



**PENGELOLAAN DAN ANALISIS USAHA RUMAH
POTONG AYAM BAPAK EKA
BOGOR JAWA BARAT**

IMMANUEL SIANJAE MUNTHE



**TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN TERNAK
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@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 LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengelolaan dan Analisis Usaha Rumah Potong Ayam Bapak Eka Bogor Jawa 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, Juni 2025

Immanuel Sianje Munthe
J0309211008

- 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

IMMANUEL SIANJAE MUNTHE. Pengelolaan dan Analisis Usaha Rumah Potong Ayam Bapak Eka Bogor Jawa Barat. Dibimbing oleh FARIZ AM KURNIAWAN.

Budidaya ayam ras khususnya ayam broiler, merupakan salah satu sektor penting dalam memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat. Protein hewani memiliki komposisi asam amino esensial yang lebih lengkap, yang berkontribusi besar dalam perbaikan gizi masyarakat. Tujuan dari kegiatan analisis usaha ini untuk mengetahui proses dari usaha mulai dari input sampai output serta melakukan analisis usaha sehingga dapat mengetahui kelayakan usaha yang dilakukan oleh Bapak Eka. Kegiatan dilakukan selama lima bulan (Oktober 2024-Februari 2025) melalui observasi langsung, wawancara, dan pencatatan data operasional serta keuangan, sedangkan Analisis data yang dilakukan adalah analisis data deskriptif. Proses produksi mencakup pengadaan, kedatangan, pemotongan, penimbangan, pengemasan, dan distribusi. Selama periode tersebut, RPA memotong 70.256 ekor ayam dengan bobot hidup 139.100 kg. Hasil analisis menunjukkan biaya total sebesar Rp 2.355.416.870 dan pendapatan sebesar Rp 2.462.063.600 dengan laba bersih Rp106.646.730 dan nilai R/C sebesar 1,05. Analisis SWOT menunjukkan kekuatan pada tenaga kerja terampil dan lokasi strategis, serta strategi bauran pemasaran 4P diterapkan untuk mempertahankan pasar.

Kata kunci: Analisis Usaha, Bapak Eka, Karkas Broiler, Rumah Potong Ayam

ABSTRACT

IMMANUEL SIANJAE MUNTHE. Management and Business Analysis of Rumah Potong Bapak Eka in Bogor, West Java. Supervised by FARIZ AM KURNIAWAN.

The cultivation of poultry, especially broiler chickens, is one of the important sectors in meeting the community's animal protein needs. Animal protein contains a more complete composition of essential amino acids, which contributes greatly to improving public nutrition. The purpose of this business analysis activity is to understand the business process from input to output and to conduct a business analysis to determine the feasibility of the business run by Bapak Eka. The activity was carried out over five months (October 2024–February 2025) through direct observation, interviews, and recording operational and financial data, while the data analysis conducted was descriptive analysis. The production process includes procurement, arrival, slaughtering, weighing, packaging, and distribution. During the period, the slaughterhouse processed 70,256 chickens with a live weight of 139,100 kg. The analysis results show total costs of IDR 2,355,416,870 and revenue of IDR 2,462,063,600 with a net profit of IDR 106,646,730 and an R/C value of 1.05. SWOT analysis shows strengths in skilled labor and strategic location, and the 4P marketing mix strategy is applied to maintain the market.

Keywords: Business Analysis, Bapak Eka, Broiler Carcass, Chicken Slaughterhouse



@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.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
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.

**PENGELOLAAN DAN ANALISIS USAHA RUMAH
POTONG AYAM BAPAK EKA
BOGOR JAWA BARAT**

IMMANUEL SIANJAE MUNTHE

Laporan 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
2025**



@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.

Judul Laporan : Pengelolaan dan Analisis Usaha Rumah Potong Ayam Bapak Eka
Bogor Jawa Barat
Nama : Immanuel Sianjae Munthe
NIM : J0309211008

Pembimbing:
Fariz Am Kumiawan, S.Pt., M.Si.

