

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang memiliki sumberdaya alam melimpah dan sangat mempunyai prospek pengembangan agroindustri yang baik karena sebagian besar penduduknya masih bekerja di sektor pertanian. Agroindustri sebagai subsistem agribisnis yang mempunyai potensi untuk mendorong pertumbuhan ekonomi yang tinggi karena pangsa pasar dan nilai tambah yang relatif besar dalam produk nasional dan sebagai salah satu pembangunan nasional. Pembangunan agroindustri dapat menjadi pintu masuk proses transformasi struktur ekonomi dari pertanian ke industri, oleh karena itu agroindustri merupakan suatu rangkaian kegiatan industri yang terdiri dari proses produksi, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, pendanaan, pemasaran dan distribusi berbasis produk pertanian. Agroindustri dapat meningkatkan keuntungan pelaku agribisnis, menyerap tenaga kerja, menaikkan perolehan devisa dan mendorong munculnya industri yang lain (Soekartawi, 2000)

Soekartawi (2000) mengatakan agroindustri pada dasarnya merupakan industri yang berbasis pertanian guna menambah nilai dari komoditi pertanian dan menyempurnakan hasil pertanian sehingga diperoleh nilai tambah, produk agroindustri ini merupakan produk akhir. Nilai tambah yang diberikan agroindustri dapat mempertahankan sekaligus menambah kualitas hasil pertanian dan menambah nilai ekonomis dengan pengolahannya menjadi suatu produk, sehingga produk tersebut mampu bersaing dipasaran dan memberikan keuntungan. Pengolahan hasil pertanian tersebut dapat dilakukan tidak hanya pada komoditi tanaman pangan dan perkebunan, tetapi bisa dilakukan pada komoditi hasil peternakan.

Komoditi hasil peternakan dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dalam mencukupi gizi terutama pada gizi protein hewani, salah satunya adalah ayam. Ayam ras pedaging (*broiler*) merupakan komoditas unggas yang banyak di konsumsi oleh masyarakat Indonesia. Seperti halnya di Kota Tasikmalaya merupakan salah satu daerah yang banyak memproduksi ayam ras pedaging. Data produksi ayam ras pedaging di Kota Tasikmalaya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Ayam Ras Pedaging di Kota Tasikmalaya

No	Tahun	Produksi Ayam Ras Pedaging (Kg)
1	2017	8.398.009
2	2018	3.497.827
3	2019	3.532.805
4	2020	9.180.239

Sumber : Badan Pusat Statistik (2017-2020)

Berdasarkan Tabel 1, dapat dilihat bahwa Kota Tasikmalaya pada tahun 2017-2020 menghasilkan jumlah produksi ayam ras pedaging berfluktuasi. Menurut data tersebut dalam kurun waktu 4 tahun produksi terbanyak yaitu pada tahun 2020 dengan jumlah 9.180.239 kilogram, meskipun pada tahun 2017 ke tahun 2018 mengalami penurunan sebesar 2,4 persen, akan tetapi pada tahun-tahun berikutnya mengalami peningkatan. Hal ini memperlihatkan bahwa Kota Tasikmalaya banyak yang memproduksi ayam ras pedaging.

Pengolahan hasil agroindustri dari peternakan yang produk utamanya berupa daging ayam merupakan produk yang banyak digemari oleh masyarakat sehingga permintaan kebutuhan daging ayam semakin meningkat dari tahun ke tahun. Daging ayam diproses menjadi bentuk yang beragam, salah satunya adalah bentuk *fillet*. *Fillet* daging ayam merupakan bagian daging ayam yang telah dipisahkan dari tulangnya dan memiliki tekstur yang kenyal, berisi, dan sedikit lembek. *Fillet* daging ayam banyak digunakan sebagai bahan pangan pokok harian dan bahan baku dalam berbagai industri pangan dan horeka (hotel, restoran dan kafe).

Tulang ayam memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan bermanfaat bagi pertumbuhan manusia, karena kaya akan kalsium dan fosfor. Kalsium dibutuhkan untuk proses pembentukan dan perawatan jaringan rangka tubuh serta membantu dalam pengaturan ion-ion lainnya kedalam maupun keluar membran, berperan dalam penerimaan dan interpretasi pada impuls saraf, pembekuan darah dan pemompaan darah, kontraksi otot, dan menjaga keseimbangan hormon (Trilaksana dkk, 2006).

