

**ANALISIS RANTAI PASOK DAN HARGA POKOK  
PENJUALAN DAGING AYAM BROILER PADA RUMAH  
POTONG AYAM BERSERTIFIKAT DI PROVINSI LAMPUNG**

(Skripsi)

*Arina Budiarti*



**JURUSAN AGRIBISNIS  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
2017**

## **ABSTRACT**

### **SUPPLY CHAIN AND COST OF GOODS SOLD OF BROILER ON CERTIFIED CHICKEN SLAUGHTERHOUSE IN LAMPUNG PROVINCE**

**By**

**Arina Budiarti**

*This study aimed at investigated: (1) the current flow of products, financial and information in a supply chain of broiler, (2) efficiency of supply chain of broiler, (3) added value of broiler slaughtering business, and (4) the cost of goods sold of broiler in Lampung Province. The location of this study was chosen purposively in Lampung Province. Sampling method that used in this study was census method to determine the chicken slaughterhouses and snowball sampling method to determine the agents of supply chain. The respondents of this research were two chicken slaughterhouses that produce different variant which were probiotics and non-probiotics broiler, 32 broiler breeders, 3 poultry industries, 18 retails and 9 restaurants. Data of this research collected in September-December 2016. The research showed: (1) the current flow of product was flowing from suppliers through the chicken slaughterhouses, retails or restaurant to consumer. The current financial was flowing from consumers through retails or restaurant, chicken slaughterhouses to suppliers. The current information was flowing in reciprocal between instantiation in supply chain, (2) the performance of suppliers entirely was efficient, while performance of several chicken slaughterhouses, ritels and restaurants was efficient and others were inefficient, (3) there was differentiation in added value of broiler slaughtering business which the chicken slaughterhouses got, and (4) there was differentiation in cost of goods sold between probiotics and non-probiotics broiler.*

*Key words: broiler, chicken slaughterhouse, supply chain*

## **ABSTRAK**

### **ANALISIS RANTAI PASOK DAN HARGA POKOK PENJUALAN DAGING AYAM BROILER PADA RUMAH POTONG AYAM BERSERTIFIKAT DI PROVINSI LAMPUNG**

**Oleh**

**Arina Budiarti**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) aliran barang, finansial dan informasi dalam rantai pasok daging ayam broiler, (2) efisiensi rantai pasok daging ayam broiler, (3) nilai tambah pada pemotongan ayam broiler, dan (4) harga pokok penjualan daging ayam broiler di Provinsi Lampung. Penentuan lokasi dilakukan secara sengaja, yaitu di Provinsi Lampung. Penentuan sampel dilakukan dengan metode sensus untuk menentukan sampel rumah potong ayam dan metode *snowball sampling* untuk menentukan pelaku rantai pasok. Responden penelitian adalah dua rumah potong ayam yang menghasilkan produk yang berbeda, yaitu daging ayam broiler probiotik dan non probiotik, 32 peternak ayam broiler, 3 industri perunggasan, 18 retail dan 9 rumah makan. Pengumpulan data dilakukan selama September-Desember 2016. Hasil penelitian antara lain: (1) daging ayam broiler mengalir dari pemasok, melalui rumah potong ayam, retail atau rumah makan hingga kepada konsumen akhir. Arus finansial mengalir dari konsumen akhir melalui retail atau restoran, rumah potong hingga kepada pemasok. Arus informasi mengalir secara timbal balik antar mata rantai, (2) kinerja pemasok seluruhnya telah efisien, namun kinerja pada beberapa pengiriman oleh rumah potong ayam, ritel dan rumah makan telah efisien sementara yang lainnya belum efisien, (3) terdapat perbedaan pada nilai tambah dari pemotongan ayam broiler yang diperoleh kedua rumah potong ayam, dan (4) terdapat perbedaan harga pokok penjualan antara daging ayam broiler probiotik dan non-probiotik.

Kata kunci : ayam broiler, rumah potong ayam, rantai pasok

**ANALISIS RANTAI PASOK DAN HARGA POKOK  
PENJUALAN DAGING AYAM BROILER PADA RUMAH  
POTONG AYAM BERSERTIFIKAT DI PROVINSI LAMPUNG**

Oleh

**ARINA BUDIARTI**

**Skripsi**

**Sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar  
SARJANA PERTANIAN**

**Pada**

**Jurusan Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas Lampung**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2017**

Judul Skripsi

**: ANALISIS RANTAI PASOK DAN HARGA  
POKOK PENJUALAN DAGING AYAM  
BROILER PADA RUMAH POTONG AYAM  
BERSERTIFIKAT DI PROVINSI LAMPUNG**

Nama Mahasiswa

**: Arina Budiarti**

Nomor Pokok Mahasiswa : 1214131014

Program Studi : Agribisnis

Jurusan : Agribisnis

Fakultas : Pertanian



1. Komisi Pembimbing

**Dr. Ir. Raden Hanung Ismono, M.P.**  
NIP 19620623 198603 1 003

**Ir. Suarno Sadar, M.Si.**  
NIP 19520925 198403 1 001

2. Ketua Jurusan

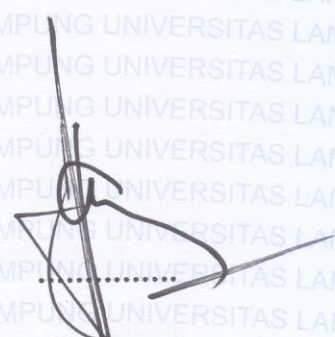
**Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P.**  
NIP 19630203 198902 2 001

**MENGESAHKAN**

**1. Tim Penguji**

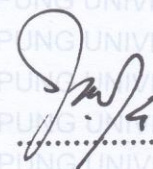
**Ketua**

**: Dr. Ir. Raden Hanung Ismono, M.P.**



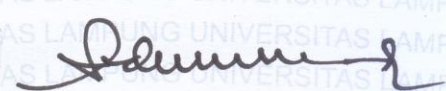
**Sekretaris**

**: Ir. Suarno Sadar, M.Si.**



**Penguji**

**Bukan Pembimbing : Dr. Ir. Sudarma Widjaya, M.S.**




**2. Dekan Fakultas Pertanian**



**Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.**

**NIP 19611020 198603 1 002**



**Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 14 Agustus 2017**

## RIWAYAT HIDUP

Segala puji hanya milik Allah SWT, penulis dilahirkan di Gisting, Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung pada tanggal 23 Januari 1995. Penulis merupakan anak ketiga dari pasangan Bapak Harun dan Ibu Mudlimah. Penulis menyelesaikan pendidikan tingkat Sekolah Dasar (SD) di SD Muhammadiyah Gisting pada tahun 2006. Pada tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan tingkat Sekolah Menengah Pertama (SMP) di SMP Negeri 1 Gisting dan selesai pada tahun 2009, kemudian penulis melanjutkan pendidikan tingkat Sekolah Menengah Atas (SMA) di SMA Negeri 1 Gadingrejo dan selesai pada tahun 2012. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa di Universitas Lampung, Fakultas Pertanian, Jurusan Agribisnis pada tahun 2012.

Pada masa perkuliahan penulis melakukan kegiatan praktik pembelajaran luar kampus tahun berupa kegiatan Praktik Umum (PU) dan kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN). Pada Tahun 2015 penulis melaksanakan Praktik Umum di *Packing House* Gapoktan Multi Tani Jaya Giri yang terletak di Desa Cipendawa, Kecamatan Cipanas, Jawa Barat. Kegiatan PU dilaksanakan selama 40 hari kerja selama bulan Agustus hingga September. Pada tahun 2016 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) Tematik di Desa Simpang Sari, Kecamatan Sumber Jaya, Kabupaten Lampung Barat selama 60 hari pada bulan Januari hingga Maret.

Selama masa perkuliahan penulis pernah menjadi Asisten Dosen mata kuliah Perencanaan dan Evaluasi Proyek pada semester ganjil tahun ajaran 2015/2016. Penulis juga aktif dalam organisasi kemahasiswaan yaitu menjadi anggota Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (Himaseperta) Universitas Lampung pada Bidang III yaitu Bidang Minat, Bakat dan Keterampilan pada periode tahun 2012 hingga tahun 2016.

Penulis pernah mengikuti dan turut berpartisipasi menjadi pemakalah dalam kegiatan Seminar Nasional Hasil Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian. Acara tersebut diselenggarakan oleh Departemen Sosial Ekonomi Pertanian Universitas Gadjah Mada dengan mengangkat tema “Keberlanjutan Agribisnis Indonesia di Era Globalisasi: Liberalisasi atau Proteksi”. Seminar dilaksanakan pada tanggal 29 Juli 2017 di Auditorium Prof. Harjono Danoesastro Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Pada kegiatan tersebut penulis menyampaikan hasil karya ilmiah dengan judul “Analisis Rantai Pasok Daging Ayam Broiler pada RPA Bersertifikat di Provinsi Lampung”.



## SANWACANA

*Bismillahirrohmanirrohim*

*Alhamdulillahillobbil'alamin*, segala puji dan syukur kepada Allah SWT, Tuhan Semesta Alam. Hanya dengan izin dan ridho-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. *Sholawat* serta salam semoga senantiasa tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, yang telah memberikan teladan dan mengubah zaman kegelapan menjadi zaman yang terang benderang.

Dalam penyelesaian skripsi berjudul “**Analisis Rantai Pasok dan Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler pada Rumah Potong Ayam Bersertifikat di Provinsi Lampung**” ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan, nasehat, dan saran-saran yang membangun. Oleh karena itu pada kesempatan ini dengan segala ketulusan hati penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Raden Hanung Ismono, M.P, selaku Dosen Pembimbing Utama, yang telah bersedia meluangkan waktu dan pikiran untuk membimbing penulis serta memberikan masukan, arahan, dan nasihat kepada penulis.
2. Bapak Ir. Suarno Sadar, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Anggota, yang telah memberikan semangat, bimbingan, masukan, arahan, dan nasihat hingga skripsi ini dapat terselesaikan.

3. Bapak Dr. Ir. Sudarma Widjaya, M.S, selaku Dosen Penguji Skripsi, atas masukan, arahan, dan nasihat yang telah diberikan untuk penyempurnaan skripsi ini.
4. Bapak Ir. Adia Nugraha, M.S, selaku Dosen Pembimbing Akademik atas bimbingan, nasehat dan motivasi yang telah diberikan.
5. Ibu Dr. Ir. Fembriarti Erry Prasmatiwi, M.P, selaku Ketua Jurusan Agribisnis atas arahan, bantuan, dan nasehat yang telah diberikan.
6. Bapak Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si, selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
7. Teristimewa kedua orang tuaku, Ayahanda Harun dan Ibunda Mudlimah, yang selalu memberikan dukungan moral dan materil serta doa yang tak putus selalu terucap.
8. Kakanda pertama Purwanto, S.E, M.Ba, dan Istri, Ratih H. Indriani, S.Kom, serta anak, Kinara H. Anindya. Kakanda kedua dr. Anhar dan Istri, dr. Wulan P. Sari yang selalu memberikan arahan dan masukan serta semangat kepadaku.
9. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis atas semua ilmu yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
10. Karyawan-karyawati Jurusan Agribisnis, Mba Ayi, Mba Iin, Mba Fitri, Mba Tunjung, Mas Bukhori, Mas Sukardi dan Mas Boim atas semua bantuan dan kerjasama yang telah diberikan.
11. Bapak Yulius selaku pemilik RPA Berkat Usaha Bersama dan Bapak Hi Nasir selaku pemilik RPA Hi Nasir serta pihak-pihak yang tidak bisa disebutkan satu per satu, penulis ucapkan terima kasih atas bantuan, arahan

dan informasi yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

12. Sahabat-sahabatku tersayang: Aldila Putri, Dewi Nurul Ferdianingsih, Eka Prianti, Hardini Tristyia, Indah Ayu Dianti, Rofiiqoh Al-khoiriah, Lindasoina Fadila Hadi Putri dan Dwi Adi Mukti atas dukungan, kasih sayang, dan bantuan kepada penulis.
13. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2012: Ghesa, Imung, Erni, Ulpah, Susi, Zupika, Delia, Febrina, Dina, Audina, Yolanda, Rio, Hari, Riki, Bayu, Bagus, Panji, dan teman-teman lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu, terimakasih atas pengalaman dan kebersamaannya selama ini.
14. Keluarga kosan “Bunda”: Bude, Pakde, Mbak Lia, Mbak Rio, Nisa, Osalia, Amel dan Angel yang selalu memberikan motivasi untuk selalu bersemangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
15. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak terlepas dari kesalahan dan jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis meminta maaf atas segala kekurangan yang ada. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua dan semoga Allah SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan.

