

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peternakan ayam pedaging memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia akan protein hewani. Hal tersebut di tandai dengan peningkatan produksi ayam pedaging yang sangat pesat dari tahun ke tahun. Menurut Anonim (2014), populasi ternak di Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya ayam pedaging dari tahun ke tahun menunjukkan peningkatan. Data populasi ternak di DI Yogyakarta dari tahun 2009 – 2013 dapat dilihat Pada Tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Populasi ternak di Daerah Istimewa Yogyakarta (dalam satuan: ekor)

NO	Jenis Ternak	Tahun				
		2009	2010	2011	2012	2013
1	Ayam Pedaging	5.276.897	5.435.521	5.770.832	5.814.935	6.045.705

Sumber: Badan Pusat Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta (2014)

Jumlah tersebut menunjukkan signifikansi yang sangat besar pertumbuhan ayam pedaging. Maka dari itu peluang bisnis pengembangan ayam ras pedaging di Indonesia dari subsistem hulu atau pembibitan, budidaya, hingga subsistem hilir sangat terbuka lebar. Rumah pemotongan ayam (RPA) mempunyai peranan penting dalam menyediakan produk ayam potong yang berkualitas. Pada penelitian yang sudah pernah dilakukan oleh Sodiq (2015) terdapat risiko-risiko yang dapat menghambat pihak RPA menyediakan produk ayam potong yang berkualitas. Risiko yang muncul pada penelitian tersebut adalah perilaku pekerja yang kurang dan sumber daya manusia yang terbatas. Pada RPA Banar Jaya risiko ini juga menjadi masalah dapat dilihat pekerja RPA Banar Jaya yang tidak menjalankan standar pemotongan ayam sesuai dengan kriteria halal dan jumlah pekerja yang dimiliki RPA Banar Jaya hanya 8 pekerja yang bertugas untuk memotong 3000 hingga 4000 ayam perhari. Dari risiko tersebut maka dibuatlah perbaikan,

harapannya dapat menanggulangi risiko lainnya yang ada pada pemotongan ayam tersebut yaitu dilakukannya disiplin tenaga kerja dan penambahan tenaga kerja. Rumah pemotongan ayam diharap mampu menyediakan produk halal dengan mengedepankan persyaratan penyembelihan ayam yang halal, menurut Anonim (2010), pada saat proses penyembelihan hewan dilakukan dengan memotong tiga saluran, yaitu saluran pernafasan, saluran pencernaan dan pembuluh darah nadi. Pada penelitian yang dilakukan oleh Ma'rifat dan Arief (2017) menyebutkan bahwa tidak ada RPA (Rumah Pemotongan Ayam) yang tersertifikasi halal di Kabupaten Ponorogo sehingga konsumen tidak mendapatkan produk yang sudah terjamin kehalalannya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui alur rantai pasok ayam potong dari pemasokan ayam hidup hingga ke tangan konsumen, menganalisis sistem yang saat ini digunakan serta merekayasa sistem yang ada dalam pemotongan ayam berdasarkan konsep *halal supply chain* pada Pemotongan Ayam Banar Jaya sehingga dapat mewujudkan sebuah rumah pemotongan ayam yang halal dan mempunyai sistem yang lebih efektif dan efisien. Berdasarkan landasan tersebut, penulis melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Risiko dan Rekayasa Sistem Pemotongan Ayam Berdasarkan Prinsip *Halal Supply Chain* studi kasus : RPA Banar Jaya**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan maka masalah masalah yang akan di teliti sebagai berikut :

1. Apakah sumber risiko (*risk agent*) yang terbesar dalam RPA Banar Jaya?
2. Bagaimana perbaikan sistem yang dilakukan untuk mengurangi risiko?
3. Bagaimana rancangan sistem pemotongan ayam berdasarkan *Halal Supply Chain*?

1.3 Batasan masalah

Agar penelitian yang dilakukan lebih terarah, maka dilakukan pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini berfokus pada komoditas ayam potong yang di supply dan di distribusikan di pasar tradisional dan pedagang kecil di Sleman
2. Analisis rantai pasok ayam potong dilakukan hanya pada pihak pemotongan ayam RPA Banar Jaya
3. Rekayasa sistem hanya dilakukan untuk mendesain sistem yang ada dan tidak mempertimbangkan faktor biaya

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi *Risk Agent* (sumber risiko) yang terbesar dan perlu dilakukan perbaikan
2. Melakukan strategi perbaikan risiko dengan metode *House of Risk* fase II
3. Merekayasa sistem pemotongan ayam untuk perbaikan berdasarkan prinsip *Halal Supply Chain* pada RPA Banar Jaya.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengukur kinerja dan mengevaluasi tingkat kinerja rantai pasok ayam potong di Pemotongan Ayam Banar Jaya.
2. Memberikan referensi dan alternatif solusi bagi para pelaku usaha ayam potong untuk membangun sistem yang berkesinambungan dalam menjalankan usahanya.
3. Memberikan bahan referensi dan informasi unuk penelitian lebih lanju