

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris penghasil cabai. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, Jawa Timur menjadi daerah penghasil cabai rawit terbanyak di Indonesia, yakni 578.883 ton, sedangkan daerah penghasil cabai merah terbesar di Indonesia adalah Sumatra Barat. Produksi cabai pada 5 tahun terakhir mengalami kondisi yang fluktuatif. Fluktuatif adalah gejala yang menunjukkan turun naiknya harga. Hal ini disebabkan oleh besarnya jumlah penawaran dan besarnya jumlah permintaan. Semakin tinggi jumlah penawaran maka harga akan rendah, sedangkan semakin sedikitnya jumlah penawaran harga semakin meningkat (Sukmawati, D. (2017)).

Sambal merupakan suatu produk yang berorientasi di bidang pengolahan pangan tradisional khas Nusantara. Seiring berkembangnya zaman, variasi sambal di Indonesia saat ini sangat beraneka ragam, baik dari segi rasa, campuran, maupun proses pembuatannya yang semakin lama semakin modern. Hal ini yang membuat sebagian masyarakat tertarik mengkonsumsinya dengan tujuan untuk menambah selera makan dalam setiap suapannya. Jenis komponen bahan dasar dalam pembuatan sambal yaitu cabai. Adapun komponen lainnya seperti bawang merah, bawang putih, garam, gula sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan sambal (Zubair, M., & Widiarty, E. (2022))

Semakin berkembangnya zaman, kebutuhan akan suatu makanan yang serba instan, mudah dan praktis menjadi primadona di khalayak ramai. Salah satu tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah mengembangkan inovasi dalam pembuatan sambal aneka rasa dengan campuran cumi asin, ikan teri, dan ebi dalam kemasan karena setelah dilakukan survei konsumen dengan cara riset dan mengamati dari para pesaing banyak sekali yang suka dengan tiga campuran tersebut, kemudian emodifikasi dan membuat produk yang lebih baik. Selain itu ebi, teri, cumi-cumi sangat mengandung banyak manfaat.

Dengan adanya produk inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomis dari hasil pertanian dan laut serta dapat meningkatkan nilai gizi makanan siap saji berupa sambal dalam kemasan.(Kaihatsu, Thomas S2014).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah:

1. Bagaimana cara produksi sambal aneka rasa dalam kemasan botol yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana analisa kelayakan usaha sambal aneka rasa di dalam kemasan?
3. Bagaimana strategi pemasaran sambal aneka rasa dalam kemasan botol?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan tersebut, maka tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) tersebut adalah:

1. Melakukan proses produksi Sambal Aneka Rasa dalam Kemasan yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Melakukan analisa kelayakan usaha Sambal Aneka Rasa dalam Kemasan
3. Melakukan proses pemasaran Sambal Aneka Rasa dalam Kemasan.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dijelaskan tersebut, maka manfaat yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) sambal aneka rasa dalam kemasan adalah:

1. Menambah wawasan, keterampilan dalam produksi sambal aneka rasa dalam kemasan.
2. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dalam menginovasikan bahan makanan menjadi barang yang memiliki nilai tambah.
3. Membuka peluang usaha baik skala kecil atau besar dalam produksi sambal aneka rasa dalam kemasan.
4. Menghasilkan variasi olahan sambal dalam bentuk kemasan yang dapat bertahan lama.