



## **KEGIATAN USAHA PENGGILINGAN DAGING PT. SOLO INDAH DI KELURAHAN LOLU SELATAN KOTA PALU**

**Moh Akbar Lagina**

Universitas Tadulako

**Ahmad Fahrozi**

Universitas Tadulako

**Gresya Yulian Masa**

Universitas Tadulako

**Riska Amelia**

Universitas Tadulako

**Nuraisyah**

Universitas Tadulako

**Syarif Permana Salingkat**

Universitas Tadulako

**Gita Farista**

Universitas Tadulako

Alamat: Jln. Soekarno Hatta No.KM. 9.

*Korespondensi penulis: crashoverride3156@gmail.com*

**Abstract** *Entrepreneurship is a creative and innovative ability that is used as a basis, tips, and resources to find opportunities for success. When compared to developed countries in the world, the number of entrepreneurs in Indonesia is still very low, the entrepreneurial intention model has been proposed as a better alternative to predict entrepreneurial activity. This study aims to determine how new entrepreneurs identify business opportunities based on creativity and entrepreneurial innovation. The purpose of this study is to analyze the factors that influence the success of meat grinding entrepreneurs in the city of Palu, by conducting direct observation methods to meat grinding business owners through questionnaires covering managerial, marketing, and operational aspects. In addition, the SWOT analysis identifies untapped market opportunities, such as the development of processed meat products and partnerships with local restaurants. This study recommends innovation to increase competitiveness in the market. These findings are expected to be a reference for new entrepreneurs in building a meat grinding business. This study cannot be said to be a complete picture of how the opportunity identification process is carried out by entrepreneurs, because each field has different conditions and problems so that further research is still needed.*

**Key words:** *Meat; Milling; Business; Activities*

**Abstrak** Kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif yang di jadikan dasar, kiat, dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses. Jika dibandingkan dengan negara-negara maju di dunia, jumlah wirausaha di Indonesia masih tergolong sangat rendah, model niat kewirausahaan telah diusulkan sebagai alternatif yang lebih baik untuk memprediksi aktivitas kewirausahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana wirausaha baru mengidentifikasi peluang bisnis berdasarkan kreativitas dan inovasi berwirausaha. Tujuan Penelitian ini untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan wirausaha penggilingan daging di kota palu, dengan melakukan metode observasi langsung ke pemilik usaha penggilingan daging melalui kuesioner yang mencakup aspek manajerial, pemasaran, dan operasional. Selain itu, analisis swot mengidentifikasi peluang pasar yang belum di manfaatkan, seperti pengembangan produk olahan daging dan kemitraan dengan restoran lokal penelitian ini merekomendasikan inovasi untuk meningkatkan daya saing di pasar. Temuan ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pengusaha baru dalam membangun usaha penggilingan daging. Penelitian ini belumbisa di katakan sebagai gambaran keseluruhan bagaimana proses identifikasi peluang di lakukan oleh wirausaha, karna setiap bidang memiliki kondisi dan permasalahan yang berbeda sehingga masih di perlukan penelitian lebih lanjut.

**Kata Kunci:** *Kegiatan; Usaha; Penggilingan; Daging*

## **PENDAHULUAN**

Usaha penggilingan daging ini telah menjadi salah satu sektor penting dalam kewirausahaan di Indonesia. Dengan meningkatnya permintaan akan produk daging baik untuk konsumsi rumah tangga maupun untuk industri makanan, usaha ini berpotensi memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal. Namun, meskipun prospek yang menjanjikan, banyak pelaku usaha penggilingan daging yang menghadapi berbagai tantangan, seperti persaingan yang ketat, meningkatnya harga bahan baku, dan kebutuhan standar kualitas yang tinggi.

Dalam konteks ini, penting untuk memahami faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan usaha penggilingan daging. Penelitian ini juga akan mengidentifikasi peluang dan ancaman yang dihadapi pelaku usaha dipasar yang semakin kompetitif. Melalui penelitian ini, harapannya dapat memberikan wawasan yang berguna bagi pengusaha dalam merumuskan strategi yang efektif untuk mengoptimalkan usaha penggilingan daging. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian lebih lanjut dibidang kewirausahaan. Dengan latar belakang tersebut, penelitian ini mengangkat pertanyaan penelitian: apa saja faktor yang mempengaruhi keberhasilan penggilingan daging di PT. Solo Indah Kota Palu. Melalui studi ini, diharapkan dapat ditemukan solusi yang dapat diterapkan untuk meningkatnya daya saing dan keberlanjutan usaha penggilingan daging.

## **METODE PENELITIAN**

Metode Penelitian yang di gunakan di penggilingan tersebut adalah metode Kualitatif. Karena penelitian kuantitatif tentang usaha penggilingan daging PT. solo indah di kota palu bertujuan untuk mengukur fenomena tertentu secara objektif.

