

TUGAS AKHIR

**ANALISA RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) BAHAN BAKU
PADA INDUSTRI KULINER BEBEK DAN AYAM GORENG
(STUDI KASUS : DEPOT BEBEK DAN AYAM GORENG PAK
QOMAR)**



Disusun Oleh :

ABDUL HAMID ZAIDI

NBI : 1411700079

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

2024

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

LEMBAR PENGESAHAN

Nama : Abdul Hamid Zaidi
NBI : 1411700079
Fakultas : Teknik
Program Studi : Teknik Industri
Judul Tugas Akhir : Analisa Rantai Pasok (Supply Chain) Bahan Baku P
Industri Bebek dan Ayam Goreng (Studi Kasus : D
Bebek dan Ayam Goreng Pak Qomar)

Tugas Akhir Ini Telah Disetujui 29 Mei 2024
Di setujui Oleh
Dosen Pembimbing

Hery Murnawan, S.T., M.T.CSCA
NPP. 20410.94.0378

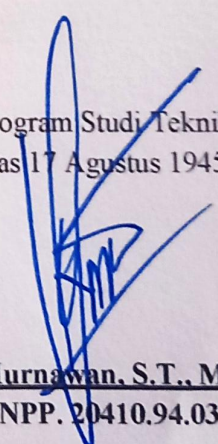
Mengetahui :

Dekan Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya



Dr. Ir. Sajiyo, M.Kes., IPU., ASEAN Eng
NPP. 20410.90.0197

Ketua Program Studi Teknik Industr
Universitas 17 Agustus 1945 Surabay



Hery Murnawan, S.T., M.T.CSCA
NPP. 20410.94.0378

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

LEMBAR PENETAPAN PANITIA PENGUJI

Nama : Abdul Hamid Zaidi
NBI : 1411700079
Fakultas : Teknik
Program Studi : Teknik Industri
Judul Tugas Akhir : Analisa Rantai Pasok (Supply Chain) Bahan Baku P
Industri Bebek dan Ayam Goreng (Studi Kasus : D
Bebek dan Ayam Goreng Pak Qomar)

Tugas Akhir ini Telah di Uji pada: 07 Juni 2024

Panitia Penguji Tugas Akhir Berdasarkan Surat Keputusan Dekan Fakultas Teknik
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Ketua	Hery Murnawan, S.T., M.T. CSCA	NPP: 20410.94.0378
Anggota	Handy Febri Satoto, S.T., M.T	NPP: 20410.17.0744
	Putu Eka Dewi Karunia Wati, S.T., M.T. CSCA	NPP: 20410.17.0742

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA**

SURAT PERNYATAAN ORIGINALITAS

Nama : Abdul Hamid Zaidi
NBI : 1411700079
Fakultas : Teknik
Program Studi : Teknik Industri

Menyatakan bahwa isi sebagian maupun keseluruhan Tugas Akhir saya yang berjudul:

**“ANALISA RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) BAHAN BAKU PADA
INDUSTRI BEBEK DAN AYAM GORENG (STUDI KASUS : DEPOT
BEBEK DAN AYAM GORENG PAK QOMAR)”**

Adalah benar – benar hasil karya intelektual mandiri, diselesaikan tanpa menggunakan bahan – bahan yang tidak diizinkan, dan bukan merupakan karya pihak lain yang saya akui sebagai karya sendiri.

Semua referensi yang dikutip maupun dirujuk telah ditulis secara lengkap pada daftar Pustaka.

Apabila ternyata pernyataan ini tidak benar, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Surabaya, 25 Juni 2024

Yang



Abdul Hamid Zaidi

1411700079



UNIVERSITAS
17 AGUSTUS 1945
SURABAYA

BADAN PERPUSTAKAAN
Jl. SEMOLOWARU 45 SURABAYA
TELP.031 593 1800 (Ext.311)
e-mail : perpus@untag-sby.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai Civitas Akademik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Abdul Hamid Zaidi
NBI/NPM : 1411700079
Fakultas : Teknik
Program Studi : Teknik Industri
Jenis Karya : Skripsi

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty – Free Right*)**, atas karya saya yang berjudul:

“ANALISA RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) BAHAN BAKU PADA INDUSTRI BEBEK DAN AYAM GORENG (STUDI KASUS : DEPOT BEBEK DAN AYAM GORENG PAK QOMAR)”

Dengan **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Nonexclusive Royalty – Free Right*)**, Badan Perpustakaan Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya berhak menyimpan, mengalihkan media atau memformatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, mempublikasikan karya ilmiah saya selama tetap tercantum.

Dibuat di : Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Pada tanggal : 25 Juni 2024

Yang menyatakan,

(Abdul Hamid Zaidi)
1411700079

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang maha pengasih dan penyayang, atas segala rahmat, bimbingan dan kaarunia-Nya yang diliimpahkan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “ANALISA RANTAI PASOK (SUPPLY CHAIN) BAHAN BAKU PADA INDUSTRI KULINER BEBEK DAN AYAM GORENG (Studi Kasus : Depot bebek dan Ayam Goreng Pak Qomar)”.

Penulis mengakui bahwa artikel ini masih memiliki banyak kekurangan karena keterbatasan kapasitasnya. Namun, dengan berkat rahmat Tuhan Yang Maha Esa dan bantuan para pemangku kepentingan dalam penyusunan laporan akhir ini, penulis sangat berterima kasih atas kontribusi banyak pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada:

1. Bapak Hery Murnawan, S.T., M.T. CSCA sebagai Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
2. Bapak Dr. Ir. H. Sajiyo, M. Kes sebagai Dekan Fakultas Teknik Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya.
3. Bapak dan Ibu dosen Teknik Industri yang sudah memberikan ilmunya selama proses perkuliahan.
4. Bapak Hery Murnawan, S.T., M.T. CSCA selaku Dosen Pembimbing yang sudah membimbing dan mengarahkan untuk penulisan Tugas Akhir ini
5. Seluruh karyawan di Depot Bebek dan Ayam Goreng Pak qomar yang sudah membantu proses penulisan Tugas Akhir ini.
6. Orang Tua yang sudah memberi motivasi untuk penulisan Tugas Akhir ini.
7. Alm. Ibu Ma'rifah selaku ibu kandung sekaligus motivator selama penulis melakukan pengerjaan tugas akhir ini hingga selesai.
8. Serta semua pihak yang telah membantu sejak awal hingga akhir program penelitian ini.

Penulis sangat menyadari bahwa laporan akhir ini belum sempurna dan ingin memperoleh kritik serta masukan yang bernilai dari para pembaca, oleh karena itu, penulis menghargai segala kritik dan saran yang bersifat membangun..

Surabaya, 25 juni 2024

Penulis

Abdul Hamid Zaidi

ABSTRAK

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 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. 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.

Kata Kunci : Bebek Pak Qomar, Suplier, Pemasok, Pedagang Retail, Alur Rantai Pasok

ABSTRACT

The purpose of this study is to determine the flow of supply chain (supply chain) of ducks which includes product flow, financial flow, and information flow from duck breeders to restaurants "Depot Duck and Fried Chicken Pak Qomar", to determine the efficiency and effectiveness or not the supply chain that occurs from breeders to restaurants, and to determine the added value of breeders, suppliers, and restaurants "Duck Pak Qomar". The results of this study are the flow of the supply chain, which includes the flow of products, there are live ducks sent by the breeder, namely Mr. Affandi to supplier I, namely Dimoro Market Blitar to supplier II, namely Petemon Market Surabaya. The live duck is then sent to the "Bebek Pak Qomar" restaurant to be processed into processed duck meat at the "Bebek Pak Qomar" restaurant and served to end consumers. The added value obtained from the supply chain that has been done has a different percentage. Farm gate price of Mr. Affandi's duck farm is Rp 20,792.37 with a profit % of 1.7%, the percentage of added value at the supplier obtained by supplier I by 6.2%, and supplier II by 4.53%, and the percentage of added value obtained by the restaurant "Bebek Pak Qomar" by 44.4%. A larger percentage of added value indicates that the business is more effective and efficient in this supply chain.

