

# **ANALISIS PENGELOLAAN USAHA KARKAS AYAM BROILER PADA TEMPAT PEMOTONGAN AYAM BAPAK EKA SUMATERA BARAT**

**SUCI RAHMA SARI A**



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

*@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.

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Pengelolaan Usaha Karkas Ayam Broiler pada Tempat Pemotongan Ayam Bapak Eka, Sumatera Barat ” 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 laporan akhir ini.

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

Bogor, Juli 2024

Suci Rahma Sari A  
J0309201053

## ABSTRAK

SUCI RAHMA SARI A. Analisis Pengelolaan Usaha Karkas Ayam Broiler pada Tempat Pematangan Ayam Bapak Eka Sumatera Barat. Dibimbing oleh SARI PUTRI DEWI dan GILANG AYUNINGTYAS

Peternakan ayam broiler menjadi salah satu andalan dalam subsektor pertanian di Indonesia. Manajemen yang baik sangat berpengaruh terhadap *output* yang diharapkan seperti keuntungan yang maksimum dan kerugian yang minimum. Kegiatan ini dilaksanakan selama 4 bulan. Metode analisis data yang digunakan yaitu metode analisis finansial untuk mengetahui Biaya (Cost), Penerimaan, Keuntungan, BEP (Break Even Point), dan R/C Ratio (Revenue Cost Ratio) dan metode analisis non-finansial untuk mengetahui aspek pemasaran dari Usaha TPA Bapak Eka. Tujuan kegiatan analisis usaha ini yaitu mengetahui alur usaha mulai dari *input* sampai *output* serta melakukan analisis usaha untuk mengetahui kelayakan usaha melalui pengumpulan data primer dan data sekunder. Konsumen pada usaha Bapak Eka didominasi oleh ibu rumah tangga dan produk *best sellernya* yaitu Karkas Tanpa Kulit. Penerimaan Bapak Eka selama 4 bulan mencapai Rp 2.190.754.080 dengan total keuntungan Rp 99.254.959. Nilai R/C pada usaha Bapak Eka sebesar 1,1 yang menunjukkan bahwa usaha tersebut berpotensi layak untuk dilanjutkan.

Kata Kunci : Tempat Pematangan Ayam, Karkas, Keuntungan, Kelayakan Usaha

## ABSTRACT

SUCI RAHMA SARI A. Analysis of Broiler Chicken Carcass Business Management at Mr. Eka's Chicken Slaughterhouse, West Sumatra. Supervised by SARI PUTRI DEWI and GILANG AYUNINGTYAS

Broiler chicken farming is one of the mainstays of the agricultural subsector in Indonesia. Good management greatly influences the expected output, such as maximum profits and minimum losses. This activity will be carried out for 4 months. The data analysis method used is the financial analysis method to determine Cost, Revenue, Profit, BEP (Break Even Point), and R/C Ratio (Revenue Cost Ratio) and non-financial analysis methods to determine the marketing aspects of Mr. Eka's TPA business. The aim of this business analysis activity is to understand the business flow from input to output and carry out business analysis to determine the feasibility of the business through collecting primary and secondary data. Consumers in Mr. Eka's business are dominated by housewives and his best seller product is Skinless Carcass. Mr. Eka's income for 4 months reached IDR 2,190,754,080 with a total profit of IDR 99,254,959. The R/C value for Mr. Eka's business is 1.1, which shows that the business is potentially worth continuing.

Keywords: Chicken Slaughterhouse, Carcass, Profit, Business Feasibility



**Judul Laporan : Analisis Pengelolaan Usaha Karkas Ayam Broiler pada Tempat  
Pemotongan Ayam Bapak Eka Sumatera Barat**

**Nama : Suci Rahma Sari A**  
**NIM : J0309201053**

Disetujui oleh

**Pembimbing 1:**  
**Dr. Sari Putri Dewi S.Pt., M.Si**

**Pembimbing 2:**  
**Gilang Ayuningtyas S.Pt., M.Si**

  


Diketahui oleh

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

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

  
  


**Tanggal Ujian:**  
**21 Juni 2024**

**Tanggal Lulus:**

## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah Pengelolaan Usaha Peternakan yang berjudul Pengelolaan Usaha Karkas Ayam Broiler pada Tempat Pemotongan Ayam Bapak Eka, Sumatera Barat berhasil diselesaikan.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Bapak Fariz Am Kurniawan S.Pt., M.Si selaku Ketua Program Studi Teknologi dan Manajemen Ternak dan Ibu Fitriani Eka Puji Lestari S.Pt., M.Si selaku Sekretaris Program Studi Teknologi dan Manajemen Ternak. Terima kasih kepada Ibu Dr. Sari Putri Dewi S.Pt., M.Si dan Ibu Gilang Ayuningtyas S.Pt., M.Si yang telah membimbing dan memberi saran dalam penyelesaian tugas ini. Ungkapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada orang tua yang selalu memberikan doa dan semangat, serta rekan rekan seperjuangan terutama kepada Ayu Fahira dan Indah Febrika Yanti yang telah menemani dan memberikan energi positif selama waktu yang penulis butuhkan.

