

TUGAS AKHIR

**ANALISIS RANTAI NILAI PADA PENGADAAN DAN
PENGOLAHAN HEWAN AQIQAH DI UNIT USAHA
AQIQAH XYZ BANDUNG**



NASYWA HANIFA MUTMAINAH

18106052

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS REKAYASA INDUSTRI DAN DESAIN
INSTITUT TEKNOLOGI TELKOM PURWOKERTO**

2022

TUGAS AKHIR

**ANALISIS RANTAI NILAI PADA PENGADAAN DAN
PENGOLAHAN HEWAN AQIQAH DI UNIT USAHA
AQIQAH XYZ BANDUNG**

**VALUE CHAIN ANALYSIS OF AQIQAH ANIMAL
PROCUREMENT AND PROCESSING AT AQIQAH XYZ
BUSINESS UNIT BANDUNG**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknik



NASYWA HANIFA MUTMAINAH

18106052

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS REKAYASA INDUSTRI DAN DESAIN
INSTITUT TEKNOLOGI TELKOM PURWOKERTO**

2022

HALAMAN PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR

ANALISIS RANTAI NILAI PADA PENGADAAN DAN PENGOLAHAN HEWAN AQIQAH DI UNIT USAHA AQIQAH XYZ BANDUNG

Dipersiapkan dan Disusun Oleh:
Nasywa Hanifa Mutmainah
18106052

Laporan Tugas Akhir telah disetujui pada tanggal :
... 8 Agustus 2022

Pembimbing I


(Ridho Ananda, S.Pd., M.Si.)
NIDN: 0626049003

Penguji I


(Fauzan Romadlon, S.TP., M.Eng.)
NIDN: 0631039004

Pembimbing II


(I Anna Tul Munikhah, S.T., M.T.)
NIDN: 0609119501

Penguji II


(Isnaini Nurisusilawati, S.T., M.Sc.)
NIDN: 065118701

Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknik Industri


(Aswan Munang, S.T., M.T.)
NIDN: 0603048702

Mengetahui,
Dekan Fakultas Rekayasa Industri dan Desain


(Muhammad Fajar Sidiq, S.T., M.T.)
NIDN: 0619029102

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Yang bertandatangan di bawah ini,

Nama Mahasiswa : Nasywa Hanifa Mutmainah

NIM : 18106052

Program Studi : Teknik Industri

Menyatakan bahwa Tugas Akhir dengan judul berikut

Analisis Rantai Nilai Pada Pengadaan dan Pengolahan Hewan Aqiqah di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung

1. Karya tulis ini adalah benar-benar ASLI dan BELUM PERNAH diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Institusi Teknologi Telkom Purwokerto maupun Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini merupakan gagasan, rumusan, dan penelitian Saya Sendiri, tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan dari Tim Dosen Pembimbing.
3. Dalam Karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan disebutkan dalam Daftar Pustaka pada karya tulis ini.
4. Perangkat lunak yang digunakan dalam penelitian ini sepenuhnya menjadi tanggungjawab Saya, bukan tanggungjawab Institut Teknologi Telkom Purwokerto.
5. Pernyataan ini Saya buat dengan sesungguhnya, apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka Saya bersedia menerima Sanksi Akademik dengan pencabutan gelar yang sudah diperoleh serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Perguruan Tinggi.

Purwokerto, 15 Juli 2022

Yang Menyatakan,



Nasywa Hanifa Mutmainah

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya lah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Analisis Rantai Nilai Pada Pengadaan dan Pengolahan Hewan di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung”. Dalam tugas akhir ini dibahas mengenai analisis kondisi rantai pasok, rantai nilai, serta perhitungan nilai tambah yang terjadi pada bagian pengadaan di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung. Sehingga harapannya analisis nilai tambah ini dapat berguna sebagai informasi mengenai seberapa besar pengolahan tiap produk memberikan nilai tambah bagi unit usaha.

Adapun maksud dan tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknik pada Program Studi Teknik Industri Institut Teknologi Telkom Purwokerto. Tentunya selama penelitian dan penulisan tugas akhir ini banyak sekali hambatan yang dialami. Namun Alhamdulillah berkat bantuan baik pengajaran, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, tugas akhir ini dapat terselesaikan dengan baik. Untuk itu penulis menyampaikan penghargaan dan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Allah SWT atas segala nikmat tak terhingga yang diberikan-Nya serta junjungan Nabi Muhammad SAW.
2. Kedua orang tua yang selalu memberikan dukungan secara moral, spiritual dan materi, serta segenap keluarga yang telah mendoakan dan memberi dukungan.
3. Bapak Aswan Munang, S.T., M.T. selaku Kepala Program Studi Teknik Industri Institut Teknologi Telkom Purwokerto atas arahan dan nasihatnya kepada penulis
4. Bapak Ridho Ananda, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing I, yang selalu meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, arahan, dorongan kepada penulis di sela kesibukannya sehingga penyusunan tugas akhir berjalan dengan baik

5. Ibu I Anna Tul Munikhah, S.T., M.T selaku dosen pembimbing II, yang juga selalu meluangkan waktu ditengah kesibukannya, atas segala bimbingan, arahan, dan saran kepada penulis sehingga tugas akhir ini bisa selesai dengan baik.
6. Bapak Yuliantho Rustandi yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung.
7. Bapak Muslim Muslimin selaku kepala produksi di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung yang selalu membantu penulis dalam proses pengumpulan data penelitian.
8. Teh Shandra Muhandiani yang selalu memberikan semangat bagi penulis untuk menyelesaikan studi sampai akhir.
9. Ibu Dipl. Ing Hj. Diah Nurwitasari M.I.Pol yang selalu memberikan motivasi untuk bersemangat dalam menuntut ilmu dan menyelesaikan studi ini.
10. Semua teman-teman dan pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah turut membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
11. *Lastly, I would like to thank you for myself for being strong and surviving until now. You are great. I hope you become a person who always grateful.*

Sebagai manusia biasa penulis menyadari penyusunan tugas akhir ini jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan dan ilmu pengetahuan yang dimiliki oleh penulis. Oleh karenanya atas kesalahan dan kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini, penulis memohon maaf dan bersedia menerima kritikan yang membangun. Terakhir, harapan penulis, semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Purwokerto, Juli 2022
Penyusun,

Nasywa Hanifa Mutmainah

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN LAPORAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR PADANAN KATA.....	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRACT	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Batasan Penelitian	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Tinjauan Pustaka	6
2.2 Dasar Teori.....	13
2.2.1 Gambaran Umum Bisnis Aqiqah	13
2.2.2 Definisi Manajemen Rantai Pasok.....	13
2.2.3 Pengertian Rantai Nilai (<i>Value Chain</i>)	14

2.2.4	Nilai Tambah.....	17
2.2.5	Struktur Biaya	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		19
3.1	Objek dan Subjek Penelitian	19
3.2	Alur Penelitian.....	19
3.3	Teknik Pengumpulan Data	20
3.4	Teknik Analisis Data	20
3.4.1	Analisis Data Rantai Pasok	21
3.4.2	Analisis Data Rantai Nilai.....	21
3.4.3	Analisis Nilai Tambah.....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		23
4.1	Hasil.....	23
4.1.1	Kondisi Rantai Pasok Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung	23
4.1.2	Kondisi Rantai Nilai Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung.....	26
4.1.3	Pengadaan Hewan Aqiqah	39
4.1.4	Proses Pengolahan	40
4.1.5	Analisis Nilai Tambah	47
4.2	Pembahasan	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		68
5.1	Kesimpulan.....	68
5.2	Saran	69
DAFTAR PUSTAKA		70
LAMPIRAN.....		74

