

**ANALISIS RANTAI PASOK (*SUPPLY CHAIN*) ITIK
DI RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY DI
LOWOKWARU KOTA MALANG**

SKRIPSI

Oleh :

**M Habib Islami
NIM. 145050101111173**



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2018**

**ANALISIS RANTAI PASOK (*SUPPLY CHAIN*) ITIK
DI RUMAH MAKAN BEBEK SINJAY DI
LOWOKWARU KOTA MALANG**

SKRIPSI

Oleh :

**M Habib Islami
NIM. 145050101111173**

Penelitian ini merupakan salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Sarjana Peternakan pada Fakultas
Peternakan Universitas Brawijaya

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA
MALANG
2018**

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Blitar pada tanggal 01 Maret 1996 sebagai putra pertama Bapak Moh Khamim dan Ibu Anissatur Rahman. Riwayat pendidikan yang pernah ditempuh penulis adalah BA Restu (2000-2002), MI Jenderal Sudirman (2002-2008), SMP Negeri 6 Malang (2008-2011), SMA Negeri 4 Malang (2011-2014) dan melanjutkan pendidikan S-1 di Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang pada tahun 2014 melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Selama kuliah penulis aktif dalam berbagai kegiatan organisasi yaitu Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Barisan Orang Sukses (BOS) sebagai anggota, Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Fapet Sport Community (FASCO) sebagai anggota, Eksekutif Mahasiswa Universitas Brawijaya (EM UB 2014 dan EM UB 2015) sebagai anggota, Badan Eksekutif Mahasiswa Fapet UB (BEM Fapet UB 2016) sebagai menteri pemuda dan olahraga, dan Earth Hour Malang 2017 sebagai anggota. Penulis pernah mengikuti program mahasiswa wirausaha (PMW) 2017 dengan produk crysghurt (kerupuk yoghurt crispy) dan memperoleh pendanaan di tahun yang sama. Penulis pernah melaksanakan magang di beberapa peternakan yaitu peternakan ulat hongkong di Kota Batu tahun 2015 dan peternakan sapi perah CV Karunia di Kota Kediri tahun 2016. Penulis melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Mojokerto Jawa Timur.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah yang Maha Kuasa atas segala limpahan rahmat, karunia dan hidayahNya sehingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “**Analisis Rantai Pasok (*Supply Chain*) Itik di Rumah Makan Bebek Sinjay di Lowokwaru Kota Malang**” sebagai syarat untuk mendapatkan gelar S1 Peternakan Fakultas pada Peternakan Universitas Brawijaya. Pada kesempatan ini penulis juga sangat berterimakasih kepada yang terhormat:

1. Orang tua yaitu ayah Moh Khamim serta Ibu Anisatur Rahman atas jasa-jasanya, kesabaran, doa, pengorbanan yang luar biasa untuk penulis.
2. Dr. Ir. Bambang Ali Nugroho, MS, DAA, selaku pembimbing utama dan Anie Eka Kusumastuti, S.Pt, M.Sc, selaku pembimbing pendamping atas saran dan bimbingannya dalam penulisan sampai pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi.
3. Prof. Dr. Sc. Agr. Ir. Suyadi, MS., selaku Dekan Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
4. Dr. Ir. Sri Minarti, MP., selaku Ketua Jurusan Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya dan Dr. Ir. Imam Thohari, MP selaku Sekertaris Jurusan Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya yang telah banyak membina dan memberi kelancaran dalam proses studi.
5. Dr. Agus Susilo, S.Pt, MP, selaku Ketua Program Studi Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya yang telah banyak membina dan memberi kelancaran dalam proses studi.

