

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak keanekaragaman hewan. Salah satu keanekaragaman hewan yang dimiliki Indonesia adalah unggas yang dapat diolah menjadi makanan atau bisa dikonsumsi seperti burung puyuh, burung puyuh adalah satu dari sekian banyak hewan atau unggas yang ada di Indonesia. Di Indonesia, burung puyuh telah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan, baik bahan pangan pokok maupun bahan pangan tambahan, karena burung puyuh memiliki rasa yang cukup lezat dan kaya akan gizi didalamnya sehingga dapat menggantikan ayam maupun bebek dalam hidangan aneka lauk pauk (Ardiansah 2009). Olahan unggas dari ayam dan bebek memiliki keunggulan dan kelemahan masing-masing, contohnya ayam memiliki rasa yang sangat lezat namun harganya yang sangat tinggi menjadikan masyarakat berpikir 2 kali untuk membelinya begitu juga bebek selain rasanya yang lezat dan khas bebek memiliki harga yang cukup tinggi. Sedangkan burung puyuh selain rasanya lezat burung puyuh hanya memiliki daging yang sedikit namun harga burung puyuh tidak semahal ayam dan bebek, namun burung puyuh juga memiliki kelemahan, dagingnya yang liat dikarenakan kebanyakan daging puyuh yang dijual di pasar yaitu burung puyuh yang sudah afkir atau burung puyuh yang sudah tidak memproduksi. Akan tetapi burung puyuh dapat dijadikan alternatif sebagai pengganti olahan ayam dan bebek seperti ayam bakar Kalasan, ayam panggang Keraton, dan bebek goreng Madura, karena masakan tersebut banyak peminat atau konsumennya (Polengs 2009). Kandungan gizi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kandungan gizi

Ternak	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Abu (g)	Kalsium (mg)	Fosfor (mg)	Besi (mg)
Puyuh	21,1	7,7	-	1,0	129,0	189,0	1,5
Ayam	18,2	25,0	-		14	200	1,5
Itik	16,0	28,6	-		15	188	1,8
Sapi	18,8	14,0	-		11	170	2,8
Domba	17,1	14,8	-		10	191	2,6
Kambing	16,6	9,2	-		11	124	1,0

Sumber: Marsudi dan Saparinto C (2012).

Dilihat dari Tabel 1 menjelaskan perbandingan gizi dari beberapa daging unggas. Puyuh memiliki kandungan gizi yang cukup baik dengan protein, kalsium dan fosfor yang lebih tinggi dari kandungan gizi daging unggas yang lainnya. Di Indonesia masih belum ada yang membudidayakan puyuh secara khusus sebagai pedaging. Namun, di luar negeri seperti Malaysia dan Arab Saudi telah perternak puyuh khusus pedaging kebutuhan daging puyuh hanya diperoleh dari puyuh betina atau puyuh jantan afkir yang dimanfaatkan sebagai pedaging. Karena kebutuhan daging puyuh yang hanya dipenuhi dari hasil samping proses produksi, ketersediaannya tidak mampu menutupi permintaan pasar. Pada perusahaan Arkan Quail Farm ini belum adanya pengolahan dari burung puyuh afkir maka dari itu produk olahan puyuh unkep ini hadir untuk memberi nilai tambah pada daging puyuh dalam bentuk makanan olahan siap masak untuk memenuhi permintaan pasar serta konsumen yang menginginkan produk olahan yang praktis, daftar permintaan dan penawaran puyuh unkep dapat dilihat pada Tabel 5. Puyuh unkep merupakan olahan makanan yang dibuat dengan bahan dasar

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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



daging puyuh yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Sehingga dengan mengkonsumsi puyuh bisa mendapatkan kandungan gizi yang lebih dan daging puyuh ini memiliki kandungan lemak yang rendah dan bagus untuk Kesehatan tubuh untuk memenuhi kebutuhan gizi. Pembuatan produk ini menggunakan puyuh yang produktivitasnya sudah rendah atau bisa dibilang afkir.

## 12 Tujuan

Tujuan dalam penulisan kajian pengembangan unit bisnis ini diantara lain:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berupa pendirian unit Bisnis Pengolahan Burung Puyuh Afkir Menjadi Burung Puyuh Ungkep Pada Arkan Quail Farm.
2. Menyusun kajian perencanaan pengembangan bisnis dengan memperhatikan aspek finansial dan non finansial pada Arkan Quail Farm.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies