

## USAHA BUDIDAYA AYAM BROILER DAN OLAHAN AYAM UNGKAP SOFRAS (*Ayam Sofras*)

Utari Sarawit

Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Sumatera Barat  
[utarisofras17@gmail.com](mailto:utarisofras17@gmail.com)

### ABSTRAK

Ayam broiler merupakan salah satu jenis ayam yang dipelihara dengan tujuan produksi diambil dagingnya. Pemeliharaan ayam broiler dengan bahan herbal, salah satunya yaitu menggunakan tepung kunyit. Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dimanfaatkan dalam pakan ayam karena dapat meningkatkan bobot badan ayam selama pemeliharaan yang dicampurkan ke dalam air minumnya. Seiring dengan perkembangan zaman, banyak masyarakat yang menginginkan segala sesuatunya menjadi instan. Salah satunya yaitu dalam mengkonsumsi ayam broiler dan banyak masyarakat terutama pegawai kantor yang membutuhkannya. Ayam unkap sofras adalah salah satu produk olahan dari ayam yang dilakukan dengan cara unkap dengan bahan-bahan tanaman herbal seperti batang serai, daun salam, bawang putih, ruas kunyit, lengkuas, ketumbar, bawang merah, dan jahe yang dihaluskan dan diungkap dengan ayam. Biaya produksi yang digunakan untuk usaha ayam broiler adalah sebesar Rp.2.719.825 dan ayam unkap sofras adalah sebesar Rp.810.920 dengan jumlah pendapatan dari usaha ayam broiler dan ayam unkap sofras selama satu periode adalah sebesar Rp.4.375.000 dari hasil penjualan ayam broiler sebanyak 90 ekor dan ayam unkap sebanyak 9 ekor dan didapatkan R/C ratio ayam broiler sebesar 1,70 dan ayam unkap sofras sebesar 1,83.

**Kata Kunci :** *Ayam broiler, Tepung Kunyit, Ayam Ungkap*

### ABSTRACT

Broiler chicken is a type of chicken kept for meat production. Maintenance of broiler chickens with vegetable ingredients, including the use of turmeric flour. Turmeric (*Curcuma domestica* Val) is used in chicken feed because it can increase the body weight of chickens during rearing, which is mixed into drinking water. Along with time, many people want everything to be instantaneous. One is consuming broiler chickens and many people, especially office workers who need it. Sofras chicken is one of the processed products made from chicken which is done using vegetable plant ingredients such as lemongrass stalks, bay leaves, garlic, turmeric segments, galangal, coriander, shallots and ginger which are mashed and lighted with chicken. The cost of production used for broiler chicken is IDR 2,719,825 and sofras chicken is IDR 810,920 with the total income of broiler chicken and sofras revealed chicken for one period is IDR 4,375,000 from the sale of broiler chickens as many as 90 chickens and chickens revealed as many as 9 tails and obtained the R/C ratio of broilers of 1.70 and chickens expressing sofras of 1.83.

**Keywords:** *Broiler, Turmeric Flour, Revealed Chicken*

## 1. PENDAHULUAN

Hardjosworo dan Rukminasih (2000), menyatakan bahwa ayam broiler dapat digolongkan ke dalam kelompok unggas penghasil daging artinya dipelihara khusus untuk menghasilkan daging. Umumnya memiliki ciri-ciri kerangka tubuh besar, pertumbuhan badan cepat, pertumbuhan bulu yang cepat, dan lebih efisien dalam mengubah ransum menjadi daging.

Ayam broiler memiliki kelebihan dan kelemahan, kelebihan adalah dagingnya empuk, ukuran badan besar, bentuk dada lebar, padat dan berisi, efisiensi terhadap pakan cukup tinggi, sebagian besar dari pakan diubah menjadi daging dan penambahan bobot badan sangat cepat sedangkan kelemahannya adalah memerlukan pemeliharaan secara intensif dan cermat, relatif lebih peka terhadap suatu infeksi penyakit dan sulit beradaptasi.

Ayam broiler sangat dominan ditanakkan di Indonesia karena selain pertumbuhannya yang sangat cepat. Bobot badannya yang semakin hari semakin bertambah dan juga dapat menghasilkan keuntungan apabila ditanakkan dalam jumlah yang banyak. Ayam broiler sangat mudah sekali mengalami stress. Oleh sebab itu diperlukan pemeliharaan yang baik dan efisien, karena stress dapat menyebabkan pertumbuhannya terhambat dan dapat menyebabkan kematian

Kabupaten Limapuluh Kota merupakan salah satu sentra peternakan unggas yang berada di Sumatera Barat. Banyak masyarakat Kabupaten Limapuluh Kota beternak broiler, sehingga daging broiler yang dihasilkan tidak saja menyuplai kebutuhan masyarakat Kabupaten Limapuluh Kota dan Sumatera Barat, tetapi juga menyuplai kebutuhan Provinsi tetangga seperti Riau dan Jambi.

