

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sambal adalah salah satu khas hidangan di Indonesia, ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur, ada bermacam-macam varian sambal yang berasal dari berbagai daerah. Sambal dapat bervariasi dari yang tidak pedas hingga sangat pedas. Ada beberapa macam varian sambal yang terkenal diantaranya yakni sambal asam, sambal bawang, sambal bajak, sambalado dari Minangkabau, sambal belacan, sambal kecap, sambal udang, sambal setan, sambal ulek, dan lain sebagainya. Sambal merupakan saus yang disiapkan dari cabai yang dihancurkan sehingga keluar kandungan airnya dan biasanya ditambah bahan-bahan lain seperti garam, penyedap, cuka, gula, terasi, dan bawang-bawangan.

Sambal merupakan makanan khas Indonesia, yang sangat familiar dan digemari oleh masyarakatnya. Selain disukai berbagai kalangan, makanan ini dikonsumsi dengan intensitas yang cukup sering. Sambal merupakan bentuk *puree* atau halusan cabai (*Capsicum sp.*) dengan atau tanpa bahan tambahan seperti garam, bawang merah, dan bawang putih. Rasanya khas yaitu pedas akibat adanya komponen fenolik yang terkandung di dalamnya (Hutami, 2015). Selain sebagai bumbu pelengkap, bawang merah juga dijadikan bahan dasar pembuatan sambal yang dicampurkan dengan cabai dan bahan lainnya. Sambal yang berbahan dasar bawang tersebut dinamakan sambal bawang. Sambal bawang sendiri merupakan khas dari Jawa Timur.

Sambal bawang merupakan sambal yang terbuat dari cabai, bawang merah, bawang putih, minyak, garam dan bahan lainnya sebagai pelengkap. Sambal bawang banyak disukai masyarakat karena rasanya yang enak dan juga memiliki rasa yang pedas. Rasa pedas yang cukup tinggi, maka terciptalah sambal bawang mercon. Banyak cara dalam menikmati sambal bawang mercon, yaitu mulai dipadukan dengan nasi, gorengan, bubur bahkan kripik. Bukan hanya itu saja, sambal bawang mercon ini bisa dinikmati kapan saja dan dimana saja, karena kemasannya yang praktis. Adanya usaha sambal bawang mercon ini diharapkan dapat meningkatkan daya

minat konsumen dan mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

Supaya usaha ini berjalan dengan lancar, pemasaran yang baik sangat diperlukan. Pemasaran yang digunakan disini ditujukan untuk memperkenalkan produk agar lebih dikenal oleh masyarakat. Strategi yang sangat diperlukan untuk memperkenalkan produk ini yaitu menginformasikan kepada konsumen tentang produk, menjelaskan keunggulan produk dan memberi testimoni tentang produk. Tujuan analisis ini dilakukan agar dapat mengetahui proses pembuatan, pemasaran serta keuntungan yang diperoleh pada usaha Sambal Bawang Mercon di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Sambal Bawang Mercon di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Sambal Bawang Mercon di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana pemasaran Sambal Bawang Mercon?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah:

1. Mampu melakukan proses produksi Sambal Bawang Mercon.
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue/Cost Ratio*) dan ROI (*Return on Investment*) pada usaha Sambal Bawang Mercon.
3. Mampu melakukan proses pemasaran usaha Sambal Bawang Mercon.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, maka manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini adalah:

1. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi bagi mahasiswa atau pembaca.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam pembuatan usaha mengenai pengembangan inovasi produk yang sudah ada.