Objek yang diamati adalah kegiatan dan kondisi lingkungan kerja pada Usaha Penggilingan Daging. Informasi yang dibutuhkan diperoleh dari pemilik usaha dan pekerja yang ada di Penggilingan Daging pt solo indah Jenis penelitian ini adalah penelitian lapangan (field research). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan kombinasi teknik pengumpulan data, termasuk observasi, wawancara mendalam, dan analisis dokumen. Sumber data yang digunakan merupakan data primer dan sekunder, teknik pengumpulan data primer dilakukan dengan metode observasi yaitu melihat dan mengamati objek secara langsung di tempat penelitian. Kemudian metode wawancara, ini dilakukan dengan cara melakukan komunikasi secara langsung kepada pihak terkait yakni pemilik usaha dan para karyawan untuk memperoleh keterangan

yang sesuai dengan kebutuhan penelitian dan metode dokumentasi. Sedangkan data sekunder diambil melalui studi literatur yang mendukung gagasan dalam penelitian.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Menurut Teori Van Metter adalah variabel-variabel dalam implementasi di jelaskan sebagai berikut:

a) Standar dan sasaran

Pengukuran tingkat kebersihan dari kinerja karyawan di penggilingan di PT. Solo Indah Di kelurahan lolu selatan telah mencapai sasaran

b) Sumber daya

Keberhasilan kegiatan penggilingan bergantung pada kemampuan untuk memanfaatkan sumber Sumber daya tersedia. Tiga sumber daya yang harus di perhatikan dalam melaksanakan kegiatan penggilingan adalah sumber daya manusia, Finansial, dan Waktu.

❖ informasi umum

1. Nama Narasumber: Amel Selaku Pengelola Usaha PT. Solo indah.
2. Lama Usaha Berdiri: 1982
3. Jenis Layanan Yang di sediakan usaha penggilingan PT. solo indah yaitu berupa penggilingan daging sapi, ayam, ikan, udang, cumi, dll.
4. Lokasi Penggilingan penggilingan daging tersebut Bertempat di Jln Tanjung Dako No. 53 Kota Palu.
5. Jumlah Karyawan di Penggilingan PT. solo indah yaitu berjumlah 12 orang. Dan Jam operasional dari usaha penggilingan tersebut di buka dari pukul 05:00-10:00 WITA.

## **Strategi pemasaran**

Dari berdirinya usaha ini Strategi pemasaran yang dipakai dalam usaha ini hanya dengan spanduk, media sosial dan dari mulut kemulut. Bukan hanya itu, usaha dari penggilingan daging ini mengadakan promosi di setiap hari hari besar seperti, di bulan idul fitri.

## **Tantangan dan peluang**

Tantangan dalam usaha.

Dalam setiap usaha tentunya memiliki tantangan-tantangan dari prosesnya, begitu juga di PT. Solo Indah. Contohnya seperti masalah bahan baku dan segi lokasi yang cukup padat.

Peluang dalam usaha

Menilik hal ini, bisnis penggilingan daging berpotensi untuk dilirik siapa saja yang membutuhkan jasa penggilingan daging untuk berbagai keperluan. Tidak hanya rumah tangga perseorangan, tetapi usaha ini juga berpotensi dicari bagi para pengusaha makanan seperti, warung makan, penjual siomay, dan restoran

### **PROSES DAN OPERASIONAL USAHA**

#### ➤ **Tahap Penerima Bahan Baku.**

Tahap awal di mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas pada proses penggilingan daging bakso, daging yang di gunakan merupakan daging segar berupa daging ayam dan daging sapi. Pada penggilingan daging PT. Solo Indah bahan baku yang di gunakan di peroleh secara langsung dari konsumen.

#### ➤ **Tahap Pemotongan Daging**

Sebelum Proses penggilingan daging di potong menjadi beberapa bagian untuk lebih mempermudah proses penggilingan. Penggilingan daging bakso di PT. Solo Indah Menggunakan teknik pemotongan yang sesuai. Untuk peralatan seperti pisau atau benda tajam lainnya yang di gunakan dalam pemotongan daging sudah sesuai dengan syarat-syarat penyembelihan/pemotongan dalam islam di mana kita diwajibkan untuk menggunakan pisau tajam.

#### ➤ **Tahap Pencucian Daging**

Setelah proses pemotongan daging lalu di bersihkan dan di sterilkan dari darah dan kotoran dengan proses pencucian menggunakan air bersih

#### ➤ **Tahap Proses Penggilingan**

Pada proses penggilingan daging untuk adonan bakso di masukan ke dalam alat penggilingan kemudian di tambahkan seperti tepung tapokaoka, bawang merah dan bawang putih, yang telah di haluskan telur, penyedap rasa, baking soda, dan es batu. Proses pencampuran bumbu-bumbu ke dalam daging giling di laksanakan saat penggilingan daging sedang berlangsung.

➤ **Tahap Penyimpanan**

Setelah penggilingan selesai dilakukan daging kemudian di pindahkan ke dalam wadah berupa ember untuk di tiriskan dan di dinginkan setelah itu daging adonan bakso di kemas menggunakan plastik lalu di masukan ke dalam tempat penyimpanan berupa freezer dan siap untuk di berikan konsumen

**KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasann yang telah dikemukakan pada penelitian di atas dapat ditarik kesimpulan,bahwa usaha ini dapat di anjurkan pada palaku usaha umkm dan lainnya karna melihat dari proses dari pengerjaan usaha tersebut yang dibilang cukup mudah dan menjanjikan dan juga masih kurangnya usaha penggigilingan daging di kota palu sehingga usaha ini masi sangat memungkinkan bagi para pelaku umkm dan lainnya.



## **DAFTAR PUSTAKA**

<https://www.jurnal.goretanpena.com/index.php/JSSR/article/view/1330>

<https://journal.halalunmabanten.id/index.php/ijma/article/view/98>

<https://jurnal.ampta.ac.id/index.php/JAP/article/view/549>

<https://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/view/10438>