

Analisis Persediaan Daging Ayam pada Pedagang Daging Ayam Pasar Kosambi Karawang

Dinah Siti Rubai'ah Adawiyah¹, Dedi Mulyadi², Santi Pertiwi Hari Sandi^{3*}

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang
mn21.dinahadawi@mhs.ubpkarawang.ac.id¹, dedimulyadi@ubpkarawang.ac.id²,
santi.pertiwi@ubpkarawang.ac.id^{3*}

Manuskrip: 09 Mei 2025; Ditinjau: 12 Mei 2025; Diterima: 15 Mei 2025

Online: Mei 2025; Diterbitkan: Mei 2025

*Korespondensi Penulis

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis persediaan daging ayam pada pedagang di Pasar Kosambi Karawang. Metode yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan populasi sebanyak 14 pedagang daging ayam. Sampel dipilih berdasarkan kesediaan pedagang untuk diwawancara, yaitu Pak Subagja dan Ibu Neng, yang merupakan pedagang daging ayam broiler. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemasok utama daging ayam berasal dari daerah CKM. Namun, untuk Bu Neng mempunyai lebih dari satu pemasok, seperti dari Subang dan Purwakarta. Pemasok CKM menjadi pemasok utama karena harga murah dan kualitas bagus. Pemasok Subang menjadi alternatif kedua jika stok di pemasok CKM tidak ada, untuk pemasok Purwakarta hanya sesekali melakukan pemesanan disana. Kenaikan harga tertinggi terjadi pada bulan Maret, April, Juni, dengan harga dada ayam Rp 55.000/kg. Permintaan ikut meningkat dengan stok 8-9 kuintal untuk pak subagja sedangkan untuk Bu Neng hanya 2 kuintal. Untuk penurunan harga terjadi pada bulan Oktober dengan harga dada ayam Rp 42.000/kg. Permintaan ikut menurun menjadi 4-5 kuintal untuk Pak Subagja sedangkan untuk Bu Neng 1 kuintal. Pedagang mengelola persediaan dengan menerapkan *safety stock* dan *reorder* agar tidak mengalami kehabisan stok. Cara penanganan persediaan dengan menggunakan metode LIFO dengan cara menjual stok lama terlebih dahulu untuk usaha Pak Subagja. Sedangkan untuk usaha Bu Neng menggunakan metode FIFO dengan cara menjual stok baru terlebih dahulu.

Kata Kunci: Persediaan; Pedagang; Harga Daging Ayam; Pasar Tradisional

Abstract

This study aims to analyze the supply of chicken meat to traders at the Karawang Kosambi Market. The method used was qualitative descriptive with a population of 14 chicken meat traders. The sample was selected based on the willingness of the traders to be interviewed, namely Mr. Subagja and Mrs. Neng, who are broiler chicken meat traders. The results of the study show that the main supplier of chicken meat comes from the CKM area. However, for Mrs. Neng has more than one supplier, such as from Subang and Purwakarta. CKM suppliers are the main suppliers because of their low price and good quality. Subang suppliers are the second alternative if the stock at the CKM supplier is not available, for Purwakarta suppliers only occasionally place orders there. The highest price increase occurred in March, April, and June, with the price of chicken breasts at Rp 55,000/kg. Demand also increased with a stock of 8-9 quintals for Mr. Subagja while for Mrs. Neng only 2 quintals. The price decrease occurred in October with the price of chicken breasts at Rp 42,000/kg. The demand also decreased to 4-5 quintals for Mr. Subagja while for Mrs. Neng 1 quintal. Traders manage inventory by implementing safety stock and reorders so as not to run out of stock. The way to handle inventory using the LIFO method is by selling old stock first for Mr. Subagja's business. As for Mrs. Neng's business, she uses the FIFO method by selling new stock first.

Keywords: *Chicken Meat Inventory; Chicken Meat Traders; Chicken Meat Prices; Traditional Market*



PENDAHULUAN

Pasar tidak hanya berfungsi sebagai lokasi bertemu penjual dan pembeli, tetapi juga jadi tempat berinteraksi sosial. Pasar tradisional tidak memakai sistem harga tetap seperti di supermarket. Pembeli bisa menawarkan harga kepada penjual. Pasar tradisional memiliki jiwa sosial yang kuat dibandingkan pasar modern. Pasar tradisional menjual beberapa kebutuhan pokok sehari-hari seperti bahan-bahan makanan pokok berupa beras, ikan, sayur, buah-buahan, telur, daging, pakaian, elektronik, dan jasa dan lain-lain. Pasar tradisional masih banyak ditemukan di Indonesia dan umumnya terletak dekat dari pemukiman warga agar mudah dijangkau oleh masyarakat (Ngandoh & Yunus, n.d, 2022).

Daging ayam ras (broiler) menjadikan sumber pangan dengan kandungan gizi yang tinggi dan mudah diakses oleh konsumen, baik dari segi ketersediaan maupun keterjangkauan harga. Bahkan konsumen dengan penghasilan rendah pun dapat mengonsumsinya. Namun, ketidakseimbangan harga dapat merugikan peternak, di mana harga jual broiler yang diterima lebih rendah, sementara konsumen harus membayar harga daging ayam yang lebih tinggi dari seharusnya. Oleh karena itu, penting untuk membangun sistem rantai pasok broiler dan daging ayam yang terintegrasi agar fluktuasi harga dapat lebih terkendali (Saptana & Ilham, 2020).

Berikut merupakan data perkembangan nasional harga komoditas daging ayam



Gambar 1. Perkembangan Harga Nasional Komoditas Daging Ayam

Sumber: (Pusat Data dan Informasi Kementerian Perdagangan, 2024)

Berdasarkan Gambar 1, diatas data perkembangan harga nasional komoditas daging ayam pada tahun 2023 dan 2024. Pada tahun 2023 yang paling tinggi harganya yaitu pada bulan Juni sebesar Rp 39.200/kg dan bulan Juli sebesar Rp 38.800/kg. Salah satu faktor yang menyebabkan kenaikan harga ayam potong yang signifikan adalah kelangkaan jagung sebagai bahan baku pakan ternak. Sekretaris Jenderal Perhimpunan Insan Perunggasan Rakyat (Pinsar), Muchlis Wahyudi, mengungkapkan bahwa setiap bulan peternak memerlukan sekitar 450 ribu ton jagung, yang merupakan komponen utama dalam pakan ternak. Pada tahun 2024 yang mengalami kenaikan paling tinggi pada bulan Maret sebesar Rp 39.600, bulan April Rp 39.900, bulan Mei Rp 39.800. penyebab kenaikan tinggi karena ada perayaan hari besar yaitu menjelang bulan Ramadhan dan hari raya Idul Fitri.

