

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Jember memiliki potensi besar dalam sektor peternakan dan pertanian. Berdasarkan data dari Dinas Peternakan Kabupaten Jember, produksi hasil daging ayam di Kabupaten Jember pada tahun 2023 mencapai 13.365.157 kg. Salah satu hasil ternak yang melimpah adalah daging ayam. Selain itu, Kabupaten Jember juga terkenal dengan luas lahan panen tanaman cabai rawit yang mencapai 1.693 hektar pada tahun 2023, menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Jember tahun 2024.

Upaya untuk meningkatkan nilai tambah produk daging ayam, diperlukan penanganan yang baik. Mengingat sifat daging ayam yang mudah rusak dan tidak tahan lama, peningkatan kualitas dapat dilakukan melalui perubahan bentuk agar lebih disukai pasar. Contoh bentuk olahan yang diterapkan pada produk ini adalah sate ayam, cireng isi ayam (Cahyanti, 2023), risoles ayam (Hasanah, 2022), serta rengginang ayam (Munir, 2021). Selain itu, penambahan nilai estetika dari segi pengemasan juga dapat meningkatkan nilai jual produk secara signifikan.

Salah satu upaya meningkatkan nilai tambah produk daging ayam yaitu dengan cara mengolah daging ayam menjadi Sate Taichan. Hal ini dilakukan agar produk daging ayam dapat dikonsumsi secara langsung oleh konsumen tanpa membelinya secara mentah dari pasar, dan diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap produk olahan daging ayam.

Daging ayam dan cabai rawit merupakan bahan utama dalam pembuatan Sate Taichan, yang merupakan produk olahan makanan yang digemari oleh masyarakat kebanyakan kalangan muda. Namun, tantangan yang dihadapi oleh produsen dalam membuat produk Sate Taichan adalah fluktuasi harga bahan baku, efisiensi waktu pembuatan produk, dan pemasaran. Pemasaran pada waktu yang tidak tepat dapat menjadi penghambat dalam memperluas jangkauan pasar. Pentingnya inovasi dalam produk dan pengemasan tidak hanya untuk menarik minat konsumen, tetapi untuk menjaga kualitas dan keamanan produk.

Pada saat memulai suatu usaha, penting untuk terlebih dahulu mengidentifikasi kelayakan usaha tersebut guna memastikan potensi keberhasilan dan keberlanjutannya. Hal ini mencakup analisis terhadap berbagai aspek seperti pasar, sumber daya, hingga strategi pengembangan yang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi usaha. Oleh karena itu, diperlukan analisis usaha yang komprehensif untuk mengidentifikasi peluang dan tantangan dalam produksi Sate Taichan, serta menentukan strategi yang efektif untuk meningkatkan kualitas daya saing produk. Pemahaman yang mendalam tentang kondisi dan persaingan pasar, diharapkan usaha produk Sate Taichan di Kelurahan Kranjingan dapat berkembang lebih baik, memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat, dan meningkatkan kesejahteraan para produsen. Tugas Akhir ini akan menjelaskan latar belakang, tujuan, metode, serta langkah-langkah yang akan dilakukan dalam analisis usaha produk Sate Taichan di Kelurahan Kranjingan. Diharapkan hasil analisis ini dapat menjadi acuan bagi para produsen, pemerintah, dan stakeholder terkait untuk bersama-sama mengembangkan usaha produk Sate Taichan yang lebih inovatif, efisien, dan berdaya saing tinggi.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Sate Taichan di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana proses analisis usaha produk Sate Taichan di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran Sate Taichan di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan produksi Sate Taichan di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha produk Sate Taichan di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran Sate Taichan di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Melalui keterlibatan dalam analisis usaha ini, mahasiswa memiliki kesempatan untuk memperoleh berbagai manfaat yang dapat mendukung pengembangan kompetensi mahasiswa, baik secara teori maupun praktik. Proses ini dapat memberikan wawasan terhadap mahasiswa, khususnya dalam industri kuliner seperti Sate Taichan. Berikut adalah beberapa manfaat yang dapat diperoleh mahasiswa:

1. Menambah pemahaman tentang proses produksi Sate Taichan.
2. Memperluas dalam mengidentifikasi potensi keuntungan terkait dengan usaha Sate Taichan.
3. Memberikan panduan dalam merencanakan dan melaksanakan strategi pemasaran yang berhasil untuk usaha Sate Taichan.

Analisis ini tidak hanya bermanfaat bagi produsen dan mahasiswa, tetapi juga memberikan nilai tambah bagi para pembaca. Dengan membaca dan memahami isi analisis ini, pembaca dapat memperoleh wawasan yang bermanfaat terkait peluang usaha di sektor makanan. Beberapa manfaat yang dapat diperoleh pembaca meliputi:

1. Memberikan pengetahuan yang mendalam tentang usaha Sate Taichan.
2. Menyediakan informasi tentang potensi keuntungan dan risiko dalam berbisnis makanan.
3. Memberikan inspirasi dan ide untuk memulai atau mengembangkan usaha di sektor makanan.