

Abstrak

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), merupakan destinasi wisata kedua setelah Bali di Indonesia, termasuk wisata kuliner. Pada tahun 2020, jumlah restoran telah tumbuh sebanyak 1.056 unit dan rumah makan sebanyak 1.037 unit, dengan restoran dan rumah makan sebagian besar berbahan hewan ternak seperti Sapi dan domba, menjadikan salah satu faktor bahwa daerah ini menjadi potential market yang cukup besar untuk perkembangan bisnis peternakan sapi dan domba. Berdasarkan atas bertambahnya jumlah restoran dan rumah makan di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) maka permintaan akan daging sapi dan domba juga makin meningkat, sedangkan dari jumlah produksi masih belum bisa memenuhi kebutuhan restoran dan rumah makan. Kebutuhan akan hewan ternak sapi dan domba oleh pelaku usaha kuliner tentunya berbeda antara satu pelaku usaha dengan pelaku usaha lainnya. Dimana beberapa pelaku usaha kuliner membutuhkan ternak sapi dan domba antara lain : hewan hidup (*livestock*), daging segar dan atau kedua - duanya. Sehingga dibutuhkan mitra peternakan untuk para pelaku usaha kuliner untuk dapat memenuhi kebutuhan diatas.

PT. Sapi Domba Istimewa yang akan beroperasi di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta berkometmin akan memberikan ke seluruh konsumen yakni para pelaku usaha kuliner (Pemilik Restoran dan Pemilik Rumah Makan) dengan pelayanan terbaik dengan beberapa keunggulan konsumen akan mudah dalam mendapatkan hewan ternak sapi & domba dalam satu peternakan, Pengiriman hewan ternak atau daging sapi dan domba yang flexible, Kualitas daging yang selalu segar saat diterima dan Peternakan Sapi Domba terintegrasi yang menerapkan 5 R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat dan Rajin).

Abstract

The Province of the Special Region of Yogyakarta (DIY) is the second tourist destination after Bali in Indonesia, including culinary tourism. In 2020, the number of restaurants has grown by 1,056 units and restaurants as many as 1,037 units, with restaurants and bistro mostly made from livestock such as cattle and sheep, making one of the factors that this area is a large potential market for the development of the livestock business. cows and sheep. Based on the increasing number of restaurants and restaurants in the Special Region of Yogyakarta (DIY), the demand for beef and lamb is also increasing, while the amount of production is still unable to meet the needs of restaurants and restaurants. The need for cattle and sheep by culinary business actors certainly differs from one business actor to another. Where some culinary business actors require cattle and sheep, among others: live animals, fresh meat and or both. So that husbandry partners are needed for culinary business actors to be able to meet the above needs.

PT. Sapi Domba Istimewa which will operate in the Special Region of Yogyakarta are committed to providing all consumers, namely culinary business actors (Restaurant Owners and Bistro Owners) with the best service with several consumer advantages, it will be easy to get cattle & sheep in one farm, Flexible delivery of livestock or beef and lamb, quality of meat that is always fresh when received and integrated Sheep Farming that applies the 5 R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat dan Rajin).