



Analisa Rantai Pasok (*Supply Chain*) Bahan Baku pada Industri Kuliner Bebek dan Ayam Goreng (Studi Kasus : Depot Bebek dan Ayam Goreng Pak Qomar)

Abdul Hamid Zaidi^{1✉}, Hery Murnawan²

Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas 17 Agustus Surabaya⁽¹⁾

DOI: 10.31004/jutin.v7i2.28815

✉ Corresponding author:

[abdulhamidzaidi3@gmail.com]

Article Info

Abstrak

Kata kunci:

Bebek Pak Qomar;
Suplier;
Pemasok;
Pedagang Retail;
Alur Rantai Pasok

Tujuan penelitian adalah Untuk mengetahui alur rantai pasok (supply chain) bebek yang meliputi aliran produk, aliran finansial, serta aliran informasi dari peternak bebek menuju rumah makan "Depot Bebek dan Ayam Goreng Pak Qomar", untuk mengetahui efisien dan efektif atau tidaknya rantai pasok yang terjadi dari peternak sampai ke Rumah Makan, dan untuk mengetahui nilai tambah dari peternak, supplier, dan Rumah Makan "Bebek Pak Qomar. Hasil penelitian ini adalah terdapat 2 mata rantai yang berperan aktif dalam rantai pasok daging bebek hingga ke konsumen akhir : (a) peternak bebek dan (b) supplier bebek. Aliran produk dalam rantai pasok daging bebek di rumah makan "Bebek Pak Qomar" hanya terdapat dua macam aliran, yaitu aliran produk berupa bebek dalam keadaan hidup yang berasal dari peternak menuju supplier 2/3 dan dari supplier 2/3 menuju supplier 1, serta menuju rumah makan "Bebek Pak Qomar" untuk dilakukan pengolahan. Aliran Informasi dalam rantai pasok daging bebek di rumah makan "Bebek Pak Qomar" terbagi menjadi dua macam aliran, yaitu aliran informasi secara horizontal yang terjadi diantara sesama peternak bebek dengan supplier dan supplier dengan pengelola rumah makan serta aliran informasi secara vertikal yang terjadi pada setiap mata rantai yang terlibat dalam rantai pasok daging bebek di rumah makan "Pak Qomar". Aliran finansial dalam rantai pasok daging bebek di rumah makan "Bebek Pak Qomar" terjadi dalam 1 macam aliran dengan sistem transaksi pembayaran yang digunakan selama proses distribusi sangat mempengaruhi kinerja dari setiap mata rantai. Mengukur besarnya nilai tambah yang diperoleh menggunakan metode perhitungan nilai tambah xi dan menggunakan BEP (Break Even Point) pada tingkat peternak bebek. Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah alur rantai pasok (supply chain) yang meliputi aliran produk terdapat bebek dalam keadaan hidup yang dikirim oleh peternak menuju pemasok lalu ke retail pedagang untuk diolah

menjadi olahan daging bebek di rumah makan "Bebek Pak Qomar" dan disajikan menuju konsumen akhir.

Abstract

Keywords:
Bebek Pak Qomar;
Suppliers;
Retailers;
Supply Chain Flow

The aim of the research is to determine the flow of the duck supply chain which includes product flow, financial flow and information flow from duck breeders to the restaurant "Pak Qomar Duck and Fried Chicken Depot", to find out whether or not the supply chain is efficient and effective. happens from the breeder to the restaurant, and to find out the added value of the breeder, supplier, and the "Bebek Pak Qomar" restaurant. The results of this research are that there are 2 links that play an active role in the duck meat supply chain to the final consumer: (a) duck breeders and (b) duck suppliers. There are only two types of product flow in the duck meat supply chain at the "Bebek Pak Qomar" restaurant, namely the product flow in the form of live ducks originating from the farmer to supplier 2/3 and from supplier 2/3 to supplier 1, and to "Bebek Pak Qomar" restaurant for processing. The flow of information in the duck meat supply chain at the "Bebek Pak Qomar" restaurant is divided into two types of flow, namely the horizontal flow of information that occurs between fellow duck breeders and suppliers and suppliers and restaurant managers and the vertical flow of information that occurs at each eye. chain involved in the duck meat supply chain at the "Pak Qomar" restaurant. Financial flows in the duck meat supply chain at the "Bebek Pak Qomar" restaurant occur in 1 type of flow with the payment transaction system used during the distribution process greatly influencing the performance of each link in the chain. Measuring the amount of added value obtained using the added value calculation method xi and using BEP (Break Even Point) at the duck farmer level. The conclusion obtained from this research is the supply chain flow which includes the flow of products containing live ducks which are sent by breeders to suppliers and then to retail traders to be processed into processed duck meat at the "Bebek Pak Qomar" restaurant and served to final consumer.

