

# **PENGELOLAAN USAHA PENJUALAN DAGING SAPI IMPOR DI TOKO PANGKALAN DAGING DEPOK JAWA BARAT**

**MUHAMMAD PIPPOTOTTI RAMADHAN**



**TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN TERNAK  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**

*@Hak cipta milik IPB University*

**IPB University**



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini Penulis menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pengelolaan Usaha Penjualan Daging Sapi Impor di Toko Pangkalan Daging Depok Jawa Barat” adalah karya Penulis 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 laporan proyek akhir ini.

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

Bogor, Juli 2024

Muhammad Pippototti Ramadhan  
J0309201077

- 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.

## ABSTRAK

MUHAMMAD PIPPOTOTTI RAMADHAN. Pengelolaan Usaha Penjualan Daging Sapi Impor di Toko Pangkalan Daging Depok Jawa Barat. Dibimbing oleh FITRIANI EKA PUJI LESTARI dan DUDI FIRMANSYAH.

Konsumsi daging sapi di Indonesia meningkat, namun produksi nasional tidak mencukupi sehingga diperlukan impor. Hal ini membuka peluang usaha penjualan daging impor, seperti Toko Pangkalan Daging. Usaha ini bertujuan mengaplikasikan ilmu studi dalam pengelolaan bisnis daging sapi impor secara berkelanjutan. Metode yang digunakan meliputi pengumpulan data primer melalui observasi langsung dan data sekunder dari literatur terkait. *Business Model Canvas* (BMC) digunakan untuk menilai kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman usaha. Hasilnya, Toko Pangkalan Daging layak dijalankan dengan dua saluran pemasaran: *offline* dan *online*. Penjualan dari November 2023 hingga Maret 2024 mencapai 1.325,25 kg dengan penerimaan sebesar Rp 132.208.745 dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp 115.894.945, sehingga menghasilkan pendapatan bersih Rp16.313.800. Harga jual di atas *Break Even Point* (BEP) menunjukkan usaha ini menguntungkan dengan nilai R/C 1,1, sehingga layak dilanjutkan.

Kata Kunci: Analisis SWOT, BMC, Daging Sapi Impor, Pemasaran

## ABSTRACT

MUHAMMAD PIPPOTOTTI RAMADHAN. Management of the Imported Beef Sales Business at the Pangkalan Daging Shop, Depok, West Java. Supervised by FITRIANI EKA PUJI LESTARI and DUDI FIRMANSYAH.

Beef consumption in Indonesia is increasing, but national production is insufficient, so imports are needed. This opens up business opportunities for selling imported meat, such as the Pangkalan Daging Shop. This business aims to apply scientific studies in managing the imported beef business sustainably. The methods used include collecting primary data through direct observation and secondary data from related literature. The Business Model Canvas (BMC) is used to assess the strengths, weaknesses, opportunities, and threats of the business. As a result, the Pangkalan Daging Shop is feasible to run with two marketing channels: offline and online. Sales from November 2023 to March 2024 reached 1,325.25 kg with revenue of IDR 132,208,745 and total costs incurred of IDR 115,894,945, resulting in a net income of IDR 16,313,800. The selling price above the Break Even Point (BEP) shows that this business is profitable with an R/C value of 1.1, so it is feasible to continue.

Keywords: SWOT Analysis, BMC, Imported Beef, Marketing



@Hak cipta milik IPB University

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.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024  
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. 13 Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait.*

# **PENGELOLAAN USAHA PENJUALAN DAGING SAPI IMPOR DI TOKO PANGKALAN DAGING DEPOK JAWA BARAT**

**MUHAMMAD PIPPOTOTTI RAMADHAN**

## **Laporan Proyek Akhir**

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan pada  
Program Studi Teknologi dan Manajemen Ternak

**TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN TERNAK  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**

*@Hak cipta milik IPB University*

**IPB University**





@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Ir. Rukmiasih, MS

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 University

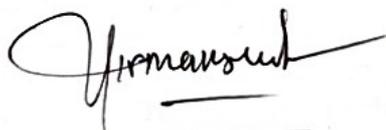
Judul Proyek Akhir : Pengelolaan Usaha Penjualan Daging Sapi Impor di Toko  
Pangkalan Daging Depok Jawa Barat  
Nama : Muhammad Pippototti Ramadhan  
NIM : J0309201077

Disetujui oleh

Pembimbing 1:  
Fitriani Eka Puji Lestari, S.Pt., M.Si.



Pembimbing 2:  
Dudi Firmansyah, S.Pt., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Fariz Am Kumiawan, S.Pt., M.Si.  
NPI. 201910198602051001



Dekan Sekolah Vokasi:  
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M. T.  
NIP. 196607171992031003



Tanggal Ujian: 11 Juli 2024

Tanggal Lulus:

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.

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir ini yang berjudul “Pengelolaan Usaha Penjualan Daging Sapi Impor di Toko Pangkalan Daging Depok Jawa Barat”.

