Hak Cipta Dilindungi Undang-Ur

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan sumberdaya alam. Pengembangan komoditas peternakan merupakan salah satu sumber pertumbuhan ekonomi seiring dengan peningkatan jumlah permintaan terhadap produk peternakan dan peningkatan jumlah penduduk di Indonesia. Burung puyuh (Coturnic coturnic Japonica) merupakan salah satu ternak unggas, burung puyuh memiliki potensi yang sangat besar untuk diternakkan. Tingkat adaptasi yang tinggi terhadap lingkungan membuat puyuh cocok dan mudah diternakkan secara komersial. Pemeliharaan puyuh cukup mudah, sederhana dan tidak membutuhkan lahan yang luas. Modal dan biaya usaha ternak puyuh juga relatif lebih kecil dibandingkan dengan unggas besar. Burung puyuh jepang (Coturnic coturnic Japonica) merupakan puyuh asli Jepang dan jenis puyuh yang paling banyak diternakkan di Indonesia. Produktivitas burung puyuh dalam menghasilkan telur mencapai 250-300 butir per tahun dengan bobot tubuh sekitar 150 gr. Keunggulan produktivitas telur puyuh yang tinggi menjadi daya dukung yang menambah usaha peternakan puyuh ini menjadi semakin menarik.

Meskipun burung puyuh sudah banyak diternakkan di daerah Pulau Jawa, namun saat ini menurut data produksi dan konsumsi telur burung puyuh dari Ditjen PKH Kementrian Pertanian penawaran produk puyuh masih kurang, khususnya di daerah Jawa Barat yang masih mengalami defisit penawaran. Data produksi dan konsumsi telur puyuh dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Produksi dan konsumsi telur puyuh di Jawa Barat 2015-2017

	Produksi		Konsumsi		Selisih	
Tahun	Jumlah	Trend	Jumlah	Trend	Jumlah	Trend
	(butir)	(+/-)	(butir)	(+/-)	(butir)	(+/-)
2015	104.220.000		320.352.000		216.132.000	
2016	127.260.000	22,10%	372.912.000	16,40%	245.652.000	13,65%
2017	133.020.000	4,5%	440.496.00	18,12%	307.476.000	25,16%

Sumber: Ditjen PKH Kementrian Pertanian 2018

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa konsumsi telur puyuh di Jawa Barat terus meningkat dari tahun ke tahun. Tahun 2016 konsumsi telur puyuh meningkat sebesar 16% menjadi 370 juta juta butir, pada tahun 2017 konsumsi telur puyuh kembali mengalami peningkatan sebesar 18% menjadi 440 juta butir. Produksi telur yang ditawarkan mengalami peningkatan, namun belum dapat memenuhi permintaan dan selisih antara konsumsi dan produksi semakin membesar tiap tahunnya. Oleh karena itu, budidaya burung puyuh memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan.

Telur puyuh merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki banyak manfaat dan nilai gizi yang tinggi. Kandungan gizi telur puyuh tidak kalah dengan telur unggas lainnya, seperti ayam buras, ayam ras dan itik. Telur puyuh memiliki kandungan protein sebesar 13,1%, kandungan lemak yang rendah, yaitu hanya 11,1%, kandungan karbohidrat 1% dan kandungan abu 1,1% dapat dilihat pada Tabel 1.

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Tabel 2 Perbandingan nilai gizi telur puyuh dengan telur unggas lainnya (%)

Jenis unggas	Protein	Lemak	Karbohidrat	Abu
Ayam ras	12,7	11,3	0,9	1,0
Ayam buras	13,4	10,3	0,9	1,0
Itik	13,3	14,5	0,7	1,1
Angsa	13,9	13,3	1,5	1,1
Merpati	13,8	12,0	0,8	0,9
Kalkun	13,1	11,8	1,7	0,8
Puyuh	13,1	11,1	1,0	1,1

Sumber: Woodard, et al. (2013) dan Sastry, et al. (2012) dikutip Slamet. (2014)

Protein yang dikandung telur puyuh memiliki asam asmino esensial yang diperlukan untuk menciptakan masyarakat yang cerdas dan sehat. Peningkatan korgumsi protein hewani itu akan mampu menciptakan peningkatan mutu kualitas masyarakat di Indonesia. Selain itu, kandungan gizi telur puyuh baik untuk diet kolesterol karena dapat mengurangi terjadinya penimbunan lemak, sedangkan kebutuhan proteinnya tetap mencukupi. Puyuh dapat menjadi alternatif penyedia pangan protein masyarakat yang harus digalakkan dan terus dikembangkan.

