

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang memiliki jumlah penduduk yang banyak bahkan menempati lima besar penduduk terbanyak di dunia. Indonesia memiliki 34 provinsi, salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki populasi masyarakat terbesar adalah provinsi Jawa Barat. Berdasarkan hasil kegiatan sensus penduduk 2020 diketahui penduduk 48,27 juta jiwa (BPS 2020). Tingginya penduduk di Jawa Barat menyebabkan meningkatnya kebutuhan makanan siap saji, salah satunya makanan siap saji yaitu *frozen food*.

Frozen food adalah salah satu alternatif pangan bagi ketersediaan protein, baik itu protein hewani maupun protein Nabati (Sasongko *et al.* 2017). Makanan beku atau *frozen food* saat ini sudah menjadi suatu tren dalam masyarakat perkotaan di Indonesia. Hal ini karena masyarakat menganggap *frozen food* adalah makanan olahan yang praktis, aman dikonsumsi, dan mengandung nilai gizi. Contoh produk *frozen food* diantaranya seperti *nugget*, makanan bento seperti ekado, mini kekean, chicken katsu, dan dimsum.

Bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *frozen food* diantaranya tepung, telur, daging ayam, daging sapi, dan minyak. Telur merupakan salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *frozen food*. Oleh karena itu, dalam pemilihan bahan baku telur harus baik dan berkualitas, karena telur memiliki kandungan yang baik serta protein yang tinggi dapat dilihat pada Tabel 1 penjelasan mengenai kandungan gizi yang pada telur.

Tabel 1 Kandungan telur ayam

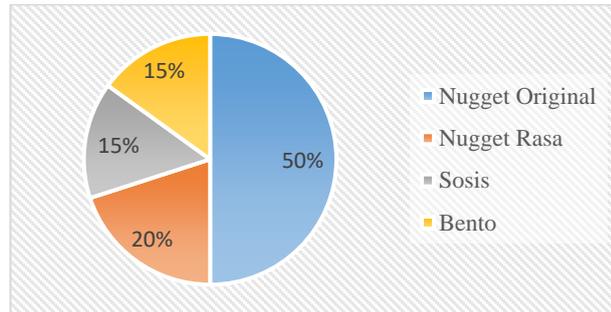
| Zat gizi | Jumlah |
|-----------------|--------|
| Energi (kal) | 251 |
| Total lemak (g) | 19,4 |
| Karbohidrat (g) | 1,4 |
| Besi/Fe (mg) | 2,5 |
| Fosfor/P (mg) | 250 |
| Vitamin A (mcg) | 36 |
| Vitamin B1 (mg) | 021 |
| Koroten (mcg) | 221 |
| Protein (g) | 16,3 |

Sumber : Kemenkes RI (2019)

Untuk mendapatkan gizi telur yang baik harus melakukan penanganan pada telur. Pasteurisasi pada produk pangan terutama telur telah lama digunakan. Tujuan dari perlakuan pasteurisasi adalah untuk membunuh beberapa bakteri patogen yang terdapat didalam produk yang berasal dari telur. Bakteri patogen utama yang difokuskan adalah Salmonella, karena bakteri ini secara umum berasosiasi dengan telur dan produk telur (Stadelman dan Cotterill 1995).

PT XYZ merupakan perusahaan pengolahan makanan yang menggunakan bahan baku daging sapi, ayam, dan ikan yang diolah menjadi *Frozen food* di Jawa Barat. Salah satu produk olahan unggulan yang paling diminati oleh konsumen

adalah *nugget* ayam. Dapat dilihat pada Gambar 1 persentase minat konsumen terhadap jenis produk olahan PT XYZ.



Gambar 1 Minat konsumen terhadap produk olahan PT XYZ

Sumber : PT XYZ (2021)

Dalam proses pembuatan produk olahan *nugget* ayam di PT XYZ menggunakan bahan baku utama yaitu salah satunya bahan baku telur. Untuk menghasilkan produk olahan *nugget* ayam yang baik harus memperhatikan setiap bahan baku yang digunakan, untuk itu PT XYZ melakukan pengembangan pada bahan baku telur yaitu dengan melakukan proses pasteurisasi terhadap telur yang digunakan. Karena proses pasteurisasi telur ini bertujuan untuk membunuh beberapa bakteri *patogen* yang berada di cangkang telur, bakteri patogen yang difokuskan adalah *salmonella*. Dalam laporan tugas akhir ini menjelaskan cara, keunggulan serta analisis kelayakan terhadap pengembangan bisnis dengan peningkatan nilai jual produk *nugget* ayam melalui pasteurisasi telur.

Pasteurisasi pada produk pangan terutama telur telah lama digunakan. Tujuan dari perlakuan pasteurisasi adalah untuk membunuh beberapa bakteri patogen yang terdapat didalam produk yang berasal dari telur. Bakteri patogen utama yang difokuskan adalah *Salmonella*, karena bakteri ini secara umum berasosiasi dengan telur dan produk telur (Stadelman dan Cotterill 1995).

Pemanasan telur dapat mempertahankan kualitas dan daya simpan telur. Berdasarkan penelitian (R.A.Rihastuti 1994) menyatakan bahwa telur melalui proses pemanasan dapat mempertahankan mutu telur sampai hari ke-22 pada penyimpanan suhu. (Stadelmen dan Cotteril 1995) juga menyatakan hasil yang lebih baik ditemukan pada perlakuan kombinasi pemanasan dengan penyimpanan suhu refrigerator dengan masa simpan yang lebih lama, mencapai hari ke- 31, sedangkan telur yang melalui proses pemanasan hanya dapat dipertahankan sampai hari ke-7 pada penyimpanan suhu kamar.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah di paparkan, dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini sebagai berikut :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada perusahaan PT XYZ.
2. Merumuskan aspek finansial dan *non* finansial pada ide kajian pengembangan bisnis.