

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelurahan Sumbersari, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember merupakan wilayah perkotaan yang memiliki kepadatan penduduk cukup tinggi serta aktivitas ekonomi yang berkembang, khususnya di sektor perdagangan dan usaha pangan. Keberadaan mahasiswa, pekerja, dan masyarakat dengan mobilitas tinggi menjadikan wilayah ini memiliki kebutuhan besar terhadap produk pangan yang praktis, bergizi, dan mudah diakses. Kondisi tersebut menciptakan lingkungan yang mendukung bagi tumbuh dan berkembangnya usaha kuliner skala rumah tangga maupun Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Industri pangan saat ini terus mengalami perkembangan pesat dan krusial seiring meningkatnya permintaan pasar terhadap produk inovatif yang memiliki cita rasa unik, dan nilai gizi tinggi, serta kepraktisan penyajian (Djazuli, 2024). Salah satu bentuk inovasi kuliner yang muncul adalah makanan rolade ayam, yaitu olahan pangan berbahan dasar daging ayam yang dibentuk menyerupai rolade kemudian digulung dengan tambahan bahan-bahan tertentu (Aulia, 2016). Inovasi ini tidak hanya memberikan variasi produk olahan daging, tetapi juga dapat membuka peluang usaha baru bagi pelaku industri rumah tangga maupun Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

Pengembangan usaha Rolade Ayam di Kelurahan Sumbersari didukung oleh ketersediaan bahan baku yang relatif mudah diperoleh, seperti daging ayam, telur, serta berbagai bumbu dapur. Bahan-bahan tersebut tersedia secara berkelanjutan di pasar tradisional maupun pasar modern di Kabupaten Jember. Menurut Setyadi (2022), tingkat ketertarikan konsumen terhadap daging sapi mencapai 13,001%, menunjukkan bahwa daging masih menjadi bahan pangan yang diminati masyarakat. Ketersediaan bahan baku yang memadai ini menjadi faktor penting dalam menunjang keberlanjutan usaha.

Rolade ayam dipilih sebagai produk utama karena daging ayam lebih terjangkau dibandingkan daging sapi, mudah diperoleh, serta memiliki tingkat konsumsi yang tinggi di masyarakat. Selain itu, daging ayam memiliki kandungan protein yang baik untuk pertumbuhan, sumber energi, serta mendukung sistem metabolisme tubuh. Produk rolade ayam dibuat dari campuran daging ayam halus dengan tepung atau pati, ditambah bumbu seperti bawang putih, merica, pala bubuk, dan garam, kemudian dibungkus dengan lembaran telur dadar, digulung, dan dikukus. Keunggulan rolade ayam terletak pada cita rasa yang gurih, tekstur yang lembut, serta nilai gizi yang baik, sehingga sesuai untuk berbagai kalangan dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk UMKM berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, rumusan masalah dalam tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi rolade ayam di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha rolade di Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran produk rolade ayam di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berikut ini adalah tujuan proposal analisis usaha rolade ayam di Kabupaten Jember.

1. Dapat melakukan proses produksi rolade ayam di Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha rolade ayam di Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan proses pemasaran produk rolade ayam di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diperoleh dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai tahapan produksi rolade ayam yang dapat dijadikan referensi bagi pelaku usaha.
2. Menjadi dasar pertimbangan kelayakan usaha rolade ayam untuk dikembangkan lebih lanjut.
3. Memberikan rekomendasi strategi pemasaran yang efektif dalam memperluas pangsa pasar rolade ayam.