

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner di Indonesia mengalami pertumbuhan yang sangat signifikan, mencapai 8,5% pada tahun 2023. Industri kuliner tidak hanya menjadi kebutuhan dasar, tetapi telah menjadi bagian dari gaya hidup dan aktivitas sosial masyarakat modern. Pertumbuhan ini didorong oleh meningkatnya urbanisasi, perubahan pola konsumsi yang praktis, perkembangan teknologi digital, serta meningkatnya *awareness* terhadap kuliner lokal. Di tengah pertumbuhan pesat ini, industri kuliner menghadapi tantangan berupa persaingan yang ketat, perubahan preferensi konsumen yang cepat, dan kebutuhan adaptasi dengan teknologi digital.

Salah satu segmen yang menunjukkan daya tahan dan popularitas konsisten adalah kuliner berbasis olahan ayam. Ayam menjadi pilihan utama karena harganya yang terjangkau, ketersediaan yang stabil, dan fleksibilitas pengolahan. Berdasarkan data Kementerian Pertanian (2024), konsumsi daging ayam ras di Indonesia diproyeksikan meningkat menjadi 14,79 kilogram per kapita pada tahun 2025, naik dari 14,15 kilogram pada tahun 2024. Kondisi ini menunjukkan bahwa daging ayam menjadi komoditas protein hewani paling dominan dan stabil permintaannya dibandingkan daging sapi atau ikan.

Selain itu, menurut Pranata *et al.* (2024), meningkatnya permintaan ayam ras pedaging di pasar lokal berpengaruh positif terhadap pertumbuhan usaha kuliner yang menggunakan bahan dasar ayam. Fenomena ini memperkuat alasan bahwa usaha ayam penyet merupakan respons nyata terhadap trend konsumsi masyarakat yang semakin meningkat terhadap produk ayam siap saji. UMKM

kuliner dituntut untuk terus berinovasi dan beradaptasi dengan dinamika pasar yang berubah cepat, menghadapi persaingan ketat, perubahan perilaku konsumen yang dipengaruhi teknologi digital, serta ekspektasi konsumen yang semakin tinggi terhadap kualitas produk, layanan, dan pengalaman kuliner. Dalam menghadapi kompleksitas industri kuliner, UMKM memerlukan model bisnis yang terstruktur dan adaptif untuk mempertahankan keberlanjutan usaha.

Di Kabupaten Tanah Datar, khususnya Kota Batusangkar, pertumbuhan usaha kuliner mencapai 15% dalam dua tahun terakhir. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Tanah Datar (2022), jumlah angkatan kerja tercatat 185.104 orang. Ditengah beragamnya pilihan kuliner yang ada di Kabupaten Tanah Datar menunjukkan bahwa produk olahan ayam dengan konsep tradisional seperti ayam penyet memiliki tingkat penerimaan yang lebih tinggi dibandingkan olahan ayam modern seperti ayam geprek, ayam bakar, atau ayam krispi.

Berdasarkan hasil observasi lapangan dan wawancara awal dengan beberapa pelaku usaha kuliner di wilayah tersebut, masyarakat cenderung lebih menyukai ayam penyet karena cita rasanya yang khas, sambal yang segar, serta konsep penyajian yang sesuai dengan selera lokal Minangkabau. Selain itu, harga yang relatif terjangkau dan porsi yang lebih mengenyangkan menjadikan ayam penyet sebagai pilihan utama untuk konsumsi harian, baik oleh kalangan pelajar, pekerja, maupun keluarga. Menurut data Dinas Koperasi, UKM, dan Perdagangan Kabupaten Tanah Datar (2024), usaha kuliner berbasis ayam penyet mengalami pertumbuhan jumlah unit usaha sebesar 17% dalam dua tahun terakhir.

Hal ini menunjukkan bahwa preferensi konsumen di daerah tersebut lebih condong pada olahan ayam dengan cita rasa lokal yang mempertahankan unsur

tradisional. Oleh karena itu, usaha ayam penyet memiliki potensi pasar yang lebih kuat dan peluang pengembangan model bisnis yang lebih berkelanjutan dibandingkan jenis olahan ayam lainnya. Berdasarkan data yang telah dikumpulkan, Kabupaten Tanah Datar memiliki beberapa usaha ayam penyet dapat dilihat pada Tabel 1.1:

