

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Ilham et al (2017), menyatakan bahwa seiring dengan perkembangan zaman diikuti peningkatan jumlah penduduk dan sumber daya manusia (SDM), serta kesadaran akan pemenuhan gizi seimbang, perlu adanya peningkatan dalam mengonsumsi sumber protein hewani seperti daging. Hal ini menyebabkan kebutuhan daging semakin meningkat terutama daging ayam, mengingat harga daging ayam lebih terjangkau oleh masyarakat dibanding daging ruminansia. Masyarakat lebih menyukai daging ayam dikarenakan mudah didapat, harga yang terjangkau, memiliki kandungan gizi yang tinggi dan aroma yang tidak anyir, serta warna yang segar serta memiliki tekstur yang lebih lunak.

Salah satu bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging ayam broiler. Daging ayam broiler banyak mengandung nutrisi seperti protein, lemak, mineral, karbohidrat dan vitamin. Kandungan nutrisi yang tinggi pada daging ayam broiler sangat baik untuk perkembangbiakan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kebusukan dan kerusakan. Kerusakan pada daging ditandai dengan adanya perubahan fisik dan perubahan kimia (Windiyartono et al., 2016). Sehingga perlu dilakukan pengolahan atau pengawetan yang bertujuan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme yang menyebabkan kerusakan dan pembusukan pada bahan pangan.

Pengawetan merupakan cara untuk meningkatkan daya simpan dari daging segar maupun produk daging olahan. Proses pengawetan pada dasarnya memperlambat laju pertumbuhan maupun perkembangbiakan mikroorganisme didalam daging (Soeparno, 2011). Salah satu cara pengawetan atau pengolahan daging yakni dengan mengolahnya menjadi produk stik ayam, dimana produk yang dihasilkan memiliki daya awet yang lebih panjang.

Stik merupakan makanan ringan dalam bentuk kue kering yang berbahan dasar tepung terigu dan tepung tapioka, dengan bahan tambahan pendukung seperti telur, mentega, bawang putih, garam serta air. Stik diolah dengan proses pencetakan terlebih dahulu menjadi bentuk kecil pipih memanjang dan cara

memasaknya digoreng (Fitri, 2016). Menurut Iqbal (2016), stik pada umumnya memiliki tekstur yang renyah, rasa yang gurih dan kadar protein yang rendah. Kandungan protein yang rendah pada stik dapat ditingkatkan dengan cara menambahkan sumber protein hewani pada pembuatan stik, salah satunya dengan menambahkan daging ayam. Selain itu, stik yang beredar di pasaran kebanyakan masih menggunakan rasa original dan balado. Dengan adanya alternatif tambahan rasa barbeque akan menambah cita rasa dari produk stik ayam dan menjadi daya tarik bagi konsumen.

Kekerasan merupakan kriteria mutu yang paling penting untuk diperhatikan dalam jenis produk stik. Kekerasan dapat dipengaruhi dari tepung yang digunakan, Pada pembuatan stik diperlukan tepung dengan kandungan amilosa. Kandungan amilosa pada tepung sangat berpengaruh pada tingkat kerenyahan atau pengembangan suatu produk pangan, dimana stik memiliki tekstur yang renyah. Semakin renyah produk yang dihasilkan maka tingkat kekerasan akan semakin kecil. Menurut Lin et al (2011), menyatakan bahwa tepung beramilosa tinggi memiliki gel tepung yang lebih keras, adesif dan kompak dibandingkan dengan tepung yang memiliki kandungan amilosa rendah dan sedang. Tepung dengan kadar amilosa yang rendah memiliki kadar amilopektin tinggi, dimana amilopektin bersifat merangsang terjadinya proses mekar (*puffing*), sehingga produk pangan yang dihasilkan bersifat renyah, ringan, porus dan garing (Hersoelistyorini et al, 2015).

Pada umumnya stik tidak langsung habis dikonsumsi dan disimpan untuk dikonsumsi berikutnya. Stik dapat disimpan pada suhu ruang selama 42 hari dengan menggunakan kemasan polipropilen. Kemasan polipropilen mempunyai titik leleh cukup tinggi yaitu antara 190 - 200°C, dan titik kristalisasinya antara 130 - 135°C serta dapat bertahan terhadap bahan kimia (*chemical resistance*) yang tinggi sehingga sangat baik untuk mengemas bahan-bahan makanan (Mujiarto, 2005). Hal itu sesuai hasil penelitian Tung el al (2001), tentang kemasan polipropilen yang sangat baik digunakan untuk mengemas produk keripik karena memiliki daya hambat yang baik terhadap oksigen dan cahaya.

Dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru yaitu membuat stik ayam rasa barbeque yang dapat dinikmati oleh masyarakat dan sebagai daya tarik konsumen dikarenakan tampilan stik yang belum pernah dijumpai di pasaran. Inovasi ini juga diharapkan dapat meningkatkan umur simpan dari daging ayam serta menambah rasa dari produk stik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dapat dirumuskan suatu permasalahan dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

- a. Bagaimana tahapan produksi stik ayam rasa barbeque yang dapat diterima oleh pelanggan?
- b. Bagaimana menghitung analisa biaya dan kelayakan usaha produk stik ayam rasa barbeque sehingga dapat diproduksi?
- c. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk produk stik ayam rasa barbeque?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini sebagai berikut:

- a. Mengetahui tahapan proses pembuatan stik ayam rasa barbeque yang dapat diterima oleh konsumen.
- b. Mengetahui analisa biaya dan kelayakan usaha produk stik ayam rasa barbeque sehingga produk layak untuk diproduksi lebih lanjut..
- c. Mengetahui strategi pemasaran yang tepat untuk produk stik ayam rasa barbeque agar diketahui oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Manfaat dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

- a. Membuat produk stik dengan inovasi baru.
- b. Membuka peluang munculnya usaha dalam proyek berskala industri rumah tangga hingga skala besar.
- c. Meningkatkan umur simpan daging ayam.