Keywords: *Mr. Qomar's Duck, Supplier, Retailer, Supply Chain Flow*

DAFTAR ISI

.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	viii
ABSTRAK.....	ix
ABSTRACT.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.4.1 Batasan Penelitian	4
1.4.2 Asumsi.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Bagi Mahasiswa	4
1.5.2 Bagi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya	4
1.5.3 Bagi Depot Bebek dan Ayam Goreng Pak Qomar.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1.1 Pengertian <i>Supply Chain Management</i>	6
2.1.2 Rangkaian <i>Supply Chain Management</i>	6
2.1.3 Jenis persediaan.....	7
2.1.4. Alasan diadakannya Persediaan Bahan Baku.....	9
2.1.5. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Persediaan Bahan Baku.....	10
2.1.6. Biaya-biaya Dalam persediaan Bahan Baku	11

2.2. Persediaan Bahan Penolong	13
2.3. Penelitian Terdahulu	13
BAB III.....	17
METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Flow Chart Penelitian.....	17
3.2 Alur Penelitian	18
3.2.1 Identifikasi Masalah	18
3.2.2 Studi Lapangan.....	18
3.2.3 Studi Pustaka	18
3.2.4 Pengumpulan Data	18
3.2.5 Pengolahan Data.....	19
3.3 Lokasi Penelitian.....	20
3.4 Waktu dan Jadwal Penelitian	20
BAB IV	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1. Rantai Pasok (<i>Supply Chain</i>).....	21
4.1.1. Analisis Rantai Pasok.....	24
Pada Gambar 4.6 menjelaskan aliran rantai pasok dari supplier sampai ke end customer. Berikut hasil analisa dari aliran rantai pasok adalah sebagai berikut :	
.....	25
4.1.2. Aliran Informasi	25
1. Peternak (Supplier).....	26
2. Pemasok I (Pasar Dimoro Bitar)	31
3. Pemasok II (Pasar Petemon Surabaya).....	33
4. Retail (Bebek Pak Qomar)	35
5. Konsumen Akhir	38
4.1.3. Aliran Produk	59
4.1.4. Nilai Tambah.....	59
BAB V.....	61

KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
5.1 Kesimpulan	61
5.2. Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	64
Proses Produksi	64
Bahan Olahan Setengah Jadi	64
Produk Jadi.....	65
Lokasi Penelitian.....	65
Lembar Revisi Sidang	67
Lembar Kertas Bimbingan Tugas Akhir	68
BIOGRAFI.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Permintaan dan pemenuhan Bebek	3
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	13
Tabel 3. 1 Waktu dan Jadwal Penelitian	20
Tabel 4. 1 Harga Pakan Peternakan Pak Affandi	28
Tabel 4. 2 Biaya Produksi Peternakan Bebek Pak Affandi	29
Tabel 4. 3 Biaya Produksi Supplier I Pasar Dimoro Blitar	32
Tabel 4. 4 Pengiriman Bebek Pasa Petemon Surabaya	33
Tabel 4. 5 Tabel Biaya Produksi Supplier 2 Pasar Petemon Suabaya.....	34
Tabel 4. 6 Biaya Produksi Bebek Pak Qomar	36
Tabel 4. 7 Kendala Rumah Makan Bebek Pak Qomar Weekend.....	56
Tabel 4. 8 Kritik dan Saran Bebek Pak Qomar Weekend.....	57
Tabel 4. 9 Kritik dan Saran Bebek Pak Qoma Weekday	58
Tabel 4. 10 Nilai Tambah Peternak.....	59
Tabel 4. 11 Perbandingan Nilai Tambah Pemasok	59
Tabel 4. 12 Nilai Tambah Bebek Pak Qomar	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar1. 1 Pemasok Depot Bebek dan Ayam Goreng Pak Qomar	2
Gambar 3. 1 Flowchart Penelitian	17
Gambar 1 Proses Produksi	40
Gambar 2 Olahan Produk Setengah Jadi	40
Gambar 3 Produk Jadi	41
Gambar 4 Lokasi Penelitian Cab. Lontar	41
Gambar 5 Lokasi Penelitian Cab. Mulyosari	42
Gambar 6 Lokasi Penelitian Cab. Kendang Sari	42