

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman kelapa telah sejak ratusan tahun dikenal di seluruh kepulauan Nusantara. Kelapa merupakan salah satu penghasil bahan makanan yang sangat penting dalam kehidupan rakyat Indonesia. Hal ini dapat dilihat dari kenyataan bahwa 75% dari minyak nabati dan 8% dari konsumsi protein bersumber dari kelapa. Selain itu tanaman kelapa merupakan tanaman serba guna, yang keseluruhan bagiannya dapat dimanfaatkan bagi kehidupan manusia dan menghasilkan keuntungan. Oleh karena itu kelapa mempunyai arti yang sangat penting bagi kehidupan dan perekonomian di Indonesia. Kelapa hasil pertanaman rakyat sering mengalami fluktuasi baik jumlah maupun harganya. Pada saat kelapa melimpah, harganya akan mengalami penurunan sampai rendah sekali. Dalam kondisi seperti ini rakyatlah yang mengalami kerugian, sehingga perlu pemanfaatan yang optimal dari buah kelapa agar dapat meningkatkan nilai jual dari buah kelapa. Di samping itu upaya tersebut harus dapat menjamin daya simpan maupun kegunaannya, antara lain adalah diolah menjadi serundeng.

Serundeng adalah makanan khas Indonesia yang sering digunakan sebagai lauk-pauk nasi. Serundeng dibuat dari parutan kelapa yang digoreng hingga kuning kecoklatan dengan bumbu-bumbu seperti cabai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, dan bumbu rempah-rempah lainnya. Serundeng memiliki rasa yang gurih, sehingga dapat dikombinasikan dengan berbagai jenis varian rasa pedas maupun manis. Serundeng yang berasal dari kelapa, selain memiliki rasa yang enak, memiliki berbagai kandungan yang sangat penting untuk tubuh manusia seperti protein dan lemak. Melihat kebutuhan pasar, maka serundeng kian dikembangkan mulai dari varian bahan pengisi seperti udang dan daging sampai pada pengemasan dengan cara yang bagus, meskipun pada dasarnya serundeng memiliki umur simpan cukup lama. Serundeng dengan varian bahan pengisi menggunakan daging ayam ini adalah salah satu bentuk inovasi baru yang dikembangkan dengan menggunakan bahan baku kelapa serta tambahan varian isi daging ayam di dalamnya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan serundeng isi daging ayam?
2. Bagaimana proses pemasaran yang digunakan untuk memasarkan produk serundeng isi daging ayam?
3. Bagaimana kelayakan usaha serundeng isi daging ayam berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka tujuan pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan serundeng isi daging ayam.
2. Mengetahui proses pemasaran yang digunakan untuk memasarkan produk serundeng isi daging ayam.
3. Mengetahui kelayakan usaha serundeng isi daging ayam.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan sebagai tambahan wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam terjun kedunia wirausaha.
2. Mahasiswa dapat belajar berwirausaha dan mendapat pengetahuan tentang analisa usaha serundeng ayam.
3. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas yang inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.