

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dendeng adalah salah satu produk olahan daging yang banyak digemari oleh masyarakat. Dendeng memiliki bentuk lembaran tipis dengan ketebalan 2-3 mm, berwarna coklat gelap dan rasa dominan manis yang termasuk dalam produk makanan IMF (*Intermediate Moisture Food*). Kadar air dendeng sebesar 20-40% dengan a_w 0,4-0,6%, dimana pada kondisi tersebut pertumbuhan mikroorganisme dapat dihambat, sehingga dapat memperpanjang umur simpan dendeng. Berdasarkan cara pembuatannya terdapat dua macam dendeng, yaitu dendeng sayat dan dendeng giling. Pada dendeng sayat, daging yang akan digunakan disayat tipis kemudian direndam dalam larutan bumbu, sedangkan pada dendeng giling, daging dan bumbu digiling kemudian dicetak dalam bentuk lembaran.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dendeng antara lain daging sapi, gula kelapa, asam, ketumbar, bawang putih, garam, lengkuas, dan angkak. Penggunaan daging sapi dalam pembuatan dendeng memiliki kelebihan dan kelemahan. Kelebihan penggunaan daging sapi adalah luas permukaannya lebih besar dibandingkan jenis daging lainnya, sehingga dapat digunakan dalam pembuatan dendeng sayat ataupun dendeng giling. Kelemahan penggunaan daging sapi adalah harganya yang cukup tinggi sekitar Rp 120.000,00. Tingginya harga daging sapi menyebabkan harga produk dendeng sapi yang ada di pasaran juga relatif tinggi. Untuk mengatasi masalah tersebut, dapat dilakukan substitusi daging sapi dengan bahan lain, yaitu daging ayam.

Daging ayam memiliki harga yang relatif lebih murah dibandingkan daging sapi, selain itu daging ayam juga memiliki protein

yang cukup tinggi, yaitu 20% dan terdapat asam amino essensial seperti triptofan, fenilalanin dan valin. Daging ayam yang digunakan adalah daging ayam dari ayam ras *broiler* bagian dada. Bagian dada dipilih karena memiliki jumlah daging yang lebih banyak dan lemak lebih rendah dibandingkan bagian paha, tetapi daging ayam tidak memiliki luas permukaan yang luas seperti daging sapi sehingga daging ayam tidak dapat digunakan dalam pembuatan dendeng sayat seperti daging sapi.

Dendeng umumnya dijual dalam kemasan plastik dan tidak bisa dikonsumsi secara langsung. Dendeng harus direndam dulu dalam air selama beberapa menit, kemudian digoreng hingga matang. Hal tersebut kurang praktis, oleh karena itu *chicken jerky* dikemas menggunakan stoples dengan berat 125 gram/stoples. Penggunaan stoples dimaksudkan untuk memudahkan saat dibawa berpergian dan dapat disimpan kembali jika tidak habis, selain itu *chicken jerky* "CHICKEN KING" memiliki rasa yang berbeda dengan dendeng yang umumnya dijual di pasaran. Jika biasanya dendeng memiliki rasa yang dominan manis dan aroma ketumbar yang khas, *chicken jerky* "CHICKEN KING" memiliki rasa BBQ (*Barbeque*) yang unik.

Berdasarkan hasil orientasi, BBQ *chicken jerky* "CHICKEN KING" ternyata cukup diminati oleh konsumen. Hal tersebut terbukti dari hasil penjualan mencapai rata-rata 10 stoples selama satu minggu produksi dan pemasaran, serta banyaknya pembeli lama yang kembali membeli BBQ *chicken jerky* "CHICKEN KING". Konsumen yang membeli BBQ *chicken jerky* "CHICKEN KING" banyak memberikan tanggapan positif, seperti *chicken jerky* memiliki rasa yang unik (perpaduan rasa manis gula dan madu, serta rasa masam saus *mustard* dan cuka). *Chicken jerky* juga dapat dimakan langsung atau dikonsumsi sebagai lauk dengan nasi. Satu stoples *chicken jerky* dijual dengan harga Rp 25.000,00, menurut konsumen harga

tersebut termasuk normal, karena harga dendeng dipasaran relatif cukup mahal. Hampir setengah dari total penjualan mengatakan akan membeli kembali.

Berdasarkan hal tersebut, peluang penjualan *chicken jerky* “CHICKEN KING” masih terbuka lebar. Oleh karena itu, diperlukan perencanaan *home industry* BBQ *chicken jerky* “CHICKEN KING” dengan kapasitas yang lebih besar sehingga dapat mencakup lebih banyak konsumen. Kapasitas produksi tersebut juga dibatasi oleh ketersediaan modal. Kapasitas yang semakin besar akan membutuhkan tambahan investasi modal peralatan, tenaga kerja, tempat penyimpanan, dan lain-lain yang lebih besar lagi, sehingga bahan baku maksimal yang dapat diakomodasi modal pemilik adalah 25 kg dada ayam *fillet* per hari.

Produksi direncanakan di rumah bagian dapur yang berlokasi di Jalan Kutisari Indah Selatan I No. 25, Surabaya dengan model tata letak mesin dan peralatan *product layout*. Pemasaran dilakukan melalui media sosial dengan menunjukkan foto produk yang diproduksi serta penitipan ke toko swalayan. *Chicken jerky* akan dipasarkan di kota Surabaya dengan sasaran konsumen dari kalangan menengah ke atas.

1.2. Tujuan PUPP

1. Menyusun perencanaan *home industry* BBQ *chicken jerky* “CHICKEN KING” dengan kapasitas 25 kg dada ayam *fillet* per hari.
2. Melaksanakan produksi dan pemasaran BBQ *chicken jerky* “CHICKEN KING”.
3. Melakukan analisa kelayakan usaha BBQ *chicken jerky* “CHICKEN KING” dari segi teknis dan ekonomis.