

## DAFTAR ISI

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| ABSTRAK .....                                                      | i    |
| <i>ABSTRACT</i> .....                                              | iii  |
| LEMBAR PENGESAHAN .....                                            | v    |
| LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS .....                               | vi   |
| KATA PENGANTAR .....                                               | vii  |
| DAFTAR ISI.....                                                    | viii |
| DAFTAR GAMBAR .....                                                | xi   |
| DAFTAR TABEL.....                                                  | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                               | xv   |
| DAFTAR SIMBOL.....                                                 | xvi  |
| DAFTAR ISTILAH .....                                               | xvii |
| BAB I PENDAHULUAN .....                                            | 1    |
| I.1 Latar Belakang.....                                            | 1    |
| I.2 Rumusan Masalah.....                                           | 7    |
| I.3 Tujuan .....                                                   | 8    |
| I.4 Manfaat .....                                                  | 8    |
| I.5 Batasan dan Asumsi.....                                        | 8    |
| I.6 Sistematika Penulisan .....                                    | 9    |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....                                       | 11   |
| II.1 Literatur terkait Teori/Konsep Umum/Model/Kerangka Kerja..... | 11   |
| II.1.1 Rumah Potong Ayam (RPA).....                                | 11   |
| II.1.2 UMKM .....                                                  | 11   |
| II.1.3 Rantai Pasok .....                                          | 12   |
| II.1.4 Studi Kelayakan Usaha .....                                 | 12   |
| II.2 Alasan Pemilihan Metode .....                                 | 18   |
| II.3 Perbandingan Tugas Akhir Terdahulu.....                       | 19   |
| BAB III METODOLOGI PENYELESAIAN MASALAH .....                      | 21   |
| III.1 Kerangka Berpikir .....                                      | 21   |
| III.2 Sistematika Penyelesaian Masalah.....                        | 22   |
| III.2.1 Tahap Pendahuluan .....                                    | 24   |
| III.2.2 Tahap Pengumpulan Data .....                               | 24   |

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| III.2.3 Tahap Pengolahan Data.....                                       | 24 |
| III.2.4 Tahap Analisis.....                                              | 25 |
| III.2.5 Tahap Kesimpulan dan Saran.....                                  | 25 |
| III.3 Rancangan Pengumpulan Data .....                                   | 25 |
| BAB IV PERANCANGAN SISTEM.....                                           | 28 |
| IV.1 Gambaran Umum Subjek Penelitian.....                                | 28 |
| IV.2 Pengumpulan Data .....                                              | 29 |
| IV.2.1 Data <i>Demand</i> Daging Ayam Broiler UMKM Kuliner .....         | 29 |
| IV.2.2 Kandidat Lokasi Rumah Potong Ayam .....                           | 30 |
| IV.2.3 Lokasi UMKM.....                                                  | 30 |
| IV.3 Pengolahan Data .....                                               | 32 |
| IV.3.1. Matriks Jarak.....                                               | 32 |
| IV.3.2 Biaya BBM/Km .....                                                | 33 |
| IV.3.3 Kapasitas Produksi Setiap Kandidat Lokasi .....                   | 33 |
| IV.3.4 Biaya Operasi Per Tahun Setiap Tipe .....                         | 34 |
| IV.4 Perancangan Analisis Kelayakan Usaha.....                           | 34 |
| IV.4.1 Aspek Pasar dan Pemasaran.....                                    | 34 |
| IV.4.2 Aspek Hukum .....                                                 | 46 |
| IV.4.3 Aspek Manajemen dan Organisasi.....                               | 46 |
| IV.4.4 Aspek Lingkungan .....                                            | 47 |
| IV.4.5 Aspek Teknis .....                                                | 48 |
| IV.4.6 Aspek Finansial.....                                              | 58 |
| IV.5 Hasil Perancangan Analisis Kelayakan Usaha .....                    | 77 |
| IV.5.1 NPV ( <i>Net Present Value</i> ).....                             | 77 |
| IV.5.2 IRR ( <i>Interest Rate of Return</i> ).....                       | 77 |
| IV.5.3 PP ( <i>Payback Period</i> ).....                                 | 78 |
| IV.5.4 BCR ( <i>Benefit Cost Ratio</i> ) .....                           | 79 |
| IV.6 Verifikasi dan Validasi Hasil Perancangan.....                      | 79 |
| IV.6.1 Verifikasi Hasil Perancangan.....                                 | 80 |
| IV.6.2 Validasi Hasil Perancangan .....                                  | 84 |
| BAB V ANALISA DAN EVALUASI HASIL PERANCANGAN .....                       | 87 |
| V.1 Analisa Hasil Rancangan .....                                        | 87 |
| V.1.1 Analisis Rantai Pasok Daging Ayam Broiler Untuk UMKM Kuliner ..... | 87 |

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| V.1.2 Analisis Harga Daging Ayam Broiler ..... | 88 |
| V.2 Analisis Sensitivitas .....                | 89 |
| V.2.1 Perubahan <i>Demand</i> Awal.....        | 89 |
| V.2.2 Kenaikan Biaya Operasional.....          | 90 |
| V.2.3 Penurunan Harga Jual Produk.....         | 91 |
| BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....              | 93 |
| VI.1 Kesimpulan .....                          | 93 |
| VI.2 Saran .....                               | 94 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                           | 95 |