

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara kepulauan yang wilayahnya terdiri dari daratan dan perairan, sehingga Indonesia dikenal sebagai negara maritim dan agraris, maka Indonesia memiliki kekayaan sumber daya energi dan hayati yang beragam. Secara geografis Indonesia memiliki lokasi yang strategis yaitu dihipit oleh dua benua yaitu Asia dan Australia sehingga menjadikan Indonesia sebagai pangsa pasar yang potensial. Hal tersebut mengakibatkan pertumbuhan ekonomi di Indonesia dapat tumbuh dengan pesat. Untuk melihat pertumbuhan perekonomian suatu negara salah satunya dengan melihat Produk Domestik Bruto (PDB) negara tersebut. Berikut merupakan PDB Indonesia seperti tertera dalam tabel 1.1 berikut.

Tabel 1.1 PDB Atas Dasar Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha (Miliar Rupiah) Tahun 2016-2019

No.	PDB Lapangan Usaha	2016	2017	2018	2019*	Total
1.	Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	1.210.956	1.257.876	1.307.026	1.059.891	4.835.747,70
2.	Pertambangan dan Penggalian	774.593,1	779.678,4	796.505	603.150,1	2.953.926,60
3.	Industri Pengolahan	2.016.877	2.103.466	2.193.266	1.703.215	8.016.824,40
4.	Pengadaan Listrik dan Gas	100.009,9	101.551,3	107.108,6	82.050,3	390.720,10
5.	Konstruksi	925.040,3	987.924,9	1.048.083	814.467,6	3.775.515,60
6.	Perdagangan Besar dan Eceran, Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	1.255.761	1.311.763	1.376.937	1.080.933	5.025.393,70
7.	Transportasi dan Pergudangan	374.843,4	406.679,4	435.185,3	343.201,2	1.559.909,30
8.	Jasa Keuangan dan Asuransi	378.279,4	398.959,3	415.579,1	328.533	1.521.350,80
9.	Real Estate	279.500,5	289.730,4	300.106,7	236.850,7	1.106.188,30
10.	Jasa Perusahaan	159.321,7	172.763,8	187.691,1	153.357,8	673.134,40

No.	PDB Lapangan Usaha	2016	2017	2018	2019*	Total
11.	Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	319.965	326.570,7	349.506,6	266.778,1	1.262.820,40
12.	Jasa Pendidikan	293.887,6	304.762,1	321.083,6	247.587,9	1.167.321,20
13.	Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	102.490,2	109.504,1	117.314,9	93.978,8	423.288,00
14.	Jasa lainnya	156.507,5	170.177,3	185.468,9	152.033,2	664.186,90

Sumber : Badan Pusat Statistik Indonesia, 2019 (* triwulan)

Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia merupakan pendapatan Indonesia yang terdiri dari 14 sektor. Pada tahun 2016-2019 sektor yang terbesar adalah sektor Industri pengolahan dengan total mencapai 8.016.824,40 (miliar rupiah). Urutan berikutnya diikuti oleh sektor perdagangan besar dan eceran, reparasi mobil dan sepeda motor yaitu sebesar 5.025.393,70 (miliar rupiah). Urutan ketiga adalah sektor pertanian, peternakan, kehutanan, dan perikanan yaitu sebesar 4.835.747,70 (miliar rupiah). Berdasarkan PDB tersebut kontribusi terbesar dalam perekonomian Indonesia adalah sektor industri pengolahan.

Akan tetapi apabila kita melihat dari sisi Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) pada sebagian wilayah di Indonesia di luar pulau Jawa misalnya Kalimantan Tengah industri pengolahan khususnya makanan berada di bawah sektor pertanian, peternakan, kehutanan, dan perikanan. Berikut PDRB Kalimantan Tengah menurut lapangan usaha dari tahun 2017-2020 yang tertera dalam Tabel 1.2 berikut.

