

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Proyek

Daging ayam adalah salah satu sumber makanan yang banyak digemari oleh masyarakat di Indonesia. Ia mudah ditemukan, baik di pasar tradisional maupun di pasar modern. Harganya juga cenderung lebih murah dibandingkan daging sapi. Selain itu, terdapat beberapa manfaat dan pengaruh daging ayam bagi kesehatan tubuh yang dapat memenuhi kebutuhan protein hewani antara lain untuk kesehatan jantung, menurunkan berat badan, meningkatkan kekuatan tulang, testosteron dan sistem kekebalan tubuh (Herliafifah, 2021).

Sedangkan untuk jamur, penulis memilih jamur yang berjenis jamur tiram dalam pelaksanaan proyek ini. Jamur tiram (*pleurotus ostreatus*) dinamai demikian karena mereka seperti tiram atau jamur. Jamur ini tumbuh pada batang kayu lapuk. Jamur ini memiliki tubuh buah yang tumbuh di bunga yang membentuk *farmehail* seperti *krustasea*. Nama lainn dari jamur ini adalah jamur barat. Ada sejumlah jamur tiram, yaitu *jamur tiram putih*, *jamur tiram merah muda*, *jamur tiram abu-abu* dan *jamur cokelat tiram*. Kandungan *protein* jamur tiram 27, *lemak* 1,6 dan *karbohidrat* 58 (Kusnanto, 2021). Jamur ini memiliki kandungan nutrisi yang banyak, tergolong makanan bebas lemak sehingga bisa dikonsumsi sebagai bagian dari diet sehat. Beberapa manfaat kesehatan jamur tiram bagi tubuh yang bisa didapat

adalah mencegah radikal bebas, menjaga kesehatan jantung, mengurangi risiko diabetes, menurunkan berat badan dan mencegah pertumbuhan kanker (Bella, 2021).

Jamur dari genus *Pleurotus*, yang dikenal sebagai jamur tiram, adalah jamur *lignoselulosa* yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi. Kelompok ini berisi sekitar 40 spesies dari *famili Agaricaceae* dan *kelas Basidiomycetes* dari *kingdom Mycota*. Jamur tiram adalah sumber makromolekul bioaktif yang baik seperti α -glukan, β -glukan, lentinan, lipopolisakarida, resveratrol, purifikasi protein afinitas biru cibacron, concanavalin A dan banyak lainnya. Telah terbukti memiliki berbagai efek terapeutik seperti *penurun kolesterol, radikal bebas, antioksidan, antioksidan, anti-tumor* dan *peran imunomodulator*. Baru-baru ini, penanda efek obat dari kelas biologi jamur telah diperhatikan sebagai kandidat terapi *antineoplastik* yang potensial. Penelitian telah menunjukkan bahwa *Pleurotus sp.* dapat bertindak sebagai agen ampuh untuk menekan *pertumbuhan, proliferasi, angiogenesis, dan metastasis garis sel kanker* sambil menekan *imunosupresi* tanpa merusak sel normal (Mishra, V., Tomar, S., Yadav, P., & Singh, M. P, 2021, hal. 1629).

Kebab merupakan salah satu masakan khas Timur Tengah yang terdiri dari *tortilla* khas Meksiko yang diisi dengan daging, sayuran dan saus. Kebab berasal dari Turki, dalam bahasa Arab lebih dikenal dengan *kabbeh*. Konon, barbekyu mulai muncul pada abad 18. Saat itu banyak pedagang Turki yang bersinggungan dengan pedagang dari Berlin, Jerman, sehingga terjadi

perubahan kebab karena sesuai dengan selera masyarakat Jerman (Putri, 2017).

Pada proyek penulis, fenomena yang terjadi di Kota Padang terkait usaha makanan kebab adalah bahwa dari berbagai gerai kebab yang memiliki beberapa cabang seperti, *Kebab Bro*, *Kebab Dara*, dan *Kebab Turki Zahara*, belum menggunakan daging ayam maupun jamur tiram sebagai varian rasa dari produknya. Apabila kita melihat daftar menu dari *Kebab Bro*, varian rasa yang tersedia adalah keju, telur, daging, variasi roti warna, dan lain-lain (*Kebab Bro*, n.d.). Sedangkan *Kebab Dara* terdiri dari varian rasa daging, keju, mozarella, telur, dan lain-lain (*Kebab Dara*, n.d.). Untuk kebab Turki Zahara, terdiri dari varian rasa daging, sosis, keju, telur, dan lain-lain (*Kebab Turki*, n.d.). Dari semua varian rasa pada ketiga gerai kebab tersebut, dapat dilihat pada situs *gofood.co.id*.

