keuntungan.

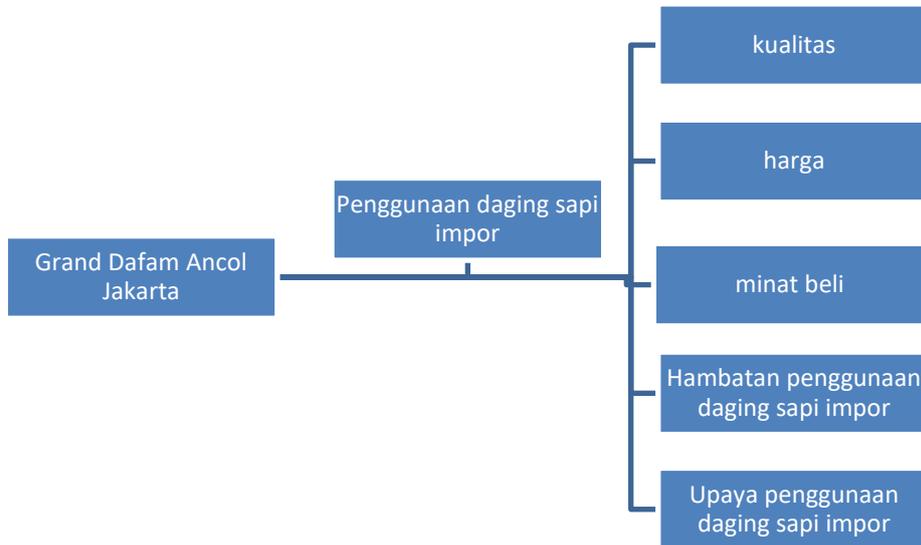
Kapardin (2017:133) menjelaskan pengendalian biaya makanan adalah suatu upaya dalam melaksanakan proses produksi makanan, agar sesuai dengan standar menu yang telah ditentukan oleh manajemen, sedangkan strategi pengendalian biaya makanan dilakukan untuk mengevaluasi dan menganalisa pelaksanaan produksi makanan, apakah sudah sesuai standar menu yang telah ditetapkan manajemen.

Menurut Mulyadi (2016:387), "biaya standar adalah biaya yang ditentukan di muka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat suatu satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu.

Literatur Reviuw ditulis dalam bentuk paragraf mengalir yang berisi landasan teori yang ditampilkan dalam kalimat-kalimat lengkap, ringkas, serta benar-benar relevan dengan pendahuluan, tujuan penelitian. Sebagai contoh: Hoskisson dan Hit (2011:309) menyatakan bahwa sumber potensi dalam keunggulan bersaing yaitu kepemimpinan strategik yang efektif yang selanjutnya berdampak pada inovasi. Daft (2011:19) menyatakan bahwa kepemimpinan berperan

dalam menciptakan perubahan dalam perubahan radikal, dalam budaya integritas yang membantu organisasi berkembang dalam jangka panjang dengan mempromosikan keterbukaan dan kejujuran, dan inovasi dalam jangka panjang.

Berdasarkan faktor dan teori diatas, maka dapat penulis tampilkan dalam model konseptual sebagai berikut:



METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan ilmiah yang mengungkap situasi sosial tertentu dengan mendeskripsikan kenyataan secara benar, dibentuk oleh kata-kata berdasarkan teknik pengumpulan analisis data yang relevan yang diperoleh dari situasi yang alamiah.

Dalam penelitian ini, penulis mengumpulkan data menggunakan metode observasi, dokumentasi, wawancara, serta menggunakan sumber - sumber non-manusia (non-human source of information), seperti dokumen, dan rekaman (record) yang tersedia. Pertanyaan yang diperhatikan dalam pengumpulan data ini adalah apa, siapa, dimana, kapan, dan bagaimana serta menggunakan beberapa instrumen atau alat yang dapat dipakai sebagai pengumpul data agar data lebih akurat, dimana narasumber utamanya adalah Sous Chef, Commis, Cost Controller dan informan dari sisi akademisi Institut STIAM I yaitu Dosen Program Studi Administrasi Bisnis.