Tabel 1.2 PDRB Kalimantan Tengah Menurut Lapangan Usaha Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha Tahun 2017-2020 (Milyar Rupiah)

No.	Sektor PDRB Lapangan Usaha	PDRB Triwulan Atas Dasar Harga Berlaku (Milyar Rupiah)			
		2017	2018	2019	2020
1.	Pertanian, Kehutanan, dan Perikanan	6.800,78	7.087,94	7.173,30	8.212,50
2.	Pertambangan dan Penggalian	3.868,83	4.161,08	4.837,20	4.636,80
3.	Industri Pengolahan	5.189,61	5.504,72	5.333,70	5.721,80

No.	Sektor PDRB Lapangan Usaha	PDRB Triwulan Atas Dasar Harga Berlaku (Milyar Rupiah)			
		2017	2018	2019	2020
4.	Pengadaan Listrik dan Gas	22,90	26,54	30,40	36,10
5.	Pengadaan Air, Pengelolaan Sampah, Limbah dan Daur Ulang	28,22	30,86	34,10	38
6.	Konstruksi	2.727,71	3.232,26	3.692	3.322
7.	Perdagangan Besar dan Eceran; Reparasi Mobil dan Sepeda Motor	3.619,53	4.124,58	4.860,50	5.169,70
8.	Transportasi dan Pergudangan	2.119,61	2.279,53	2.736,90	2.835,70
9.	Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum	565,50	618,80	701,70	742,30
10.	Informasi dan Komunikasi	296,49	324,32	374,80	374,10
11.	Jasa Keuangan dan Asuransi	989,92	1.091,82	1.167,80	1296,60
12.	Real Estate	624,19	726,96	813,80	857,70
13.	Jasa Perusahaan	11,42	13	14,80	14,80
14.	Administrasi Pemerintahan, Pertahanan dan Jaminan Sosial Wajib	1.759,43	2.003,27	2.212,20	2.306,30
15.	Jasa Pendidikan	1.381,17	1.568,13	1.765,50	1.914,10
16.	Jasa Kesehatan dan Kegiatan Sosial	577,45	652,44	742,30	813,10
17.	Jasa lainnya	312,12	354,18	400,80	390

Sumber : Badan Pusat Statistik Kalteng, 2020

Berdasarkan data diatas Pendapatan Domestik Regional Bruto (PDRB) sektor industri pengolahan di Kalimantan Tengah masih cukup tinggi dibanding dengan sektor lain, meskipun masih dibawah sektor pertanian, peternakan, kehutanan, dan perikanan. Hal tersebut dapat membuat industri pengolahan menjadi salah satu fokus sektor penting pembangunan ekonomi nasional diluar pulau Jawa dimana didalamnya termasuk kegiatan usaha/bisnis pengolahan ayam. Bisnis pengolahan ayam dapat turut berperan serta dalam rangka pembangunan ekonomi Indonesia karena dapat menjadi sumber pendapatan, penyedia lapangan kerja serta penghasil bahan pangan berkualitas tinggi khususnya protein hewani yang mampu menunjang ketersediaan gizi bagi masyarakat.

Bisnis pengolahan ayam merupakan bisnis yang cukup prospektif meskipun seperti jenis kegiatan usaha pada umumnya kegiatan bisnis pengolahan ayam juga memiliki beberapa masalah. Dalam menghadapi tingkat persaingan perdagangan setiap industri diuntut untuk mampu dan siap memiliki daya saing yang tinggi. Daya saing yang tinggi mutlak diperlukan bagi setiap industri agar tetap dapat unggul. Salah satunya adalah industri pengolahan ayam.

Kebutuhan daging unggas di provinsi Kalimantan Tengah sebagai konsumsi masyarakat dari tahun ke tahun semakin meningkat, hal ini dikarenakan jenis hewan ini mudah diperoleh, harga yang relatif murah dan ketersediaan komoditi secara kontinyu. Kenaikan permintaan terhadap ayam broiler terbanyak terjadi di daerah Kabupaten Kotawaringin Barat disusul Kabupaten Kotawaringin Timur dan Kabupaten Kapuas. Hal ini dapat dilihat pada tabel 1.3 berikut.