Tulang ayam dapat diolah menjadi pakan ternak, karena memiliki kandungan anorganik yang berpotensi sebagai sumber kalsium dan fosfor pada pakan ternak (Mayasaroh, 2012). Tulang ayam juga bisa digunakan sebagai pupuk

karena memiliki kandungan kalsium dan magnesium yang dibutuhkan oleh tanaman. Selain itu, tulang ayam dapat digunakan sebagai sumber kolagen yang berfungsi sebagai *antiaging* atau mencegah terjadinya penuaan pada kulit karena memiliki kandungan kolagen yang cukup tinggi (Wahyuningsing, 2022).

Sebagai olahan pangan, saat ini tulang ayam banyak digunakan sebagai *topping* pada seblak dan olahan masakan seperti tulang ayam asam manis, tulang ayam geprek dan lainnya. Tetapi dengan olahan pangan tersebut tetap saja masih menyisakan tulang nya karena tulang ayam yang digunakan masih terdapat sedikit daging ayam yang bisa dijadikan sebagai olahan pangan, berbeda dengan tulang ayam hasil *fillet* yang hanya tersisa tulangnya saja dan kurang adanya pemanfaatan. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi baru dalam memanfaatkan tulang ayam tersebut dengan tetap memperhatikan kandungan gizinya.

Pengolahan tulang ayam menjadi kerupuk tulang ayam merupakan olahan agroindustri yang dapat meningkatkan nilai guna dan nilai tambah pada tulang ayam. Tulang ayam yang awalnya tidak memiliki nilai ekonomis dengan adanya pengolahan menjadikan tulang ayam yang bernilai guna dan memiliki nilai tambah sehingga menjadikan tulang ayam tersebut dapat dikonsumsi sebagai bahan pangan dan memiliki nilai gizi yang cukup baik.

Agroindustri kerupuk tulang ayam yang terdapat di Kota Tasikmalaya dan kebanyakan dikelola oleh KWT (Kelompok Wanita Tani) yang merupakan salah satu kelembagaan petani yang anggotanya terdiri atas wanita dan juga merupakan wadah bagi masyarakat khususnya wanita yang bertujuan untuk memperoleh ilmu pengetahuan dan wawasan mengenai pertanian dan terlibat langsung dalam kegiatan pertanian mulai dari masa tanam sampai dengan pengolahan hasil.

KWT Anggrek merupakan salah satu KWT yang berada di Desa Cihurip Kecamatan Bungursari Kota Tasikmalaya, yang sampai saat ini masih produktif mengolah hasil produksi tulang ayam menjadi kerupuk tulang ayam. KWT Anggrek memulai usaha agroindustri kerupuk tulang ayam pada tahun 2018. Kelompok Wanita Tani tersebut mengisi waktu untuk lebih produktif dalam membantu perekonomian keluarga dengan mencoba mengolah tulang ayam menjadi kerupuk tulang ayam.

Kegiatan pengolahan tulang ayam menjadi kerupuk tulang ayam ini akan menjadi sebuah inovasi baru yang membuat nilai ekonomisnya menjadi tinggi sehingga dapat memberikan nilai tambah kemudian akan terbentuk harga baru. Kerupuk tulang ayam yang diproduksi oleh KWT ini memiliki cita rasa enak, lezat, unik yang memiliki slogan “kriuk kukuruyuk” dan kerupuk merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang banyak disukai oleh masyarakat disemua kalangan.

Berdasarkan latar belakang diatas, hal tersebut mendorong penulis untuk mengetahui lebih lanjut pengolahan tulang ayam menjadi kerupuk tulang ayam serta nilai tambah yang dihasilkan dari proses pengolahan kerupuk tulang ayam di KWT Angrek Desa Cihurip Kecamatan Bungursari Kota Tasikmalaya.

### **1.2 Identifikasi Masalah**

1. Bagaimana proses pengolahan kerupuk tulang ayam?
2. Berapa besarnya nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan tulang ayam menjadi kerupuk tulang ayam?
3. Berapa besar keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan tulang ayam?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Mendeskripsikan proses pengolahan kerupuk tulang ayam.
2. Menganalisis besarnya nilai tambah yang diperoleh dari hasil pengolahan kerupuk tulang ayam
3. Menganalisis besarnya keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan kerupuk tulang ayam

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Peneliti, sebagai tambahan pengetahuan, wawasan serta pemahaman mengenai Nilai Tambah Agroindustri Kerupuk Tulang ayam.
2. Pengusaha, sebagai bahan informasi dan evaluasi untuk meningkatkan hasil produksi dan mengembangkan usahanya.
3. Peneliti selanjutnya, sebagai sumber literatur, sumber referensi atau pustaka untuk penelitian sejenis.