

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata merupakan kegiatan yang bersifat dinamis dan juga melibatkan banyak pihak baik individu maupun kelompok oleh karena itu pariwisata berdampak pada pembangunan di berbagai bidang usaha (Ningrum, Turgarini, dan Bridha, 2014). Salah satu daya tarik pariwisata Indonesia adalah wisata kulinernya yang beragam dari setiap daerah yang dapat dijadikan daya tarik utama pariwisata Indonesia. Dalam hal tersebut maka penting untuk mengemas dan memasarkan wisata kuliner setiap daerah dengan lebih menarik dan modern dengan menghadirkan diferensiasi produk yang dapat memikat wisatawan dan meningkatkan kepuasan konsumen.

Pengusaha dapat memberikan kepuasan konsumen salah satunya dengan memanfaatkan diferensiasi produk sebagai keunggulan bersaing. Adanya diferensiasi produk akan membuat konsumen lebih tertarik membeli produk karena barang yang dihasilkan dianggap berbeda dan banyak pilihan dari segi rasa, bentuk, warna, maupun kemasan (Wulandari, 2019). Dalam industri pariwisata, pengusaha toko oleh-oleh dapat menjual produk diferensiasi kuliner khas suatu daerah sehingga akan membantu meningkatkan pengenalan dan pelestarian kuliner kepada wisatawan yang berkunjung.

Seiring berkembangnya usaha kuliner maka muncul juga beberapa permasalahan limbah yang kurang diolah dengan baik oleh para pelaku pengusaha kuliner. Limbah makanan merupakan limbah dengan persentase tertinggi di TPA yaitu sebesar 40,3% dari keseluruhan limbah (Lutviyani, 2022). Contoh limbah makanan adalah tulang ayam yang dihasilkan rumah potong ayam (RPA) dan pasar yang memproduksi serta menjual daging ayam.

Tabel 1. 1 Penjualan Ayam Broiler di Pasar Tradisional Depok

Nama Pasar	Rata-rata Penjualan Bulanan (ekor)	Jumlah Berat (kg)
Depok Jaya	31.500	37.800
Kemiri Muka	20.700	24.840

Nindy Victoria, 2022

DIFERENSIASI PERKEDEL BAKAR KHAS DEPOK DENGAN MEMANFAATKAN TULANG AYAM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Depok Lama	15.300	18.360
------------	--------	--------

Sumber: Data Diolah Penulis, 2022

Data tabel 1.1 menunjukkan bahwa produksi daging ayam broiler setiap bulan di pasar Depok bisa mencapai lebih dari 81 ton, artinya limbah tulang ayam mencapai 18.217 kilogram jika menghitung dengan presentase tulang 22.49% untuk berat ayam 1.200 gram/ekor (Patriani, 2019). Jumlah tersebut sangat banyak sehingga membutuhkan waktu lama untuk dapat diuraikan dan mengurangi jumlah limbah, belum lagi tulang ayam memiliki kandungan anorganik yang sangat tinggi.

Tabel 1. 2 Komposisi Tulang Ayam

Komponen	Jumlah Kandungan (%)
Air	1,8 – 44,3
Lemak	1,2 – 26,9
Kolagen	15,8 – 32,8
Zat anorganik	28 – 56,3

Sumber: Retno, 2012

Dapat dilihat berdasarkan data dalam tabel 1.2 bahwa tulang ayam mengandung komponen anorganik mencapai 56,3% melebihi komponen organiknya. Komponen organik dari tulang ayam adalah protein, lemak dan air sementara komponen anorganiknya antara lain kalsium, potassium, karbonan, magnesium, fosfor, sodium, dan sebagainya (Muthi'ah, 2020). Diperlukan bantuan manusia dalam mengolah kembali agar tulang dapat terurai atau dengan dimanfaatkan kembali misalnya dengan diolah menjadi makanan.

