

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Rendang merupakan salah satu makanan khas Indonesia, khususnya Minangkabau. Rendang merupakan makanan yang dimasak dengan berbagai jenis rempah dan santan selama beberapa jam sehingga dapat memberikan tekstur dan rasa yang khas, disamping memperpanjang umur simpan daging. Menurut Azra & Parbuntari (2023), rendang dapat bertahan sekitar 3 hari pada suhu kamar tanpa pemanasan ulang dan 9 hari pada suhu *refrigerator*. Rendang memiliki kadar air sekitar 30-50% sehingga dapat digolongkan sebagai makanan *intermediate moisture food* (IMF) (Azra & Parbuntari, 2023).

Daging merupakan bahan pangan hewani dengan kandungan protein yang tinggi dan berasal dari unggas (ayam, bebek, dan lainnya), babi, sapi, kambing, dan lain-lain. Tingkat produksi daging sapi di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2022), produksi daging sapi di provinsi Jawa Timur dari tahun 2020 hingga 2022 adalah dari 91.027,74 ton/tahun menjadi 110.991,18 ton/tahun. Selain itu, angka rata-rata konsumsi daging sapi per kapita per minggu di Kabupaten/kota Surabaya juga sedikit meningkat dari tahun 2018 hingga 2022 yaitu dari 0,034 kg menjadi 0,033 kg.

Daging sapi memiliki kandungan makronutrien berupa air, protein, dan lemak (asam lemak jenuh dan tak jenuh). Daging sapi juga memiliki kandungan zat besi, seng, selenium, vitamin D, B1 (thiamine), B2 (riboflavin), B3 (niacin), B5 (asam pantotenat), B6 (piridoksin), dan B12 (cobalamin) (Li, 2017). Banyaknya komponen nutrisi pada daging terutama air (66%) dan protein (18,8%) menyebabkan daging mudah mengalami kerusakan sehingga umur simpannya pendek. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan daging adalah dengan cara diolah menjadi rendang, abon, dendeng, dan bacon.

Makanan yang dikemas menjadi *rice bowl* semakin populer di kalangan masyarakat Indonesia karena memiliki keunggulan, yaitu

praktis dan mudah dibawa. Variasi *rice bowl* terus berkembang dengan berbagai jenis lauk sebagai pelengkap nasi, salah satunya adalah *new* rendang *rice bowl*. Olahan daging rendang merupakan makanan populer yang berasal dari Indonesia dan dikenal hingga mancanegara. Olahan rendang umumnya dijadikan sebagai lauk pendamping nasi bungkus. *Rice bowl* dengan varian lauk rendang belum banyak diperjualbelikan di Surabaya sehingga kelompok kami membuat produk rendang *rice bowl* dengan tujuan untuk memperkenalkan pengalaman baru bagi masyarakat, yaitu *rice bowl* dengan varian lauk olahan khas Indonesia. Usaha makanan *new* rendang *rice bowl* ini akan diberi merek “Renbowl” dalam *paper bowl* dengan tinggi kemasan 6 cm, diameter atas 10,5 cm, dan diameter bawah 9 cm. Nama “Renbowl” merupakan singkatan dari kata “*new* rendang *rice bowl*”. Bagi orang Minangkabau, rendang merupakan bagian dari budaya. Orang Minangkabau terkenal sering merantau sehingga mereka membawa bekal olahan rendang selama perjalanan menuju tanah rantau karena rendang memiliki masa simpan yang panjang. Pembuatan rendang memerlukan waktu yang lama, hal tersebut memberikan makna bahwa setiap orang harus sabar, bijaksana, dan menghargai setiap proses. Label “Renbowl” dibuat dengan nuansa coklat tua dan krem yang merepresentasikan perpaduan antara nasi yang bercampur dengan rendang menciptakan rasa yang lezat. Gambar makanan “Renbowl” yang diproduksi dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1. Makanan “Renbowl”

Sumber: Dokumentasi Pribadi (2023)

