

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat di era globalisasi ini semakin tertarik untuk berwirausaha, terutama di bidang kuliner termasuk makanan ringan. Gaya hidup masyarakat modern yang semakin sibuk dan dinamis telah mendorong perubahan dalam pola mengkonsumsi makanan. Makanan ringan menjadi pilihan praktis dan cepat untuk mengisi kebutuhan nutrisi harian tanpa mengganggu aktivitas utama. Daging sapi merupakan makanan yang jarang dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya yang mahal padahal memiliki gizi yang tinggi. Menurut Priyambodo dkk. (2024) harga daging sapi di Jawa Timur menunjukkan peningkatan dari tahun ke tahun. Sejak 2017, harga terus mengalami kenaikan secara bertahap dengan lonjakan signifikan terjadi pada periode 2021-2022, di mana harga meningkat dari sekitar Rp 125.000 sampai Rp 135.000 per kilogram. Setelah itu, pada tahun 2023, harga relatif stabil di kisaran Rp 135.000 hingga Rp 140.000. Inovasi produk abon sapi bisa menjadi solusi yang menarik untuk menghadapi harga daging sapi yang terus meningkat.

Menurut SNI 01-3707-1995 abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipress (Agustina dan Anugrah, 2023). Abon memiliki sejumlah keunggulan yang membuatnya menjadi pilihan makanan favorit di berbagai kalangan masyarakat. Produk olahan daging ini memiliki daya tahan yang lama karena proses pengeringan dan pengawetan yang efektif, sehingga cocok untuk disimpan dalam jangka waktu panjang. Selain itu, abon praktis untuk dikonsumsi karena tidak memerlukan proses pemasakan tambahan dan dapat langsung disantap atau digunakan sebagai pelengkap berbagai hidangan. Saat ini, abon tidak hanya dikonsumsi sebagai lauk makan, namun juga sering digunakan sebagai isian beberapa olahan, seperti roti, pastel, lempeng, dan lumpia kering.

Pastel adalah makanan ringan berbentuk setengah lingkaran berisi daging dan sayuran. Jenis pastel tergantung dari isi dan cita rasa bumbunya, bentuk pastel juga dapat disesuaikan menurut selera masing-masing (Navitasari, 2018). Pastel

isi abon sapi merupakan salah satu produk inovasi baru untuk melakukan kegiatan pemasaran dibidang makanan ringan. Masa simpan pastel isi abon sapi lebih tahan lama dibandingkan dengan pastel isi sayuran maupun daging. Prospek dari usaha pastel isi abon sapi ini layak untuk dikembangkan karena produk ini memiliki rasa unik yang diperoleh dari rasa gurih dari abon sapi serta dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan.

Analisis usaha bagi usaha baru sangat diperlukan. Analisis usaha bertujuan untuk mengetahui besarnya modal awal, jumlah produk yang dihasilkan, dan nilai penjualan serta keuntungan yang diterima. Beberapa metode analisis usaha yang akan diterapkan adalah *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C) *Ratio* dan *Return On Investment* (ROI). Berdasarkan analisis usaha dapat ditentukan apakah usaha menguntungkan atau tidak. Selain itu, usaha pastel mini isi abon sapi ini memerlukan suatu perencanaan bauran pemasaran dalam proses pemasaran produk agar produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas mengenai analisis usaha pastel mini isi abon sapi, maka dapat dirumuskan permasalahannya yaitu:

- a. Bagaimana proses produksi pastel mini isi abon sapi di Desa Curah Jeru Barat Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo?
- b. Bagaimana analisis usaha pastel mini isi abon sapi di Desa Curah Jeru Barat Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo?
- c. Bagaimana bauran pemasaran usaha pastel mini isi abon sapi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan dari proposal tugas akhir ini yaitu:

- a. Melakukan proses produksi pastel mini isi abon sapi di Desa Curah Jeru Barat Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo.
- b. Menganalisis usaha pastel mini isi abon sapi di Desa Curah Jeru Barat Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo.

- c. Melakukan bauran pemasaran usaha pastel mini isi abon sapi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan proposal akhir yang akan dilaksanakan maka manfaat yang didapatkan antara lain:

- a. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan baru.
- b. Meningkatkan daya jual pastel mini isi abon sapi di Desa Curah Jeru Barat Kecamatan Panji Kabupaten Situbondo.
- c. Sebagai bahan referensi atau acuan untuk pembuatan tugas akhir di tahun berikutnya.