

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUKSI RENDANG
LOKAN DI KELURAHAN BANDAR RATU KECAMATAN
MUKOMUKO KABUPATEN MUKOMUKO
(Studi Kasus Di Gibran Food)**



SKRIPSI

Disusun Oleh:

Ervina Tri Buana

2154201014

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BENGKULU**

2025

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUKSI RENDANG LOKAN DI KELURAHAN
BANDAR RATU KECAMATAN MUKOMUKO KABUPATEN MUKOMUKO
(Studi Kasus Di Gibran Food)**

SKRIPSI

OLEH :

ERVINA TRI BUANA
2154201014

**Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Program Studi Agribisnis
Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu
pada tanggal 10 Maret 2025**

**Disetujui,
Dosen Pembimbing,**


Maheran Mulyadi, S.P.,M.P.
NIDN. 0207097901

Dosen Penguji I


Dr. Edi Efrita, S.P.,M.P.
NIP. 196904271994031002

Dosen Penguji II


Ir. Edy Marwan, M.M.
NIP. 196703301991031002

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Muhammadiyah Bengkulu**


Dr. Navitri Kurniati, S.P.,M.P.
NIP. 1970111419994032001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ervina Tri Buana
NPM : 2154201014
Program Studi : Agribisnis
Fakultas : Pertanian Dan Peternakan

Menyatakan Bahwa:

1. Tulisan karya ilmiah ini bebas plagiat
2. Apabila di kemudian hari terbukti plagiat dalam karya ilmiah ini maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan perundang-undangan.

Demikian surat ini saya buat dengan sebenarnya dan dapat di pergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, Maret 2025
Yang membuat pernyataan


Ervina tri buana
2154201014

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya
(Al Baqaroh 286)”

PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur Alhamdulillahirobil alamiin, Sungguh sebuah perjuangan yang cukup Panjang telah saya lalui untuk mendapatkan gelar sarjana ini. Dengan bimbingan dan support dari berbagai pihak baik secara moral ataupun spiritual. Rasa syukur dan Bahagia yang saya rasakan ini akan saya persembahkan kepada orang-orang yang saya sayangi dan berarti dalam hidup saya:

- ❖ Saya persembahkan untuk kedua orang tua saya Bapak Zaenudin dan Ibu Isti Mukaromah yang telah merawat dan membesarkan saya dengan penuh kasih sayang. Tanpa doa ,semangat dan bimbingan saya tidak akan seperti sekarang.
- ❖ Terimakasih kepada dosen pembimbing yang saya hormati Bapak Maheran Mulyadi S.P.,M.P yang telah sabar dan membimbing saya dalam mengerjakan skripsi ini dari awal sampai akhir, ucapan terimakasih banyak atas ilmu dan motivasi yang telah di berikan.
- ❖ Terimakasih kepada dosen penguji satu Dr Edi Efrita S.P.,M.P yang telah membantu dan memberikan saran serta ilmu yang sangat bermanfaat.
- ❖ Terimakasih kepada dosen penguji dua Bapak Ir Edy Marwan, M.M yang telah memberikan kritikan dan saran yang sangat bermanfaat.

- ❖ Kepada seluruh dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Bengkulu yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan ini.
- ❖ Untuk kakak ku Evi Nur khawa malik S.Pd dan suami yang telah memberikan semangat selama menempuh Pendidikan ini.
- ❖ Untuk kakak ku Robiul fatkhurohman yang selalu membantu dan memberikan semangat dalam menempuh Pendidikan ini.
- ❖ Kepada adik tercinta Emilian iszha Nur Adkha beserta suami yang selalu mendengarkan keluh kesah ku,terimakasih atas segala semangat.
- ❖ Terima kasih kepada Pandu Sujaba yang selalu mendukung dalam kelancaran skripsi ini,terimakasih selalu mendengarkan keluh kesah dan memberikan semangat dalam setiap proses.
- ❖ Terima kasih kepada besti cantik ku Ria, dwi, Eke dan boy friend Jolius yang selalu menemani ,menghibur dan membantu setiap proses ku untuk mendapatkan gelar sarjana.
- ❖ Terima kasih kepada semua teman perjuangan Agribisnis Angkatan 2021 yang telah menemani saya dari awal perkuliahan sampai kita menuju akhir semester untuk dukungan dan smngt yang di berikan saya ucapkan banyak terimakasih.semoga kita sukses semua amin.
- ❖ Terima kasih kepada bapak kos, ibuk kos dan teman-teman Pondokan Niken yang selalu menghibur dan memberikan semangat.

ABSTRAK

Ervina Tri Buana , 2154201014, Analisis Nilai Tambah Produksi Rendang Lokan
Di Kelurahan Bandar Ratu Kecamatan Mukomuko Kabupaten
Mukomuko. Program studi Agribisnis ,Fakultas Pertanian dan
Peternakan. Dibawah bimbingan Maheran Mulyadi S.P.,M.P.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis nilai tambah produksi rendang lokan di Gibran Food, Kelurahan Bandar Ratu, Kecamatan Mukomuko, Kabupaten Mukomuko. Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan mengumpulkan data primer melalui observasi, kuesioner, dan wawancara dengan pemilik usaha Gibran Food. Analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami menunjukkan bahwa Gibran Food memperoleh nilai tambah yang signifikan dari proses produksi rendang lokan. Hasilnya menunjukkan bahwa proses produksi berhasil meningkatkan nilai bahan baku sebesar 20,3%, menghasilkan nilai tambah sebesar Rp 5.622,6 per kilogram produksi. Ini menunjukkan potensi yang baik untuk mengembangkan usaha ini dan meningkatkan pendapatan.

Kata Kunci : Rendang Lokan, Nilai Tambah, Analisis Hayami, Gibran Food, Kabupaten Mukomuko.

ABSTRACT

Ervina Tri Buana, 2025. Analysis of Added Value in Lokan Rendang Production in Bandar Ratu Village, Mukomuko District, Mukomuko Regency. Thesis: Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture and Animal Husbandry, Muhammadiyah University of Bengkulu.

Supervisor: Maheran Mulyadi, S.P., M.P.

This study aims to analyze the added value generated from the production of Lokan Rendang at Gibran Food, located in Bandar Ratu Village, Mukomuko District, Mukomuko Regency. The research adopts a case study approach, utilizing primary data collected through observations, questionnaires, and interviews with the owner of Gibran Food. The value-added analysis, conducted using the Hayami method, reveals that Gibran Food achieves a significant increase in the value of Lokan Rendang production. The findings indicate that the production process enhances the value of raw materials by 20.3%, resulting in an added value of Rp 5,622.6 per kilogram of production. These results highlight the business's strong potential for development and increased profitability.

Keywords: *Lokan Rendang, Added Value, Hayami Method, Gibran Food, and Mukomuko Regency.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran tuhan yang maha esa, yang mana berkat rahmat dan karunia-Nya lah saya dapat menyelesaikan penulisan Skripsi ini dengan Judul “Analisis Nilai Tambah Produksi Rendang Lokan Di Kelurahan Bandar Ratu Kabupaten Mukomuko (Studi Kasus Di Gibran Food)”.

Penelitian ini di susun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Dan Peternakan di Universitas Muhammadiyah Bengkulu.

Pada keaempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Novitri Kurniati, S.P.,M.P. selaku dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Bengkulu.
2. Bapak Maheran Mulyadi, S.P.,M.P. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah banyak memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak Dr. Edi Efrita, S.P.,M.P. selaku ketua jurusan atau Program Studi Agribisnis dan soaen penguji 1.
4. Bapak Ir. Edy Marwan, M.M. selaku dosen penguji 2.