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tinjauan Pustaka penelitian terdahulu	9
Tabel 4.1 Harga Jual Domba Peternak ke Produksi.....	23
Tabel 4.2 Harga Produk Olahan Hewan Aqiqah dan Jumlah Porsi	25
Tabel 4.3 Penjelasan Rantai Nilai di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung (Aktivitas Utama).....	27
Tabel 4.4 Penjelasan Rantai Nilai di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung (Aktivitas Pendukung)	28
Tabel 4.5 Analisis Rantai Nilai Pengolahan Hewan Aqiqah di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung	34
Tabel 4.6 Jenis dan Volume Penggunaan Bahan Baku Pengolahan Daging Menu Sate	41
Tabel 4.7 Jenis dan Volume Penggunaan Bahan Baku Pengolahan Daging Menu Rendang.....	42
Tabel 4.8 Jenis dan Volume Penggunaan Bahan Baku Pengolahan Tulang dan Jeroan Menu Gulai	44
Tabel 4.9 Jenis dan Volume Penggunaan Bahan Baku Pengolahan Tulang dan Jeroan Menu Tongsenng.....	45
Tabel 4.10 Biaya Tetap Peternakan	47
Tabel 4.11 Biaya Variabel Peternak.....	49
Tabel 4.12 Biaya Operasional	50
Tabel 4.13 Penerimaan Peternak.....	51
Tabel 4.14 Perhitungan Nilai Tambah Peternak Hewan Domba Betina.....	52
Tabel 4.15 Perhitungan Nilai Tambah Peternak Jantan	53
Tabel 4.16 Biaya Tetap Produksi	54
Tabel 4. 17 Biaya Variabel Produksi Setiap Bulan.....	55
Tabel 4.18 Biaya Variabel Produksi Per Hewan.....	56
Tabel 4.19 Biaya Operasional Produksi Setiap Bulan	57

Tabel 4.20 Biaya Operasional Produksi Per Hewan	57
Tabel 4.21 Penerimaan Pengolahan Menu Sate	58
Tabel 4.22 Penerimaan Pengolahan Menu Rendang.....	58
Tabel 4.23 Penerimaan Pengolahan Menu Gulai.....	59
Tabel 4.24 Penerimaan Pengolahan Menu Tongseng	60
Tabel 4.25 Perhitungan Nilai Tambah Menu Sate dan Gulai	61
Tabel 4.26 Perhitungan Nilai Tambah Menu Sate dan Tongseng	62
Tabel 4.27 Perhitungan Nilai Tambah Menu Rendang dan Gulai	63
Tabel 4.28 Perhitungan Nilai Tambah Menu Rendang dan Tongseng	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Pertumbuhan Bisnis Aqiqah di Indonesia (Noor, 2021).....	1
Gambar 1. 2 Data Omset Unit Usaha Aqiqah XYZ Tahun 2020-2021	2
Gambar 3. 1 Diagram Alur Penelitian.....	19
Gambar 3. 2 Rantai pasok unit usaha Aqiqah XYZ Bandung	21
Gambar 4. 1 Rantai Nilai Umum di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung.....	26
Gambar 4. 2 Rantai Nilai Pengolahan di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung	32
Gambar 4. 3 Alur Proses Pengadaan di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung	39
Gambar 4. 4 Alur Pengolahan Daging Domba Menu Sate dan Rendang di unit usaha Aqiqah XYZ Bandung	43
Gambar 4. 5 Alur Proses Pengolahan Tulang dan Jeroan Menu Gulai dan Tongseng di Unit Usaha Aqiqah XYZ Bandung	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Tabel Penjualan Hewan Per Menu Setiap Bulan.....	74
Lampiran 2 Jumlah Daging, Tulang dan Jeroan per satu hewan betina dan jantan ...	74
Lampiran 3 Harga Daging, Tulang dan Jeroan per satu kg.....	74
Lampiran 4 Tabel Kebutuhan Variabel Hewan Domba Betina Menu Sate Per Bulan	74
Lampiran 5 Tabel Kebutuhan Variabel Hewan Domba Jantan Menu Sate Per Bulan	75
Lampiran 6 Tabel Kebutuhan Variabel Hewan Domba Betina Menu Rendang Per Bulan	76
Lampiran 7 Tabel Kebutuhan Variabel Hewan Domba Jantan Menu Rendang Per Bulan	77
Lampiran 8 Tabel Kebutuhan Variabel Hewan Domba Betina Menu Gulai Per Bulan	77
Lampiran 9 Tabel Kebutuhan Variabel Hewan Domba Jantan Menu Gulai Per Bulan	78
Lampiran 10 Tabel Kebutuhan Variabel Hewan Domba Betina Menu Tongseng Per Bulan	78
Lampiran 11 Tabel Kebutuhan Variabel Hewan Domba Betina Menu Tongseng Per Bulan	79
Lampiran 12 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Betina Menu Sate Per Bulan	80
Lampiran 13 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Jantan Menu Sate Per Bulan....	81
Lampiran 14 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Betina Menu Rendang Per Bulan	82
Lampiran 15 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Jantan Menu Rendang Per Bulan	83
Lampiran 16 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Betina Menu Gulai Per Bulan ..	84
Lampiran 17 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Jantan Menu Gulai Per Bulan...	84