1. INTRODUCTION

Depot Bebek dan Ayam Pak Qomar merupakan pelaku usaha dalam bidang kuliner dan jasa. Di dirikan oleh Bapak H. Yusuf dan istrinya Ibu Hj. Tunika pada tahun 1996 yang bertempat di jalan Lontar No.46, Kecamatan Sambikerep, Kota Surabaya. Depot bebek dan ayam pak Qomar hanya menyediakan menu bebek dan ayam goreng saja. Setiap harinya rumah makan yang bertempat di jalan lontar ini menjual hampir lebih dari 500 porsi. 1 ekor bebek bisa menghasilkan 5 porsi dan 1 ekor ayam menghasilkan 4 porsi. Pemasok depot bebek dan ayam goreng pak Qomar ini dari pasar dimoro Blitar yang di suplay ke pasar petemon Surabaya, lalu dikirimkan ke berbagai cabang depot bebek dan ayam goreng pak qomar di Surabaya. Berikut alur pemasok depot bebek dan ayam pak qomar di surabaya :

Pada Gambar 1.1 Pemasok Depot Bebek dan Ayam Pak Qomar di ketahui dari peternak bebek dan ayam dikirim ke Pasar Dimoro Blitar 1000 ekor bebek/ hari lalu di kirimkan ke Pasar Petemon Surabaya 500 ekor/ hari untuk di pasok ke beberapa cabang depot bebek dan ayam.

Dengan ketidakpastiaan waktu dan jumlah pengiriman bisa mempengaruhi skala ekonomi depot bebek dan ayam goreng pak qomar, oleh karena itu peneliti ingin terlibat dalam usaha Depot Bebek dan Ayam Pak Qomar untuk mengetahui penyebab yang terjadi untuk mendapatkan usulan di dalam usaha tersebut. Berikut jumlah pesanan dan pengiriman bebek dari pemasok, retail, ke pedagang-pedagang :

Tabel 1. 1 Permintaan dan pemenuhan Bebek

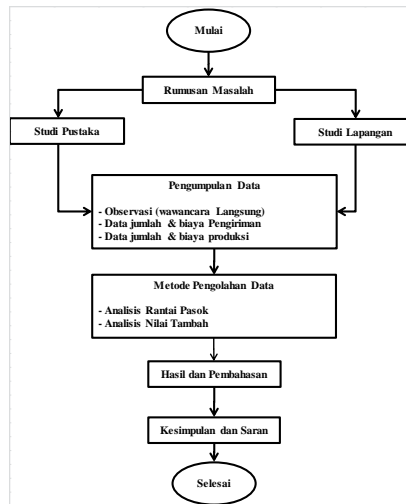
Customer		PERIODE (ekor)						TOTAL (ekor)	%
		SEPT	OKT	NOV	DES	JAN	FEB		
Purnama	Permintaan	4350	4280	4390	4340	4200	4380	25940	-1,73%
	Pemenuhan	4195	4200	4370	4175	4200	4350	25490	
Qomar I	Permintaan	980	950	890	955	905	960	5640	-5,90%
	Pemenuhan	910	850	830	905	867	945	5307	
Qomar II	Permintaan	2548	2590	2600	2536	2530	2590	15394	-4,85%
	Pemenuhan	2400	2398	2409	2430	2420	2590	14647	
Qomar III	Permintaan	490	480	450	440	435	490	2785	-4,67%
	Pemenuhan	430	455	440	440	420	470	2655	
Pak Arif	Permintaan	2790	2755	2750	2800	2779	2710	16584	-2,53%
	Pemenuhan	2630	2650	2745	2750	2680	2710	16165	
Pakdhe	Permintaan	2490	2400	2420	2545	2520	2490	14865	-1,93%
	Pemenuhan	2385	2350	2375	2490	2498	2480	14578	

