

## **Analysis of Traders' Satisfaction with the Quality of Beef Products at the Slaughterhouse of the Department of Food Security, Agriculture, and Fisheries (DKP3), Sragen Regency**

**Asykal Fira Yahya<sup>1</sup> & Catur Suci Purwati<sup>1\*</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo, Indonesia;

### **Article History**

Received : April 13<sup>th</sup>, 2026

Revised : May 02<sup>th</sup>, 2026

Accepted : May 07<sup>th</sup>, 2026

\*Corresponding Author: **Catur Suci Purwati**, Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo, Indonesia;  
Email: [vanoevelin@gmail.com](mailto:vanoevelin@gmail.com)

**Abstract:** The quality of beef products plays an important role in determining trader satisfaction, especially in slaughterhouses that function as providers of safe, healthy, whole, and halal meat. However, several problems related to product quality, such as inconsistent color, fat content, and freshness, may lead to trader dissatisfaction. Therefore, it is necessary to analyze the level of product quality and its effect on trader satisfaction. The purpose of this study was to determine the level of beef product quality and trader satisfaction at the slaughterhouse managed by the Department of Food Security, Agriculture, and Fisheries of Sragen Regency. The research utilized a descriptive quantitative approach through a survey method. Information was gathered via a structured questionnaire featuring a Likert scale (1–5), which was given to 20 beef vendors. The analysis focused on variables such as product quality (including color, texture, marbling, smell, and freshness) as the independent variable and vendor satisfaction as the dependent variable. Data was examined using descriptive statistics along with simple linear regression. Findings indicated that vendors typically held a favorable view of the quality of beef products, as indicated by the prevalence of “agree” and “strongly agree” answers across all measured factors. The statistical analysis showed that product quality had a noteworthy positive effect on vendor satisfaction, indicated by a coefficient of determination ( $R^2$ ) of 0.915, suggesting that 91.5% of vendor satisfaction was affected by product quality. Furthermore, the regression analysis pointed to a significant connection ( $p < 0.05$ ) between product quality and vendor satisfaction. In summary, the quality of beef products has a major impact on vendor satisfaction at the slaughterhouse. Thus, it is critical to uphold and enhance product quality to guarantee vendor satisfaction and maintain business viability.

**Keywords:** Beef; Product quality; Regression analysis; Slaughterhouse; Trader satisfaction.

### **Pendahuluan**

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan kapasitas yang cukup besar dalam bidang pertanian, peternakan, dan perikanan (Nidianti et al. 2023). Industri peternakan sangat penting untuk meningkatkan ketahanan pangan, terutama dalam memenuhi kebutuhan gizi penduduk Indonesia (Widianingrum and Septio 2023). Sektor ini, khususnya produksi daging sapi, sangat penting secara strategis

untuk memenuhi permintaan protein hewani sekaligus berkontribusi pada ketahanan pangan nasional (Ramadhan et al. 2025). Daging sapi merupakan sumber protein hewani yang kaya dan berharga, memainkan peran kunci dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia (Kementerian Pertanian 2020).

Daging sapi menyediakan makanan pokok yang kaya akan nutrisi seperti protein dan energi. Selain itu, daging sapi menawarkan profil asam amino lengkap yang diserap tubuh

secara efisien (Ridayana *et al.*, 2023). Daging sapi juga merupakan sumber penting mineral-mineral penting termasuk kalsium, fosfor, seng, dan besi, serta vitamin B2, B6, dan B12 yang dibutuhkan tubuh manusia (Puradireja *et al.*, 2021). Kebutuhan akan daging sapi terus meningkat seiring dengan peningkatan populasi, pendapatan yang lebih tinggi, dan perubahan kebiasaan makan (Kurniawan *et al.* 2020). Memenuhi permintaan ini sangat bergantung pada pengiriman produk daging sapi berkualitas secara efektif dari produsen ke konsumen (Saptana and Ilham 2017).

Rumah potong hewan adalah fasilitas yang didirikan oleh pemerintah Indonesia untuk mengawasi proses produksi daging. Lembaga-lembaga ini, yang dikenal sebagai RPH, berfungsi sebagai sumber bagi pasar ternak sapi, terlibat dalam fase produksi dan konsumsi (Zulfikar *et al.*, 2022). Rumah potong hewan (RPH) beroperasi sebagai badan usaha yang menyediakan jasa penyembelihan dan menjamin ketersediaan daging yang sesuai dengan standar keamanan pangan, kesehatan, integritas, dan halal (ASUH) (Hapidin *et al.*, 2019). Selain itu, fasilitas ini menawarkan jasa penyediaan daging siap distribusi ke pasar (Shinta *et al.* 2021). Langkah-langkah keamanan yang diterapkan di rumah potong hewan (RPH) sangat penting untuk memastikan daging yang dikonsumsi masyarakat berkualitas tinggi dan aman (Fajri *et al.* 2025).

