

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember memiliki potensi besar dalam sektor peternakan dan pertanian yang berdampak besar pada perekonomiannya. Berdasarkan data dari Dinas Peternakan Kabupaten Jember, produksi daging ayam di Kabupaten Jember pada tahun 2022 mencapai 17.669.690 kg, menunjukkan kontribusi yang substansial terhadap pasokan pangan lokal. Selain itu, Jember juga terkenal dengan luas lahan pertanian yang produktif. Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Jember tahun 2022, tanaman cabai rawit yang mencapai 88,77 kw/ha pada tahun 2022. Dari data tersebut terlihat pentingnya sektor peternakan dan pertanian bagi perekonomian Kabupaten Jember serta potensi yang dapat dikembangkan lebih lanjut untuk mendukung kesejahteraan dan pembangunan daerah.

Sektor peternakan dan pertanian memiliki potensi besar dalam mendukung industri kuliner yang semakin berkembang. Tidak hanya menghasilkan komoditas utama seperti cabai dan daging ayam, sektor ini juga berperan dalam penyediaan bahan baku untuk berbagai produk olahan. Di era modern, kuliner menjadi salah satu industri yang sangat digemari oleh masyarakat, dengan berbagai inovasi yang mengikuti tren dan kebutuhan konsumen. Beberapa contoh produk olahan yang semakin populer adalah siomay dan chili oil, yang memanfaatkan hasil pertanian dan peternakan sebagai bahan utamanya. Dengan perkembangan ini, industri kuliner tidak hanya menciptakan variasi rasa yang menarik, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru bagi para pelaku usaha di sektor terkait.

Pada Desa Dawuhanmangli, Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember, terdapat sebuah usaha kuliner yang tengah berkembang pesat, yaitu Bakso Qurtubi. Usaha ini dikenal karena menyajikan berbagai macam olahan bakso dan siomay dengan cita rasa khas yang menggugah selera. Salah satu keunikan dari Bakso Qurtubi adalah penggunaan minyak cabai atau chili oil sebagai pelengkap hidangannya, yang memberikan sensasi pedas dan aroma khas yang semakin memperkaya rasa. Namun, meskipun produk siomay dengan chili oil ini memiliki

potensi besar, perkembangannya masih terhambat oleh kurangnya pengemasan yang menarik. Kemasan yang sederhana dan kurang informatif membuat daya tarik produk ini di pasaran masih rendah. Sebagai usaha meningkatkan minat konsumen dan memperluas jangkauan pasar, diperlukan inovasi dalam desain kemasan yang lebih menarik, fungsional, serta mencantumkan informasi produk yang jelas. Pengemasan yang lebih profesional dapat meningkatkan nilai jual, menarik perhatian pelanggan yang lebih luas, dan membuat produk lebih mudah dikenali di pasaran.

Pemasaran pada pemilik usaha siomay *chili oil* ini menghadapi tantangan dalam pemasaran akibat kemasan produk yang kurang menarik. Saat ini, produk hanya dibungkus dengan plastik sederhana tanpa label, yang membuat produk kurang dikenal pada kalangan masyarakat. Kemasan yang kurang mencolok dapat mengurangi minat konsumen untuk mencoba dan mengenal siomay *chili oil*. Selain itu, kemasan yang sederhana juga membatasi peluang untuk menonjolkan produk serta membatasi daya minat konsumen.

Oleh karena itu, memiliki potensi untuk sangat memengaruhi cara konsumen memandang suatu produk dan membuat penilaian tentang apa yang akan dibeli, kemasan juga merupakan sumber informasi mengenai produk tersebut, karena permintaan pelanggan akan penanganan makanan yang lebih sederhana dan umur simpan yang lebih lama. Pemasaran produk siomay *chili oil* di Kecamatan Sukowono ini diperlukan pengembangan pada bagian kemasan. Dari yang sebelumnya hanya menggunakan kantong kresek plastik untuk pengemasannya, sehingga butuh pengemasan yang baru agar produk siomay *chili oil* ini bisa bersaing dipasaran, sehingga pengemasan meningkatkan kualitas produk dan nilai jual.

Siomay adalah makanan tradisional yang berasal dari Tiongkok khususnya Mongolia dalam yang menjadi salah satu makanan pendamping yang digemari di Indonesia. Siomay memiliki ciri khas rasa dan tekstur yang berbeda dari banyak makanan yang berada di Indonesia. Sehingga berhasil menarik konsumen dari berbagai kalangan dari segala usia. Pada awalnya siomay terbuat dari campuran daging babi dan udang, akan tetapi dengan adanya perkembangan budaya dan

adaptasi yang ada sekarang siomay memiliki banyak varian isian. Siomay memiliki banyak varian dalam isian, ada siomay yang memiliki isian daging sapi, daging ayam, udang, dan sayuran.

Pada perkembangan zaman, masyarakat terus berinovasi di berbagai macam, termasuk dalam dunia kuliner. Termasuk dalam inovasi pada produk siomay, siomay biasanya disajikan dengan cara direbus atau digoreng. Untuk menambah cita rasa dan memberikan sentuhan pelengkap masyarakat menambahkan *chili oil* sebagai pendamping siomay. *Chili oil* memiliki cita rasa pedas dan aromatik sehingga memperkaya rasa siomay. Penambahan *chili oil* ini kreativitas dan inovasi masyarakat dalam mengembangkan resep tradisional agar tetap menarik di tengah perubahan tren kuliner masa kini.

Produk siomay yang digunakan adalah siomay daging ayam. Siomay daging ayam menjadi pilihan karena selain rasanya yang lezat, daging ayam adalah daging yang bisa dikonsumsi banyak kalangan dan mudah didapat dengan harga yang terjangkau. Menurut Badan Pangan Nasional (2023) rata-rata masyarakat Indonesia mendapat asupan kalori dari konsumsi daging ayam/unggas lainnya sekitar 76 kalori/kapita/hari. Angka tersebut setara dengan 3,6% dari total asupan kalori harian masyarakat yang rata-ratanya 2.088 kilokalori/kapita/hari. Di Indonesia daging ayam adalah makanan yang sering dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia masyarakat. Sehingga pemilihan daging ayam memiliki potensi ekonomi yang besar untuk usaha kecil menengah (UMKM).

Pada laporan ini upaya yang dilakukan untuk memperbaiki dan memberikan perubahan pada produk siomay *chili oil* adalah dengan menambahkan kemasan. Karena pada produk siomay *chili oil* di Kecamatan Sukowono ini sebelumnya tidak terdapat kemasan. Sehingga produk siomay ini memiliki waktu kadaluwarsa tidak panjang atau sebentar. Tetapi dengan ditambahkan kemasan pada produk ini diharapkan meningkatkan nilai jual yang bisa menjadi keunggulan dan pembeda dengan produk pesaing, juga meningkatkan kualitas dan masa kadaluwarsa produk. Menggunakan perhitungan BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*), analisis tersebut bertujuan untuk menilai

berbagai faktor seperti nilai jual, modal, total aset dan bauran pemasaran yang mempengaruhi produk pengemasan *frozen food siomay chili oil* ini.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pengemasan *frozen food* siomay di Desa Dawuhanmangli Kecamatan Sukowono Kabupaten Jember?
2. Bagaimana proses analisis usaha *frozen food siomay chili oil* di Desa Dawuhanmangli Kecamatan Sukowono Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran usaha *frozen food siomay chili oil*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dibuat diatas, maka tujuan dari tugas akhir analisis usaha *frozen food siomay chili oil* adalah sebagai berikut:

1. Melakukan proses pengemasan *frozen food siomay chili oil* di Desa Dawuhanmangli Kecamatan Sukowono Kabupaten Jember.
2. Menganalisis usaha pengemasan *Frozen Food Siomay Chili Oil* di Desa Dawuhanmangli Kecamatan Sukowono Kabupaten Jember.
3. Melakukan pemasaran *Frozen Food Siomay Chili Oil* di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, maka berikut adalah manfaat yang diperoleh dari tugas akhir analisis usaha *frozen food siomay chili oil* di Desa Dawuhanmangli, Kecamatan Sukowono, Kabupaten Jember adalah:

1. Memberikan wawasan dan peluang untuk mahasiswa berwirausaha.
2. Menciptakan peluang baru untuk para wirausaha agar dapat memperbesar jangkauan pasar dan meningkatkan kualitas produk.
3. Meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan efisiensi pengelolaan sumber daya pada daerah sekitar.