Sumber : Pasar Petemon Surabaya

Pada Tabel 1.1 Permintaan dan Pemenuhan Bebek di dapatkan jumlah antara permintaan dan pengiriman tidak terpenuhi dari pedagang purnama 1,73 %, Qomar 5,90% ekor, Qomar II 4,85%, Qomar III 4,67%, Pak Arif 2,53%, Pakdhe 1,93%. Bahan baku yang di supply dari pasar Petemon, selanjutnya di olah menjadi bahan baku setengah jadi untuk bisa di jual ke konsumen, untuk 1 potong ekor bebek bisa menjadi 5-7 potong bebek.

Dari hasil pengamatan di tempat penelitian didapatkan bahwa pada saat pembelian bahan baku yang dikirimkan supplier sering terjadi tidak sesuai jumlah pesanan yang dipesan sehingga terjadi kekurangan bahan baku. Sering juga terjadi keterlambatan pengiriman sehingga memperlambat produksi. Berdasarkan analisis di atas peneliti ingin melakukan penelitian pengendalian persediaan di depot bebek dan ayam goreng pak qomar untuk mengoptimalkan jumlah dan biaya pemesanan bahan baku produksi serta mengontrol persediaan bahan baku berdasarkan analisa rantai pasok (*Supply Chain*).

2. METHODS



Data Yang Di Perlukan

Pengambilan data dilakukan dengan wawancara langsung kepada responden yang berperan dalam rantai pasok (supply chain) bebek di rumah makan "Bebek Pak Qomar". Pengumpulan data pada penelitian ini meliputi :

1. Data Primer : Dikumpulkan melalui wawancara dengan responden yang berperan dalam rantai pasok (supply chain) dan hasil pengamatan langsung bebek yang ada di peternak, supplier, pemasok, dan bebek di rumah makan "Bebek Pak Qomar".
2. Data Sekunder : Data sekunder diperoleh dari dokumentasi di lokasi penelitian dan literatur yang berkaitan dengan rantai pasok bebek di rumah makan Bebek Pak Qomar.

Pengolahan Data

Pendekatan-pendekatan yang dilakukan dalam analisis data dalam rantai pasok daging bebek ini adalah sebagai berikut :

a) Analisis Rantai Pasok

Hasil pengamatan rantai pasok di analisis dengan atau secara statistik dan hasilnya dianalisis secara deskriptif. Hasil pengamatan dianalisis secara statistik sebagai berikut :

Tabel 3. 1 Komponen Biaya Produksi

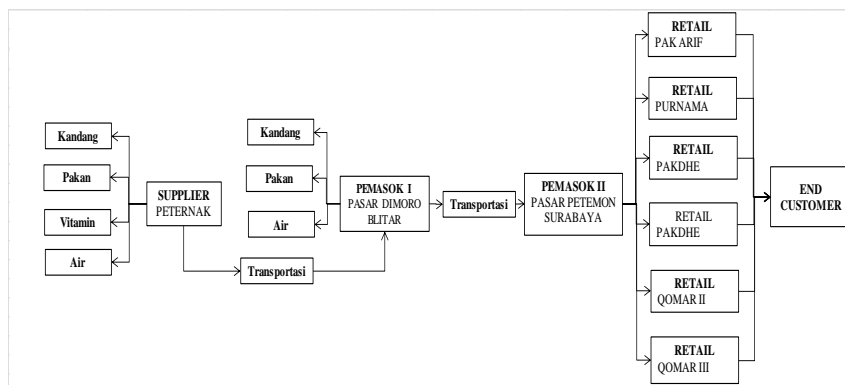
Total pemasukan	Bobot bebek per ekor x harga bebek per kg x Jumlah bebek yang dipanen
Total biaya tetap	tenaga kerja + sewa lahan + PBB + penyusutan kandang + penyusutan peralatan kandang + pajak usaha
Total biaya variabel	obat + vaksin + konsentrat + pakan + DOD + listrik + BBM + pulsa
Total biaya produksi	total biaya variabel + total biaya tetap
Laba/rugi	total pemasukan – total biaya produksi
BEP/ ekor BB hidup	total biaya produksi / jumlah bebek yang dipelihara
R/C	total pemasukan / total biaya produksi
BCR	total keuntungan / total biaya produksi

b) Analisis Nilai Tambah

Besarnya nilai tambah tergantung dari teknologi yang digunakan dalam proses produksi dan adanya perlakuan lebih lanjut terhadap produk yang dihasilkan. Melihat berapa besar nilai tambah dari proses pemotongan daging bebek hingga sampai ke tangan konsumen akhir