Ide perencanaan unit pengolahan produk makanan “Renbowl” ini didasari dari hasil survei calon konsumen melalui kuesioner online yang kami bagikan. Berdasarkan survei yang dilakukan terhadap 377 responden dengan usia dominan 21-25 tahun, 98,4% responden mengetahui produk rendang, 96,8% responden menyukai produk rendang, dan 99,2% responden tertarik untuk mencoba produk rendang. Sebanyak 79,6% responden tidak pernah mengetahui produk rendang *rice bowl*, hal ini disebabkan produk makanan rendang *rice bowl* belum banyak dijual sehingga membuka peluang untuk usaha “Renbowl” ini. Berdasarkan hasil survei sebanyak 50,9% responden menyarankan harga Rp25.000,00-Rp30.000,00 untuk setiap *pack @220 gram*.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan rendang *rice bowl* “Renbowl” adalah daging sapi bagian paha, bawang putih, bawang merah, adas, ketumbar, kayu manis, lada putih, cabai merah besar, cabai merah keriting, santan segar, kelapa parut, kemiri, daun jeruk, daun salam, sereh, bunga lawang, biji pala, jinten, garam, gula, beras, buncis, air, dan minyak kelapa sawit. Penggunaan daging sapi berperan sebagai bahan baku utama dalam pengolahan daging dan merupakan sumber protein hewani. Nasi putih berperan sebagai sumber karbohidrat dan merupakan salah satu makanan pokok orang Indonesia, sedangkan tumis buncis berperan sebagai sumber vitamin, mineral, dan serat. Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017), buncis mentah mengandung beta-karoten, thiamin (vitamin B1), riboflavin (vitamin B2), niasin, vitamin C, kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, tembaga, dan seng. Penggunaan santan bertujuan untuk memberi aroma khas santan dan rasa gurih pada rendang. Penggunaan kelapa parut bertujuan untuk memberi warna gelap sesuai dengan ciri khas rendang Minangkabau. Penggunaan rempah-rempah berupa bawang putih, bawang merah, adas, ketumbar, kayu manis, lada putih, cabai merah besar, cabai merah keriting, kemiri, daun jeruk, daun salam, sereh, biji pala, dan jinten berperan sebagai senyawa aromatik pada rendang. Penggunaan garam dan gula bertujuan untuk memberi rasa pada rendang. Pengolahan rendang *rice bowl* “Renbowl” diproses secara higienis sehingga aman untuk dikonsumsi. Unit produksi usaha rendang *rice bowl* “Renbowl”

dirancang dengan kapasitas 50 *pack* @220 g per hari dengan harga Rp24.000,-. Keunggulan dari rendang *rice bowl* “Renbowl” adalah inovasi *rice bowl* dengan varian lauk khas Indonesia yaitu rendang dan tidak menggunakan bahan pengawet.

Pendirian industri rumah tangga “Renbowl” direncanakan didirikan di Perumahan Puri Indah Lestari, Sidoarjo, Jawa Timur, sedangkan lokasi administrasi pemasaran terletak di Jalan Mojopahit No. 12, Surabaya, Jawa Timur dengan jumlah karyawan sebanyak 2 orang. Dasar dari pemilihan tempat produksi adalah akses yang mudah untuk mendapatkan bahan baku dari *supplier*. Lokasi administrasi pemasaran makanan rendang “Renbowl” berada di area pemukiman warga, sekolah, dan kampus yang cukup ramai sehingga dapat mempermudah proses pemasaran produk terhadap konsumen khususnya kalangan pelajar dan mahasiswa usia 18-25 tahun. Selain itu, lokasi administrasi pemasaran makanan “Renbowl” juga mudah ditemukan sehingga mempermudah kurir dalam proses distribusi dari rumah produksi kepada konsumen yang memesan secara *online*.

1.2. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai melalui Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha makanan “Renbowl”.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah disusun.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha makanan “Renbowl”.