

## **BUSINESS PLAN PRODUK OLAHAN DAGING AYAM SKALA RUMAH TANGGA**

**Nastiti Winahyu<sup>1)\*</sup>, Navita Maharani<sup>2)</sup>, Nunuk Helilusiatiningsih<sup>3)</sup>**

<sup>1)\*,2)</sup> Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri

<sup>3)</sup> Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Islam Kediri

\* Penulis Korespondensi: E-mail : [nastiti.winahyu@uniska-kediri.ac.id](mailto:nastiti.winahyu@uniska-kediri.ac.id)

### **ABSTRAK**

Daging ayam mengandung protein yang tinggi dengan harga terjangkau sehingga sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan olahan. Daging ayam dapat diolah menjadi tahu bakso dan siomay dengan citarasa yang istimewa. Penelitian ini bertujuan untuk memproyeksikan usaha produk olahan daging ayam skala rumah tangga dalam bentuk *business plan* yang dimulai dari kegiatan perencanaan produksi, estimasi biaya, pemasukan dan keuntungan serta kelayakan usaha, tingkat kesukaan konsumen sampai manajemen usaha dan perencanaan pasar. Hasil penelitian menunjukkan produk tahu bakso dan siomay skala rumah tangga dinilai layak dan menguntungkan untuk diusahakan. Usaha dapat dikelola dengan tenaga kerja dalam keluarga sehingga bisnis lebih efisien. Pemasaran mudah dilakukan dengan segmen pasar yang luas.

**Kata kunci:** *Business Plan*, Daging Ayam, Olahan, Skala Rumah Tangga

### **PENDAHULUAN**

Ayam merupakan salah satu unggas yang banyak dibudidayakan dan dimanfaatkan oleh manusia. Keunggulan komparatif wilayah dapat mendukung berkembangnya suatu usaha (Winahyu, 2022). Unggas menjadi basis dengan populasi terbesar di Kediri dan sekitarnya. Hal ini menandakan masih luasnya peluang usaha di bidang peternakan unggas beserta produk turunannya. Jenis ayam yang paling banyak dibudidayakan adalah ayam petelur dan ayam pedaging. Diantara berbagai jenis daging yang dikonsumsi masyarakat, daging ayam menjadi salah satu yang paling digemari. Citarasanya yang nikmat serta kandungan gizinya yang tinggi, teksturnya yang empuk, baunya tidak terlalu amis serta harga yang terjangkau oleh semua kalangan

masyarakat sehingga sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan.

Daging ayam baik untuk kesehatan dan memegang peranan penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat (Sartika et al., 2019). Kandungan gizinya yang lengkap, antara lain ada protein, karbohidrat, lemak (lemak jenuh, lemak tak jenuh tunggal, lemak tak jenuh ganda), kolesterol, vitamin A, vitamin B, vitamin D, vitamin E, vitamin K, dan mineral (zinc, kalium, selenium, natrium, zat besi, fosfor, dan tembaga). Selain itu daging ayam juga mudah diolah menjadi produk bernilai tinggi, mudah disimpan dan dikonsumsi.

Inovasi olahan daging ayam sudah sangat berkembang di dunia kuliner. Beragam

varian olahan daging ayam banyak beredar di pasar, dengan berbagai teknik dan cara memasak telah memberikan kontribusi ekonomi dan juga menjadi trend atau gaya hidup masa kini. Berkembangnya inovasi olahan daging ayam turut meningkatkan industri pengolahan daging ayam salah satunya adalah olahan daging ayam skala rumah tangga. Selain itu, pengolahan daging ayam juga turut meningkatkan nilai tambah produk daging ayam dan juga meningkatkan daya simpan daging ayam.

Daging ayam dapat diolah menjadi berbagai jenis produk olahan dengan cita rasa yang istimewa diantaranya adalah tahu bakso dan siomay ayam. Produk tahu bakso merupakan kombinasi antara tahu sebagai sumber protein nabati dan daging ayam sebagai sumber protein hewani. Tahu digunakan sebagai bahan luar produk dan olahan daging ayam sebagai isiannya. Produk ini dapat menjadi alternatif pemenuhan kebutuhan protein nabati dan hewani yang berasal dari kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu dan daging ayam yang mengandung protein hewani. Produk siomay termasuk salah satu jenis dimsum yang merupakan makanan tradisional Tiongkok. Siomay ayam adalah salah satu yang paling disukai oleh konsumen dengan rasa yang gurih dan tekstur yang lembut.