Hasil observasi pada Pasar Kosambi Karawang menunjukkan jumlah pedagang ayam boiler yaitu berjumlah 14 pedagang, dengan rata-rata jumlah kebutuhan 1-5 kuintal perhari. Pedagang untuk memenuhi kebutuhan persedianya, sebagian besar pedagang daging ayam di pasar ini memesan langsung ke pemasok yang berada di desa Bngle kecamatan Majalaya citra kebun mas atau biasa disebut dengan daerah CKM. Pemilihan pemasok ini didasarkan pada reputasi yang baik. Pasar tradisional seperti Pasar Kosambi Karawang salah satunya mendistribusikan kebutuhan pokok masyarakat yaitu daging ayam. Karena daging ayam mudah membusuk maka diperlukan persediaan yang tepat untuk menjaga kualitas dan mengurangi kerugian. Namun, pedagang kerap mengalami masalah seperti perubahan permintaan dan keterlambatan pasokan.

Adapun beberapa penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Saptana & Ilham, 2020), yang berjudul Pengembangan “Rantai Pasok Daging Ayam Secara Terpadu Di Jawa Barat dan Jawa Timur”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai pasok komoditas broiler hidup dan daging ayam masih relatif panjang dan kurang kompetitif. Sedangkan menurut penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (kansil et al, 2021), yang berjudul “Analisis Rantai Pasok Komoditi Cabai Rawit di Pasar Bersehati Kota Manado Di Masa Pandemi Covid-19”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pandemi menyebabkan perubahan signifikan dalam mekanisme aliran produk, keuangan, dan informasi. Penurunan permintaan dari konsumen menyebabkan volume pengambilan cabai oleh pedagang pengecer menurun drastis.

Berdasarkan uraian dan permasalahan diatas, maka tujuan penelitian untuk “Analisis Persediaan Daging Ayam Pada Pedagang Pasar Kosambi Karawang”.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengambilan sampel melalui metode random sampling. Populasi penelitian terdiri dari 14 pedagang ayam di Pasar Kosambi Karawang. Sampel dipilih berdasarkan kesediaan pedagang untuk diwawancara dan representasi dari satu atau dua kelompok pedagang sejenis. berdasarkan hal tersebut maka akan diambil 2 pedagang daging ayam, dikarekan dari 12 pedagang daging ayam di Pasar Kosambi memiliki lokasi supplier yang sama yaitu di CKM, sedangkan untuk 1 pedagang memiliki supplier lebih dari satu yaitu CKM dan Subang. Dalam penelitian ini lokus penelitian dilakukan pada pedagang ayam potong boiler Bapak Subagja dan Ibu Neng.

HASIL dan PEMBAHASAN

Hasil

Sebelum mendeskripsikan hasil penelitian, peneliti akan menjelaskan profil kedua responden pedagang daging ayam. Informasi ini penting untuk memahami latar belakang dan perjalanan usaha yang dijalani oleh masing-masing responden.

Profil Responden

Pak Subagja

Pa Subagja berusia 44 tahun berdomisili di Kosambi yang merupakan pemilik usaha ayam potong yang diintis bersama dengan istrinya yang Bernama Ibu Mutiara. Beliau memiliki usaha ini dimulai pada tahun 2005 hingga sekarang. Usaha beliau buka setiap hari, dengan waktu operasional usahanya yaitu dari pukul 02.00 pagi – 12.00 siang. Untuk pembagian waktu operasional yaitu Pa Bagja dibantu oleh istri dan kedua saudaranya berjualan dari jam 02.00-10.00 pagi, kemudian dari jam 10.00 pagi sampai jam 12.00 siang hanya akan dilanjutkan oleh kedua saudaranya saja. Jika waktu-waktu tertentu seperti Idul Fitri, Idul Adha dan Tahun baru usaha beliau akan tutup sehari, sedangkan hari Natal tetap beroperasi seperti hari biasanya.

Ibu Neng

Ibu Neng berusia 41 tahun merupakan pemilik usaha yang dirintis Bersama suaminya Bernama Fery. Beliau memiliki usaha dari tahun 2000 hingga sekarang. Jam operasional untuk usaha beliau yaitu dari pukul 00.00 malam – 12.00 siang. Untuk pembagian waktu operasionalnya Suami Ibu Neng akan mulai berjualan pada pukul 00.00 malam – 07.00 pagi, sedangkan Ibu Neng akan datang pukul 05.30 pagi – 12.00 siang. Pada waktu Idul Fitri usaha beliau akan libur sehari, kalau Idul Adha akan buka setelah selesai makan, pada bulan Ramadhan dan perayaan Nataru akan buka seperti jam operasional biasanya.

Berikut hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi peneliti terhadap kedua responden. Data diperoleh melalui interaksi langsung, pengamatan kegiatan, serta pengumpulan dokumen pendukung guna memberikan gambaran menyeluruh terkait topik penelitian yang sedang dikaji. Analisis lengkap disampaikan pada point bagian berikut:

Sumber Persediaan Daging Ayam dan Sistem Transaksi Pemesanan Pada Usaha Pedagang Daging Ayam di Pasar Kosambi Karawang

Pak Subagja

Pa Subagja Memiliki pemasok dari CKM (Citra Kebun Mas), Kerjasama dengan pemasok ini dilakukan awal mula karena pemasok melakukan penawaran produk ayam potong nya kepada Pa Subagja. Dari hasil diskusi dengan perimbangan kualitas barang dan harga lebih murah di bandingkan dengan pemasok yang lain maka Pak Subagja menyetujuinya.

Pemesanan ayam potong dilakukan melalui via WhatsApp, dan pemesanan dilakukan setiap hari nya yaitu sebelum jam operasional dimulai yaitu di hari sebelumnya, pada siang hari pukul 01.00 siang, ayam akan dikirimkan pada jam 17.00 sore. Metode pembayaran dilakukan secara langsung menggunakan uang cash secara tunai jika barang sudah dikirim. Untuk biaya pengiriman sudah termasuk harga beli ayam tetapi ada biaya tambahan yaitu untuk jasa upah penurunan barang sejumlah

Rp.25.000 untuk setiap pengiriman. Pemesanan dilakukan secara online melalui via WhatsApp.