Tabel 1.3 Produksi Ayam Broiler (kg) di Provinsi Kalimantan Tengah Tahun 2015-2018

Kabupaten/Kota	Produksi Ayam Broiler (Kg)			
	2018	2017	2016	2015
Kotawaringin Barat	9.365.820	1.759.313	1.297.827	892.500
Kotawaringin Timur	4.427.220	2.621.427	2.413.875	235.500
Kapuas	3.459.450	3.240.285	724.089	706.428
Barito Selatan	1.053.758	1.050.105	1.019.520	396.188
Barito Utara	1.030.652	1.016.583	1.004.798	695.840
Sukamara	99.807	174.600	76.359	74.496
Lamandau	615.930	328.950	241.049	235.125
Seruyan	553.991	359.258	389.927	364.343
Katingan	525.810	265.013	181.862	146.762
Pulang Pisau	3.351.633	216.525	1.568.433	1.374.123
Gunung Mas	135.155	134.318	132.960	134.325
Barito Timur	669.525	255.314	247.877	241.830
Murung Raya	888.066	862.200	835.950	774.750
Palangka Raya	6.159.375	6.081.900	2.143.605	3.095.738

Sumber: Badan Pusat Statistik Kalteng, 2018

Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa bisnis pengolahan ayam di Kalimantan Tengah sudah cukup berkembang secara pasar. Beberapa perusahaan di sektor ini sudah mampu mengolah hasil ayam broiler menjadi makanan olahan yang kemudian dipasarkan. Seperti bidang agribisnis pada umumnya bisnis pengolahan ayam broiler juga memiliki karakteristik yang tidak berbeda dengan komoditi lainnya. Komoditi ini memiliki risiko ketergantungan yang besar diantara supplier, produsen serta konsumen. Sifat-sifat ayam broiler antara lain sensitif atas perubahan cuaca, mudah busuk atau rusak (*perishable*) dan dikonsumsi dalam jumlah sedikit tapi terus-menerus. Meningkatkan daya saing produk adalah upaya untuk mengembangkan usaha di bidang ini. Ayam broiler memerlukan penanganan atau perlakuan yang tepat antara lain pengolahan, pengemasan dan pengawetan untuk menambah kegunaan atau menimbulkan nilai tambah sehingga harga ayam broiler tersebut menjadi tinggi. Nilai tambah menyatakan besarnya tambahan manfaat dan keuntungan yang diperoleh setelah proses pengolahan. Semakin besar nilai tambah maka semakin besar keuntungan yang diperoleh produsen. Persaingan antar bisnis adalah dengan tujuan untuk mendapatkan pelanggan.

Menurut Schnaars (dalam Tjiptono, 2002), segala sesuatu bisnis memiliki tujuan yang mendasar yaitu untuk menciptakan pelanggan-pelanggan yang merasa puas. Pelanggan yang puas mereka akan melakukan pembelian ulang terhadap produk tersebut atau mereka akan merekomendasikan pada orang lain atas produk tersebut sehingga terbentuk hubungan antara perusahaan dan pelanggannya menjadi harmonis, serta membentuk suatu rekomendasi dari mulut ke mulut yang positif sehingga pelanggan akan merekomendasikan produk dari perusahaan tersebut ke orang lain. Memaksimalkan daya saing dari suatu produk pada situasi dan kondisi ekonomi yang memiliki persaingan yang ketat seperti sekarang ini serta pembeli yang dihadapkan pada pilihan produk sama yang beraneka macam hanya bisa dimenangkan dengan berinovasi dan memberikan nilai yang lebih unggul. Kondisi tersebut memerlukan beberapa strategi diantaranya; memahami nilai pelanggan, menciptakan nilai pelanggan, memberikan nilai pelanggan, memenangkan nilai pelanggan, mempertahankan nilai pelanggan. Agar strategi dapat berhasil, setiap perusahaan perlu untuk

menerapkan konsep rantai nilai dan saluran penyerahan nilai atau rantai pasok (Kotler, 2004).

