

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kemajuan zaman saat ini menyebabkan pola hidup sebagian besar masyarakat perkotaan menjadi lebih sibuk. Perubahan pola hidup tersebut menyebabkan masyarakat lebih memilih makanan praktis, ekonomis dan cepat tersedia untuk dikonsumsi. Makanan siap saji atau yang lebih dikenal dengan *fast food* adalah makanan yang disajikan dalam waktu singkat dan dapat dikonsumsi secara cepat (Ratnaningsih, 1999). Salah satu makanan siap saji yang banyak dikenal dan disukai hampir seluruh orang di dunia adalah *burger*.

Burger merupakan makanan siap saji dari Amerika Serikat yang cukup dikenal di Indonesia. *Burger* banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena tampilannya yang unik dan rasanya enak. *Burger* adalah sejenis makanan berupa roti berbentuk bundar yang diiris dua dan di bagian tengahnya terdiri atas berbagai macam bahan seperti *patty*, sayuran segar, keju, serta aneka macam saus (Depdikbud, 1990). Dalam peraturan Negara Eropa, *burger* merupakan suatu produk yang mengandung paking sedikit 80% daging dan 20-30% kandungan lemak (Ranken, 2000). *Burger* termasuk produk makanan siap saji dengan nilai kandungan gizi yang cukup tinggi, yaitu karbohidrat yang berasal dari roti, protein dari daging ayam, serta kandungan serat dan vitamin yang berasal dari sayuran segar.

Pada proses produksi “Hungry Chicken Burger” digunakan bahan baku utama berupa daging ayam. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang baik dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dan mudah didapat dengan harga terjangkau (Forrest, 1975). Daging ayam mempunyai ciri-ciri

khusus antara lain berwarna keputih-putihan atau merah pucat, mempunyai serat daging yang halus dan panjang, di antara serat daging tidak ada lemak. Lemak daging ayam terdapat di bawah kulit dan berwarna kekuning-kuningan (Rosyidi, dkk., 2009).

Pengolahan daging ayam menjadi produk makanan selain bertujuan untuk penganekaragaman produk pangan, juga bertujuan untuk meningkatkan nilai cerna dan memperpanjang umur simpannya. Menurut Badan Pusat Statistik (2014), tingkat produksi daging ayam di Jawa Timur mencapai 166.149 ton per tahun. Tingginya tingkat produksi ini menjadikan daging ayam cukup berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan baku utama pembuatan *patties* ayam pada produk *burger*. Alasan lain yang melatarbelakangi penggunaan daging ayam pada usaha *burger* ini adalah daging ayam memiliki rasa dan tekstur yang sangat disukai oleh hampir semua orang dari segala kalangan usia, serta harganya relatif lebih murah. Menurut data dari Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, harga karkas ayam *broiler* sebesar 29.900/kg, sedangkan harga daging sapi mencapai 95.000/kg.

Minat masyarakat terhadap makanan siap saji cenderung meningkat menyebabkan *burger* semakin populer di berbagai kalangan dan membuat banyak orang menjadikan *burger* sebagai salah satu komoditas dalam usaha jasa boga. Alasan ini menjadikan usaha atau bisnis makanan siap saji memiliki prospek yang cukup baik untuk berkembang sehingga mendasari pendirian usaha *burger* ayam dengan kapasitas bahan baku daging ayam 10 kg per minggu.

1.2. Tujuan

Merencanakan pendirian unit usaha *burger* ayam dengan kapasitas bahan baku *fillet* dada ayam sebesar 10 kg per minggu dan menganalisa kelayakan teknis serta ekonominya.