Pengolahan daging ayam skala rumah tangga relatif mudah untuk dilakukan. Kegiatan ini merupakan salah satu pengembangan inovasi olahan daging ayam dalam bentuk olahan produk tahu bakso dan siomay ayam yang diproduksi dalam bentuk “*frozen food*” atau makanan beku. Makanan beku atau *frozen food* merupakan jenis makanan cepat saji yang praktis dan banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Dengan mengolah daging ayam menjadi produk olahan bakso tahu dan siomay ayam dalam bentuk *frozen food* maka dapat

meningkatkan nilai ekonomis dan meningkatkan ketahanan atau daya simpan produk serta efisiensi dalam pemasaran. Inilah yang membuat bisnis makanan beku menjadi salah satu peluang usaha cukup menjanjikan. Proses pembekuan memperlambat dekomposisi dengan mengubah kadar air yang tersisa menjadi es sehingga menghambat pertumbuhan bakteri.

Perencanaan bisnis merupakan langkah awal yang wajib dilakukan dalam membangun usaha, baik perusahaan kecil maupun besar (Munawaroh et al., 2016). Perencanaan bisnis atau (*Business plan*) merupakan suatu sarana atau alat yang sangat penting bagi seorang wirausahawan dalam memulai, mengambil keputusan dan menjalankan usaha. Tujuan dari rencana bisnis bukan hanya sebagai buku pedoman atau buku pegangan dalam berbisnis, tetapi untuk dijalankan dan sebagai peta perjalanan bisnis agar kegiatan bisnis yang akan dan telah dilakukannya itu tetap berada dijalur yang benar. Selain itu perencanaan bisnis juga bertujuan untuk mempertajam ide bisnis. Sehingga ide-ide bisnis akan lebih terencana secara sistematis dan terintegrasi dengan baik dan membantu dalam proses pengembangan usaha dan menarik investor untuk berinvestasi dalam bisnis tersebut. Perencanaan bisnis atau *business plan* dibutuhkan untuk meminimalisir risiko usaha dan bentuk langkah preventif dalam membangun bisnis. Penelitian menyebutkan bahwa baru 28% pendiri usaha dari 100 pendiri usaha yang memiliki business plan yang jelas (Irmayanti & Keri, 2021; Supriyanto, 2009).

Melalui pendekatan *business plan*, akan diketahui siapa saja pasar atau konsumen potensial, bagaimana proses pemasarannya, serta bagaimana proses operasional dari bisnis yang sedang dijalankan. Pada perencanaan finansial, akan diketahui bagaimana pemasukan dan pengeluaran yang paling optimal. Sehingga, akan dapat disimulasikan

posisi pos-pos keuangan yang dapat menghasilkan profit yang tinggi bagi bisnis. Selain itu, tentu saja akan diketahui juga pos-pos bisnis mana saja yang tidak memberikan keuntungan.

*Business Plan* menjadi pedoman strategis untuk mempertajam rencana-rencana yang diharapkan dalam menentukan arah tujuan dan cara mencapai sasaran yang diinginkan (Winahyu et al., 2022). Dengan potensi produk olahan daging ayam yang sangat diminati konsumen, maka penelitian terkait *Business plan* produk olahan daging ayam skala rumah tangga penting untuk dilakukan. Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memproyeksikan usaha produk olahan daging ayam skala rumah tangga. Meliputi produk olahan tahu bakso dan siomay ayam. Mulai dari kegiatan perencanaan produksi, estimasi biaya, pemasukan dan keuntungan serta kelayakan usaha. Tingkat kesukaan konsumen terhadap produk olahan daging ayam yaitu tahu bakso dan siomay sampai pada manajemen usaha dan perencanaan pasar produk olahan daging ayam skala rumah tangga.