3. RESULT AND DISCUSSION

a) Analisa Rantai Pasok (Supply Chain)



Gambar 4. 1 Aliran Rantai Pasok (Supply Chain)

Pada Gambar 4.1 menjelaskan aliran rantai pasok dari supplier sampai ke end customer. Berikut hasil analisa dari aliran rantai pasok adalah sebagai berikut :

a. Peternak

1. Kandang
 Peternak Pak Affandi memiliki kandang berukuran 500 m² . dengan 3 sekat di antaranya yaitu : sekat pertama untuk bibit bebek, sekat kedua untuk bebek berukuran 16-40 hari, sekat ketiga untuk bebek yang siap panen.
2. Pakan
 Peternakan bebek Bapak Pitoyo menggunakan jenis pakan berbentuk tepung yaitu konsentrat, kebi, jagung, dan tepung ikan. Pemberian pakan dilakukan dengan ransum pada bebek umur 0-16 hari, sedangkan ternak bebek umur 16-40 hari diberi pakan campuran sebanyak 1 ons.
3. Vitamin
4. Air

b. Aliran Informasi

1. Peternak (Suplier)

Peternak bebek yang pertama bernama Bapak Affandi. Beliau berjenis kelamin laki-laki dan berumur 43 tahun. Beliau adalah seorang peternak bebek. Peternakan bebek beliau beralamat di Desa Srengat, Blitar. Jenis bebek yang dipelihara oleh Bapak Affandi adalah Itik PMP, yaitu itik hasil persilangan antara itik peking dengan itik mojosari putih. Pembelian DOD di Peternakan Pak Affandi dilakukan satu minggu sekali dengan total sebanyak 2600 ekor/periode yang dikirim langsung oleh penjualnya. Masa pemeliharaan Itik PMP selama 40 hari (1 periode) dengan jumlah kematian ternak di peternakan Pak Affandi tidak lebih dari 10% yaitu sekitar 4-6%. Peternakan Pak Affandi memiliki 3 jenis kandang yaitu kandang untuk umur 0-16 hari, kandang umur 16-40 hari atau sampai masa panen, dan kandang karantina. Jenis itik di peternakan Bapak Affandi dapat dilihat pada Gambar 4.1. berikut :



Gambar 4. 1 Peternakan Pak Affandi

Peternakan Itik Bapak Affandi menggunakan jenis pakan berbentuk tepung yaitu konsentrat, kebi, jagung, dan tepung ikan. Pakan-pakan tersebut dikirim oleh penjual yang bekerja sama dengan peternakan itik Bapak Affandi setiap minggunya. Pakan konsentrat, kebi, dan jagung dikirim oleh pedagang yang berasal dari daerah Tulungagung, sedangkan tepung ikan dikirim oleh pedagang yang berasal dari daerah Pandaan. Pemberian pakan dilakukan dengan ransum pur pada itik umur 0-16 hari, sedangkan ternak itik umur 16-40 hari diberi pakan campuran sebanyak 1 ons. Harga pakan di peternakan itik Bapak Affandi terhitung bulan November 2023 dapat dilihat dalam Tabel 4.1 Harga pakan di Peternakan Itik Bapak Affandi berikut :

Tabel 4. 1 Harga Pakan Peternakan Pak Affandi

Jenis Pakan	Harga/kg
Konsentrat KBR-2	7.840
Tepung jagung	3.000
Tepung ikan	2.200

Peternakan Itik Bapak Affandi memiliki biaya produksi sebagai berikut :