Sebelumnya, terdapat gerai kebab di Kota Padang yang menghadirkan daging ayam ke dalam varian rasanya. Gerai tersebut merupakan terwaralaba (*franchisee*) dari Istanbul Kebab Turki selaku pewaralaba (*franchisor*), di mana usaha kebab Turki ini terkenal dengan rasa autentik Turki. Usaha kebab tersebut dimiliki oleh Muhammad Mustafa, yang berasal dari Turki. Akan tetapi, ketika penulis mengecek lokasi dari Istanbul Kebab Turki di Padang, gerai kebab tersebut sudah tidak ditemukan. Penulis juga kemudian menghubungi melalui nomor kontak pemilik terwaralaba (*franchisee*) yang tersedia di *Google*. Dari sana, barulah penulis mengetahui bahwa gerai tersebut tutup. Akan tetapi, penulis tidak mengetahui, apakah statusnya tutup

permanen atau tutup hingga waktu yang tidak dapat ditentukan. Dari sana, dapat dikatakan bahwa penulis bukanlah sebagai pionir dari segi penggunaan daging ayam pada isian dari produk kebab. Akan tetapi, produk kebab ayam jamur ini merupakan pionir karena penggunaan jamur tiram sebagai varian rasa dari kebab tersebut. Yang mana, hal tersebut belum dilakukan oleh pesaing yang berada di Kota Padang. Oleh sebab itu, nilai (*value*) dari produk ini adalah keberadaan jamur tiram dan kombinasi rasa yang produk ini hadirkan, yakni perpaduan daging ayam dan jamur tiram yang membuatnya unik dan yang membedakannya dari para pesaing.

Keberadaan dari daging ayam dan jamur tiram pada Tugas Akhir Proyek ini, dijadikan sebagai dua komponen utama dalam hal inovasi proses pada produk kebab. Inovasi proses di sini merujuk kepada pembuatan kebab dengan menggunakan bahan baku daging ayam dan jamur tiram untuk isian kebab. Daging ayam di sini, bukan polos saja, akan tetapi sudah melalui proses pemberian bumbu yang biasa digunakan untuk sate. Selain itu, ia juga melalui proses perobekan menjadi bagian yang lebih kecil sehingga sesuai untuk dimasukkan ke dalam kebab. Untuk jamur tiram, ia melalui proses penyuwiran sehingga bukan jamur tiram utuh yang dimasukkan ke dalam kebab. Terkait inovasi, dalam jurnal Chang-Muñoz, E., Mercado-Caruso, N., Gazabon, D. O., Segarra-Oña, M., & Osorio, S. N., (2022) mengemukakan, inovasi telah menjadi kebutuhan dalam lingkungan persaingan saat ini sehingga tidak ada bisnis yang dapat bertahan tanpanya.

Meskipun produk kebab ayam jamur ini tergolong ke dalam inovasi proses karena menghadirkan material bahan baku baru dalam proses produksinya, akan tetapi, produk tersebut juga memiliki kaitan dari segi inovasi produk. Hal ini merujuk kepada penjelasan beberapa pendapat yang mengatakan seperti, inovasi produk adalah penciptaan nilai dengan menggunakan pengetahuan dan sumber daya yang relevan untuk mewujudkan ide produk baru yang memenuhi kebutuhan yang belum terpenuhi, kebutuhan yang saat ini lebih responsif daripada produk yang ada di pasar atau kebutuhan yang ada telah terpenuhi dengan berbeda daripada produk yang sudah ada di pasaran, atau menyempurnakan produk yang sudah ada (Varadarajan, 2018).

Selain itu, Haryono dan Marniyati (2018) menjelaskan bahwa inovasi produk terkait dengan peluncuran produk. Salah satu bentuk inovasi produk adalah adanya produk baru. Produk baru meliputi produk asli, produk yang disempurnakan, produk yang dimodifikasi, dan merek baru yang dikembangkan melalui upaya penelitian dan pengembangan. Di bawah ini, disajikan kategori-kategori produk baru:

- a. *Produk yang benar-benar baru*, adalah produk baru yang lahir sebagai hasil dari inovasi yang sejalan dengan hal tersebut, juga menciptakan pasar baru.
- b. *Lini produk baru*. Diartikan sebagai kondisi memasuki pasar secara pertama kali pada pasar yang telah ada dengan menawarkan produk baru.
- c. *Lini produk yang sudah ada kemudian diberi penambahan*. Sebagai contoh, dengan penambahan isi baru yang berbeda daripada sebelumnya.