*Aamiin ya Rabbalalaamiin.*

Bandar Lampung,  
Penulis,

*Arina Budiarti*

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB IPENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A.Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah.....	8
C.Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN</b> .....	<b>10</b>
A.Tinjauan Pustaka .....	10
1. Karakteristik Ayam Broiler.....	10
2. Rumah Potong Ayam .....	12
3. Rantai Pasok.....	13
4. Efisiensi Rantai Pasok.....	15
5. <i>Data Envelopment Analysis</i> .....	17
6. Nilai Tambah .....	18
7. Harga Pokok Penjualan .....	19
8. Penelitian Terdahulu.....	21
B. Kerangka Pemikiran .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>28</b>
A. Konsep Dasar dan Definisi Operasional .....	28
B. Lokasi, Responden dan Waktu Penelitian .....	32
C. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data.....	33
D. Metode Analisis Data.....	33
<b>BAB IV GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN</b> .....	<b>42</b>
A. Kota Bandar Lampung .....	43
B. Kota Metro .....	44
C.Gambaran Rumah Potong Ayam.....	46
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>50</b>
A. Keadaan Umum Responden.....	50

1. Pemasok Bahan Baku pada RPA .....	50
2. Rumah Potong Ayam .....	54
3. Ritel Daging Ayam Broiler .....	55
4. Rumah Makan Olahan Daging Ayam.....	56
B. Kondisi Rantai Pasok Daging Ayam Broiler .....	57
1. Struktur Rantai Pasok Daging Ayam Broiler .....	57
2. Manajemen rantai Pasok Daging Ayam Broiler .....	77
3. Efisiensi Rantai Pasok Daging Ayam Broiler .....	80
C Analisis Nilai Tambah Daging Ayam Broiler.....	89
D. Analisis Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler.....	95
<b>BAB VI SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>99</b>
A. Simpulan .....	99
B. Saran.....	100
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>101</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>104</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Produksi Komoditas Perternakan di Provinsi Lampung Tahun 2015.....	1
2. Rata-rata pendapatan rumah tangga pertanian di Provinsi Lampung (Rp) .....	4
3. Penelitian Terdahulu .....	21
4. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami .....	39
5. Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	41
6. Perhitungan Harga Pokok Penjualan.....	41
7. Jumlah Penduduk Kota Bandar Lampung (jiwa).....	43
8. Sebaran Responden Peternak Berdasarkan Usia.....	51
9. Sebaran Responden Peternak Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	52
10. Sebaran Responden Peternak Berdasarkan Kapasitas Kandang .....	53
11. Daftar Pemasok pada RPA Hi Nasir .....	54
12. Alamat Responden RPA .....	54
13. Sebaran Responden Ritel Berdasarkan Usia.....	55
14. Alamat Rumah Makan Pelanggan RPA Hi Nasir .....	57
15. Daftar Pelanggan Daging Ayam Broiler pada RPA Berkat Usaha Bersama.....	61
16. Daftar Pelanggan Produk Sampingan RPA Berkat Usaha Bersama.....	62

17. Daftar Pelanggan RPA Hi Nasir .....	63
18. Kandungan Gizi Daging Ayam Broiler Probiotik dengan Daging Ayam Non Probiotik.....	76
19. Nilai Efisiensi Rantai Pasok Daging Ayam Broiler Probiotik pada Tingkat Pemasok .....	81
20. Nilai Efisiensi Rantai Pasok Daging Ayam Brioler Probiotik pada Tingkat RPA.....	82
21. Nilai <i>Input Slack</i> pada tingkat Rumah Potong .....	83
22. Nilai Efisiensi Rantai Pasok Daging Ayam Broiler Probiotik pada Tingkat Pelanggan RPA .....	84
23. Nilai <i>Output slack</i> pada tingkat pelanggan RPA .....	85
24. Nilai <i>Input Slack</i> pada Tingkat Pelanggan RPA .....	86
25. Nilai Efisiensi Rantai Pasok Daging Ayam Broiler pada Tingkat Pemasok .....	87
26. Nilai Efisiensi Rantai Pasok Daging Ayam Broiler pada Tingkat RPA...	88
27. Nilai Efisiensi Rantai Pasok Daging Ayam Broiler pada Tingkat Pelanggan RPA.....	88
28. Nilai <i>Output Slack</i> pada Tingkat Pelanggan RPA .....	89
29. Analisis Nilai Tambah Daging Ayam Broiler pada RPA Berkat Usaha Bersama.....	90
30. Analisis Nilai Tambah Daging Ayam Broiler pada RPA Hi Nasir .....	92
31. Perhitungan Harga Pokok Produksi daging ayam broiler probiotik per Desember 2016 .....	96
32. Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler Probiotik per Desember 2016.....	96
33. Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler per Desember 2016 .....	97
34. Identitas Pemasok RPA Berkat Usaha Bersama .....	104

35. Biaya Variabel Pemasok RPA Berkat Usaha Bersama.....	106
36. Biaya Penyusutan Kandang Pemasok RPA Berkat Usaha Bersama.....	108
37. Biaya Tenaga Kerja Pemasok RPA Berkat Usaha Bersama.....	109
38. Biaya Produksi Pemasok RPA Berkat Usaha Bersama .....	116
39. Produksi dan Pendapatan Peternak Ayam Pemasok RPA Berkat Usaha Bersama.....	118
40. Rekapitulasi Data Envelopment Analisis Pemasok RPA Berkat Usaha Bersama.....	119
41. Investasi RPA Berkat Usaha Bersama .....	121
42. Biaya Tenaga Kerja RPA Berkat Usaha Bersama .....	121
43. Biaya dan Pendapatan RPA Berkat Usaha Bersama.....	122
44. Konversi Harga Ayam Broiler Probiotik .....	122
45. Rincian Penerimaan RPA Berkat Usaha Bersama .....	123
46. Rekapitulasi Data Envelopment Analisis RPA Berkat Usaha Bersama ..	124
47. Nilai Tambah Pematangan Ayam Broiler Probiotik pada RPA Berkat Usaha Bersama.....	125
48. Harga Pokok Produksi Daging Ayam Broiler Probiotik.....	126
49. Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler Probiotik .....	126
50. Daftar Pelanggan RPA Berkat Usaha Bersama .....	127
51. Pengeluaran Ritel Daging Ayam Broiler Probiotik .....	129
52. Penerimaan Ritel Daging Ayam Broiler Probiotik .....	130
53. Konversi Harga Daging Ayam Broiler Probiotik Tingkat Ritel .....	130
54. Investasi RM Ling Ling .....	131
55. Biaya Tenaga Kerja RM Ling Ling .....	131



56. Biaya Produksi RM Ling Ling.....	132
57. Rekapitulasi Data Envelopment Pelanggan RPA Berkat Usaha Bersama.....	133
58. Identitas Pemasok RPA Hi Nasir .....	134
59. Biaya Variabel Pemasok RPA Hi Nasir.....	134
60. Biaya Penyusutan Pemasok RPA Hi Nasir .....	135
61. Biaya Tenaga Kerja Pemasok RPA Hi Nasir .....	136
62. Biaya Produksi Pemasok RPA Hi Nasir .....	137
63. Produksi dan Penerimaan Pemasok RPA Hi Nasir.....	138
64. Data Envelopmen Analysis Pemasok RPA Hi Nasir .....	138
65. Investasi RPA Hi Nasir .....	139
66. Biaya Tenaga Kerja RPA Hi Nasir .....	139
67. Biaya dan Pendapatan RPA Hi Nasir.....	140
68. Konversi Harga Ayam Broiler .....	140
69. Rincian Penerimaan RPA Hi Nasir.....	141
70. Rekapitulasi Data Envelopment RPA Hi Nasir .....	142
71. Nilai Tambah pada Pematangan Ayam Broiler pada RPA Hi Nasir .....	143
72. Harga Pokok Produksi Daging Ayam Broiler pada Harga Normal .....	144
73. Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler pada Harga Normal .....	144
74. Harga Pokok Produksi Daging Ayam Broiler pada Harga Rendah .....	145
75. Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler pada Harga Rendah .....	145
76. Harga Pokok Produksi Daging Ayam Brioler pada Harga Tinggi .....	146
77. Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler Pada Harga Tinggi.....	146

78. Daftar Pelanggan RPA Hi Nasir .....	147
79. Biaya yang Dikeluarkan Ritel .....	149
80. Penerimaan Ritel .....	149
81. Investasi Rumah Makan.....	150
82. Rekapitulasi Data Envelopment Analysis Pelanggan RPA Hi Nasir.....	151

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Pemikiran.....	27
2. Model Keputusan DEA.....	38
3. Struktur Organisasi RPA Berkat Usaha Bersama.....	47
4. Struktur Organisasi RPA Hi Nasir.....	48
5. Pola Rantai Pasok Daging Ayam Broiler pada RPA Berkat Usaha Bersama.....	66
6. Arus Aliran Informasi dalam Rantai Pasok Daging Ayam Broiler pada RPA Berkat Usaha Bersama.....	71
7. Pola Rantai Pasok Daging Ayam Broiler pada RPA Hi Nasir.....	72
8. Standar Operasional Prosedur RPA Berkat Usaha Bersama.....	158

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Menurut Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2009 tentang peternakan dan kesehatan hewan, peternakan adalah segala urusan yang berkaitan dengan sumber daya fisik, benih, bibit dan/atau bakalan, pakan, alat dan mesin peternakan, budi daya ternak, panen, pascapanen, pengolahan, pemasaran dan pengusahaannya.

Provinsi Lampung menjadi salah satu provinsi yang memiliki potensi perkembangan peternakan. Hal tersebut ditinjau dari jumlah produksi komoditas peternakan yang cukup besar selama lima tahun terakhir.

Peningkatan jumlah produksi yang terjadi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Komoditas Perternakan di Provinsi Lampung Tahun 2015

No.	Komoditi	Satuan	2010	2011	2012	2013	2014	2015
1	Susu Sapi Perah	Kg	110.000	162.000	279.000	215.941	223.369	219.450
2	Telur Ayam Ras Petelur	Ton	40.470	44.878	61.335	51.388	50.786	58.790
3	Daging Ayam Broiler	Ton	26.768	27.149	31.453	41.623	32.237	47.358
4	Daging Ayam Buras	Ton	19.887	19.598	14.820	13.641	11.114	13.950
5	Telur Ayam Buras	Ton	9.064	8.160	8.181	8.972	8.941	10.600

Sumber : Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2016

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa lima komoditas dengan jumlah produksi tertinggi di Provinsi Lampung diantaranya susu sapi perah, telur ayam ras petelur, daging ayam broiler, daging ayam buras dan telur ayam buras. Kelima komoditas tersebut hampir selalu mengalami peningkatan jumlah produksi selama lima tahun terakhir.

Daging ayam broiler merupakan salah satu komoditas yang memiliki persentase pertumbuhan jumlah produksi yang paling tinggi selama dua tahun terakhir, jika dibandingkan dengan komoditas lainnya. Dilihat dari Tabel 1, komoditas daging ayam broiler memiliki persentase pertumbuhan jumlah produksi dari tahun 2014 – 2015 sebesar 46,91%. Jumlah tersebut memiliki arti bahwa selama dua tahun terakhir peternakan ayam broiler di Provinsi Lampung telah mengalami kemajuan yang cukup signifikan.

Peningkatan jumlah produksi yang terjadi diduga disebabkan karena adanya peningkatan teknologi yang diterapkan oleh para pelaku usaha ternak ayam broiler di Provinsi Lampung. Selain itu, peningkatan permintaan terhadap suatu komoditas juga dapat menjadi motivasi bagi para pelaku usaha peternakan untuk meningkatkan produktivitasnya.

Permintaan terhadap daging ayam broiler cenderung terus menerus meningkat, selain meningkatnya jumlah penduduk dan tingkat pendapatan, juga adanya perkembangan sektor lain yang menunjang usaha peternakan ayam broiler, misalnya pembukaan restoran baru, rumah makan dan pasar swalayan yang semakin meningkat semakin tingginya kesadaran masyarakat akan pemenuhan gizi (*Outlook Daging Ayam 2015*).