6. Anie Eka Kusumastuti, S.Pt, M.Sc, selaku Koordinator minat/bagian Sosial Ekonomi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran selama proses pengajuan judul dan penyusunan skripsi.
7. Tim komisi penguji skripsi yang telah memberikan kritik dan saran dalam penulisan dan penyusunan skripsi.
8. Bapak Pitoyo, Ibu Wiwin, dan Ibu Siti sebagai peternak itik, Bapak Aziz, Bapak Sungkoro, dan Ibu Nita sebagai *supplier* itik yang telah memberikan informasi kepada saya dalam melaksanakan penelitian dan berbagai ilmu tentang beternak itik dan distribusi daging itik menuju rumah makan “Bebek Sinjay” di Lowokwaru Kota Malang.
9. Bapak Dadang sebagai pengelola rumah makan “Bebek Sinjay” di Lowokwaru Kota Malang yang telah memberikan informasi kepada saya dalam melaksanakan penelitian dan berbagai ilmu tentang sistem pengelolaan rumah makan yang mengolah daging itik.
10. Sahabat-sahabat kelas D FAPET UB 2014, PKL PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Mojokerto Jawa Timur, Kemenpora BEM FAPET UB 2016, BOS Fapet, SMAN 4 Malang, dan teman-teman seperjuangan yang selalu memberikan semangat.
11. Nuril Maissa Putri yang memberikan saran, masukan, dan motivasi dalam penyusunan skripsi.

Penulis telah berupaya menyelesaikan tugas penyusunan laporan skripsi ini dengan baik, oleh karena itu diharapkan kritik dan saran bersifat membangun dari para pembaca untuk menyempurnakan skripsi ini. Penulis berharap laporan ini dapat menjadi masukan dan informasi yang bermanfaat bagi semua pihak.

Malang, Januari 2018

Penyusun

DUCK SUPPLY CHAIN ANALYSIS
(case study at “Bebek Sinjay” restaurant at
Lowokwaru in Malang City)

M Habib Islami¹⁾, Bambang Ali Nugroho²⁾, and Anie Eka
Kusumastuti³⁾

¹⁾ Student at Animal Husbandry Faculty, Brawijaya
University, Malang

²⁾ Lecturer of Social Economic, Animal Husbandry
Faculty, Brawijaya University, Malang

³⁾ Lecturer of Social Economic, Animal Husbandry
Faculty, Brawijaya University, Malang

E-mail: islamihabib@gmail.com

ABSTRACT

The research was conducted at “Bebek Sinjay” restaurant Lowokwaru district in Malang City. The research purpose was to investigate duck supply chain of “Bebek Sinjay” restaurant. Eight respondents were Pitoyo Farm, Wiwin Farm, Siti Farm, Nita Supplier, Sungkoro Supplier, Aziz Supplier, Restaurant, and consumers. Variable data were collected from October 1 th to November 1 th 2017. Primary data were obtained by survey method using a structure questionnaire consists flow of information, material, and financial along supply chains. Secondary data was provided by related institution. The results showed that “Bebek Sinjay” restaurant has supplied by three farms namely Pitoyo Farm, Wiwin Farm, and Siti Farm to supplied by three supplier namely Sungkoro Supplier, Nita Supplier, and Aziz Supplier. The summary

showed that Wiwin farm and Nita supplier was the best supply chain management based on first, they considered the valuable information along supply chain; second, the information of farm to obtain efficient in cost production, and the duck marketing; third, farm gate price was Rp 20.887,14 with % advantage 1,26% for Wiwin farm from stock to harvest weight duck and value added was 6,2% for Nita supplier from supplied duck.

Keywords: Supply Chain, Cost Production, and Value Added

ANALISIS RANTAI PASOK (*SUPPLY CHAIN*) ITIK DI RUMAH MAKAN “BEBEK SINJAY” DI LOWOKWARU KOTA MALANG

M Habib Islami¹⁾, Bambang Ali Nugroho²⁾, dan Anie Eka
Kusumastuti³⁾

¹⁾Mahasiswa Sosial Ekonomi Peternakan, Fakultas
Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang

²⁾Dosen Sosial Ekonomi Peternakan, Fakultas Peternakan,
Universitas Brawijaya, Malang

³⁾Dosen Sosial Ekonomi Peternakan, Fakultas Peternakan,
Universitas Brawijaya, Malang

E-mail: islamihabib@gmail.com

RINGKASAN

Rumah makan “Bebek Sinjay” merupakan salah satu rumah makan khas Madura di Kota Malang yang menyediakan olahan daging itik dengan kualitas baik dan sangat bergizi serta tetap konsisten didalam menyediakan bahan baku berupa daging itik, sehingga terdapat sebuah sistem hubungan dalam pengadaan bahan baku daging itik dan sistem rantai pasok (*supply chain*) antara rumah makan “Bebek Sinjay” dengan *supplier* dan peternak itik. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui rantai pasok (*supply chain*) daging itik dari peternak itik ke Rumah Makan “Bebek Sinjay” di Lowokwaru Kota Malang, 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 Sinjay”.

Pelaksanaan penelitian ini dilakukan di peternakan Bapak Pitoyo, Bu Wiwin, dan Bu Siti menuju *supplier*, Bu Nita, Bapak Sungkoro, dan Abah Aziz serta rumah makan “Bebek Sinjay” dan 100 konsumen selama 1 bulan yaitu dimulai tanggal 1 Oktober 2017 sampai 1 November 2017. Pengambilan sampel dilakukan dengan metode *snowball sampling*. Pengambilan data dilakukan dengan wawancara langsung kepada responden dengan kuisisioner terstruktur.

Hasil penelitian ini adalah terdapat 2 mata rantai yang berperan aktif dalam rantai pasok daging itik hingga ke konsumen akhir : (a) peternak itik dan (b) *supplier* itik. Aliran produk dalam rantai pasok daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” hanya terdapat dua macam aliran, yaitu aliran produk berupa itik dalam keadaan hidup yang berasal dari peternak menuju *supplier* 2/3 dan dari *supplier* 2/3 menuju *supplier* 1, serta daging itik berbentuk karkas per ekor yang sudah dikemas dengan rapih menuju rumah makan “Bebek Sinjay” untuk dilakukan pengolahan. Aliran Informasi dalam rantai pasok daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” terbagi menjadi dua macam aliran, yaitu aliran informasi secara horizontal yang terjadi diantara sesama peternak itik dengan *supplier* dan *supplier* dengan pengelola rumah makan serta aliran informasi secara vertikal yang terjadi pada setiap mata rantai yang terlibat dalam rantai pasok daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay”. Aliran finansial dalam rantai pasok daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” terjadi dalam 1 macam aliran dengan sistem transaksi pembayaran yang digunakan selama proses distribusi sangat mempengaruhi kinerja dari setiap mata rantai. Mengukur besarnya nilai tambah yang diperoleh menggunakan metode perhitungan nilai tambah

dan menggunakan BEP (*Break Even Point*) pada tingkat peternak itik.

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah alur rantai pasok (*supply chain*) yang meliputi aliran produk terdapat itik dalam keadaan hidup yang dikirim oleh peternak yaitu Pak Pitoyo dan Bu Wiwin menuju *supplier* yaitu Bu Nita dan Bu Siti menuju *supplier* yaitu Pak Sungkoro. Itik dalam keadaan hidup kemudian dikirim Bu Nita dan Pak Sungkoro menuju *supplier* Abah Aziz untuk dilakukan pemotongan menjadi karkas. Itik yang telah dipotong menjadi karkas kemudian dikirim menuju rumah makan “Bebek Sinjay” untuk diolah menjadi olahan daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” dan disajikan menuju konsumen akhir. Alur rantai pasok (*supply chain*) yang dimulai dari peternak, *supplier*, hingga menuju rumah makan “Bebek Sinjay” berjalan efektif dan efisien, hal ini dibuktikan dengan daging itik yang dipasok memiliki persediaan dan harga yang stabil setiap periode pada setiap peternak yaitu Rp 22.000/ekor, *supplier* Bu Nita sebesar Rp 25.300,-/ekor dan *supplier* Pak Sungkoro sebesar Rp 24.200,-/ekor, *supplier* Abah Aziz sebesar Rp 30.000,-/ekor dan rumah makan “Bebek Sinjay” sebesar Rp 28.000,-/porsi. *Farm gate price* dan nilai tambah yang diperoleh dari rantai pasok (*supply chain*) yang telah dilakukan memiliki persentase yang berbeda. *Farm gate price* peternakan itik Bapak Pitoyo sebesar Rp 20.792,37 dengan % keuntungan 1,7% dan Bu Siti sebesar Rp 19.434,03 dengan % keuntungan 8,13% lebih kecil dibandingkan Peternakan Itik Bu Wiwin sebesar Rp 20.887,14 dengan % keuntungan 1,26%, persentase nilai tambah terbesar pada *supplier* diperoleh *supplier* Bu Nita