Ibu Neng

Ibu Neng memiliki pemasok dari CKM (Citra Kebun Mas), Subang dan Purwakarta. Dari awal buka usaha sudah bekerjasama dengan pemasok CKM, alasan memilih pemasok utama CKM karena harga lebih murah, lebih dekat dan kualitas bagus. Sedangkan untuk pemasok Subang menjadi alternatif kedua jika stok di CKM tidak ada. Beliau mengetahui informasi pemasok CKM dan Purwakarta dari saudaranya, sedangkan pemasok yang di Subang memulai Kerjasama pada tahun 2023, awal mulanya karena beliau iseng mencari di sosial media. Pemesanan dilakukan melalui via WhatsApp setiap hari pada siang hari pukul 13.00, daging ayam potong akan diambil sendiri untuk pemasok yang di CKM, sedangkan yang di Subang akan diantarkan ke Pasar Kosambi oleh supir tanpa biaya tambahan dengan waktu yang tidak tentu terkadang pukul 03.00 pagi atau pukul 07.00 pagi.

Jumlah Persediaan Ayam Pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Kosambi Karawang Pak Subagja

Rata-rata jumlah persediaan pada kondisi harga normal bisa mencapai 4-5 kintal perharinya, terkecuali pada hari besar atau momen tertentu bisa mencapai 8 kintal. sehari bisa mengirimkan 4-5 kuintal. Pemasok CKM selalu konsisten dalam memenuhi kebutuhan konsumen, sehingga jika konsumen memesan 5 kintal maka akan dikirimkan dengan 5 kintal juga.

Tabel 1. Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam Pak Subagja
Periode Februari 2024 – Januari 2025

No	Bulan	Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam (kg)		
		Dada	Paha Atas	Paha Bawah
1	Februari	28 hari x 125 kg = 3.500 kg	28 hari x 125 kg = 3.500 kg	28 hari x 100 kg = 2.800 kg
2	Maret	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 100 kg = 3.100 kg
3	April (kondisi Idul Fitri)	(26 hari x 125 kg) + (3 hari x 250 kg) = 4.000 kg	(26 hari x 125 kg) + (3 hari x 250 kg) = 4.000 kg	(26 hari x 100 kg) + (3 hari x 200 kg) = 3.200 kg
4	Mei	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 100 kg = 3.100 kg
5	Juni (kondisi Idul Adha)	(26 hari x 125 kg) + (3 hari x 250 kg) = 4.000 kg	(26 hari x 125 kg) + (3 hari x 250 kg) = 4.000 kg	(26 hari x 100 kg) + (3 hari x 200 kg) = 3.200 kg
6	Juli	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 100 kg = 3.100 kg
7	Agustus	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 100 kg = 3.100 kg
8	September	30 hari x 125 kg = 3.500 kg	30 hari x 125 kg = 3.500 kg	30 hari x 100 kg = 3.000 kg
9	Okttober	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 125 kg = 3.875 kg	31 hari x 100 kg = 3.100 kg
10	November	30 hari x 125 kg = 3.500 kg	30 hari x 125 kg = 3.500 kg	30 hari x 100 kg = 3.000 kg
11	Desember (kondisi Nataru)	(26 hari x 125 kg) + (5 hari x 250 kg) = 4.500 kg	(26 hari x 125 kg) + (5 hari x 250 kg) = 4.500 kg	(26 hari x 100 kg) + (5 hari x 200 kg) = 3.600 kg
12	Januari (kondisi Tahun Baru)	(11 hari x 125 kg) + (2 hari x 250 kg) = 1.875 kg	(11 hari x 125 kg) + (2 hari x 250 kg) = 1.875 kg	(11 hari x 100 kg) + (2 hari x 200 kg) = 1.500 kg
Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam		44.250 kg	44.250 kg	35.800 kg

No	Bulan	Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam (kg)		
		Sayap	Ceker	Kepala
1	Februari	28 hari x 50 kg = 1.400 kg	29 hari x 50 kg = 1.400 kg	30 hari x 50 kg = 1.400 kg
2	Maret	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	32 hari x 45 kg = 1.400 kg	33 hari x 45 kg = 1.400 kg
3	April (kondisi Idul Fitri)	(26 hari x 50 kg) + (3 hari x 100 kg) = 1.600 kg	(26 hari x 50 kg) + (3 hari x 100 kg) = 1.600 kg	(26 hari x 50 kg) + (3 hari x 100 kg) = 1.600 kg
4	Mei	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	31 hari x 45 kg = 1.400 kg
5	Juni (kondisi Idul Adha)	(26 hari x 50 kg) + (3 hari x 100 kg) = 1.600 kg	(26 hari x 50 kg) + (3 hari x 100 kg) = 1.600 kg	(26 hari x 50 kg) + (3 hari x 100 kg) = 1.600 kg
6	Juli	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	31 hari x 45 kg = 1.400 kg
7	Agustus	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	31 hari x 45 kg = 1.400 kg
8	September	30 hari x 50 kg = 1.500 kg	30 hari x 50 kg = 1.500 kg	30 hari x 50 kg = 1.500 kg
9	Okttober	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	31 hari x 45 kg = 1.400 kg	31 hari x 45 kg = 1.400 kg
10	November	30 hari x 50 kg = 1.500 kg	30 hari x 50 kg = 1.500 kg	30 hari x 50 kg = 1.500 kg

No	Bulan	Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam (kg)		
		Sayap	Ceker	Kepala
11	Desember (kondisi Naturu)	(26 hari x 50 kg) + (5 hari x 100 kg) = 1.800 kg	(26 hari x 50 kg) + (5 hari x 100 kg) = 1.800 kg	(26 hari x 50 kg) + (5 hari x 100 kg) = 1.800 kg
12	Januari (kondisi Tahun Baru)	(11 hari x 50 kg) + (2 hari x 100 kg) = 750 kg	(11 hari x 50 kg) + (2 hari x 100 kg) = 750 kg	(11 hari x 50 kg) + (2 hari x 100 kg) = 750 kg
Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam		17.150 kg	17.150 kg	17.150 kg

Sumber: Data diolah, Penulis (2024)

Berdasarkan tabel 1. rata-rata persediaan daging ayam, terlihat bahwa setiap bagian ayam memiliki fluktuasi persediaan sepanjang tahun. Dada dan paha atas menunjukkan jumlah persediaan tertinggi pada Desember dikarenakan ada perayaan natal dan tahun baru, mencapai 4.500 kg. untuk rata-rata persediaan paling tinggi dalam satu tahun yaitu untuk ayam bagian dada dan paha atas dengan total persediaan 44.250 kg. Sedangkan total persediaan selama setahun untuk sayap, ceker dan kepala hanya 171.50 kg.

