

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok yang paling penting bagi seluruh makhluk hidup. Manusia setiap hari memerlukan makanan sebagai sumber energi untuk metabolisme dan beraktifitas, sehingga makanan ialah suatu barang yang wajib untuk dipenuhi oleh setiap orang. Kebutuhan pokok inilah yang menjadikan masyarakat di berbagai belahan dunia mengoptimalkan potensi daerahnya masing-masing sehingga terciptalah makanan khas yang berbeda dari satu daerah ke daerah lain. Hal itu tidak hanya terjadi di Indonesia, namun juga di berbagai belahan dunia.

Arus globalisasi mengakibatkan jenis makanan yang dinikmati oleh masyarakat di suatu negara semakin beragam. Tidak hanya makanan yang berasal dari negara asalnya namun makanan dari negara-negara lain juga dapat dinikmati bahkan diproduksi di negara mereka sendiri. Bukti nyata bahwa globalisasi memunculkan keberagaman minat masyarakat Indonesia akan makanan dari berbagai belahan dunia yaitu munculnya banyak kedai, restoran, bahkan *supermarket* yang menyajikan atau menjual makanan dari negara asing, salah satu contohnya yaitu makanan Korea yang sangat menjamur di Indonesia karena banyaknya peminat akan makanan-makanan dari negeri ginseng ini.

Hal ini merupakan suatu peluang pasar yang membuat penulis berinisiatif untuk menjadikannya sebagai peluang usaha dengan memanfaatkan potensi daerah asal penulis (Kabupaten Sidoarjo), yaitu udang. Udang merupakan salah satu boga bahari yang kaya akan nutrisi. Menurut Godam (2012) dalam 100 g berat udang mengandung 21 g protein; 0,2 g lemak; 0,1 g karbohidrat; 136 mg kalsium; dan 8,0 mg zat besi. Jenis makanan yang penulis pilih untuk diusahakan ialah *mandu*. Makanan khas negeri ginseng ini biasanya berisi daging sapi atau babi. Penggunaan udang sebagai bahan baku *mandu* selain bertujuan agar bahan yang digunakan halal sehingga dapat menjangkau pasar yaitu masyarakat Indonesia

yang mayoritas beragama Islam, namun juga agar bahan baku dapat tersedia secara berkelanjutan.

Penulis juga melakukan inovasi lain pada produk, yaitu menggunakan pewarna alami yang berasal dari sayuran untuk mewarnai adonan kulit *mandu*. Penggunaan sayuran untuk bahan pewarna selain bertujuan sebagai suatu bentuk inovasi dari kulit *mandu* yang biasa beredar di pasaran, namun juga untuk menambah nilai gizi dan sebagai solusi bagi masyarakat yang tidak suka untuk mengkonsumsi sayuran agar tetap mendapatkan manfaat dan nutrisi dari sayuran. Beberapa inovasi tersebut menjadikan produk *mandu* udang sayur ini dapat digolongkan sebagai produk baru di pasaran sehingga perlu untuk memperhatikan bauran pemasaran dan melakukan analisis kelayakan usaha agar dapat diketahui bahwa usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka diperoleh beberapa rumusan masalah, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *mandu* udang sayur di Desa Ketimang Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo?
2. Bagaimana bauran pemasaran produk *mandu* udang sayur?
3. Bagaimana analisis kelayakan usaha produk *mandu* udang sayur di Desa Ketimang Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo?

## **1.3. Tujuan**

Tujuan dari dilakukannya kegiatan tugas akhir ini diantaranya yaitu:

1. Untuk mengetahui dan melakukan proses produksi *mandu* udang sayur di Desa Ketimang Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo.
2. Untuk melaksanakan strategi bauran pemasaran produk *mandu* udang sayur.
3. Untuk menghitung analisis kelayakan usaha produk *mandu* udang sayur di Desa Ketimang Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo.

#### **1.4. Manfaat**

Manfaat dari dilakukannya kegiatan tugas akhir ini diantaranya yaitu:

1. Menumbuhkan semangat berwirausaha baik bagi mahasiswa maupun masyarakat umum.
2. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif dalam berwirausaha.
3. Mengangkat potensi komoditas unggulan dari tiap daerah, khususnya Kabupaten Sidoarjo.
4. Menjadi bahan referensi untuk pembuatan Tugas Akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.