

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ayam ras pedaging atau broiler memiliki perkembangan yang sangat pesat karena pertumbuhannya yang cepat. Karkas ayam atau daging ayam broiler merupakan salah satu komoditas yang penting ditinjau dari aspek gizi, sosial budaya dan mempunyai prospek ekonomi yang cukup cerah di Indonesia. Broiler mempunyai ciri ekonomis yaitu penambahan bobot badan yang cepat, konversi ransum yang baik serta bisa dipotong di usia yang cukup muda sehingga sirkulasi pemeliharaannya lebih cepat serta efisien serta menghasilkan daging yang berkualitas baik (Yuwanta, 2004)

Mengutip dari Badan Pusat Statistika (BPS) pada tahun 2022 Rata-rata konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 0,15 kg/minggu , dengan peningkatan sebesar 0,011% dari tahun 2021. Di kota Padang konsumsi daging ayam broiler mengalami peningkatan, dimana pada tahun 2021 seberat 2.507,07 ton meningkat menjadi seberat 2.622,06 ton pada tahun 2022. Hal ini dipengaruhi oleh peningkatan jumlah produksi daging ayam broiler di kota Padang dari tahun 2021 berjumlah 3.648.547 ekor mengalami peningkatan pada tahun 2022 menjadi 3.815.895 ekor (Badan Pusat Statistik, 2023). Jumlah produksi daging ayam berperan penting untuk memenuhi jumlah permintaan daging ayam untuk di konsumsi masyarakat. Jika hal tersebut terus meningkat maka akan mengakibatkan jumlah permintaan meningkat.

Selain untuk konsumsi rumah tangga, daging ayam juga dimanfaatkan sebagai bisnis kuliner oleh sebagian orang. Bisnis seperti restoran, rumah makan,

hingga makanan cepat saji banyak yang menghadirkan ayam sebagai salah satu menu. Disini usaha Rumah Potong Ayam (RPA) berperan dalam penyediaan daging siap konsumsi untuk mempermudah masyarakat dalam mengelola ayam hidup menjadi daging bertulang (karkas) ayam siap konsumsi (Susetyo, 2017). Produk yang dihasilkan ayam broiler berupa karkas. Karkas merupakan faktor penting untuk menilai produksi ternak, karena produksi erat hubungannya dengan bobot hidup, semakin bertambah bobot hidupnya maka produksi karkas-nya semakin meningkat. Bobot tubuh ayam tinggi akan menghasilkan persentase karkas yang tinggi dan sebaliknya (Sari dan Anggraini, 2019).

Indonesia mengatur penyelenggaraan usaha Rumah Potong Ayam (RPA), salah satunya melalui Standar Nasional Indonesia (SNI) yang mengatur tentang lokasi usaha, prasarana, bangunan dan tata letak, peralatan, kebersihan dan sanitasi karyawan. Kementerian Agama RI lewat modul pelatihan auditor internal halal mengatur tentang tata laksana pemotongan. Hal-hal yang diatur meliputi kondisi tempat usaha dan tata laksana pemotongan yang salah satu bentuknya adalah dalam tata pemotongan ayam yang aman, sehat, utuh, dan halal atau dikenal dengan istilah ASUH. Hal ini dimaksudkan agar masyarakat sebagai konsumen dapat memperoleh produk yang aman dan layak untuk dikonsumsi. Beberapa peraturan lainnya yang diterbitkan oleh Indonesia adalah pada undang-undang no 41 tahun 2014 tentang peternakan dan kesehatan hewan dan peraturan-pemerintah no 95 tahun 2009 tentang kesehatan masyarakat veteriner dan kesejahteraan hewan.

Usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Berkah Tabing Merupakan salah satu rumah potong yang berada di Kota Padang. Lokasi tepatnya berada di Jl. Lubuk Minturun, Kecamatan Koto Tengah, Kota Padang berdiri semenjak 2017 dengan

nama Berkah Tabing. Usaha ini merupakan usaha bersama milik Bapak Devi Yospika dan dibangun di perkarangannya ditanah seluas kurang lebih 1 ha. RPA berkah tabing ini merupakan usaha pemotongan dan penjualan daging ayam berskala kecil. RPA Berkah Tabing juga masih menggunakan peralatan yang manual, yaitu penyembelihan dan pemotongan ayam menggunakan pisau biasa serta memiliki fasilitas berupa tiga unit *freezer*, satu unit mobil *pick up*, kandang dan satu unit mesin *plucker* (Pencabut bulu) dengan empat orang tenaga kerja serta satu orang admin.

Rumah Potong Ayam (RPA) Berkah Tabing ini membeli ayam *broiler* dari PT. Ciomas Adisatwa, PT. Samsung dan pengangkutan menggunakan transportasi pribadi. RPA Berkah Tabing memasok Daging Ayam *broiler* langsung kepada konsumen seperti rumah makan dan restoran yang ada dikota padang juga kepada masyarakat yang tinggal di sekitaran RPA Berkah Tabing. Rumah potong ayam (RPA) Berkah Tabing memiliki pelanggan tetap yaitu RM Lamun Ombak, RM Silungkang, ABR, Ayam Sing a Song, Ayam Gaul, RM Aur Duri dan Lamongan.

Pada RPA Berkah Tabing, ada kendala yang dirasakan dalam Proses usaha yaitu permintaan ayam *broiler* kepada PT sebanyak 1500. Namun, beberapa waktu, tidak dapat dilakukan karena kekosongan ayam *broiler* di PT . Hal ini dikarenakan permintaan ayam *broiler* dengan kriteria yaitu 0,8 kg hingga 1 kg berat bobot ayam. Kondisi ini bisa menjadi sangat berpengaruh terhadap usaha yang dijalankan bagi RPA Berkah Tabing karena permintaan pelanggan tidak bisa terpenuhi. Di sisi lain, permintaan tetap harus terpenuhi karena RPA membutuhkan waktu yang lama untuk mendapatkan ayam sesuai dengan kriteria yang diinginkan sehingga menyebabkan kerugian anggaran terhadap RPA. Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk

melakukan penelitian yang berjudul **“ANALISIS PENDAPATAN USAHA RUMAH POTONG AYAM (RPA) BERKAH TABING KECAMATAN KOTO TANGAH KOTA PADANG”**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana proses Usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Berkah Tabing?
2. Berapa besar pendapatan yang diperoleh dalam Usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Berkah Tabing?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui Proses usaha Usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Berkah Tabing.
2. Mengetahui Besar pendapatan Usaha Rumah Potong Ayam (RPA) Berkah Tabing.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan masukan dan referensi kepada para pelaku usaha Rumah Potong Ayam (RPA) dalam pengembangan usahanya sekaligus kepada masyarakat yang berminat untuk menekuni usaha yang sama.
2. Sebagai bahan informasi dan rujukan untuk penelitian selanjutnya. Harapannya adalah penelitian selanjutnya dapat lebih baik dan bisa menganalisis lebih dalam lagi berkaitan dengan penulisan.

