

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan pola hidup konsumsi masyarakat mengalami peningkatan yang cukup pesat sehingga menimbulkan kebiasaan untuk mengkonsumsi makanan yang praktis, cepat dan ekonomis. Makanan yang praktis misalnya dengan konsep *ready to eat* yaitu makanan yang telah melalui proses pengolahan yang baik mulai dari perlakuan pendahuluan, pemasakan hingga proses pengemasan dan siap dikonsumsi. Proses pengemasan yang baik juga sangat membantu untuk mengurangi adanya cemaran mikroba sehingga dapat memperpanjang umur simpan dan mutu produk tidak mengalami penurunan. Produk pangan yang dapat diolah dengan berbagai macam proses pengolahan sehingga memiliki umur simpan yang panjang yaitu produk olahan daging.

Salah satu jenis daging yang terdapat di Indonesia adalah daging sapi. Daging merupakan salah satu sumber pangan hewani yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu protein serta mengandung asam-asam amino esensial yang lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh. Menurut Arbele (2001), komposisi kimia daging sapi adalah kadar air 65-80%, protein 16-22%, lemak 1,5-13% dan karbohidrat 0,5-1,5%. Tingkat konsumsi daging sapi per kapita tahun 2017 meningkat sebesar 12,50% dari konsumsi daging sapi per kapita tahun 2016 (Direktorat Jendral Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2018). Daging diolah agar layak dikonsumsi dengan cara penggorengan, pengeringan, pengasapan, dan sebagainya. Salah satu pengolahan daging sapi adalah dengan penambahan bumbu *wage*. *Wage* merupakan bumbu masakan olahan nenek moyang dari suatu keluarga yang berasal dari singkatan “Warga Gede”. Singkatan ini memiliki filosofi

makanan dikonsumsi dalam acara besar yang dihadiri banyak orang. Pengolahan daging bumbu wage meliputi perebusan dengan bumbu-bumbu hingga meresap, setelah itu dilakukan pengeringan dengan oven sehingga kadar air berkurang dan dikemas dengan menggunakan *standing pouch*. Berdasarkan survei peluang pasar pada Lampiran A.2. terhadap 111 responden yang terdiri dari 80% ibu rumah tangga dan 20% mahasiswa diperoleh informasi bahwa 86,5% responden belum mengetahui produk daging sapi bumbu wage sehingga mulai dapat diperkenalkan kepada konsumen. Selain itu, 92,8% responden menyukai daging sapi bumbu wage dari segi rasa dan 91,9% responden menyukai daging sapi bumbu wage dari segi tekstur.

Penambahan bumbu wage pada daging sapi memiliki karakteristik yang hampir menyerupai dendeng ragi, tetapi tidak semua kalangan masyarakat mengenal produk daging sapi bumbu wage. Penambahan bumbu wage berbeda dengan dendeng ragi dari jenis bumbu dan cara pengolahan. Produk dendeng ragi dan daging sapi bumbu wage merupakan kuliner khas Banyuwangi Jawa Timur. Produk dendeng ragi yang memiliki ciri khas manis dan gurih, sedangkan daging sapi bumbu wage memiliki ciri khas lebih gurih. Dendeng ragi adalah makanan jadi, hasil olahan daging yang dicampur dengan parutan kelapa tanpa penambahan bumbu sedangkan daging sapi bumbu wage diberi parutan kelapa dengan penambahan bumbu (Margono dkk., 1993). Dendeng ragi memiliki umur simpan sekitar 6 bulan, karena pemasakan dilakukan dengan api kecil dalam waktu yang lama, sedangkan pada pengolahan daging sapi yang ditambah bumbu wage dilakukan proses pengeringan dengan oven sehingga memiliki umur simpan lebih panjang daripada dendeng ragi.

Rencana target pemasaran produk daging sapi bumbu wage yaitu ibu rumah tangga dengan cara promosi melalui media sosial, *mouth of mouth*,

dan dititipkan ke beberapa toko atau depot. Berdasarkan hasil kuisioner yang telah dilakukan, kemasan daging sapi bumbu wage yang dipilih dengan ukuran 250 gram (65,8% responden), kemasan ukuran 70 gram (16,2% responden) dan 110 gram (18% responden) sehingga produk yang akan diproduksi berukuran 250 gram.

Produk daging sapi bumbu wage dikemas dalam *zipper lock* yang berbahan dasar kombinasi aluminium foil untuk menghambat reaksi oksidasi lemak dan *polypropylene* (PP) untuk menarik perhatian konsumen. Produk ini diberi nama dagang “WAGERR” yang merupakan singkatan dari “Wage Resep Rumahan” dengan *tagline* “Laperr?? Eling WAGERR dadi WARREG” yang memiliki arti jika lapar ingatlah produk WAGERR supaya mejadi kenyang.

Kapasitas produksi daging sapi bumbu wage dalam perencanaan unit pengolahan ini sebesar 15 kg per minggu atau 3 kg per hari. Perencanaan unit pengolahan ini dirancang dalam bentuk industri rumah tangga dengan metode pemasaran yaitu mempromosikan penjualan melalui *online* (*whatsapp, instagram, line*) sedangkan penjualan *non-online* dari mulut ke mulut. Proses produksi dilakukan di Jalan Sutorejo Tengah XIV no. 33B Surabaya. Dasar pengolahan produksi daging sapi bumbu wage sebanyak 3kg per hari yaitu memaksimalkan waktu, tenaga kerja, mesin dan peralatan, menyesuaikan besar modal investasi yang digunakan.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan Perencanaan Unit Pengolahan Pangan daging sapi bumbu wage dengan kapasitas pengolahan 3 kg per hari adalah sebagai berikut:

- a.melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha daging sapi bumbu wage,
- b.melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat,

4

c.melakukan evaluasi terhadap usaha daging sapi bumbu wage yang dijalankan.