

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara dengan keanekaragaman suku dan budaya. Keanekaragaman ini termasuk dalam bidang kuliner. Salah satunya adalah makanan yang bercita pedas dan asin yang memiliki banyak penggemar. Maka dari itu saya memilih judul sambal cumi dikarenakan Indonesia yang memiliki kekayaan laut yang banyak dan cita rasa pedas yang di dapatkan dari olahan cabai dan cumi kering yang cenderung memiliki rasa asin yang cocok dipadukan dan memiliki cita rasa yang disukai oleh masyarakat Indonesia.

Tanaman cabai (*Capsium Annum L.*) berasal dari dunia tropika dan sub tropika khususnya Colombia, Amerika Selatan dan terus menyebar ke Amerika Latin. Bukti budidaya cabai pertama kali ditemukan dalam tapak galian sejarah Peru dan sisaan biji yang telah berumur lebih dari 5.000 tahun sebelum masehi di dalam Gua Tehuacan, Meksiko. Penyebaran cabai ke seluruh dunia termasuk Negara-Negara Asia, seperti Indonesia dilakukan oleh para pedagang Spanyol atau Portugis (Dermawan, 2009). Indonesia sendiri saat ini telah banyak berbagai olahan cabai menjadi sebuah makanan yang tidak hanya pedas tetapi juga mempunyai nilai gurih dan nikmat sebagai contoh saat ini cabai kebanyakandiolah menjadi sambal dengan tambahan topping.

Sambal merupakan sebuah makanan pelengkap bagi orang-orang Indonesia terutama bagi para pecinta sambal. Sambal dengan bahan baku utama cabai yang dihaluskan dengan ditambah bahan-bahan pendukung seperti bawang merah, bawang putih, gula, dan garam agar dapat mencapai satu cita rasa yang pas dan nikmat tidak hanya pedas tetapi juga wangi dan gurih. Di Indonesia sendiri terdapat banyak daerah yang memiliki beraneka macam sambal khasnya masing-masing sebagai contoh sambal rusip yang berasal dari Bangka Belitung. Sambal tempoyak yang berasal dari Palembang, bahkan ada sambal ganja yang berasal dari Aceh.

Cumi-cumi atau dalam bahasa latin dikenal dengan (*loligo*) merupakan hewan yang seluruh bagian tubuhnya dapat digunakan atau di masak. Cumi-cumi sendiri banyak digunakan sebagai bahan olahan sebuah makanan dan sebagai bahan utama sebuah makanan. Indonesia memiliki populasi cumi cumi relatif banyak dikarenakan populasi lautan indonesia yang begitu luas dan habitat perairan Indonesia mendukung populasi cumi cumi. Jenis cumi cumi yang kebanyakan di konsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah jenis *loligo pealei* yang tersebar di perairan laut Asia.

Sambal cumi merupakan produk inovasi yang memanfaatkan sambal yang merupakan makanan pelengkap bagi orang-orang Indonesia dan cumi yang merupakan makanan laut yang lezat untuk dijadikan olahan sebagai bahan dasarnya. Sambal dari produk ini berasal dari cabai rawit yang di olah dengan cabai rawit merah, bawang merah, dan bawang putih lalu dihaluskan dan di jadikan satu lalu digoreng agar tidak hanya terasa pedasnya saja tetapi juga mendapatkan cita rasa gurih dan nikmat. Dikarenakan produk ini baru di pasaran sehingga pentingnya sebuah analisa mengenai kelayakan usaha ini agar mengetahui usaha sambal cumi ini layak atau tidak untuk diusahakan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi sambal cumi di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana kelayakan usaha sambal cumi di Kecamatan Sumbersari di Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran usaha sambal cumi di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan tersebut, maka tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut

1. Mengetahui bagaimana proses produksi sambal cumi di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Mengetahui kelayakan usaha sambal cumi di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Mengetahui bagaimana pemasaran sambal cumi di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

## 1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah di jelaskan tersebut, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif mahasiswa agar dapat meraih peluang- peluang usaha yang ada.
2. Dapat dijadikan referensi atau acuan mahasiswa untuk mengerjakan tugas akhir.
3. Dapat menambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman mahasiswa dalam berwirausaha .