## METODE PENELITIAN

*Business plan* produk olahan daging ayam disusun dengan melakukan uji coba pembuatan produk yang dilaksanakan pada bulan Desember tahun 2022. Lokasi uji produk berada di Laboratorium Fakultas Pertanian Universitas Islam Kadiri. Adapun uji coba yang dilakukan meliputi produksi olahan, perhitungan estimasi keuntungan, hingga uji kesukaan konsumen. Berikut metode masing-masing uji:

### a. Metode Produksi Olahan Daging Ayam

Daging ayam dapat digunakan sebagai bahan baku pengolahan menjadi beberapa produk seperti tahu bakso dan

siomay. Penggunaan daging ayam fillet yang dihaluskan kemudian dicampur dengan beberapa bahan tambahan memberikan peluang usaha bagi masyarakat dalam mengolah produk olahan berbasis daging ayam. Penelitian ini menggunakan alat dan bahan yang sederhana dan tersedia di pasaran sehingga dapat diproduksi dengan mudah.

### b. Metode Keuntungan Produk Olahan Daging Ayam

Perhitungan keuntungan diperlukan untuk memberikan gambaran dari analisis kelayakan usaha. Kelayakan menunjukkan apakah modal yang digunakan dapat memanfaatkan secara optimal dalam menghasilkan produk yang menguntungkan (Said et al., 2017). Analisis ini dilakukan pada produk olahan daging ayam tahu bakso dan siomay. Kelayakan usaha dianalisis dengan mengetahui R/C, BEP, dan *Payback Period* dari masing-masing produk. Apabila hasil dinyatakan layak, maka usaha memiliki keuntungan dan berpotensi positif menjadi usaha yang berkelanjutan. BEP produk dan harga perlu diketahui untuk menentukan produksi minimum dan harga pada tingkat titik balik. Hal ini dilakukan agar perkiraan balik modal pada investasi bisa tercapai.

### c. Metode Uji Kesukaan Konsumen

Metode dilengkapi dengan uji kesukaan konsumen terhadap produk. Uji ini dilakukan dengan menyebarkan kuisisioner. Konsumen memberikan respon pada tampilan produk, warna, rasa, tekstur, dan aroma. Kuisisioner menggunakan skala linkerd (1-5) dengan rentang 1 sangat tidak suka hingga 5 sangat suka. Data diambil dari konsumen tahu bakso sebanyak 24 responden dan konsumen siomay sebanyak 20 konsumen.

*Business plan* dilengkapi dengan perencanaan dari beberapa aspek lainnya seperti aspek manajemen usaha dan aspek pasar. Penelitian Irmayanti & Keri (2021) menyimpulkan bahwa usaha yang diteliti telah mengimplementasikan usahanya melalui aspek keuangan, pemasaran, produksi, dan sumber daya manusia (SDM) sehingga terdapat peningkatan hasil penjualan selama 3 tahun terakhir.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Perencanaan Produksi Produk Olahan Daging Ayam

Pembuatan produk olahan berbasis daging ayam diminati konsumen seperti produk tahu bakso dan siomay. Perencanaan produksi menggambarkan skala, teknologi yang digunakan, lokasi dan proses olahan dilaksanakan. Produk-produk yang diproduksi akan dikemas secara beku (*freeze*) atau yang sering disebut dengan "*frozen*". Pengemasan ini dibuat dengan mempertimbangkan ketahanan produk dan efisiensi pemasaran. Strategi ini didukung dengan bergesernya preferensi masyarakat untuk memilih produk yang siap saji dan tidak memerlukan banyak waktu untuk memasak (Khadijah & Hiola, 2017).

#### a. Produksi Tahu Bakso

Produk tahu bakso merupakan suatu produk yang mengombinasikan tahu sebagai bahan luar produk dan olahan daging ayam sebagai isian. Produk ini dapat menjadi alternatif pemenuhan kebutuhan protein nabati dan hewani yang berasal dari kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu dan daging ayam yang mengandung protein hewani. Hal ini didukung dengan kesadaran masyarakat dalam memenuhi kebutuhan protein yang menyebabkan permintaan daging ayam semakin meningkat (Azizah et al., 2021).

Pembuatan tahu bakso memerlukan beberapa bahan yaitu tahu goreng dan daging ayam sebagai bahan utama. Bahan pelengkap dan bumbu antara lain tepung tapioca, daun bawang, lada, garam, gula, penyedap dan air. Alat yang dipakai pada proses produksi meliputi kompor, panci kukus, baskom, sendok, pisau, pencacah/*chopper*, dan pendingin/*freezer*.