Telur puyuh mempunyai kelemahan yang berhubungan dengan struktur dan karakteristik dari sifat telur itu sendiri. Telur mudah retak, pecah bahkan mudah rusak dan juga mengalami sentrunan kualitas akibat pengaruh lingkungan. Kerasakan telur disebabkan oleh penangan maupun tempat serta waktu penyimpanan telur yang tidak terkontrol dengan baik. Jumlah telur yang afkir yang cukup banyak seperti telur yang berukuran lebih kecil, telur retak, telur yang berwarna polos yang tidak memiliki bercak hitam seperti telur puyuh pada umemnya. Perusahaan menghasilkan telur rata-rata 7900 butir perhari. Sedangkan telur yang afkir sebanyak rata-rata minimum 529 butir perhari, sehingga telur yang afkir sebesar 6,7% dari total telur yang dihasilkan perharinya Tabel 2.

Tabel 3 Produksi telur Hambalang Quail Farm per hari dan per minggu

No	Jenis telur	Jumlah telur perhari (butir)	Jumlah telur perminggu (butir)	Perbandingan (%)
1	Telur lolos sortir	7.371	51.597	93,3
2	Telur afkir	529	3.703	6,7
П	a. Telur retak	284	2.212	3,6
gog	b. Telur berwarna polos	157	994	2,0
or /	c. Telur berukuran kecil	88	497	1,1
Total telur dihasilkan		7.900	55.300	100

Sumber: Hambalang Quail Farm (2019)

Telur puyuh yang afkir dijual ke pasar tanpa diolah dijual dengan harga Rp 5.000,00 per kg. Sedangkan telur yang lolos sortir dijual dengan harga berkisar antara Rp27.000,00-Rp29.000,00 per kg. Jumlah telur afkir yang cukup baryak yaitu 6,7% dari total telur yang dihasilkan dan harga yang murah, sehingga upaya pengolahan perlu dilakukan pada telur afkir. Pengolahan diketahui

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta

milik

IPB

(Institut Pertanian Bogor)



memperpanjang masa simpan serta meningkatkan nilai tambah dari telur tersebut. Salah satu cara terobosan baru dalam teknologi pengolahan telur adalah pembuatan abon telur. Pembuatan abon telur akan meningkatkan nilai tambah dari telur afkir tersebut.

Abon umumnya memiliki komposisi gizi yang cukup baik dan dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk. Abon sebagai produk olahan kering sudah dikenal masyarakat luas karena harganya terjangkau dan rasanya lezat. Pembuatan abon dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif pengolahan bahan pangan sehingga umur simpan bahan pangan lebih lama. Abon terbuat dari daging maupun ikan telah lama dikenal, abon menggunakan bahan baku telur puyuh masih belum banyak dikenal. Pembuatan abon menggunakan telur puyuh yang afkir tersebut akan meningkatkan nilai tambah dari telur tersebut.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah:

- 1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal Hambalang Quail Farm dengan melakukan pengembangan usaha pemanfaatan telur afkir sebagai olahan abon telur.
- 2. Menyusun dan mengkaji rencana kelayakan rencana pengembangan bisnis abon telur puyuh sara non finansial dan finansial.

 College of Vocational Studies

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Praktik kerja lapangan (PKL) dilakasanakan di Hambalang Quail Farm yang terletak di Jalan Wisma Atlit No. 2 RT/RW 05/04, Desa Hambalang, Kecamatan Citeureup, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Kegiatan PKL dilaksanakan selama 12 minggu dimulai pada tanggal 4 Februari 2019 sampai dengan tanggal 27 April 2019.

2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan ketika kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di Hambalang Quail Farm. Sumber data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dikumpulkan secara langsung selama kegiatan praktik kerja lapangan berlangsung dengan melakukan pengamatan kegiatan produksi, pengolahan dan pemasaran. Data ini juga diperoleh melalui wawancara dengan karyawan dan pemilik perusahaan, ikut terlibat dalam kegiatan. Data sekunder merupakan data yang didapatkan dari instansi terkait dalam bentuk catatan atau dokumentasi-dokumentasi historis seperti laporan keuangan, jumlah populasi ternak, jumlah hasil produksi, jumlah permintaan hasil produksi. Jenis dan sumber data yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 4.