

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kuliner merupakan hasil olahan masakan yang berupa lauk-pauk, makanan maupun minuman. Banyak sekali inovasi kuliner yang bermunculan dalam bentuk makanan cepat saji. Makanan cepat saji merupakan salah satu alternatif karena makanan yang bisa disajikan dengan cepat dan tidak memerlukan waktu lama.

Sebagian besar masyarakat Indonesia lebih menyukai dan tertarik dengan makanan yang bernuansa pedas yaitu sambal. Sambal adalah salah satu unsur khas hidangan Indonesia. Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa pada makanan. Maka dari itu masyarakat tidak merasa puas apabila tidak terdapat sajian sambal dalam sajian makanan sehari-hari. Tingginya permintaan sambal dapat menciptakan inovasi mengenai cita rasa sambal.

Beragam rasa yang akan dihasilkan dari ciri khas rasa sambal tersebut. Tiap daerah mengembangkan selera sambal yang berbeda diwarnai oleh bahan mentah setempat. Sambal bisa dihidangkan bersama dengan makan lain seperti penyedap rasa. Banyak orang saat ini yang sudah membuat sambal dengan olahan variasi rasa baru seperti sambal matah, sambal korek, dan sambal bawang. Adapun penambahan varian rasa dalam sambal terbaru. Diantaranya sambal ikan roa asap, sambal petai bawang dan sambal ikan teri. Pengolahan sambal yang dibuat kali ini dengan campuran bahan ikan manyung. Ikan ini banyak ditemui di pasar dengan hasil pengawetan dalam bentuk ikan asin.

Sambal ikan manyung merupakan produk inovasi berbahan cabai dengan bahan tambahan ikan manyung. Rasa yang dihasilkan dari sambal ikan manyung yaitu pedas manis asin dengan khas dari rasa ikan manyung itu sendiri. Sambal ikan manyung dengan satu macam sambal korek dengan tambahan ikan manyung bisa dibuat digunakan untuk menambah rasa dari hidangan nasi dan mie instan. Adanya trend saat ini yang berkembang sambal ikan manyung bisa dijadikan makanan cepat saji. Produk ini dikemas dalam botol sehingga mudah dan praktis jika dibawa kemana-mana dan tidak repot saat ingin memakannya.

Dalam usaha sambal ikan manyung ini memerlukan sebuah analisis untuk mengetahui kelayakan usaha yang akan dijalankan. Analisis ini berfungsi sebagai bahan pertimbangan untuk menentukan keputusan yang akan diambil dalam keberlangsungan usaha ini.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, dapat diambil beberapa permasalahan yang muncul yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan sambal ikan manyung di Kelurahan Pacarkeling Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya ?
2. Bagaimana analisis usaha sambal ikan manyung menggunakan BEP, *R/C Ratio* dan ROI ?

1.3. Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah, maka tujuan tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Dapat membuat sambal ikan manyung di Kelurahan Pacarkeling Kecamatan Tambaksari Kota Surabaya.
2. Dapat menganalisis usaha sambal ikan manyung dengan menggunakan BEP, *R/C Ratio* dan ROI.

1.4. Manfaat

Berdasarkan tujuan yang ada manfaat didapat tugas akhir ini sebagai berikut :

1. Bagi penulis dijadikan bahan untuk menyelesaikan tugas akhir di Politeknik Negeri Jember.
2. Bagi pembaca dapat menambah pengetahuan berwirausaha kemudian dapat dikembangkan dan mudah untuk diusahakan.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan yang berminat untuk berwirausaha dengan baku sambal dan ikan manyung.