Dalam penyusunan proposal penelitian ini, penulis mengalami kesulitan dan penulis menyadari dalam penulisan Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Skripsi ini. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Bengkulu , Februari 2025

Ervina Tri Buana

Npm.2154201014

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN	ii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan Hasil Penelitian	6
II .TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Tinjauan Teoritis	8
2.1.1 Kerang Lokan	8
2.1.2 Rendang	10
2.1.3 Rendang Lokan	12
2.1.4 Analisis Nilai Tambah	15
2.2 Hasil Penelitian Terdahulu	19
2.3 Kerangka Pemikiran	21
2.4 Hipotesis	22
III .METODELOGI PENELITIAN	23
3.1 Metode Penelitian	23
3.2 Tempat dan waktu penelitian	23
3.3 Jenis dan Sumber Data	23
3.4 Teknik Pengumpulan Data	24
3.5 Defenisi dan Oprasional Variabel	25
3.6 Teknik Analisis Data	27

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1 Deskripsi Daerah Penelitian	31
4.1.1 Gambaran umum usaha	31
4.2 Hasil penelitian	32
4.2.1 Sistem produksi pengolahan usaha	32
4.3 Analisis Nilai tambah produksi rendang lokan di kelurahan bandar ratu kecamatan mukomuko kabupaten mukomuko	36
V.KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Gambar lokan Gibran food.....	9
Gambar 2 2 rendang lokan Gibran food dengan kemasan	13
Gambar 2 3 Kerangka pemikiran Penelitian	21

DAFTAR TABEL

TABEL 1	Produksi Rendang Lokan di Kabupaten Mukomuko (Tahun 2023)	3
TABEL 2	Kandungan Gizi pada rendang lokan.:	5
TABEL 3	Tahap proses pembuatan rendang lokan di Pesisir Selatan Sumbar. ...	15
TABEL 4	Perhitungan Nilai Tambah Menurut Metode Hayami.....	30
TABEL 5	Penggunaan Input lain produksi pembuatan rendang lokan	34
TABEL 6	Penggunaan tenaga kerja dalam 1 kali proses produksi pembuatan rendang lokan di Gibran food	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Identitas responden	44
Lampiran 2. Biaya Sewa Tempat	45
Lampiran 3. Tenaga Kerja.....	46
Lampiran 4. Biaya Penyusutan Alat.....	47
Lampiran 5. Biaya Bahan Penunjang.....	48
Lampiran 6. Biaya Produksi.....	48
Lampiran 7. Biaya Bahan Baku	50
Lampiran 8. Surat Izin penelitian.....	Error! Bookmark not defined.
Lampiran 9. Surat izin penelitian Kesbangpol Kabupaten Mukomuko.....	52
Lampiran 10. Piagam peserta UMKM Merdeka Export Melaka Malaysia 2023 ..	53
Lampiran 11. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga	54
Lampiran 12. Bahan Baku yang di gunakan	55
Lampiran 13. Alat-alat yang di gunakan dalam proses produksi.....	55

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, terutama di sektor kelautan, darat, dan wilayah pesisir. Potensi wilayah air payau dianggap sebagai sumber penghidupan yang penting bagi masyarakat dengan beragam komoditas yang dapat dieksploitasi. Menurut Pusat Data dan Informasi Statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan, pangsa sektor kelautan dan perikanan Indonesia meningkat dari 2,90% pada tahun 2010 menjadi 3,25% pada tahun 2014. Pada tahun 2019, Kementerian Kelautan dan Perikanan berharap sektor ini dapat tumbuh hingga 12% dari Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Indonesia dikenal dengan keanekaragaman budaya, suku dan kuliner tradisional. Salah satu kuliner tradisional Indonesia yang terkenal adalah rendang (Zordan, 2021).

Rendang merupakan hidangan khas yang berasal dari Sumatera Barat. Masakan ini dibuat dengan memadukan potongan daging yang dimasak dalam waktu lama bersama rempah-rempah dan santan kelapa hingga empuk dan bumbu meresap. Meskipun rendang yang paling terkenal berasal dari Sumatera Barat, provinsi lain di Sumatera juga memiliki variasi rendang khas daerahnya, salah satunya adalah rendang yang berasal dari Provinsi Bengkulu. Rendang Bengkulu atau yang juga dikenal sebagai rendang lokan, memanfaatkan kerang lokan sebagai bahan utamanya.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) edisi 2017, kerang lokan merupakan sejenis kerang berukuran besar yang dapat dikonsumsi. Kerang ini hidup di daerah berlumpur di sekitar pesisir laut dan memiliki nama ilmiah *Geloina*

erosa. Secara historis, lokan pertama kali ditemukan oleh nenek moyang yang tengah mandi di sungai atau kali, tempat mereka biasa mencari hewan yang dalam bahasa mereka disebut "gelo." Suatu hari, salah seorang dari mereka melihat makhluk tersebut di tepi sungai lalu memberi tahu teman-temannya. Mereka kemudian mengambilnya dan membawanya pulang. Setelah dimasak dan dicicipi, ternyata rasanya lezat. Sejak saat itu, lokan mulai dijadikan sebagai lauk pauk dalam berbagai hidangan, seperti lokan bakar, lokan saus, lokan goreng, lokan tumis, sambal lokan, sate lokan, hingga rendang lokan.