Rumah potong hewan yang dikelola pemerintah, di bawah Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKP3) Kabupaten Sragen, memiliki tanggung jawab ganda sebagai penyedia layanan publik dan produsen produk berkualitas. Pemerintah bertujuan agar daging sapi yang tersedia segar dan berkualitas tinggi demi keamanan konsumen (Septyawati *et al.*, 2023). Faktor-faktor seperti warna, tekstur, kadar lemak, dan kesegaran produk daging sapi dari fasilitas-fasilitas tersebut secara signifikan memengaruhi pembelian berulang pelanggan dan loyalitas pedagang (Nurgiartiningsih and Santoso 2019). Selain itu, kualitas karkas dan daging dipengaruhi oleh berbagai elemen, termasuk faktor lingkungan, fasilitas dan infrastruktur rumah potong hewan, kondisi ternak sebelum disembelih, berbagai tahapan

proses penyembelihan dan penanganan karkas, serta distribusi, penjualan, dan pengolahan daging (Sayuri *et al.*, 2024). Oleh karena itu, efektivitas rumah potong hewan dalam menghasilkan produk berkualitas merupakan ukuran penting dalam rantai pasokan daging.

Pedagang daging sapi merupakan kolaborator kunci dan klien utama fasilitas pengolahan daging sapi (Purnama *et al.* 2025). Mereka berfungsi sebagai garda terdepan yang menghubungkan produk dari rumah potong hewan ke pembeli akhir (Syakur *et al.*, 2017). Persetujuan pedagang mengenai kualitas produk daging yang bersumber dari rumah potong hewan sangat memengaruhi seberapa banyak mereka membeli, keberlanjutan transaksi, dan reputasi rumah potong hewan di kalangan pembeli (Juhari *et al.* 2017). Teori kepuasan pelanggan menunjukkan bahwa kepuasan diperoleh dari klien yang mengevaluasi kinerja suatu produk atau layanan terhadap harapan mereka (Kotler and Keller 2016). Ketika kualitas suatu produk memenuhi atau melampaui harapan ini, kepuasan tercapai.

Banyak penelitian sebelumnya telah menyelidiki kualitas daging dan kepuasan pembeli dalam berbagai pengaturan. Misalnya, penelitian oleh (Putri 2017) meneliti preferensi terhadap fitur kualitas daging sapi di antara konsumen akhir di pasar tradisional. Namun, pemeriksaan kepuasan pedagang sebagai klien perantara dengan standar bisnis yang lebih berbeda masih cukup terbatas. Para pedagang memprioritaskan faktor-faktor yang berbeda dibandingkan dengan pengguna akhir, seperti konsistensi kualitas, keandalan pasokan, dan efektivitas biaya, yang semuanya memengaruhi keberlangsungan usaha mereka.

Berdasarkan observasi awal dan wawancara tidak terstruktur dengan beberapa pedagang di wilayah Kabupaten Sragen, terindikasi beberapa permasalahan terkait kualitas produk daging dari RPH DKP3 Sragen. Beberapa keluhan yang muncul antara lain mengenai variasi warna daging yang tidak konsisten, kadar lemak yang kadang terlalu tinggi, serta masalah kesegaran yang mempengaruhi daya simpan produk. Keluhan-keluhan ini berpotensi menyebabkan ketidakpuasan yang pada akhirnya dapat mendorong pedagang untuk mencari pemasok

alternatif, yang justru dapat mengancam fungsi RPH sebagai penjamin daging ASUH (aman, sehat, utuh dan halal).

Berdasarkan pernyataan diatas, penelitian dengan judul “Analisis Kepuasan Pedagang Terhadap Kualitas Produk Daging Sapi Potong di RPH Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan Kabupaten Sragen (DKP3)” dirasa mendesak untuk segera dilakukan.

## **Bahan dan Metode**

### **Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan di Rumah Potong Hewan (RPH) yang berada dibawah pengelolaan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan (DKP3) Kabupaten Sragen, yang dipilih karena perannya dalam menyediakan daging sapi potong sesuai tingkat ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) bagi pedagang dan masyarakat. Penelitian berlangsung selama kurang lebih 3 bulan pada periode November–Desember 2025.

### **Materi Penelitian**

Materi penelitian meliputi populasi yaitu seluruh pedagang daging sapi potong yang rutin membeli di RPH DKP3 Kabupaten Sragen, dengan sampel yang dipilih menggunakan teknik kuota sampling. Instrumen penelitian ini adalah kuesioner tertutup dengan skala Likert 1–5 untuk menilai persepsi terhadap kualitas produk serta tingkat kepuasan pedagang.