Analisis data dalam penelitian kualitatif dilakukan sejak sebelum memasuki lapangan, selama di lapangan, dan setelah di lapangan. Dengan 3 komponen yaitu Reduksi Data, Penyajian Data dan Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daging sapi daging didefinisikan sebagai bagian dari hewan potong yang digunakan manusia sebagai bahan makanan, selain mempunyai penampakan yang menarik selera, juga merupakan sumber protein hewani berkualitas tinggi

Adapun faktor yang mempengaruhi penggunaan daging seperti harga dan kualitas. Dalam penggunaan daging sapi harus diperhatikan dalam segi kualitas dan penyimpanan daging sapi yang harus disimpan dalam chiler dengan suhu 0°-4° dan dalam freezer -13°- (-18°) untuk menjaga kualitas daging sapi dalam keadaan fresh. Dalam penggunaan daging sapi juga mengalami kendala dari segi harga dan pengirimannya, untuk mengatasi kendala dari pengiriman Hotel melakukan

persediaan stok untuk mengatasi kehabisan stok daging sapi, dan untuk kendala harga Hotel melakukan perbandingan harga dengan vendor dan mengganti produk sementara hingga harga stabil.

Daging sapi impor yang digunakan di Hotel Grand Dafam adalah daging top side, karena memiliki karakteristik tekstur yang padat, serat yang Panjang, sedikit lemak dan warna merah muda sehingga cocok untuk dijadikan bahan olahan makanan barbeque.

Penelitian ini hasilnya sama dengan penelitian terdahulu yang sudah dipaparkan pada bab II, hasil dari penelitian ini kualitas daging sapi dan harga daging sapi mempengaruhi minat penggunaan daging sapi. Sedangkan hasil dari penelitian terdahulu Tubagus, Ridwan Hidayat and Saefurahman, Asep pada tahun 2020. Preferensi konsumen membeli daging sapi lokal versus daging sapi impor (Studi Kasus Pada Pasar Senen Jaya, Blok III Jakarta) mendapatkan hasil bahwa kepuasan konsumen dilihat dari atribut daging seperti kandungan lemak, rasa, warna dan atribut harga.

Dari pembahasan yang peneliti dapatkan pada wawancara dengan pihak Hotel Grand Dafam Ancol. Mereka menggunakan atribut harga yang sudah di mark up sehingga jika harga daging sapi impor mengalami kenaikan harga, harga makanan tidak mempengaruhi. Dan untuk kualitas daging Hotel sebelum membeli daging tersebut dipastikan terlebih dahulu packingnya dalam keadaan rapih, dan daging dalam keadaan fresh, Hotel juga memiliki standar prosedur penyimpanan daging sapi nya agar tidak mengurangi kualitas daging sapi tersebut. Sejauh ini kepuasan pelanggan terhadap daging sapi diperoleh dari harga yang terjangkau dan kualitas daging yang ditawarkan.

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang didapat melalui hasil wawancara, observasi dan dokumen yang terkait mengenai maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Banyaknya penggunaan daging sapi impor dipengaruhi oleh kualitas daging sapi impor, harga dan grade daging sapi impor. Karena banyaknya penggunaan daging sapi impor dari pada daging sapi lokal maka pemerintah melakukan pembatasan, permintaan daging sapi impor naik disebabkan karena musim puncak seperti menjelang hari raya Idul Fitri maupun hari-hari besar, sehingga mengakibatkan pihak Hotel mengganti produk lain dengan seafood
2. Hambatan yang dialami oleh Hotel Grand Dafam Ancol mengalami kenaikan harga di musim puncak hari raya besar dan pengiriman yang terlambat yang disebabkan oleh faktor lain seperti stock dari vendornya lagi kosong, kendaraan bermasalah dijalan
3. Upaya yang dapat dilakukan oleh Hotel Grand Dafam Ancol dalam mengatasi kendala tersebut dengan melakukan par stock (menambah jumlah persediaan) dan mengganti produk lain hingga harga daging sapi impor stabil

Saran

Adapun saran-saran yang dapat penulis rekomendasikan sebagai berikut:

1. Hotel Grand Dafam Ancol harus menjaga dan memperhatikan kualitas daging sapi impor tersebut baik dari segi penyimpanan daging sapi impor, kualitas menu yang disediakan, dan kualitas dari pengiriman daging sapi impor.

