

Prospek Bisnis Kuliner Daging Ayam



*Sudirman Grand Ballroom
29 Feb 2020*

Andang S Indartono
andang@agropustaka.id

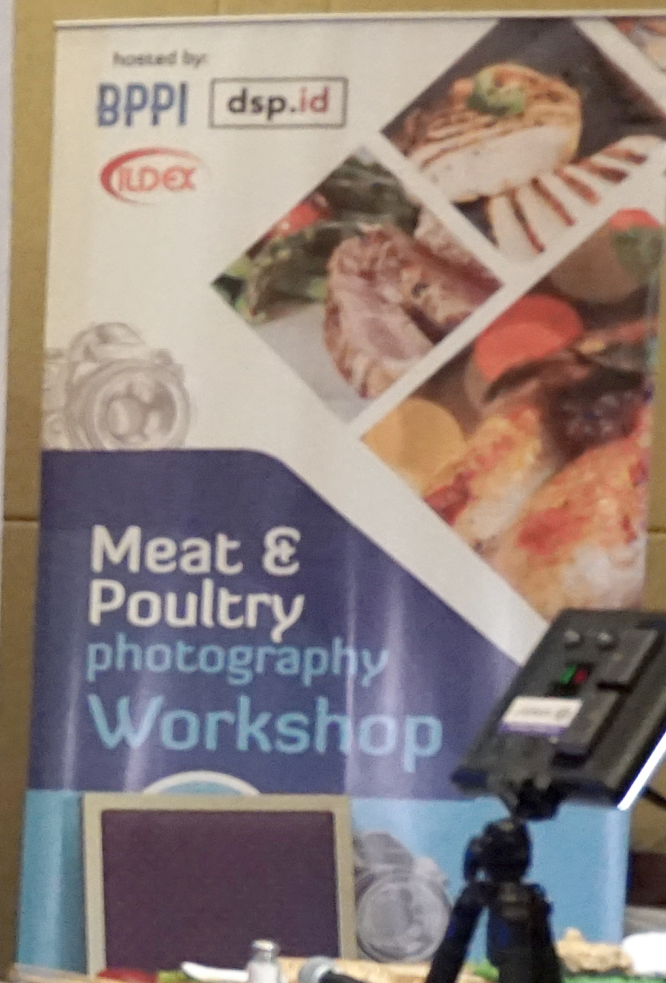




Indonesia 2019 September 2019

Exhibition (ICE), Jakarta, Indonesia

CONFERENCE



Era Industri 4.0

Di masa sekarang dan masa datang, era industri 4.0 yang ditopang oleh digitalisasi menyebabkan industri pengolahan dan pemasaran hasil unggas harus go online.

Sektor konvensional sejak sekarang harus mulai merambah digital untuk memperkuat positioning dan menjaga keberlanjutan usaha yang ada saat ini.



Era Industri 4.0

Masa depan industry perunggasan domestik sangat melibatkan generasi milenial yang bercirikan sangat tanggap terhadap perubahan informasi.

Daya tangkap generasi milenial yang sangat baik terhadap informasi, sudah selayaknya dikelola dengan baik sehingga menjadi nilai positif terhadap perkembangan dunia peternakan ke depannya.



Selamat datang wirausaha


Para generasi milenial jelas sangat akrab dengan teknologi, terutama telepon pintar. Tren bisnis dan ekonomi digital harus dilihat sebagai peluang oleh seluruh pelaku industri perunggasan domestik - terutama dalam hal ketertarikan mereka yang sedemikian besar pada bidang wirausaha





Keunggulan Wirausaha

Wirausaha dengan di era milenial memiliki sejumlah keunggulan antara lain, mampu meningkatkan efisiensi dan efektivitas usaha dengan memangkas rantai pasok dan distribusi.



Digitalisasi bisnis

Digitalisasi bisnis bahkan mampu membuka akses pasar yang jauh lebih luas bagi pelaku usaha hingga ke ranah global -berkat adanya internet dan sosial media. Di sisi lain, bagi konsumen mendapat manfaat berupa sarana pemerataan akses pasar bagi masyarakat di berbagai pelosok daerah.



Harga merata

Adanya bisnis berbasis digital memungkinkan mereka yang berada di daerah mendapatkan produk dengan harga yang nyaris sama dengan mereka yang tinggal di kota besar.

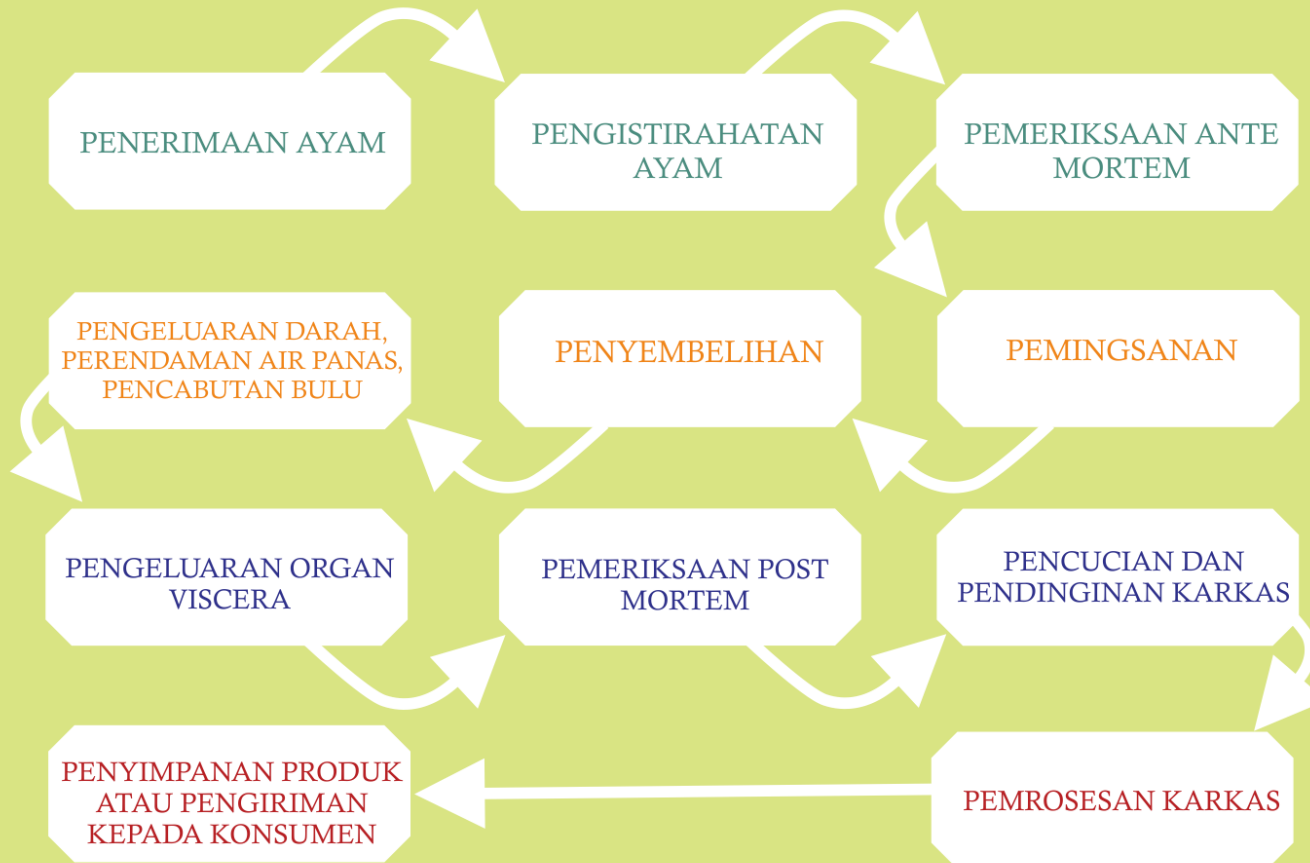


Kelebihan daging ayam

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang paling direkomendasikan oleh para ahli gizi sebagai pemenuhan sumber protein hewani bagi bayi dan balita.



PROSES PENANGANAN DAGING AYAM DI RPHU



Kelebihan daging ayam

Hal itu tidaklah mengherankan karena daging ayam mengandung protein berkualitas tinggi berkat adanya asam amino esensial yang terkandung di dalamnya, yakni lisin, histidin, dan arginine.



Kelebihan daging ayam

Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang bernilai tinggi dan dapat memenuhi kebutuhan bayi dan balita selama proses pertumbuhan dan perkembangannya



Kelebihan daging ayam

Hal itu masih diperkaya dengan adanya kandungan asam lemak tidak jenuh dan zat besi, kedua zat gizi itu sangat diperlukan untuk normalnya pertumbuhan dan perkembangan tubuh anak-anak.



Kelebihan daging ayam

Konsumsi daging ayam berperan penting dalam penanggulangan gizi buruk bangsa karena sejumlah kelebihanannya: kandungan gizi lengkap, mudah diperoleh, mudah diolah dalam aneka masakan, serta harga yang relatif terjangkau rakyat banyak.



Kelebihan daging ayam

Konsumsi daging ayam berperan penting dalam penanggulangan gizi buruk bangsa karena sejumlah kelebihanannya: kandungan gizi lengkap, mudah diperoleh, mudah diolah dalam aneka masakan, serta harga yang relatif terjangkau rakyat banyak.



Kelebihan daging ayam

Namun yang perlu diperhatikan adalah, tidak ada sumber zat gizi tunggal untuk memerangi masalah gizi buruk ini. Oleh karena itu, dalam mengonsumsi daging ayam, perlu dikombinasi dengan sumber zat gizi lain seperti sumber gizi dari karbohidrat, sayuran, buah, susu dan air minum, dan cukup olah raga



Kekurangan daging ayam

Daging tetaplah produk bahan makanan yang bersifat perishable atau mudah rusak, sangat rentan terkontaminasi bakteri akibat tingginya kandungan gizi yang ada di dalam daging.



Kekurangan daging ayam

Terlebih daging segar, sangat mudah rentan jika diletakkan di suhu kamar dalam waktu yang lama. Daging segar yang tidak segera diolah lebih lanjut, sangat berpotensi menimbulkan bahaya baik itu bahaya kimia, biologi maupun fisik.



Kekurangan daging ayam

Higiene dan sanitasi dalam pengolahan bahan makanan juga harus diperhatikan agar apa yang dikonsumsi tidak tercemar oleh kuman berbahaya atau benda asing yang dapat membuat tubuh terjangkit penyakit atau keracunan.





Pendalaman karakteristik

Untuk memahami bisnis kuliner daging ayam, harus mendalami:

1. Tren kuliner produk ayam
2. Managemen food cost kuliner produk ayam
3. Inovasi kuliner produk ayam
4. Strategi memilih bahan baku yang tepat
5. Aspek kehalalan produk ayam
6. Mengelola logistik dan keamanan pangan produk ayam

Selamat Menimba Ilmu



TERIMA KASIH