- d. *Revisi produk yang sudah ada untuk kesempurnaan produk.* Meliputi: adanya tambahan/model baru, dll.
- e. *Anggaran penentuan posisi.* Bermakna lahirnya produk baru, tetapi memiliki anggaran produksi yang lebih rendah.

Dari penjelasan di atas, produk kebab ayam jamur juga dapat termasuk ke dalam inovasi produk, tepatnya ke dalam kategori *lini produk yang sudah ada kemudian diberi penambahan.* Penambahan tersebut berupa isian baru yang berbeda dari sebelumnya, yakni kebab dengan varian rasa ayam jamur.

Dalam dunia usaha, inovasi adalah faktor penting atas keberlangsungan suatu bisnis. Dengan inovasi, bisnis dapat bertahan dan berkembang. Kebab dipilih karena ia merupakan makanan yang mengandung roti, sayur, dan daging sehingga ia telah memiliki nilai gizi di dalamnya. Selain itu, kebab merupakan salah satu makanan dengan konsumen yang cukup banyak di Indonesia. Oleh sebab itu, proyek ini mencoba untuk menghadirkan kebab dengan varian rasa baru kepada konsumen, dengan memberikan inovasi berupa varian rasa daging ayam dan jamur tiram. Sehingga, dengan adanya perpaduan nilai gizi yang terkandung dalam sayur, daging ayam, dan jamur tiram akan semakin memerkaya cita rasa dan kandungan gizi dari kebab tersebut.

Dalam menjalankan proyek, penulis menggunakan Proses Pengembangan Produk Baru (*New Product Development Process*). Proses pengembangan produk baru ini dapat diartikan sebagai suatu proses lengkap hingga produk

masuk pasar (Sutton, 2021). Claessens (2022), menuliskan bahwa proses pengembangan produk baru ini meliputi,

“Generasi ide, penyaringan ide, pengembangan & pengujian konsep, pengembangan strategi pemasaran, analisis bisnis, pengembangan produk, uji pemasaran, dan komersialisasi”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang penulis angkat dalam proyek ini adalah “Bagaimanakah penciptaan produk kebab ayam jamur dengan proses pengembangan produk baru (*new product development process*) yang dapat diterima oleh masyarakat yang berada di Kota Padang?”.

1.3 Tujuan

Proyek ini bertujuan untuk memperkenalkan hasil inovasi proses berupa produk kebab ayam jamur kepada masyarakat, khususnya yang berada di Kota Padang.

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat Teoritis

Adanya tugas proyek ini, tidak hanya bermanfaat bagi penulis tetapi juga kepada pihak yang memaca proyek ini dan tertarik untuk terjun & menekuni bisnis pada industri makanan olahan, baik ide sejenis maupun

dengan ide-ide baru lainnya. Terkhusus bagi penulis, adanya proyek ini, akan menambah pengetahuan dan wawasan pribadi penulis, terutama dalam makanan olahan yang berorientasi bisnis.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis yang diharapkan dari adanya proyek ini adalah proyek ini dapat berjalan dengan lancar, dan diharapkan agar semakin banyak calon-calon wirausahawan/ti baru yang lahir, terutama di kalangan mahasiswa/i Universitas Andalas, baik yang serupa maupun dengan ide-ide baru lainnya.

1.5 Ruang Lingkup

Proyek ini berfokus pada proses pengembangan produk baru (*NPD Process*) dalam hal inovasi proses pada produk kebab hingga tahap ketujuh, yakni pengujian pasar (*test marketing*) berupa produk purwa rupa/prototipe kebab ayam jamur untuk kemudian ditanggapi oleh beberapa responden yang menyantap produk tersebut.

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Secara keseluruhan, Tugas Akhir Proyek ini terdiri dari lima bab dengan rincian sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Menjelaskan latar belakang proyek, rumusan masalah, tujuan, manfaat, ruang lingkup, dan sistematika penulisan laporan.

BAB II TINJAUAN LITERATUR PROYEK

Mencakup pembahasan mengenai konsep dan tahapan-tahapan dalam proses pengembangan produk baru (*new product development process*), imitasi-diferensiasi dan teknik penyajian produk, peran konsumen, penelitian terdahulu, dan kerangka kerja proyek .

BAB III METODE PELAKSANAAN PROYEK

Memuat desain dan subjek proyek, prosedur pengembangan inovasi proses pada produk, teknik pengumpulan data, sasaran, konsep operasional proyek, dan metode analisis data.

BAB IV IMPLEMENTASI PROYEK

Mencakup deskripsi produk, strategi bisnis dalam menjalankan inovasi, hasil dan pembahasan wawancara, dan dampak produk yang telah diberi inovasi.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan dan saran terkait hasil dari inovasi proses pada produk kebab ayam jamur.