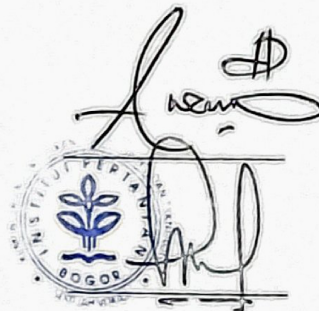
Disetujui oleh



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

Diketahui oleh

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



Tanggal Ujian: 11 Juli 2025

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 karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam proyek akhir ini ialah “Pengelolaan dan Analisis Usaha Karkas Ayam Broiler Bapak Eka Bogor Jawa Barat”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada bapak Fariz Am Kurniawan, S.Pt., M.Si. selaku pembimbing sekaligus ketua program studi Teknologi dan Manajemen Ternak yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada:

1. Kedua orang tua saya yaitu Bapak Suharman Henricus Munthe dan Ibu Ernawati Br Tarigan, serta seluruh keluarga besar yang selalu memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.
2. Pemilik Rumah Potong Ayam Bapak Eka yaitu Bapak Farhan Eka yang telah mengizinkan dan memfasilitasi penulis dalam melaksanakan proyek akhir.
3. Ester Octavia Sihombing yang senantiasa menemani, mendengarkan, menghibur, dan mendukung dalam proses perjalanan penulis menyusun laporan proyek akhir.

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

Bogor, Juli 2025

Immanuel Sianjae Munthe

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 ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
II METODE	2
2.1 Waktu dan Lokasi	2
2.2 Teknik Pengumpulan dan Analisis Data	2
2.3 Proses Produksi dan Pengumpulan Data	2
2.3 Analisis Usaha	2
2.4 Bauran Pemasaran (Marketing Mix)	3
2.5 Analisis SWOT	4
III KEADAAN UMUM	5
3.1 Lokasi dan Tata Letak	5
3.2 Sejarah dan Perkembangan	5
3.3 Ketenagakerjaan	5
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	7
4.1 Pengelolaan Usaha	7
4.2 Analisis Usaha	14
V SIMPULAN DAN SARAN	20
5.1 Simpulan	20
5.2 Saran	20
LAMPIRAN	22



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Ketenagakerjaan	6
Tabel 2 Input dan output ayam di RPA Bapak Eka	7
Tabel 3 Hasil ikutan	9
Tabel 4 Biaya Penyusutan	14
Tabel 5 Biaya Tetap	15
Tabel 6 Biaya Variabel	15
Tabel 7 Total Biaya	15
Tabel 8 Penerimaan	16
Tabel 9 Total Penerimaan	16
Tabel 10 Total Pendapatan	16
Tabel 11 Break Even Point (BEP)	17
Tabel 12 Revenue Cost Ratio (R/C)	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Lokasi RPA Bapak Eka	5
Gambar 2 Grafik Pengadaan Ayam di Rumah Potong Ayam Bapak Eka	8
Gambar 3 Grafik Harga Ayam di Rumah Potong Ayam Bapak Eka	8
Gambar 4 Grafik Output Ayam Potong di Rumah Potong Ayam Bapak Eka	8
Gambar 5 Sanitasi Kerambah (Sangkar Ayam)	10
Gambar 6 Kedatangan Ayam	11
Gambar 7 Penyembelihan dan Pengeluaran Darah	11
Gambar 8 Pencelupan Ayam	12
Gambar 9 Pencabutan Bulu	12
Gambar 10 Penimbangan	13
Gambar 11 Distribusi	13
Gambar 12 Matriks SWOT di Rumah Potong Ayam Bapak Eka	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Proses Produksi	23
Lampiran 2 Absensi Kegiatan	23
Lampiran 3 Recording Data	23
Lampiran 4 Validasi Data	24