

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Protein asal hewani memiliki peranan yang sangat penting bagi gizi masyarakat yang dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Protein hewani dapat berasal dari daging, susu, dan telur. Salah satu yang berperan besar dalam pemenuhan protein hewani yaitu daging ayam pedaging. Daging ayam diterima baik oleh masyarakat karena harganya lebih murah, bergizi tinggi, rendah lemak, dan mudah disajikan. Menurut Badan Pusat Statistik, konsumsi daging ayam di Indonesia semakin meningkat dari tahun 2018 sampai tahun 2020, yaitu pada 2018 sebanyak 11,5 kg/kapita/tahun, pada 2019 yaitu 12,13 kg/kapita/tahun, dan pada 2020 sebanyak 12,79 kg/kapita/tahun. Meningkatnya konsumsi daging ayam di Indonesia disertai dengan meningkatnya konsumsi atau kebutuhan daging ayam berbagai provinsi seperti provinsi Jawa Barat. Perkembangan produksi daging ayam pedaging di Jawa Barat dapat dilihat pada Tabel 1 yang menunjukkan tingginya kebutuhan konsumen terhadap daging ayam di Jawa Barat.

Tabel 1 Produksi daging unggas di Jawa Barat tahun 2017-2019

Jenis daging unggas	Produksi (kg)		
	2017	2018	2019
Ayam Kampung	26.860.050	27.548.761	28.040.000
Ayam Pedaging	823.868.375	837.917.979	894.386.000
Itik	8.913.345	8.858.667	8.443.000

Sumber: Badan Pusat Statistik (2021)

Pada Tabel 1 daging ayam pedaging memiliki jumlah produksi terbanyak diantara jenis daging unggas lainnya dan meningkat setiap tahunnya. Dalam menghasilkan daging ayam yang terjamin mutunya, tidak lepas dari peran rumah potong ayam. Rumah Potongan Unggas menurut SNI 01-6160-1999 yaitu suatu kompleks bangunan dengan disain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu, serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum. Tujuan adanya rumah potong ayam yaitu untuk memenuhi kebutuhan daging ayam yang terjamin ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal).

Pemerintah terus mengupayakan ketersediaan protein hewani ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) bagi masyarakat dengan mendorong pelaku usaha ayam potong untuk meningkatkan peran rumah potong hewan unggas (RPHU) yang memiliki fasilitas rantai dingin. Pemerintah mengeluarkan regulasi yaitu Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 tentang Penyediaan, Peredaran, dan Pengawasan Ayam Ras dan Telur Konsumsi Pasal 12 ayat 1 menyatakan bahwa pelaku usaha integrasi, pelaku usaha mandiri, koperasi, dan peternak yang memproduksi ayam ras potong (*livebird*) dengan kapasitas produksi paling rendah 300.000 (tiga ratus ribu) ekor per minggu wajib mempunyai rumah potong hewan unggas (RPHU) yang memiliki fasilitas rantai dingin. Selain itu, dalam UU Nomor 18 Tahun 2009 pasal 61 menyebutkan bahwa kegiatan

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

pemotongan hewan/unggas yang dagingnya diedarkan harus dilakukan di RPHU (rumah potong hewan unggas) dan mengikuti cara penyembelihan yang memenuhi kaidah kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan sehingga RPHU (rumah potong hewan unggas) memegang peranan yang sangat penting dan dapat dikatakan sebagai pertahanan terhadap penyebaran penyakit dan menjadi tempat penghasil dan penjamin daging ayam yang ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal).

Adapun yang dimaksud ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) menurut Dinas Peternakan, aman berarti produk hewan tidak mengandung bahaya biologi, kimiawi dan fisik yang dapat menyebabkan penyakit serta mengganggu kesehatan konsumen, sehat berarti produk hewan memiliki zat-zat yang dibutuhkan dan berguna bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh manusia, utuh berarti tidak dikurangi atau dicampur dengan bahan lain, dan halal berarti sesuai syari'at agama islam. Saat ini, PT AS Putra Sinergi Perdana sudah memiliki rumah potong ayam namun belum dapat memaksimalkan azas ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) dalam menghasilkan daging ayam. Hal tersebut terlihat dari pegawai rumah potong ayam PT AS Putra Sinergi Perdana masih mengabaikan kedisiplinan higienitas personal seperti merokok, makan, dan minum pada saat bekerja, pegawai tidak menggunakan alat keamanan seperti sarung tangan, masker, dan penutup kepala. Selain itu, ruangan produksi yang masih terbuka sehingga langsung bertemu udara dari luar yang tidak terjamin kebersihannya. Ketidaksiplinan tersebut dapat menyebabkan produk yang dihasilkan tidak terjamin ASUH. Hal tersebut belum memenuhi syarat higienis dan bahkan mengabaikan hak konsumen untuk mendapatkan pangan yang aman dan layak untuk dikonsumsi. Selain itu, produk yang tidak terjamin ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) tidak dapat bersaing dan berkembang di pasar yang lebih besar karena saat ini persaingan pasar yang ketat.

Untuk dapat menghasilkan daging ayam yang terjamin ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) salah satunya yaitu dengan mendirikan rumah potong ayam dengan sistem rantai dingin. Sistem rantai dingin merupakan suatu sistem rantai *supply* yang dimulai dari proses, penyimpanan, dan pendistribusian dengan pendinginan dan dipantau pada sistem suhu yang telah ditetapkan untuk menjaga kualitas produk. Penerapan sistem rantai dingin sangat berkaitan dengan kualitas produk daging ayam yaitu dapat memperlambat laju pertumbuhan aktivitas mikroba dan dengan adanya sistem rantai dingin di rumah potong ayam maka perusahaan dapat menerapkan azas ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) secara maksimal dalam menghasilkan daging ayam. Selain itu, dengan adanya rantai dingin dapat memberikan keuntungan bagi perusahaan yaitu ketika terjadi lonjakan harga bahan baku, ayam potong dapat disimpan dengan baik dalam waktu yang panjang.

Saat ini, AS Putra Group memiliki populasi ayam hidup *broiler* yang sangat besar dengan populasi mencapai 1.005.800 ekor ayam hidup *broiler*. AS Putra Group dibawah manajemen PT AS Putra Sinergi Perdana hanya memiliki rumah potong ayam hanya dapat menyerap 2% dari total panen per hari, dengan total panen mencapai 30–50 ton per hari. Hal yang menjadi keresahan bagi perusahaan yaitu harga ayam hidup yang sangat fluktuatif sehingga pendirian unit bisnis rumah potong ayam dengan sistem rantai dingin merupakan solusi bagi permasalahan yang dihadapi perusahaan.



## 1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis pada PT AS Putra Sinergi Perdana adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis, pendirian unit bisnis pendirian rumah potong ayam dengan sistem rantai dingin di PT AS Putra Sinergi Perdana.
2. Menyusun ide pengembangan bisnis pendirian unit bisnis rumah potong ayam dengan sistem rantai dingin di PT AS Putra Sinergi Perdana berdasarkan aspek pemasaran, produksi, organisasi dan manajemen, sumber daya manusia, kolaborasi, dan finansial.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.