

## Supply Chain Analysis and Distribution Of Chicken Meat (Case Study UD Naya Chicken Cut, East Binjai District)

### Analisis Rantai Pasok dan Distribusi Daging Ayam Potong (Studi Kasus UD Naya Ayam Potong, Kecamatan Binjai Timur)

Riza Ayu Asmita<sup>1)</sup>; Tasya Yustika Putri<sup>2)</sup>; Siti Aisyah<sup>3)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

<sup>2)</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

<sup>3)</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: <sup>1)</sup> [Rizaayuasmita2@gmail.com](mailto:Rizaayuasmita2@gmail.com); <sup>2)</sup> [Tasyayustika60@gmail.com](mailto:Tasyayustika60@gmail.com); <sup>3)</sup> [Siti.aisyah@uinsu.ac.id](mailto:Siti.aisyah@uinsu.ac.id)

#### ARTICLE HISTORY

Received [20 Mei 2022]

Revised [06 Juni 2022]

Accepted [27 Juni 2022]

#### KEYWORDS

Supply Chain, Supply Chain Management, Distribution, Broiler

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



#### ABSTRAK

Jurnal penelitian ini mengulas tentang bagaimana rantai pasok dan distribusi yang terjadi pada kios UD Naya ayam potong di kecamatan Binjai Timur. Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif yang menjabarkan hasil penelitian berupa data deskriptif. Jenis penelitian ini memiliki definisi tentang subjek penelitian yaitu daging ayam segar serta bagaimana proses pasokannya. Penelitian ini mengambil objek yaitu daging ayam yang dijual di kios UD Naya ayam potong. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode wawancara kepada narasumber dan studi kepustakaan. Hasil yang diperoleh dari metode wawancara yaitu terdapat 3 proses rantai pasok yang terjadi pada kios UD Naya ayam potong yaitu: (1) Supplier/pemasok (peternak ayam) – Agen Penjualan – Kios UD Naya – Konsumen Akhir. (2) Supplier/pemasok (peternak ayam) – Agen Penjualan – Kios UD Naya – Pedagang kecil/keliling – Konsumen Akhir dan (3) Supplier/pemasok (peternak ayam) – Agen Penjualan – Kios UD Naya – Rumah makan – Konsumen Akhir.

#### ABSTRACT

This journal reviews how the supply chain and distribution occur at the UD Naya chicken stall in the East Binjai sub-district. This type of research uses a qualitative research approach that describes the results of research in the form of descriptive data. This type of research has a definition of the research subject, namely fresh chicken meat and how it is supplied. This study took the object of chicken meat that was sold at the UD Naya chicken stall. The research method used is the interview method to the resource persons and literature study. The results obtained from the interview method are that there are 3 supply chain processes that occur at the UD Naya chicken stall, namely: (1) Suppliers (chicken breeders) - Sales Agents - UD Naya Kiosk - Final Consumers. (2) Suppliers (chicken farmers) – Sales agents – UD Naya Kiosk – Small/mobile traders – Final consumers and (3) Suppliers (chicken farmers) – Sales agents – UD Naya Kiosk – Restaurants – Final Consumers.

## PENDAHULUAN

Salah satu efek dari globalisasi adalah agribisnis yang memiliki nilai strategis khususnya dalam penyediaan protein hewani untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri dan peluang ekspor, disamping peranannya dalam memanfaatkan peluang kesempatan kerja adalah usaha perunggasan (ayam ras), yang telah menjadi sebuah industri yang memiliki komponen lengkap dari sector hulu sampai ke hilir. Daging ayam merupakan jenis daging yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena daging ayam mengandung kadar protein tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh, mempunyai cita rasa yang baik sehingga dapat diterima semua golongan masyarakat dan semua umur, cukup mudah diolah menjadi produk olahan yang bernilai tinggi serta mudah untuk dikonsumsi (Drayanto, 2009). Ayam potong adalah merupakan ayam hasil budidaya teknologi yang memiliki karakteristik ekonomis dan ciri khas yaitu pertumbuhan yang cepat, konversi pakan yang baik dan dapat dipotong pada usia yang relatif mudah sehingga sirkulasi pemeliharaannya lebih cepat dan efisien serta menghasilkan daging yang berkualitas baik. (Arina Budiarti, 2012).