### **Metode Penelitian**

Penelitian ini menerapkan pendekatan kuantitatif deskriptif melalui metode survei. Pendekatan tersebut dipilih untuk menggambarkan secara sistematis dan objektif mengenai kualitas produk daging sapi potong dan tingkat kepuasan pedagang berdasarkan data yang dikumpulkan melalui kuesioner (Kurniawati and Rindrayani 2025).

### **Prosedur Penelitian**

Tahapan penelitian mencakup persiapan (penyusunan kuesioner, pengujian validitas dan reliabilitas, serta pengurusan izin ke RPH DKP3), pengumpulan data (penyebaran kuesioner dan wawancara singkat), analisis data (pengolahan data menggunakan SPSS/Excel disertai analisis

deskriptif dan pengujian hipotesis), serta penyusunan laporan hasil dalam bentuk jurnal.

### **Variabel Penelitian**

Variabel penelitian ini adalah variabel bebas (X): Kualitas Produk Daging Sapi Potong, yang diukur melalui dimensi: warna, tekstur, marbling, kelembaban. Variabel Terikat (Y): Kepuasan Pedagang.

### **Analisis Data**

Pengolahan data secara deskriptif untuk menjelaskan karakteristik responden serta variabel yang diteliti dalam bentuk persentase, mean, dan standar deviasi. Analisis kuantitatif meliputi uji validitas dan reliabilitas, hasil penelitian menunjukkan tingkat validitas yang tinggi serta nilai reliabilitas (Cronbach’s Alpha) yang cukup untuk menjamin konsistensi data kuesioner dengan skala Likert 1-5 (Subhaktiyasa n.d.). Berikutnya, pengujian hipotesis dilakukan dengan regresi linier sederhana untuk mengetahui pengaruh kualitas produk terhadap tingkat kepuasan pedagang.

## **Hasil dan Pembahasan**

### **Persepsi Pedagang Terhadap Kualitas Produk**

Standar produk merupakan elemen penting yang memengaruhi kepuasan pedagang. Produk berkualitas unggul biasanya menawarkan pengalaman yang baik, sehingga mendorong pembelian berulang. Penelitian ini mengkaji kualitas produk daging sapi di Rumah Potongan Hewan (RPH) yang diawasi oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan Kabupaten Sragen (DKP3), yang dinilai melalui lima kriteria: warna, tekstur, marbling, aroma, dan kesegaran.

Berdasarkan tanggapan peserta mengenai kualitas daging sapi yang dijual di Rumah Potongan Hewan (RPH) yang diawasi oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKP3) Kabupaten Sragen, Tabel 1 mengilustrasikan lima sub-indikator yang menjadi bagian dari survei. Pernyataan pertama, "Daging sapi yang saya beli selalu berwarna merah cerah," ditolak oleh 3 responden (10%), dinyatakan netral oleh 5 responden (16,6%), disetujui oleh 7 responden (23,3%), dan sangat disetujui oleh 5 responden (16,6%), menunjukkan bahwa daging sapi di Rumah Potongan Hewan DKP3

Kabupaten Sragen dikenal memiliki warna merah cerah. Tidak ada responden yang menyatakan ketidaksetujuan, menunjukkan bahwa sebagian besar responden mengakui kualitas tinggi dan

keunggulan warna daging sapi yang ditawarkan di Rumah Potong Hewan DKP3 Kabupaten Sragen.

**Tabel 1.** Respon Responden Terhadap Kualitas Produk

Pernyataan	Jumlah Jawaban					Total
	TS	KS	N	S	SS	
Warna daging sapi yang saya beli konsisten cerah merah ( <i>cherry red</i> )	0	3	5	7	5	20
Tekstur daging yang saya beli terasa padat dan tidak lembek	0	1	4	8	7	20
Tingkat lemak intramuskular ( <i>marbling</i> ) pada daging sesuai dengan yang saya harapkan	0	3	7	7	3	20
Daging bebas dari bau yang tidak sedap (bau busuk, asam, dll)	0	3	5	8	4	20
Daging yang saya beli selalu dalam kondisi segar, warna dan tekstur yang saya terima seragam dari waktu ke waktu	0	1	4	8	7	20

