

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Produksi daging sapi di Indonesia semakin meningkat tiap tahunnya seiring dengan peningkatan konsumsi daging sapi di kalangan masyarakat dalam rangka pemenuhan kebutuhan protein hewani. Badan Pusat Statistik (2020) menyatakan bahwa produksi daging sapi lokal di provinsi Jawa Timur pada tahun 2020 telah mencapai 105.874,08 ton. Daging sapi mengandung 19% protein, 5% lemak, 75% air, zat besi, seng, selenium, ribovlafin, vitamin B6, vitamin B12, niasin, fosfor yang dibutuhkan oleh manusia (Indriyani et al., 2019; Husain et al., 2021). Kadar air yang tinggi pada daging sapi mengakibatkan umur simpan daging sapi pendek. Salah satu upaya untuk meningkatkan umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomis dari daging sapi adalah mengolah daging sapi menjadi bakso sapi beku.

Bakso daging sapi merupakan salah satu produk pangan berbasis emulsi yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Bakso sapi termasuk dalam produk pangan berbasis emulsi karena karakteristik produk bakso sapi ditentukan oleh kemampuan pengikatan air dan lemak pada sistem emulsi yang stabil (Hatta dan Murpiningrum, 2012). Bakso sapi berasal dari campuran daging sapi tidak kurang dari 50% dan pati dengan atau tanpa adanya penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan pangan yang diijinkan (Badan Standarisasi Nasional, 1995). Keju dapat ditambahkan ke dalam campuran daging sapi sebagai isian bakso sapi untuk meningkatkan cita rasa bakso sapi.

Bakso sapi beku merek “*So-Ju*” merupakan bakso daging sapi yang dilengkapi dengan isian keju *cheddar* yang telah dipotong-potong kecil menjadi dadu. Pemilihan nama merek bakso sapi “*So-Ju*” didasarkan atas adaptasi singkatan kata bakso menjadi “So” dan kata keju menjadi “Ju” untuk mencerminkan jenis produk yang dipasarkan. Berat bersih dalam satu kemasan produk bakso sapi beku “*So-Ju*” adalah 250 g. Pemilihan isian keju dan berat bersih bakso dalam satu kemasan didasarkan atas hasil survey calon konsumen menggunakan kuesioner, dimana 40,4% responden menyukai bakso dengan isian

keju *cheddar* dan 63,5% responden menginginkan berat bersih untuk satu kemasan bakso sapi beku “*So-Ju*” adalah 250 g.

Bakso sapi beku merek “*So-Ju*” akan dikemas dalam plastik vakum campuran *polyethylene* (PE) dan *polyamide* 6 (PA 6) berukuran 15 x 20 cm dengan tebal plastik 90  $\mu$ m dan bersifat transparan. Plastik PE bersifat ringan, *inert*, memiliki permeabilitas uap air yang baik dan bersifat termoplastis (*heat seal*) (Mastuti et al., 2007; Mrkić et al., 2011). Plastik PE yang dilaminasikan dengan kopolimer lain seperti PA6 akan meningkatkan kekuatan dan kekakuan kemasan serta menurunkan permeabilitas oksigen kemasan (Mrkić et al., 2011; Komorowska et al., 2021; Kamal et al., 1984).

Usaha bakso sapi keju beku “*So-Ju*” termasuk dalam badan usaha UMKM yang dikelola oleh tiga orang. Sasaran pasar dalam penjualan bakso “*So-Ju*” adalah konsumen laki-laki dan perempuan dari kalangan remaja hingga dewasa dan termasuk dalam kelompok masyarakat menengah ke atas. Pemasaran produk dilakukan secara berkala melalui media sosial seperti Whatsapp, LINE, dan Instagram. Pendirian usaha bakso sapi *filling* keju beku akan dilakukan studi kelayakan bisnis lebih lanjut dengan melakukan analisa ekonomi untuk mengetahui kelayakan rancangan pendirian bisnis dan realisasi bisnis saat dioperasionalkan secara rutin untuk mendapatkan keuntungan maksimal (Yanuar, 2016; Qisti et al., 2020).

## 1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai pada saat pelaksanaan Praktek Perencanaan Unit Pengolahan Pangan adalah:

1. Melakukan perencanaan produksi bakso sapi sapi *filling* keju beku “*So-Ju*” dengan kapasitas bahan baku 10 kg daging sapi per hari (250 gram per kemasan).
2. Mengetahui kelayakan bisnis usaha bakso sapi *filling* keju beku “*So-Ju*” yang telah dijalankan dari aspek teknis serta aspek ekonomi.