Penulis menyadari banyak pihak yang memberikan dukungan dan bantuan selama menyelesaikan studi dan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis dengan penuh hormat mengucapkan terimakasih dan mendoakan semoga Allah memberikan balasan terbaik kepada kedua orang tua dan adik yang selalu memberi perhatian, kasih Penulisng, doa, dukungan moral dan material kepada penulis. Kepada Ibu Fitriani Eka Puji Lestari, S.Pt., M.Si. dan Bapak Dudi Firmansyah, S.Pt., M.Si. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktunya dalam memberikan arahan serta bimbingan kepada penulis mulai dari penyusunan proposal, pengumpulan sumber referensi, sampai menyelesaikan proyek akhir ini. Bapak Fariz Am Kurniawan, S.Pt., M.Si. selaku Ketua Program Studi Teknologi dan Manajemen Ternak yang telah membantu dan memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan proyek akhir ini. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Renaldi Wijuliandri, Dany Santanu Kurnia, Muhamad Alwi, Hafid Arkan Arrouf, Rofi Darmawan, Mohammad Rosadi, Iman Syavian, Yusuf Hermawan, Akhmat Daffa' Hakim, dan teman – teman TNK 57 yang memberikan semangat, motivasi, dan inspirasi penulis.

Penulis menyadari bahwa tidak ada yang sempurna dalam menyusun proyek akhir. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas kesalahan yang dilakukan dan penulis bersedia menerima kritik yang membangun. Penulis berharap proyek akhir ini dapat bermanfaat dan digunakan sebagai referensi untuk pengembangan yang lebih baik.

Bogor, Juli 2024

*Muhammad Pippototti Ramadhan*



## DAFTAR ISI

|  |    |
|--|----|
| DAFTAR TABEL                               | XI |
| DAFTAR GAMBAR                              | XI |
| DAFTAR LAMPIRAN                            | XI |
| I PENDAHULUAN                              | 1  |
| 1.1 Latar Belakang                         | 1  |
| 1.2 Tujuan                                 | 1  |
| II METODE                                  | 2  |
| 2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan           | 2  |
| 2.2 Teknik Pengumpulan Data                | 2  |
| 2.3 Pencatatan dan Pengolahan Data         | 2  |
| III HASIL DAN PEMBAHASAN                   | 3  |
| 3.1 Sejarah                                | 3  |
| 3.1.1 Visi dan Misi                        | 3  |
| 3.1.2 Logo Pangkalan Daging                | 3  |
| 3.2 <i>Business Model Canvas</i> (BMC)     | 4  |
| 3.2.1 <i>Key Activities</i>                | 4  |
| 3.2.2 <i>Key Partners</i>                  | 5  |
| 3.2.3 <i>Key Resources</i>                 | 5  |
| 3.2.4 <i>Value Proposition</i>             | 5  |
| 3.2.5 <i>Customer Relationship</i>         | 5  |
| 3.2.6 <i>Channels</i>                      | 5  |
| 3.2.7 <i>Customer Segments</i>             | 5  |
| 3.2.8 <i>Cost Structure</i>                | 5  |
| 3.2.9 <i>Revenue Streams</i>               | 6  |
| 3.3 Diagram Alur Bisnis Pangkalan Daging   | 6  |
| 3.4 Proses Produksi                        | 7  |
| 3.5 Pemasaran                              | 7  |
| 3.6 Penjualan                              | 7  |
| 3.7 <i>Key Performance Indicator</i> (KPI) | 9  |
| IV ANALISIS USAHA                          | 11 |
| 4.1 Biaya Total ( <i>Total Cost</i> )      | 11 |
| 4.1.1 Biaya Variabel                       | 11 |



|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 4.1.2 Biaya Tetap                   | 12 |
| 4.1.3 Total Biaya                   | 13 |
| 4.2 Penerimaan                      | 13 |
| 4.3 Pendapatan                      | 14 |
| 4.4 <i>Break Event Point</i> (BEP)  | 14 |
| 4.5 <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C) | 16 |
| V SIMPULAN                          | 17 |
| 5.1 Simpulan                        | 17 |
| DAFTAR PUSTAKA                      | 18 |
| LAMPIRAN                            | 19 |
| RIWAYAT HIDUP                       | 21 |

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.

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| 1. Jumlah penjualan produk di Pangkalan Daging     | 8  |
| 2. Penjualan Pangkalan Daging                      | 8  |
| 3. Harga jual produk Pangkalan Daging              | 9  |
| 4. KPI Pangkalan Daging                            | 9  |
| 5. Biaya variabel pembelian produk                 | 11 |
| 6. Biaya variabel komponen pendukung               | 11 |
| 7. Harga beli bahan baku Pangkalan Daging          | 12 |
| 8. Biaya tetap Pangkalan Daging selama 1 periode   | 12 |
| 9. Total biaya Pangkalan Daging selama 1 periode   | 13 |
| 10. Penerimaan Pangkalan Daging                    | 13 |
| 11. Pendapatan Pangkalan Daging                    | 14 |
| 12. BEP Harga Pangkalan Daging selama 1 periode    | 15 |
| 13. BEP Produksi Pangkalan Daging selama 1 periode | 15 |
| 14. R/C Pangkalan Daging                           | 16 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Logo Pangkalan Daging        | 3 |
| 2. BMC Pangkalan Daging         | 4 |
| 3. Alur Bisnis Pangkalan Daging | 6 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. Proses produksi            | 19 |
| 2. Proses pengantaran pesanan | 19 |

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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.