Konsep rantai pasok yaitu melihat ke seluruh bagian dari aktifitas perusahaan sehingga bisa terintegrasi. Dalam hal ini integrasi perusahaan pada bagian hulu sebagai penyedia bahan baku dan integrasi bagian hilir dalam proses distribusi dan pemasaran produk (Kambey, Kawet, dan Sumarauw 2016). Saluran distribusi merupakan perantara yang turut serta dalam proses pemindahan barang dari produsen ke konsumen (Mursid, 2015). Dalam kegiatan distribusi banyak aspek di dalamnya sehingga pendistribusian bisa berjalan dengan efektif, salah satunya adalah distributor. Distributor adalah subjek yang melakukan kegiatan distribusi. Tanpa adanya distributor maka tidak akan ada yang menjembatani produsen dan pembeli.

Saluran distribusi sangat berkaitan dengan proses rantai pasok. Dimana keduanya sangat penting dalam usaha baik usaha besar dan kecil. Rantai pasok yang di dalamnya juga membahas tentang distribusi melatih perusahaan untuk lebih tepat sasaran dalam memasarkan produk mereka. Manajemen rantai pasok adalah proses terpadu yang mendukung sistem informasi kepada manajemen mengenai pengadaan produk serta pengelolaan hubungan antarmitra. Untuk mendapatkan produk yang murah, distribusi cepat dan berkualitas adalah tiga alasan utama munculnya manajemen rantai pasok. Dengan bekerja sama antara beberapa pihak seperti perusahaan pemasok, jaringan distributor dan pengecer, serta perusahaan penyedia transportasi maka dalam hal memasarkan produk ke konsumen menjadi tepat dan cepat.

Manajemen rantai pasok merupakan koordinasi rantai-rantai pasokan mulai dari proses produksi, pengolahan, distribusi, pemasaran hingga konsumen akhir (baik restoran maupun rumah tangga). Dengan demikian dalam memberikan nilai tambah bisnis dan industri peternakan unggas secara menyeluruh (*from farm to table business*), para pelaku dalam industri perunggasan perlu memperhatikan manajemen rantai pasokan tersebut. Tujuan dalam rantai pasok ialah memastikan material terus mengalir dari sumber ke konsumen akhir. Bagian-bagian yang bergerak di dalam rantai pasok harus berjalan secepat mungkin. Hal ini dengan tujuan mencegah terjadinya penumpukan inventori di satu lokal, arus ini haruslah diatur sedemikian rupa agar bagian-bagian tersebut bergerak dalam koordinasi yang teratur.

Menurut Heny kurniawati (2008), Manajemen rantai pasok adalah koordinasi dari bahan, informasi dan arus keuangan antara perusahaan yang berpartisipasi. Manajemen rantai pasok bisa juga berarti seluruh jenis kegiatan komoditas dasar hingga penjualan produk akhir ke konsumen untuk mendaur ulang produk yang sudah dipakai. Kegiatan dalam rantai pasok ayam pedaging terdiri atas proses pemeliharaan produk ayam oleh peternak, kemudian diolah menjadi daging ayam yang siap untuk dipasarkan dari peternak hingga ke konsumen. Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis alur rantai pasok (*supply chain*) pada produk daging ayam studi kasus pada kios UD Naya ayam potong di kecamatan Binjai Timur.

## LANDASAN TEORI

### Supply Chain Management

Menurut P. Tyagi (2014), *Supply Chain* adalah suatu sistem tempat organisasi menyalurkan barang produksi dan jasanya kepada pelanggannya. Rantai ini juga merupakan jaringan atau jejaring dari berbagai organisasi yang saling berhubungan yang mempunyai tujuan yang sama, yaitu sebaik mungkin menyelenggarakan pengadaan dan penyaluran barang tersebut.

Menurut Chopra dan Meindl (2004), tujuan dari SCM adalah untuk memaksimalkan nilai keseluruhan yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan dan permintaan customer. Di sisi lain, tujuannya adalah untuk meminimalkan biaya secara keseluruhan seperti biaya pemesanan, penyimpanan, transportasi.

Menurut Heizer & Rander (2004), mendefinisikan *Supply Chain Management* (Manajemen Rantai Pasokan) sebagai kegiatan pengelolaan kegiatan-kegiatan dalam rangka memperoleh bahan mentah menjadi barang dalam proses atau barang setengah jadi dan barang jadi kemudian mengirimkan produk tersebut ke konsumen melalui sistem distribusi. Kegiatan-kegiatan ini mencakup fungsi pembelian tradisional ditambah kegiatan penting lainnya yang berhubungan antara pemasok dengan distributor. Kegiatan-kegiatan utama yang masuk dalam klasifikasi SCM adalah :

1. Kegiatan merancang produk baru (*Product Development*), kegiatan mendapatkan bahan baku.
2. Kegiatan merencanakan produksi dan persediaan (*Planning and Control*), kegiatan melakukan produksi.
3. Kegiatan melakukan pengiriman (*Distribution*).