Metode pembuatan produk tahu bakso dimulai dengan menyiapkan seluruh alat dan bahan. Daging ayam dihaluskan menggunakan pencacah dan daun bawang yang sudah bersih diiris kecil. Selanjutnya, daging ayam, bawang daun, lada, garam, gula, penyedap dicampur menjadi satu di dalam baskom yang sudah disediakan. Kemudian tambahkan tepung tapioka dan air secukupnya. Adonan yang sudah tercampur merata siap untuk dimasukkan kedalam tahu biasa/goreng yang sudah terbelah dibagian tengah. Setelah adonan menjadi satu, kukus di panci kukus/dandang selama kurang lebih 20 menit hingga matang. Tahu bakso siap disajikan secara langsung ataupun dapat dikemas dan dibekukan dalam *freezer*. Produk dapat dikemas dalam kotak berisikan 10 tahu bakso.

#### b. Produksi Siomay

Olahan daging ayam yang juga diminati oleh konsumen adalah siomay. Siomay merupakan salah satu jenis dimsum yang identik dengan makanan Tiongkok. Isian dari siomay dapat berupa olahan daging sapi, ayam, ikan, udang, dsb. Olahan isi siomay berbahan dasar ayam paling mudah untuk diterima di lidah konsumen dengan harga yang relatif murah. Isian ini dibalut dengan kulit tipis berbahan dasar terigu berbentuk lingkaran.

Pembuatan siomay diawali dengan menghaluskan daging ayam dan mencampurkannya dengan parutan wortel.

Adonan akan diberi bumbu lada, garam, gula, penyedap dan air lalu diaduk secara merata dengan tepung tapioka. Tepung tapioka dapat memberikan tekstur kenyal pada makanan. Adonan dapat ditambahkan pula dengan beberapa bahan lain seperti sayuran, kombinasi daging udang, dan minyak wijen sesuai selera. Setelah adonan siap, adonan dapat dimasukkan kedalam kulit siomay dan direkatkan dengan air. Siomay siap dikukus hingga matang kemudian disajikan. Kemasan yang digunakan pada produk ini dapat menggunakan kotak yang berisikan 10 siomay dan dibekukan ke dalam *freezer*.

### **Estimasi Keuntungan Produk Olahan Daging Ayam**

Pengolahan memberikan nilai tambah produk dan solusi untuk mengatasi kelebihan penawaran atau saat harga daging ayam sedang turun serta peluang usaha yang bernilai ekonomi (Maharani et al., 2021; Raisawati et al., 2013). Selaras dengan penelitian Rahmatin et al., (2019) yang mengarahkan pengembangan industri ayam broiler difokuskan pada peningkatan nilai tambah.

Usaha olahan berbasis daging ayam memiliki banyak peluang dari segi pasar dan ketersediaan bahan baku. Perencanaan usaha perlu dilengkapi dengan estimasi keuntungan yang dapat diperoleh apabila usaha dijalankan. Apabila hasil dinilai layak dan menguntungkan maka usaha olahan daging ayam memiliki prospek yang baik untuk diusahakan. Selain itu, kelayakan usaha juga berfungsi untuk penguatan modal yaitu akses kredit pada lembaga keuangan sehingga skala usaha akan lebih mudah untuk dikembangkan. Berikut merupakan estimasi keuntungan per bulan dari produk tahu bakso dan siomay. Estimasi ini dibuat apabila produksi per hari menggunakan 5 kg daging ayam. Keuntungan

per bulan produk olahan tahu bakso dapat dilihat pada Tabel 1.

Berdasarkan hasil pada Tabel 1, estimasi keuntungan yang dapat diperoleh dari usaha produk tahu bakso sebesar Rp 7.220.138,89 per bulan apabila produk terjual sebanyak 900 kotak dengan harga jual Rp 20.000,00/kotak. Rasio R/C diperoleh sebesar 1,67 yang menandakan usaha layak untuk dijalankan dan balik modal terhadap investasi pada 14 hari. Usaha bisa *break even point* (BEP) saat berhasil menjual 539 kotak. BEP harga atau rupiah diperoleh sebesar Rp 11.977,62. Keuntungan atau profitabilitas usaha agroindustri tahu bakso juga dianalisis pada penelitian Fathoni et al., (2016) dengan hasil R/C sebesar 1,61.