2. Sebaiknya selalu memperbaharui informasi mengenai harga daging sapi impor di pasaran agar bisa melakukan perbandingan harga dengan beberapa vendor sehingga mendapatkan harga yang lebih baik dari yang terbaik.
3. Bagi penelitian selanjutnya, diharapkan agar mempertimbangkan dan memperhatikan faktor penggunaan daging sapi impor yaitu mencari negara pemasok sapi impor untuk menghindari kenaikan harga daging sapi impor dan menekan penggunaan daging sapi dengan mengembangkan sentra peternakan sapi.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- AG.Suyono, S. S., & Pramono. (n.d.). *Pertimbangan Dalam Membeli Produk Barang Maupun Jasa* (4 ed.). Intidayu Press Anonimous.
- Ali Purwito dan Indriani. (2015). *Ekspor Impor Sistem Harmonis dan Pajak dalam Kepabean*. Andi Susilo. (2013). *Panduan Pintar Ekspor Impor*. TransMedia.
- Anggara, S. (2012). *Ilmu Administrasi Negara*. CV Pustaka Setia.
- Anonimus. (2014). *Statistik Peternakan*. Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan.
- Apriyantono, A. (2012). *Pemerintah perketat impor daging sapi hanya dari empat negara*. Harian Umum Pelita.
- Astuti, W. P. (2019). *Ekspor dan Impor*. Mutiara Aksara.
- Berata, I. K. O. (2015). *Panduan Praktis Ekspor Impor*. CV. Pustaka Setia.
- Daud ST, K. (2011). *Buku Pintar Transaksi Ekspor-Impor*. Andi Offset.
- Dobson, J. (2015). *Three Agency-Cost Reasons for Hedging Foreign Exchange Risk* (1993 ed., Vol. 19).
- Griffin, R. & M. P. (2015). *Bisnis Internasional* (8 ed.). Salemba Empat.
- Kapidin, K. (2017). *Strategi Pengendalian Biaya dalam Upaya Meningkatkan Produktivitas Departemen Makanan dan Minuman (Food & Beverage Department)*.
- Kotler, P. dan A. (2018). *Prinsip-prinsip Marketing Edisi Ke Tujuh*. Salemba Empat.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (n.d.). *Manajemen Pemasaran Jilid I Edisi ke 12*. Erlangga.
- Kusumo, C. D. (2012). *Wagyu beef*.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Salemba Empat.
- Nurwanto. (2012). *Sifat Organoleptik Rendang Kelinci dan Rendang Sapi*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- P, S. S. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia* (1 ed.). Bumi Aksara.
- Siagian, S. P. (2014). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bumi Aksara.
- Siswandi, S.E, . M.M. (2017). *Administrasi Logistik & Gudang (Kasus dan Aplikasi Perusahaan)*.
- Siyoto, S. dan A. S. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Soeparno. (2015). *Ilmu dan Teknologi Daging*. (2 ed.). Gadjah Mada University press.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Alfabeta.CV.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Methods)*. Alfabeta.CV.
- Sutha, D. W. (2018). *Administrasi Perkantoran*. Indomedia Pustaka.

Zeithaml, V.A., M.J. Bitner, D. D. G. (2013). *Services Marketing: Integrating Customer Focus Across the Firm* (6 ed.). Mc.Graw-Hill.

Publikasi dalam konferensi atau seminar

- Agustina Rante. (2015). Pengaruh kompensasi finansial dan pengembangan karir terhadap kepuasan kerja pegawai di sekretariat daerah kabupaten lanny jaya. *Jurnal ekonomi dan bisnis*.
- Aldi Putra. (2021). ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENENTUAN HARGA JUAL DAGING DI PASAR BATUSANGKAR. In *skripsi* (Vol. 5, Nomor 3).
- Alifah, W. N. (2017). Pengaruh DPS, EPS, NPM, ROA terhadap Harga Saham perusahaan Perbankan di BEI. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen*, 6, 9.
- Bainhana, R. M., Sio, S., & Kia, K. W. (2021). Analisis Perilaku Konsumen dalam Membeli Daging Sapi Di Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jas*, 6(1), 14–17.
- Fatturahman. (2013). Penanganan Daging Sapi. In *referensi Industri dan Teknologi Pangan Indonesia*. FoodReview.
- Gunawan L. (2013). Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Impor dan Daging Sapi Lokal. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1), 146–166.
- Hidayat, T. R. (2020). Preferensi Konsumen Membeli Daging Sapi Lokal Versus Daging Sapi Impor (Studi Kasus Pada Pasar Senen Jaya , Blok III Jakarta). *Journal of STEI Ekonomi*, XX(Xx), 1–31.
- Jamaluddin, A. A., Aisyah, N., & Suhaimi, M. (2022). *Consumer Preferences for Imported Beef Meat Purchasing in Johor Bahru*. 13, 38–48.
- Maulidah, M., Rahayuningsih, E. S., & Ambariyanto, A. (2021). Analisis Permintaan Daging Sapi Masyarakat Madura (Studi Kasus Kabupaten Sampang). *Buletin Ekonomika Pembangunan*, 1(2), 29–43.
- Rachman, et al. (2017). Biaya Transaksi Dan Nilai Tambah Pada Rantai Pasok Daging Sapi Di Kota Bogor. *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 14 No. 1, 22–31.
- Sonbait, L. Y. (2011). Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Olahan Daging Sapi Di Kota Manokwari. *Agrinimal*, 1(2), 71–75.