Hal serupa terlihat pada paha bawah, dengan puncak persediaan sebesar 1085 kuintal di bulan yang sama. Bagian ayam lainnya, seperti sayap, ceker, dan kepala, juga mengalami peningkatan yang signifikan pada bulan-bulan tersebut, meskipun dalam jumlah lebih rendah. Persediaan minimum tercatat di bulan Januari, dengan rata-rata persediaan hanya 300 kuintal untuk dada dan paha atas, dan bahkan lebih rendah untuk bagian lain seperti ceker (225 kuintal) dan kepala (150 kuintal).

Ibu Neng

Rata-rata persediaan untuk waktu normal yaitu sebesar 1 kintal, jika pada waktu tertentu bisa mencapai 2 kintal. Jika pemesanan di CKM ada yang kurang maka beliau akan memesan kekurangannya di pemasok Subang.

Tabel 2 Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam Ibu Neng Periode Februari 2024-Januari 2025

No	Bulan	Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam (kg)		
		Dada	Paha Atas	Paha Bawah
1	Februari	28 hari x 25 kg = 700 kg	28 hari x 25 kg = 700 kg	28 hari x 20 kg = 560 kg
2	Maret	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 20 kg = 620 kg
3	April (kondisi Idul Fitri)	(26 hari x 25 kg) + (3 hari x 50 kg) = 800 kg	(26 hari x 25 kg) + (3 hari x 50 kg) = 800 kg	(26 hari x 20 kg) + (3 hari x 40 kg) = 640 kg
4	Mei	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 20 kg = 620 kg
5	Juni (kondisi Idul Adha)	(26 hari x 25 kg) + (3 hari x 50 kg) = 800 kg	(26 hari x 25 kg) + (3 hari x 50 kg) = 800 kg	(26 hari x 20 kg) + (3 hari x 40 kg) = 640 kg
6	Juli	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 20 kg = 620 kg
7	Agustus	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 20 kg = 620 kg
8	September	30 hari x 25 kg = 750 kg	30 hari x 25 kg = 750 kg	30 hari x 20 kg = 600 kg
9	Okttober	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 25 kg = 775 kg	31 hari x 20 kg = 620 kg
10	November	30 hari x 25 kg = 750 kg	30 hari x 25 kg = 750 kg	30 hari x 20 kg = 600 kg
11	Desember (kondisi Naturu)	(26 hari x 25 kg) + (5 hari x 50 kg) = 900 kg	(26 hari x 25 kg) + (5 hari x 50 kg) = 900 kg	(26 hari x 20 kg) + (5 hari x 40 kg) = 720 kg
12	Januari (kondisi Tahun Baru)	(11 hari x 25 kg) + (2 hari x 25 kg) = 375 kg	(11 hari x 25 kg) + (2 hari x 25 kg) = 375 kg	(11 hari x 20 kg) + (2 hari x 20 kg) = 300 kg
Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam		8.950 kg	8.950 kg	7.160 kg

No	Bulan	Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam (kg)		
		Sayap	Ceker	Kepala
1	Februari	28 hari x 10 kg = 280 kg	28 hari x 10 kg = 280 kg	28 hari x 10 kg = 280 kg
2	Maret	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg
3	April (kondisi Idul Fitri)	(26 hari x 10 kg) + (3 hari x 20 kg) = 320 kg	(26 hari x 10 kg) + (3 hari x 20 kg) = 320 kg	(26 hari x 10 kg) + (3 hari x 20 kg) = 320 kg
4	Mei	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg

No	Bulan	Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam (kg)		
		Sayap	Ceker	Kepala
5	Juni (kondisi Idul Adha)	(26 hari x 10 kg) + (3 hari x 20 kg) = 320 kg	(26 hari x 10 kg) + (3 hari x 20 kg) = 320 kg	(26 hari x 10 kg) + (3 hari x 20 kg) = 320 kg
6	Juli	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg
7	Agustus	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg
8	September	30 hari x 10 kg = 300 kg	30 hari x 10 kg = 300 kg	30 hari x 10 kg = 300 kg
9	Oktober	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg	31 hari x 10 kg = 310 kg
10	November	30 hari x 10 kg = 300 kg	30 hari x 10 kg = 300 kg	30 hari x 10 kg = 300 kg
11	Desember (kondisi Nataru)	(26 hari x 10 kg) + (5 hari x 20 kg) = 360 kg	(26 hari x 10 kg) + (5 hari x 20 kg) = 360 kg	(26 hari x 10 kg) + (5 hari x 20 kg) = 360 kg
12	Januari (kondisi Tahun Baru)	(11 hari x 10 kg) + (2 hari x 10 kg) = 150 kg	(11 hari x 10 kg) + (2 hari x 10 kg) = 150 kg	(11 hari x 10 kg) + (2 hari x 10 kg) = 150 kg
Jumlah Rata-Rata Persediaan Daging Ayam		3.580 kg	3.580 kg	3.580 kg

Sumber: Data diolah, Penulis (2024)

Berdasarkan tabel 2. rata-rata persediaan daging ayam mengalami fluktuasi. Pada bulan Desember, dengan kondisi Nataru, persediaan potongan dada ayam dan paha atas mengalami peningkatan yang signifikan mencapai 900kg, untuk paha bawah sebesar 720kg, dan untuk sayap, ceker, kepala sebesar 360kg. Sebaliknya, jumlah terendah tercatat pada bulan Februari, dengan penjualan dada ayam dan paha atas hanya sebesar 700kg, paha bawah sebesar 560kg, dan untuk sayap, ceker, kepala sebesar 280kg. fluktuasi ini menunjukkan pengaruh musim terhadap permintaan dan persediaan daging ayam.

Harga dan Kualitas Daging Ayam Pada Pedagang Daging Ayam Pasar Kosambi Karawang Pak Subagja

Ketika permintaan melonjak dan stok tidak bisa memenuhi permintaan konsumen maka stok ayam akan dipenuhi kembali dengan cara membeli ayam di tetangga sebelah masih di pasar Kosambi dengan harga yang lebih tinggi dari biasanya, harga bisa berbeda Rp2.000/Kg daripada harga pemasok di CKM. Apabila ada konsumen yang memesan daging ayam sebanyak 10kg atau lebih maka akan dikasih diskon harga sebesar Rp 5.000.