Jumlah produksi daging ayam broiler di Provinsi Lampung merupakan sumbangan yang berasal dari produksi di sebagian besar kabupaten yang berada di Provinsi Lampung. Pola produksi ayam broiler di Provinsi Lampung tersebar secara tidak merata pada tiap kabupaten. Berdasarkan data yang diperoleh dari Kementerian Pertanian Republik Indonesia tahun 2015, terdapat beberapa kabupaten di Provinsi Lampung yang menjadi sentra produksi daging ayam broiler. Kabupaten tersebut antara lain Kabupaten Lampung Selatan dengan rata-rata jumlah produksi tertinggi, kemudian diikuti oleh Kabupaten Pringsewu, Kabupaten Lampung Timur dan Kabupaten Pesawaran. Keempat kabupaten tersebut memiliki rata-rata jumlah produksi ayam broiler tertinggi selama tahun 2010 – 2014, dengan rata-rata jumlah produksi diatas dua juta ekor.

Peningkatan jumlah produksi yang cukup signifikan, hampir mencapai 50%, serta adanya pengaruh peningkatan konsumsi terhadap daging ayam broiler, artinya hal tersebut dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi terutama bagi para pelaku usaha di dalam sektor peternakan. Adanya pertumbuhan perekonomian, erat kaitannya dengan pendapatan rumah tangga. Dalam hal ini pendapatan yang dimaksud merupakan pendapatan yang berasal dari sektor pertanian. Pada Tabel 2 berikut tersaji data rata-rata pendapatan pada usaha di dalam sektor pertanian.

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa pendapatan rumah tangga pertanian memiliki perbedaan pada setiap usaha yang dilakukan. Pendapatan terbesar diperoleh pada usaha budidaya pada masing-masing sektor pertanian yang terdiri atas padi dan palawija, perkebunan, hortikultura dan pada sektor

peternakan. Sedangkan, pendapatan terendah berada pada usaha penyedia sarana produksi.

Tabel 2. Rata-rata pendapatan rumah tangga pertanian di Provinsi Lampung (Rp)

No.	Sektor Pertanian	Sumber Pendapatan Usaha di Sektor Pertanian			
		Penyedia Saprodi	Budidaya	Pengolahan Hasil Pertanian	Perdagangan & Akomodasi
1.	Padi & Palawija	173.000	9.049.000	1.421.000	3.305.000
2.	Perkebunan	70.000	14.866.000	2.252.000	2.196.000
3.	Hortikultura	56.000	9.794.000	194.000	528.000
4.	Peternakan	106.000	8.324.000	229.000	791.000

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2016

Pada kegiatan distribusi daging ayam broiler dari pemasok hingga kepada konsumen akhir, akan melibatkan beberapa lembaga yang saling memiliki hubungan kemitraan. Kegiatan dalam hubungan yang terjadi antara lembaga – lembaga tersebut dinamakan dengan rantai pasok.

Rantai pasok didefinisikan sebagai hubungan timbal balik antara perusahaan yang mampu memberikan nilai tambah melalui aliran perubahan *input* dari sumber utama menjadi *output* berupa produk atau jasa atas permintaan konsumen akhir (Lu, 2011).

Rantai pasokan suatu komoditas peternakan dalam garis besar adalah melalui beberapa mata rantai seperti peternak, perusahaan perunggasan, rumah potong, pedagang pengecer, rumah makan dan konsumen. Rantai pasokan menganalisis bagaimana aliran produk, aliran nilai serta aliran informasi yang terjadi dalam suatu kegiatan pengolahan komoditas. Aliran produk dimulai dari suplai bahan baku, pengolahan bahan mentah (*input*) menjadi produk jadi

atau produk setengah jadi kemudian proses pendistribusian produk (*output*) hingga ke tangan konsumen.

Rumah potong ayam merupakan suatu lembaga yang berfungsi sebagai penyedia daging ayam broiler bagi para konsumen. Rumah potong melakukan perubahan terhadap input berupa ayam broiler menjadi output dalam bentuk daging ayam broiler, kemudian mendistribusikan kepada konsumen. Kegiatan produksi yang dilakukan rumah potong ayam akan memberikan nilai tambah terhadap komoditas ayam broiler melalui proses penanganan pascapanen berupa pemotongan, pembersihan dan lain-lain.

Akibat kegiatan produksi yang dilakukan, rumah potong akan menanggung biaya produksi. Biaya tersebut menjadi bahan pertimbangan dalam penentuan harga jual pada daging ayam broiler melalui perhitungan harga pokok penjualan. Namun, pada kenyataannya sebagian besar rumah potong ayam belum melakukan perhitungan terhadap harga pokok penjualan, pihak rumah potong hanya melakukan perhitungan biaya secara sederhana. Perhitungan yang dilakukan, belum memasukkan perhitungan biaya *overhead*, sehingga hasilnya kurang tepat.

Untuk menempatkan suatu barang dan jasa pada tempat yang tepat, kualitas yang tepat jumlah yang tepat, harga yang tepat dan waktu yang tepat dibutuhkan saluran distribusi yang tepat pula. Bila perusahaan salah dalam memilih saluran distribusi maka akan dapat mengganggu kelancaran arus barang atau juga dari perusahaan ke tangan konsumen (Lubis, 2004).



Berdasarkan Peraturan Menteri Pertanian nomor 381/Kpts/OT.140/10/2005 tentang pedoman sertifikasi kontrol vertiner unit usaha pangan asal hewan, menyatakan bahwa setiap pelaku usaha pangan asal hewan wajib memiliki NKV (Nomor Kontrol Vertiner). Penimbang dalam hal tersebut adalah bahwa untuk menjamin pangan asal hewan yang aman, sehat, utuh dan halal dalam rangka mewujudkan kesehatan masyarakat, setiap unit usaha pangan asal hewan wajib memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi yang memadai.

Sertifikat Kontrol Vertiner unit usaha asal hewan yang selanjutnya disebut Nomer Kontrol Vertiner (NKV) adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah terpenuhinya persyaratan higiene sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan (Peraturan Menteri Pertanian nomor 381/Kpts/OT.140/10/2005).

Peraturan mengenai NKV yang dibuat dengan syarat-syarat yang tidak mudah, seperti pemenuhan syarat administrasi yang cukup banyak serta persyaratan teknis lainnya, mengakibatkan rumah potong ayam dengan skala usaha kecil mengalami kesulitan untuk mendapatkan sertifikat NKV. Seperti halnya di Provinsi Lampung, sertifikat NKV dimiliki oleh rumah potong ayam dengan skala usaha kelas menengah dan besar, sementara rumah potong ayam dengan usaha kelas kecil belum memiliki sertifikat NKV.

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, bahwa produksi ayam broiler di Provinsi Lampung yang cukup banyak, sedangkan keberadaan rumah potong ayam yang telah memiliki sertifikasi NKV sangat sedikit di Provinsi Lampung. Maka dapat diindikasikan adanya ketidak seimbangan antara

kapasitas rumah potong ayam bersertifikat dengan suplai bahan baku. Hal tersebut dapat mengakibatkan menjamurnya usaha rumah potong ayam yang belum memiliki sertifikasi NKV. Berdasarkan keadaan yang telah dijabarkan, dapat mengakibatkan kegiatan rantai pasok daging ayam broiler menjadi tidak efisien.

Menurut Wahyuni, 2014, Kinerja rantai pasok sangat dipengaruhi oleh efisiensi masing-masing pelaku rantai pasok. Kinerja rantai pasok dapat dilihat melalui tingkat efisiensi masing-masing DMU (*Decision Making Unit*).

Efisiensi rantai pasok merupakan perbandingan antara nilai-nilai *output* terhadap nilai-nilai *input* pada masing-masing DMU. Beberapa indikator yang dapat menjadi penentu efisiensi suatu kegiatan rantai pasok. Indikator tersebut dibagi kedalam faktor *output* dan faktor *input*. Untuk dapat memperbaiki kinerja rantai pasok pada rumah potong ayam, dapat dilakukan dengan memastikan bahwa seluruh indikator yang menentukan tingkat efisiensi rantai pasok, telah berjalan secara efektif.

Perhitungan tingkat efisiensi pada masing-masing DMU, dapat diketahui DMU yang telah efisien maupun belum efisien. Hal tersebut dapat mempermudah masing-masing lembaga yang berperan dalam kegiatan rantai pasok daging ayam broiler dalam melakukan tindakan ataupun usaha dalam meningkatkan tingkat efisiensi rantai pasok daging ayam broiler.

Berdasarkan permasalahan yang telah disebutkan, dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

## **B. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain :

1. Bagaimana aliran produk, aliran finansial dan aliran informasi pada rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung?
2. Bagaimana tingkat efisiensi rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung?
3. Bagaimana nilai tambah pada proses pemotongan ayam broiler di Provinsi Lampung?
4. Berapa harga pokok penjualan daging ayam broiler di Provinsi Lampung?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

### **1. Tujuan penelitian**

Tujuan dari penelitian ini antara lain :

- a. Mengetahui aliran produk, aliran finansial dan aliran informasi pada rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung
- b. Mengetahui efisiensi rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung
- c. Mengetahui nilai tambah pada proses pemotongan ayam broiler di Provinsi Lampung
- d. Mengetahui berapa harga pokok penjualan daging ayam broiler di Provinsi Lampung.

### **2. Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini antara lain :

a. Manfaat praktis

Menjadi bahan pertimbangan bagi pemerintah sebagai pengambil kebijakan serta menjadi bahan pertimbangan bagi pihak rumah potong dalam pengambilan keputusan

b. Manfaat teoritis

Menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya.

## II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

### A. Tinjauan Pustaka

#### 1. Karakteristik Ayam Broiler

Broiler adalah istilah untuk menyebutkan *strain* ayam hasil budidaya teknologi yang memiliki karakteristik ekonomis dengan ciri khas yaitu pertumbuhan yang cepat, konversi pakan yang baik dan dapat dipotong pada usia yang relatif muda sehingga sirkulasi pemeliharaannya lebih cepat dan efisien serta menghasilkan daging yang berkualitas baik (Murtidjo, 2003).

Klasifikasi taksonomi ayam broiler dapat dilihat sebagai berikut :

*Kingdom* : *Animalia*  
*Subkingdom* : *Metazoa*  
*Phylum* : *Chordata*  
*Subphylum* : *Vertebrata*  
*Divisi* : *Carinathae*  
*Kelas* : *Aves*  
*Ordo* : *Galliformes*  
*Family* : *Phasianidae*  
*Genus* : *Gallus*

*Spesies : Gallus gallus domestica sp*

(Rahayu, 2011).

Ayam broiler atau disebut juga ayam ras pedaging merupakan jenis ras unggulan hasil persilangan dari beberapa jenis ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging ayam. Abidin (2003), mengatakan bahwa ayam ras pedaging merupakan hasil perkawinan silang dan sistem yang berkelanjutan sehingga mutu genetiknya bisa dikatakan baik. Mutu genetik yang baik akan muncul secara maksimal sebagai penampilan produksi jika ternak tersebut diberi faktor lingkungan yang mendukung, misalnya pakan yang berkualitas tinggi, sistem perkandangan yang baik, serta perawatan kesehatan dan pencegahan penyakit.

Ayam broiler merupakan ternak yang paling ekonomis bila dibandingkan dengan ternak lain, kelebihan yang dimiliki adalah kecepatan produksi daging dalam waktu yang relatif cepat dan singkat atau sekitar 4 - 5 minggu produksi daging sudah dapat dipasarkan atau dikonsumsi (Murtidjo, 2003).

Ayam broiler dapat menghasilkan relatif banyak daging dalam waktu yang singkat. Ciri-cirinya adalah sebagai berikut:

- a. Ukuran badan ayam pedaging relatif besar, padat, kompak, dan berdaging penuh, sehingga disebut tipe berat
- b. Jumlah telur relatif sedikit
- c. Bergerak lambat dan tenang

- d. Biasanya lebih lambat mengalami dewasa kelamin
- e. Beberapa jenis ayam pedaging, mempunyai bulu kaki dan masih suka mengeram (Rahayu, 2011).

Keunggulan ayam ras pedaging antara lain pertumbuhannya yang sangat cepat dengan bobot badan yang tinggi dalam waktu yang relatif pendek, konversi pakan kecil, siap dipotong pada usia muda serta menghasilkan kualitas daging berserat lunak. Perkembangan yang pesat dari ayam ras pedaging ini juga merupakan upaya penanganan untuk mengimbangi kebutuhan masyarakat terhadap daging ayam. Perkembangan tersebut didukung oleh semakin kuatnya industri hilir seperti perusahaan pembibitan (*Breeding Farm*), perusahaan pakan ternak (*Feed Mill*), perusahaan obat hewan dan peralatan peternakan (Saragih, 2000).