Sebagai tanggapan terhadap pernyataan kedua, "*Daging yang saya beli memiliki tekstur yang padat dan tidak lembek,*" terdapat reaksi yang sebagian besar positif. Satu responden (3,3%) tidak setuju, empat responden (13,3%) netral, delapan responden (26,6%) setuju, dan tujuh responden (23,3%) sangat setuju. Hal ini menunjukkan bahwa tekstur daging sapi dari rumah potong hewan DKP3 Kabupaten Sragen hampir ideal, menurut pandangan para pedagang. Penting untuk mempertahankan kualitas ini untuk mencegah ketidakpuasan di antara pedagang dan konsumen. Pernyataan ketiga, "*Jumlah lemak intramuskular (marbling) dalam daging memenuhi standar saya,*" mendapat tanggapan beragam dengan tiga responden (10%) tidak setuju, tujuh responden (23,3%) netral, tujuh responden (23,3%) setuju, dan tiga responden (10%) sangat setuju bahwa daging sapi dari rumah potong hewan DKP3 memiliki kadar lemak yang dapat diterima. Meskipun demikian, perbaikan tambahan diperlukan untuk sepenuhnya memuaskan para pedagang.

Untuk pernyataan keempat, "*Dagingnya tidak berbau busuk (seperti busuk atau asam),*" 3 responden (10%) tidak setuju, 5 responden (16,6%) bersikap netral, 8 responden (26,6%) setuju, dan 4 responden (13,3%) sangat setuju. Hal ini menunjukkan bahwa pedagang menilai kualitas produk secara positif, karena bau busuk biasanya menandakan bahwa daging tersebut sudah tidak segar dan tidak layak dikonsumsi. Terakhir, pernyataan kelima berbunyi, "*Daging yang saya beli selalu segar, dan warna serta teksturnya konsisten dari waktu ke waktu.*" Tanggapan terhadap pernyataan ini juga sebagian besar positif,

dengan 1 responden (3,3%) tidak setuju, 4 responden (13,3%) bersikap netral, 8 responden (26,6%) setuju, dan 7 responden (23,3%) sangat setuju bahwa RPH DKP3 memasok daging sapi segar. Konsistensi kesegaran dalam pembelian dari waktu ke waktu mendukung klaim tersebut.

Secara umum, umpan balik dari responden survei menunjukkan bahwa mayoritas memiliki pandangan optimis mengenai standar produk daging sapi di Rumah Potong Hewan (Rumah Potong Hewan) yang dioperasikan oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKP3) di Kabupaten Sragen. Hal ini terlihat dari banyaknya jawaban "setuju" dan "sangat setuju" pada kelima kriteria yang dinilai. Dari pengamatan ini, dapat disimpulkan bahwa kualitas produk daging sapi di Rumah Potong Hewan DKP3 di Kabupaten Sragen dianggap sangat tinggi.

## Uji Instrumen

### Uji Validitas

Pengujian validitas dilakukan untuk menilai apakah sebuah kuesioner valid. Suatu instrumen dianggap valid jika setiap pernyataan secara akurat mencerminkan konsep yang ingin diukur (Yusup 2018). Pengujian validitas dilakukan pada semua pernyataan yang mewakili dua variabel: kualitas produk (X) dan kepuasan pelanggan (Y). Pengujian validitas digunakan pada 12 pernyataan yang termasuk dalam kuesioner dengan tingkat signifikansi 0,05 (5%). Aturan yang diterapkan adalah jika nilai *r* yang dihitung melebihi nilai *r* tabel, pernyataan tersebut dianggap valid (Ghozali, 2009).

**Tabel 2.** Hasil Uji Validitas

No	Variabel	R Hitung	R Tabel	Sig.	Keterangan
<b>Kualitas Produk (X)</b>					
1	X <sub>1</sub>	0,894	0,361	0,000	Valid
2	X <sub>2</sub>	0,817	0,361	0,00	Valid
3	X <sub>3</sub>	0,843	0,361	0,000	Valid
4	X <sub>4</sub>	0,865	0,361	0,000	Valid
5	X <sub>5</sub>	0,817	0,361	0,000	Valid
6	X <sub>6</sub>	0,864	0,361	0,000	Valid
7	X <sub>7</sub>	0,831	0,361	0,000	Valid
8	X <sub>8</sub>	0,902	0,361	0,000	Valid
<b>Kualitas Pedagang (Y)</b>					
1	Y <sub>1</sub>	0,971	0,361	0,000	Valid
2	Y <sub>2</sub>	0,900	0,361	0,000	Valid
3	Y <sub>3</sub>	0,940	0,361	0,000	Valid
4	Y <sub>4</sub>	0,925	0,361	0,000	Valid

Berdasarkan Tabel 2, analisis yang dilakukan dengan SPSS versi 25 menunjukkan bahwa setiap item dan pernyataan dalam kuesioner penelitian valid. Hal ini ditunjukkan oleh nilai r-value yang dihitung untuk setiap item yang lebih tinggi dari nilai r-table sebesar 0,361, dan nilai signifikansi (Sig.) sebesar 0,000 > 0,05.