Tabel 3. Fluktuasi Harga dan Kualitas Daging Ayam Pak Subagja di Pasar Kosambi Karawang Periode Februari 2024-Januari 2025

No	Bulan	Harga			
		Dada	Paha Atas	Paha Bawah	Sayap
1	Februari	Rp 46.000	Rp 44.000	Rp 45.000	Rp 38.000
2	Maret	Rp 55.000	Rp 53.000	Rp 48.000	Rp 40.000
3	April	Rp 55.000	Rp 53.000	Rp 53.000	Rp 40.000
4	Mei	Rp 45.000	Rp 43.000	Rp 43.000	Rp 25.000
5	Juni	Rp 55.000	Rp 53.000	Rp 53.000	Rp 40.000
6	Juli	Rp 44.000	Rp 42.000	Rp 36.000	Rp 33.000
7	Agustus	Rp 45.000	Rp 42.000	Rp 35.000	Rp 30.000
8	September	Rp 44.000	Rp 40.000	Rp 33.000	Rp 28.000
9	Oktober	Rp 42.000	Rp 40.000	Rp 35.000	Rp 30.000
10	November	Rp 46.000	Rp 44.000	Rp 44.000	Rp 38.000
11	Desember	Rp 48.000	Rp 46.000	Rp 46.000	Rp 38.000
12	Januari	Rp 48.000	Rp 46.000	Rp 46.000	Rp 38.000

No	Bulan	Harga		Kualitas	Penyebab
		Ceker	Kepala		
1	Februari	Rp 22.000	Rp 15.000	Daging tidak mudah hancur, berwarna putih kekuningan	Mahalnya harga-harga sarana produksi peternakan
2	Maret	Rp 28.000	Rp 15.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Menjelang Ramadhan



No	Bulan	Harga		Kualitas	Penyebab
		Ceker	Kepala		
3	April	Rp 28.000	Rp 15.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Kenaikan permintaan menuju Idul Fitri dan pakan ternak jagung terbatas
4	Mei	Rp 25.000	Rp 12.000	Daging tidak mudah hancur, berwarna putih kekuningan	Pasokan harga yang berlimpah
5	Juni	Rp 28.000	Rp 15.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Mahalnya harga-harga sarana produksi peternakan
6	Juli	Rp 25.000	Rp 10.000	Daging terasa licin, kemasan rusak	Harga jagung pakan ternak relatif stabil
7	Agustus	Rp 25.000	Rp 13.000	Daging terasa licin, kemasan rusak	Pasokan harga yang berlimpah
8	September	Rp 22.000	Rp 10.000	Daging tidak mudah hancur, berwarna putih kekuningan	Adanya penambahan produksi anak ayam/day old chicken (DOC)
9	Oktober	Rp 25.000	Rp 12.000	Daging tidak mudah hancur, berwarna putih kekuningan	Biaya produksi yang meningkat
10	November	Rp 28.000	Rp 15.000	Daging terasa licin, kemasan rusak	Sejumlah komoditas yang memberikan andil besar terhadap inflasi
11	Desember	Rp 28.000	Rp 15.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Menjelang perayaan Natal dan Tahun Baru (Nataru).
12	Januari	Rp 28.000	Rp 15.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Harga pakan ternak tinggi

Sumber: Data diolah, Penulis (2024)

Berdasarkan tabel 3, harga dan kualitas daging ayam berfluktuasi sepanjang tahun. Juli-September harga turun disertai penurunan kualitas (daging licin, kemasan rusak). Sebaliknya, Februari, Oktober, dan November harga stabil dengan kualitas baik (daging tidak hancur, putih kekuningan). Kenaikan harga terjadi pada Maret, April, Juni, Desember, dan Januari menjelang perayaan besar seperti Ramadan, Idul Fitri, Idul Adha, Natal, dan Tahun Baru, namun kualitas tetap terjaga. Kenaikan harga dipicu permintaan tinggi saat perayaan, sedangkan penurunan disebabkan biaya produksi stabil dan pasokan melimpah akibat peningkatan produksi anak ayam.

Ibu Neng

Untuk harga pemasok CKM dan Subang ada perselisihan harga hingga Rp 3.000/Kg tergantung dari pemasoknya, terkadang pemasok CKM lebih mahal dibanding pemasok Subang, begitupun sebaliknya jika pemasok CKM lebih murah maka pemasok Subang lebih mahal. Kualitas pemasok CKM lebih bagus daripada pemasok dari Subang. Karena pemasok dari Subang ada yang mengirimkan dari Jawa, sehingga kualitas yang daging ayam yang datang akan buruk, seperti daging ayam bertekstur licin, warna berubah. Tidak ada diskon harga baik dari pemasok maupun penjual, jika penjual membeli banyak maka akan diberikan sisa daging ayam seperti kerongkongan.

**Tabel 4. Fluktuasi Harga dan Kualitas Daging Ayam Ibu Neng di Pasar Kosambi Karawang
 Periode Februari 2024 – Januari 2025**

No	Bulan	Harga			
		Dada	Paha Atas	Paha Bawah	Sayap
1	Februari	Rp 38.000	Rp 36.000	Rp 35.000	Rp 30.000
2	Maret	Rp 48.000	Rp 41.000	Rp 40.000	Rp 38.000
3	April	Rp 48.000	Rp 41.000	Rp 40.000	Rp 38.000
4	Mei	Rp 38.000	Rp 36.000	Rp 35.000	Rp 30.000
5	Juni	Rp 36.000	Rp 35.000	Rp 32.000	Rp 29.000
6	Juli	Rp 35.000	Rp 33.000	Rp 30.000	Rp 28.000
7	Agustus	Rp 35.000	Rp 33.000	Rp 30.000	Rp 28.000
8	September	Rp 38.000	Rp 36.000	Rp 35.000	Rp 30.000
9	Oktober	Rp 38.000	Rp 36.000	Rp 35.000	Rp 30.000
10	November	Rp 35.000	Rp 33.000	Rp 30.000	Rp 28.000
11	Desember	Rp 48.000	Rp 41.000	Rp 40.000	Rp 38.000
12	Januari	Rp 48.000	Rp 41.000	Rp 40.000	Rp 38.000

