

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Laju pertumbuhan penduduk di Indonesia dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Berdasarkan hasil proyeksi Badan Pusat Statistik (2013) menunjukkan bahwa jumlah penduduk Indonesia selama dua puluh lima tahun mendatang terus meningkat yaitu dari 238,5 juta pada tahun 2010 menjadi 305,6 juta pada tahun 2035. Pertambahan penduduk tersebut menyebabkan adanya peningkatan kebutuhan makanan. Usaha untuk mencukupi kebutuhan makanan terutama kebutuhan protein hewani dibutuhkan peran dari subsektor peternakan yang bersumber dari daging, telur, dan susu.

Ketaren (2007) menjelaskan bahwa protein adalah salah satu zat yang penting bagi tubuh manusia. Protein berperan sebagai zat pembangun dan pendorong metabolisme dalam tubuh. Selain berasal dari daging sapi, kambing maupun ayam. Daging itik merupakan salah satu unggas yang dapat dipertimbangkan dalam kemampuannya memenuhi kebutuhan daging masyarakat. Itik di Indonesia dikembangkan sebagai penghasil telur dan daging. Kebutuhan telur masyarakat 19% dipenuhi dari telur itik, sedangkan peran itik sebagai penghasil daging masih cukup rendah yaitu 0,94% dari kebutuhan daging di Indonesia. Jumlah peternakan itik di Indonesia cukup sedikit namun telah menyebar di beberapa daerah terutama di Pulau Jawa. Cara pengembangannya tergolong cukup mudah serta memiliki keunggulan dibandingkan daging unggas lainnya yaitu memiliki rasa yang gurih dan khas. Daging itik memiliki

kekurangan yaitu alot dan memiliki harga mahal di banding jenis daging unggas lainnya.

Hasil riset dari Badan Pusat Statistik (2016) bahwa Provinsi Jawa Timur merupakan produsen daging itik terbesar di Indonesia dan telah mengalami kenaikan dari tahun 2009 sampai tahun 2016 sejumlah 2.098 ekor menjadi 6.128 ekor. Anwar (2011) menjelaskan bahwa proses pendistribusian daging itik biasanya dilakukan dari peternak langsung ke rumah makan dan jarang sekali menjumpai ketersediaan daging itik di pasar tradisional. Di beberapa pasar modern di Indonesia telah mulai menyediakan pasokan daging itik tersebut. Rantai pasok (*supply chain*) dari daging itik yaitu proses pendistribusian barang mulai dari bahan baku paling awal sampai produk jadi pada konsumen akhir. Kegiatan rantai pasok memiliki beberapa peran utama yang memiliki kepentingan yang sama yaitu *supplies, manufactures, distribution, retail outlet, dan customers.*

Pengenalan daging itik pada masyarakat telah dilakukan oleh beberapa rumah makan dengan cara memasukkannya kedalam daftar menu yang dapat dinikmati. Rumah makan dapat memberikan peran terhadap permintaan daging itik karena sebagian besar masyarakat Indonesia lebih suka berkunjung ke rumah makan hanya untuk sekedar *meeting*, berkumpul dengan keluarga maupun membeli makan sendiri. Rumah makan yang menyediakan olahan daging itik adalah rumah makan “Bebek Sinjay” yang berlokasi di Jl. Soekarno Hatta No.17 D Malang, Jawa Timur. Rumah makan ini menyediakan menu bebek goreng dan sambal pencit sebagai ciri khas masakannya. Rumah makan “Bebek Sinjay” menawarkan harga yang sesuai dengan rasa untuk itu rumah

makan ini masuk kedalam daftar rumah makan yang dapat dikunjungi saat berwisata ke Kota Malang.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui rantai pasok (*supply chain*) daging itik beserta analisis *SWOT* meliputi analisis secara internal maupun eksternal dimulai dari penyedia produk daging itik yaitu peternak itik di Kediri dan Lumajang, rumah makan “Bebek Sinjay” hingga sasaran penting yaitu konsumen. Hal ini dilakukan untuk menganalisis kendala-kendala yang dialami pada rantai pasok sehingga dapat menentukan strategi yang lebih baik.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam analisis strategi rantai pasok (*supply chain*) daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” sebagai berikut :

1. Bagaimana alur *supply chain* daging itik dimulai dari peternak hingga ke konsumen akhir di rumah makan “Bebek Sinjay” Kota Malang?
2. Bagaimana analisis *SWOT* pada rantai peternak daging itik hingga ke konsumen akhir di rumah makan “Bebek Sinjay” Kota Malang?