Tabel 1. Estimasi keuntungan per bulan produk olahan tahu bakso\*

No	Uraian	Satuan	Unit	Harga	Jumlah
<b>Estimasi Pemasukan</b>					
1	Tahu Bakso	kotak	900	Rp 20.000	Rp 18.000.000,00
<b>Total Pemasukan</b>					Rp 18.000.000,00
<b>Estimasi Biaya</b>					
Biaya Tetap/Investasi					
A Penyusutan Alat/bulan					
1	Kompor	unit	1	Rp 8.333	Rp 8.333,33
2	Panci Stainlesssteel Kukus	unit	1	Rp 8.333	Rp 8.333,33
3	Baskom	unit	2	Rp 4.167	Rp 8.333,33
4	Sendok (pack)	unit	0,5	Rp 4.167	Rp 2.083,33
5	Talenan	unit	1	Rp 3.333	Rp 3.333,33
6	Pisau	unit	1	Rp 3.333	Rp 3.333,33
7	Pencacah/ <i>Chopper</i>	unit	1	Rp 8.333	Rp 8.333,33
8	Pendingin/ <i>Freezer</i>	unit	1	Rp 27.778	Rp 27.777,78
Total Biaya Tetap					Rp 69.861,11
Biaya Variabel					
A	Daging Ayam	kg	150	Rp 35.000	Rp 5.250.000,00
B	Tahu Goreng	biji	9000	Rp 250	Rp 2.250.000,00
C	Tepung Tapioka	kg	90	Rp 12.000	Rp 1.080.000,00
D	Sayuran tambahan	ikat	60	Rp 5.000	Rp 300.000,00
E	Bumbu	paket	30	Rp 10.000	Rp 300.000,00
F	Kemasan	unit	900	Rp 1.200	Rp 1.080.000,00
G	Kebutuhan Gas	paket	30	Rp 10.000	Rp 300.000,00
H	Kebutuhan Listrik	bulan	1	Rp 150.000	Rp 150.000,00
Total Biaya Variabel					Rp 10.710.000,00
Total Biaya					Rp 10.779.861,11
Keuntungan atau Laba					Rp 7.220.138,89
Laba/unit					Rp 8.022,38
Rasio Pendapatan/Biaya (R/C)					Rp 1,67
BEP unit					538,99
BEP rupiah					Rp 11.977,62
Perkiraan <i>Pay Back Period</i> (bulan)					0,44

\*data diolah

Produk olahan siomay dinilai layak untuk diusahakan dengan rasio R/C sebesar 1,87. Usaha ini diperkirakan memiliki

keuntungan per bulan sebesar Rp 8.745.972,22 apabila produk terjual 750 kotak dengan harga Rp 25.000,00/kotak.

Berdasarkan perhitungan BEP, usaha dinyatakan untung apabila berhasil menjual lebih dari 401 kotak. BEP harga atau rupiah diperoleh sebesar Rp 13.338,70. *Payback period* tercapai dalam kurun waktu 12 hari

yang menandakan usaha pada skala ini memberikan waktu pengembalian investasi kurang dari satu bulan. Estimasi keuntungan juga dilakukan pada produk olahan siomay yang dapat dilihat pada Tabel 2.

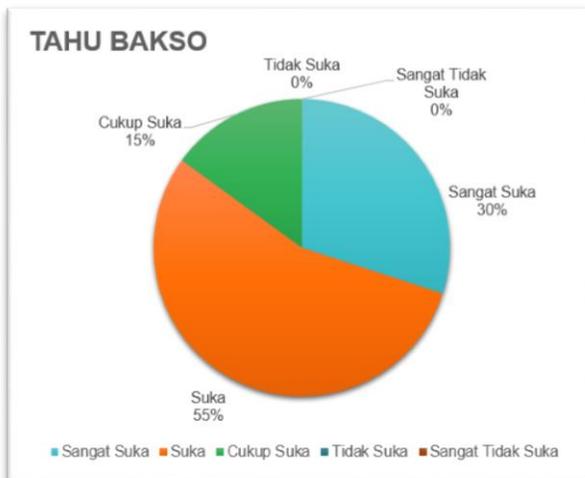
Tabel 2. Estimasi keuntungan per bulan produk olahan siomay\*