Usaha broiler ini merupakan usaha yang sangat menjanjikan karena kebutuhan daging broiler

setiap tahun meningkat. produksi daging broiler di Provinsi Sumatera Barat tahun 2011 adalah 16.441.000 kg, meningkat menjadi 20.077.000 kg pada tahun 2015 (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan Kementerian Pertanian, 2015).

Rendahnya konsumsi protein hewani disebabkan dari harga yang terlalu tinggi, sehingga tidak memungkinkan masyarakat untuk mengkonsumsinya setiap hari. Seiring dengan meningkatnya taraf hidup masyarakat dan kesadaran akan hidup sehat, masyarakat mulai memperhatikan tingkat konsumsi protein hewani. Broiler berpotensi sebagai pilihan masyarakat untuk dapat memenuhi kebutuhan protein hewani karena, daging broiler banyak diminati oleh semua kalangan masyarakat, karena rasa daging yang enak dan harga terjangkau.

Kesadaran akan hidup sehat membuat masyarakat mulai memperhatikan kandungan gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Kebutuhan gizi salah satunya didapatkan dari konsumsi protein. Protein terdiri dari protein nabati dan hewani. Banyak masyarakat kurang memperhatikan tingkat keseimbangan antara protein nabati dan hewani. Masyarakat lebih memperhatikan protein nabati karena memiliki harga yang relatif murah. Sementara konsumsi protein hewani lebih sedikit, padahal protein hewani sangat berperan dalam pengembangan kecerdasan otak.

90% dari peternak ayam broiler yang memasarkan produknya hanya dijual secara utuh setelah dibersihkan kulitnya, dengan begitu 90% dari peternak memiliki daya saing yang tinggi dalam memasarkan produknya. Untuk meminimalisir daya saing produk ayam broiler dipasaran, maka beberapa hasil panen ayam broiler diolah menjadi ayam unguak sofras.

Ayam unguak sofras ini sehat untuk dikonsumsi dan tidak membahayakan bagi kesehatan manusia di karenakan dalam proses pengolahannya ditambahkan bahan rempah-rempah dalam

pembuatan bumbunya sehingga tidak mengandung bahan kimia yang dapat membahayakan kosumen dalam mengkonsumsinya, selain itu keuntungan dari pengolahan ayam ungap sofras ini adalah mempermudah konsumen dalam pengolahannya agar tidak memakai waktu yang lama dan lebih efisien.

Target pasar (Market targeting) adalah keputusan pasar yang akan dituju oleh perusahaan yang terdiri dari sejumlah pembeli yang memiliki kebutuhan dan karakteristik seperti yang dimaksudkan perusahaan. (Rahayu Ningsih dan Ekawati,2008). Target pembeli dikelompokkan dari konsumen yang menjadi sasaran pendekatan perusahaan agar mau membeli produk yang di pasarkannya.

Target ayam broiler dan ayam ungap sofras dipilih karena berdekatan dengan lokasi produksi yang ada di Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh sehingga akan memudahkan proses pemasaran produk ayam broiler dengan biaya transportasi yang tidak terlalu tinggi. Target tersebut berada di Kecamatan Harau dengan konsumennya adalah masyarakat di Jorong Pulutan, Jorong Purwajaya, Jorong KotoTuo, Jorong Tanjung Pati dan Kampus Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Permintaan adalah keinginan konsumen membeli suatu barang pada berbagai tingkat harga selama periode waktu tertentu (Rahardja dan Manurung, 2008). Hukum permintaan menyatakan bahwa semakin tinggi harga suatu barang, maka jumlah barangyang diminta akan semakin sedikit dan sebaliknya, semakin rendah harga suatu barangmaka jumlah yang diminta semakin banyak, *ceteris paribus*. (Sudarman dan Algifari,2006).