## **2. Rumah Potong Ayam**

Rumah Potong Ayam merupakan bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum. Tujuan pemotongan ayam adalah untuk memenuhi kebutuhan daging ayam khususnya ayam bagi masyarakat. Penyediaan daging ayam tersebut pada umumnya dilakukan melalui rumah potong ayam (RPA), baik yang terkoordinir maupun yang tidak terkoordinir oleh pemerintah yang harus memenuhi persyaratan aman dan layak untuk dikonsumsi. Di Indonesia sendiri dalam penyediaan daging harus memenuhi persyaratan Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Usaha rumah potong ayam dibedakan menjadi dua jenis yaitu rumah potong ayam tradisional dan modern. Usaha pemotongan ayam secara tradisional dapat dimulai dengan modal yang tidak terlalu besar. Jenis usaha rumah potong ini meliputi usaha pemotongan skala mikro dan kecil. Jenis usaha pemotongan ayam yang kedua adalah rumah potong ayam modern. Proses pemotongan ayam secara modern pada prinsipnya sama dengan pada pemotongan ayam secara tradisional, hanya saja prosesnya lebih menjaga kebersihan dan kapasitas yang besar (Rahayu, 2011).

Skala usaha rumah potong ayam dapat dibedakan menjadi beberapa tingkat, ukuran skala usaha tersebut didasarkan kepada jumlah pemotongan ayam per hari. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Perhimpunan Industri Ayam Ras, skala usaha rumah potong ayam dibedakan menjadi tiga ukuran, yaitu rumah potong ayam skala kecil dengan kapasitas pemotongan sebanyak 100 – 300 ekor per hari. Rumah potong ayam skala menengah dengan kapasitas pemotongan sebanyak 1.000 – 1.500 ekor per hari. Rumah potong ayam skala besar dengan kapasitas pemotongan sebanyak 10.000 – 20.000 ekor per hari.

### **3. Rantai Pasok**

*Supply chain* (rantai suplai) yaitu suatu sistem tempat organisasi menyalurkan barang produksi dan jasanya kepada para pelanggannya. Rantai ini juga merupakan jaringan atau jejaring dari berbagai organisasi yang saling berhubungan yang mempunyai tujuan yang sama, yaitu sebaik



mungkin menyelenggarakan pengadaan atau penyaluran barang tersebut (Indrajit dan Djokopranoto, 2002).

*Supply chain management* merupakan sebuah pendekatan yang menggambarkan koordinasi dari arus barang, arus informasi dan arus keuangan antara perusahaan yang berpartisipasi.

- a. Arus material atau barang melibatkan arus produk fisik dari pemasok sampai konsumen melalui rantai, sama baiknya dengan arus balik dari retur produk, layanan, daur ulang dan pembuangan
- b. Arus informasi meliputi ramalan permintaan, transmisi pesanan dan laporan status pesanan, arus ini berjalan dua arah antara konsumen akhir dan penyedia material mentah
- c. Arus keuangan meliputi informasi kartu kredit, syarat-syarat kredit, jadwal pembayaran dalam penetapan kepemilikan dan pengiriman (Kalakota and Robinson, 2000).

Menurut Turban et al. (2004), terdapat 3 macam komponen rantai suplai, yaitu:

- a. Rantai Suplai Hulu/*Upstream supply chain*

Bagian hulu *supply chain* meliputi aktivitas dari suatu perusahaan manufaktur dengan para penyalurannya (yang mana dapat berupa manufaktur, *assembler*, atau kedua-duanya) dan koneksi mereka kepada para penyalur mereka (para penyalur *second-trier*). Hubungan para penyalur dapat diperluas kepada beberapa strata, semua jalan dari asal. Aktivitas utama dalam *upstream supply chain* adalah pengadaan.

- b. *Manajemen Internal Suplai Rantai/Internal supply chain management*  
Bagian dari *internal supply chain* meliputi semua proses pemasukan barang ke gudang yang digunakan dalam mentransformasikan masukan dari para penyalur ke dalam keluaran organisasi itu. Hal ini meluas dari waktu masukan masuk ke dalam organisasi. Di dalam rantai suplai internal, perhatian yang utama adalah manajemen produksi, pabrikasi, dan pengendalian persediaan.
- c. *Segmen Rantai Suplai Hilir/Downstream supply chain segment*  
*Downstream supply chain* meliputi semua aktivitas yang melibatkan pengiriman produk kepada pelanggan akhir. *Downstream supply chain*, mengarahkan perhatian pada distribusi, pergudangan, transportasi, dan *after-sales-service*.

#### **4. Efisiensi Rantai Pasok**

Efisiensi rantai pasok merupakan sekumpulan aktivitas dan keputusan yang saling terkait untuk mengintegrasikan pemasok, manufaktur, gudang, jasa transportasi, pengecer dan konsumen secara efisien, sehingga barang dan jasa dapat didistribusikan dalam jumlah, waktu dan lokasi yang tepat untuk meminimumkan biaya demi memenuhi kebutuhan konsumen.

Terdapat perbedaan antara konsep manajemen rantai pasok dengan konsep logistik secara tradisional. Logistik umumnya mengacu pada aktivitas-aktivitas yang terjadi di dalam sebuah organisasi, sedangkan rantai pasok mengacu pada jaringan beberapa organisasi yang saling bekerjasama dan berkoordinasi untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Perbedaan lainnya,

logistik lebih fokus pada aktivitas-aktivitas seperti pengadaan, distribusi, pemeliharaan dan manajemen persediaan. Fokus manajemen rantai pasok selain yang dilakukan dalam logistik juga beberapa aktifitas lain meliputi pemasaran, pengembangan produk baru, keuangan dan layanan konsumen (Juliana dalam Jauharuddin, 2015).

Pemasaran adalah satu fungsi organisasi dan seperangkat proses untuk menciptakan, mengkomunikasikan, dan menyebabkan nilai kepada pelanggan dan mengolah hubungan pelanggan dengan cara menguntungkan organisasi dan para pemilik sahamnya. Pemasaran suatu proses sosial yang di dalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dengan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan secara bebas mempertukarkan produk yang bernilai dengan pihak lain (Kotler dan Keller, 2006).

Aliran produk pertanian dari produsen sampai kepada konsumen akhir disertai peningkatan nilai guna komoditi - komoditi pertanian tersebut. Peningkatan nilai guna ini terwujud hanya apabila terdapat lembaga - lembaga pemasaran yang melaksanakan fungsi-fungsi pemasaran atas komoditi pertanian tersebut (Sudiyono, 2004).

Bowlin dalam Suseno 2008 menjelaskan tentang pengukuran efisiensi relatif bermula dari konsep sebuah garis batas produksi (*production frontier*) adalah sebuah hubungan teknologi yang menggambarkan *output* maksimum yang dihasilkan oleh sebuah perusahaan yang efisien dari

sebuah penggunaan kombinasi *input* dalam beberapa periode. Perumusan rasio efisiensi tersebut adalah:

$$\text{Efisiensi} = \frac{\text{Jumlah output dengan bobot tertentu}}{\text{Jumlah input dengan bobot tertentu}}$$

Rasio efisiensi di atas lebih banyak digunakan ketika sebuah unit atau proses memiliki satu *input* atau satu *output*, amun dalam kenyataannya sebuah proses atau unit organisasi memiliki berbagai *input* dan *output* yang beragam. Hal tersebut diatasi dengan menggunakan efisiensi relatif, yaitu efisiensi suatu obyek diukur relatif terhadap efisiensi obyek-obyek yang sejenis.

### 5. *Data Envelopment Analysis*

*Data envelopment analysis* pertama kali diperkenalkan oleh Charnes, Cooper dan Rhodes pada tahun 1978. Pendekatan DEA lebih menekankan pendekatan yang berorientasi kepada tugas dan lebih terfokus kepada evaluasi kinerja dari unit pembuat keputusan (*Decision Making Units*). Analisis yang dilakukan berdasarkan kepada evaluasi terhadap efisiensi relatif dari DMU.

DEA merupakan suatu alat yang dapat digunakan untuk mengukur kinerja *decision making unit*. Hasil DEA dapat diketahui efisiensi kinerja suatu organisasi dibandingkan dengan kinerja organisasi lainnya. Selain itu, juga dapat diketahui target-target nilai yang harus dicapai agar menghasilkan kinerja yang efisien (Subarkah, 2009).

Asumsi yang digunakan dalam *Data envelopment analysis* antara lain :

- a. Entitas yang dievaluasi menggunakan set *input* yang sama untuk menghasilkan set *output* yang sama pula
- b. Data bernilai positif dan bobot dibatasi pada nilai positif
- c. *Input* dan *output* bersifat variabel

Model yang digunakan untuk menghitung efisiensi maksimum menurut Robert dan Govindarajan (2007), adalah:

$$\mu s_1 = \frac{\sum U_r Y_{rj} s_1}{\sum V_i X_{ij} s_1}$$

Keterangan :

$s_1$  = Unit keputusan yang akan dievaluasi

$U_r$  = Bobot dari *output*

$V_i$  = Bobot dari *input*

$Y_{rj}$  = Nilai *output*

$X_{ij}$  = Nilai *input*

## 6. Nilai Tambah

Lembaga pemasaran memberi pengaruh yang positif terhadap barang. Sehingga barang memperoleh nilai tambah (*added value*). Di samping itu lembaga pemasaran memberi pengaruh yang positif terhadap biaya pemasaran. Sebab jika petani melakukan sendiri fungsi pemasaran maka efisiensi pemasaran lebih tinggi dibandingkan bila ditangani oleh lembaga pemasaran. Peningkatan nilai tambah yang diterima barang maupun penurunan biaya pemasaran bila ditangani lembaga pemasaran telah

meningkatkan harga jual di tingkat konsumen. Sehingga pendapatan petani terus meningkat.

Nilai tambah (*added value*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan, nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan *input* lainnya, tidak termasuk tenaga kerja.

Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, *input* lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Hayami *et al*, 1987).

Menurut Hayami *et al*. (1987), ada dua cara untuk menghitung nilai tambah yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Faktor-faktor yang mempengaruhi nilai tambah untuk pengolahan dapat dikategorikan menjadi dua yaitu faktor teknis dan faktor pasar. Faktor teknis yang berpengaruh adalah kapasitas produksi, jumlah bahan baku yang digunakan dan tenaga kerja. Sedangkan faktor pasar yang berpengaruh adalah harga *output*, upah tenaga kerja, harga bahan baku, dan nilai *input* lain.

## **7. Harga Pokok Penjualan**

Harga pokok penjualan (*cost of goods sold*) adalah harga pokok/harga beli dari barang – barang yang dijual di dalam suatu periode akuntansi. HPP dihitung dengan menjumlahkan persediaan awal barang dagangan dengan

pembelian bersih dalam satu periode dan dikurangi dengan jumlah persediaan barang dagangan pada akhir periode akuntansi (Rudianto, 2009).

Perhitungan harga pokok penjualan dalam saldo permanen, dilakukan setiap terjadi penjualan, sedangkan dalam sistem periodik harga pokok penjualan dihitung secara periodik, setelah diadakan perhitungan secara fisik terhadap persediaan barang dagang yang ada. Penetapan harga pokok persediaan, secara teknis, tidak ada perbedaan apakah perusahaan menggunakan sistem periodik atau sistem saldo permanen. Perbedaannya terletak pada kapan penetapan dilakukan (Rahardjo, 2002).

Menurut Reeve *et al.* 2009, harga pokok penjualan dihitung dengan mengurangkan sisa barang pada akhir periode dari barang tersedia untuk dijual selama periode tersebut. Sisa barang akhir periode dihitung dengan melakukan perhitungan fisik terhadap sisa persediaan.

Pada perusahaan manufaktur membutuhkan dua bagian perhitungan harga pokok penjualan. Bagian pertama menggabungkan arus biaya yang memengaruhi persediaan barang dalam proses untuk menentukan jumlah harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*). Bagian kedua menggabungkan arus biaya akun persediaan barang jadi untuk menentukan jumlah biaya dari barang yang akan dijual atau yang disebut harga pokok penjualan (Blocher *et al.*, 2007).

