

## Analisis Swot Sebagai Landasan Pengembangan Sistem Jaminan Mutu Di Rumah Potong Hewan (Studi Kasus: Pratama Beef)

Raihan Sadid<sup>1</sup>, Surya Alfarizky<sup>2</sup>, Widiatka Azhar<sup>3</sup>, Vicky F. Sanjaya<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung

E-mail: papskymarket@gmail.com

Diterima : 18 - 12- 2024

Direvisi : 21 -12- 2024

Disetujui : 22 -12- 2024

Diterbitkan : 09-01- 2025

### Abstrak

Rumah Potong Hewan Pratama Beef memiliki peran penting dalam rantai pasok daging, namun menghadapi tantangan dalam menjaga kualitas dan daya saing. Penelitian ini bertujuan menganalisis faktor-faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi operasional Pratama Beef melalui pendekatan analisis SWOT sebagai dasar pengembangan sistem jaminan mutu. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan informasi berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kekuatan utama Pratama Beef adalah kualitas produk yang terjamin, kebersihan, dan kehalalan, sedangkan kelemahannya terletak pada keterbatasan modular usaha dan efisiensi zone kerja. Peluang yang ada mencakup perluasan pasar dan kerja sama dengan pihak lain sementara ancaman utama adalah persaingan harga pasar dan fluktuasi harga bahan baku. Strategi yang dihasilkan melalui analisis SWOT mencakup pemanfaatan jaminan kualitas untuk perluasan pasar, peningkatan efisiensi operasional, serta pengembangan kerja sama dengan distributor besar. Dengan menerapkan strategi ini, Pratama Beef diharapkan dapat meningkatkan sistem jaminan mutu, mempertahankan kualitas produk, dan mengatasi tantangan persaingan industri.

**Kata Kunci:** Analisis SWOT, Sistem Jaminan Mutu, Rumah Potong Hewan.

### Abstract

*Pratama Beef Slaughterhouse plays an important role in the meat supply chain but faces challenges in maintaining quality and competitiveness. This research aims to analyze the internal and external factors affecting Pratama Beef's operations through a SWOT analysis approach as a basis for developing a quality assurance system. The research method used is descriptive qualitative with information collection techniques in the form of interviews, observation, and documentation. The results showed that Pratama Beef's main strengths are guaranteed product quality, hygiene, and halalness, while its weaknesses lie in the limitations of modular business and work zone efficiency. Opportunities include market expansion and cooperation with other parties while the main threats are market price competition and raw material price fluctuations. Strategies generated through SWOT analysis include utilizing quality assurance for market expansion, improving operational efficiency, and developing cooperation with large distributors. By implementing these strategies, Pratama Beef is expected to improve its quality assurance system, maintain product quality, and overcome industry competition challenges.*

**Keywords:** SWOT Analysis, Quality Assurance System, Slaughterhouse

### Pendahuluan

Rumah Potong Hewan (RPH) memiliki peran krusial dalam rantai pasok daging, terutama dalam memastikan kualitas, kebersihan, dan kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Namun, industri ini dihadapkan pada tantangan yang semakin kompleks, seperti persaingan ketat, fluktuasi harga bahan baku, dan tuntutan regulasi yang lebih ketat. Pratama Beef sebagai salah satu RPH terkemuka di Bandar Lampung, memiliki potensi besar tetapi juga menghadapi sejumlah permasalahan yang membutuhkan penyelesaian strategis.

Menurut hasil penelitian terdahulu, penerapan sistem jaminan mutu yang efektif dapat meningkatkan daya saing dan memastikan produk sesuai dengan standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan (Crosby, 2002). Analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunities, Threats) merupakan metode yang efektif untuk mengevaluasi faktor inner dan eksternal yang memengaruhi kinerja organisasi dalam meningkatkan kualitas dan efisiensi operasional (David, 2009). Pratama Beef memiliki kekuatan berupa jaminan kebersihan dan kehalalan produk, namun terkendala oleh keterbatasan modular dan efisiensi zone kerja. Peluang untuk menjalin kerja sama dengan pihak lain serta memperluas pasar masih terbuka luas, di tengah ancaman persaingan harga dan fluktuasi bahan baku.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor SWOT yang memengaruhi Pratama Beef sebagai landasan dalam merumuskan strategi pengembangan sistem jaminan mutu yang efektif. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rekomendasi strategis bagi Pratama Beef serta menjadi referensi bagi RPH lain dalam mengimplementasikan sistem jaminan mutu yang berkelanjutan.