Penulis menyadari bahwa karya ilmiah ini masih jauh dari sempurna, karena terbatasnya kemampuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang membangun diterima dengan senang hati.

Bogor, Juli 2024

*Suci Rahma Sari A*

## DAFTAR ISI

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| DAFTAR TABEL                              | xii |
| DAFTAR GAMBAR                             | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN                           | xii |
| I PENDAHULUAN                             | 1   |
| 1.1 Latar Belakang                        | 1   |
| 1.2 Tujuan                                | 1   |
| II METODE                                 | 2   |
| 2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan          | 2   |
| 2.2 Metode Pelaksanaan                    | 2   |
| 2.3 Analisis Data                         | 2   |
| 2.3.1 Biaya (Cost)                        | 2   |
| 2.3.2 Penerimaan                          | 2   |
| 2.3.3 Keuntungan                          | 3   |
| 2.3.4 <i>Break Even Point</i> (BEP)       | 3   |
| 2.3.5 <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C)     | 3   |
| III HASIL DAN PEMBAHASAN                  | 4   |
| 3.1 Kerangka Perusahaan                   | 4   |
| 3.1.1 Lokasi Perusahaan                   | 4   |
| 3.1.2 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan | 4   |
| 3.1.3 Struktur Organisasi                 | 5   |
| 3.1.4 Ketenagakerjaan                     | 5   |
| 3.2 Manajemen Produksi                    | 5   |
| 3.2.1 Proses Produksi                     | 5   |
| 3.2.2 Penjualan Karkas                    | 7   |
| 3.3 Manajemen Pemasaran                   | 8   |
| 3.3.1 Bauran Pemasaran (Marketing Mix)    | 8   |
| 3.3.2 Strategi Pemasaran                  | 9   |
| 3.4 Manajemen Keuangan                    | 9   |
| 3.4.1 Biaya (Cost)                        | 9   |
| 3.4.2 Penerimaan                          | 10  |
| 3.4.3 Keuntungan                          | 10  |
| 3.4.4 <i>Break Even Point</i> (BEP)       | 11  |
| 3.4.5 <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C)     | 11  |
| 3.5 Analisis SWOT                         | 12  |
| IV SIMPULAN DAN SARAN                     | 14  |
| 4.1 Simpulan                              | 14  |
| 4.2 Saran                                 | 14  |
| DAFTAR PUSTAKA                            | 15  |
| LAMPIRAN                                  | 17  |
| RIWAYAT HIDUP                             | 22  |

## DAFTAR TABEL

|   |                                                     |    |
|---|-----------------------------------------------------|----|
| 1 | Data Konsumen Usaha TPA Bapak Eka                   | 7  |
| 2 | Data Karkas <i>Best Seller</i> Usaha TPA Bapak Eka  | 7  |
| 3 | Rekapitulasi Biaya Usaha TPA Bapak Eka              | 10 |
| 4 | Penerimaan Usaha TPA Bapak Eka                      | 10 |
| 5 | Keuntungan Usaha TPA Bapak Eka                      | 11 |
| 6 | BEP Unit dan BEP Harga Usaha TPA Bapak Eka          | 11 |
| 7 | Nilai <i>Revenue Cost Ratio</i> Usaha TPA Bapak Eka | 12 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |                                 |    |
|---|---------------------------------|----|
| 1 | Peta Lokasi Usaha TPA Bapak Eka | 4  |
| 2 | Rantai Tata Niaga TPA Bapak Eka | 6  |
| 3 | Matriks SWOT TPA Bapak Eka      | 13 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |                            |    |
|---|----------------------------|----|
| 1 | Proses Produksi            | 18 |
| 2 | Produk RPA Bapak Eka       | 18 |
| 3 | Proses penjualan           | 19 |
| 4 | Pencatatan Keuangan        | 19 |
| 5 | Limbah                     | 19 |
| 6 | Perhitungan Biaya Produksi | 20 |