Tabel 6. Penelitian Terdahulu

No.	Peneliti (Tahun)	Judul	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1.	Anonna Emhar (2014)	Analisis Rantai Pasokan ( <i>Supply Chains</i> ) Daging Sapi di Kabupaten Jember	1) Analisis deskriptif rantai pasok 2) Analisis efisiensi pemasaran (margin pemasaran dan <i>shared value</i> ) 3) Analisis nilai tambah	1) Rantai pasokan daging sapi di Kabupaten Jember memiliki 3 aliran yaitu aliran produk, aliran keuangan dan aliran informasi. 2) Saluran distribusi daging sapi di Kabupaten Jember adalah efisien berdasarkan nilai efisiensi pemasaran yang mendekati 0 (nol), margin pemasaran yang menguntungkan ( $S_{ki} > S_{bi}$ ) dan <i>shared value</i> yang proporsional 3) Proses pemotongan sapi hidup menjadi daging mampu menghasilkan nilai tambah. Rata-rata nilai tambah yang diperoleh sebesar Rp 33.144,68/kg atau 36,24 % dari total <i>output</i> .
2.	Evander Vigen Budiman (2013)	Evaluasi Kinerja <i>Supply Chain</i> pada Ud. Maju Jaya di Desa Tiwoho Kabupaten Minahasa Utara	Analisis deskriptif kualitatif rantai pasok	Kondisi rantai pasok yang terjadi di UD. Maju Jaya selama ini adalah proses pembibitan oleh PT.Multibreeder Adirama Indonesia, pembelian bibit oleh UD. Maju Jaya untuk proses peternakan menjadi ayam siap jual, dibeli oleh Pemborong lalu dijual ke pasar Bersehati Manado melalui Responden 1, Multimart Swalayan, dan Jumbo pasar swalayan, yang selanjutnya dibeli oleh pengguna akhir.
3.	Khairunnisa Noviantari (2015)	Analisis Rantai Pasok dan Nilai Tambah groindustri Kopi Luwak Di Provinsi	1) Analisis sistem rantai pasok 2) Analisis efisiensi	Pihak-pihak yang terkait dalam rantai pasok agroindustri kopi luwak di Provinsi Lampung ini adalah terdiri dari petani kopi, pedagang



	Lampung	pemasaran 3) Analisis nilai tambah	pengumpul, pedagang buah kopi, agroindustri kopi luwak, pedagang besar, pedagang pengecer, eksportir, dan konsumen. Saluran distribusi yang paling efisien adalah penyaluran langsung produk kopi luwak kepada konsumen. Rata-rata nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah kopi hingga menjadi bubuk menguntungkan.	
4.	Khoirul Anam (2014)	Analisis Rantai Nilai Susu Kambing di UD. Barokah Bogor	1) Analisis rantai pasok 2) Analisis rantai nilai 3) Analisis nilai tambah	1) Anggota rantai pasok susu kambing terdiri dari peternak UD. Barokah, pengolahan susu kambing, distributor susu kambing 2) Berdasarkan perhitungan keuntungan dalam rantai nilai susu kambing diketahui bahwa peternakan kambing perah memperoleh keuntungan sebesar Rp. 19.172.900/bulan 3) Distribusi nilai tambah yang didapat sebesar 137,70% untuk peternakan; 64,54% untuk susu pasteurisasi; 42,97% untuk pengolahan susu kambing menjadi <i>snack candy Ghonam Milk</i> dan 11,04% untuk distributor <i>snack candy Ghonam Milk</i> .
5.	Lulud Adi Subarkah (2008)	Kajian Rantai Pasokan Luttuce Head ( <i>Lactuca Sativa</i> ) dengan menggunakan <i>Data Envelopment Analysis</i> (Studi Kasus di PT Saung Mirwan, Bogor)	1) Analisis deskriptif kualitatif 2) Analisis dekriptif kuantitatif ( analisis nilai tambah Hayami, analisis efisiensi menggunakan DEA,	1) Pola aliran produk dan komoditas dimulai dari mitratani petani, PT Saung Mirwan, ritel atau restoran dan konsumen akhir. 2) Perhitungan nilai tambah PT Saung Mirwan menunjukkan nilai tambah pada <i>lettuce head</i> yang dibungkus plastik UV maupun produk <i>lettuce head fresh cut</i> , pada kedua semester

		Analisis perbandingan kinerja aktual dengan nilai SCOR	cukup tinggi mencapai angka 50%. 3) Efisiensi kinerja PT Saung Mirwan pada semester 1 dan 2 tahun 2008 menunjukkan nilai 100% dan sudah efisien. 4) Perbandingan kinerja pada <i>lettuce head</i> yang dibungkus dengan plastik UV menunjukkan kinerja yang di atas pembandingnya.
6.	Maryanti (2015)	Efisiensi Produksi, Risiko dan Penentuan Harga Pokok Penjualan Daging Sapi pada Usaha Penggemukan Sapi (Studi Kasus pada PT. SA di Kabupaten Lampung Tengah Propinsi Lampung)	Analisis harga pokok penjualan Harga pokok penjualan sapi jantan dan betina memiliki perbedaan yang cukup signifikan. Harga pokok penjualan sapi jantan lebih mahal daripada harga pokok penjualan sapi betina. Perbedaan yang terjadi diakibatkan adanya kualitas daging sapi jantan yang lebih baik daripada daging sapi betina.
7.	Muhammad Safri dkk (2013)	Analisis Nilai Tambah Abon Sapi pada Industri Rumah Tangga Mutiara Hj. Mbok Sri di Kota Palu	Analisis nilai tambah Hayami Nilai tambah produksi abon sapi dipengaruhi oleh besarnya nilai <i>output</i> , harga bahan baku dan nilai sumbagan <i>input</i> lain. Nilai tambah abon sapi pada industri rumah tangga Mutiara Hj. Mbok Sri sebesar Rp. 50.416,67/kg.
8.	Saptana dkk (2014)	Manajemen Rantai Pasok Komoditas Telur ayam kampung	1) Analisis deskriptif rantai pasok dan efisiensi 2) Analisis rantai nilai Manajemen rantai pasok komoditas telur ayam kampung di Jawa Barat, Jawa Timur dan Kalimantan Selatan sebagian besar mengikuti pola transaksional atau pola dagang umum. Hasil analisis biaya dan keuntungan usaha ternak ayam kampung/arab petelur memberikan keuntungan yang cukup memadai. Hasil analisis R/C ratio yang merefleksikan efektivitas pengembalian modal maka secara berturut-turut peternak yang

				paling efektif adalah peternak di Jawa Timur, Jawa Barat, dan Kalimantan Selatan.
9.	Sri Wahyuni (2014)	Analisis Efisiensi Rantai Pasok Jagung di Kabupaten Grobogan	1) Analisis deskripsi rantai pasok 2) Analisis efisiensi rantai pasok	Kinerja rantai pasok jagung di Kabupaten Gerobogan sangat dipengaruhi oleh efisiensi kinerja masing-masing pelaku rantai pasok di setiap tingkatan rantai pasok. Kinerja rantai pasok jagung di Kabupaten Gerobogan dapat dilihat melalui tingkat efisiensi masing-masing DMU rantai pasok.
10.	Winnie Septiani dkk (2015)	Rancangan Model Performansi Risiko Rantai Pasok Agroindustri Susu dengan Menggunakan Pendekatan Logika Fuzzy	1) Analisis deskriptif 2) Metode Fuzzy Associative Memories (FAMs)	Model performansi risiko rantai pasok agroindustri susu dibangun berdasarkan tiga komponen yaitu profil risiko, profil performansi dan exposure risiko. Penerapan dari model ini akan menggambarkan hubungan antara risiko dan faktor risiko selama proses identifikasi dan penilaian pada rantai pasok susu. Selain itu, model juga akan dapat mengukur besaran dampak risiko terhadap performansi risiko rantai pasok secara keseluruhan.

## B. Kerangka Pemikiran

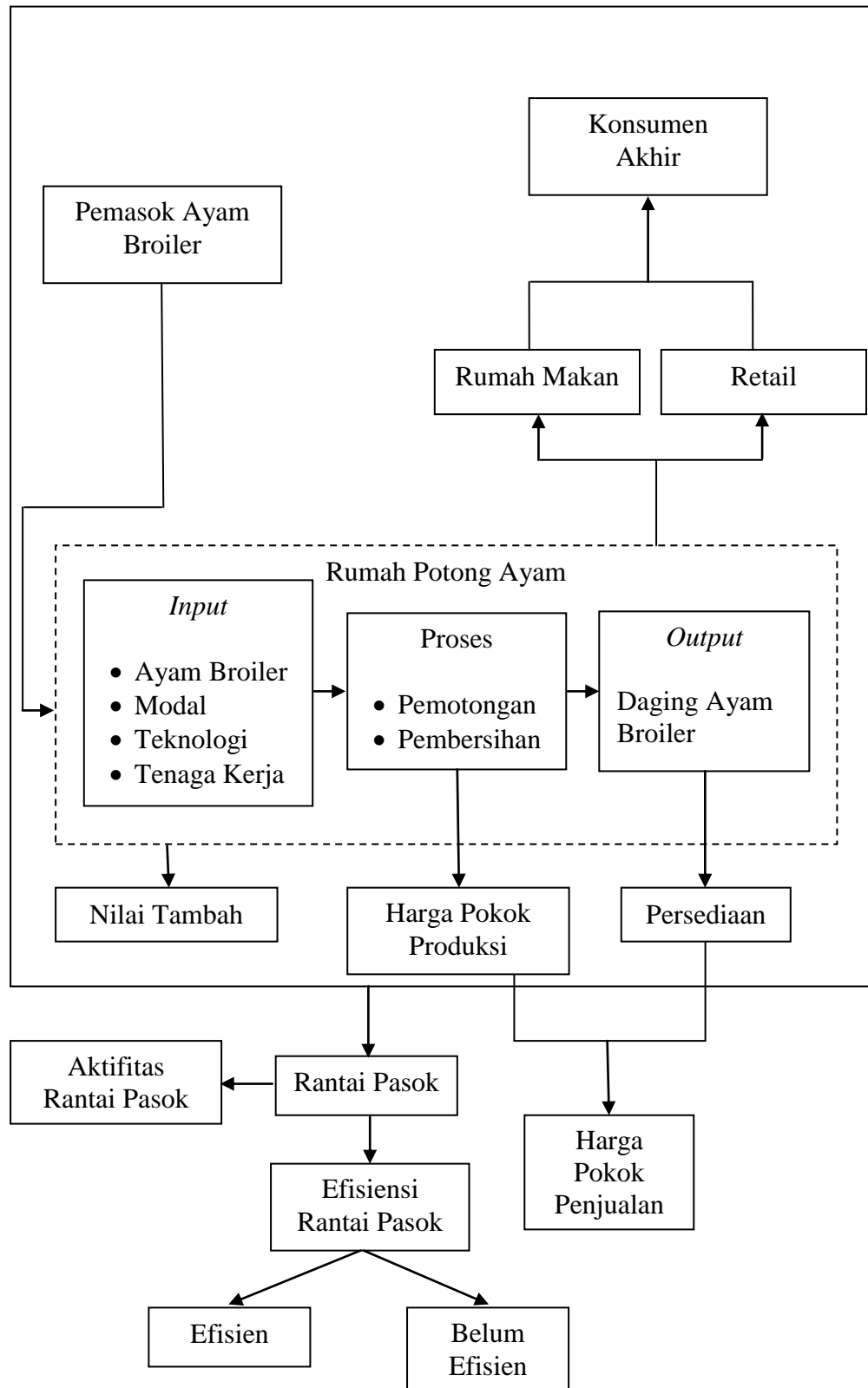
Ayam broiler belakangan ini menjadi bahan pangan digemari, sebagai penyedia protein hewani dengan harga yang murah dan cukup terjangkau, daging ayam broiler dapat dinikmati oleh hampir seluruh lapisan masyarakat. Penyaluran ayam broiler dari peternak kepada konsumen umumnya melalui rumah potong. Rumah potong ayam berfungsi sebagai lembaga atau mata rantai pengolahan yang mentransformasikan ayam broiler hidup menjadi daging ayam broiler yang kemudian dapat didistribusikan ke rumah makan untuk melalui proses pengolahan lainnya, atau juga disampaikan langsung ke konsumen akhir. Rumah potong ayam melakukan fungsi pengolahan yang dapat memberikan nilai tambah terhadap komoditas ayam broiler.

Aktifitas dalam rumah potong antara lain merubah *input-input* produksi berupa ayam broiler hidup, modal, teknologi serta tenaga kerja menjadi *output* berupa daging ayam broiler. Proses yang dilakukan oleh rumah potong adalah kegiatan pemotongan dan pembersihan, yaitu mencabut bulu ayam broiler serta pencucian untuk membersihkan kotoran yang terdapat pada daging ayam broiler. Kegiatan produksi dalam rumah potong dilakukan setiap hari untuk menghasilkan produk berupa daging ayam broiler. Produk tersebut menjadi stok atau persediaan yang kemudian akan dipasarkan.