Berkembangnya usaha dibidang pengolahan makanan khususnya pengolahan ayam broiler tidak terlepas untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumennya. Pengolahan umumnya dilakukan untuk memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai tambah, serta memungkinkan konsumen mendapatkan bahan pangan hewani dalam ragam bentuk dan rasa. Beberapa perusahaan dengan skala usaha yang kecil dan besar telah berhasil dalam mengelola usaha pengolahan daging ayam ini. Di Kabupaten Kotawaringin Timur terdapat perusahaan yang berhasil dalam mengembangkan usaha pengolahan ayam broiler ini, perusahaan tersebut dikenal masyarakat dengan nama UD. Putra Gilingan. Perusahaan ini bergerak dalam usaha penyedia daging ayam broiler segar dan mengolah daging ayam broiler menjadi adonan cilok dan bakso. Daging ayam broiler segar dijual secara langsung karkas (utuh) maupun kemasan dalam satu kilogram melalui proses pemotongan, pembersihan, dan pengemasan sedangkan pada adonan cilok dan bakso dilakukan proses pengolahan yang lebih panjang. Cilok dan bakso merupakan campuran daging ayam, tepung dan bumbu yang telah mengalami proses penggilingan. Perusahaan UD. Putra Gilingan sudah menjalankan usaha dalam bidang pengolahan ayam sejak tahun 2007 dan merupakan perusahaan yang menggeluti usaha dibidang pengolahan ayam broiler yang berlokasi di Kabupaten Kotawaringin Timur, Kalimantan Tengah. Kondisi lokasi pelanggan yang bertempat tinggal di *camp-camp* perusahaan kelapa sawit dan sebagian besar berprofesi sebagai karyawan perusahaan kelapa sawit, sering menjadi kendala dalam memasarkan produk dengan kualitas yang masih baik sampai pada konsumen.

Dalam hal pemasaran cilok dan bakso perusahaan membentuk mitra penjualan yang berkeliling setiap harinya ke lokasi *camp-camp* perusahaan kelapa sawit. Jumlah mitra penjualan cilok dan bakso yang tergabung dengan UD. Putra Gilingan adalah 40 orang yang memiliki lokasi penjualan masing-masing di beberapa perusahaan kelapa sawit. Berbeda dengan pemasaran cilok dan bakso, dalam memasarkan daging ayam segar perusahaan selama ini baru

dapat bekerja sama dengan koperasi penyedia sembako minimarket Bumitama mart yang merupakan bagian dari perusahaan PT. Bumitama Gunajaya Agro yang memiliki 15 lokasi di seluruh wilayah perusahaan.

Dengan lokasi perusahaan-perusahaan kelapa sawit yang berada didekat lokasi perusahaan UD. Putra Gilingan, berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, perusahaan menargetkan untuk dapat memperluas pemasaran produk daging ayam segar maupun dalam bentuk cilok dan bakso. Penelitian ini, membahas apakah dengan proses bisnis yang dijalankan perusahaan, apakah bisnis pengolahan ayam ini layak untuk dijadikan penanaman modal.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah berdasarkan latar belakang diatas antara lain adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi rantai pasok dan distribusi nilai tambah disepanjang rantai pasok pengolahan ayam broiler di UD. Putra Gilingan?
2. Bagaimana kelayakan bisnis pengolahan ayam broiler di UD. Putra Gilingan?
3. Bagaimana penerapan *value chain* pengolahan ayam broiler di UD. Putra Gilingan?
4. Bagaimana posisi perusahaan UD. Putra Gilingan dalam menjalankan usaha pengolahan ayam broiler berdasarkan analisis SWOT?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan agar dapat memberikan jawaban terhadap masalah yang telah dirumuskan. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi kondisi rantai pasok dan distribusi nilai tambah disepanjang rantai pasok pengolahan ayam broiler di UD. Putra Gilingan.
2. Mengetahui bisnis yang dijalankan UD. Putra Gilingan merupakan bisnis yang layak untuk dilakukan investasi atau tidak.

3. Mengetahui penerepan *value chain* pada proses pengolahan ayam broiler di UD. Putra Gilingan.
4. Mengetahui posisi perusahaan UD. Putra Gilingan dalam menjalankan usaha pengolahan ayam broiler berdasarkan analisis SWOT.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas didapatkan manfaat penelitian antara lain:

1. Manfaat Teoritis

- a. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan teori-teori mengenai logistik dan rantai pasok, karena dalam penelitian ini dijelaskan mengenai alur rantai pasok pada pengolahan ayam broiler.
- b. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan *value chain* dalam bisnis usaha pengolahan ayam broiler, khususnya pada UD. Putra Gilingan.
- c. Sebagai penerapan ilmu logistik yang telah diperoleh di bangku perkuliahan dan penerapan pada kehidupan bermasyarakat.