sebesar 6,2% dibandingkan supplier Bapak Sungkoro sebesar 4,53%, persentase nilai tambah yang diperoleh Abah Aziz sebesar 14,9%, dan persentase nilai tambah yang diperoleh rumah makan “Bebek Sinjay” sebesar 64,8%. Persentase *farm gate price* dan nilai tambah yang lebih besar menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan lebih efektif dan efisien dalam rantai pasok ini.

Disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut pada tempat yang berbeda karena masih banyak lokasi di daerah Malang yang menjual olahan daging itik untuk melihat rantai pasok yang berbeda, dikarenakan setiap pemasok daging itik memiliki perbedaan dalam alur rantai pasok. Untuk *supplier* seharusnya memikirkan kualitas itik yang dipasok menuju rumah makan “Bebek Sinjay” agar itik yang dipasok tetap dalam kualitas terbaik. Untuk rumah makan seharusnya memperhatikan kualitas dari daging itik yang dibeli dari *supplier* untuk menghasilkan produk olahan daging itik yang berkualitas.

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
RIWAYAT HIDUP	i
KATA PEGANTAR	iii
ABSTRAK	vii
RINGKASAN	ix
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xix
DAFTAR LAMPIRAN	xxiii
DAFTAR SINGKATAN	xxv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
1.5 Kerangka Pikir	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Kajian Teori	11
2.1.1 Itik	14
2.1.2 Rantai Pasok (<i>Supply Chain</i>)	22
2.1.3 Nilai Tambah (<i>Value Added</i>)	24
2.2 Kajian Teori Penelitian Terdahulu	24
2.2.1 itik	24
2.2.2 Rantai Pasok (<i>Supply Chain</i>)	26
2.2.3 Nilai Tambah (<i>Value Added</i>)	28
BAB III MATERI DAN METODE PENELITIAN ...	29
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	29
3.2 Metode Pengambilan Sampel dan variable yang diukur	29

Isi	Halaman
3.4. Metode Pengumpulan Data	34
3.5. Analisis Data	36
A. Analisis Rantai Pasok	36
B. Analisis Nilai Tambah	43
3.6. Batasan Istilah	44
3.7. Definisi Operasional	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	47
4.1 Keadaan Umum Lokasi Penelitian	47
4.1.1 Kediri (Lokasi <i>suppliers</i> 1, Peternak Itik 1, Peternak Itik 2)	47
4.1.2 Lumajang (Lokasi <i>suppliers</i> dan Peternak Itik 3)	48
4.1.3 Pulau Madura (Lokasi rumah makan “Bebek Sinjay” Madura dan <i>suppliers</i> 1)	49
4.1.4 Kota Malang (Lokasi rumah makan “Bebek Sinjay” cabang Malang dan Konsumen Akhir)	51
4.2 Karakteristik Responden Penelitian	52
4.2.1 Responden Peternak Itik	54
4.2.1.1 Profil Usaha dan Sejarah Peternak Itik I	54
4.2.1.2 Profil Usaha dan Sejarah Peternak Itik II.....	64
4.2.1.2 Profil Usaha dan Sejarah Peternak Itik III.....	73
4.2.2 Responden <i>Suppliers</i>	80
4.2.2.1. Profil Usaha dan Sejarah <i>Suppliers</i> I	80
4.2.2.2. Profil Usaha dan Sejarah <i>Suppliers</i> 2 Bu Nita.....	87