Keberadaan rumah potong ayam didukung dengan adanya lembaga – lembaga yang saling bekerja sama dalam menyalurkan bahan baku berupa ayam broiler hidup. Lembaga – lembaga tersebut menjadi mata rantai yang

terkoordinasi menjadi sebuah rantai pasok. Rantai pasok diartikan sebagai sekumpulan lembaga – lembaga sebagai mata rantai yang saling bekerjasama dalam mendistribusikan barang mulai dari subsektor hulu melalui subsektor hilir hingga ke konsumen akhir. Kinerja rantai pasok perlu diketahui apakah telah efisien atau masih belum efisien. Tingkat efisiensi rantai pasok dalam penelitian ini diukur menggunakan metode DEA (*Data Envelopment Analysis*).

Harga pokok penjualan menjadi komponen utama dalam penentuan harga jual daging ayam broiler. Harga pokok penjualan dihitung melalui metode biaya rata-rata. Metode ini mengasumsikan bahwa biaya yang dikeluarkan dalam setiap proses produksi daging ayam broiler adalah sama. Alur kerangka pemikiran yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Analisis Rantai Pasok dan Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler di Provinsi Lampung

### **III. METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Konsep Dasar dan Definisi Operasional**

Konsep dasar dan batasan operasional membahas mengenai istilah-istilah yang digunakan dalam melakukan analisa-analisa untuk menjawab tujuan dari penelitian yang akan dilakukan.

Data skunder merupakan data yang diperoleh dari instansi-instansi yang terkait baik dengan topik maupun komoditas penelitian. Data tersebut berupa data publikasi mengenai komoditas ayam broiler.

Data primer merupakan data yang diperoleh melalui wawancara dengan responden yang berkaitan dengan penelitian yang akan dilakukan, yaitu peternak ayam broiler, pedagang pengumpul, pialang, pihak rumah potong ayam broiler, rumah makan, dan konsumen daging ayam broiler.

Rumah potong merupakan suatu kompleks bangunan yang di desain sedemikian rupa sebagai tempat pemotongan hewan untuk konsumsi. Rumah potong dibagi menjadi dua yaitu rumah potong unggas dan rumah potong hewan (selain unggas)

Rumah potong unggas merupakan kompleks bangunan yang didesain untuk melakukan pemotongan unggas seperti ayam ataupun itik.

Ayam broiler merupakan jenis ayam yang dikembangbiakan untuk diambil dagingnya sebagai bahan makanan.

Karkas ayam adalah bobot tubuh ayam setelah dipotong dikurangi kepala, kaki, darah, bulu serta organ dalam.

Rantai pasok ayam broiler merupakan sistem organisasi, teknologi, informasi, kegiatan dan sumber daya yang terlibat dalam pemindahan bahan baku dari pemasok hingga berubah kedalam bentuk daging ayam broiler dan disalurkan kepada pelanggan.

DMU (*Decision Making Units*) merupakan unit pengambilan keputusan, dalam hal ini adalah tiap-tiap mata rantai pasok.

Nilai tambah daging ayam broiler merupakan selisih antara nilai produksi daging ayam broiler dikurangi nilai bahan baku dan nilai *input* lainnya selain tenaga kerja yang di ukur dalam satuan rupiah per kilogram (Rp/kg).

*Output* adalah jumlah daging ayam broiler yang dihasilkan dalam satu bulan yang diukur dalam satuan kilogram (kg).

Bahan baku produk daging ayam broiler adalah ayam broiler hidup yang dipakai untuk memulai produksi yang akan menghasilkan produk daging ayam broiler (kg).

Tenaga kerja adalah banyaknya HOK yang terlibat langsung pada produksi daging ayam broiler dalam satu bulan (HOK).



Faktor konversi adalah hasil pembagian dari biaya *output* dengan bahan baku dalam menghasilkan daging ayam broiler.

Koefisien tenaga kerja adalah banyaknya tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk mengolah satu kilogram daging ayam broiler.

Harga daging ayam broiler adalah harga jual produk daging ayam broiler per satu kilogram yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Upah rata – rata tenaga kerja adalah biaya upah yang dikeluarkan rumah potong unggas untuk tenaga kerja per satu hari orang kerja (HOK), yang diukur dalam satuan Rp/HOK.

Harga bahan baku daging ayam broiler adalah harga beli bahan baku ayam broiler hidup yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Nilai *output* adalah nilai satu kilogram daging ayam broiler yang dihasilkan dari proses produksi yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Rasio nilai tambah adalah perbandingan antara nilai tambah dengan nilai produk diukur dalam satuan persen (%).

Imbalan tenaga kerja adalah hasil kali antara koefisien tenaga kerja dan upah tenaga kerja langsung yang diukur dalam satuan Rp/kg.

Bagian tenaga kerja adalah persentase pendapatan tenaga kerja rumah potong unggas dari nilai tambah daging ayam broiler yang diukur dalam satuan persen (%).

Keuntungan rumah potong unggas adalah nilai tambah dikurangi imbalan tenaga kerja yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).

Marjin adalah selisih antara nilai daging ayam broiler dengan bahan baku atau besarnya kontribusi pemilik faktor-faktor produksi selain bahan baku yang digunakan dalam proses produksi daging ayam broiler.

Marjin keuntungan rumah potong unggas adalah persentase keuntungan rumah potong unggas terhadap marjin yang diukur dalam satuan persen (%).

Marjin tenaga kerja rumah potong unggas adalah persentase imbalan tenaga kerja terhadap marjin yang diukur dalam satuan persen (%).

Marjin *input* lain adalah persentase sumbangan *input* lain terhadap marjin yang diukur dalam satuan persen (%).

Harga pokok penjualan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh daging ayam broiler (Rp).

Biaya *overhead* merupakan biaya yang tetap dikeluarkan baik sedang dilakukan proses produksi atau tidak (Rp).

Harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang jadi yang siap untuk dijual (Rp).

Persediaan awal merupakan sejumlah barang jadi yang siap untuk dijual, yang merupakan sisa persediaan pada periode sebelumnya (kg).

Persediaan akhir merupakan sejumlah barang yang siap dijual, yang merupakan sisa dari penjualan periode saat ini (kg).

## **B. Lokasi, Responden dan Waktu Penelitian**

Penelitian mengenai rantai pasok dan harga pokok penjualan daging ayam broiler ini dilakukan di Provinsi Lampung. Penentuan lokasi penelitian dilakukan secara *purposive* (sengaja). Lebih tepatnya penelitian akan dilakukan pada rumah potong ayam di Provinsi Lampung.

Responden yang digunakan dalam penelitian adalah rumah potong ayam di Provinsi Lampung yang telah memiliki sertifikasi NKV (Nomor Kontrol Vertiner), serta pelaku yang terlibat dalam kegiatan rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung. Nomor Kontrol Vertiner merupakan sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah terpenuhinya persyaratan *hygiene sanitation* sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan pangan asal hewan pada unit usaha pangan asal hewan.

Responden penelitian Analisis Rantai Pasok dan Harga Pokok Penjualan Daging Ayam Broiler pada Rumah Potong Ayam Bersertifikat di Provinsi Lampung terdiri atas, rumah potong ayam dan pelaku rantai pasok.

Pengambilan sampel rumah potong ayam menggunakan teknik sensus. Teknik sensus merupakan teknik pengambilan sampel dimana seluruh rumah potong ayam yang telah memiliki sertifikasi NKV di Provinsi Lampung dijadikan sebagai responden dalam penelitian. Metode pengambilan sampel ini dipilih karena jumlah populasi kurang dari 100 orang. Terdapat dua rumah potong ayam yang memenuhi kriteria sebagai responden penelitian.

Dua rumah potong ayam tersebut terletak di dua kabupaten/kota yang berbeda, yaitu RPA Hi Nasir yang berlokasi di Kota Bandar Lampung dan RPA Berkat Usaha Bersama yang berlokasi di Kota Metro.

Penentuan responden pada pelaku rantai pasok dilakukan menggunakan teknik *snowball sampling*, yaitu dengan mengikuti aliran barang. Diperoleh responden sebanyak 32 orang peternak ayam broiler, 3 perusahaan perunggasan, 18 orang ritel dan 9 rumah makan. Pengambilan data dilakukan pada bulan September – Desember 2016.

### **C. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data**

Penelitian ini menggunakan jenis data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari proses wawancara dengan para responden yang merupakan peternak ayam broiler, perusahaan perunggasan, ritel, pihak rumah potong ayam broiler dan rumah makan. Proses wawancara tersebut menggunakan daftar pertanyaan berupa kuesioner. Data sekunder diperoleh dari instansi-instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik, Dinas Peternakan dan Kesehatan Hewan di Provinsi Lampung, Perhimpunan Industri Ayam Ras (PINTAR), laporan-laporan, pustaka, serta publikasi yang berhubungan dengan penelitian yang akan dilakukan.

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kombinasi antara penelitian studi kasus dan penelitian survei. Penelitian studi kasus merupakan penelitian tentang status subjek penelitian yang berkenaan dengan suatu fenomena spesifik atau khas yang dilakukan secara intensif, terperinci dan mendalam

terhadap rumah potong ayam yang telah memiliki sertifikasi NKV di Provinsi Lampung. Penelitian survei merupakan penelitian yang dilakukan untuk memperoleh fakta-fakta yang ada dan mencari keterangan secara faktual, dimana pengambilan kesimpulan pada hasil penelitian berasal dari sampel dari suatu populasi.

#### **D. Metode Analisis Data**

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif menurut Strauss dan Corbin dalam buku metodologi penelitian (2014) merupakan jenis penelitian yang menghasilkan penemuan-penemuan yang tidak dapat dicapai (diperoleh) dengan menggunakan prosedur-prosedur statistik atau cara-cara lain dari kuantifikasi. Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk menganalisis mekanisme rantai pasok daging ayam broiler. Analisis deskriptif kuantitatif merupakan jenis penelitian yang menghasilkan penemuan-penemuan yang dapat dicapai (diperoleh) dengan menggunakan prosedur-prosedur statistik atau cara-cara lain dari kuantifikasi (Sujarweni, 2014). Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menganalisis nilai tambah pada rumah potong unggas dan analisis efisiensi pada rantai pasok daging ayam broiler.

##### **1. Sistem Rantai Pasok**

Analisis rantai pasok digunakan untuk menjawab tujuan pertama, yaitu mengetahui aliran produk, aliran keuangan dan aliran informasi pada rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung. Rantai pasok merupakan

sistem yang menghubungkan daging ayam broiler dari sektor hulu hingga ke tangan konsumen.

Analisis yang digunakan merupakan analisis deskripsi kualitatif, mengenai bagaimana proses daging ayam broiler dapat sampai kepada konsumen akhir. Informasi yang diperoleh dari analisis ini adalah bagaimana arus atau aliran produk, informasi serta keuangan dalam rantai pasok daging ayam broiler.

Penelitian ini juga akan membahas mengenai efisiensi rantai pasok daging ayam broiler. Analisis efisiensi rantai pasok digunakan untuk mengetahui apakah rantai pasok daging ayam broiler sudah efisien atau belum efisien. Metode yang digunakan dalam menganalisis tingkat efisiensi adalah metode DEA (*Data Envelopment Analysis*).

Pengolahan DEA dilakukan menggunakan *software* bernama *Deap 2.1* dan perhitungan dengan menggunakan Microsoft Excel 2007. Perhitungan DEA yang akan dilakukan untuk mengukur tingkat efisiensi adalah dengan menggunakan faktor *input* dan *output*. Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Wahyuni (2014), perhitungan tingkat efisiensi rantai pasok dilakukan dengan cara mengukur tingkat efisiensi pada setiap anggota rantai pasok dengan menggunakan variabel *input* dan *output* yang berbeda pada masing-masing anggota.

Pada penelitian analisis efisiensi rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung digunakan asumsi *Constant Return to Scale* (CRS), oleh Charnes, Cooper and Rhodes (1978). Asumsi tersebut digunakan

karena pengamatan dalam menganalisis efisiensi rantai pasok daging ayam broiler ini hanya dilakukan pada satu periode waktu, sehingga kemungkinan adanya perubahan-perubahan faktor produksi sebagai akibat perkembangan waktu dapat diabaikan.