2. Manfaat Praktis

- a. Mengetahui sistem jaringan rantai pasok pada pengolahan ayam broiler di UD. Putra Gilingan.
- b. Mengetahui kelayakan bisnis pengolahan ayam broiler di UD. Putra Gilingan.
- c. Mengetahui aktivitas-aktivitas utama dan pendukung yang menjadi keunggulan dan kelemahan yang ada pada pengolahan ayam broiler dalam menghadapi persaingan dan mencapai kepuasan konsumennya.
- d. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi mahasiswa Sekolah Tinggi Manajemen Logistik Indonesia khususnya, dan mahasiswa lain pada umumnya dalam mengetahui sistem rantai pasok serta penerapan *value chain* pada pengolahan ayam broiler.

1.5 Batasan Penelitian

Untuk memudahkan dalam melakukan penelitian, maka dibutuhkan pembatasan penelitian sehingga penyelesaian menjadi lebih jelas. Adapun batasan penelitian sebagai berikut.

1. Membahas rantai pasok pada pengolahan ayam broiler di UD. Putra Gilingan.
2. Objek penelitian berfokus pada sistem jaringan rantai pasok, analisis kelayakan bisnis, dan penerapan *value chain* pada pengolahan ayam broiler UD. Putra Gilingan.
3. Penelitian dilakukan di UD. Putra Gilingan, Cempaga Hulu, Kotawaringin Timur, Kalimantan Tengah pada bulan April 2020.
4. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung ke UD. Putra Gilingan dan juga wawancara dengan pihak-pihak terkait.

1.6 Sistematika Penulisan

Laporan penelitian ini disusun menjadi enam bab agar lebih mudah dimengerti dan terstruktur sesuai prosedur sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi mengenai latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penulisan, manfaat penelitian, batasan penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II STUDI PUSTAKA

Bab ini berisi uraian mengenai teori-teori yang berhubungan dengan penelitian ini. Studi pustaka yang diuraikan meliputi rantai pasok, manajemen rantai pasok, rantai nilai, konsep *value added*, ayam broiler, kemitraan, biaya, investasi, dan analisis SWOT.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi tentang langkah-langkah yang digunakan untuk mengidentifikasi, menganalisa, serta memecahkan masalah yang diteliti dalam bentuk diagram alir (*flowchart*) mulai dari data penelitian, teknik pengumpulan serta pengolahan data.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisi data-data yang diperoleh baik melalui wawancara maupun observasi langsung di UD. putra Gilingan seperti gambaran umum perusahaan, proses rantai pasok, pola kemitraan perusahaan, biaya variabel dan biaya tetap yang diperlukan untuk produksi, pemetaan rantai nilai, menghitung *value added*, matriks *external strategic factor analysis summary*, matriks *internal strategic factor analysis summary*.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisi hasil analisis mengenai penjabaran hasil penelitian berupa analisis kelayakan investasi, analisis rantai nilai (*value chain analysis*), dan juga analisis kuadran SWOT untuk mengetahui bagaimana posisi perusahaan saat ini dan juga apakah bisnis tersebut merupakan bisnis yang layak untuk dilakukan investasi.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan yang didapat setelah melakukan analisis yang merupakan jawaban dari tujuan penelitian dan saran untuk menyikapi hasil dari analisis penelitian yang dilakukan, agar lebih bermanfaat.

DAFTAR PUSTAKA

Bab ini memuat semua sumber kepustakaan yang digunakan dalam penelitian ini, baik berupa buku, artikel, jurnal, maupun sumber-sumber lainnya.

LAMPIRAN

Bab ini memuat keterangan, tabel, gambar, dan hal-hal lain yang perlu dilampirkan guna menunjang dan memperjelas uraian.