

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dimana masyarakatnya mayoritas petani, karena Indonesia mempunyai tanah yang sangat subur dan bagus untuk bercocok tanam. Hasil pertanian di Indonesia bermacam – macam, seperti wortel, sawi, bayam, jagung, dan lain – lain. Hasil pertanian tersebut dapat diolah menjadi makanan atau cemilan yang layak dan memiliki cita rasa yang khas salah satunya dendeng sayur sawi, jadi peluang untuk membuka usaha dibidang makanan atau cemilan sangat besar. Karena tingkat keinginan masyarakat untuk mengkonsumsi makanan atau cemilan juga tinggi.

Negara Indonesia merupakan negara yang perekonomiannya bergantung pada bidang sektor pertanian. Penyerapan tenaga kerja yang terbesar dengan persentase rata- rata 30,2 persen dengan jumlah tenaga kerja di seluruh Indonesia (Kementrian Pertanian dalam Mutmainah, 2018). Ada 3 sektor didalam bidang pertanian, yaitu yang pertama sektor bidang pangan, kedua sektor bidang hortikultura, dan sektor bidang perkebunan. Untuk semua sektor yang bidang pertanian semua mulai dari sektor bidang pangan, hortikultura, dan perkebunan memiliki peranan kontribusi yang sangat penting, dikarenakan untuk meningkatkan ketahanan pangan serta memenuhi kebutuhan bahan pangan untuk masyarakat Negara Indonesia (Kementerian Pertanian dan Rahayu (2016) dalam Mutmainah, 2018).

Makanan adalah kebutuhan pokok bagi makhluk hidup, selain pakaian dan tempat tinggal. Manusia membutuhkan makanan berat rata-rata tiga kali sehari untuk memenuhi kebutuhan energinya. Oleh sebab itu, manusia juga membutuhkan protein untuk memenuhi kebutuhan energinya seperti daging. Belakangan ini, harga daging semakin hari semakin mahal. Usai Hari Raya Idul Fitri atau H+4 Lebaran harga daging sapi segar terpantau naik, dari harga yang sebelumnya.

Sawi (*caisim/caisin*) merupakan salah satu jenis sayur-mayur yang memiliki masa simpan yang tergolong singkat. Sawi (*caisim/caisin*) akan cepat menguning dan membusuk dalam waktu dua sampai empat hari jika tidak dilakukan

pengolahan dan pengawetan lebih lanjut. Untuk memberikan nilai tambah dan mengurangi waktu pembusukan, sawi dapat diolah lebih awal sebelum membusuk. Sawi (*caisim/caisin*) sangat mudah ditemukan di daerah tempat produksi, karena masyarakat sekitar banyak membudidayakan Sawi (*caisim/caisin*) dibandingkan dengan sawi jenis lainnya seperti jenis sawi pakcoy dan harga sawi (*caisim/caisin*) tergolong lebih murah dibandingkan dengan sawi jenis lainnya.

Dendeng merupakan olahan makanan yang terbuat dari daging, sering kali ditemui pada hari tertentu saja, contohnya hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Tetapi disini akan membuat dendeng yang bahan utamanya dari sayur sawi, yang dimana tekstur dari dendeng sayur sawi ini berbeda dengan dendeng biasanya. Perbedaan dendeng dengan keripik bisa dilihat dari teksturnya, yang dimana tekstur dendeng cenderung tebal sedangkan keripik memiliki tekstur yang cukup tipis, dari perbedaan ini kita bisa merasakan jika dendeng tidak terlalu mudah hancur saat dikonsumsi, sebaliknya keripik mudah hancur saat di konsumsi.

Dendeng sayur sawi merupakan masakan inovatif yang memanfaatkan sayur sawi sebagai pengganti daging. Sajian kreatif tersebut dapat menjadi jembatan bagi orang-orang yang ingin menikmati rasa dendeng, namun terkendala oleh larangan mengkonsumsi daging karena kolesterol atau karena harga yang tidak terjangkau. Dendeng sayur sawi ini memiliki rasa yang gurih, renyah, dan enak. Dengan adanya inovasi produk baru ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik minat konsumen dan munculnya inovasi produk baru ini mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

Tujuan analisis ini untuk membuat inovasi baru tentang pengolahan sayur sawi menjadi dendeng sayur sawi yang bercita rasa tinggi dan awet , sehingga dapat menambah varian produk baru yang diolah dari bahan baku sayur, khususnya sayur sawi di desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat di rumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Dendeng Sayur Sawi di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha Dendeng Sayur Sawi di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana proses usaha Dendeng Sayur Sawi di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Dendeng Sayur Sawi di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan pemasaran Dendeng Sayur Sawi di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan analisis usaha Dendeng Sayur Sawi di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, berikut adalah manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah:

1. Menambah pengetahuan bagi mahasiswa dalam proses pelaksanaan usaha agar lebih berkembang.
2. Memberikan pedoman bagi pemula dan perbaikan diri mahasiswa dalam berwirausaha.
3. Memotivasi masyarakat agar memiliki jiwa wirausahawan, terutama dibidang olahan pangan.
4. Meningkatkan daya jual dan diversifikasi olahan Dendeng Sayur Sawi di Desa Demung Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo yang diminati banyak orang.