Model analisis yang digunakan sebagai berikut:

$$Ef = \frac{\sum_r^s = UrYr0}{\sum_i^m = ViXi0}$$

Keterangan:

Ef : efisiensi rantai pasok

m : jumlah *input*

s : jumlah *output*

Ur : bobot output ke-r

Vi : bobot *input* ke-i

Xi0 : nilai *input* ke-i yang digunakan oleh DMU

Yr0 : nilai *output* ke-i yang digunakan oleh DMU

Berdasarkan pengolahan data pada indikator – indikator dalam persamaan linier yang telah disebutkan, maka dibuat kriteria sebagai berikut:

Jika  $Ef = 1$ , maka rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung sudah efisien.

Jika  $Ef < 1$ , maka rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung belum efisien.

Variabel *input* dan *output* yang digunakan dalam mengevaluasi kinerja rantai pasok daging ayam broiler di Provinsi Lampung menggunakan DEA, dijabarkan sebagai berikut:

a. Rantai pasok daging ayam broiler tingkat pemasok

Variabel *input* yang digunakan dalam analisis tingkat efisiensi rantai pasok daging ayam broiler tingkat pemasok terdiri atas, biaya *input* (X1), biaya tenaga kerja (X2) dan biaya penyusutan (X3). Variabel *output* yang digunakan pada tingkat peternak terdiri atas, jumlah produksi (Y1) dan Penerimaan (Y2). Variabel-variabel tersebut dihitung dalam satu kali masa panen dalam kurun waktu 35 hari. DMU yang digunakan adalah masing-masing pemasok *input* pada RPA, sehingga dapat dilihat pemasok mana yang belum efisien dan kemudian dapat ditingkatkan kinerjanya.

b. Rantai pasok daging ayam broiler tingkat rumah potong ayam

Variabel *input* yang digunakan pada tingkat RPA terdiri atas, biaya beli (X1), biaya produksi (X2) dan biaya transportasi (X3). Variabel *output* yang digunakan terdiri atas, produksi (Y1) dan penerimaan (Y2). Nilai variabel dihitung dalam sekali proses produksi. DMU yang digunakan merupakan kinerja RPA yang menyuplai daging ayam broiler kepada para pelanggan, baik retail, rumah makan maupun konsumen akhir.

c. Rantai pasok daging ayam broiler tingkat pelanggan RPA

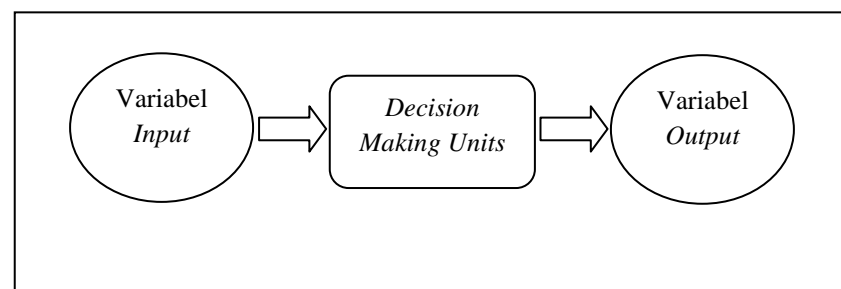
Pelanggan RPA terdiri dari retail dan rumah makan. Masing-masing menggunakan variabel *input* yang berbedanya. Pada retail, variabel



*input* yang digunakan terdiri atas biaya beli (X1) dan biaya transportasi (X2), sedangkan pada rumah makan variabel *input* yang digunakan terdiri atas biaya beli bahan baku (X1) dan biaya produksi (X2).

Variabel *output* yang digunakan oleh retail maupun rumah makan sama yaitu produksi (Y1) dan penerimaan (Y2). DMU pada tingkat ini merupakan masing-masing pelanggan RPA berupa retail dan rumah makan yang kemudian menyalurkan daging ayam broiler kepada konsumen akhir. Nilai variabel dihitung pada setiap kali proses produksi, yang memerlukan waktu sehari.

Model keputusan DEA yang digunakan untuk menganalisis efisiensi rantai pasok daging ayam broiler dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 2. Model Keputusan DEA

## 2. Analisis Nilai Tambah

Analisis nilai tambah digunakan untuk menjawab tujuan kedua yaitu untuk mengetahui nilai tambah yang dihasilkan oleh kegiatan penanganan pasca panen yang dilakukan rumah potong ayam di Provinsi Lampung dengan menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu komoditi karena adanya perlakuan yang diberikan pada komoditi yang bersangkutan (Hayami, 1987).

Perhitungan nilai tambah dilakukan untuk setiap kilogram daging ayam broiler. Ayam broiler yang akan diberikan nilai tambah melalui proses produksi umumnya memiliki bobot 1,2 hingga 1,3 kilogram, dengan demikian untuk mengetahui besarnya nilai tambah dagian ayam broiler per kilogram sehingga perlu dilakukan konversi nilai tambah menjadi per kilogram. Analisis nilai tambah dilakukan menggunakan metode nilai tambah Hayami pada Tabel 4.

Tabel 4. Prosedur Perhitungan Nilai Tambah Metode Hayami

No.	Variabel	Nilai
<b>I. Output, Input, Harga</b>		
1.	Output (kg/bulan)	A
2.	Bahan baku (kg/bulan)	B
3.	Tenaga kerja (HOK/bulan)	C
4.	Faktor konversi	$D = A/B$
5.	Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$
6.	Harga output (Rp/kg)	F
7.	Upah rata-rata tenaga kerja (Rp/HOK)	G
<b>II. Pendapatan dan Keuntungan (Rp/kg)</b>		
8.	Harga bahan baku (Rp/kg)	H
9.	Sumbangan input lain (Rp/kg)	I
10.	Nilai output	$J = D \times F$
11.	a. Nilai tambah	$K = J - I - H$
	b. Rasio nilai tambah	$L\% = (K/J) \times 100\%$
12.	a. Imbalan tenaga kerja	$M = E \times G$
	b. Bagian tenaga kerja	$N\% = (M/K) \times 100\%$
13.	a. Keuntungan	$O = K - M$
	b. Tingkat keuntungan	$P\% = (O/K) \times 100\%$
<b>III. Balas Jasa Faktor Produksi</b>		
14.	Margin	$Q = J - H$
	a. Keuntungan	$R = O/Q \times 100\%$
	b. Tenaga kerja	$S = M/Q \times 100\%$
	c. Input lain	$T = I/Q \times 100\%$

Sumber : Hayami, 1987

Keterangan :

$A = \text{Output}/\text{total produksi daging ayam broiler yang dihasilkan oleh rumah potong unggas}$

B = *input*/bahan baku yang digunakan untuk memproduksi daging ayam broiler yaitu ayam broiler

C = tenaga kerja yang digunakan dalam memproduksi daging ayam broiler dihitung dalam satuan HOK (Hari Orang Kerja) dalam satu periode analisis

F = harga produk yang berlaku pada satu periode analisis

G = jumlah upah rata-rata yang diterima oleh pekerja dalam setiap satu periode produksi, yang dihitung berdasarkan HOK

H = harga *input* bahan baku utama ayam broiler per kilogram (kg) pada saat periode analisis

I = sumbangan/biaya *input* lainnya yang terdiri dari biaya bahan baku penolong, biaya penyusutan dan biaya pengemasan.

Kriteria nilai tambah adalah :

- a. Jika  $NT > 0$ , artinya pengebangun rumah potong unggas memberikan nilai tambah hasilnya positif
- b. Jika  $NT < 0$ , artinya pengebangun rumah potong unggas tidak memberikan nilai tambah hasilnya negatif.

### 3. Analisis Harga Pokok Penjualan

Analisis ini digunakan untuk menjawab tujuan keempat yaitu perhitungan harga pokok penjualan daging ayam broiler di Provinsi Lampung.

Perhitungan harga pokok penjualan dilakukan melalui dua tahap perhitungan yaitu tahap pertama menghitung harga pokok produksi. tahap kedua adalah perhitungan harga pokok penjualan.

Perhitungan harga pokok produksi pada daging ayam broiler menggunakan metode *full-costing*. Metode ini dipilih atas pertimbangan bahwa dalam metode ini baik biaya overhead tetap maupun biaya overhead variabel, keduanya dimasukkan kedalam perhitungan, sehingga diharapkan hasil dari perhitungan harga pokok produksi lebih relevan. Perhitungan harga pokok dapat dituliskan sebagai berikut:

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Biaya bahan baku	Rp.xxx
Biaya tenaga kerja	Rp.xxx
Biaya overhead tetap	Rp.xxx
Biaya overhead variabel	<u>Rp.xxx</u>
Harga pokok produksi	<u>Rp.xxx</u>

Sumber: Mulyadi, 2000

Setelah dilakukan perhitungan untuk memperoleh harga pokok produksi daging ayam broiler, selanjutnya dilakukan perhitungan harga pokok penjualan dengan rumus sebagai berikut:

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Persediaan awal	Rp.xxx
Harga pokok produksi	<u>Rp.xxx +</u>
	Rp.xxx
Persediaan akhir	<u>Rp.xxx -</u>
Harga pokok penjualan	<u>Rp.xxx</u>

Sumber: Reeve *et al*, 2009

#### **IV. GAMBARAN UMUM DAERAH PENELITIAN**

Provinsi Lampung berada antara 3°45' dan 6° Lintang Selatan serta 105°45' dan 103°48' Bujur Timur. Provinsi Lampung menjadi penghubung utama lalu-lintas Pulau Sumatera dan Pulau Jawa maupun sebaliknya. Secara administrasi, Provinsi Lampung terdapat 12 kabupaten dan 2 kota. Luas wilayahnya provinsi Lampung tercatat 3.528.835 Ha. Batas – batas Provinsi Lampung adalah :

- a. Arah Timur berbatasan dengan Laut Jawa.
- b. Arah Barat berbatasan dengan Samudera Hindia.
- c. Arah Utara berbatasan dengan Provinsi Sumatera Selatan dan Bengkulu.
- d. Arah Selatan berbatasan dengan Selat Sunda (Badan Pusat Statistik, 2016).

Pada dua tahun terakhir, berdasarkan data yang diperoleh dari Kementerian Pertanian Republik Indonesia tahun 2016, Provinsi Lampung mengalami pertumbuhan produksi pada komoditas daging ayam broiler yang cukup tinggi yaitu sebesar 46,91%. Produksi daging ayam broiler pada tahun 2014 sebesar 32.237 ton menjadi 47.358 ton pada tahun 2015. Tingginya jumlah produksi daging ayam broiler berbanding lurus dengan tingkat konsumsi masyarakat terhadap daging ayam broiler. Tercatat pada tahun 2016 konsumsi masyarakat Lampung sebesar 0,22 kg per kapita per bulan. Ketersediaan suplai dan tingkat

konsumsi yang cukup tinggi menjadikan Provinsi Lampung memiliki potensi bagi pengembangan rumah potong.

## **A. Kota Bandar Lampung**

### **1. Geografis, Administratif dan Kondisi Fisik**

Wilayah Kota Bandar Lampung terletak antara 5°20' sampai dengan 5°30' Lintang Selatan dan 105°28' sampai dengan 105°37' Bujur Timur. Kota Bandar Lampung memiliki luas wilayah 197,22 km<sup>2</sup> yang terdiri dari 20 kecamatan dan 126 kelurahan.

Batas wilayah administrasi Kota Bandar Lampung terdiri atas:

- a. Di sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan
- b. Di sebelah selatan berbatasan dengan Teluk Lampung
- c. Di sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Gedung Tataan dan Padang Cermin Pesawaran
- d. Di sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Tanjung Bintang Kabupaten Lampung Selatan (BPS Kota Bandar Lampung, 2016).

### **2. Demografi**

Pada tahun 2015, penduduk Bandar Lampung berjumlah 979.287 jiwa dengan sex ratio 102, yang berarti jumlah penduduk laki-laki lebih banyak daripada penduduk perempuan. Data tersebut dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jumlah Penduduk Kota Bandar Lampung (jiwa)

Tahun Sensus	Jumlah Penduduk			
	Laki-Laki	Perempuan	Jumlah	Sex Ratio
1971	100.356	98.071	198.427	102
1980	146.170	138.105	284.275	106
1990	322.666	313.752	636.418	103
2000	374.501	368.608	743.109	102
2010	445.959	435.842	881.801	102

Sumber: BPS Kota Bandar Lampung, 2016

### 3. Perekonomian Daerah

kondisi perekonomian Kota Bandar Lampung cukup kondusif. Pada tahun 2015, angka PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) yang dihasilkan Kota Bandar Lampung sebesar 39,17 triliun rupiah. Pencapaian angka PDRB terus meningkat selama lima tahun terakhir menunjukkan keadaan perekonomian yang membaik. Sektor yang memberikan kontribusi paling besar yaitu sektor Industri Pengolahan yaitu sebesar 20,03 persen (BPS Kota Bandar Lampung, 2016).