Kerang Lokan (*Geloina erosa*) adalah jenis kerang yang banyak ditemukan di wilayah pesisir Provinsi Bengkulu, termasuk di Kabupaten Mukomuko. Mukomuko merupakan salah satu daerah penghasil lokan, tetapi kuliner yang paling khas di kabupaten Mukomuko adalah rendang lokan.

Rendang Bengkulu, atau yang juga dikenal sebagai rendang lokan, memanfaatkan kerang lokan sebagai bahan utamanya. Kabupaten Mukomuko terkenal dengan kekayaan alam dan budayanya. Salah satu kekhasan Mukomuko adalah kerang lokan, sejenis kerang air tawar yang banyak ditemukan di sungai-sungai di daerah tersebut. Kelimpahan lokan di Mukomuko menjadikannya bahan baku utama untuk berbagai kuliner khas, salah satu yang paling terkenal adalah rendang lokan. Rendang lokan diolah dengan cara yang sama seperti rendang daging sapi, namun menggunakan lokan sebagai protein utamanya. Cita rasa rendang lokan tak kalah lezat dari rendang daging sapi. Daging lokan yang gurih berpadu sempurna dengan bumbu rendang yang kaya rempah, menghasilkan sensasi rasa yang unik dan menggoyang lidah. Rendang lokan telah menjadi ikon kuliner Mukomuko dan digemari banyak orang. Tak heran, Mukomuko pun dikenal

sebagai penghasil produksi rendang lokan ternama di Bengkulu (M Kurniawansyah R 2021).

Kerang Lokan adalah jenis kerang yang banyak ditemukan di wilayah pesisir Provinsi Bengkulu, termasuk di Kabupaten Mukomuko. Kabupaten Mukomuko, Provinsi Bengkulu, merupakan salah satu daerah penghasil bahan baku rendang, yaitu daging kerbau dan lokan (kerang air tawar), tetapi kuliner Rendang yang paling khas di kabupaten Mukomuko adalah rendang lokan. Harga lokan di Kabupaten Mukomuko bervariasi tergantung pada musim dan ukuran lokan. Pada musim panen, harga lokan bisa mencapai Rp 25.000 per kilogram, sedangkan di luar musim panen, harga lokan bisa mencapai Rp 35.000 per kilogram.

Ada beberapa usaha produksi rendang lokan di kabupaten Mukomuko salah satunya yaitu Gibran Food. Gibran Food adalah sebuah usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Kelurahan Bandar Ratu, Kabupaten Mukomuko. Gibran Food merupakan salah satu produsen rendang lokan yang cukup dikenal di daerah tersebut.

Tabel 1. Produksi Rendang Lokan di Kabupaten Mukomuko per bulan (2023)

Daerah	Produksi Rendang Lokan (Ton/Bulan)
Kecamatan Mukomuko Utara	2,1
Kecamatan Mukomuko Selatan	1,8
Kecamatan kota Mukomuko	1,2
Kecamatan Lubuk Pinang	0,9
Kecamatan Ipuh	0,7
Kecamatan Air Dikit	0,5
Kecamatan V Koto	0,4
Kecamatan XIV Koto	0,3
Total	7,9

Sumber data :Dinas perikanan dan kelautan kabupaten Mukomuko 2023

Keberadaan salah satu UMKM yang berhasil melakukan inovasi dengan mengolah lokan menjadi produk rendang yaitu Gibran Food. Produk rendang lokan Gibran Food telah mendapatkan respons positif dari konsumen, baik di pasar lokal, regional, maupun nasional. Hal ini menunjukkan adanya potensi nilai tambah yang dapat dikembangkan dari pengolahan lokan menjadi produk olahan yang lebih bernilai. Gibran food memiliki peran penting dalam menggerakkan perekonomian lokal. Analisis nilai tambah dapat memberikan gambaran tentang seberapa besar keuntungan yang diperoleh pelaku usaha dari proses produksi rendang lokan, Informasi ini dapat menjadi masukan bagi pengembangan usaha dan peningkatan kesejahteraan masyarakat (Dinas Perikanan dan Kelautan kabupaten Mukomuko,2023).

