

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki beraneka macam makanan dengan bumbu khasnya yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Setiap daerah memiliki ciri khasnya masing-masing, tidak sedikit pula makanan ini yang dimodifikasi sehingga menghasilkan variasi menu baru. Seperti halnya bakso yang merupakan makanan yang banyak diolah menjadi berbagai jenis oleh masyarakat Indonesia.

Bakso merupakan makanan dengan olahan bahan utama daging dengan bentuk bulat, yang sering ditemui dalam masakan Indonesia. Bakso umumnya dibuat dengan mencampurkan daging sapi giling dengan tepung tapioka tetapi ada juga yang terbuat dari daging ayam, ikan, udang bahkan daging kerbau. Dalam penyajiannya bakso umumnya disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening diberi campuran mie, bihun, taoge, tahu, terkadang telur dengan taburan akhir berupa bawang goreng dan seledri. Bakso sangat populer dan dapat ditemukan diseluruh penjuru Indonesia, dari gerobak pedagang kaki lima hingga restoran besar.

Varian bakso dalam bentuk beku yang dipasarkan di swalayan, mall dan juga pasar tradisional. Irisan bakso juga dapat dijadikan pelengkap jenis makanan lain seperti mie goreng, mie rebus, dan makanan pendamping lainnya. Dari pemaparan tersebut dapat diketahui bahwa bakso merupakan makanan yang dapat selalu hadir mendampingi makanan masyarakat di Indonesia.

Salah satu bahan yang dapat diolah menjadi bakso yaitu Burung Puyuh. Proses produksi daging puyuh akan diolah menjadi bakso yang dapat dikonsumsi sebagai makanan utama dan makanan pendamping. Produksi burung puyuh ini juga akan diolah menjadi makanan yang mudah ditemui serta rasanya yang dapat menyesuaikan dengan lidah masyarakat. Bakso merupakan olahan daging sebagai sumber protein tinggi yang digemari banyak masyarakat. Perkembangan konsumsi burung puyuh yang akan dijadikan bahan utama olahan bakso juga tinggi. Oleh karena itu, saya melihat pengolahan bakso dengan bahan dasar puyuh dapat menjadikan peluang bisnis yang menjanjikan.

Menurut Direktorat Jenderal Peternakan RI, angka permintaan burung puyuh di Sumatera Barat dari tahun 2015-2019 mencapai 300 permintaan. Angka permintaan ini merupakan angka tertinggi di Indonesia. Maka dapat dikatakan, konsumsi burung puyuh di provinsi Sumatera Barat menunjukkan angka yang cukup tinggi data mengenai permintaan burung puyuh di Indonesia terdapat pada Lampiran 2. Sedangkan berdasarkan survei awal yang dilakukan kepada 30 responden di Bukittinggi, semuanya tertarik dengan adanya olahan bakso puyuh hasil kuesioner terdapat pada Lampiran 3.

Permintaan burung puyuh afkir yang tinggi di Sumatera Barat akan menjadi aspek pendukung untuk menjalankan bisnis pengolahan burung puyuh sebagai bahan baku utama dalam mengolah bakso. Hal tersebut juga mejadikan salah satu bisnis yang mempunyai peluang yang cukup menjanjikan. Salah satu tempat budidaya burung puyuh di Bukittinggi berlokasi di Salo Jorong Tigo Kampuang Kecamatan Baso, Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Dimana di lokasi tersebut banyaknya budidaya burung puyuh menjadi peluang untuk dapat memproduksi olahan bakso burung puyuh.

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 IPI.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.

Agribusiness and Agricultural Economics Department, Faculty of Agriculture, Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka tujuan dari Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah :

1. Merumuskan pengembangan bisnis pada Pengelolaan Burung Puyuh Afkir Menjadi Bakso Daging Puyuh.
2. Merumuskan pengembangan bisnis pada Rins Telur Puyuh menggunakan Matriks IE
3. Menyusun kajian pengembangan bisnis dengan menganalisis aspek finansial dan non finansial pada Rins Telur Puyuh

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies