

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Ayam Broiler

Ayam broiler adalah istilah yang biasa dipakai untuk menyebut ayam hasil bididaya teknologi peternakan yang memiliki karekteristik ekonomi dengan cirri khas pertumbuhannya cepat, sebagai penghasil daging dengan konversi makanan irit dan siap dipotong pada usia muda (Priyatno,1997). Ayam pedaging adalah ayam jantan dan betina muda yang berumur dibawah 8 minggu ketika dijual dengan bobot tubuh tertentu, mempunyai pertumbuhan yang cepat serta mempunyai dada yang lebar dengan timbunan daging yang baik dan banyak atau penuh daging (Rasyaf,1995).

Ayam pedaging dipasarkan pada bobot hidup antara 1,3-1,6 kg per ekor ayam dan dilakukan pada usia ayam 5-6 minggu, sedangkan menurut Cahyono, 2002), pada umur 5-6 minggu berat badan ayam pedaging dapat mencapai 1,3-1,8 kg.

2.2. Usaha Rumah Potong Ayam

Rumah Pemotongan Ayam adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum (SNI, 1999).

Pengawasan kesehatan masyarakat veteriner serta pemeriksaan antemortem dan postmortem di Rumah Pemotongan Ayam dilakukan oleh petugas pemeriksa berwenang, setiap rumah pemotongan unggas harus mempunyai tenaga dokter hewan yang bertanggung jawab terhadap dipenuhinya syarat-syarat dan prosedur pemotongan ayam, penanganan daging serta sanitasi dan higiene, dalam melaksanakan tugasnya sebagai dokter hewan dapat ditunjuk seorang yang memiliki pengetahuan di dalam bidang kesehatan masyarakat veteriner yang bekerja di bawah pengawasan dokter hewan (SNI, 1999).

2.3. Chicken Nugget

Nugget merupakan olahan yang dibuat dari daging tanpa tulang dan kulit yang digiling, dicincang, ditambah bumbu, ditambah dengan remahan roti (tepung panir, bread crumble), kemudian digoreng. Nugget pertama kali diperkenalkan di amerika pada tahun 1980-an yang merupakan produk yang dihasilkan dari bagian daging dada ayam yang diasinkan, digiling, dicincang, dan dimasak dengan remahan roti (Bintoro, 2008) Saat ini, nugget ayam menjadi salah satu produk olahan daging ayam yang berkembang pesat.

Chicken nugget didefinisikan sebagai produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pelapis dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan (BSN, 2002). Daging yang digunakan biasanya merupakan keseluruhan otot pada bagian tertentu dari ayam (Owens, 2001).

2.4. Nilai Tambah

Nilai tambah suatu produk adalah hasil dari nilai produk akhir dikurangi dengan biaya antara yang terdiri dari biaya bahan baku dan bahan penolong (Tarigan, 2004). Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan kepada barang dan jasa yang dipakai oleh unit produksi dalam proses produksi sebagai biaya antara. Nilai yang ditambahkan ini sama dengan balas jasa atas ikut sertanya faktor produksi dalam proses produksi. Bila komponen biaya antara yang digunakan nilainya semakin besar, maka nilai tambah produk tersebut akan semakin kecil. Begitu pula sebaliknya, jika biaya antaranya semakin kecil, maka nilai tambah produk akan semakin besar (Makki et al, 2001).

Nilai tambah menggambarkan tingkat kemampuan menghasilkan pendapatan disuatu wilayah. Nilai tambah juga dapat digunakan untuk mengukur tingkat kemakmuran masyarakat setempat dengan asumsi seluruh pendapatan itu dinikmati masyarakat setempat (Tarigan, 2004).

Untuk biaya total dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Mulyadi, 2005):

$$\text{Rumus : } TC = TFC + TVC$$

Keterangan :

TC = Biaya total usaha pengolahan daging ayam menjadi chicken nugget
(Rp/Periode)

TFC = Biaya tetap usaha pengolahan daging ayam menjadi chicken nugget
(Rp/Periode)

TVC = Biaya variabel usaha pengolahan daging ayam menjadi chicken nugget
(Rp/Periode).

2.5. Biaya Total Produksi

Biaya adalah jumlah anggaran yang dikeluarkan untuk kegiatan proses produksi, sedangkan produksi sendiri adalah proses penggunaan sumber daya untuk menghasilkan barang dan jasa. Biaya produksi berdasarkan strukturnya dibagi menjadi biaya tetap (Fixed Cost) dan biaya variabel (Variabel Coast). Biaya tetap yaitu biaya yang besar kecilnya tidak tergantung pada jumlah barang yang diproduksi, misal lahan usaha, kandangn, peralatan dan sarana transportasi. Biaya produksi merupakan biaya–biaya yang terjadi untuk mengolah bahan-bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual (Mulyadi,1993).

Biaya produksi adalah semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai (Supriyono, 1983). Biaya produksi merupakan biaya yang dibebankan dalam proses produksi selama suatu produksi. Biaya ini terdiri dari persediaan dalam proses awal ditambah biaya pabrik. Termasuk dalam biaya produksi adalah biaya yang dibebankan pada persediaan dalam proses pada akhir periode (Sumarsono, 2004).