



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ANALISIS KELAYAKAN USAHA DAN NILAI TAMBAH DI TEMPAT POTONG AYAM XYZ

ALDO AHNAF ADINATA



DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah di Tempat Potong Ayam XYZ” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2026

Aldo Ahnaf Adinata
D3401221017



ABSTRAK

ALDO AHNAF ADINATA. Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah di Tempat Potong Ayam XYZ. Dibimbing oleh AHMAD YANI dan LUCIA CYRILLA ENSD.

Tempat Potong Ayam (TPA) XYZ merupakan usaha pengolahan ayam hidup menjadi karkas ayam untuk memenuhi kebutuhan pasar tradisional, restoran, dan masyarakat sekitar. Penelitian ini bertujuan menganalisis rantai pasok, nilai tambah, dan kelayakan usaha pada TPA XYZ. Analisis rantai pasok dilakukan secara kualitatif menggunakan pendekatan *Food Supply Chain Networking* (FSCN), analisis nilai tambah menggunakan metode Hayami, dan analisis kelayakan usaha menggunakan kriteria investasi berupa *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), dan *Net Benefit Cost Ratio* (*Net BC*⁻¹). Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pasok TPA XYZ dimulai dari peternak ayam broiler di Sukabumi, Cikarang, dan Lampung, kemudian diproses di TPA dan didistribusikan kepada pedagang eceran, restoran, dan masyarakat sekitar. Aliran produk, keuangan, dan informasi berjalan cukup baik. Pengolahan karkas ayam menghasilkan nilai tambah sebesar Rp4.838 per kg⁻¹ dengan rasio nilai tambah 19%. Secara finansial, usaha TPA XYZ layak dijalankan dengan nilai NPV sebesar Rp964.606.556, IRR sebesar 40%, dan *Net BC*⁻¹ sebesar 1,9.

Kata kunci: ayam broiler, kelayakan usaha, nilai tambah, rantai pasok

ABSTRACT

ALDO AHNAF ADINATA. Business Feasibility and Value-Added Analysis at XYZ Poultry Slaughterhouse. Supervised by AHMAD YANI and LUCIA CYRILLA ENSD.

XYZ Poultry Slaughterhouse is a business engaged in processing live chickens into chicken carcasses to meet the demand of traditional markets, restaurants, and local communities. This study aimed to analyze the supply chain, value added, and business feasibility of XYZ Poultry Slaughterhouse. Supply chain analysis was conducted qualitatively using the Food Supply Chain Networking (FSCN) approach, value-added analysis used the Hayami method, and business feasibility analysis applied investment criteria including Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), and Net Benefit Cost Ratio (*Net BC*⁻¹). The results showed that the supply chain of XYZ Poultry Slaughterhouse starts from broiler farmers in Sukabumi, Cikarang, and Lampung, then processed at the slaughterhouse and distributed to retailers, restaurants, and surrounding communities. The flow of products, finance, and information operated properly. Chicken carcass processing generated a value added of IDR 4.838 per kg⁻¹ with a value-added ratio of 19%. Financially, the business was feasible with an NPV of IDR 964.606.556, an IRR of 40%, and a *Net BC*⁻¹ of 1.9.

Keywords: broiler, business feasibility, supply chain, value added



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

ANALISIS KELAYAKAN USAHA DAN NILAI TAMBAH DI TEMPAT POTONG AYAM XYZ

ALDO AHNAF ADINATA

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Ternak

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Dr. Moch. Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc.
- 2 Dr. Rudi Afnan, S.Pt., M.Sc., Agr.
- 3 Shabrina Dyah Wibawanti, S.Pt., M.Si.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University



Judul Skripsi : Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah di Tempat Potong
Ayam XYZ

Nama : Aldo Ahnaf Adinata

NIM : D3401221017

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Ahmad Yani, S.TP., M Si.

Pembimbing 2:

Dr. Ir. Lucia Cyrilla ENSD, M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu Produksi dan
Teknologi Peternakan:

Dr. Muhamad Baihaqi, S.Pt., M.Sc.