	Periode (Rp)	Persentase (%)
I. Penerimaan		

	Periode (Rp)	Persentase (%)
Penjualan itik (BB 1,1 kg; Rp 20.000/kg; mortalitas 4%)	55.000.000	
Total pemasukan	55.000.000	
Biaya Produksi		
II. Biaya tetap		
Tenaga kerja (Rp 1.000/ekor/ 2 pegawai)	676.000	1,25
Sewa lahan 2.100 m ² (Rp 2.000.000/ 100 m ²)	2.393.425	4,42
PBB	2.393	0,004
Penyusutan kandang (Rp 10.000.000 /20th)	28.493	0,05
Penyusutan peralatan kandang (Rp 1.000.000/ 10th)	5.699	0,01
Pajak Usaha 15%	904.110	1,67
Total biaya tetap	4.010.119	7,42
III. Biaya variabel		
Obat (Rp 150.000/1000 ekor)	390.000	0,72
Vaksin (Rp 50.000/1000 ekor)	130.000	0,24
Konsentrat (Rp 7.840/ kg)	20.384.000	37,7
Pakan campuran (Rp 2.050/kg)	15.990.000	29,57
DOD (Rp 5.000)	13.000.000	24,04
Listrik (Rp 100.000)	52.000	0,09
BBM (Rp 100.000)	52.000	0,09
Pulsa (Rp 100.000)	52.000	0,09
Total biaya variable	50.050.000	92,58
Total biaya produksi	54.060.119	100
Laba/rugi	939.881	
BEP/ ekor BB hidup	20.792	
R/C	1,02	
	Setiap 1 rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan sebesar 1,02 rupiah	
BCR	0,02	
	Setiap 1 rupiah biaya yg dikeluarkan untuk produksi menghasilkan keuntungan sebesar 0,02 rupiah	

2. Pemasok I (Pasar Dimoro Bitar)

Biaya Produksi Supplier I Pasar Dimoro Blitar sebagai berikut :

	Periode (Rp)	Persentase (%)
I. Penerimaan		

Penjualan itik (BB 1,1 kg; Rp 23.000/kg; mortalitas 2%)	123.970.000	
Total pemasukan	123.970.000	
Biaya Produksi		
II. Biaya tetap		
Tenaga kerja (Rp 1.000.000/2)	1.000.000	0,85
Penyusutan peralatan (Rp 10.000.000)	97.412	0,08
Penyusutan kendaraan (Rp 70.000.000)	681.887	0,58
Pajak Usaha 30%	4.705.726	3,47
Pajak kendaraan	109.589	0,09
Total biaya tetap	5.964.615	5,08
III. Biaya variabel		
Pembelian itik (BB 1,1 kg; Rp 20.000/kg)	100.000.000	93,74
BBM (Rp 150.000/1x)	750.000	0,63
Biaya karcis tol (Rp 78.000/pp)	390.000	0,33
Pulsa (Rp 100.000)	100.000	0,08
Biaya servis kendaraan	133.333	0,11
Total biaya variabel	111.373.333	94,91
Total biaya produksi	117.337.948	100
BEP/ekor BB hidup	23.468	
Labarugi	6.632.052	
R/C	1,06	
	Setiap 1 rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan sebesar 1,06 rupiah	
BCR	0,06	
	Setiap 1 rupiah biaya yg dikeluarkan untuk produksi menghasilkan keuntungan sebesar 0,06 rupiah	

3. Pemasok II (Pasar Petemon Surabaya)

Biaya produksi yang digunakan oleh Supplier 2 Pasar Petemon Surabaya dapat dilihat pada Tabel 4.4. Biaya Produksi Supplier 2 Pasar Petemon Surabaya adalah sebagai berikut :

	Periode (Rp)	Persentase (%)
I. Penerimaan		
Penjualan itik (BB 1,1 kg; Rp 65.000)	854.121.000	
Total pemasukan	854.121.000	
Biaya Produksi		
II. Biaya tetap		
Tenaga kerja (10 orang x Rp3.200.000)	32.000.000	0,992
Penyusutan peralatan kandang (Rp 2.000.000)	790.832	0,1
Penyusutan kandang (Rp 25.000.000)	1.111.112	0,14
Penyusutan bangunan (Rp 25.000.000)	416.668	0,05

