

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bubur ayam adalah hidangan yang terbuat dari nasi yang dimasak hingga mencapai tekstur lembut, disajikan dengan suwiran ayam dan berbagai topping pelengkap. Sejarah bubur telah ada sejak lama, bahkan sebelum masehi. Berdasarkan catatan sejarah, pada masa pemerintahan Kaisar Kuning atau Kaisar Xuanyuan Huangdi, terjadi musim paceklik pada tahun 238 SM yang menyebabkan kekurangan bahan makanan. Dalam situasi tersebut, Kaisar menuangkan sup panas ke atas nasi yang sedang dimakannya, sehingga nasi menjadi mengembang. Kemudian meminta juru masaknya untuk memasak nasi hingga menjadi bubur, dengan tujuan menyediakan lebih banyak makanan bagi rakyatnya. Seiring berjalannya waktu, bubur menjadi makanan sarapan sehari-hari bagi masyarakat Tiongkok (Supriatiasti. A, 2024).

Indonesia dikenal sebagai negara agraris dengan sumber daya alam yang melimpah, namun hal ini tidak selalu menjamin akses mudah dan murah terhadap pangan bagi masyarakatnya. Saat ini, Indonesia dikenal sebagai negara pengimpor pangan. Ketahanan pangan menjadi sangat penting mengingat jumlah penduduk Indonesia yang saat ini mencapai 267 juta jiwa dan diperkirakan akan meningkat menjadi 319 juta jiwa pada tahun 2045 (Salasa, 2021).

Produksi padi pada tahun 2024 diperkirakan mencapai 52,66 juta ton GKG, mengalami penurunan sebesar 1,32 juta ton GKG atau 2,45 persen dibandingkan dengan produksi padi tahun 2023 yang mencapai 53,98 juta ton GKG. Untuk konsumsi pangan penduduk, produksi beras pada tahun 2024 diperkirakan sekitar 30,34 juta ton, turun sebanyak 757,13 ribu ton atau 2,43 persen dibandingkan produksi beras tahun 2023 yang sebesar 31,10 juta ton (Badan pusat statistik, 2024).

Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik, sektor pertanian di Indonesia, khususnya pada subsektor beras, menunjukkan adanya penurunan produksi. Oleh karena itu, penting untuk melakukan pengolahan agar hasil pertanian tersebut dapat memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah beras menjadi produk kuliner, salah satunya adalah bubur ayam, yang sudah tidak asing bagi masyarakat. Seiring dengan berkembangnya tren kuliner, bubur ayam hadir sebagai makanan tradisional yang kaya akan cita rasa. Bubur ayam Pasundan, dengan cita rasa khas Sunda yang cenderung segar, kaya rempah, dan sederhana, memiliki daya tarik tersendiri bagi para penikmat kuliner. Hal ini membuka peluang bagi pengusaha kuliner untuk memanfaatkan bahan baku lokal yang segar dan berkualitas, yang dapat meningkatkan nilai produk tersebut. Menurut laporan dari Badan Pusat Statistik (BPS), Kabupaten Jember memiliki kontribusi tinggi terhadap produksi padi di wilayah Jawa Timur, sehingga daerah ini menjadi tempat yang ideal untuk mengembangkan produk berbasis beras dan kuliner khas. Dalam hal ini, pengembangan bubur ayam Pasundan berbahan baku lokal dapat menjadi salah satu alternatif yang tepat untuk diperkenalkan kepada masyarakat, khususnya di Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur.

Dalam Analisis Usaha Bubur Ayam Pasundan ini menggunakan Analisis pemasaran 4P yaitu produk, harga, tempat, dan promosi. Keempat elemen tersebut juga dikenal sebagai *marketing mix* atau bauran pemasaran. Produk ini dipasarkan secara *online* supaya dapat menikmati secara praktis bagi konsumen untuk mendapatkan produk ini tanpa harus keluar rumah. Melalui *platform* digital masyarakat dapat dengan mudah menikmati hidangan khas Sunda yang dikemas dengan cara praktis menggunakan *paper bowl* mangkok bertujuan agar lebih ramah lingkungan namun tetap menjaga dari keamanan pada keemasan agar tidak rusak ataupun bocor. Pemasaran *online* ini tidak hanya memperluas jangkauan pasar memberikan kenyamanan bagi konsumen yang sibuk memungkinkan mereka menikmati makanan kuliner tradisional Indonesia. Dalam usaha bubur ayam pasundan menggunakan analisis kelayakan yang bertujuan memberikan penilaian apakah usaha ini layak dijalankan atau tidak yaitu sebagai berikut:

- *Break Even Point* (BEP) digunakan untuk mengetahui titik impas pada usaha bubur ayam pasundan, yaitu kondisi di mana total pendapatan setara dengan total biaya, sehingga usaha tidak mengalami keuntungan atau kerugian.
- *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) membantu menilai efisiensi usaha dengan membandingkan pendapatan terhadap biaya pada usaha bubur ayam pasundan. Jika nilai R/C Ratio lebih dari 1, maka usaha dinilai efisien dan menguntungkan, menunjukkan bahwa pendapatan lebih besar dari pada biaya yang dikeluarkan.
- *Return on Investment* (ROI) berfokus pada pengukuran tingkat keuntungan atas investasi yang telah dilakukan pada usaha bubur ayam pasundan. ROI memberikan gambaran seberapa besar pengembalian yang diperoleh dibandingkan dengan total modal yang diinvestasikan, sehingga menjadi indikator kinerja keuangan usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam kegiatan usaha Bubur Ayam Pasundan di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember ini ada beberapa masalah yang diidentifikasi yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi usaha bubur ayam pasundan di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
2. Bagaimana analisis produksi bubur ayam pasundan di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha bubur ayam pasundan.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang dirincikan maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi bubur ayam pasundan di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha produksi bubur ayam pasundan di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran produk bubur ayam pasundan.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dirincikan, maka manfaat dilaksanakannya Tugas Akhir ini adalah:

1. Pengembangan keterampilan jiwa berwirausaha bagi mahasiswa.
2. Meningkatkan inovasi dan kreativitas dalam berwirausaha.
3. Dapat dijadikan sumber referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember.