

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dendeng merupakan produk olahan daging yang sampai saat ini tingkat konsumsinya cukup tinggi karena praktis dalam penyajiannya. Dendeng termasuk dalam makanan setengah lembab atau *Intermediate Moisture Food* (IMF), yaitu bahan pangan yang memiliki kadar air yang tidak terlalu tinggi dan juga tidak terlalu rendah (sekitar 20-30%) dan memiliki pH 4,5-5,1 sehingga memiliki umur simpan lebih dari enam bulan (Soeparno, 2005). Prinsip pembuatan dendeng adalah pencampuran bahan-bahan, pemberian bumbu-bumbu, pencetakan, dan kemudian pengeringan. Penambahan gula dalam pembuatan dendeng menyebabkan dendeng memiliki rasa manis serta berperan sebagai humektan yang dapat menurunkan aktivitas air produk sehingga umur simpannya panjang (Purnomo *et al.*, 1983 dalam Huda dan Evanuarini, 2011). Pembuatan dendeng merupakan salah satu alternatif pengolahan daging untuk memperpanjang umur simpannya. Daging termasuk bahan pangan yang memiliki nilai gizi tinggi tetapi memiliki kandungan air yang tinggi sehingga daging mudah mengalami kerusakan.

Daging adalah semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang dapat dimakan dan tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengonsumsinya (Soeparno, 2005). Salah satu daging yang memiliki kandungan gizi tinggi adalah daging yang berasal dari babi. Daging babi memiliki kadar air 60-70%, lemak 6-10%, dan protein 20-28% (Veerman dkk., 2013). Selain itu, daging babi memiliki harga yang cukup murah dan mudah diperoleh di pasaran.

Rata-rata produksi daging babi di Indonesia pada tahun 2017 sebesar 344.247 ton setiap tahun (Direktorat Jenderal Peternakan, 2017), sedangkan tingkat konsumsi daging babi di dunia adalah sekitar 36% dari daging lainnya (FAO, 2009). Produksi daging babi di Indonesia umumnya digunakan untuk campuran mie dan daging olahan seperti sosis, bakso, kornet serta sebagai bumbu untuk penyedap makanan salah satu contohnya untuk makanan China.

Produk dendeng dengan kreasi baru semakin banyak ditemui di pasaran. Produk yang akan diproduksi bernama “Pork Ch’arki” yang merupakan produk dendeng babi. Kelebihan dari produk ini, yaitu menggunakan berbagai bumbu rempah-rempah sehingga memiliki cita rasa dendeng yang khas, praktis, ekonomis, dan cepat untuk dikonsumsi sebagai lauk ataupun *snack*. “Pork Ch’arki” akan dikemas dalam kemasan *aluminium foil standing pouch*. Pemilihan bahan *aluminium foil* ini sebagai *barrier* untuk melindungi produk terhadap oksigen, uap air, dan cahaya matahari. Produk ini akan dipasarkan melalui media sosial, seperti Instagram, LINE, Whatsapp, dan dengan strategi *word of mouth*.

Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini diharapkan dapat meningkatkan ragam produk olahan berbahan baku daging babi. Produk dendeng babi dipilih karena dapat disimpan dalam jangka waktu yang relatif lama dan lebih murah sehingga membuka peluang yang besar dari segi penjualan. Rencana pendirian industri dendeng babi ini akan didirikan pada lokasi yang dekat dengan tempat penjualan bahan baku seperti pasar dan toko swalayan di Surabaya. Kapasitas produksi dendeng babi dirancang sebanyak 200 *packs* per hari. Produksi dilakukan dengan meminjam alat dan ruangan di suatu rumah di Jalan Bratang Jaya No. 57, Kelurahan Baratajaya, Kecamatan Gubeng, Surabaya, Jawa Timur.

1.2. Tujuan

- 1.2.1. Merancang perencanaan produksi dan analisis kelayakan usaha “Pork Ch’arki”.
- 1.2.2. Merealisasikan perencanaan produksi dan membuat laporan usaha yang telah dilakukan.
- 1.2.3. Mengevaluasi secara teknis dan ekonomis realisasi dan kelayakan usaha “Pork Ch’arki” yang telah dijalankan dengan kapasitas produk 200 *packs* per hari.