Rendang lokan merupakan salah satu varian rendang yang khas dari Kabupaten Mukomuko, Lokan, sebagai bahan baku utama adalah kerang air tawar yang banyak ditemukan di sungai-sungai dan rawa-rawa di daerah ini. Pengolahan rendang lokan

dilakukan dengan menggabungkan bumbu-bumbu khas rendang dengan daging lokan, sehingga menghasilkan cita rasa yang unik dan khas dan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi (Dinas Perikanan Kabupaten Mukomuko, 2021).

Tabel 2. Kandungan Gizi pada rendang lokan.:

Isi Gizi	Nilai Per 100 Gram
Energi (Kkal)	312
Protein (Gram)	23,4
Lemak	21,5
Karbohidrat (G)	8,3
Kalsuim (Mg)	45
Besi (Mg)	2,8
Natrium (Mg)	904
Kalium (Mg)	296
Vitamin A (Mcg)	0
Vitamin C (Mg)	1,7

Sumber:Data skunder kandungan gizi rendang lokan.(Handayani dkk,2018)

Tabel 2. menggambarkan kandungan gizi per 100 gram rendang lokan yang diproduksi oleh Gibran Food di Kelurahan Bandar Ratu, Kabupaten Mukomuko. Rendang lokan merupakan sumber protein, lemak, dan mineral yang tinggi, namun rendah dalam kandungan vitamin A.

Gibran Food hadir sebagai salah satu UMKM yang berhasil melakukan inovasi dengan mengolah lokan menjadi produk rendang. Produk rendang lokan Gibran Food telah mendapatkan respons positif dari konsumen, baik di pasar lokal, regional, maupun nasional. Hal ini menunjukkan adanya potensi nilai tambah yang dapat dikembangkan dari pengolahan lokan menjadi produk olahan yang lebih

bernilai. Berbagai upaya perlu dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produksi rendang lokan di Kelurahan Bandar Ratu, Kabupaten Mukomuko. Salah satunya adalah dengan melakukan analisis nilai tambah, yang dapat memberikan gambaran tentang besarnya keuntungan yang diperoleh pelaku usaha dan potensi pengembangannya di masa depan. Dengan demikian, studi kasus pada industri rumah tangga "Gibran Food" dianggap dapat memberikan gambaran yang komprehensif terkait potensi pengembangan usaha rendang lokan di Kelurahan Bandar Ratu, Kabupaten Mukomuko, serta analisis nilai tambah yang dihasilkan dari proses produksinya. Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih lanjut mengenai "Analisis Nilai Tambah Produksi Rendang Lokan Di Kelurahan Bandar Ratu Kecamatan Mukomuko Kabupaten Mukomuko (Studi Kasus Di Gibran Food)"

1.2 Rumusan Masalah

Berapa nilai tambah yang di peroleh dari produksi rendang lokan di Gibran Food Kabupaten Mukomuko?

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui berapa nilai tambah yang di peroleh dari produksi rendang lokan di Gibran Food Kabupaten Mukomuko

1.4 Kegunaan Hasil Penelitian

1. Bagi produsen rendang lokan di gibran food sebagai bahan informasi serta acuan tentang usaha.serta diharapkan mampu melihat peluang usaha dari produksi rendang lokan di gibran food.

2. Bagi pemerintah dan instansi terkait untuk memberikan informasi serta sebagai bahan pertimbangan dalam membuat keputusan bagi usaha produksi rendang lokan.
3. Bagi peneliti sebagai bahan referensi serta acuan dalam membuat penelitian selanjutnya.
4. Pihak lain: Sebagai bahan informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya yang tertarik pada penelitian analisis nilai tambah produksi rendang lokan.