### Saluran Distribusi

Menurut pakar ekonomi, Nitisemitro (1993:102), Saluran distribusi adalah lembaga-lembaga distributor atau lembaga-lembaga penyalur yang mempunyai kegiatan untuk menyalurkan atau menyampaikan barang-barang atau jasa-jasa dari produsen ke konsumen.

Menurut Keengan (2003:127), saluran distribusi adalah saluran yang digunakan oleh produsen untuk menyalurkan barang tersebut dari produsen sampai ke konsumen atau pemakai distribusi.

### Bentuk Distribusi

Macam-macam saluran distribusi menurut Swastha, Dharmesta dan Irawan, (2012:133) untuk barang konsumsi yaitu :

1. Produsen – konsumen : Bentuk saluran distribusi yang paling sederhana dan yang paling pendek
2. Produsen – Pengecer – Konsumen : Disebut juga saluran distribusi langsung, tetapi pengecer besar langsung melakukan pembelian kepada konsumen
3. Produsen – Pedagang besar – Pengecer – Konsumen: Produsen tidak hanya melayani penjualan besar kepada pedagang besar, tidak pada konsumen
4. Produsen – Agen – Pengecer – Konsumen: Di sini produsen memilih agen (agen penjualan atau agen pabrik) sebagai penyalurnya.
5. Produsen – Agen – Pedagang besar – Pengecer – Konsumen: Dalam saluran distribusi ini, produsen sering menggunakan agen sebagai perantara untuk menyalurkan barangnya kepada pedagang besar yang kemudian menjualnya pada toko-toko kecil.

### Penelitian Terdahulu

Afif Hakim dalam penelitiannya yang berjudul Studi Implementasi Konsep Halal Supply Chain Pada Pasokan Daging Ayam Di Pasar Baru Karawang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji mengenai kehalalan daging ayam curah dalam serangkaian proses supply chain-nya dari hulu ke hilir. Penelitian ini bersifat kualitatif dengan teknik pengumpulan data yang berasal dari hasil observasi di lapangan dan wawancara, serta studi pustaka yang berkaitan dengan hukum dalam Islam. Kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil penelitian ini yaitu ketiga pemasok daging ayam ke pasar baru Karawang secara umum berdasarkan observasi langsung di lapangan sudah memenuhi syarat syar'i mengenai kehalalan daging ayam dan sampai kepada konsumen akhir tidak terkontaminasi dengan barang haram dan najis.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif yaitu penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati (Bogdan dan Taylor dalam Moleong, 2007). Prosedur pencatatan untuk menggambarkan atau melukiskan keadaan objek yang diteliti berdasarkan fakta yang ada (Muhammad dan Sumarauw, 2014). Objek penelitian yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sistem rantai pasok pada perdagangan daging ayam di kios UD Naya Ayam Potong. Jenis data pada penelitian ini adalah data primer berasal dari hasil wawancara dengan narasumber. Wawancara dilakukan pada hari kamis tanggal 28 Juni 2022 pukul 07:24 WIB. Wawancara adalah penelitian yang dilakukan dengan mengadakan tanya jawab langsung dengan narasumber yang bersangkutan dengan penelitian ini. Penelitian kepustakaan adalah penelitian yang berguna untuk mengumpulkan data-data dengan jalur membaca literatur yang ada hubungannya dengan pemecahan masalah. Studi pustaka yang digunakan berasal dari referensi lain seperti buku, makalah, website dan jurnal.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Deskripsi Usaha

Objek penelitian yang digunakan adalah sistem rantai pasok pada perdagangan daging ayam di kios UD Naya Ayam Potong. Nama pemilik usaha bernama UD Naya ayam potong ini adalah bapak Oyon Suryono dan ibu Zubaidah. Kios ini berada di jalan Dr. Wahidin no 107 kecamatan Binjai Timur. Kios ini sudah berdiri sejak tahun 2004. Jenis ayam yang dijual di kios ini yaitu ayam putih dan ayam kampung. Selain itu, kios ini juga menjual bumbu masakan dan bahan lainnya untuk kebutuhan rumah tangga. Jenis ayam yang paling banyak disukai dan dibeli oleh konsumen adalah ayam putih atau disebut juga ayam pedaging. Untuk harga antara jenis ayam berbeda-beda. Harga ayam putih pada tanggal 28 Juni 2022 di kios UD Naya Ayam Potong bekisar Rp. 26.000 per kilonya.

### Analisis Rantai Pasok dan Saluran Distribusi

Ayam pedaging adalah ayam ras yang mampu tumbuh cepat sehingga dapat menghasilkan daging dalam waktu relatif singkat yaitu sekitar 5-7 minggu. Peternakan unggas adalah usaha membudidayakan unggas salah satunya adalah ayam untuk mendapatkan daging, telur atau juga bulu dan kotorannya. Pada usaha ayam potong UD Naya, belum memiliki peternakan unggas sendiri dalam hal memasok stok ayam yang ada di kios. Ayam-ayam tersebut di dapatkan melalui agen. Sebelum sampai ke tangan agen, stok ayam di dapatkan dari supplier atau pemasok (peternakan ayam). Proses produksi yang dilakukan oleh pemasok yaitu melakukan proses pembibitan dengan perawatan yang baik yang diperlukan untuk menunjang pertumbuhan bibit menjadi ayam dewasa yang siap panen. Perawatan meliputi pemberian pakan dan minum, memperhatikan kebersihan kandang, melakukan vaksinasi terhadap berbagai penyakit dan pemberian vitamin.

Dalam ilmu pemasaran, agen adalah penyalur produsen atau perusahaan tertentu untuk menjualkan produk berupa barang atau jasa yang dijual oleh sebuah perusahaan. Secara umum, agen memiliki peran sebagai penghubung atau perantara konsumen dengan perusahaan penyedia barang atau jasa. Dalam penelitian ini, agen disini berperan sebagai penghubung antara supplier atau pemasok (peternakan ayam) kepada kios UD Naya ayam potong. Dari pemasok, ayam di hubungkan kepada agen penjualan kemudian ke kios permanen UD Naya. Setelah dari kios, stok ayam tersebut disalurkan kembali seperti pengecer khusus, pedagang kecil/keliling, rumah makan dan langsung ke konsumen akhir.

Pedagang kecil secara substansial dapat diartikan sebagai usaha kecil masyarakat yang bergerak di bidang perdagangan dengan lingkungan usaha yang relative kecil, terbatas dan tidak bersifat tetap. Pedagang kecil terdiri dari pedagang yang membuka tempat berjualan sederhana yang di datangi oleh konsumen atau pedagang keliling yang mendatangi konsumennya. Rumah makan adalah istilah umum untuk menyebut usaha tata boga, yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan tersebut serta menetapkan tariff tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Rumah makan biasanya membeli stok daging ayam segar yang sudah di potong dalam jumlah tertentu dan banyak sebagai stok untuk persediaan rumah makan. Kemudian rumah makan mengolah daging ayam tersebut menjadi makanan yang akan di sajikan dan di santap oleh konsumen akhir. Konsumen akhir adalah pengguna atau pemanfaat akhir dari suatu produk. Konsumen membeli secara langsung datang ke kios UD Naya ayam potong, kemudian di olah dan di nikmati secara pribadi.

### Halal Supply Chain

Manajemen rantai pasok halal atau *halal supply chain management* adalah kunci dalam menerapkan prinsip halal dalam suatu produk, khususnya produk makanan. Proses penyediaan bahan, pemrosesan, pengemasan, dan penyajian yang tercakup dalam proses rantai pasok menjadi ukuran halalnya suatu produk. Stok ayam di kios UD Naya ayam potong semuanya masih dalam keadaan segar. Perawatan ayam hidup dilakukan dengan baik mulai dari pemberian pakan, minum, vitamin dan kandangnya. Hampir setiap hari dan biasanya stok ayam akan habis terjual dalam satu hari bahkan bisa kurang dari satu hari. Pada proses penyembelihan ayam juga dilakukan sesuai dengan syariat Islam. Melakukan penyembelihan dengan benar sangat penting agar ayam dapat dimakan secara halal. Dimulai dari pangkal leher unggas dengan memutus saluran pernafasan. Setelah itu, memotong bagian saluran

makan dan dua urat lehernya. Dengan menyediakan pisau yang bersih dan tajam juga dapat mempermudah proses penyembelihan.

