

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan teknologi informasi yang masif akibat adanya globalisasi menyebabkan semakin banyaknya budaya asing yang masuk ke Indonesia. Salah satunya yaitu budaya Jepang dan Korea yang saat ini banyak digandrungi oleh para remaja milenial. Menurut Won So (2020), Indonesia saat ini merupakan negara dengan jumlah penduduk terbesar keempat di dunia yang merupakan rumah bagi jutaan K-popers atau pecinta K-pop. Bahkan pada tahun 2019, twitter mengumumkan daftar negara yang paling banyak men-tweet terkait artis K-pop sepanjang tahun 2019, dan Indonesia berada pada peringkat 3 setelah Thailand dan Korea Selatan. Hal ini membuktikan bahwa masyarakat Indonesia khususnya para remaja milenial memiliki antusiasme yang tinggi terhadap budaya Korea, bahkan tidak sedikit yang mengimplementasikannya dalam kehidupan sehari-hari, mulai dari fashion hingga makanan.

Salah satu jenis makanan yang tidak asing bagi para penikmat kuliner khas Korea adalah *Nori*. Kuliner yang dikenal dengan istilah nori tersebut awalnya adalah makanan asli dari Jepang, yang kemudian juga menjadi makanan yang sangat dikenal di Korea dan China. Sehingga nori juga sangat identik sebagai makanan yang banyak digemari oleh para K-popers di Indonesia, baik dikonsumsi sebagai camilan ataupun penyalut pada sushi.

Nori sebenarnya adalah salah satu jenis makanan kelompok sayur-sayuran yang berasal dari laut, tepatnya terbuat dari rumput laut merah jenis *Porphyra* seperti *Porphyra pseudolinearis* Ueda yang dikenal sebagai Iwanori dan *Porphyra yezoensis* Ueda, yang kemudian dilakukan proses pengeringan mirip seperti pembuatan kertas. Di Indonesia, *Porphyra* tidak terdapat dalam jumlah banyak karena *Porphyra* lebih cocok hidup pada iklim subtropis. Kusumanto (2014) pernah menyatakan bahwa perairan Indonesia memang memiliki berbagai macam jenis rumput laut, namun dari beragam jenis tersebut, yang dimanfaatkan secara optimal belum banyak, bahkan

yang dibudidayakan di pantai-pantai di Indonesia hanya terbatas pada jenis dari genus *Echeuma*, *Gracilaria* dan *Sargassum*. Sehingga dengan keterbatasan bahan baku rumput laut merah di Indonesia, maka melalui kegiatan ini akan dilakukan inovasi pembuatan *nori* dengan tetap menggunakan bahan baku sayur yaitu sayur bayam merah sebagai alternatif penggantinya, sehingga tidak menghilangkan esensi *nori* yang dikenal sebagai jenis makanan berbahan baku sayursayuran, yang selanjutnya produk ini dapat disebut dengan *nori* bayam merah.

Nori bayam merah merupakan inovasi produk *nori* dengan bahan baku bayam merah yang aman dikonsumsi serta memiliki banyak kandungan zat gizi. Adapun spesifikasi teknik produk *nori* Bayam merah terbuat dari bahan aktif yang terdiri dari bayam merah, cmc, garam, air, bumbu tabur. Pembuatan *nori* bayam merah melalui proses pemanggangan, sehingga dapat menghasilkan *nori* bayam merah yang berbentuk lembaran tipis yang bertekstur kering yang dapat dikonsumsi sebagai camilan ataupun bisa sebagai penyalut pada sushi karena teksturnya juga dapat menjadi lentur apabila diolesi air yang sama persis dengan *nori* umumnya sehingga dapat digunakan untuk menggulung sushi.

Keunggulan dari produk *nori* bayam merah sebagai inovasi produk baru *nori* ini justru terdapat pada bahan bakunya yaitu bayam merah yang sangat mudah didapatkan, selain itu keunikan rasa yang dihasilkan dari bayam merah akan menghasilkan *nori* dengan citarasa sayur yang lebih familiar dengan lidah masyarakat Indonesia. Produk *nori* bayam merah ini juga memiliki keunggulan dari aspek proses pembuatannya yang dipanggang, sehingga dapat menjadi camilan yang menyehatkan karena tanpa melalui proses penggorengan jadi tidak mengandung lemak trans karena *nori* bayam merah diproses melalui teknik pemanggangan.

Berkembangnya restoran Cina, Jepang dan Korea di Indonesia yang menyajikan menu siap saji seperti sushi, menyebabkan kebutuhan *nori* terus meningkat. Demikian juga mulai ramainya makanan ringan dan snack yang dibuat dari *nori* menyebabkan kebutuhan *nori* di Indonesia juga semakin tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa pangsa pasar untuk makanan jenis *nori* ini juga masih terbuka

lebar. Terlebih dengan membidik kalangan remaja milenial yaitu para K-popers yang juga semakin banyak di Indonesia sebagai sasaran calon konsumen, maka akan menjadi solutif apabila akan membuka suatu peluang bisnis kuliner/makanan “*Nori Bayam merah*” yang mirip makanan khas Korea namun bercitarasa nusantara ini untuk memenuhi permintaan para calon konsumen saat ini. Oleh karena itu usaha ini termasuk usaha yang tergolong baru maka perlu dilakukan kajian berkaitan dengan proses produksi, analisis kelayakan, dan proses pemasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi *Nori Bayam Merah* di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha *Nori Bayam Merah* di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran produk *Nori Bayam Merah* di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Melaksanakan proses produksi *Nori Bayam Merah* di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
2. Menganalisis kelayakan usaha *Nori Bayam Merah* di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
3. Melaksanakan proses pemasaran produk *Nori Bayam Merah* di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari Tugas Akhir ini adalah :

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk menciptakan usaha dan membuka lapangan kerja baru untuk masyarakat sekitar.
2. Sebagai referensi baru untuk mahasiswa lain yang membutuhkan.
3. Menumbuhkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa terhadap sumber daya yang ada di sekitar.