

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Beberapa tahun terakhir makanan pedas menjadi *trend* dikalangan masyarakat Indonesia, mulai dari tingkat pedas biasa sampai pedas dengan tingkat yang tidak biasa. Semakin tahun makanan pedas semakin banyak peminatnya, sehingga kondisi ini menjadikan sebuah inovasi bagi beberapa industri besar, rumahan dan ukm untuk memproduksi berbagai macam olahan pedas mulai dari makanan, minuman maupun pelengkap sajian makanan.

Pada umumnya, komoditas cabai bukan merupakan makanan pokok bagi masyarakat Indonesia, tetapi lebih kepada pelengkap menu sehari-hari yang keberadaanya sangat banyak diminati. Berdasarkan data (Perdagangan, 2019) untuk konsumsi cabai, pada tahun 2016 sebesar (2,90 kg/kapita), ditahun 2017 (2,95 kg/kapita), tahun 2018 (3,00 kg/kapita) dan tahun 2019 (3,05 kg/kapita). Untuk cabai merah pada tahun 2016 jumlah konsumsi sebesar (1,55 kg/kapita), tahun 2017 menjadi (1,56 kg/kapita) dan di tahun 2019 menjadi 1,58 (kg/kapita). Sedangkan untuk cabai rawit, konsumsi tahun 2016 sebesar (1,35 kg/kapita), tahun 2018 konsumsi (1,43 kg/kapita), tahun 2019 diprediksi sebesar 1,46 (kg/kapita).

Dari data yang didapatkan dapat dilihat bahwa tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap olahan cabai cukup tinggi, sehingga hal ini dirasa dapat memiliki peluang bisnis yang menjanjikan. Selain itu, mengingat sifat fisik cabai yang mudah rusak perlu adanya alternatif pengolahan bahan agar memiliki masa simpan yang lebih lama dan memiliki nilai jual yang cukup tinggi. Dalam proses produksi, pemilihan bahan baku menentukan kualitas produk yang akan dihasilkan. Bahan baku yang baik dan pengolahan yang baik akan menghasilkan produk yang baik, yang mana akan mempengaruhi kualitas dan daya terima produk dari konsumen.

Seperti halnya ukm Citara-Cita Alam Nusantara yang berada di kota Malang tepatnya di Singosari, Malang – Indonesia yang berinovasi untuk memproduksi

sambal tabur dengan penambahan rumput laut untuk menghasilkan sebuah produk sambal dengan tekstur *crunchy* yang didapatkan dari rumput laut. Penggunaan rumput laut pada ukm Citara telah lama digunakan, bahkan ukm Citara memang berfokus terhadap pengolahan rumput laut untuk setiap produk yang dihasilkan salah satunya yaitu sambal tabur rumput laut. Produk ini merupakan produk baru yang mulai di produksi pada bulan november dan perlu adanya penilaian terhadap penerimaan konsumen dan kebutuhan konsumen akan konsumsi sambal tabur yang diproduksi. Maka dari itu saya mengambil judul Proses Produksi dan Daya Terima Konsumen Terhadap Sambal Tabur Rumput Laut dengan Metode IPA, dengan harapan dapat memberi masukan kepada pihak ukm untuk memperbaiki atau mempertahankan produk sambal tabur rumput laut.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kewirausahaan sebagai salah satu bentuk pengalaman di dunia kerja bagi mahasiswa.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap suatu permasalahan yang mereka jumpai di lapangan. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.
- c. Mendapatkan masukan guna umpan balik usaha penyempurnaan kurikulum yang sesuai dengan tuntutan dunia industry dan masyarakat.
- d. Pengabdian kepada masyarakat yang merupakan perwujudan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan keterampilan mahasiswa dalam pembuatan sambal tabur rumput laut.
- b. Membantu ukm mendapatka standart keinginan dan kebutuhan konsumen dari produk sambal tabur rumput laut yang dihasilkan dengan harapan dapat meningkatkan pendapatan ukm kedepanya.

1.2.3 Manfaat PKL

Adapun manfaat dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) diantaranya, yaitu:

- a. Mahasiswa dapat merasakan kondisi dan melatih mental dalam bekerja di industri yang sekaligus dapat mengasah keterampilan dan kecekatan dalam bekerja. Sehingga hal ini dapat menjadikan pandangan mahasiswa untuk mengetahui pekerjaan di dunia industri.
- b. Mahasiswa memperoleh pengalaman untuk menentukan sikap dan keahlian serta pengetahuannya, sehingga kepercayaan akan semakin meningkat.
- c. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di ukm Cita Alam Nusantara – Citara Malang. Kegiatan dimulai pada tanggal 13 September 2021 sampai dengan 10 Januari 2022.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan:

1.4.1 Proses Produksi Pembuatan Sambal Tabur Rumput Laut

Pada tahap ini dilakukan produksi sambal tabur rumput laut yang bertempat di ukm di alamat Jl.Raya Mondoroko gang.4 Perum Taman Bhayangkara Indah no. D-5,Singosari-Malang. Pada tahap ini dilakukan pencucian bahan,

penghalusan, penyangraian dan penambahan bumbu serta rumput laut dan sampai pada tahap pelabelan produk.

1.4.2 Pembuatan Kuisisioner

Kuisisioner dibuat berdasarkan dengan tingkat kebutuhan konsumen dengan menggunakan skala likert mulai dari 1 sampai dengan 5 yang mencakup sangat tidak penting sampai sangat penting.

1.4.3 Observasi

Tahap ini dilakukan guna mendapatkan informasi yang dapat digunakan sebagai peningkatan produk.

1.4.4 Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan cara mengambil gambar secara langsung pada setiap kegiatan yang dilakukan di lapang mulai dari awal kegiatan hingga akhir kegiatan selama Praktik Kerja Lapang (PKL) berlangsung. Dokumentasi ini dapat memudahkan kita dalam memahami setiap kegiatan yang dilakukan.

1.4.5 Pengolahan Data Menggunakan Metode *Importance Performance Analysis*

Pada tahap ini data yang telah dikumpulkan akan diolah dengan excel dan SPSS untuk mendapatkan hasil final berupa matriks berisikan 4 kuadran yang masing-masing mengartikan kebutuhan konsumen.

1.4.6 Pembuatan Laporan

Metode pembuatan laporan ini dilakukan dengan cara menyusun laporan sesuai buku pedoman praktik kerja lapang Politeknik Negeri Jember. Laporan akhir dihimbau untuk selesai sebelum waktu PKL berakhir sebagai salah satu syarat kelulusan.

1.4.7 Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data atau informasi dengan mencatat hasil kegiatan di lapang dan literatur dari buku, website resmi, dan literatur pendukung lainnya. Informasi yang diperoleh dapat

mempermudah kegiatan di lapang dan dapat melakukan penyesuaian dengan keadaan yang berada di lapang.