No	Bulan	Harga		Kualitas	Penyebab
		Ceker	Kepala		
1	Februari	Rp 22.000	Rp 15.000	Daging tidak mudah hancur, berwarna putih kekuningan	Mahalnya harga-harga sarana produksi peternakan
2	Maret	Rp 25.000	Rp 12.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Menjelang Ramadhan
3	April	Rp 25.000	Rp 12.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Kenaikan permintaan menuju Idul Fitri dan pakan ternak jagung terbatas
4	Mei	Rp 22.000	Rp 10.000	Daging tidak mudah hancur, berwarna putih kekuningan	Pasokan harga yang berlimpah
5	Juni	Rp 19.000	Rp 10.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Mahalnya harga-harga sarana produksi peternakan
6	Juli	Rp 18.000	Rp 8.000	Daging terasa licin, kemasan rusak	Harga jagung pakan ternak relatif stabil
7	Agustus	Rp 18.000	Rp 8.000	Daging terasa licin, kemasan rusak	Pasokan harga yang berlimpah
8	September	Rp 22.000	Rp 10.000	Daging tidak mudah hancur, berwarna putih kekuningan	Adanya penambahan produksi anak ayam/day old chicken (DOC)
9	Oktober	Rp 22.000	Rp 10.000	Daging tidak mudah hancur, berwarna putih kekuningan	Biaya produksi yang meningkat
10	November	Rp 18.000	Rp 8.000	Daging terasa licin, kemasan rusak	Sejumlah komoditas yang memberikan andil besar terhadap inflasi
11	Desember	Rp 25.000	Rp 12.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Menjelang perayaan Natal dan Tahun Baru (Nataru).
12	Januari	Rp 25.000	Rp 12.000	Daging terasa kenyal, tidak lembek, tidak berlendir	Harga pakan ternak tinggi

Sumber: Data diolah, Penulis (2024)

Berdasarkan Tabel 4., harga berbagai bagian ayam mengalami fluktuasi sepanjang tahun akibat permintaan musiman, biaya produksi, dan ketersediaan pasokan. Harga cenderung naik menjelang perayaan besar seperti Ramadhan dan Natal, terutama pada Maret, April, Desember, dan Januari, dengan harga dada ayam mencapai Rp 48.000. Harga menurun pada Juni–November saat pasokan melimpah. Kualitas daging juga bervariasi: lebih baik saat harga tinggi, namun cenderung menurun saat harga rendah. Faktor penyebab fluktuasi meliputi harga produksi peternakan, harga pakan, inflasi, serta ketidakseimbangan antara permintaan dan pasokan. Puncak harga terjadi menjelang masa konsumsi tinggi.

Penanganan Persediaan Daging Ayam Pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Baru Karawang Pak Subagja

Cara penanganan yang dilakukan oleh beliau yaitu ketika permintaan melonjak dan stok tidak bisa memenuhi permintaan konsumen maka stok ayam akan dipenuhi kembali dengan cara membeli ayam di tetangga sebelah masih di pasar Kosambi dengan harga yang lebih tinggi dari biasanya, harga bisa berbeda Rp 2.000/kg daripada harga pemasok di CKM. Jika stok ayam tidak habis akan dimasukan kedalam freezer, besoknya dijual dengan harga yang sama tidak ada potongan harga. Apabila konsumen memesan 10kg atau lebih akan dikasih diskon harga sebesar Rp 5.000. stok ayam yang kemarin tersisa maka akan dijual terlebih dahulu dibandingkan stok ayam yang dikirimkan baru.

Ibu Neng

Penanganan persediaan yang dilakukan Ibu Neng sama seperti Pak Subagja. Ketika permintaan melonjak, stok ayam akan dipenuhi dengan cara membeli ayam di tetangga sebelah yang masih berada di Pasar Kosambi, meskipun dengan selisih harga Rp 2.000/kg lebih tinggi. Strategi ini dilakukan agar pasokan tetap tersedia dan konsumen tidak kecewa. Jika stok ayam tidak habis pada hari itu, ayam akan disimpan di dalam freezer untuk menjaga kualitasnya. Keesokan harinya, ayam yang sudah disimpan akan tetap dijual dengan harga yang sama seperti ayam segar. Namun, dalam proses penjualan, stok ayam yang baru masuk akan didahulukan untuk dijual agar tetap menjaga kesegaran produk.

Pembahasan

Sumber Persediaan Daging Ayam dan Sistem Transaksi Pemesanan Pada Usaha Pedagang Ayam di Pasar Kosambi Karawang

Usaha Pak Subagja telah berdiri selama 20 tahun, dirintis bersama istri. Mereka bekerja sama dengan pemasok daging ayam dari daerah CKM yang terkenal dengan kualitasnya yang sangat baik dan dapat dipercaya. Kepercayaan merupakan faktor utama dalam kolaborasi anggota rantai pasokan (Martina Dwiaستuti, 2022) diperlukan adanya kepercayaan, karena kepercayaan merupakan hal penting dalam hubungan kolaboratif yang berperan dalam membangun komunikasi dan kerjasama yang baik (Pangestu et al).

Sedangkan usaha Ibu Neng sudah berdiri selama 25 tahun yang dirintis bersama suaminya, memiliki 3 pemasok yaitu pemasok di CKM, Subang dan Purwakarta. Jika stok di pemasok CKM tidak ada akan membeli stok di alternatif kedua yaitu pemasok di Subang, sedangkan untuk pemasok Purwakarta Bu Neng jarang membelinya.

Untuk menghadapi dan memecahkan sebuah masalah dalam perusahaan Untuk mempermudah komunikasi dan transaksi, pemesanan daging ayam dilakukan melalui aplikasi WhatsApp, memanfaatkan teknologi sederhana. Sistem ini telah terbukti efektif dalam menjaga kelancaran operasional dan hubungan yang baik antara bisnis dan pemasok, memberikan kenyamanan dalam menjalankan bisnis keluarga yang sudah bertahan lama. Hal ini sejalan dengan penelitian (kansil et al, 2021) yang menunjukkan bahwa penggunaan aplikasi WhatsApp oleh pedagang dan pemasok daging ayam dapat mempermudah komunikasi. Dengan aplikasi ini, mereka dapat melakukan transaksi, mengatur pesanan, dan berbagi informasi secara cepat dan efisien, sehingga meningkatkan efektivitas dalam pengelolaan persediaan dan hubungan bisnis.

