

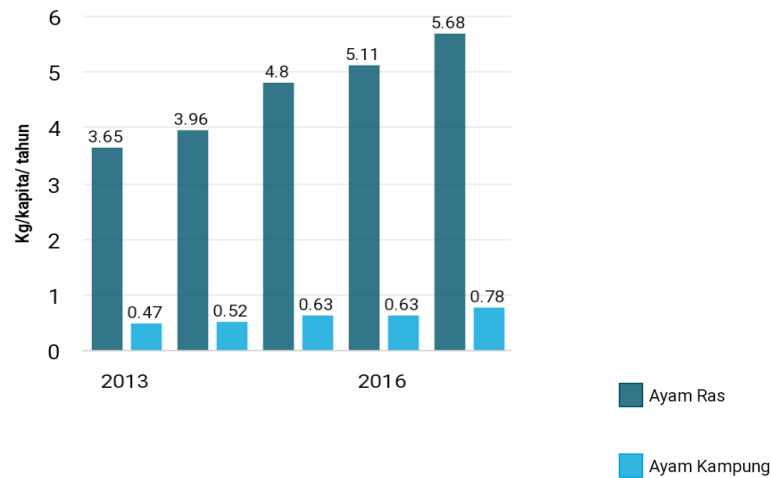
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertambahan jumlah penduduk di Indonesia berbanding lurus dengan peningkatan rata-rata pendapatan dan peningkatan kesadaran masyarakat dalam hal pemenuhan kecukupan nilai gizi. Pemenuhan kecukupan nilai gizi berpengaruh terhadap peningkatan bahan pangan nabati maupun bahan pangan hewani (Osak, dkk., 2014). Bahan pangan hewani yang memberikan kontribusi sangat besar dalam hal peningkatan bahan pangan adalah ayam. Direktorat Jenderal PKH Kementerian Pertanian menyebutkan bahwa berdasarkan data konsumsi daging ayam per kapita masyarakat Indonesia pada tahun 2017 sebesar 5,68 kg, meningkat 573 gram (11,2%) dibandingkan tahun sebelumnya (Badan Pusat Statistik, 2018).

**Konsumsi Daging Ayam per Kapita
(2013-2017)**



Gambar 1.1 Data Konsumsi Daging Ayam per Kapita (2013-2017)

Peningkatan konsumsi daging ayam yang melimpah meninggalkan karkas ayam dalam jumlah yang banyak. Karkas ayam (dapat disebut juga jeroan) merupakan bagian dalam tubuh hewan yang sudah dijagal meliputi hati, usus, ginjal, paru-paru, dan jantung. Karkas ayam dapat diperoleh di rumah jagal hewan maupun di pasaran. Karkas ayam biasa dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan makanan unggas karena harganya yang tergolong rendah. Pemanfaatan karkas ayam menjadi bahan makanan tersebut menjadikan pengolahan karkas ayam

penting dilakukan dalam rangka untuk meningkatkan nilai tambah, juga untuk mengurangi limbah jagal hewan yang berpotensi menjadi sarang penyakit.

Salah satu contoh karkas ayam yang dapat dijadikan sebagai bahan makanan adalah bagian usus ayam. Usus ayam memiliki kandungan gizi yang cukup potensial. Kandungan gizi dalam usus ayam dijelaskan pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Usus Ayam per 100 gr

Zat Gizi	Nilai
Energi (kkal)	130
Protein (g)	14
Lemak (g)	7,2
Karbohidrat (g)	1,5
Vitamin A (IU)	62
Vitamin B1 (mkg)	0,1
Kalsium (mg)	14
Besi (mg)	4
Seng (mg)	1,4
Fosfor (mg)	115
Kalium (mg)	15
Kolesterol (mg)	110

Sumber : Setiadi (2012)

Pemanfaatan usus ayam sebagai bahan makanan saat ini banyak diminati. Peningkatan nilai tambah bahan makanan usus ayam dilakukan dengan membuat produk makanan olahan salah satunya berupa keripik usus ayam. Pembuatan produk makanan olahan dari usus ayam menjadi usaha yang cukup menjanjikan karena bahan baku mudah didapat, harga bahan baku rendah, dapat diproduksi di rumah, serta mudah dipelajari dan diaplikasikan.

UKM Hikmah merupakan salah satu usaha kecil yang bergerak dalam bidang pembuatan bahan makanan olahan di Dukuh Djanjir, Klaten yang didirikan pada awal tahun 2017. UKM Hikmah membuat produk makanan olahan berupa keripik usus ayam. UKM Hikmah memiliki alur rantai pasok yang dimulai dari pengepul usus sebagai *supplier*, produsen, *retailer* hingga konsumen. UKM Hikmah sebagai produsen memiliki peran penting dalam menentukan kelancaran arus barang, informasi, dan finansial yang dapat meningkatkan nilai tambah produk. Namun, dalam menjalankan kegiatan operasionalnya secara aktual UKM Hikmah menemukan beberapa kendala seperti keterlambatan bahan baku dari pengepul,

banyaknya bahan baku yang tidak lolos dalam proses penyortiran, dan pengembalian barang (*return*) dari *retailer*. Adanya kendala-kendala tersebut secara langsung mempengaruhi besarnya nilai tambah pada produsen. Selain itu, produsen juga dapat mengalami kerugian akibat kendala yang terjadi.

Berdasarkan kondisi yang telah diuraikan maka dilakukan analisis nilai tambah untuk mengetahui berapa nilai tambah yang dapat diperoleh dari usaha keripik usus dan analisis risiko rantai pasokan untuk mengidentifikasi dan mengurangi risiko yang terjadi pada usaha keripik usus.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh rumusan masalah pada penelitian ini antara lain:

1. Berapa nilai tambah pada tiap-tiap anggota rantai pasok UKM Keripik Usus Ayam Hikmah?
2. Bagaimana risiko yang terjadi pada tiap-tiap anggota rantai pasok UKM Keripik Usus Ayam Hikmah?
3. Bagaimana pengendalian risiko (mitigasi risiko) yang dapat diterapkan untuk mengurangi risiko pada UKM Keripik Usus Ayam Hikmah?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Menganalisis nilai tambah pada tiap-tiap anggota rantai pasok pada UKM Keripik Usus Ayam Hikmah.
2. Menganalisis risiko yang terjadi pada tiap-tiap anggota rantai pasok pada UKM Keripik Usus Ayam Hikmah.
3. Menentukan usulan strategi penanganan risiko rantai pasok pada UKM Keripik Usus Ayam Hikmah.

1.4 Batasan Penelitian

Permasalahan perlu dibatasi agar terarah dan jelas sehingga sesuai dengan tujuan penelitian, maka batasan masalah dalam penelitian adalah sebagai berikut:

1. Penelitian dilakukan di UKM Keripik Usus Hikmah, di Kecamatan Polanharjo, Klaten.

2. Analisis jaringan rantai pasok terbatas pada distribusi usus ayam hingga menjadi keripik usus ayam, dimulai dari pengepul sampai retailer.
3. Data yang digunakan dalam penelitian yaitu data aliran produk, data aliran informasi, dan data aliran uang pada UKM Keripik Usus Hikmah.
4. Proses perhitungan nilai tambah menggunakan metode Hayami.
5. Proses perhitungan risiko menggunakan metode *Analytical Network Process* (ANP) dan *Failure Mode Effect Analysis* (FMEA) terintegrasi.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi kepada UKM Keripik Usus Hikmah beserta jaringan rantai pasoknya mengenai nilai tambah produk keripik usus dan risiko-risiko yang terjadi dalam jaringan rantai pasok serta dapat membantu pihak UKM Keripik Usus Hikmah untuk menangani risiko, mengetahui sumber risiko, dan dampak risiko yang ditimbulkan. Selain itu, dapat dijadikan sebagai rujukan bagi penelitian selanjutnya.

1.6 Sistematika Penulisan

Penjelasan mengenai sistematika penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini menjelaskan mengenai teori dasar yang digunakan dalam penelitian untuk mengatasi permasalahan yaitu teori yang mendukung bidang ilmu yang diteliti bersumber dari buku, jurnal, dan referensi penunjang lainnya terkait dengan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan mengenai lokasi dan waktu pelaksanaan penelitian, jenis data, tahapan-tahapan penelitian dimulai dengan penjelasan objek secara rinci, pengumpulan data, pelaksanaan penelitian, dan analisis yang digambarkan dalam bentuk *flow chart*.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan mengenai hasil penelitian, pembahasan dari pengolahan data, dan analisis perhitungan nilai tambah dan risiko dengan metode yang digunakan beserta mitigasi risiko yang dapat diterapkan.

BAB V KESIMPULAN

Bab ini berisi mengenai informasi berupa kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian dan saran yang diberikan untuk perbaikan bagi rantai pasok keripik usus ayam.