Pembeli potensial yang dipilih penulis berada di Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh, Jorong Pulutan, Jorong Purwajaya, Jorong Koto Tuo dan Jorong Tanjung Pati. Pembeli potensial pada

ayam broiler dapat dilihat pada Tabel berikut:

Lokasi	Perkiraan Populasi	Target (%)	Pembeli potensial (person)
Politani	315	15	47
Jorong Purwajaya	910	40	364
Jorong Pulutan	640	20	128
Jorong Koto Tuo	925	40	370
Jorong Tanjung Pati	656	20	131
<b>Total</b>			<b>1.040</b>

Sumber : Data Hasil Survey di Lapangan

Target pembeli di Politani sebanyak 15 % dari jumlah populasi yang ada di Politani, karena ayam broiler ini memiliki keunikan pada penambahan tepung kunyit yang menjadikan bentuk dari ayam broiler ini montok sehingga diminati oleh kalangan dosen dan mahasiswa tentunya yang menyukai ayam yang terlihat besar dan segar . Target pembeli di jorong Pulutan dan Tanjung Pati 20% dikarenakan lokasi tersebut memiliki tingkat kepadatan penduduk dengan jumlah populasi 640 dan 656 orang sehingga banyak permintaan ayam di daerah tersebut. Target pembeli di Jorong Koto Tuo dan Jorong Purwajaya sebesar 50% dari total populasi 925 dan 910 orang dikarenakan memiliki tingkat kepadatan penduduk yang cukup tinggi daripada lokasi lainnya, sehingga permintaan ayam pun lebih tinggi.

Pembeli potensial pada ayam ungap sofras dapat dilihat pada Tabel berikut :

Lokasi	Perkiraan Populasi	Target (%)	Pembeli potensial
Politani	315	20	63
Jorong Purwajaya	910	15	137
Jorong Pulutan	640	10	64
<b>Total</b>			<b>264</b>

Sumber : Data Hasil Survey di Lapangan

Target pembeli di Politani sebanyak 20 % dari jumlah populasi yang ada di Politani, target pembeli di Jorong Purwajaya sebesar 15% dikarenakan lokasi tersebut memiliki tingkat kepadatan penduduk yang cukup tinggi dengan jumlah populasi 910 dan target pembeli di Jorong Pulutan sebesar 10% dari total populasi 640 orang dikarenakan memiliki tingkat kepadatan penduduk yang cukup tinggi dan banyak pelajar/mahasiswa yang berada di lokasi tersebut dimana daerah ini lebih banyak konsumen terutama pegawai yang menyukai makanan yang instan agar tidak memakan waktu yang lama dalam pengolahannya.

## 2. METODE PENELITIAN

Metode penulisan yang dilakukan dalam menyusun karya tulis ilmiah ini berupa metode studi pustaka dengan mengumpulkan referensi-referensi dari buku perpustakaan dan jurnal, penelusuran internet dan melakukan survey langsung kelapangan. Sumber data diperoleh dari data primer dan data sekunder. Data primer berupa hasil survey langsung ke lapangan dan data sekunder diperoleh dari referensi.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sejarah Bisnis / Usaha

Berdirinya usaha ayam broiler dan ayam ungap sofras ini bertujuan untuk meminimalisir persaingan pasar, dimana 90% dari pengusaha ayam broiler memasarkan produknya hanya dalam bentuk daging segar saja, namun dengan adanya olahan ayam ungap sofras ini dapat menjadikan nilai tambah pada produk karena rata-rata masyarakat pada masa sekarang ingin produk yang instan dan mudah diolah dan salah satunya dengan mengolah ayam broiler tersebut menjadi ayam ungap sofras. Selain untuk menjadikan nilai tambah produk, dengan adanya ayam ungap sofras ini juga dapat membantu konsumen dalam mempermudah proses pengolahan ayam agar lebih instan sehingga dapat

menegefisiensikan waktunya dalam bekerja di rumah.

Usaha budidaya ayam broiler dan ayam ungap sofras ini hanya memiliki satu pekerja yaitu pemilik usaha sendiri yang merangkap semua pekerjaan sekaligus dalam melaksanakan kegiatan produksi ayam broiler ini dikarenakan usaha yang dilakukan masih berskala kecil.

### Struktur Organisasi

Struktur organisasi dapat diartikan sebagai kerangka kerja formal organisasi yang dengan kerangka kerja itu tugas-tugas pekerjaan dibagi-bagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan (Robbins dan Coulter, 2007). Dalam kegiatan usaha ayam broiler ini memiliki struktur organisasi meskipun dalam bentuk organisasi kecil. Struktur organisasi usaha ini adalah sebagai berikut:

- Pemilik/Manajer

Manajer adalah orang yang bertanggung jawab untuk mengarahkan usaha yang bertujuan membantu organisasi dalam mencapai sasarannya. Mengelola pekerjaan manajer berarti kita berbicara tentang empat fungsi spesifik dari manajer, yaitu merencanakan, mengorganisasikan, memimpin, dan mengendalikan.

- Devisi produksi

Pada bagian produksi memiliki tanggung jawab terhadap seluruh kegiatan produksi dalam usaha budidaya ayam broiler dan ayam ungap sofras sehingga menjadi produk yang siap untuk dipasarkan.

- Devisi pemasaran

Devisi ini bertugas dalam melaksanakan proses pengemasan dan melaksanakan penjualan produk ayam broiler yang sudah siap untuk diproduksi. Tenaga pemasaran akan melakukan kegiatan langsung bertemu dengan konsumen dalam melaksanakan kegiatan pemasaran.

- Devisi keuangan

Devisi keuangan bertugas melakukan mengelola keuangan yang terdiri dari uang masuk dan uang keluar, biaya tenaga kerja, biaya bahan baku yang telah ditetapkan. Devisi keuangan juga bertugas untuk membuat laporan hasil keuangan.

### Aspek Finansial

Kriteria biaya yang dikeluarkan pada usaha “Budidaya Ayam Broiler dan Ayam Ungkap Sofras” terdiri dari biaya peralatan, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Standar keuangan yang dikeluarkan adalah satuan rupiah (Rp). Pada biaya mesin dan peralatan terdapat total biaya yang dikeluarkan dan biaya penyusutan per tahun dan per periode. Pada bahan baku satuannya kilogram (Kg, Bungkus, Liter, dll) sedangkan pada biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan Hari Kerja Orang (HKO). Serta pada biaya *overhead* terdiri dari biaya transportasi, paket internet, label, listrik, isi ulang gas dan sebagainya.

Modal kerja diperoleh dari perputaran modal kerja yang optimal. Modal kerja perusahaan dapat digunakan untuk membayar biaya distribusi, membayar hutang, dan biaya lain-lainnya. Modal kerja yang telah dikeluarkan oleh perusahaan diharapkan dapat kembali masuk ke dalam perusahaan dalam jangka waktu pendek melalui penjualan produk yang ada di perusahaan tersebut.

Rencana investasi dan modal kerja Budidaya Ayam Broiler

	Rencana	Realisasi
<b>Modal investasi</b>	<b>Biaya/produksi (Rp)</b>	<b>Biaya/produksi (Rp)</b>
<b>Modal kerja</b>		
Biaya bahan baku	1.533.500	1.856.500
Biaya tenaga kerja	64.680	90.120
Biaya overhead	172.750	337.250
Pembelian alat tulis kantor	8.000	8.000

Pembelian mesin dan peralatan	465.000	428.000
<b>Total</b>	<b>2.243.930</b>	<b>2.719.825</b>

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa rencana investasi dan modal kerja yang akan dipergunakan sebelum melakukan Budidaya Ayam Broiler selama sekali produksi adalah sebesar Rp. 2.243.930, namun setelah dilakukannya kegiatan budidaya, maka modal kerja yang dipergunakan sebesar Rp. 2.719.825 dan dibulatkan menjadi Rp.2.750.000

Rencana investasi dan modal kerja Ayam Ungkap Sofras terlihat pada tabel dibawah ini :

	Rencana	Realisasi
<b>Modal investasi</b>	<b>Biaya/produksi (Rp)</b>	<b>Biaya/produksi (Rp)</b>
<b>Modal kerja</b>		
Biaya bahan baku	2.417.000	84.350
Biaya tenaga kerja	39.360	21.420
Biaya overhead	166.400	137.150
Pembelian alat tulis kantor	58.000	58.000
Pembelian mesin dan peralatan	525.000	510.000
<b>Total</b>	<b>3.205.760</b>	<b>810.920</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa rencana investasi dan modal kerja yang akan dipergunakan sebelum melakukan pengolahan ayam ungap sofras selamasekali produksi adalah sebesar Rp. 3.205.760, namun setelah dilakukannya kegiatan budidaya, maka modal kerja yang dipergunakan menurun sebesar Rp. 810.920 dimana harga ayam segar tidak dimasukkan karena diambil dari hasil budidaya ayam broiler, kemudian modal dibulatkan menjadi Rp.850.000

### Keuntungan dan Kerugian Usaha

Produksi dari usaha ayam broiler dan ayam ungap sofras dapat dilihat dari tabel berikut :

