

Olahan *fried chicken*.

Potensi Rupiah Dibalik Tren Kekinian Kuliner Daging Ayam



SURYO SURYANTA

Inovasi olahan daging ayam sangat berkembang di dunia kuliner. Masyarakat Indonesia pasti sudah tidak asing dengan olahan daging ayam goreng yang begitu populer.

Beragamnya varian olahan daging ayam baik yang digoreng maupun dimasak dengan teknik lain di pasaran bukan saja memberi kontribusi ekonomi, namun sudah menjadi tren atau gaya hidup masa kini.

Mulai dari ayam goreng tepung, ayam geprek, ayam penyet dan segala ayam goreng dengan varian *topping* saus yang tidak hanya saus pedas saja melainkan pilihan saus kekinian lainnya seperti *barbeque*, *teriyaki*, *black pepper*, asam manis, keju *mozzarella* dan sebagainya.

Menurut *Country Manager* Hubbard Indonesia, Ir Suryo Suryanta, tren di bidang kuliner ini berkembang terlihat dari semakin banyaknya warung makan ataupun resto yang menyajikan perpaduan ayam goreng tepung dan *topping* kekinian.

“Kita lihat bermunculan sajian hidangan ayam geprek bukan saja dipadukan dengan sambal pedas, namun ada keju leleh, mie dan lainnya yang memang menarik perhatian konsumen,”

kata Suryo dalam petikan wawancara dengan *Infovet*, Senin (2/3).

Fun Fact

Daging ayam memegang peranan cukup penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, karena banyak mengandung protein dan zat-zat lainnya seperti lemak, mineral, vitamin yang penting untuk kelancaran proses metabolisme di dalam tubuh.

Ayam *broiler* merupakan salah satu ternak penghasil daging yang cukup potensial untuk memenuhi kebutuhan masyarakat asal protein hewani. Merangkum dari berbagai sumber, kebutuhan daging ayam mengalami peningkatan yang cukup pesat karena empat alasan di bawah ini:

1. Daging ayam harganya relatif terjangkau
2. Daging ayam lebih baik dari segi kesehatan karena mengandung sedikit lemak dan kaya protein
3. Daging ayam mempunyai rasa yang dapat diterima semua golongan masyarakat dan segala usia
4. Daging ayam cukup mudah diolah menjadi produk bernilai tinggi,

mudah disimpan dan mudah dikonsumsi

Perbaiki Sektor Hulu ke Hilir

Seiring dengan berkembangnya zaman, diikuti meningkatnya pertumbuhan ekonomi Indonesia. Hal ini mendorong pertumbuhan rupa dan industri pengolahan daging unggas.

Dalam waktu beberapa tahun terakhir, industri perunggasan di Indonesia telah tumbuh pesat seperti halnya dengan peningkatan konsumsi daging ayam.

Kendati demikian menurut Suryo, pertumbuhan industri perunggasan di sektor hulu yang begitu pesat belum bisa diikuti dengan pertumbuhan yang seimbang di struktur bagian hilir. “Kondisi sektor hilir yaitu rumah pemotongan ayam (RPA) masih banyak yang al kadarnya,” kata Suryo.

Kondisi ini menyebabkan sejumlah produksi unggas hidup dan telur melebihi permintaan RPA dan industri pengolahan daging unggas, sehingga memicu terjadinya *over supply*. Kemudian berdampak pada rendahnya harga jual, bahkan seringkali terjadi berada di bawah biaya produksi (HPP).

Suryo berpendapat bahwa kebiasaan dari masyarakat Indonesia yang lebih menginginkan daging unggas dalam bentuk hangat (*hot carcass*), memicu munculnya lokasi-lokasi pemotongan ayam dengan kondisi yang ala kadarnya.

Sementara RPA di skala besar sudah dilengkapi dengan fasilitas rantai dingin dan bisa menghasilkan daging unggas dingin (*chilled chicken*) maupun beku (*frozen chicken*) belum bisa maksimal menyentuh ke masyarakat. “RPA yang tidak memenuhi standar maupun di lokasi pemotongan di pasar yang kurang higienis dalam konteks segi proses pengeluaran darah, harus ditertibkan,” saran Suryo.

Lanjutnya, bahwa sangat pentingnya edukasi mengenai teknik pemotongan ayam di Indonesia, khususnya dari konteks kehalalan. “Berapa banyak darah yang keluar salah satunya menjadi faktor penentu kualitas ayam negara kita,” tandasnya.

Tentunya, semua berharap pelaku usaha industri perunggasan ini mampu bersaing dan berkembang secara maksimal.

Gaya Hidup

Saat ini telah banyak produsen-produsen, baik skala menengah maupun rumahan, yang turut meramaikan industri pengolahan daging. Salah satu pemicunya adalah untuk mengefisienkan sumber daya di tengah fluktuatifnya harga ayam di Indonesia.

Disamping itu, dari segi permintaan juga menunjukkan peningkatan. Kenaikan tersebut disebabkan perubahan tren atau gaya hidup.

Ima (29), karyawan di sebuah apotik kawasan Depok sekaligus ibu rumah tangga ini mengatakan pada era globalisasi dan emansipasi dimana sebagian besar ibu rumah tangga juga bekerja, membuat waktu mereka untuk memasak terkadang terbatas.

“Saya sebagai pekerja dan ibu dua anak, membutuhkan bahan pangan yang bisa disiapkan dengan cepat tanpa proses memasak yang lama dan rumit,” tutur Ima, ditemui *Infovet*, Rabu (4/3).

Selain itu, imbuhan Ima terkait dengan masalah daya beli, produk ayam olahan

seperti *nugget* selain mudah dimasak, harganya pun masih dapat dijangkau. “Daging ayam masih terbeli ketimbang daging sapi, *sih*,” ujarnya sembari tertawa.

Semestinya harga ayam bisa murah jika dinilai dari aspek pasar, menurut Suryo. Dilihat secara kacamata internasional, harga ayam di Indonesia tergolong sangat tinggi. Gejolak harga ayam yang belakangan naik-turun hingga terjadi demo peternak menuntut kestabilan adalah realita yang terelak.

Harga yang tinggi di pasar tidak memberikan keuntungan bagi peternak, sehingga terjadi keterbatasan pembeli. “Produsen juga turut memprotes kebijakan pemerintah soal ketentuan harga ayam. Dari sini kita simpulkan bahwa peternak dan produsen harus sama-sama untung,” tukas Suryo menutup perbincangan.

(NDV)



Salah satu menu varian *rolling cheese chicken drumstick*.

Foto: ceritakeeta