

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo tahun 2018, Kecamatan Tulangan merupakan kecamatan yang memiliki potensi ternak sapi potong cukup tinggi. Kecamatan Tulangan juga termasuk urutan ke-6 dari 18 Kecamatan yang ada di Sidoarjo dengan jumlah ternak terbanyak. Hal ini dijelaskan didalam data statistik yang ada, Kecamatan Tulangan memiliki jumlah ternak sapi potong sebanyak 664 ekor.

Industri sapi potong menghasilkan kulit sapi dalam jumlah yang banyak. Biasanya kulit sapi dijadikan bahan untuk membuat kerajinan seperti bedug, jaket, tas, dompet, sepatu, dan lain-lain. Tidak hanya dijadikan sebagai bahan untuk membuat kerajinan saja melainkan bisa untuk dijadikan bahan dasar pembuatan makanan seperti rambak. Desa Sudimoro merupakan desa yang terkenal dengan produk makanan berbahan dasar kulit sapi. Makanan tersebut dinamakan dengan rambak. Rambak adalah camilan berbahan dasar kulit sapi yang memiliki berbagai bentuk mulai dari dadu, persegi panjang sampai tidak beraturan.

Rambak merupakan makanan yang selalu ada di setiap acara besar maupun kecil, seperti lebaran, pengajian, tasyakuran, pernikahan dan lain-lain. Rambak ini selalu jadi ciri khas di desa Sudimoro setiap hari raya idul fitri karena banyak dari rumah warga yang menghidangkan rambak untuk makanan para tamu. Jika ingin makan rambak maka harus menunggu hari raya idul fitri atau acara-acara tertentu saja dikarenakan harga rambak mahal dan tidak terdapat dalam kemasan kecil. Selain itu, rambak juga membutuhkan proses penggorengan yang lama sehingga membutuhkan waktu yang cukup lama.

Pada umumnya rambak yang berlaku di pasaran hanya memiliki rasa original saja. Banyak dari kalangan masyarakat terutama remaja menginginkan rambak yang memiliki beberapa rasa seperti pedas, rumput laut dan barbeque. Di zaman sekarang tidak laku jika makanan tidak ada unsur bumbu tambahan, hambar rasanya jika memakan makanan yang memiliki rasa original saja. Biasanya rambak di pasaran hanya memiliki bentuk persegi panjang saja. Jarang

ditemukan bentuk lain seperti dadu atau persegi. Selain itu, rambak di pasaran juga tersedia dalam kemasan besar dan harga yang mahal. Akan tetapi, ada juga rambak yang dikemas dalam bentuk kemasan kecil dan tidak menarik

Pengemasan rambak dengan kemasan kecil akan dibuat semenarik mungkin dengan diberi desain atau label agar para konsumen mudah tertarik dan ingin membelinya. Tidak hanya itu saja, produsen ingin menjual bentuk rambak yang berbeda dari pasaran dengan tujuan agar para konsumen penasaran dengan bentuknya.

Usaha pengemasan rambak dadu aneka rasa didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Rasio).

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pengemasan rambak dadu aneka rasa di Desa Sudimoro Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan rambak dadu aneka rasa di Desa Sudimoro Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha pengemasan rambak dadu aneka rasa?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penulisan laporan akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat melakukan proses pengemasan rambak dadu aneka rasa di Desa Sudimoro Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pengemasan rambak dadu aneka rasa di Desa Sudimoro Kecamatan Tulangan Kabupaten Sidoarjo.

3. Dapat memasarkan usaha pengemasan rambak dadu aneka rasa.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan di atas, maka manfaat yang ingin dicapai dalam pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat menambah ilmu untuk mahasiswa yang sedang membuka usaha.
2. Menjadi bahan referensi untuk mahasiswa yang sedang melaksanakan tugas akhir.
3. Dapat menciptakan peluang usaha baru terkait pengemasan.