

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ayam broiler merupakan ayam ras tipe pedaging yang telah melalui tahap seleksi genetik secara ketat dan sistematis sehingga dapat tumbuh besar dalam waktu yang singkat (Muwarni & Retno, 2010). Menurut Ardana & Bagus (2021), ayam pedaging (broiler) merupakan ayam ras unggulan dari hasil persilangan bangsa-bangsa ayam yang memiliki daya produktivitas tinggi, terutama dalam memproduksi daging secara cepat dan dalam waktu yang relatif singkat yaitu 35 hari. Selain dagingnya, ayam broiler juga memiliki nilai ekonomis dari produk sampingan. Produk olahan berbasis hasil samping pematangan ayam seperti usus, ceker, dan kepala dapat dimanfaatkan secara maksimal menjadi makanan ringan yang ekonomis, membuka peluang wirausaha baru, serta mendukung ketahanan pangan lokal (Susanti dkk., 2023). Berdasarkan ketiga olahan produk di samping tersebut, olahan usus adalah salah satu olahan yang diminati oleh banyak kalangan masyarakat. Usus ayam, khususnya dari jenis broiler, memiliki kandungan nutrisi yang cukup baik, yaitu protein 11–12%, lemak sekitar 2%, dan kadar air di atas 80%, menjadikannya sebagai bahan yang bernilai gizi tinggi (Safitri & Rosa, 2019).

Inovasi pengolahan ini memberikan peluang usaha yang menjanjikan. Misalnya, kegiatan pelatihan yang dilaksanakan di Pontianak Tenggara berhasil mengolah usus ayam broiler menjadi makanan ringan (*snack*) dengan cita rasa yang disukai masyarakat. Upaya pemanfaatan usus ayam menjadi bahan pangan bernilai ekonomis telah dilakukan dalam berbagai bentuk olahan seperti sate usus, keripik usus, hingga makanan ringan berbumbu (Heraini, Dela, & Yeti, 2024).

Pemanfaatan bahan baku yang terjangkau namun tetap diminati konsumen dalam dunia kuliner, khususnya usaha makanan rumahan, menjadi salah satu strategi dalam menciptakan produk bernilai jual tinggi. Usus ayam dengan bumbu dasar kuning merupakan salah satu contoh produk yang memiliki potensi tersebut. Bumbu ungkep kuning adalah racikan rempah tradisional yang mudah diperoleh, murah, dan tidak memerlukan proses produksi yang rumit maupun peralatan mahal, sehingga dinilai ekonomis (Zatmodisuwa dkk., 2024). Bumbu ini

mampu meresapkan rasa secara menyeluruh melalui teknik masak seperti ungkep, yang meningkatkan cita rasa dan daya tarik produk dengan biaya rendah. Hal ini menjadikan olahan usus ayam bumbu kuning sebagai peluang usaha yang menjanjikan dari segi ekonomi dan potensi keuntungan. Namun perlu dilakukan analisis usaha olahan produk tersebut untuk diketahui keuntungannya, dan usaha tersebut layak dilakukan atau tidak.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Usus Ungkep Bumbu Kuning di Kelurahan Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha produksi Usus Ungkep Bumbu Kuning di Kelurahan Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran Usus Ungkep Bumbu Kuning di Kelurahan Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?

1.3. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan pembuatan tugas akhir sebagai berikut :

1. Dapat melakukan produksi Usus Ungkep Bumbu Kuning di Kelurahan Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember
2. Dapat menganalisis usaha Usus Ungkep Bumbu Kuning di Kelurahan Kepatihan Kecamatan Kaliwates
3. Dapat memasarkan Usus Ungkep Bumbu Kuning di Kelurahan Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember

1.4. Manfaat

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan dapat menciptakan lapangan kerja baru.
2. Memberikan informasi terhadap masyarakat mengenai olahan Usus Ungkep Bumbu Kuning.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.

