

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tren kesehatan olahan pangan saat ini menunjukkan minat masyarakat yang meningkat terhadap produk kuliner lezat, khususnya aman dan juga berkualitas serta bermanfaat bagi kesehatan (Purwanto, 2025). Kesadaran konsumen terhadap pentingnya mengonsumsi makanan dengan kandungan bahan alami, bebas dari bahan tambahan yang berbahaya, serta melalui proses pengolahan yang aman semakin berkembang. Bumbu merupakan salah satu komponen penting dalam dunia kuliner khususnya di Indonesia karena memberikan cita rasa yang kaya dan khas serta menambah nilai gizi karena terbuat dari campuran rempah. Produk bumbu dengan cita rasa yang otentik dengan keamanan pangan dan standar kualitas yang baik memiliki peluang besar untuk diterima pasar.

Desa Kranjingan, Kecamatan Sumbersari, memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk olahan sehat dari rempah yang dapat langsung dikonsumsi. Salah satunya adalah melalui pemanfaatan bahan-bahan tradisional yang dapat meningkatkan nafsu makan. Bumbu Bebek Ireng, yang saat ini lebih dikenal dan tersedia di Surabaya, merupakan salah satu produk berbahan alami yang telah terbukti efektif dalam meningkatkan nafsu makan. Bumbu ini terbuat dari rempah-rempah pilihan yang tidak hanya menambah cita rasa makanan, tetapi juga memiliki manfaat kesehatan. Negara agraris merupakan julukan bagi masyarakat Indonesia karena sebagian besar penduduknya bekerja di sektor pertanian (SKRI, 2022). Kondisi tersebut mempermudah ketersediaan bahan baku untuk pembuatan Bumbu Bebek Ireng, khususnya di wilayah Jember, mengingat mayoritas penduduknya bermata pencaharian sebagai petani dan buruh tani sebesar 19,88% dari total 2,5 juta penduduk (BPS, 2021).

Melihat potensi tersebut, perlu adanya upaya untuk mengembangkan dan memproduksi Bumbu Bebek Ireng di Kecamatan Sumbersari. Pemanfaatan sumber daya lokal, diharapkan dapat menciptakan peluang pasar karena produk ini jarang ditemukan pada wilayah Jember. Produksi bumbu bebek ireng di Jember juga dapat mengurangi ketergantungan pada pasokan dari Surabaya, sekaligus membuka

peluang ekonomi baru bagi masyarakat setempat. Laporan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata dalam upaya pengolahan pangan melalui pendekatan berbasis potensi lokal untuk memperkuat ekonomi lokal.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana proses produksi Bumbu Bebek Ireng di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha produk Bumbu Bebek Ireng di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk Bumbu Bebek Ireng?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka tujuan yang akan dicapai sebagai berikut.

1. Dapat melakukan proses produksi Bumbu Bebek Ireng di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha produk Bumbu Bebek Ireng di Kecamatan Summersari Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran Bumbu Bebek Ireng.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan laporan tugas akhir ini sebagai berikut.

1. Menumbuhkan jiwa berwirausaha bagi mahasiswa untuk mendapat laba dari usaha bumbu bebek ireng.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan bagi wirausahawan dalam mengembangkan usahanya.
3. Memotivasi pembaca untuk memiliki jiwa seorang wirausahawan, terutama dalam bidang olahan pangan.

4. Sebagai sumber literatur tugas akhir untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya Program Studi D-3 Manajemen Agribisnis yang mengambil tema tugas akhir sejenis.