

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu hal yang memiliki peran terpenting dalam memenuhi kebutuhan manusia. Salah satu jenis makanan yang disukai orang adalah mengkonsumsi makanan ringan. Semakin tingginya minat pembeli makanan, semakin banyak makanan yang dijual dan membuka peluang usaha yang luar biasa bagi beberapa pembuat makanan seperti munculnya makanan yang lagi terkenal yaitu Sempol.

Sempol merupakan makanan camilan yang sejenis dengan *nugget*, tempura, dan empek-empek. Sempol merupakan jajanan yang bahan bakunya berupa daging sapi, ayam, atau ikan, tepung terigu, tapioka, telur, bawang, serta bentuk dan cara penyajiannya berbeda karena sempol berbentuk oval yang ditusuk dengan lidi seperti sate dan penyajiannya setelah digoreng yang sebelumnya telah dicelupkan ke dalam kocokan telur (Hardinata,T.,2018). Menurut Budiyanto dalam (Hardinata,T.,2018) sempol mengandung gizi, misalnya protein, sejenis steroprotein, yaitu protein yang memiliki berbentuk bola. Protein jenis ini ditemukan dalam berbagai jenis bahan pangan hewani seperti susu, telur, dan daging. Salah satu manfaat protein bagi tubuh adalah sebagai pelindung tubuh sebagai antibodi. Sempol yang dijual pedagang biasanya memilih daerah yang dipadati kendaraan, dipinggir jalan atau di tempat terbuka. Para pedagang sempol memilih untuk menjual dagangannya di pinggir jalan, karena lebih praktis dan lebih terjangkau.

Keju *mozzarella* merupakan produk olahan berbahan dasar susu, namun memiliki rasa dan tekstur yang berbeda dengan susu. Produk ini merupakan produk olahan yang diolah menggunakan bahan koagulan seperti enzim atau asam lemah seperti cuka. Produk ini merupakan produk olahan susu yang memiliki tekstur padat, elastis dan fleksibel saat dipanaskan. Pembuatan produk ini dapat menghasilkan komponen -komponen yang larut dalam air yang tertinggal dalam sisa larutan dari hasil penggumpalan kasein yang biasanya disebut whey (Asmaq, N., 2019). Produksi keju jenis *mozzarella* biasanya menggunakan bantuan enzim

rennet. Pengolahan susu yang menggunakan koagulan berbeda dengan beberapa kombinasi diharapkan dapat memberikan hasil yang berbeda pada segi kualitas gizi produk.

Usaha sempol *mozzarella* diproduksi untuk memperoleh keuntungan, dapat menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan nilai gizi pada makanan tersebut. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini memiliki peluang yang baik di masa depan, maka diperlukan suatu analisis usaha sehingga dapat diketahui dengan baik apakah usaha tersebut menguntungkan serta layak atau tidak untuk dikembangkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut.

1. Bagaimana proses produksi sempol *mozzarella* di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha sempol *mozarella* di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran sempol *mozarella* ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan laporan tugas akhir ini, sebagai berikut.

1. Dapat melakukan produksi sempol *mozzarella* di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha sempol *mozarella* di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember
3. Dapat melakukan bauran pemasaran produk sempol *mozarella*.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang sudah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya laporan akhir ini, sebagai berikut.

1. Meningkatkan wawasan, ilmu pengetahuan pembaca dalam berwirausaha.
2. Meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.
3. Meningkatkan nilai jual produk sepol *mozzarella* sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat sekitar.