1.3 Tujuan

Tujuan dalam analisis strategi rantai pasok (*supply chain*) daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” sebagai berikut :

1. Merumuskan alur *supply chain* daging itik dimulai dari peternak hingga ke konsumen di rumah makan “Bebek Sinjay” Kota Malang.

2. Merumuskan analisis *SWOT* pada rantai peternak daging itik hingga ke konsumen akhir di rumah makan “Bebek Sinjay” Kota Malang.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dalam analisis strategi rantai pasok (*supply chain*) daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” sebagai berikut :

1. Sebagai dasar informasi rantai pasok (*supply chain*) terhadap daging itik dari peternak hingga konsumen di rumah makan “Bebek Sinjay” Kota Malang.
2. Untuk mengidentifikasi faktor internal dan faktor eksternal rantai pasok (*supply chain*) terhadap daging itik dari peternak hingga konsumen di rumah makan “Bebek Sinjay” Kota Malang.

1.5 Kerangka Pikir

Pemenuhan kebutuhan daging masyarakat setiap tahun mengalami peningkatan dengan semakin bertambahnya jumlah populasi penduduk. Masyarakat dalam usahanya untuk memenuhi kebutuhan akan protein hewani biasanya memilih untuk mengkonsumsi daging sapi, kambing, maupun ayam yang tentunya memiliki kandungan protein tinggi. Menurut Badan Pusat Statistik (2010) bahwa kebutuhan daging di Indonesia saat ini sebanyak 35% berasal dari daging impor dan diprediksi pada tahun 2020 Indonesia akan melakukan impor daging sebanyak 70%. Sebuah terobosan baru untuk pemenuhan kebutuhan tersebut sangat diperlukan, karena daging itik merupakan salah satu daging unggas yang dapat dipertimbangkan sebagai pemenuhan kebutuhan daging masyarakat terutama di daerah Malang.

Tantangan yang dihadapi peternak itik adalah tekstur daging yang alot dan harga yang cukup mahal dibanding harga daging unggas lainnya, namun daging itik memiliki banyak keunggulan yaitu mudah ditenakkan, memiliki rasa gurih, dan khas. Pemanenan daging itik hanya dibutuhkan waktu 2-3 bulan sehingga rasa daging itik yang dihasilkan adalah daging itik muda yang memiliki rasa lezat dan empuk di lidah (Urbanina, 2016).

Malang merupakan salah satu kawasan wisata yang banyak dikunjungi masyarakat dan terkenal memiliki suhu dingin, Kota Malang juga merupakan salah satu kota yang banyak melahirkan peternak itik. Penampung hasil produksi peternakan terutama hasil daging dilakukan oleh salah satu rumah makan di Kota Malang yaitu rumah makan “Bebek Sinjay” yang menyediakan menu olahan daging itik goreng dengan ciri khas Madura. Meskipun harganya cukup mahal namun rumah makan ini tidak pernah sepi pembeli.

Analisis rantai pasok dilakukan secara deskriptif dimulai dari asal pakan, obat maupun bibit kemudian dilakukan analisis di peternakan itik hingga ke sasaran yaitu rumah makan “Bebek Sinjay” dan konsumen. Kegiatan yang paling penting dalam sebuah analisis adalah mengetahui segala informasi didalamnya dan memutuskan tindakan apa yang harus dilakukan. Cara yang dapat dilakukan yaitu dengan mengetahui kondisi lingkungan internal maupun eksternal serta kekuatan dan kelemahan yang dihadapi peternak hingga rumah makan. Analisis *SWOT* dapat digunakan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Menurut Rangkuti (2008) bahwa analisis *SWOT* adalah identifikasi faktor-faktor secara sistematis untuk merumuskan suatu strategi perusahaan. Analisis dilakukan berdasarkan logika untuk dapat

memaksimalkan kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*), namun analisis ini juga dapat meminimalkan kelemahan (*weaknesses*) dan ancaman (*threats*).

Hasil yang diharapkan dari analisis *SWOT* rantai pasok (*supply chain*) daging itik di rumah makan “Bebek Sinjay” yaitu dapat mengidentifikasi faktor-faktor internal dan eksternal serta dapat mengetahui kendala-kendala yang terjadi dalam setiap rantai sehingga mengetahui tindakan yang harus dilakukan.