Isi	Halaman
4.2.2.3. Profil Usaha dan Sejarah <i>Suppliers 2</i> Bapak Sungkoro.....	92
4.2.2 Responden Pemilik Rumah Makan	98
4.2.3.1 Profil Usaha dan Sejarah Rumah Makan “Bebek Sinjay” di Lowokwaru Kota Malang	98
4.2.4 Konsumen Akhir	104
4.2.4.1 Profil Konsumen Akhir	104
4.3 Itik	135
4.4 Rantai Pasok (<i>Supply Chain</i>)	140
4.4.1 Analisis Rantai Pasok.....	151
4.4.1.1 Aliran Informasi.....	152
4.4.1.2 Aliran Produk.....	157
4.4.1.3 Aliran Finansial.....	160
4.5 Nilai Tambah (<i>Value Added</i>).....	166
4.5.1. <i>Farm Gate Price</i> di tingkat Pernak Itik dan nilai tambah penjualan di tingkat <i>Supplier 2</i> , <i>Supplier 1</i> , dan Rumah Makan	171
4.5.1.1 Perbandingan Nilai Tambah Pernakan Itik Pak Pitoyo, Bu Wiwin, dan Bu Siti	172
4.5.1.2 Perbandingan Nilai Tambah <i>Supplier 2</i> Bu Nita dan Pak Sungkoro	173
4.5.1.3 Perbandingan Nilai tambah <i>Supplier 1</i> Abah Aziz berdasarkan itik yang dibeli dari <i>supplier 2</i> Bu Nita dan Pak Sungkoro	175
4.5.1.4 Nilai Tambah Rumah Makan.....	176
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	177
5.1 Kesimpulan	178
5.2 Saran	179

DAFTAR PUSTAKA	179
LAMPIRAN	185

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komponen Biaya Produksi	36
2. Batasan Istilah	44
3. Jumlah Penduduk Kota Malang 2005-2010	52
4. Harga pakan di Peternakan Pak Pitoyo	58
5. Biaya Produksi Peternakan Itik Pak Pitoyo.....	61
6. Harga pakan di Peternakan Bu Wiwin	66
7. Biaya Produksi Peternakan Itik Bu Wiwin.....	70
8. Biaya Produksi Peternakan Itik Bu Siti	77
9. Jumlah ternak yang dikirim Abah Aziz.....	82
10. Biaya Produksi <i>Supplier</i> 1 Abah Aziz	84
11. Biaya Produksi <i>Supplier</i> 2 Bu Nita	89
12. Jumlah ternak yang dikirim Pak Sungkoro pada bulan September 2017	94
13. Biaya Produksi <i>Supplier</i> 3 Pak Sungkoro	95
14. Biaya Produksi Rumah makan “Bebek Sinjay” ...	101
15. Jumlah responden terhadap menu baru yang diinginkan	123
16. Kendala yang dihadapi konsumen	132
17. Kritik dan saran untuk Rumah Makan “Bebek Sinjay”	133
18. Perbandingan <i>Farm Gate Price</i> Peternakan Itik Pak Pitoyo, Bu Wiwin, dan Bu Siti.....	172
19. Perbandingan Nilai Tambah <i>Supplier</i> 2 Bu Nita dan Pak Sungkoro	173
20. Nilai Nilai tambah <i>Supplier</i> 1 Abah Aziz.....	175
21. Nilai Tambah Rumah Makan “Bebek Sinjay”	176

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Pikir Penelitian	10
2. Struktur <i>Supply Chain</i>	18
3. Pelaku <i>Supply Chain</i>	20
4. Bagan Teknik <i>Sampling Snowball</i>	34
5. Denah Kota Kediri	48
6. Peta Kabupaten Lumajang	49
7. Denah Kabupaten Bangkalan	50
8. Denah Kota Malang	51
9. Pemilik Peternakan Itik Pak Pitoyo	55
10. Jenis Itik di Peternakan Pak Pitoyo	56
11. Sistem perkandangan Peternakan Itik Pak Pitoyo...	57
12. Jenis Pakan di Peternakan Itik Pak Pitoyo	58
13. Desinfektan yang Digunakan Peternakan Itik Pak Pitoyo	59
14. Jumlah Ternak Pak Pitoyo Dijual per-minggu Pada bulan September 2017	60
15. Pemilik Peternakan Itik Bu Wiwin (tengah)	64
16. Jenis Itik di Peternakan Bu Wiwin	65
17. Sistem perkandangan Peternakan Itik Bu Wiwin....	66
18. Mesin penggilingan (kiri) dan alat <i>mixing</i> manual (kanan)	67
19. Desinfektan Superkil-50	68
20. Jumlah Penjualan Bu Wiwin Per-Minggu Pada Bulan September 2017	69
21. Alur pengiriman ternak dan pembayaran di Peternakan Bu Wiwin	69
22. Pemilik Peternakan Itik Bu Siti Muawiyah (tengah)	73
23. Sistem Perkandangan Peternakan Itik Bu Siti.....	74