Lampiran 18 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Betina Menu Tongheng Per Bulan	85
Lampiran 19 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Jantan Menu Tongheng Per Bulan	86
Lampiran 20 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Betina Menu Sate Per Hewan...	86
Lampiran 21 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Jantan Menu Sate Per Hewan...	88
Lampiran 22 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Betina Menu Rendang Per Bulan	89
Lampiran 23 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Jantan Menu Rendang Per Bulan	90
Lampiran 24 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Betina Menu Gulai Per Bulan ..	91
Lampiran 25 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Jantan Menu Gulai Per Bulan..	91
Lampiran 26 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Betina Menu Tongheng Per Bulan	92
Lampiran 27 Tabel Biaya Variabel Hewan Domba Jantan Menu Tongheng Per Bulan	92
Lampiran 28 Tabel Perhitungan Nilai Tambah Hewan Domba Betina Menu Sate...	93
Lampiran 29 Tabel Perhitungan Nilai Tambah Hewan Domba Jantan Menu Sate...	93
Lampiran 30 Tabel Perhitungan Nilai Tambah Hewan Domba Betina Menu Rendang	94
Lampiran 31 Tabel Perhitungan Nilai Tambah Hewan Domba Jantan Menu Rendang	94
Lampiran 32 Tabel Perhitungan Nilai Tambah Hewan Domba Betina Menu Gulai.	94
Lampiran 33 Tabel Perhitungan Nilai Tambah Hewan Domba Jantan Menu Gulai.	95
Lampiran 34 Tabel Perhitungan Nilai Tambah Hewan Domba Betina Menu Tongheng	95
Lampiran 35 Tabel Perhitungan Nilai Tambah Hewan Domba Jantan Menu Tongheng	95
Lampiran 36 Tabel Biaya Penyusutan Peralatan Peternak	96

Lampiran 37 Tabel Biaya Penyusutan Peralatan Produksi	96
Lampiran 38 Panduan Wawancara Untuk Peternak.....	97
Lampiran 39 Panduan Wawancara Untuk Produksi	98

DAFTAR PADANAN KATA

<i>Added Value</i>	:	Nilai Tambah
APJI	:	Asosiasi Pengusaha Jasaboga Indonesia
<i>Catering</i>	:	Katering
<i>Cayene</i>	:	Cabai rawit
Gr	:	Gram
<i>Inbound Logistic</i>	:	Logistik Masuk
<i>Input</i>	:	Masukan
IRR	:	<i>Internal rate of Return</i>
Kg	:	Kilogram
<i>Market Share</i>	:	Persainagn Pasar
MI	:	Mililiter
MUI	:	Majelis Ulama Indonesia
NPV	:	<i>Net Present Value</i>
<i>Outbond Logistic</i>	:	Logistik Keluar
<i>Output</i>	:	Keluaran
<i>Outsourcing Activities</i>	:	Sistem pekerjaan alih daya
Pcs	:	Pieces
PP	:	<i>Payback Period</i>
<i>Procurement</i>	:	Pengadaan
RC	:	<i>Return Cost</i>
Rp	:	Rupiah
SDM	:	Sumber Daya Manusia
<i>Stakeholder</i>	:	Pemangku Kepentingan
<i>Supplier</i>	:	Pemasok
SWOT	:	<i>Strenghts, Weakness, Opportunities Threats</i>
UD	:	Usaha Dagang
UMKM	:	Usaha Mikro Kecil Menengah
<i>Value Chain</i>	:	Rantai Nilai