### Uji Reabilitas

Uji reliabilitas dilakukan untuk mengkonfirmasi bahwa survei yang digunakan dalam penelitian ini menunjukkan tingkat

konsistensi yang kuat (Forester *et al.*, 2024). Merujuk pada Tabel 3, hasil analisis data mengungkapkan skor Alpha Crohn ( $\alpha$ ) sebagai berikut: kualitas produk (X) sebesar 0,97, dan kepuasan pedagang (Y) sebesar 0,95. Semua skor ini melampaui ambang batas 0,6, sehingga dapat disimpulkan bahwa survei yang digunakan dalam penelitian ini sangat reliabel. Oleh karena itu, informasi yang dikumpulkan dari survei dapat dianggap dapat diandalkan dan sesuai untuk evaluasi selanjutnya.

**Tabel 3.** Hasil Uji Reabilitas

No	Variabel	Standar Reliabel	Croanbach's Alpha	Keterangan
1	Kualitas Produk (X)	0,6	0,97	Reliabel
2	Kepuasan Pedagang (Y)	0,6	0,95	Reliabel

### Uji Hipotesis

Pengujian hipotesis adalah metode yang membantu memutuskan apakah suatu hipotesis harus diterima atau ditolak, dan dilakukan secara bersamaan dan sebagian dengan bantuan SPSS versi 25 (Yam dan Taufik 2021). Tes yang diterapkan meliputi koefisien determinasi (R<sup>2</sup>) untuk menilai seberapa besar variabel independen mempengaruhi variabel dependen, uji F untuk mengevaluasi efek gabungan, dan uji t untuk menganalisis efek individual dari setiap variabel.

### Uji Koefisien Determinasi (Adj.R<sup>2</sup>)

Berdasarkan temuan yang disajikan dalam Tabel 4, angka R-squared yang dimodifikasi adalah 0,915, menunjukkan bahwa 91,5% perbedaan pada variabel dependen (kepuasan vendor di RPH DKP3 di Kabupaten Sragen) dijelaskan oleh variabel

independen (kualitas produk). 8,5% sisanya dipengaruhi oleh elemen tambahan yang tidak diteliti dalam model penelitian ini. Elemen-elemen tersebut mungkin mencakup harga, penampilan vendor, perilaku karyawan, lokasi, dan kualitas layanan, seperti yang disorot dalam penelitian sebelumnya (Aini *et al.*, 2022; Saputra & Ardani, 2020).

**Tabel 4.** Hasil Uji Koefisien Determinasi (Adj. R<sup>2</sup>)

R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
0,915	0,838	0,829	1,470

### Uji F

Hasil uji F menunjukkan bahwa nilai signifikansi sebesar 0,000, yang menunjukkan lebih

kecil dari  $\alpha$  (0,05) serta nilai F hitung sebesar 92,898. Sehingga diperoleh nilai F tabel sebesar 4,75. Karena nilai F hitung (92,898) lebih besar dibandingkan F tabel (4,75) serta nilai signifikansi

(0,000) lebih kecil dari 0,05, maka dapat disimpulkan bahwa kualitas produk memiliki pengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian.

**Tabel 5.** Hasil Uji F (Simultan)

Model	Sum of Square	df	Mean Square	F	Sig.
Regression	200,878	1	200,878	92,898	0,000
Residual	38,922	18	2,162		
Total	239,800	19			

Temuan ini mendukung hipotesis  $H_1$  dalam penelitian ini, yang menggambarkan pengaruh yang signifikan dan bermanfaat dari Kualitas Produk Daging Sapi terhadap Kepuasan Pedagang di Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKP3) RPH Kabupaten Sragen. Para penjual daging sapi di Kabupaten Sragen sangat memperhatikan kualitas barang yang mereka beli ketika berjualan dan membeli daging. Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian Putra dan Talumantak (2022), yang menunjukkan bahwa pandangan terhadap kualitas produk secara signifikan mempengaruhi kepuasan pedagang, sehingga berdampak pada pilihan pembelian para pedagang.

### Uji t

Temuan dari uji-t dalam penelitian ini diperoleh dari analisis regresi linier berganda menggunakan perangkat lunak SPSS versi 25. Pedoman untuk uji-t dalam penelitian ini menunjukkan bahwa ketika tingkat signifikansi kurang dari 0,05, variabel independen secara signifikan mempengaruhi variabel dependen. Di sisi lain, jika tingkat signifikansi melebihi 0,05, variabel independen tidak secara signifikan mempengaruhi variabel dependen (Ghozali, 2018). Selain itu, uji ini juga dapat dinilai dengan membandingkan nilai t yang dihitung dengan tabel t. Jika nilai t yang

dihitung melebihi tabel t, hal itu menunjukkan bahwa variabel independen memiliki pengaruh yang signifikan. Sebaliknya, jika nilai t yang dihitung lebih rendah dari tabel t, maka pengaruh tersebut dianggap tidak signifikan. Hasil uji t dapat dilihat pada Tabel 6.

