

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sambal merupakan makanan pendamping yang digunakan untuk menambah citarasa pada makanan utama. Masyarakat banyak yang menyukai sambal sehingga seringkali disaat makan sambal akan dicampur kedalam makanan utama. Saat ini banyak inovasi sambal baru yang bermunculan dikarenakan beberapa pihak pengusaha sambal yang berlomba-lomba untuk membuat citarasa sambal baru untuk memenuhi permintaan pasar yang semakin meningkat.

Saat ini sambal memiliki banyak varian sesuai dari bahan–bahan yang digunakan, cara pembuatannya, maupun dari tingkat kepedasannya. Salah satu sambal yang cukup diminati saat ini adalah sambal pecel atau disebut juga bumbu pecel. Bumbu pecel merupakan salah satu jenis sambal tradisional yang terbuat dari kacang tanah. Pada awalnya bumbu pecel digunakan sebagai sambal pendamping untuk makanan tradisional jawa yaitu pecel. Pecel sendiri merupakan makanan tradisional khas jawa yang terdiri dari sayuran rebus seperti taoge, kacang panjang, bayam yang nantinya disiram dengan sambal kacang atau yang di sebut bumbu pecel.

Saat ini bumbu pecel sangat diminati di pasaran karena memiliki citarasa yang sesuai dengan masyarakat Indonesia. Pada awalnya bumbu pecel hanya digunakan sebagai pelengkap nasi pecel, tetapi pada saat ini bumbu pecel juga dapat digunakan sebagai campuran makanan lain seperti siomai, sate, ataupun sebagai pendamping makanan ringan seperti gorengan maupun kerupuk. Bumbu pecel merupakan salah satu jenis sambal yang berbahan baku kacang tanah yang kemudian dicampur dengan gula merah, cabai dan bawang putih. Bahan–bahan dari bumbu pecel nantinya akan digiling menjadi halus untuk kemudian dilakukan proses pengemasan.

Pengemasan atau yang biasa disebut pembungkusan merupakan cara untuk melindungi dan mengawetkan produk. Proses pengemasan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan dan melindungi produk yang ingin dijual dari kerusakan. Bumbu pecel ini dikemas dengan plastik *thinwall* dengan berat 150 gram/kemasan.

Bumbu pecel “YUK LIM” yang diproduksi memiliki keunggulan dibanding produk bumbu pecel yang lain yaitu dari segi kemasan yang menggunakan kemasan plastik *thinwall* yang memudahkan dalam penyimpanan bumbu pecel serta memudahkan untuk dibawa kemana saja sebagai oleh-oleh. Kelebihan yang lain dari bumbu pecel “YUK LIM” hanya menggunakan gula dan garam sebagai penyedap rasa alami, serta bumbu pecel “YUK LIM” tidak menggunakan bahan pengawet kimia sehingga lebih aman untuk dikonsumsi.

Agar bisnis ini dapat berjalan dengan lancar maka diperlukan strategi pemasaran yang baik untuk memperkenalkan produk agar dapat dikenal masyarakat. Strategi yang digunakan untuk memperkenalkan produk kepada masyarakat adalah dengan memberikan informasi mengenai produk yang ditawarkan, menjelaskan mengenai keunggulan produk, dan memberikan tester produk kepada calon konsumen. Dengan begitu dibutuhkan juga analisis usaha seperti BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Return Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*) yang bertujuan untuk mengetahui apakah usaha ini layak dijalankan atau tidak.