

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Itik atau sering disebut bebek (*Anas platyrhynchos*) adalah salah satu unggas yang menyumbang protein hewani terutama dalam pemenuhan makanan. Itik dibudidayakan untuk dimanfaatkan daging dan telurnya. Pemenuhan kebutuhan konsumsi daging bagi kehidupan sehari-hari sangat penting, dikarenakan kandungan gizi pada daging meliputi nutrisi tinggi dan asam amino lengkap. Kandungan gizi tersebut berperan bagi proses pertumbuhan dan perkembangan jaringan tubuh (Anahamu et al., 2018). Potensi kebutuhan pasar terhadap daging maka, usaha ternak menjadi sumber pendapatan yang digeluti oleh masyarakat, salah satunya peternak itik. Itik memiliki ketahanan yang tinggi dalam menghadapi penyakit dan pertumbuhannya lebih cepat dibandingkan dengan ayam kampung. Oleh karena itu, peternakan itik dapat dimanfaatkan sebagai sumber pendapatan, dan membuka lapangan kerja .

Pengembangan itik di Yogyakarta memiliki potensi untuk memberikan kontribusi signifikan pada pertumbuhan ekonomi daerah, ketahanan pangan, dan kesejahteraan peternak. Berikut tabel data perkembangan produksi itik dan itik manila di DIY tahun 2018-2022.

Tabel 1. Produksi Itik dan Itik Manila DIY Tahun 2018 – 2022.

Kabupaten / Kota	Tahun				
	2018 (ekor)	2019 (ekor)	2020 (ekor)	2021 (ekor)	2022 (ekor)
Kulon Progo	139.596	133.859	140.446	140.840	141.111 ^x
Bantul	240.433	241.047	241.279	239.662	240.142 ^x
Gunung Kidul	13.166	12.542	31.392	29.692	29.751 ^x
Sleman	90.764	90.714	107.854	112.017	112.342 ^x
Yogyakarta	1.844	1.724	1.867	1.401	1.050 ^x
D.I Yogyakarta	485.803	479 886	522.838	523.612	524.396^x

Sumber: Badan Pusat Statistika Provinsi DIY tahun 2018-2022

Jika dilihat produksi tahunan itik di Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2019 mengalami penurunan, namun pada tahun 2019 – 2022 mengalami peningkatan. Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa produksi terbesar itik

manila dan itik di DIY pada tahun 2022 sebanyak 524.396^x (data sementara). Sedangkan produksi tertinggi itik berada di Kabupaten Bantul dengan jumlah produksi pada tahun 2021 sebanyak 241.279 ekor. Peningkatan produksi itik di DIY disebabkan adanya permintaan yang terus bertambah. Hal ini dikarenakan, itik merupakan alternatif masyarakat dalam memenuhi kebutuhan gizi.

Kabupaten Sleman merupakan bagian integral dari Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang berlokasi di dekat gunung Merapi yang memiliki udara yang sejuk dan tanah yang subur, sehingga cocok dijadikan tempat wisata serta penghasil pangan dan agroindustri. Hal tersebut menjadi alasan banyaknya penduduk transmigrasi ke wilayah Sleman, seiring pertumbuhan penduduk, maka kebutuhan akan bahan pangan meningkat salah satunya daging dan telur *bebek*. Dengan adanya potensi tersebut, mendorong masyarakat Sleman untuk beternak *bebek*. Hasil dari produksi digunakan untuk memenuhi kebutuhan di Kabupaten Sleman dan memenuhi permintaan di daerah lain. Berikut, data produksi itik di Kabupaten Sleman tahun 2019 sampai 2023.

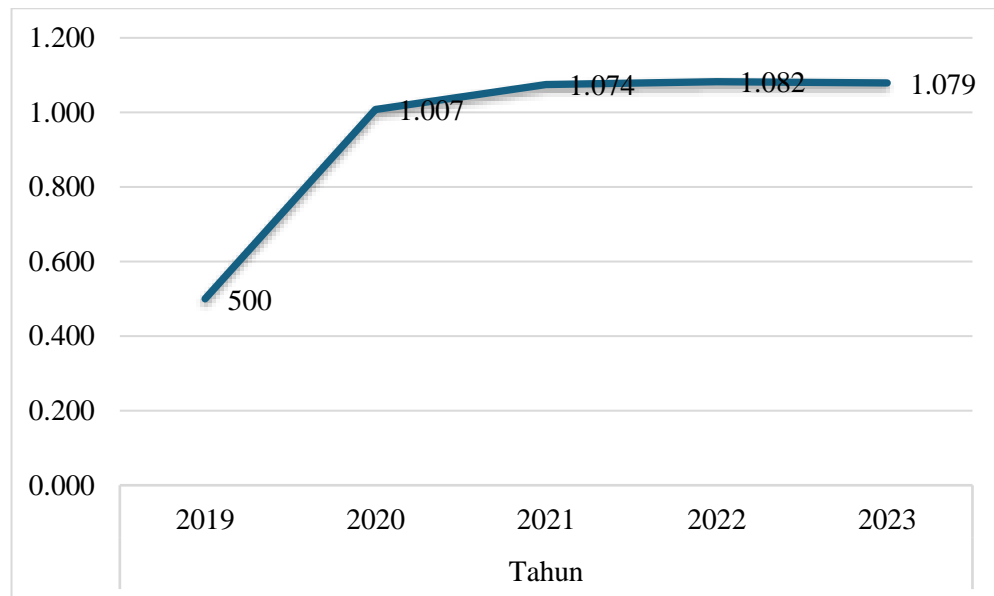
Tabel 2. Produksi Itik Kabupaten Sleman Tahun 2019 – 2023 (Kg).

