



RINGKASAN

FAKHRUL RAHMAD ARIF. Pendirian Unit Bisnis Pengolahan Burung Puyuh Afkir Menjadi Bakso Daging Puyuh Pada Rins Telur Puyuh di Desa Salo Kabupaten Agam. *Establishment of a Business Unit for Processing Quail Burg Turns into Quail Meatballs at Rins Telur Puyuh in Salo Village Agam Regency*. Dibimbing oleh IWAN RISWANDI.

Telur puyuh adalah produk utama yang dihasilkan oleh ternak puyuh dengan nilai gizi yang tinggi dan disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa serta harga telur puyuh yang relatif murah. Namun Telur puyuh memiliki kelemahan yaitu mudah rusak, kerusakan yang sering terjadi berupa kerusakan fisik, kimia, dan kerusakan yang diakibatkan oleh mikroba, baik secara langsung atau tidak langsung dengan sumber-sumber pencemaran mikroba yang berasal dari tanah, udara, air, debu disekitar tempat bertelur, dan dari kotoran puyuh, burung puyuh juga rentan terhadap cuaca yang ekstrem. Tujuan dari kajian pengembangan bisnis ini adalah untuk merumuskan ide pengembangan bisnis pada Rins Telur Puyuh dan menyusun kajian pengembangan bisnis dengan mengidentifikasi faktor eksternal dan internal peternakan Rins Telur Puyuh menggunakan Matriks IE, pada Matriks IE menggunakan hasil Evaluasi Faktor Internal (IFE) dan Evaluasi Faktor Eksternal (EFE) yang diperoleh melalui wawancara dengan pemilik, karyawan dan peternak. Besarnya total skor bobot IFE sebesar 3,5 dan total skor bobot EFE 3,32 berdasarkan hasil tersebut perusahaan Rins Telur Puyuh berada pada kuadran I yaitu tumbuh dan berkembang (*Growth and build*) dengan melakukan strategi intensif (penetrasi pasar, pengembangan pasar, dan pengembangan produk) atau integratif (integrasi ke belakang, integrasi ke depan dan integrasi horizontal). Strategi yang dapat dilakukan Rins Telur Puyuh adalah pendirian unit bisnis pengolahan burung puyuh yang sudah afkir menjadi bakso daging puyuh.

Pada ide pengembangan bisnis yang akan dilakukan pada Rins Telur Puyuh yaitu pengolahan burung puyuh afkir menjadi bakso daging puyuh, penulis menggunakan *Program Evaluation and Review Technique* (PERT) dan *Critical Path Method* (CPM) untuk membantu manajer dalam perencanaan, penjadwalan, dan pengawasan proyek. Metode PERT/ CPM juga berorientasi pada penentuan jadwal setiap aktivitas proyek. Penjadwalan proyek dengan menggunakan metode PERT/ CPM terdiri dari perencanaan, penjadwalan, dan pengendalian.

Produk bakso puyuh akan dikemas menggunakan kemasan plastik dengan kemasan yang modern dengan ukuran 500 gram dan 1.000 gram, harga jual untuk kemasan 500 gram yaitu Rp.18.000 dan untuk ukuran 1.000 gram dijual Rp35.000. Produk bakso puyuh akan dipasarkan ke 8 outlet *frozen food* yang ada di Kota Bukittinggi, sebelum ditentukan harga untuk masing masing kemasan dilakukan perhitungan HPP, laba rugi, dan R/C *ratio*. HPP yang didapatkan adalah Rp11.786 per kemasan, R/C *ratio* yang didapatkan yaitu Rp1,52 yang mana artinya setiap Rp1 yang dikeluarkan akan menghasilkan Rp1,52 dan untuk laba yang didapatkan setelah pajak pada tahun pertama produksi yaitu sebesar Rp182.868.042.

Kata Kunci : bakso puyuh, burung puyuh afkir, pengembangan bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.