Jumlah Persediaan Daging Ayam Pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Kosambi Karawang

Permintaan terhadap suatu barang dapat dilihat dari dua sudut, yaitu permintaan yang dilakukan oleh seseorang dan permintaan yang dilakukan oleh semua orang dalam pasar (Sadono Sukirno, 2016). Persediaan daging ayam akan melonjak tinggi pada bulan tertentu, dapat dilihat dari tabel 1.1 dan tabel 1.2. Fluktuasi ini mencerminkan pola musiman yang mungkin berkaitan dengan permintaan pasar, terutama menjelang periode liburan atau hari raya di bulan-bulan tertentu seperti bulan Maret dan bulan Desember. Sementara itu, bulan-bulan seperti Mei hingga Agustus cenderung menunjukkan stabilitas persediaan dengan jumlah yang lebih rendah. Hal ini sejalan dengan penelitian (kansil et al, 2021) yang menunjukkan bahwa persediaan stok dipengaruhi oleh momen-momen tertentu, seperti menjelang bulan puasa, Lebaran, Natal, dan Tahun Baru, di mana permintaan daging ayam meningkat sehingga pedagang perlu menyesuaikan jumlah stok untuk memenuhi kebutuhan pasar.

Menurut Bapak Ryan (di bagian administrasi) jika jumlah persediaan daging ayam di Pasar Kosambi Karawang mengalami penurunan, kami akan segera mengambil langkah-langkah untuk memastikan ketersediaan tetap terjaga. Kami akan berkoordinasi dengan para pemasok, peternak, dan distributor guna mempercepat distribusi serta mencari sumber pasokan alternatif jika diperlukan.

Harga dan Kualitas Daging Ayam Pada Pedagang Daging Ayam Pasar Kosambi Karawang

Berdasarkan hasil penelitian, harga daging ayam mengalami lonjakan tinggi pada bulan-bulan tertentu, terutama menjelang hari besar keagamaan dan perayaan. Usaha daging ayam Pak Subagja dan Ibu Neng mengalami kenaikan signifikan terjadi pada bulan Maret menjelang Ramadhan, April saat Idul Fitri, Juni saat Idul Adha, serta Desember dan Januari karena perayaan Natal dan Tahun Baru. Harga tertinggi biasanya tercatat pada bulan Maret, April, dan Juni, dengan bagian dada ayam mencapai Rp 55.000/kg untuk usaha Pak Subagja, sedangkan usaha Ibu Neng mencapai Rp 48.000/kg. Menurut Kementerian Perdagangan (Kemendag) (Antara, 2024) yang menyebabkan harga daging ayam naik terjadi karena adanya pedagang perantara yang mengambil keuntungan. Kualitas daging yang bagus tidak lembek, tekstur kenyal dan tidak berlendir. Salah satu penyebab turunnya harga menurut Pudji dalam IDX Channel.com (Atikah Umiyani, 2024) yaitu disebabkan oleh pasokan harga yang berlimpah.

Hal ini sejalan dengan penelitian Saptana & Ilham (2020) yang menunjukkan bahwa fluktuasi harga daging ayam terjadi pada hari-hari tertentu menjelang puasa dan lebaran. Sementara itu, menjelang tahun baru dan Natal, meskipun terjadi fluktuasi harga, kenaikannya tidak sekutu yang terjadi pada saat menjelang puasa dan lebaran.

Menurut Bapak Ryan (di bagian administrasi) akan memberikan informasi kepada pedagang dan mengenai kondisi pasar serta faktor yang memengaruhi harga. Dan juga akan berkoordinasi dengan pemerintah daerah atau instansi terkait untuk mengatasi kendala yang muncul, seperti kelangkaan pasokan atau kenaikan harga yang tidak wajar.

Penanganan Persediaan Daging Ayam Pada Pedagang Daging Ayam di Pasar Kosambi Karawang

Safety Stock, yang bertujuan untuk menyediakan stok cadangan guna mengatasi perubahan permintaan dan waktu pengiriman. Sementara itu, Reorder Point digunakan untuk menentukan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan ulang barang, berdasarkan tingkat persediaan yang ada, permintaan rata-rata, dan waktu pengiriman (Nazila Ramadina, n.d.). Dalam usaha daging ayam Pak Subagja, stok ditingkatkan dari 4–5 kuintal menjadi 6 kuintal untuk mengantisipasi kekurangan dan menjaga ketersediaan. Jika tidak habis, sisa daging disimpan di freezer dan dijual kembali keesokan harinya. Pak Subagja menerapkan metode LIFO (Last In First Out), yakni menjual stok lama terlebih dahulu guna mencegah pemborosan akibat barang kadaluwarsa. Namun, sebelum dijual kembali, stok ayam dari hari sebelumnya harus dipastikan tetap segar dan memenuhi standar kualitas yang berlaku.

Berbeda dengan usaha Pak Subagja, Ibu Neng biasanya hanya menyetok 1 kuintal daging ayam, namun saat menjelang Ramadhan, Lebaran, dan Nataru, ia menambah stok menjadi 2 kuintal. Jika stok tidak habis, sisa daging disimpan dalam freezer untuk dijual kembali esok hari. Ibu Neng menerapkan metode FIFO (First In First Out), yaitu menjual stok terbaru terlebih dahulu. Namun, daging yang disimpan terlalu lama bisa kehilangan kesegarannya, yang memengaruhi cita rasa dan daya tarik produk. Penerapan FIFO penting untuk menjaga kualitas, efisiensi operasional, dan memastikan produk yang dijual tetap layak konsumsi serta aman bagi konsumen (ST Hadinata & H Adriyanto, 2019).

Hal ini sejalan dengan penelitian (kansil et al, 2021) yang menunjukkan bahwa pentingnya menjaga ketersediaan stok dan kualitas produk agar dapat memenuhi permintaan konsumen secara optimal. Ketersediaan stok yang stabil dan kualitas daging ayam yang terjaga akan meningkatkan kepuasan pelanggan, memperkuat kepercayaan terhadap pedagang.

Menurut Bapak Ryan (di bagian administrasi) pengelola pasar akan meningkatkan koordinasi dengan peternak serta supplier untuk mengantisipasi berbagai faktor yang dapat mempengaruhi ketersediaan daging ayam, seperti adanya fluktuasi harga pakan dan cuaca ekstrem.