Kecamatan	Tahun				
	2019	2020	2021	2022	2023
Sleman	338.532	363.848	356.536	369.430	369.430
Mlati	458.505	335.938	493.175	485.314	485.314
Gamping	387.433	413.142	143.086	114.626	98.667
Godean	567.785	476.665	434.369	434.369	434.369
Moyudan	1.212.694	620.302	620.302	677.301	645.460
Minggir	884.068	2.129.389	2.128.996	2.128.996	2.128.996
Seyegan	1.020.786	932.261	978.332	1.028.490	949.950
Tempel	500.015	1.007.421	1.074.482	1.082.344	1.078.728
Turi	100.318	128.778	109.359	110.066	102.204
Pakem	109.044	50.316	50.002	50.159	50.159
Cangkringan	175.713	168.166	166.279	161.562	155.587
Ngemplak	415.264	347.573	423.047	333.344	314.475
Ngaglik	120.601	116.985	116.199	116.199	116.199
Depok	127.755	64.074	58.178	47.014	36.400
Kalasan	300.009	124.453	121.151	232.318	239.787
Berbah	956.790	952.859	952.859	952.859	952.859
Prambanan	192.380	247.177	252.917	197.883	197.883
Jumlah	7.869.711	8.481.367	8.481.290	8.524.296	8.358.490

Sumber: Dinas Pertanian, Pangan, Perikanan Kabupaten Sleman

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa produksi itik di Kabupaten Sleman pada tahun 2019-2023 tidak signifikan. Produksi itik pedaging tertinggi

pada tahun 2022 sebanyak 8.524.296 kg. Sedangkan produksi itik terendah pada tahun 2019 sebanyak 7.869.711 kg.



Sumber: Dinas Pertanian, Pangan, Perikanan Kabupaten Sleman

Gambar 1. Perkembangan Produksi Itik di Kecamatan Tempel Tahun 2019-2023.

Berdasarkan Tabel 3, Kecamatan Tempel dengan produksi tertinggi nomor dua setelah Kecamatan Minggir. Melihat dari tabel tersebut dapat diketahui bahwa populasi itik di Kecamatan Tempel tahun 2019 - 2021 mengalami kenaikan, namun pada tahun 2022-2023 mengalami penurunan. Penurunan produksi itik disebabkan oleh iklim yang tidak menentu. Iklim sangat mempengaruhi kesehatan dan produksi itik. Iklim yang tidak menentu dapat menyebabkan itik mengalami stres sehingga suhu itik atau *stresor* yang berasal dari dalam ataupun luar tubuh meningkat. Stres pada itik dapat memicu berbagai macam penyakit yang akan menghambat pertumbuhan itik sehingga produksi telur menurun, dan mengakibatkan turunnya tingkat keuntungan (Tamzil, 2014).

Tempel adalah salah satu Kecamatan yang terletak di Kabupaten Sleman yang memiliki kekayaan alam melimpah dan keanekaragaman kuliner. Kuliner menjadi salah satu kekayaan tersendiri bagi Kecamatan Tempel. Potensi dan kondisi alam yang mendukung, banyak masyarakat sekitar yang memilih usaha ternak *bebek* untuk dimanfaatkan telurnya. Namun, produktivitas telur akan

menurun ketika *bebek* telah berusia 2 tahun, apabila *bebek* yang sudah tidak produktif tetap ditanakkan akan menghabiskan pakan tanpa memberikan nilai ekonomis.

Kondisi tersebut menyebabkan sebagian perempuan berinisiatif untuk mengolah *bebek* yang sudah tidak produktif bertelur atau disebut *bebek* afkir, untuk menanggulangi kelebihan *bebek* afkir dengan menjadikan sebuah masakan. Pengolahan *bebek* menjadi sebuah masakan memberikan nilai ekonomis yang tinggi dibandingkan yang tidak diolah. Produk olahan *bebek* yang di produksi dijual dengan kemasan potongan dan per ekor. Perbedaan kemasan potongan dan per ekor sesuai dengan kebutuhan masing-masing. Kemasan potongan untuk kebutuhan makan sehari-hari. Sedangkan kemasan per ekor mayoritas untuk oleh-oleh. Selain olahan *bebek*, Tempel dikenal juga dengan berbagai jenis makanan tradisional seperti bubur sumsum, cenil, lupis, nasi jagung, brongkos, mangut lele, dan lain sebagainya.

