# LAPORAN VALUE CHAIN ANALISIS AYAM GORENG HANIYA



Disusun untuk Memenuhi Tugas Mata Kuliah

Analisa Proses Bisnis

Dosen Pengampu:

Yudha Dwi Putra Negara, S.Kom, M.Kom.

Disusun Oleh:

Muhammad Naufaldi Arzaki (240441100054)

Zuhdi Muzhaffar Sanjaya (240441100112)

**UNIVERSITAS TRUNOJOYO MADURA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**PRODI SISTEM INFORMASI**

**TAHUN AJARAN 2025**

# 1.1 Value Chain

# 1.2 Analisis

**1.2.1 Aktivitas Utama:**

1. Inbound Logistics

Haniya Crispy bekerja sama dengan supplier ayam dan bumbu dari Surabaya. Mereka memilih pemasok yang bisa menjamin kualitas, harga terjangkau dan kesegaran bahan untuk menjaga cita rasa produk.

1. Operations

Produksi dilakukan dengan standar kebersihan dan konsisten rasa. Proses mencakup marinasi, penggorengan, dan pengemasan. Semua dikerja oleh anggota keluarga, sehingga lebih efisien dan mudah dikoordinasikan

1. Outbound Logistics

Produk dikirim ke pelanggan melalui GoFood, GrabFood, ShopeeFood, dan pemesanan langsung via WhatsApp. Pengemasan dibuat rapi agar makanan tetap menarik dan layak dikonsumsi saat sampai di tangan pelanggan.

1. Marketing & Sales

Promosi dilakukan melalui grup WhatsApp, rekomendasi dari pelanggan tetap, dan media sosial. Mereka memanfaatkan pendekatan personal dan komunitas sekitar agar lebih mudah dikenal dan dipercaya.

1. Service (Layanan Setelah Penjualan)

Pelayanan pelanggan menjadi prioritas. Mereka cepat tanggap terhadap komplain, memberi solusi seperti penggantian produk, dan menjaga hubungan baik lewat komunikasi langsung untuk membangun loyalitas.

**1.2.2 Aktivitas Pendukung:**

1. Firm Infrastructure (Struktur Perusahaan)

Usaha dikelola oleh keluarga dengan pembagian tugas yang jelas. Menggunakan aplikasi kasir digital untuk membantu pencatatan penjualan, stok, dan laporan keuangan harian secara sederhana namun efektif.

1. Human Resource Management

Semua karyawan berasal dari keluarga. Mereka tetap diberi pelatihan dasar memasak, pelayanan, dan kebersihan agar kualitas tetap terjaga walaupun skala usaha masih kecil.

1. Technology Development

Menggunakan teknologi sederhana seperti aplikasi kasir, alat pengemas, dan alat ukur bumbu. Hal ini membantu menjaga efisiensi operasional serta menjaga rasa dan kualitas produk.

1. Procurement (Pengadaan)

Pengadaan dilakukan melalui negosiasi langsung dengan supplier utama di Surabaya. Mereka memilih bahan terbaik dengan harga yang sesuai dan pengiriman yang tepat waktu.



