



# 1 PENDAHULUAN

## 1.1. Latar belakang

Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) terkenal sebagai kota wisata dikarenakan memiliki banyak destinasi wisata yang menarik, salah satunya adalah wisata kuliner. Jumlah wisatawan ke DIY mengalami peningkatan baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara. Jumlah wisatawan mancanegara dan nusantara tahun 2013 – 2017 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah wisatawan ke Yogyakarta tahun 2013-2017

| Tahun | Wisatawan mancanegara dan nusantara | Pertumbuhan (%) |
|-------|-------------------------------------|-----------------|
| 2013  | 2 837 967                           | 20.24           |
| 2014  | 3 346 180                           | 17.91           |
| 2015  | 4 122 205                           | 23.19           |
| 2016  | 4 549 574                           | 10.37           |
| 2017  | 5 229 298                           | 14.94           |

Sumber : Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta 2017

Tabel 1 memperlihatkan bahwa jumlah wisatawan mengalami peningkatan pada Tahun 2015 sebesar 23.19% dan Tahun 2017 sebesar 14.94%. Peningkatan wisatawan berpengaruh terhadap perkembangan kuliner khas Yogyakarta, salah satunya adalah bakpia. Awal mula bakpia berasal dari negara Tiongkok dan dimodifikasikan oleh Kwik Sun Kwok dengan isian kacang hijau. Perkembangan bakpia terjadi pada Tahun 1 980, pada saat itu bakpia hanya diproduksi di Yogyakarta sehingga dikenal sebagai makanan khas Yogyakarta (Setiawan 2018).

Salah satu produsen bakpia mengatakan setiap harinya dapat memproduksi sebanyak 200 kotak bakpia yang menunjukkan tingginya permintaan dan minat konsumen terhadap bakpia. Salah satu prospek bakpia yang menarik untuk dikembangkan adalah bakpia abon ayam kampung Jawa Super. Bakpia ini memiliki keunggulan karena varian rasa abon ayam yang berbeda karena belum pernah dibuat oleh produsen bakpia di Yogyakarta. Hal ini dapat menjadi alternatif dan nilai tambah bagi pelaku usaha di bidang peternakan ayam kampung Jawa Super, salah satunya adalah UD Jogja Indofarm.

UD Jogja Indofarm merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang peternakan ayam buras khususnya ayam kampung Jawa Super yang memiliki beragam jenis aktivitas usaha, yaitu kemitraan, pelatihan, pengolahan, penjualan DOC, karkas, dan ayam hidup. Salah satu aktivitas usaha utama pada UD Jogja Indofarm adalah abon ayam kampung Jawa Super atau abon Jawa Super. Jumlah permintaan dan penawaran abon ayam kampung Jawa Super dapat dilihat pada Tabel 2.





Tabel 2 Jumlah permintaan dan penawaran abon ayam kampung Jawa Super tahun 2017 dan 2018

| Keterangan      | Tahun |      |
|-----------------|-------|------|
|                 | 2017  | 2018 |
| Penawaran (kg)  | 576   | 768  |
| Permintaan (kg) | 480   | 576  |
| Selisih (kg)    | 96    | 192  |

Sumber : UD Jogja Indofarm 2018

Tabel 2 menunjukkan bahwa terdapat selisih antara penawaran dan permintaan sebesar 96 kg pada tahun 2017 dan 192 kg pada tahun 2018. Kelebihan produksi atau selisih ini disebabkan oleh 2 faktor. Faktor pertama yaitu abon bukan makanan pokok dan bukan makanan khas Yogyakarta sehingga belum dicari oleh masyarakat, faktor kedua yaitu abon belum memiliki merek dan nilai mutu pangan seperti pangan industri rumah tangga PIRT yang membuat abon sulit untuk memasuki pasar yang lebih luas. Selain dua faktor tersebut, faktor lain yang menjadi penyebab sulitnya produk abon untuk berkembang adalah terdapat pesaing yang telah lebih awal memasuki pasar dengan harga yang lebih rendah dan kemasan yang lebih menarik juga jangkauan pasar yang lebih luas. Hal ini menjadi penghambat produk abon ayam kampung Jawa Super untuk bersaing di pasar yang lebih luas karena pesaing-pesaingnya telah memiliki label.

Penambahan aktivitas pengolahan pangan abon menjadi bakpia ayam kampung Jawa Super akan membuat kelebihan produksi abon ayam dapat dimanfaatkan secara maksimal sehingga kelebihan produksi abon tidak terbuang begitu saja. Pemilihan bakpia sebagai produk alternatif untuk mengatasi kelebihan produksi abon adalah karena bakpia memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan dengan makanan khas Yogyakarta yang lain seperti gudeg dan bahan baku yang diperlukan pun lebih mudah untuk diperoleh serta jumlah komponen pembuatan bakpia lebih sedikit dibandingkan dengan pembuatan gudeg. Oleh karena itu, dari uraian diatas dapat disimpulkan tujuan penulisan tugas akhir ini adalah untuk merumuskan ide pengembangan bisnis dengan menambah aktivitas pada perusahaan, yaitu mengolah kelebihan produksi abon ayam kampung Jawa Super menjadi bakpia abon Jawa Super sebagai alternatif untuk mengatasi permasalahan kelebihan produksi pada perusahaan.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan laporan akhir Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah sebagai berikut.

- Memetakan gambaran usaha UD Jogja Indofarm ke dalam *Business Model Canvas*.
- Memetakan kelemahan, kekuatan, peluang, dan ancaman dari setiap elemen-elemen *Business Model Canvas*.
- Merumuskan ide pengembangan bisnis pada UD Jogja Indofarm.

