

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pangan olahan di Indonesia menunjukkan tren yang terus meningkat, khususnya pada produk *frozen food*. Hal ini sejalan dengan perubahan pola konsumsi masyarakat yang cenderung memilih produk pangan yang praktis, mudah disimpan, dan memiliki umur simpan lebih panjang. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, produksi daging ayam broiler di Indonesia mencapai lebih dari tiga juta ton per tahun, menjadikannya sebagai salah satu sumber protein hewani utama masyarakat. Daging ayam broiler memiliki kontribusi terbesar dalam konsumsi protein hewani karena harganya relatif terjangkau dan ketersediaannya melimpah. Kondisi tersebut mendorong berkembangnya usaha pengolahan daging ayam, khususnya dalam bentuk produk *frozen food*, yang mampu meningkatkan nilai tambah serta memperpanjang masa simpan produk (Adi Ahdiat, 2024).

Meskipun produksi ayam broiler tergolong tinggi, pemanfaatan hasil ternak tersebut masih didominasi oleh penjualan dalam bentuk produk segar. Salah satu bagian ayam yang pemanfaatannya belum optimal adalah sayap ayam. Sayap ayam umumnya diolah secara sederhana seperti digoreng atau dibakar, sehingga nilai tambah yang dihasilkan relatif rendah. Padahal, menurut konsep pengolahan hasil pertanian, proses pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah produk sebesar 20–50% dibandingkan produk segar, tergantung pada jenis olahan dan teknologi yang digunakan. Keterbatasan inovasi pengolahan tersebut menyebabkan potensi ekonomi sayap ayam belum dimanfaatkan secara maksimal.

Salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan dan nilai tambah sayap ayam adalah melalui pengembangan produk olahan dalam bentuk *frozen food*. Produk *frozen food* memiliki keunggulan dalam hal kepraktisan, kemudahan penyimpanan, serta umur simpan yang lebih panjang dibandingkan produk segar. Proses pembekuan dilakukan setelah produk diolah dan dikemas, sehingga kualitas dan keamanan pangan dapat tetap terjaga. Pada suhu penyimpanan beku, produk pangan dapat bertahan selama 1–3 bulan tanpa mengalami penurunan mutu yang signifikan.

Namun demikian, keberhasilan suatu usaha *frozen food* tidak hanya ditentukan oleh inovasi produk, tetapi juga oleh kelayakan usaha secara ekonomi. Banyak usaha pengolahan pangan skala kecil mengalami kendala akibat tingginya biaya produksi dan ketidaktepatan dalam penentuan harga jual. Oleh karena itu, diperlukan analisis usaha untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha Sayap Ayam Isi *Tori Mune Frozen Food* melalui perhitungan biaya produksi, penerimaan, keuntungan, *Break Even Point* (BEP), R/C Ratio, dan *Return on Investment* (ROI). Analisis usaha ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai prospek dan kelayakan usaha sehingga dapat dijadikan dasar dalam pengambilan keputusan pengembangan usaha.

1.2 Rumus Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi pembuatan Sayap Ayam Isi “*Tori Mune*” di Desa Bago, Kecamatan Pasirian, Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana analisis usaha Sayap Ayam Isi “*Tori Mune*” di Desa Bago, Kecamatan Pasirian, Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Sayap Ayam Isi “*Tori Mune*” ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dari pelaksanaan Proposal Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Sayap Ayam Isi “*Tori Mune*” di Desa Bago, Kecamatan Pasirian, Kabupaten Lumajang.
2. Dapat melakukan analisis usaha Sayap Ayam Isi “*Tori Mune*” di Desa Bago, Kecamatan Pasirian, Kabupaten Lumajang.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha Sayap Ayam Isi “*Tori Mune*”.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi dari tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan bahan referensi pembuatan Tugas Akhir untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisi usaha Sayap Ayam Isi "*Tori Mune*".
3. Dapat menjadi sumber informasi dan wawasan terkait proses produksi, analisis usaha dan bauran pemasaran (4P) Sayap Ayam Isi "*Tori Mune*".