No	Uraian	Satuan	Unit	Harga	Jumlah
<b>Estimasi Pemasukan</b>					
1	Siomay	kotak	750	Rp 25.000	Rp 18.750.000,00
<b>Total Pemasukan</b>					Rp 18.750.000,00
<b>Estimasi Biaya</b>					
Biaya Tetap/Investasi					
A Penyusutan Alat/bulan					
1	Kompor	unit	1	Rp 8.333	Rp 8.333,33
2	Panci Stainlesssteel Kukus	unit	1	Rp 8.333	Rp 8.333,33
3	Baskom	unit	2	Rp 4.167	Rp 8.333,33
4	Sendok (pack)	unit	0,5	Rp 4.167	Rp 2.083,33
5	Parutan	unit	1	Rp 4.167	Rp 4.166,67
6	Talenan	unit	1	Rp 3.333	Rp 3.333,33
7	Pisau	unit	1	Rp 3.333	Rp 3.333,33
8	Chopper	unit	1	Rp 8.333	Rp 8.333,33
9	Freezer	unit	1	Rp 27.778	Rp 27.777,78
Total Biaya Tetap					Rp 74.027,78
Biaya Variabel					
A	Daging Ayam	kg	150	Rp 35.000	Rp 5.250.000,00
B	Kulit Siomay	paket	6	Rp 15.000	Rp 90.000,00
C	Tepung Tapioka	kg	180	Rp 12.000	Rp 2.160.000,00
D	Sayuran tambahan	paket	30	Rp 20.000	Rp 600.000,00
E	Bumbu	paket	30	Rp 10.000	Rp 300.000,00
F	Kemasan	unit	900	Rp 1.200	Rp 1.080.000,00
G	Kebutuhan Gas	paket	30	Rp 10.000	Rp 300.000,00
H	Kebutuhan Listrik	bulan	1	Rp 150.000	Rp 150.000,00
Total Biaya Variabel					Rp 9.930.000,00
Total Biaya					Rp 10.004.027,78
Keuntungan atau Laba					Rp 8.745.972,22
Laba/unit					Rp 11.661,30
Rasio Pendapatan/Biaya (R/C)					Rp 1,87
BEP unit					400,16
BEP rupiah					Rp 13.338,70
Perkiraan <i>Pay Back Period</i> (bulan)					Rp 0,37

\*data diolah

### Tingkat Kesukaan Konsumen pada Produk Olahan Daging Ayam

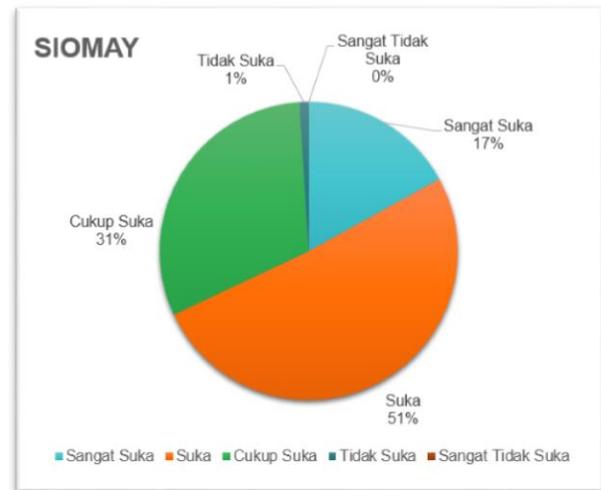
Uji dilakukan pada tingkat kesukaan konsumen pada produk yang diproduksi. Konsumen yang merasa suka dan puas pada produk dapat merekomendasikan kepada konsumen lainnya (Azizah et al., 2021). Sampel uji yang dipakai yaitu tahu bakso dan siomay kukus. Hasil uji menggambarkan sebanyak 30% responden sangat suka dan 55% responden suka terhadap produk tahu bakso. Responden sangat suka pada tampilan umum dan rasa produk. Sebanyak 15 responden menyatakan suka pada tekstur dan warna produk. Hasil ini menandakan bahwa produk olahan tahu bakso disukai oleh responden. Hasil uji kesukaan konsumen pada produk olahan tahu bakso dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil uji kesukaan konsumen pada produk olahan tahu bakso