Produksi Budidaya Ayam Broiler

NO	Realisasi	
	Uraian	Jumlah Produksi (Ekor)
1	1,3 Kg	18
2	1,5 Kg	41
3	2 Kg	40
	<b>Total</b>	<b>99</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan Tabel diatas dapat diketahui bahwa jumlah produk yang dihasilkan dalam satu periode setelah melakukan budidaya dari 100 ekor ayam, hasil yang didapatkan adalah sebanyak 99 ekor ayam broiler dengan asumsi produksi rata rata adalah 1,3 Kg, tetapi dari 99 ekor ayam tersebut memiliki berat badan yang berbeda-beda mulai dari berat 1,3 Kg hingga mencapai berat 2 Kg. Dari 99 ekor ayam yang telah dipanen, 9 ekornya sudah diolah menjadi ayam ungap sofras.

#### Produksi Ayam Ungkap Sofras

NO	Realisasi	
	Uraian	Jumlah Produksi (Ekor)
1	1,3 Kg	1
2	1,5 Kg	2
3	2 Kg	6
	<b>Total</b>	<b>9</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan Tabel diatas dapat diketahui bahwa jumlah produk yang diolah menjadi ayam ungap dalam satu kali produksi adalah sebanyak 9 ekor, karena permintaan produsen untuk ayam segar lebih banyak dibandingkan dengan ayam ungap.

#### Pendapatan Yang Diperoleh Dari Usaha Ayam broiler

No	Lokasi penjualan	Produk	Harga Jual (Rp)	Jumlah (ekor)	Pendapatan (Rp)
1	Kec. Harau	1,3 Kg	35.000	12	420.000
		1,5 Kg	40.000	37	1.480.000
		2 Kg	50.000	0	0
2	Lb.Ba	1,3 Kg	35.000	2	80.000

	sung				
		1,5 Kg	40.000	4	180.000
		2 Kg	50.000	35	1.750.000
	<b>Total</b>			<b>90</b>	<b>3.910.000</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan Tabel diatas diasumsikan semua produk yang dihasilkan dalam satu periode terjual 50 ekor dari 100 ekor ayam broiler, karena 50 ekornya lagi akan diolah menjadi ayam ungap sofras. Sementara setelah dilakukannya kegiatan budidaya ayam broiler, dari 99 ayam yang telah dipanen, realisasinya 90 ekor ayam terjual, di Kecamatan Harau adalah sebanyak 49 ekor ayam dan di Lubuk Basung sebanyak 41 ekor ayam dengan jumlah pendapatan sebesar Rp.3.910.000. Sedangkan 9 ekornya lagi diolah menjadi ayam ungap sofras.

#### Pendapatan Ayam Ungkap Sofras

No	Lokasi penjualan	Produk	Harga Jual (Rp)	Jumlah (ekor)	Pendapatan (Rp)
1	Kec. Harau	1,3 Kg	40.000	1	40.000
		1,5 Kg	45.000	1	45.000
		2 Kg	50.000	0	0
2	Lb.Ba sung	1,3 Kg	40.000	0	0
		1,5 Kg	45.000	1	45.000
		2 Kg	50.000	6	300.000
	<b>Total</b>			<b>9</b>	<b>465.000</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan Tabel diatas, rencana awal usaha, 50 ekor dari 100 ekor ayam hasil budidaya ayam broiler yang diolah menjadi ayam ungap sofras dengan berat 1,3 Kg dan harga jual produk adalah Rp. 60.000/ekor, sementara setelah di realisasikan hanya 9 ekor ayam broiler yang dijadikan untuk ayam ungap sofras. Ayam ungap

sofras yang terjual di Kecamatan Harau adalah sebanyak 2 ekor dan yang terjual di Lubuk Basung adalah sebanyak 7 ekor dengan pendapatan dalam satu periode adalah Rp.465.000.

**Laporan Laba Rugi Budidaya ayam Broiler**

Keterangan	Jumlah Per periode (Rp)	Total (Rp)
<b><u>Pendapatan</u></b>		
Penjualan Langsung	3.910.000	3.910.000
<b>Total Pendapatan</b>		<b>3.910.000</b>
<b><u>Biaya</u></b>		
Biaya bahan baku	1.856.500	
Biaya tenaga kerja	90.120	
Biaya overhead	337.250	
Penyusutan ATK	1.143	
Penyusutan Mesin & Peralatan	15.054	
<b>Total Biaya</b>		<b>2.300.022</b>
<b>Laba</b>		<b>1.609.978</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan Tabel diatas dapat diketahui bahwa besar laba yang didapatkan dari usaha Ayam broiler setelah dilakukannya budidaya ini sebesar Rp.1.609.978 Angka tersebut didapatkan dari selisih antara total pendapatan dengan total biaya.