Berdasarkan hasil wawancara narasumber, jumlah pegawai saat ini ada 3 orang pegawai. Semua pegawai sudah melewati masa latihan mengenai bagaimana cara menyembelih ayam dengan baik dan benar sesuai syariat Islam. Mengawali menyembelih dengan mengucap nama Allah dan basmalah. Memastikan bahwa ayam yang akan disembelih harus dalam keadaan hidup, sehat dan bersih. Pemotongan disunahkan untuk dihadapkan kearah kiblat. Pemotongan yang dilakukan dengan sekali sayatan hingga urat terputus, agar tidak menyiksa ayam tersebut. Darah ayam dibiarkan di luar dengan waktu minimal 3 menit sebelum proses berikutnya untuk dibersihkan dalam posisi digantung sebagai bentuk pembersihan yang lebih baik. Setelah ayam dipastikan suah benar-benar mati, maka langkah selanjutnya yaitu memasukkan ayam ke dalam tong air panas agar bulu mengalami perontokan dengan mudah. Selanjutnya ayam dimasukkan ke dalam bubutan ayam agar bulu dapat rontok dengan bersih. Setelah bulu ayam rontok dengan bersih, ayam di potong-potong sesuai keinginan konsumen. Ayam yang sudah di potong dikemas dan sampai ke tangan konsumen.

### **Peran Pemerintah Dalam Rantai Pasok**

Pemerintah sebagai subsistem jasa penunjang dalam rantai pasok ayam pedaging memiliki peran penting dalam pengaturan bisnis perunggasan. Salah satu peran pemerintah dalam industri perunggasan adalah menciptakan kestabilan harga jual ayam. Kestabilan harga dapat terwujud apabila terdapat interaksi antara pembeli dan penjual disertai dengan adanya penggabungan kesepakatan permintaan oleh pembeli dan penawaran oleh penjual (Sukirno, 2004). Berbagai upaya dilakukan pemerintah dalam pengembangan industri perunggasan nasional. Diantaranya ialah peningkatan produktivitas dan daya saing industri perunggasan melalui modernisasi budidaya dan rantai pasok.

## **KESIMPULAN**

Aktivitas-aktivitas yang terjadi dalam penjualan di kios UD Naya ayam potong sudah memenuhi syari'at Islam. Hal ini dapat dilihat dari mulai perawatan ayam hidup, menyembelih dengan mengucap nama Allah, melakukan proses penyembelihan ayam dari hidup hingga ayam benar-benar mati sesuai syari'at Islam dan juga para pekerja yang sudah diberikan pelatihan untuk menyembelih dengan baik dan benar. Peran pemerintah sebagai subsistem jasa penunjang sangat diperlukan dalam menjaga kestabilan harga jual ayam dan pengawasan kegiatan pendistribusian daging ayam, sehingga pada akhirnya peternak sebagai produsen dan konsumen yang membeli daging ayam tidak akan merasa dirugikan.

Proses rantai pasok yang terjadi pada kios UD Naya ayam potong yaitu :

1. Supplier/pemasok (peternak ayam) – Agen Penjualan – Kios UD Naya – Konsumen Akhir.
2. Supplier/pemasok (peternak ayam) – Agen Penjualan – Kios UD Naya – Pedagang kecil/keliling – Konsumen Akhir.
3. Supplier/pemasok (peternak ayam) – Agen Penjualan – Kios UD Naya – Rumah makan – Konsumen Akhir.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Hakim Afif. 2021. Studi Implementasi Konsep Halal Supply Chain Pada Pasokan Daging Ayam Di Pasar Baru Karawang. *Jurnal Buana Ilmu*. Vol 5(2). 140-157.
- Purwaningsih Ratna, dkk. 2016. Analisis Rantai Pasok dan Distribusi Ayam Pedaging. Departemen Teknik Mesin dan Industri ISBN 978-602-73461-3-0. 176-183.

Risyaldi Aslan, dkk. 2021. Studi Produk Halal Daging Ayam Potong Dengan Pendekatan Rantai Pasok (Supply Chain) Di Makassar. Jurnal International Journal Mathla'ul Anwar of Halal Issues. Vol 1(1). 40-48.

Rumimpunu Veronica, dkk. 2018. Analisis Rantai Pasok Ayam Pedaging Pada Peternakan Waruga Desa Loloh Kecamatan Tombariri Timur, Kabupaten Minahasa. Jurnal EMBA. Vol.6(3). 1688 – 1697.