Uji kesukaan juga dilakukan pada produk siomay dan diperoleh hasil sebesar 17% responden sangat suka dan 51% responden suka terhadap produk. Mayoritas konsumen suka pada tampilan umum, warna dan aroma produk. Sebanyak 1 responden tidak suka pada produk yang dijadikan sampel

uji karena responden lebih menyukai produk yang digoreng dan renyah. Secara keseluruhan, produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen dan memiliki peluang untuk dipasarkan. Hasil uji kesukaan konsumen pada produk olahan siomay dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil uji kesukaan konsumen pada produk olahan siomay

### Manajemen Usaha dan Perencanaan Pasar

Produk olahan daging ayam memiliki kelebihan yaitu bahan baku mudah didapat, harga bahan relatif murah, proses pembuatan mudah, dan alat yang digunakan tersedia di rumah sehingga dapat diproduksi pada skala rumah tangga (Jamaludin et al., 2019). Usaha juga bisa dilakukan dengan mengkombinasikan jenis produk yang dihasilkan supaya lebih efisien pada penggunaan alat dan bahan yang relatif sama. Tenaga kerja belum diperhitungkan pada perencanaan skala rumah tangga. Produksi skala ini menggunakan tenaga kerja dalam keluarga yang dapat membantu efisiensi biaya. Pemanfaatan tenaga kerja khususnya perempuan dapat ditindak lanjuti dengan

penciptaan industri rumah tangga dengan mempertimbangkan sumberdaya, tingkat keahlian, dan kondisi sosial masyarakat (Prayitno, 1987 dalam Syahdan & Husnan, 2019).

Berdasarkan hasil estimasi keuntungan, volume produksi yang semakin besar menandakan penerimaan yang diperoleh juga semakin meningkat (Winahyu et al., 2022). Hal tersebut memberikan wawasan terkait pengembangan skala usaha apabila produk telah menarik minat konsumen dan memiliki pangsa pasar tetap serta luas. Pemasaran produk olahan mudah dilakukan karena produk dapat diterima di berbagai usia. Selain itu, bahan dasar yang digunakan murah sehingga harga jual produk terjangkau. Pola konsumsi daging ayam dapat dilihat salah satunya dari frekuensi konsumsi. Hasil penelitian Winda et al., (2016) diperoleh hasil bahwa sebesar 53,33 persen responden mengonsumsi daging ayam dengan frekuensi satu kali perhari.

Permintaan konsumen makin beragam, hal tersebut selaras dengan banyaknya ragam produk makanan/cemilan saat ini sehingga produk memerlukan daya tarik dan penyesuaian dengan minat konsumen. Inovasi yang bisa ditambahkan pada produk tahu bakso dan siomay seperti kemasan yang menarik, penyediaan produk dalam berbagai ukuran kemasan, dan isian serta bentuk produk yang beragam. Kemasan merupakan unsur penting sebagai identitas, perlindungan produk, dan daya tarik bagi konsumen. Hal ini sejalan dengan kemasan tahu bakso pada kegiatan Juhari et al., (2021) yang memberikan logo sebagai *branding* produk. Sedangkan pada penelitian Khadijah & Hiola (2017), konsumen mempertimbangkan harga, kemasan, aroma, dan label sebagai pertimbangan dalam membeli produk olahan ayam.

