

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging merupakan makanan yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat di dunia, tidak terkecuali di Indonesia. Berbagai macam olahan daging dapat kita temui seperti sup, daging panggang, maupun daging yang diolah lebih lanjut untuk memperpanjang masa simpannya sebab daging merupakan bahan pangan segar yang memiliki masa simpan yang singkat. Salah satu bentuk olahan daging yang dapat memperpanjang masa simpan daging adalah dendeng. Dendeng merupakan salah satu produk olahan daging yang secara tradisional dibuat dari daging giling yang ditambah gula aren, garam dapur, serta bumbu-bumbu, kemudian dicetak sebagai lembaran tipis dengan ketebalan kurang lebih 4 mm, lalu dikeringkan (Purnomo dan Adiono, 1981). Dendeng pada umumnya dibuat dari daging sapi, ayam, dan babi.

Indonesia merupakan negara dengan populasi penduduk beragama Islam sebanyak 87% dari jumlah warga negara (USCIRF, 2017). Pemeluk agama Islam umumnya merayakan Idul Adha sebagai hari untuk berkorban. Salah satu kurban yang diberikan adalah hewan ternak seperti kambing. Jumlah kambing yang dipotong saat Idul Adha dapat mencapai 716.089 ekor (Kementrian Pertanian, 2019). Tingginya jumlah daging kambing yang dipotong dan dibagikan pada Idul Adha, terkadang mengakibatkan banyak daging kambing yang akhirnya terbuang sia-sia karena tidak sempat diolah dan dikonsumsi. Selain karena adanya Idul Adha, Indonesia juga merupakan negara pengonsumsi daging kambing. Banyak kuliner nusantara yang menggunakan daging kambing sebagai bahan baku seperti bistik kambing, gulai kambing, dan tongseng kambing,

namun makanan tersebut tergolong jenis masakan yang memiliki masa simpan yang singkat. Pengolahan dendeng kambing dapat menjadi salah satu cara untuk meningkatkan masa simpan daging kambing, selain sebagai upaya meningkatkan nilai manfaat dan nilai jual daging kambing. Pengolahan dendeng kambing sendiri masih belum banyak dikenal oleh masyarakat sehingga jumlah pesaing dalam usaha dendeng kambing masih sedikit.

Beberapa alasan di atas dapat menjadi peluang untuk mengembangkan usaha dendeng kambing dalam skala industri rumah tangga, sekaligus sebagai bentuk inovasi produk yang kreatif. Produk dendeng kambing yang akan diproduksi adalah jenis dendeng giling dengan nama unit usaha “Mbink *Delicioso*”. Unit usaha “Mbink *Delicioso*” memproses 5,2 kg daging kambing menjadi dendeng per harinya.

1.2. Tujuan

- 1.2.1. Merencanakan pendirian industri rumah tangga pengolahan dendeng kambing dengan kapasitas 5,2 kg daging kambing/hari
- 1.2.2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.