Olahan makanan berbahan dasar tulang juga memiliki banyak manfaat dalam kandungan gizi. Tulang ayam memiliki kandungan utama kalsium dan fosfor dengan rasio 2:1 yang baik untuk kesehatan tulang manusia apabila dikonsumsi dengan melunakkan tulang ayam. Fungsi kalsium antara lain sebagai pembentukan tulang dan gigi, mengatur pembekuan darah, berperan dalam kontraksi otot, katalisator reaksi biologik dan meningkatkan fungsi transport membran sel. Sedangkan fungsi fosfor yaitu mengatur pengalihan energi, sebagai absorpsi dan transportasi zat gizi, bagian dari DNA dan RNA, pengatur keseimbangan asam dan basa tubuh serta mengatur pengalihan energi (Syarfaini, 2012).

Makanan olahan tulang ayam yang sering ditemui saat ini masih terbatas variasi dan proses pengolahannya. Lebih dari setengah makanan olahan tulang ayam yang ditemui masih menyisahkan limbah tulang yang sudah di konsumsi atau tulang yang sudah diolah tersebut tidak bisa dimakan seluruhnya dikarenakan proses pengolahan yang tidak bisa melunakkan tulang sepenuhnya.

Tabel 1. 3 Makanan Olahan Tulang Ayam

Nama Makanan	Proses Pengolahan
Seblak tulang dan ceker	Direbus
Sup / Soto tulang dan ceker	Direbus
Rica tulang dan ceker	Direbus dan tumis
Mie / Bakso tulang ayam	Direbus
Keripik ceker	Presto dan goreng
Ayam tulang lunak	Presto dan goreng
Tulang ayam kecap	Disetup
Tulang ayam pedas manis	Disetup
Tulang ayam mercon	Disetup

Sumber: Data diolah penulis, 2022

Dapat dilihat dalam tabel 1.3 bahwa proses pengolahan tulang ayam lebih banyak direbus dan disetup yang mana tidak dapat melunakkan keseluruhan tulang. Oleh karena itu diferensiasi dalam mengolah tulang ayam untuk dijadikan makanan perlu diperluas, salah satunya olahan tulang ayam bisa dijadikan diferensiasi produk perkedel yang merupakan makanan lokal Indonesia yang sering dijumpai.

Salah satu makanan khas kota Depok yaitu perkedel bakar yang menggunakan kentang tumbuk sebagai bahan utamanya dan memiliki ciri khas aroma cengkeh dan lada. Pengolahannya dipanggang dengan isian tambahan daging, telur dan susu. Bentuknya sendiri dapat mengikuti loyang atau dibentuk bulat seperti perkedel biasanya (Fitria, 2020). Penulis melihat potensi dalam mengembangkan perkedel bakar khas Depok agar lebih dikenal dengan memberikan diferensiasi pada adonan perkedel dengan menambahkan tulang ayam yang telah dihaluskan.

Penulis memikirkan manfaat yang didapat dari mengolah limbah tulang ayam menjadi makanan yang bisa mengangkat wisata kuliner daerah, maka penulis

tertarik untuk membuat penelitian berjudul “Diferensiasi Perkedel Bakar Khas Depok Dengan Memanfaatkan Tulang Ayam Terhadap Daya Terima Konsumen”

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep serta cara pengolahan perkedel bakar tulang ayam?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk perkedel bakar tulang ayam?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang akan digunakan dalam memasarkan produk perkedel bakar tulang ayam?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep serta cara pengolahan perkedel bakar tulang ayam.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk perkedel bakar tulang ayam.
3. Untuk mengetahui strategi pemasaran yang akan digunakan dalam memasarkan produk perkedel bakar tulang ayam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat teoritis dan praktis bagi penulis dan pembaca sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis yang di harapkan dari penelitian ini adalah berkembangnya pengetahuan mengenai penggunaan limbah makanan dalam pembuatan produk makanan lokal.

Manfaat praktis yang diharapkan adalah penelitian ini dapat memberikan inspirasi bagi masyarakat dalam mengembangkan ide inovasi produk ataupun usaha makanan yang unik dan bermanfaat.