Penyusutan kendaraan (Rp 100.000.000)	2.222.224	0,29
Pajak usaha 30%	24.950.532	3,35
Total biaya tetap	61.491.368	3,96
III. Biaya variabel		
Pembelian itik (BB 1,1 kg; Rp 50.000)	440.000.000	94,52
BBM (Rp 615.385)	615.385	0,33
Karcis tol (Rp 52.000)	260.000	0,14
Pulsa (Rp 200.000)	61.538	0,03
PBB	39.452	0,005
Biaya servis kendaraan	123.076	0,017
Total biaya variabel	441.037.913	95,049
Total biaya produksi	502.529.281	100
BEP/ekor BB hidup	65.060	
Laba/rugi	351.591.719	
R/C	1,03	Setiap 1 rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan sebesar 4,12 rupiah
BCR	0,69	Setiap 1 rupiah biaya yg dikeluarkan untuk produksi menghasilkan keuntungan sebesar 0,69 rupiah

4. Retail (Bebek Pak Qomar)

Biaya produksi yang digunakan oleh rumah makan "Bebek Pak Qomar" dapat dilihat pada Tabel 4.5. Biaya Produksi Rumah Makan "Bebek Pak Qomar" selama 4 periode sebagai berikut :

	Periode (Rp)	Persentase (%)
I. Penerimaan		
Penjualan bebek s (Rp 35.000/ porsi)	455.000.000	
Total pemasukan	455.000.000	
Biaya Produksi		
II. Biaya tetap		
Tenaga kerja (Rp 700.000/ minggu; 7 orang)	33.600.000	6,07
Penyusutan peralatan rumah makan	351.111	0,06
Penyusutan bangunan	1.461.187	0,27
Sewa ruko (Rp50.000.000)	4.166.666	2,6
Penyusutan kendaraan	657.534	0,12
PBB	650.000	0,01
Pajak usaha 30%	15.078.000	8,73
Total biaya tetap	55.964.498	17,9
III. Biaya variabel		
Pembelian itik (BB 1,1/kg; Rp 65.000/kg)	185.250.000	71,19
Listrik	2.400.000	0,75
BBM	1.500.000	0,75
Karcis tol (Rp 52.000/ pp x 20 kali)	1.040.000	0,19

	Periode (Rp)	Persentase (%)
Pulsa	200.000	0,03
Bumbu pelengkap	33.800.000	7,59
Kebutuhan minum	8.000.000	1,51
Biaya servis kendaraan	200.000	0,03
Total biaya variable	232.390.000	82,1
Total biaya produksi	288.354.000	100
BEP harga/ porsi	15.534	
BEP produk/ porsi	20.811	
Laba/rugi	166.646.000	
R/C	2,73 Setiap 1 rupiah yang dikeluarkan menghasilkan penerimaan sebesar 2,73rupiah	
BCR	0,6 Setiap 1 rupiah biaya yg dikeluarkan untuk produksi menghasilkan keuntungan sebesar 0,6 rupiah	

5. Konsumen Akhir

Konsumen akhir adalah konsumen yang telah membeli menu olahan daging bebek di rumah makan "Bebek Pak Qomar". Konsumen akhir dipilih menjadi responden dikarenakan data yang dikumpulkan dari konsumen akhir dapat menentukan tingkat konsumen di rumah makan "Bebek Pak Qomar".

diketahui kendala saat berkunjung ke Rumah Makan "Bebek Pak Qomar" lebih kecil persentasenya dibandingkan dengan tidak ada kendala saat berkunjung ke Rumah Makan "Bebek Pak Qomar" baik pada saat weekend maupun weekday. Hal ini dikarenakan lokasi dan pelayanan di rumah makan "Bebek Pak Qomar" sudah baik selama ini.

Jumlah kendala yang dihadapi konsumen digunakan untuk mengetahui kendala apa saja yang dihadapi konsumen saat berkunjung ke rumah makan ini. Berdasarkan Tabel di atas. diketahui jumlah responden yang mengalami kendala saat berkunjung ke Rumah Makan "Bebek Pak Qomar" pada saat weekend dengan jumlah paling banyak adalah pembayaran parkir. Responden mengeluhkan pembayaran parkir karena luas wilayah parkir di rumah makan "Bebek Pak Qomar" yang tidak terlalu luas, namun masih saja adanya penarikan biaya parkir

b) Aliran Produk

Aliran produk pada sebuah rantai pasok (supply chain) daging bebek di rumah makan "Bebek Pak Qomar" menjelaskan mengenai jumlah, dan kualitas dari produk tersebut.

Peternakan menggunakan jenis pakan berbentuk tepung yaitu konsentrat, kebi, jagung, dan tepung ikan. Pemberian pakan dilakukan dengan ransum pada bebek umur 0-16 hari, sedangkan ternak itik umur 16-40 hari diberi pakan campuran sebanyak 1 ons. Masa pemeliharaan bebek selama 40 hari dengan jumlah kematian ternak di peternakan tidak lebih dari 10% yaitu sekitar 4-6%. Setelah itu alur rantai pasok berlanjut ke penjualan itik menuju Pasar Dimoro Blitar. Pengiriman bebek dilakukan oleh Pasr Dimoro setiap hari sesuai permintaan Pasar Petemon Surabaya. Jika stockbebek banyak, maka Pasar Dimoro Blitar akan memasok itik menuju Pasar Petemon Surabaya dengan Jumlah 800- 1000 ekor. Setelah itu alur rantai pasok berlanjut ke penjualan bebek menuju Pasar Petemon Surabaya. Pasar Petemon Surabaya menjual bebek ke retail di Surabaya dengan harga Rp 60.000 – 65.000/ekor.

c) Nilai Tambah

Uraian	Peternakan
<i>bep</i> yang diterima peternak (Rp/ekor LW)	20.792
<i>Farm Gate Price</i> (Rp/ekor LW)	20.792,37
Keuntungan peternak (%)	1,7

Berdasarkan Tabel di atas dapat dilihat Peternakan bebek Pak Affandi. Peternakan bebek Bapak Affandi memiliki farm gate price sebesar Rp 20.792,37, sedangkan keuntungan yang diterima peternak yaitu Bapak Affandi sebesar Rp 1,7%.

Uraian	Pasar Dimoro Blitar	Pasar Petemon Surabaya
Harga Itik dari Peternak (Rp/ekor LW)	22.000	22.000
Harga Itik menuju <i>Supplier</i> 1 (Rp/ekor LW)	25.300	24.200
Nilai Tambah Itik (Rp)	1.468	1.044
Nilai Tambah Itik (%)	6,2	4,53

Berdasarkan Tabel di atas. dapat dilihat adanya perbedaan nilai tambah yang terjadi karena harga itbebek yang didapat supplier dari peternak sama sebesar Rp 22.000,-/ekor, sedangkan harga bebek yang dipasok menuju supplier 1 memiliki harga yang berbeda. Suplier I memberikan harga sebesar Rp 25.300,-/ekor , sedangkan Supplier II memberikan harga sebesar Rp 24.200,-/ekor. Nilai tambah yang diperoleh Suplier I sebesar 6,2% lebih tinggi jika dibandingkan dengan Suplier II sebesar 4,53% dikarenakan biaya produksi yang dikeluarkan Suplier I dengan jumlah bebek yang dipasok menuju supplier II lebih efisien dan efektif dibandingkan.

Uraian	Rumah Makan "Bebek Pak Qomar"
Harga Satu Porsi Bebek (Rp/Porsi)	35.000
Nilai Tambah (Rp)	15.534
Nilai Tambah (%)	44,4%

Berdasarkan Tabel di atas. dapat diketahui nilai tambah yang diperoleh rumah makan "Bebek Pak Qomar" sebesar 44,4 %. Nilai tambah tersebut diperoleh dari *BEP* yang diperoleh rumah makan "Bebek Pak Qomar" sebesar Rp 15.534,- dibagi penjualan nasi bebek dengan harga sebesar 35.000/porsi dan dikalikan 100 %. Nilai tambah yang diperoleh rumah makan "Bebek Pak Qomar" mempunyai persentase yang besar walaupun rumah makan ini hanya menjual satu menu saja yaitu nasi bebek, hal ini dikarenakan biaya produksi yang dikeluarkan rendah jika dibandingkan dengan harga satu porsi Bebek yang tinggi.

4. CONCLUSION

1. Alur rantai pasok (supply chain) yang meliputi aliran produk terdapat bebek dalam keadaan hidup yang dikirim oleh peternak yaitu Pak Affandi menuju supplier I yaitu Pasar Dimoro Blitar menuju supplier II yaitu Pasar Petemon Surabaya. Bebek dalam keadaan hidup kemudian dikirim menuju rumah makan "Bebek Pak Qomar" untuk diolah menjadi olahan daging bebek di rumah makan "Bebek Pak qomar" dan disajikan menuju konsumen akhir.
2. Alur rantai pasok (supply chain) yang dimulai dari peternak, supplier, hingga menuju rumah makan "Bebek Pak qomar" berjalan efektif dan efisien, hal ini dibuktikan dengan daging bebek yang dipasok memiliki persediaan dan harga yang stabil setiap periode pada setiap peternak yaitu Rp 22.000/ekor, supplier I

sebesar Rp 25.300,-/ekor dan supplier II sebesar Rp 24.200,-/ekor, dan rumah makan "Bebek Pak Qomar" sebesar Rp 35.000,-/porsi.

3. Nilai tambah yang diperoleh dari rantai pasok (supply chain) yang telah dilakukan memiliki persentase yang berbeda. Farm gate price peternakan bebek Bapak Affandi sebesar Rp 20.792,37 dengan % keuntungan 1,7%, persentase nilai tambah pada supplier diperoleh supplier I sebesar 6,2%, dan supplier II sebesar 4,53%, serta persentase nilai tambah yang diperoleh rumah makan "Bebek Pak Qomar" sebesar 44,4%. Persentase nilai tambah yang lebih besar menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan lebih efektif dan efisien dalam rantai pasok ini.

5. REFERENCES

- Haming, Murdifin dan Mahfud Nurnajamuddin. 2014. Manajemen Produksi Modern :Operasi Manufaktur dan Jasa. Buku Kesatu. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Heizer, Jay dan Barry Render. 2005. Operations Management. Terjemahan oleh Ir. Kresnohadi Ariyanto, MBA. Buku 1. Edisi Kesembilan. Jakarta : Salemba Empat.
- Hendra, Kusuma. 2009. Manajemen Produksi: Perencanaan dan Pengendalian Produksi. Edisi Keempat. Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Irwansyah, Dwika Ery. 2010. Penerapan Material Requirement Planning (MRP) dalam Perencanaan Persediaan Bahan Baku Jamu Sehat Perkasa pada PT. Nyonya Meneer Semarang. Tidak Dipublikasikan. Skripsi. Semarang : Universitas Diponegoro. <http://eprints.undip.ac.id/19378/1/skripsi.pdf> . Diakses pada tanggal 31 Mei 2019.
- Rimawan, Erry. Dana Santoso Saroso, Puspita Eka Rohmah. 2018. Analysis of Inventory Control with Material Requirement Planning (MRP) Method on IT 180-55gsm F4 Paper Product at PT. IKKP, Tbk. Jurnal Universitas Mercu Buana, Vol. 3, No. 2, hal 569-581.
- Wahyuni, Asvin dan Achmad Syaichu.2015. Perencanaan Persediaan Bahan Baku dengan menggunakan Metode Material Requirement Planning (MRP) Produk Kacang Shanghai pada Perusahaan Gangsar Ngunut-Tulungagung. Jurnal Teknik Industri STT POMOSDA, Spektrum Industri Vol. 13, No. 2, hal 141-156.
- Yamit, Zulian. 2003. Manajemen Produksi dan Operasi. Edisi Kedua. Yogyakarta : Ekonosia FE UII.
- Malvin Harmita. (2011). ANALISIS MANAJEMEN LOGISTIK DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA IX (PERSERO) DIVISI TANAMAN SEMUSIM PABRIK GULA GONDANGBARU-CEPER BARU KLATEN. [https://id.search.yahoo.com/search?fr=mcafee&type=E210ID91215G0&p=ANALISIS+MANAJEMEN+LOGISTIK+DI+PT.+PERKEBUNAN+NUSANTARA+IX+\(PERSERO\)+DIVISI+TANAMAN+SEMUSIM+PABRIK+GULA+GONDANG+BARU-CEPER+BARU+KLATEN](https://id.search.yahoo.com/search?fr=mcafee&type=E210ID91215G0&p=ANALISIS+MANAJEMEN+LOGISTIK+DI+PT.+PERKEBUNAN+NUSANTARA+IX+(PERSERO)+DIVISI+TANAMAN+SEMUSIM+PABRIK+GULA+GONDANG+BARU-CEPER+BARU+KLATEN)