NIP. 198001292005011005

Tanggal Ujian:
22 Juni 2026

Tanggal Lulus :



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak Bulan Desember 2025 sampai Bulan Februari 2026 ini ialah analisis kelayakan usaha dan nilai tambah, dengan judul “Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah di Tempat Potong Ayam XYZ”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Bapak Dr. Ahmad Yani, S.TP., M. Si dan Ibu Dr. Ir. Lucia Cyrilla ENSD, M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Dr. Tuti Suryati, S.Pt., M.Si. selaku dosen pembimbing akademik, dan Bapak Dr. Moch Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Si., Bapak Dr. Rudi Afnan, S.Pt., M.Sc., Agr., dan Ibu Shabrina Dyah Wibawanti, S.Pt., M.Si. selaku dosen penguji luar komisi pembimbing. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Bapak Selamat Wahono selaku pemilik tempat potong ayam yang telah mengizinkan dan membantu selama proses pengumpulan data. Tidak lupa penulis ucapkan terimakasih kepada teman-teman kontrakan Kopatin, Moo Laces, UKM MAX!! dan seluruh teman-teman mahasiswa Fakultas Peternakan angkatan 59 yang telah banyak memberikan banyak dukungan dan kenangan selama masa perkuliahan. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh dosen dan civitas akademika Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan atas segala bantuan, bimbingan, serta dukungan yang diberikan selama masa perkuliahan maupun dalam proses pengurusan administrasi. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Parlan, Ibu Sutiyah, Kakak Dela Bertia Armenia beserta keluarga yang telah menyediakan tempat untuk pulang di tanah rantau, Kakak Merly Agustia Arlita, Remau serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Penulis juga menyampaikan apresiasi kepada diri sendiri yang telah mampu bertahan, berjuang, dan melewati berbagai tantangan hingga dapat mencapai tahap ini.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2026

Aldo Ahnaf Adinata



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	3
II METODE	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Alat dan Bahan	4
2.3 Prosedur Kerja	4
2.4 Analisis Data	8
III HASIL DAN PEMBAHASAN	9
3.1 Gambaran Umum Perusahaan	9
3.2 Aspek Organisasi dan Manajemen Perusahaan	9
3.3 Sumber Daya Perusahaan	10
3.4 Unit Bisnis	12
3.5 Rantai Pasok TPA XYZ	12
3.6 Manajemen Rantai Pasok	14
3.7 Analisis Finansial	16
3.8 Analisis NonFinansial	20
3.9 Analisis Nilai Tambah	26
IV SIMPULAN DAN SARAN	28
4.1 Simpulan	28
4.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29



DAFTAR TABEL

1	Populasi ayam ras pedaging di Indonesia tahun 2023-2025	1
2	Analisis perhitungan nilai tambah menggunakan Hayami	8
3	Data luas bangunan TPA XYZ	10
4	Mesin dan alat operasional TPA XYZ	10
5	Penerimaan penjualan karkas TPA XYZ	17
6	Biaya operasional TPA XYZ	18
7	Analisis laba rugi TPA XYZ	18
8	Kriteria investasi TPA XYZ	19
9	Siklus produksi TPA XYZ	24
10	Analisis nilai tambah TPA XYZ	26

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pendekatan FSCN	4
2	Struktur perusahaan Tempat Potong Ayam XYZ 2026	9
3	Rantai pasok TPA XYZ	12
4	Alur proses produksi TPA XYZ	22
5	Tata letak ruang produksi TPA XYZ	24

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuisisioner Penelitian TPA XYZ	33
2	Biaya investasi TPA XYZ	35
3	Biaya tetap TPA XYZ	36
4	Laporan laba rugi TPA XYZ	37
5	Cashflow TPA XYZ	38
6	Switching value kenaikan harga bahan baku (<i>live bird</i>) 2,27%	40
7	Switching value penurunan harga jual karkas 2,11%	42