**Laporan laba rugi Ayam Ungkap Sofras**

Keterangan	Jumlah Per periode (Rp)	Total (Rp)
<b><u>Pendapatan</u></b>		
Penjualan Langsung	465.000	465.000
<b>Total Pendapatan</b>		<b>465.000</b>
<b><u>Biaya</u></b>		

Biaya bahan baku	84.350	
Biaya tenaga kerja	21.420	
Biaya overhead	137.150	
Penyusutan ATK	8.286	
Penyusutan Mesin & Peralatan	2.828	
<b>Total Biaya</b>		<b>254.034</b>
<b>Laba</b>		<b>210.966</b>

Sumber : Data diolah oleh penulis

Berdasarkan Tabel diatas dapat diketahui bahwa besar laba yang didapatkan dari usaha Ayam Ungkap Sofras ini adalah sebesar Rp.210.966 angka tersebut didapatkan dari selisih antara total pendapatan dengan total biaya.

**4. KESIMPULAN**

Setiap memproduksi 100 ekor ayam broiler akan menghasilkan 100 ekor ayam broiler jika tidak mengalami kematian, namun realisasinya ayam yang hidup hanya 99 ekor dan mati 1 ekor. Harga yang ditawarkan di daerah Kecamatan Harau per ekornya adalah Rp.35.000 dengan berat 1,3 Kg, Rp.40.000 dengan berat 1,5 Kg dan di daerah Lubuk Basung dijual dengan harga Rp.40.000 dengan berat 1,3Kg, Rp.45.000 dengan berat 1,5 Kg dan Rp.50.000 dengan berat 2 Kg yang dijual secara langsung ke konsumen. Setelah memproduksi, 9 ekor ayam dari hasil budidaya ayam broiler diolah menjadi Ayam Ungkap Sofras dan dijual dengan harga mulai dari harga Rp40.000 hingga Rp.55.000 per bungkus.

Pendapatan Budidaya Ayam Broiler dalam 1 periode sebesar Rp 3.910.000, dengan laba bersih sebanyak Rp 1.609.978 dengan memproduksi sebanyak 99 ekor selama 1 periode. Biaya pengeluaran dalam produksi sebesar Rp 2.719.825. Pendapatan Ayam Ungkap Sofras dalam 1 periode sebesar Rp.465.0000, dengan laba Rp.254.034 dengan memproduksi sebanyak 9 ekor per periode.

Biaya pengeluaran dalam produksi sebesar Rp.810.920

Coulter, M. (2007), Manajemen. Edisi Kedelapan, Jakarta : PT Indeks.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

Darmawan,D.2015.Analisis Arus Kas.<https://www.academia.edu/23469117/> ANALISIS \_ARUS\_KAS. Diakses pada 16 Desember 2019.

[Ditjennak] Direktorat Jenderal Peternakan. 2018. Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta : Departemen Pertanian.

Gaspersz, Vincent. (2002). *Pedoman Implementasi Program Six Sigma*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Kotler dan Keller, 2007. Manajemen Pemasaran, Edisi 12, Jilid 1, PT.Indeks, Jakarta.

Krajewski, L. J., Ritzman, L.P., dan Malhotra M.K. (2007). *Operations Management Processes And Value Chain*, Edition. Upper Saddle River, NJ: Pearson Education.

Lubis, A.N. 2004. *Strategi Pemasaran Dalam Persaingan Bisnis*. Universitas Sumatera Utara.

Mulyadi, (2003), *Sistem Akuntansi*, STIE YKPN, Yogyakarta

Nova, T., Sabrina, S., & Trianawati, T. (2015). *Pengaruh level pemberian tepung kunyit (Curcuma domestica) dalam ransum terhadap karkas itik lokal. Jurnal Peternakan Indonesia*, 17(3), 200-209.<https://doi.org/10.25077/jpi.17.3.200-209.2015>

Rahardja, Prathama., dan Mandala Manurung, 2008. *Pengantar Ilmu Ekonomi (Mikroekonomi dan Makroekonomi)*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta

Rahayu Ningsih, Ekawati, 2008, Manajemen Pemasaran, DIPA STAIN Kudus, Kudus,hlm.960

Rasyaf, M. 2004. Panduan Beternak Ayam Pedaging. Jakarta. Penebar Swadaya. Robbins, S dan