## Metode

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus, bertujuan untuk memahami secara mendalam pengembangan sistem jaminan mutu di Rumah Potong Hewan (RPH) Pratama Beef. Pendekatan ini dilengkapi dengan analisis SWOT untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang memengaruhi pengelolaan jaminan mutu di RPH tersebut. Lokasi penelitian berpusat di RPH Pratama Beef yang terletak di Teluk Betung Selatan, Bandar Lampung, dengan waktu pelaksanaan penelitian berlangsung dari 8 hingga 13 Desember 2024. Populasi dalam penelitian ini mencakup seluruh karyawan dan manajemen RPH Pratama Beef. Teknik purposive sampling digunakan untuk memilih sampel, yaitu karyawan yang secara langsung terlibat dalam proses jaminan mutu serta anggota manajemen yang memiliki wawasan mendalam mengenai sistem tersebut. Pengumpulan data dilakukan melalui berbagai metode, yaitu wawancara mendalam dengan manajemen dan karyawan kunci, observasi langsung terhadap proses operasional di RPH, serta analisis dokumentasi yang melibatkan laporan dan dokumen terkait sistem jaminan mutu. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan metode SWOT, yang melibatkan identifikasi faktor internal berupa kekuatan dan kelemahan, serta faktor eksternal berupa peluang dan ancaman. Hasil analisis SWOT ini kemudian dipetakan untuk merumuskan strategi pengembangan yang relevan. Penyajian data dilakukan secara deskriptif untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai temuan penelitian. Hasil analisis SWOT disajikan dalam bentuk tabel yang diikuti dengan penjelasan rinci mengenai setiap temuan utama. Dengan pendekatan ini, penelitian bertujuan untuk menghasilkan pemahaman yang komprehensif dan rekomendasi strategis yang dapat mendukung pengembangan sistem jaminan mutu di RPH Pratama Beef.

## Hasil dan Pembahasan

Rumah Potong Hewan Pratama Beef adalah sebuah usaha perdagangan Jual beli yang berjalan di bidang repacking dan juga telah beroperasi selama 7 tahun dengan menjadi penyedia daging sapi berkualitas terbaik yang sehat, bersih, dan halal. Tujuan penggunaan daging yang berkualitas itu sendiri tidak lain adalah untuk tetap menjaga perannya sebagai supplier yang

mewujudkan pencapaian kualitas dan kuantitas yang terbaik untuk semua konsumennya. Rumah Potong Hewan Pratama Beef sendiri memiliki nilai harga dan kualitas tersendiri dari produknya. Karena mereka juga menerapkan standar mutu ISO 22000 yang merupakan standar internasional untuk sistem manajemen keamanan pangan, serta SNI (Standar Nasional Indonesia) yang menjamin kualitas produk sesuai standar nasional. Dan untuk mewujudkan standar tersebut, mereka menjalankan SOP yang ketat dari distributor. Kemudian kegiatan yang dilakukan Rumah Potong Hewan Pratama Beef dalam menjaga kualitas produk adalah dengan tidak memotong sapi yang sedang sakit, tidak menjual menerima dan menjual produk yang jelek, menjaga kebersihan alat-alat potong, dan menjaga suhu ruang pendingin agar tetap konsisten di pencapaian suhu yang maksimal. Produk yang dihasilkan pun ada berbagai macam yaitu diantaranya:

1. Daging Rendang.
2. Daging Dendeng.
3. Daging Slice.
4. Daging Sop.
5. Cincang.
6. Tulang Sop.
7. Tulang Iga.
8. Berbagai bentuk Jeroan atau dalaman Sapi seperti babat, usus, hati, ginjal, paru, dan lain-lain.

Alasan kami para peneliti memilih Rumah Potong Hewan Pratama Beef ini adalah karena banyak yang belum tau terkhusus di regional Bandar Lampung sendiri ternyata mereka memiliki Supplier daging yang sudah terjamin kualitas, kuantitas, serta kehalalannya nya dalam dalam memproduksi daging sapi tersebut. Maka dari itu, kami meneliti Rumah Potong Hewan Pratama Beef ini agar kedepannya dapat meningkatkan pengelolaan daging sapi dalam hal kualitas dan kuantitas sedemikian rupa, sehingga bisa terlihat lebih menarik untuk memikat perhatian para konsumen.