## B. Kota Metro

### 1. Geografis, Administratif dan Kondisi Fisik

Kota Metro terletak antara  $-5^{\circ}5'$  sampai dengan  $5^{\circ}10'$  Lintang Selatan dan  $-105^{\circ}15'$  sampai dengan  $-105^{\circ}20'$  Bujur Timur. Kota metro meliputi areal daratan seluas  $68,74 \text{ km}^2$ , terletak pada bagian tengah Provinsi Lampung. Rata-rata tinggi wilayah di atas permukaan laut (DPL) Kota Metro yaitu 52 m. Kota metro terdiri atas 22 kelurahan yang terletak di lima kecamatan.

Berdasarkan posisi geografisnya, Kota Metro memiliki batas-batas wilayah administrasi sebagai berikut:

- a. Di sebelah utara berbatasan dengan Kabupaten Lampung Tengah dan Lampung Timur
  - b. Di sebelah selatan berbatasan dengan Kabupaten Lampung Timur
  - c. Di sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Lampung Tengah
  - d. Di sebelah timur, berbatasan dengan Kabupaten Lampung Timur
- (BPS Kota Metro, 2016).

## **2. Demografi**

Penduduk Kota Metro berdasarkan proyeksi penduduk tahun 2015 sebanyak 158.415 jiwa yang terdiri atas 79.191 jiwa penduduk laki-laki dan 79.224 jiwa penduduk perempuan. Besarnya angka rasio jenis kelamin tahun 2015 penduduk laki-laki terhadap penduduk perempuan sebesar 99,96.

Kepadatan penduduk di Kota Metro tahun 2015 mencapai 2,305 jiwa/km<sup>2</sup> dengan rata-rata jumlah penduduk per rumah tangga empat orang.

Kepadatan penduduk tertinggi terletak di Kecamatan Metro Pusat dengan kepadatan sebesar 4.280 jiwa/km<sup>2</sup> dan terendah di Metro Selatan sebesar 1.045 jiwa/km<sup>2</sup>(BPS Kota Metro, 2016).

## **3. Perekonomian Daerah**

PDRB atas dasar harga konstan Kota Metro mengalami peningkatan dari 3.353.565,44 juta rupiah pada tahun 2014 menjadi 3.561.834,11 juta rupiah



pada tahun 2015. Laju pertumbuhan PDRB atas dasar harga konstan 2010 menurut lapangan usaha mengalami penurunan dari 6,31 juta rupiah pada tahun 2014 menjadi 6,21 juta rupiah pada tahun 2015.

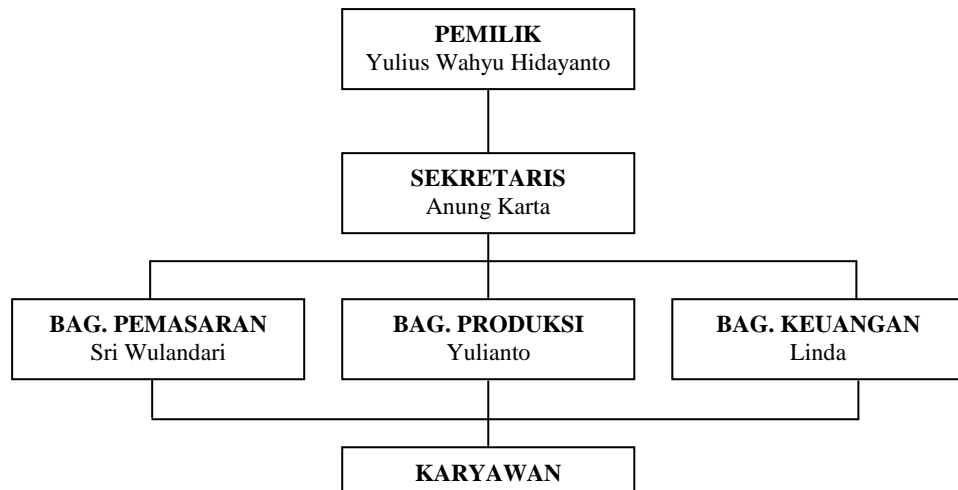
Pendapatan daerah Kota Metro tahun 2015 terdiri dari tiga komponen yaitu pendapatan asli daerah sebesar 17% dari total pendapatan daerah, dana perimbangan sebesar 66,75% dan lain-lain pendapatan daerah yang sah sebesar 16,02%. Belanja daerah Kota Metro terdiri dari dua komponen yaitu belanja tidak langsung sebesar 46% dari total belanja daerah dan belanja langsung sebesar 54% dari total belanja daerah (BPS Kota Metro, 2016).

### **C. Gambaran Rumah Potong Ayam**

RPA (rumah potong ayam) yang digunakan dalam sampel adalah rumah potong yang telah memiliki sertifikat NKV (Nomor Kontrol Vertiner). Di Provinsi Lampung, terdapat dua RPA yang memenuhi persyaratan tersebut, yaitu RPA Berkat Usaha Bersama yang terletak di Kota Metro dan Rumah Potong Akbar yang terletak di Kota Bandar Lampung.

#### **1. RPA Berkat Usaha Bersama**

RPA Berkat Usaha Bersama berlokasi di Kelurahan Yosomulyo, Kecamatan Metro Pusat, Kota Metro. Pemilik RPA Berkat Usaha Bersama bernama Yulius Wahyu Hidayanto. RPA ini didirikan pada tanggal 22 Maret 2008. Struktur organisasi RPA Berkat Usaha Bersama dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Struktur Organisasi RPA Berkart Usaha Bersama

RPA Berkart Usaha Bersama melakukan kegiatan produksi berupa pemotongan ayam broiler, serta pendistribusian daging ayam broiler. Pemotongan ayam broiler pada RPA ini dilakukan dua hari sekali dengan kapasitas pemotongan sebesar 2.000 ekor dalam sekali kegiatan produksi.

Tenaga kerja yang digunakan oleh RPA Berkart Usaha Bersama sebanyak 20 orang. Tenaga kerja dibagi dalam bagian pelaksanaan produksi dan pemasaran serta bagian manajemen. Pada bagian produksi dan pemasaran terdapat 11 orang tenaga kerja pria serta 5 orang tenaga kerja wanita. Pada bagian manajemen terdapat 4 orang tenaga kerja perempuan.

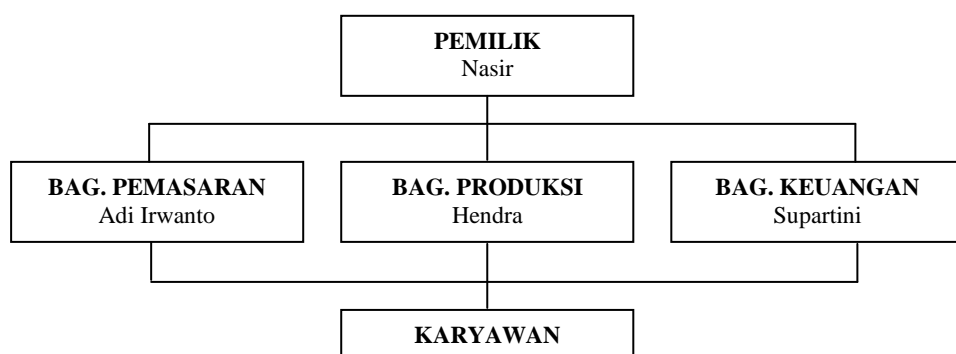
Bahan baku yang digunakan dalam RPA Berkart Usaha Bersama merupakan ayam broiler probiotik. Ayam probiotik merupakan ayam broiler yang mendapatkan perlakuan berbeda yaitu dengan memberikan tambahan pakan berupa jamu-jamuan herbal. Perlakuan ini berguna untuk meningkatkan nilai atau harga jual dari ayam broiler. Produk utama RPA ini adalah daging ayam probiotik. Produk sampingan RPA Berkart

Usaha Bersama berupa kepala dan ceker serta hati dan ampela. Produk sampingan ini dijual kepada pedagang ritel yang ada di wilayah Kota Metro.

Kegiatan distribusi yang dilakukan RPA Berkat Usaha Bersama adalah untuk menyampaikan produk kepada para konsumen. Konsumen RPA Berkat Usaha Bersama adalah pedagang ritel baik yang berasal dari dalam maupun luar Provinsi Lampung. RPA Berkat Usaha Bersama juga seringkali menjual produknya langsung kepada konsumen akhir yang berasal dari daerah sekitar RPA Berkat Usaha Bersama.

## 2. RPA Hi Nasir

RPA Hi Nasir berlokasi di jalan Imam Bonjol, gang Kulit, Kecamatan Langkapura, Kota Bandar Lampung. Pemilik RPA ini bernama Nasir. RPA ini didirikan pada tanggal 10 Mei 2010. Struktur organisasi RPA Akbar dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Struktur Organisasi RPA Hi Nasir

Kegiatan produksi yang dilakukan juga berupa pemotongan ayam broiler dan pendistribusian daging ayam broiler. Kapasitas pemotongan pada

RPA ini adalah 1.000 ekor/hari. Jenis daging ayam broiler yang diproduksi oleh RPA ini berasal dari ayam broiler non probiotik.

Perbedaan jenis daging ayam yang dihasilkan, menimbulkan perbedaan harga jual pada daging ayam yang diproduksi dengan RPA Berkat Usaha Bersama.

RPA Nasir mampu menyerap tenaga kerja sebesar enam orang, yang terdiri atas seorang tenaga kerja dalam keluarga serta lima orang tenaga kerja luar keluarga. Bagian keuangan dan manajemen dikelola oleh tenaga kerja dalam keluarga. Bagian produksi dan pemasaran dilakukan oleh empat orang tenaga kerja pria dan seorang orang tenaga kerja wanita.

Produk yang dihasilkan didistribusikan oleh RPA Nasir kepada para pelanggan. Pelanggan RPA Nasir merupakan pedagang ritel, rumah makan, hotel, rumah sakit serta konsumen akhir. Masing-masing pelanggan umumnya beralamat di Kota Bandar Lampung, namun terdapat dua rumah makan yang beralamat di luar Kota Bandar Lampung, yaitu di Natar Kabupaten Lampung Selatan dan di Kabupaten Pringsewu.

## VI. SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian yang dilakukan terhadap daging ayam broiler di Provinsi Lampung, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Daging ayam broiler mengalir dari pemasok, melalui rumah potong ayam, retail atau rumah makan hingga kepada konsumen akhir. Arus finansial mengalir dari konsumen akhir melalui retail atau restoran, rumah potong hingga kepada pemasok. Arus informasi mengalir secara timbal balik antar mata rantai
2. Kinerja pemasok seluruhnya telah efisien, namun kinerja pada beberapa pengiriman oleh rumah potong ayam, retail dan rumah makan telah efisien sementara yang lainnya belum efisien
3. Terdapat perbedaan nilai tambah yang diperoleh kedua RPA. Nilai tambah yang diperoleh RPA berkat Usaha Bersama cenderung lebih besar, meskipun keduanya memiliki nilai tambah  $> 1$ , artinya usaha pemotongan ayam broiler memiliki nilai tambah yang nilainya positif atau menguntungkan.
4. Harga pokok penjualan daging ayam broiler probiotik dan non probiotik memiliki perbedaan yang cukup signifikan dan cenderung lebih tinggi harga pokok penjualan daging ayam broiler probiotik.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat diberikan saran kepada:

1. Pemerintah untuk mempertimbangkan apakah memungkinkan untuk adanya pembuatan kebijakan mengenai harga daging ayam broiler non probiotik, agar fluktuasi harga yang ada tidak memiliki gap yang terlalu tinggi.
2. RPA dan pelanggan RPA untuk meninjau ulang proses produksinya untuk memperbaiki nilai-nilai dari faktor input dan output sehingga dapat meningkatkan kinerja rantai pasok daging ayam broiler menjadi lebih efisien.
3. Peneliti selanjutnya untuk meneliti lebih lanjut mengenai adanya perbedaan pada nilai tambah yang dihasilkan dari proses pemotongan ayam broiler yang dilakukan oleh RPA.