## KESIMPULAN

Pengolahan daging ayam menjadi tahu bakso dan siomay memberikan nilai tambah pada produk yang digambarkan melalui business plan/perencanaan bisnis. Perencanaan dimulai dari produksi, estimasi keuntungan dan tingkat kesukaan konsumen, manajemen usaha hingga pemasaran produk. Produk tahu bakso dan siomay skala rumahan dinilai layak dan menguntungkan untuk diusahakan. Pemasaran mudah dilakukan dengan segmen pasar yang luas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, I. N., Winahyu, N., & Rohmad. (2021). Analisis Tingkat Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Produk Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Bumi Nutrisia Jaya Kabupaten Kediri. *Fillia Cendekia*, 6(1), 12–21.  
<https://doi.org/10.32503/fillia.v6i1.1430>
- Fathoni, A. A., Marwanti, S., & Qonita, A. (2016). Analisis Efisiensi Agroindustri Tahu Bakso di Kecamatan Ungaran, Kabupaten Semarang. *AGRISTA*, 4(3), 571–580.
- Irmayanti, & Keri, I. (2021). Strategi Penerapan Business Plan dalam Meningkatkan Penjualan Menurut Perspektif Ekonomi Islam. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Syariah*, 1(2), 65–80.  
<https://doi.org/10.30863/akunsyah.v1i2.3023>
- Jamaludin, A., Rohmad, & Winahyu, N. (2019). Strategi Pengembangan Usaha Peternakan Ayam Pedaging (Broiler) Di Kecamatan Kandat Kabupaten Kediri. *Fillia Cendekia*, 4(2), 78–87.  
<https://doi.org/10.32503/fillia.v4i2.656>
- Juhari, Pribadi, U., & Widayat, R. M. (2021). Pemberdayaan Produksi Tahu Bakso dan

- Ketan Lupis, di Kelurahan Prenggan Kota Gede, Yogyakarta. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(3), 902–907. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i3.5405>
- Khadijah, S., & Hiola, S. K. Y. (2017). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Prosuks Olahan Ayam di Kota Makassar. *Jurnal Galung Tropika*, 6(3), 174–184. <https://doi.org/10.31850/jgt.v6i3.237>
- Maharani, M. D. D., Sukwika, T., Sara, D. V., Oetojo, B., & Rubyasih, A. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif: Diversifikasi Produk Ayam Olahan di Tanah Sareal, Bogor. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(2), 474–481. <https://doi.org/10.30653/002.202162.701>
- Rahmatin, N., Sucipto, S., & Lestari, E. R. (2019). Analisis Rantai Nilai Berbagai Skala Usaha Ayam Broiler di Kabupaten Jombang, Jawa Timur. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3), 183–196. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.03.3>
- Raisawati, T., Susilo, E., & Parwito. (2013). Pengolahan Daging Ayam Menjadi Nugget di Desa Banyumas Lama , Kecamatan Kerkap Bengkulu Utara. *PAKDEMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25–32.
- Said, M. I., Abustam, E., Pakiding, W., & Hastang. (2017). Analisis Keuntungan Usaha Produksi Ayam Goreng Presto pada Produk Celebes Organik Chicken (COC) (Studi Kasus Program IbIKK di Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin). *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 143–149. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.3.2.143-149>
- Sartika, D., Herdiana, N., & Kusuma, S. N. (2019). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Kulit dan Jantung Pisang Muli (*Musa Acuminata*) terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *AgriTECH*, 39(4), 355. <https://doi.org/10.22146/agritech.26625>
- Supriyanto. (2009). Business Plan Sebagai Langkah Awal Memulai Usaha. *Jurnal Ekonomi Dan Pendidikan*, 6(1), 73–83. <https://doi.org/10.21831/jep.v6i1.590>
- Syahdan, S., & Husnan, H. (2019). Peran Industri Rumah Tangga (Home Industry) pada Usaha Kerupuk Terigu terhadap Pendapatan Keluarga di Kecamatan Sakra Kabupaten Lombok Timur. *Manazhim*, 1(1), 45–63. <https://doi.org/10.36088/manazhim.v1i1.136>
- Winahyu, N. (2022). Potensi Komoditas Unggulan Peternakan Kabupaten Kediri. *Fillia Cendekia*, 7(2), 104–112. <https://doi.org/10.32503/fillia.v7i2.2386>
- Winahyu, N., Maharani, N., Helilusiatiningsih, N., Choirina, V. N., & Angesti, S. D. (2022). Perencanaan Bisnis Produk Olahan Berbasis Komoditas Nanas Di Kabupaten Kediri. *Jurnal Pertanian Cemara*, 19(1), 65–76. <https://doi.org/10.24929/fp.v19i1.1983>
- Winda, A., Tawaf, R., & Sulistyati, M. (2016). Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. *Jurnal Universitas Padjadjaran*, 5(2), 1–16