Gambar	Halaman
24. Jenis konsentrat dan obat-obatan	75
25. Jumlah Penjualan Bu Siti Per-Minggu pada Bulan September 2017	76
26. Pak Muzamer mandor RPI Abah Aziz (tengah).....	81
27. RPI Abah Aziz	82
28. <i>Supplier</i> 2 Pak Sungkoro (tengah)	92
29. Kandang Pembibitan milik Pak Sungkoro	93
30. Rumah Potong Itik milik Pak Sungkoro	93
31. Menu rumah makan “Bebek Sinjay”	99
32. Persentase alamat responden pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	105
33. Persentase umur responden pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	107
34. Persentase status responden pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	108
35. Persentase informasi mengenai Bebek Sinjay pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	110
36. Persentase lama responden menjadi konsumen Bebek Sinjay pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	112
37. Persentase keseringan mengkonsumsi Bebek Sinjay pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	113
38. Persentase Lokasi Rumah Makan “Bebek Sinjay” pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	115
39. Persentase Cita rasa daging itik di Rumah Makan “Bebek Sinjay” pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	116
40. Persentase Ciri khas bebek sinjay pada keempukan daging itik dan sambal pencitnya pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	117
41. Persentase harga produk yang diberikan pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	119

Gambar	Halaman
42. Persentase kebosanan konsumen dengan satu menu yang disediakan	120
43. Persentase tingkat kebosanan konsumen dengan satu menu yang disediakan pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	122
44. Persentase pelayanan pegawai di rumah makan “Bebek Sinjay” pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	125
45. Persentase kebersihan rumah makan “Bebek Sinjay” pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	126
46. Persentase kenyamanan rumah makan “Bebek Sinjay” pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	128
47. Persentase layanan <i>gojek</i> untuk pemesanan Bebek Sinjay pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	129
48. Persentase kendala saat berkunjung ke Rumah Makan “Bebek Sinjay” pada <i>weekend</i> dan <i>weekday</i>	131
49. Skema kerangka Konsep Penelitian (Supply Chain)	151

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuisisioner pada Tingkat Peternak Itik	185
2. Kuisisioner pada Tingkat <i>Supplier</i> (Abah Aziz)	186
3. Kuisisioner pada Tingkat Rumah Makan “Bebek Sinjay” Kota Malang	187
4. Kuisisioner pada Tingkat Konsumen	188
5. Artikel <i>Supplier</i> Pak Sungkoro di Media Sosial	190
6. Biaya Produksi Peternakan Itik Pak Pitoyo	191
7. Biaya Produksi Peternakan Itik Bu Wiwin	193
8. Biaya Produksi Peternakan Itik Bu Siti	195
9. Biaya Produksi <i>Supplier</i> Abah Aziz	197
10. Biaya Produksi <i>Supplier</i> Bu Nita	199
11. Biaya Produksi <i>Supplier</i> Pak Sungkoro	201
12. Biaya Produksi Rumah Makan “Bebek Sinjay” Kota Malang	203
13. Hasil Kuisisioner Konsumen	205

DAFTAR SINGKATAN

<i>dkk</i>	: dan kawan kawan
<i>et al</i>	: dan kawan kawan
<i>R/C</i>	: <i>Revenue/Cost</i>
<i>BCR</i>	: <i>Bruto Cost Ratio</i>
<i>BEP</i>	: <i>Break Even Point</i>
<i>DOD</i>	: <i>Days Old Duck</i>
<i>FGP</i>	: <i>Farm Gate Price</i>
<i>qsp</i>	: <i>Quality Service Price</i>
<i>It</i>	: Indeks harga yang diterima peternak
<i>Ib</i>	: Indeks harga yang dibayar <i>supplier</i>
<i>LW</i>	: <i>Life Weight</i>