Tabel 1.1 Daftar Resto Ayam Penyet di Kabupaten Tanah Datar

No	Nama Restoran	Nama Pemilik	Lokasi	Jumlah Produksi (ekor/hari)	Komoditi
1	Warung Nasi dan Ayam Penyet	Elfa Rahmi	Jl. Saruaso	10	Ayam Penyet
2	Ayam Penyet Putri Solo	Gini Safitri	Jorong Pintu Rayo	20	Ayam Penyet
3	Ayam Penyet Bang Tomi	Erniati Rusli	Jorong Kapuah Nagari Tanjuang Barulak Kecamatan Batipuah	15	Ayam Penyet
4	Ayam Penyet Bunda	Reni Yuli Ambri	Jorong Gunung Seribu	15	Ayam Penyet
5	Ayam Penyet Puncak Bendungan	Amri Imam Taufik	Jl. Bendungan, Bukitgombak, Kabupaten Tanah Datar	50	Ayam Penyet
6	Ayam Penyet Mande	Rosmalina	Kampung Baru	35	Ayam Penyet
7	Ayam Penyet Batu Bulek	Rozi Susanti	Jorong Pasar Sanayan, Nagari Batu Bulek	25	Ayam Penyet

Sumber : Dinas Koperasi UKM Kabupaten Tanah Datar (2022), Warung Nasi dan Ayam Penyet (2025), Ayam Penyet Putri Solo (2025), Ayam Penyet Bang Tomi (2025), Ayam Penyet Bunda (2025), Ayam Penyet Puncak Bendungan (2025), Ayam Penyet Mande (2025), Ayam Penyet Batu Bulek (2025).

Di antara ketujuh usaha tersebut, Ayam Penyet Puncak Bendungan didirikan bapak Amri Imam Taufik dan ibu Lasmi Dewi menonjol sebagai pemimpin pasar dengan kapasitas produksi tertinggi mencapai 50 ekor/hari. Berlokasi di Jl. Bendungan, Bukitgombak, usaha ini merupakan yang tertua, beroperasi sejak 2005, jauh lebih dahulu dari kompetitor. Keberhasilannya dalam mempertahankan posisi *market leader* dengan kapasitas produksi yang melampaui

kompetitor menimbulkan pertanyaan tentang model bisnis yang diterapkan dalam mempertahankan konsistensi dan loyalitas pelanggan.

Terdapatnya persaingan dari usaha ayam penyet lain yang ada di Kabupaten Tanah Datar, agar usaha Ayam Penyet Puncak Bendungan mampu bersaing, mempertahankan dan pengembangannya, maka dibutuhkan *Business Model Canvas*. *Business Model Canvas* (BMC) hadir sebagai alat analisis strategis yang mampu membantu pelaku usaha memahami, mengevaluasi, dan mengembangkan model bisnis secara sistematis. BMC dapat membantu mempertahankan dan mengembangkan usaha Ayam Penyet Puncak Bendungan. Pemahaman komprehensif ini sangat penting terutama bagi usaha yang telah beroperasi lama dan perlu melakukan evaluasi strategis untuk mempertahankan relevansi dan daya saing.

BMC mengubah konsep bisnis yang kompleks menjadi lebih sederhana melalui visualisasi sembilan elemen kunci yang saling terintegrasi. Melalui penerapan BMC, pelaku usaha dapat mengidentifikasi segmen pelanggan, nilai proposisi, serta strategi operasional yang sesuai dengan dinamika pasar ayam yang terus berkembang. Berdasarkan latar belakang, permasalahan dan potensi di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **"Penerapan Business Model Canvas pada Ayam Penyet Puncak Bendungan Kabupaten Tanah Datar"**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada maka rumusan masalah yang ingin diketahui dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penerapan *business model canvas* pada usaha Ayam Penyet Puncak Bendungan?
2. Bagaimana rekomendasi untuk pengembangan bisnis dengan model usaha terbaru Ayam Penyet Puncak Bendungan apabila ditinjau dengan pendekatan *business model canvas*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan dilakukannya penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan usaha Ayam Penyet Puncak Bendungan dengan menggunakan *business model canvas*.
2. Untuk mengetahui rekomendasi pengembangan bisnis dengan model usaha terbaru Ayam Penyet Puncak Bendungan apabila ditinjau dengan pendekatan *business model canvas*

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi pemilik usaha: Penelitian ini dapat memberikan wawasan dan pemahaman yang lebih mendalam tentang penerapan *business model canvas* sebagai alat strategis dalam merumuskan dan mengimplementasikan strategi pemasaran yang efektif. Hal ini diharapkan dapat membantu pelaku usaha kuliner dalam meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha mereka.
2. Bagi akademisi dan peneliti: Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi dan sumber informasi bagi akademisi dan peneliti yang tertarik dalam bidang pemasaran, bisnis, dan pengembangan usaha kuliner.