

## BAB. 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ayam pedaging (broiler) adalah jenis ternak yang pertumbuhannya relatif cepat sehingga dapat menghasilkan daging berkualitas guna memenuhi kebutuhan masyarakat. Daging ayam mempunyai karakteristik daging dengan serat lunak. (Anggitasari, *et al.*,2016). Umumnya, olahan dari bagian potongan ayam menjadi kreasi nuget, *steak*, sosis, tempura, *skewer*, dsb. yang cenderung menggunakan bagian dada atau paha karena tekstur dagingnya lebih *tender* jika dibandingkan dengan bagian sayap. Sayap ayam sudah cukup banyak dikreasikan namun bentuknya cenderung sama dan terbatas pemanfaatannya, contohnya menjadi olahan *spicy wings*.

Pada sayap ayam porsi kecil yang telah dimasak dan dihilangkan tulangnya terkandung 81 kalori; 5,4gr lemak, dan 7,46gr protein (Anonim, 2023). Daging sayap ayam diketahui paling sedikit jika dibandingkan dengan potongan bagian ayam yang lainnya, sehingga variasi olahan pangan yang dapat diolah dari sayap ayam juga lebih sedikit. Aspek inovasi sayap ayam dari segi bentuk yang berbeda diantaranya adalah dimanfaatkan menjadi bentuk *drumstick* dan disajikan bersama dengan saus pada umumnya seperti saus tomat, saus cabai maupun saus bangkok. Formulasi *original* dari bumbu marinasi ayam *drumstick* hanyalah menggunakan garam dan tepung *kentucky* (dapurkobe.com, 2023) sehingga rasa yang dihasilkan hanya gurih saja. Adapun olahan dengan bentuk yang sama di kalangan masyarakat adalah *frozen food* kaki naga.

Saus merupakan merupakan pelengkap yang disajikan bersama suatu makanan yang berguna untuk menambah kenikmatan hidangan dan daya tarik penyajian. Menurut Yuliantoro (2017) dan DePetrillo.,*et al* (2008), terdapat istilah *five mother sauce*, diantaranya *bechamel* saus, *espagnole* saus, tomato saus, *hollandaise* saus dan *velouté* saus. *Bechamel* saus terbuat dari susu, campuran tepung terigu dan mentega atau lebih dikenal dengan sebutan *roux* yang dapat

ditambah dengan bumbu pelengkap seperti biji pala, lada dan garam sehingga memiliki rasa khas.

Wijaya (2019) mengatakan bahwa penyajian inovasi pangan yang disajikan bersamaan dengan *bechamel* saus yang merupakan salah satu *culture* negara Eropa ini dapat menjadi inovasi baru yang cukup unik dari perpaduan ayam dan saus, sehingga diharapkan Proyek Usaha Mandiri inovasi *chicken drumstick* yang ditambahkan dengan rasa lada hitam yang *spicy*, gurih dan aromatik juga dipadukan dengan *dipping bechamel sauce* ini dapat meningkatkan daya tarik pelanggan serta menambah nilai jual sayap ayam.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri ini yakni sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi dan daya terima Ayam *Drumstick* Dengan Saus *Bechamel* yang baik agar dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana analisis kelayakan proyek usaha mandiri produksi Ayam *Drumstick* Dengan Saus *Bechamel*?
3. Bagaimana cara pemasaran produk Ayam *Drumstick* Dengan Saus *Bechamel* yang optimal?

## 1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri ini yaitu :

1. Mengetahui proses produksi dan daya terima Ayam *Drumstick* Dengan Saus *Bechamel* yang baik sehingga dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui kelayakan proyek usaha mandiri produksi Ayam *Drumstick* Dengan Saus *Bechamel*.
3. Mengetahui cara pemasaran produk Ayam *Drumstick* Dengan Saus *Bechamel* yang optimal.

## 1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri ini adalah :

1. Menambah nilai ekonomis dari olahan sayap ayam.
2. Membuka peluang inovasi usaha baru bagi masyarakat.
3. Menambah pengalaman baru bagi pelanggan dalam menikmati olahan sayap ayam.