Terlihat jelas bahwa variabel yang mewakili kualitas produk (X) mempengaruhi kepuasan pedagang (Y) terhadap produk daging sapi di Rumah Potong Hewan (Rumah Potongan Hewan/RPH) yang berada di bawah naungan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan (DKP3) Kabupaten Sragen. Nilai konstanta ( $\alpha$ ) sebesar 4,178 menunjukkan bahwa ketika variabel independen, yaitu kualitas produk (X), bernilai nol atau konstan, tingkat kepuasan pedagang terhadap produk daging sapi di Rumah Potongan Hewan (RPH) di bawah naungan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan (DKP3) Kabupaten Sragen akan tetap sebesar 4,178. Koefisien B = 4,283 menunjukkan bahwa peningkatan satu unit dalam persepsi kualitas produk akan menyebabkan peningkatan kepuasan pedagang terhadap produk daging sapi di Rumah Potongan Hewan (RPH) yang dikelola oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian dan Perikanan (DKP3) Kabupaten Sragen sebesar 4,283 unit, dan sebaliknya akan terjadi jika terjadi penurunan. Berdasarkan nilai t-table sebesar 2,101, hasil berikut diperoleh dari tabel uji-t.

**Tabel 6.** Hasil Uji t (Parsial)

Model	Unstan dardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	4,178	1,180		3,541	0,000
Kualitas Produk (X)	4,283	0,444	0,915	9,638	0,000

Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Pedagang terhadap Produk Daging Sapi di Rumah Potongan Hewan (RPH) yang berada di bawah naungan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKP3) di Kabupaten

Sragen menunjukkan tingkat signifikansi variabel kualitas produk sebesar 0,000, yang kurang dari 0,05, disertai dengan nilai t-hitung sebesar 9,638 yang melebihi nilai t-tabel (2,101). Hal ini menunjukkan bahwa signifikansi variabel kualitas

produk (X) lebih rendah dari  $\alpha$ , sehingga menyebabkan penolakan  $H_0$  dan penerimaan  $H_1$ . Oleh karena itu, hipotesis yang menyatakan bahwa "kualitas produk daging sapi berpengaruh positif dan signifikan terhadap kepuasan pedagang di Rumah Potong Hewan yang berada di bawah naungan Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan (DKP3) di Kabupaten Sragen" tervalidasi. Dari temuan ini, dapat disimpulkan bahwa kualitas produk memengaruhi kepuasan penjual terhadap produk daging sapi di Rumah Potong Hewan (RPH) yang dikelola oleh DKP3 di Kabupaten Sragen secara individual. Kesimpulan ini konsisten dengan penelitian Indra (2021), yang menyatakan bahwa kualitas produk berpengaruh positif terhadap kepuasan penjual dalam pilihan pembelian, karena penjual seringkali lebih menyukai produk yang selaras dengan manfaat yang mereka terima.

Hal ini didukung lebih lanjut oleh umpan balik dari sebagian besar responden dalam survei tentang kualitas produk, yang menunjukkan bahwa mereka menganggap kualitas produk daging sapi dari Rumah Potong Hewan DKP3 sesuai dengan kualitas yang mereka alami. Ini menunjukkan bahwa konsumen menilai kualitas produk yang mereka terima sesuai dengan pengalaman dan manfaat mereka. Selain itu, konsumen mencatat bahwa kualitas penawaran dari Rumah Potong Hewan DKP3 di Kabupaten Sragen tidak berbeda secara signifikan dari yang ditawarkan oleh penyedia rumah potong hewan serupa lainnya, sehingga tetap wajar dan kompetitif.

Hasil yang serupa ditemukan dalam penelitian Rahayu *et al.*, (2022), yang menunjukkan bahwa kualitas produk secara signifikan memengaruhi kepuasan pedagang; Para pedagang atau konsumen menunjukkan preferensi terhadap produk yang memberikan kualitas kompetitif sekaligus tetap menjamin manfaat yang substansial.

## Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik beberapa kesimpulan bahwa kualitas produk (X) berpengaruh terhadap, kepuasan pedagang (Y) pada produk daging sapi potong di Rumah Potong Hewan (RPH) yang dikelola oleh Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, Perikanan (DKP3) Kabupaten Sragen. Hal ini menunjukkan bahwa

konsumen lebih mempertimbangkan kualitas produk dalam memunculkan kepuasan sehingga mempengaruhi keputusan untuk melakukan pembelian.

## Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing, Ibu Catur Suci Purwati, S.Pt., M.Sc., yang telah memberikan bimbingan serta arahan dalam penyelesaian penelitian tugas akhir ini.

## Referensi

- Fajri, Aulia Irhamni, Nurafi Razna Suhaima, Dewi Elfrida Sihombing, Muhamad Arifin, Ai Imas, Faidoh Fatimah, Mrr Lukie Trianawati, Supervisor Jaminan, Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Nusa Cendana, and Fakultas Peternakan. 2025. "Keamanan Mikrobiologi Daging Sapi : Tinjauan Literatur Tentang Analisis Total Plate Count ( TPC ) Di Rumah Potong Hewan Berbagai Wilayah Indonesia." *JIPHO (Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo)* 7(3):321–32. doi: 10.56625/jipho.v7i3.267.
- Forester, Brayen Jodi, Amna Idris, Abdallah Khater, Muhammad Win Afgani, Muhammad Isnaini, Universitas Islam, Negeri Raden, and Fatah Palembang. 2024. "Penelitian Kuantitatif: Uji Reliabilitas Quantitative Research: Data Reliability Test." *Edu Society: Jurnal Pendidikan, Ilmu Sosial, Dan Pengabdian Kepada Masyarakat* 4(3):1812–20. doi: <https://doi.org/10.56832/edu.v4i3.577>.
- Hapidin, Asep, Abdul Basith, and Jono M. Munandar. 2019. "Analisis Atribut Produk Pada Manajemen Mutu Proses Produksi Daging Sapi Di RPH PT. Elders Indonesia, Bogor." *Aplikasi Manajemen Dan Bisnis* 5(1):84–94. doi: <http://dx.doi.org/10.17358/jabm.5.1.84>.
- Juhari, F., H. Nuraini, L. Cyrilla, Sekolah Pascasarjana, Insitut Pertanian Bogor, and Fakultas Peternakan. 2017. "Analisis Nilai Tambah Produk Rumah Potong Hewan ( Studi Kasus RPH Kategori I Dan RPH Kategori II )." *Ilmu Produksi Dan*

- Teknologi Hasil Peternakan* 05(2):49–55. doi:<https://journal.ipb.ac.id/index.php/iptp/article/view/23641>.
- Kementerian Pertanian, R. .. 2020. *Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2020-2024*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kotler, P., and K. Keller. 2016. *Marketing Management (15th Ed)*. Pearson Education Limited.
- Kurniawan, Media Agus, S. Pt, M. Pt, Staf Pengajar, Fakultas Sains, Universitas Pembangunan, and Panca Budi. 2020. “Analisis Distribusi Daging Sapi Dari Rumah Potong Hewan (RPH) Sampai Ke Konsumen Kota Binjai.” *Jurnal of Animal Science and Agronomy Panca Budi* 05.
- Kurniawati, Emilia, and Sulastri Rini Rindrayani. 2025. “Pendekatan Kuantitatif Dengan Penelitian Survei: Studi Kasus Dan Implikasinya.” doi: <https://doi.org/10.62383/sosial.v3i1.596>.
- Nidianti, Ersalina, Dea Ayu Rahmawati, Usih Agustina, Program Studi, Analisis Kesehatan, Fakultas Kesehatan, Universitas Nahdlatul Ulama, and Jawa Timur. 2023. “Pengaruh Waktu Penggorengan Dan Perebusan Daging Sapi Terhadap Kadar Protein.” 6(2):198–205. doi:<https://doi.org/10.36341/jops.v6i2.3476>.
- Nurgiartiningih, V. A., and S. I. Santoso. 2019. “Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Daging Sapi Di Pasar Tradisional.” *Ilmu-Ilmu Peternakan* 29(1).
- Puradireja, R, H., L. Herlina, and H. Arief. 2021. “Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Permintaan Daging Sapi Di Provinsi Lampung.” *Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 7(2):1439–48. doi: <https://doi.org/10.25157/MA.V7I2.5444>.
- Purnama, Itang, Fikya Juanda, Daeva Mubarika Raisa, Program Studi, Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi, Industri Pertanian, Politeknik Negeri, Tanah Laut, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, and Nusa Tenggara Barat. 2025. “Peran Usaha Ternak Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Dan Ekonomi Keluarga : Kajian Studi Literatur.” *JIPHO (Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo)* 7(4):511–17. doi: 10.56625/jipho.v7i4.406.
- Putri, Anna Nadia. 2017. “Preferensi Konsumen Terhadap Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kota Padang (Studi Kasus ‘Pasar Raya’ Kota Padang).”
- Putri, Azka Dhianti, Rahma Sayyida Hilmia, Salwa Almaliyah, Sidik Permana, and Universitas Pendidikan. 2023. “Pengaplikasian Uji t Dalam Penelitian Eksperimen.” *Lebesgue: Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika, Matematika Dan Statistika* 4(3):1978–87. doi:10.46306/lb.v4i3.
- Ramadhan, Alif, Fadhil Ardiansyah, Muhammad Ryan Harmawan, and Asty Adelia. 2025. “Potensi Pengembangan Ternak Sapi Potong Dalam Sektor Agribisnis : Analisis Pengaruh Produksi Dan Harga Terhadap Pendapatan Peternak Di Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai.” (1). doi: <https://doi.org/10.62951/botani.v2i1.201>.
- Ridayana, Allya Putri, Unang Yunasaf, and Anita Fitriani. 2023. “Analisis Preferensi Dan Kepuasan Konsumen Terhadap Pembelian Daging Sapi ( Studi Kasus Di Perumahan Taman Rahayu Kabupaten Bandung ).” 4(2):40–50. doi: <https://doi.org/10.24198/jsdh.v4i2.49464>.
- Saptana, and Nyak Ilham. 2017. “Manajemen Rantai Pasok Komoditas Ternak Dan Daging Sapi Supply Chain Management of Cattle and Beef Commodities.” *Analisis Kebijakan Pertanian* 15(1):83–98. doi: <http://dx.doi.org/10.21082/akp.v15n1.2017.83-98>.
- Sayuri, Fitria, Sientje D. Rumetor, and Priyo Sambodo. 2024. “Prosedur Potongan Dan Kualitas Daging Sapi Yang Dipotong Di Tempat Potongan Hewan ( TPH ) Di Kota Jayapura Slaughtering Procedure and Meat Quality at TPH in Jayapura City.” *Jurnal Sain Veteriner* 42(1):99–106. doi: 10.22146/jsv.76115.
- Septyawati, Gadis Ayu, Ida bagus Ngurah Swacita, and I. Ketut Suada. 2023. “Perbandingan Kualitas Fisik Daging Sapi Bali Produksi Rumah Potong Hewan Di Kabupaten Badung Dan Buleleng.” *Buletin Veteriner Udayana* 15(158):297–302. doi:

