

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging adalah sumber protein hewani yang berasal dari karkas hewan seperti ayam, sapi, babi, dan kambing. Salah satu sumber protein hewani yang tingkat produksinya tinggi di Indonesia adalah daging sapi. Produksi daging sapi pada tahun 2017 adalah sebesar 486.320 ton dan mengalami peningkatan pada tahun 2018 menjadi 496.302 ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Akan tetapi, rata-rata konsumsi daging sapi per kapita seminggu pada tahun 2017 dan 2018 hanya sebesar 0,01 kg (Badan Pusat Statistik, 2019). Daging sapi memiliki kadar protein dan kadar air yang tinggi yaitu sebesar 19,6% dan 69% (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Kadar air dan protein daging sapi yang tinggi menyebabkan daging sapi mudah mengalami kerusakan. Pengolahan daging sapi menjadi berbagai macam produk adalah salah satu cara untuk memperpanjang masa simpannya. Beberapa produk olahan daging sapi antara lain abon, rendang, dan dendeng.

Dendeng merupakan olahan pangan tradisional Indonesia, berbentuk lempengan dan berbahan dasar daging. Dendeng termasuk *intermediate moisture food* (IMF) karena memiliki kadar air 20-50% dan aktivitas air 0,7-0,85 (Qiu et al., 2019). Bahan baku dendeng adalah daging yang digiling dengan penambahan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa. Selain sebagai penambah cita rasa, bumbu juga membantu memperpanjang masa simpan dari dendeng karena senyawa antioksidan. Bumbu-bumbu yang digunakan pada dendeng sapi adalah ketumbar yang memiliki sifat antimikroba, antioksidan, antidiabetes, dan anti karsinogenik (Zeković et al., 2016) serta bawang merah dan bawang putih yang juga memiliki aktivitas antioksidan yang cukup tinggi (Martha, 2019). Bahan-bahan ini juga membantu meningkatkan cita rasa dari dendeng sapi.

Pendirian usaha dendeng sapi “Dendeng Sarjana” dilatarbelakangi oleh konsumsi protein yang kian meningkat setiap tahun. Menurut Badan Pusat Statistik (2021), rata-rata konsumsi

protein per kapita sehari menurut kelompok komoditas untuk komoditas daging mengalami kenaikan pada tahun 2015-2021 dari angka 3,13 g menjadi 4,38 g per hari. Hal ini ditunjang oleh meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pemenuhan angka kebutuhan gizi protein. Selain itu dendeng merupakan produk yang praktis karena sudah siap makan dan dapat memberikan asupan protein yang cukup tinggi. Hal ini dapat mendukung dan meningkatkan prospek penjualan dendeng sapi “Dendeng Sarjana”.

“Dendeng Sarjana” adalah produk dendeng sapi yang termasuk dendeng giling. Target pasar dari “Dendeng Sarjana” adalah semua kalangan masyarakat tidak terbatas umur. “Dendeng Sarjana” juga praktis, siap makan, dan dapat dimakan bersama keluarga/kerabat maupun pribadi karena dalam setiap kemasan *pouch* terdapat tiga dendeng dalam kemasan primer. “Dendeng Sarjana” menggunakan bahan baku daging sapi tanpa adanya penambahan *filler*, sehingga “Dendeng Sarjana” dapat memiliki kadar protein yang lebih tinggi.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan produksi dan menganalisa proses pengolahan dendeng sapi “Dendeng Sarjana” dengan kapasitas bahan baku daging sapi 10 kg /hari.
2. Merealisasikan perencanaan produksi dan membuat laporan usaha yang telah dilakukan
3. Mengevaluasi kelayakan usaha “Dendeng Sarjana” secara teknis maupun ekonomis.