Salah satu Kalurahan yang mengelola usaha olahan *bebek* adalah Kalurahan Banyurejo yang dikenal dengan Sentra Olahan *Bebek* Nglengis. Usaha olahan *bebek* merupakan usaha kecil pada umumnya yang ada di pedesaan. Salah satu produk olahan *bebek* unggulan yang di produksi adalah *bebek* bacem. Melihat semangat masyarakat dalam mengembangkan usaha olahan *bebek* bacem mendapatkan bantuan Dana Istimewa melalui pemerintah Kalurahan Banyurejo dan Dinas Koperasi UKM DIY berupa pembuatan dan renovasi dapur untuk mempermudah dalam mendapatkan izin usaha yang sesuai dengan ketentuan *Halal Assurance System* (HAS) 23000. Pemerintah Kalurahan Banyurejo mengadakan Festival Kuliner Olahan *Bebek* Banyurejo yang merupakan pemberdayaan dari Dinas Koperasi UKM DIY untuk memperkenalkan produk olahan *bebek* bacem kepada masyarakat bahwa produk tersebut merupakan olahan unggulan di Kalurahan Banyurejo. Diberikannya box kemasan untuk mengemas olahan *bebek* bacem. Dibuatkannya patung *bebek* di Jalan Majapahit sebagai identitas untuk menunjukkan terdapat sentra olahan *bebek* Nglengis. Selain itu, pemerintah Kalurahan juga mengadakan pelatihan olahan *bebek* yang bertujuan untuk memberikan edukasi tentang olahan yang berbahan dasar *bebek*

dan pelatihan penggunaan kemasan yang dengan tujuan mengedukasi dan menghimbau penggunaan kemasan plastik.

Kebutuhan biologis terhadap makanan akan terus meningkat yang berfungsi sebagai sumber dalam melakukan aktivitas sehingga mendorong masyarakat untuk memenuhi kebutuhan akan makanan. Tampilan baik dari aroma maupun cita rasa makanan dapat menggugah selera makan seseorang. Usaha olahan makanan dapat dijadikan sebagai daya tarik suatu wilayah sehingga mampu meningkatkan perekonomian masyarakat setempat. Bisnis makanan daerah dapat menjadi usaha yang menguntungkan bagi pelaku usaha mikro dan kecil. Melihat hal tersebut usaha olahan *bebek* bacem menjadi peluang usaha yang menjanjikan (Sutaguna et al., 2020).

Olahan *bebek* bacem memiliki sifat yang tidak tahan lama dan daging *bebek* memiliki bau yang amis sehingga membutuhkan pengolahan yang tepat. Hal ini mempengaruhi akan keamanan dan kualitas makanan yang baik supaya tidak menyebabkan penyakit terhadap konsumen. Disisi lain konsistensi rasa, kesegaran, dan kesegaran makanan menjadi salah satu faktor untuk mempertahankan pelanggan (Enggriani & Nabila, 2022).

Penurunan produktivitas telur pada *bebek* seiring bertambahnya usia, menjadi masalah dalam budidaya *bebek*, yang menyebabkan *bebek* tidak memberikan nilai ekonomi. Untuk menanggulangi hal tersebut, *bebek* yang sudah tidak produktif dipotong dan diolah menjadi sebuah masakan yaitu *bebek* bacem. Fasilitas penunjang yang dimiliki pengusaha olahan *bebek* bacem masih terbatas seperti kurangnya alat produksi, kurangnya promosi terkait produk olahan *bebek* bacem, dan belum adanya standar mutu produk. Solusi yang dilakukan oleh pelaku usaha olahan *bebek* bacem adalah meningkatkan harga olahan *bebek* bacem. Berdasarkan hal tersebut diperlukan penelitian terkait biaya produksi, penerimaan, dan keuntungan usaha olahan *bebek* bacem di Sentra Olahan *Bebek* Nglengis, Kalurahan Banyurejo, Tempel, Sleman, DIY? Bagaimana kelayakan usaha olahan *bebek* bacem di Sentra Olahan *Bebek* Nglengis, Kalurahan Banyurejo, Tempel, Sleman, DIY?

B. Tujuan

Berdasarkan identifikasi masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Mengetahui biaya, penerimaan, dan keuntungan usaha olahan *bebek* Nglengis, Kalurahan Banyurejo.
2. Mengetahui kelayakan usaha olahan *bebek* Nglengis, Kalurahan Banyurejo.

C. Kegunaan

1. Bagi akademisi, menambah pengetahuan tentang usaha kuliner olahan *bebek* Nglengis, Kalurahan Banyurejo.
2. Bagi pemerintah, sebagai bahan untuk mempertimbangkan dalam menentukan kebijakan pengembangan usaha kuliner olahan *bebek* Nglengis, Kalurahan Banyurejo.
3. Bagi pengusaha, dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi dan pengembangan usaha olahan *bebek* Nglengis, Kalurahan Banyurejo.
4. Bagi khalayak umum, sebagai bahan informasi dan masukan untuk mengembangkan usaha olahan *bebek* Nglengis, Kalurahan Banyurejo.