SIMPULAN

Dari pemaparan diatas dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Berdasarkan analisis yang telah ditemukan bahwa pemasok daging ayam di Pasar Kosambi Karawang Sebagian besar dari daerah CKM, Subang. Untuk sistem komunikasi dan transaksi melalui via WhatsApp. Sistem transaksi yang dilakukan Pak Subagja dan Ibu Neng dengan pembayaran tunai.
2. Persediaan daging ayam akan melonjak pada hari tertentu yang mengakibatkan permintaan di Pasar Kosambi Karawang mengalami kenaikan. Ketika hari tertentu akan menyediakan stok lebih banyak daripada hari biasa, untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang lebih tinggi.
3. Fluktuasi harga dan permintaan daging ayam meningkat saat puasa, lebaran, natal, dan tahun baru. Ketika pasokan melimpah, harga menurun. Daging berkualitas kenyal dan bersih, sedangkan yang buruk licin, lembek, dan kemasannya rusak.
4. Dalam penanganan persediaan pedagang daging ayam menggunakan safety stok untuk mencegah terjadinya kekurangan stok. Usaha Pak Subagja menggunakan metode LIFO. Berbeda dengan usaha Ibu Neng yang memakai metode FIFO.

Implikasi dari temuan ini menunjukkan bahwa hubungan antara pedagang dan pemasok daging ayam perlu dianalisis lebih dalam untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas pasokan. Meski transaksi masih dilakukan secara tunai, penggunaan metode pembayaran digital dapat mempermudah proses dan menciptakan pencatatan yang lebih rapi. Selain itu, pedagang di Pasar Kosambi Karawang perlu menerapkan strategi pengelolaan stok yang fleksibel, terutama menjelang hari besar keagamaan atau hari tertentu dengan lonjakan permintaan. Untuk menjaga ketersediaan dan kualitas produk, penting adanya sistem prediksi permintaan yang akurat. Pemerintah daerah dan dinas terkait juga dapat memanfaatkan informasi ini dalam merumuskan kebijakan stabilisasi harga dan distribusi pasokan.

Dalam manajemen stok, meskipun sebagian pedagang menggunakan metode LIFO dan FIFO, penerapan metode EOQ (Economic Order Quantity) dapat menjadi alternatif yang efektif untuk mengoptimalkan jumlah pemesanan dan menekan biaya persediaan. Penelitian lanjutan diharapkan mampu mengeksplorasi alur distribusi daging ayam secara lebih menyeluruh, mulai dari peternak hingga ke pedagang pasar, untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi ketersediaan dan harga secara lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

1. Antara. (2024). Kemendag Ungkap Penyebab Kenaikan Harga Daging Ayam. Medcom.Id.
2. Atikah Umiyani. (2024). Bawang Merah Hingga Daging Penyumbang Utama Deflasi Agustus 2024. Idx Channel.Com.
3. Kansil Et Al. (2021). Analisis Rantai Pasok Komoditi Cabai Rawitdi Pasar Bersehati Kota Manado Di Masa Pandemi Covid-19. In Januari (Vol. 17).
4. Listiani, A., & Wahyuningsi, S. D. (2019). Analisis Pengelolaan Persediaan Barang Dagang Untuk Mengoptimalkan Laba. Jurnal Peta.
5. Martina Dwiaستuti, D. S. (2022). Pengaruh Kepercayaan Dan Komitmen Terhadap Kinerja Rantai Pasokan Toko Kelontong Jaringan Src. Manajemen Dan Bisnis, 15.
6. Nazila Ramadina, N. (N.D.). Pengembangan Sistem Informasi Manajemen Persediaan Barang Berbasis Website Menggunakan Metode Safety Stock Dan Reorder Point (Studi Kasus Ud. Al-Barokah).
7. Ngandoh, A. M., & Yunus, M. (N.D.). Analisis Dampak Pasar Modern Terhadap Pasar Tradisional Di Kecamatan Manggala Kota Makassar. Journal Of Applied Management And Business Research, 2(1), 2022.
8. Optimasi, J., & Industri, T. (2022). Pemilihan Supplier Bahan Baku Daging Untuk Proses Produksi Catering Dengan Metode Ahp Dan Promethee Article Information Abstract. 04, 59–66.
9. Pangestu, A. D., Nazarudin, M., Pertiwi, S., Sandi, H., Hidayat, D. E., & Karawang, B. P. (N.D.). Evaluasi Supply Chain Pada Pabrik Beras Jaya Subur Makmur Di Kota Karawang. Jurnal Ilmiah Multidisiplin, 1(5).
10. Pusat Data Dan Informasi Kementerian Perdagangan. (2024). Perkembangan Harga Nasional Komoditas Daging Ayam.
11. Puspitasari Devi. (2019). Analis Pemilihan Supplier Untuk Menunjang Proses Produksi Gas Bertekanan Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (Ahp) Pada Pt Sentosa Gasindo.
12. Ranita, C., Mulyadi, D., Pertiwi, S., & Sandi, H. (2021). Analisis Perhitungan Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Fifo, Lifo, Rata-Rata Dan Just In Time Pada Pt Tamano Indonesia.
13. Roch Widaningsih. (2023). Komoditas Peternakan Daging Ayam Ras Pedaging. Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
14. Sadono Sukirno. (2016). Mikroekonomi Teori Pengantar (Tiga). Pt Rajagrafindo Persada.
15. Saptana, N., & Ilham, N. (2020). Pengembangan Rantai Pasok Daging Ayam Secara Terpadu Di Jawa Barat Dan Jawa Timur. Analisis Kebijakan Pertanian, 18(1), 41.
16. Sph Sandi & M Maemunah. (2023). Dampak Pertumbuhan Pasar Modern Terhadap Pasar Tradisional Di Kabupaten Karawang. Universitas Buana Perjuangan Karawang, 4.
17. St Hadinata, & H Adriyanto. (2019). Tinjauan Penyimpanan Sistem Fifo Pada Bahan Hewani Yang Berdampak Pada Proses Pengolahan Makanan Di Morrissey Hotel Jakarta. Energy Management And Business (Ijembm).
18. Sugiyanto, & Ikhsan, S. (2024). Manajemen Keuangan 1. Cv. Mega Press Nusantara.
19. Utama Dwi Putra, F., Hapid Maksum, A., Industri, T., Teknik, F., & Singaperbangsa Karawang, U. (2022). Analisis Penerapan Manajemen Persediaan Bahan Baku Arm Rear Brake Kyea Dengan Metode Eoq. Serambi Engineering, Vii(1).