Analisis SWOT adalah metode yang digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, serta ancaman untuk membantu pengembangan Sistem Jaminan Mutu di Rumah Makan Pratama Beef. berdasarkan hasil wawancara dan pengumpulan data, maka dapat diperoleh dan dibentuk analisis SWOT. Berikut adalah hasil analisis SWOT Rumah Potong Hewan Pratama Beef:

1. Kekuatan.
  - Kualitas yang terjamin, kebersihan dan juga kehalalannya.
  - Mempunyai jaringan dan Kerjasama yang baik dengan berbagai produsen serta hubungan yang harmonis dengan para competitor
2. Kelemahan.
  - Kendala utama yang saat ini dihadapi oleh Rumah Potong Hewan Pratama Beef ialah masalah keuangan yaitu dalam hal Modal usaha.
  - Kawasan area kerja yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan efisiensi dan kinerja karyawan dalam produktivitas proses produksi.

3. Peluang.

- Perluasan pemasaran ke area dan wilayah yang lebih luas.
- Menjalin Kerjasama dengan pihak-pihak lain seperti distributor dan ritel modern.
- Menjaga ketetapan harga jual produk agar tetap kompetitif di ruang lingkup perdagangan.

4. Ancaman.

- Persaingan harga pasar yang ketat.
- Perubahan naik turun harga bahan baku yang dapat mempengaruhi biaya produksi.

Berdasarkan dari hasil analisis SWOT tersebut, maka dapat dibentuk menjadi matriks SWOT yang dapat menentukan strategi pada Rumah Potong Hewan Pratama Beef agar usaha tersebut tetap berjalan lebih baik

FAKTOR	STRENGTH	WEAKNESS
INTERNAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kualitas yang terjamin, kebersihan dan juga kehalalannya.</li> <li>• Mempunyai jaringan dan Kerjasama yang baik dengan berbagai produsen serta hubungan yang harmonis dengan para competitor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kendala utama yang saat ini dihadapi oleh Rumah Potong Hewan Pratama Beef ialah masalah keuangan yaitu dalam hal Modal usaha.</li> <li>• Kawasan area kerja yang perlu diperbaiki untuk meningkatkan efisiensi dan kinerja karyawan dalam produktivitas proses produksi.</li> </ul>
EKSTERNAL		
OPPORTUNITY	STRATEGI SO	STRATEGI WO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perluasan pemasaran ke area dan wilayah yang lebih luas.</li> <li>• Menjalin Kerjasama dengan pihak-pihak lain seperti distributor dan ritel modern.</li> <li>• Menjaga ketetapan harga jual produk agar tetap kompetitif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memanfaatkan jaminan kualitas, kebersihan, dan kehalalan produk untuk memperluas pemasaran ke area dan wilayah yang lebih luas.</li> <li>• Membangun kerja sama yang baik dengan distributor dan ritel modern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengatasi kendala modal usaha dengan menjalin kerja sama atau bermitra dengan distributor besar dan ritel modern.</li> <li>• Melakukan peningkatan kawasan area kerja melalui investasi dari hasil perluasan pasar.</li> </ul>

<p>di ruang lingkup perdagangan.</p>	<p>menggunakan reputasi kualitas dan hubungan yang harmonis dengan produsen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggunakan standar mutu ISO 22000 dan SNI sebagai keunggulan untuk menjaga daya saing harga di pasar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengembangkan strategi penetapan harga kompetitif melalui efisiensi proses operasional.</li> </ul>
<b>THREATS</b>	<b>STRATEGI ST</b>	<b>STRATEGI WT</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persaingan harga pasar yang ketat.</li> <li>• Perubahan naik turun harga bahan baku yang dapat mempengaruhi biaya produksi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menjaga kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan kehalalan produk untuk menghadapi persaingan harga pasar yang ketat.</li> <li>• Menggunakan jaringan kerja sama yang baik untuk memastikan stabilitas pasokan bahan baku di tengah fluktuasi harga.</li> <li>• Mengembangkan inovasi produk berbasis kebutuhan konsumen untuk memperkuat posisi pasar di tengah persaingan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meningkatkan efisiensi operasional untuk mengurangi dampak fluktuasi harga bahan baku dan persaingan harga pasar.</li> <li>• Mencari sumber pendanaan alternatif untuk mengatasi kendala modal usaha dalam menghadapi persaingan pasar.</li> <li>• Mengembangkan rencana mitigasi risiko terhadap fluktuasi harga bahan baku.</li> <li>• Melakukan pelatihan karyawan untuk meningkatkan efisiensi produksi dan menghadapi persaingan pasar.</li> </ul>