- 10.24843/bulvet.2023.v15.i02.p16.
- Shinta, Clara, Asri Alpina, Bintal Amin, and Karyawan Swasta. 2021. “Analisis Manajemen Rumah Potong Hewan Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru Dan Dampaknya Terhadap Lingkungan.” 15(September):130–39. doi: <https://doi.org/10.31258/jil.15.2.p.130-139>.
- Subhaktiyasa, Putu Gede. n.d. “Evaluasi Validitas Dan Reliabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif: Sebuah Studi Pustaka.” 5(4):5599–5609. doi: <https://doi.org/10.37985/jer.v5i4.1747>.
- Syakur, Moh A., S. H. Purnomo, and B. S. Hertanto. 2017. “Analisis Rantai Pasokan ( Supply Chain ) Daging Sapi Dari Rumah Potongan Hewan Sampai Konsumen Di Kota Surakarta Analysis of Supply Chain Beef Cattle from Slaughterhouses to Consumers in Surakarta City.” 15(September):52–58. doi: <http://dx.doi.org/10.20961/sainspet.v15i2.11444>.
- Widianingrum, Desy Cahya, and Rindi Wirantika Septio. 2023. “Peran Peternakan Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Indonesia : Kondisi , Potensi , Dan Peluang Pengembangan.” 2(3):285–91. doi: <https://doi.org/10.32528/nms.v2i3.298>.
- Yam, Jim Hoy, and Ruhayat Taufik. 2021. “Hipotesis Penelitian Kuantitatif.” *Perspektif: Jurnal Ilmu Administrasi* 3(2):96–102. doi: <https://doi.org/10.33592/perspektif.v3i2.1540>.
- Yusup, Febrianawati. 2018. “Uji Validitas Dan Reabilitas Instrumen Penelitian Kuantitatif.” *Jurnal Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan* 7(1):17–23. doi: <https://doi.org/10.18592/tarbiyah.v7i1.2100>.
- Zulfikar, Iwan, Maslina, and Sri Rahmawati Hamzah. 2022. “Evaluasi Standar Hygiene Sanitasi Rumah Potong Hewan KM 5,5 Balikpapan.” *Keselamatan, Kesehatan Kerja Dan Lindungan Lingkungan* 8(1):594–604. doi: <https://doi.org/10.36277/identifikasi.v8i1.228>.