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada Rumah Potong Hewan (RPH) Pratama Beef, dapat disimpulkan bahwa analisis SWOT merupakan alat yang efektif untuk merumuskan strategi pengembangan sistem jaminan mutu. Pratama Beef memiliki keunggulan dalam kualitas produk yang terjamin, kebersihan, dan kehalalan, serta jaringan kerja sama yang baik dengan produsen dan distributor, yang memberikan nilai tambah bagi daya saing perusahaan di industri RPH. Namun, kendala utama yang dihadapi adalah terbatasnya modal usaha dan

kawasan kerja yang memerlukan peningkatan untuk mendukung efisiensi operasional. Peluang besar untuk meningkatkan daya saing perusahaan terletak pada perluasan pasar, kerja sama dengan distributor dan ritel modern, serta menjaga harga yang kompetitif. Di sisi lain, Pratama Beef menghadapi tantangan berupa persaingan harga pasar yang ketat dan fluktuasi harga bahan baku yang dapat memengaruhi biaya produksi. Dengan memanfaatkan kekuatan dan peluang yang ada, serta mengatasi kelemahan dan ancaman melalui strategi yang terarah, Pratama Beef dapat meningkatkan daya saingnya di industri RPH. Strategi pengembangan yang diusulkan meliputi pemanfaatan standar mutu ISO 22000 dan SNI sebagai keunggulan, perluasan pasar melalui kerja sama dengan distributor besar, peningkatan efisiensi operasional untuk menghadapi fluktuasi harga bahan baku, serta inovasi produk berbasis kebutuhan konsumen. Penelitian ini memberikan rekomendasi strategis bagi Pratama Beef untuk terus meningkatkan kualitas dan keamanan produk daging yang dihasilkan. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi RPH lainnya dalam mengimplementasikan sistem jaminan mutu yang efektif dan efisien.

## Daftar Pustaka

- Fitri Apriani. (2022). PENERAPAN SISTEM JAMINAN HALAL PADA RUMAH POTONG HEWAN (RPH) RUMINANSIA KOTA SINGKAWANG. *Cross-Border*, 5(2), 1717–1723.
- Haryono, Budiyo, Istyarini, Wardi, Apri Ardiantoro. (2019). *SISTEM PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN DALAM MENINGKATKAN MUTU PENDIDIKAN SEKOLAH DASAR DI KECAMATAN GAJAH MUNGKUR KOTA SEMARANG*. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/panjar/>
- Arli, Arief Daryanto, dan Dudi S. Hendrawan. (2012). STRATEGI PENINGKATAN DAYA SAING RUMAH POTONG AYAM PT XYZ. In *Jurnal Manajemen & Agribisnis* (Vol. 9, Issue 2).
- Crosby, Philip. (2002). *Quality Is Still Free: Making Quality Certain in Uncertain Times*. McGraw-Hill.
- Fred R. David, Forest R. David. (2017). *Sixteenth edition Strategic Management concepts and cases*.
- Widiansyah, A., & Sitasi, C. (2019). Penjaminan Mutu: Penerapan, Pemenuhan, Dan Pengendalian Standar Mutu Serta Implementasinya Dalam Dunia Pendidikan. *Cakrawala*, 19(2), 189–194. <https://doi.org/10.31294/jc.v19i2>
- Rohmatul Anwar. (2017). *ANALISIS KELAYAKAN DAN STRATEGI PENGELOLAAN RUMAH POTONG HEWAN DI KOTA METRO LAMPUNG*.
- Ilma Satriana Dewi, Sherly Maryadi Putri, Nasri Dewi, Lili Rahmawati, Ade Yusrizal, & Fajar Ahmadianto. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Peternakan di Rumah Potong Hewan Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. In *Jurnal Agroteknologi Agribisnis dan Akuakultur* (Vol. 4, Issue 1).
- Rurkinantia, A., Oktaviani, R., & Sanim, B. (2017). Strategi Pengembangan Bisnis Pematangan Sapi. *Jurnal Aplikasi Bisnis Dan Manajemen*. <https://doi.org/10.17358/jabm.3.3.353>
- Widodo, T., Pratondo Utomo, T., Suroso, E., Hidayati, S., Sartika, D., & Widaputri, S. (2024). *STRATEGI PENGEMBANGAN PENGOLAHAN AYAM POTONG DI PT. MALINDO FEEDMILL DEVELOPMENT STRATEGY FOR BROILERS PROCESSING AT PT. MALINDO FEEDMILL*. 3(1).