

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Pecel adalah makanan yang menggunakan bumbu sambal kacang sebagai bahan utamanya dan dicampur dengan aneka jenis sayuran. Asal kata dan daerah pecel belum diketahui secara pasti, tetapi dalam bahasa jawa, pecel dapat diartikan sebagai tumbuk atau dihancurkan dengan cara ditumbuk. Pecel diperkirakan berasal dari ponorogo, Jawa Timur karena bumbu sambal kacang yang digunakan dalam campuran pecel mirip dengan yang digunakan sebagai bumbu sate ponorogo. Makanan ini juga mirip dengan gado – gado yang dibedakan dengan campuran bahan dan tekstur bumbunya. Pecel merupakan makanan yang terdiri dari sayur yang direbus dan lauk yang dihidangkan dengan alas yang berbeda seperti piring lidi yang disebut ingke, pincuk, atau tampah bambu sesuai ciri khas kota asal pecel. Sayuran yang dihidangkan antara lain kacang panjang, taoge, mentimun, daun singkong dan daun kemangi serta sayuran – sayuran lainnya yang cocok untuk digunakan sebagai bahan pecel. Sedangkan bumbu sambal kacang yang disiramkan di atas pecel disebut sambal pecel yang terbuat dari campuran kencur, gula merah, garam, cabai, combrang, daun jeruk purut dan kacang tanah sangrai yang dicampur, ditumbuk, atau diulek.

Sambal pecel cukup banyak dijual di berbagai tempat baik pasar tradisional maupun supermarket – supermarket. Dari sekian jenis pecel atau sambal pecel yang ada , pecel racikan tradisional dari Madiun di kenal memiliki cita rasa tersendiri karena rasanya yang sedap dan mantap. Salah satu keluarga pembuat sambal pecel paling enak di Madiun adalah keluarga Ny. Roesmadji yang diberi logo dan merek Jeruk Perut. Pembuatan sambal tersebut masih mempertahankan cara – cara tradisional mulai dari penggorengan, peracikan, sampai pengemasan. Usaha pembuatan sambal ini di mulai sejak tahun 1985. Dalam sehari, usaha tersebut menghasilkan 10 – 20 kilogram sambal pecel yang dikemas dalam plastik seperempat kilogram dengan harga murah meriah Rp 6.500. ada empat jenis sambal yaitu rasa biasa (tidak pedas), sedang, dan pedas

serta sambal kacang untuk gado – gado. Omset per-harinya usaha tersebut sekitar 2,6 juta.(wordpress.2015)

Usaha sambal pecel kemasan ini merupakan suatu usaha yang cukup menjanjikan bila ditekuni dengan benar, karena masyarakat saat ini sangat menyukai produk - produk yang instan baik di daerah pedesaan maupun di perkotaan. Di daerah saya , jarang sekali di jumpai usaha sambal pecel kemasan, umumnya mereka hanya membuka usaha warung pecel. Oleh karna itu saya mempunyai gagasan untuk membuat usaha sambal pecel kemasan yang nantinya akan di kemas dengan plastik beserta logo dan merek yang saya buat. Terget pasar pemasaran sambal pecel ini yaitu toko kelontong, pasar, warung makan dan di daerah perumahan. Usaha sambal pecel ini akan dipertimbangkan dengan studi kelayakan usaha yang menggunakan metode analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

Berdasarkan hasil dari usaha yang pernah ada, rencana usaha sambal pecel kemasan ini merupakan suatu kajian usaha yang mempunyai keuntungan menjanjikan bila dilakukan. oleh karena itu, saya mengambil topik dalam pembuatan tugas akhir saya dengan judul “ Analisis Usaha Sambal Pecel Kemasan di Desa Kebunrejo Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi “.

## 1.1 Rumusan Masalah

Permasalahan umum yang dihadapi adalah :

- a. Bagaimana cara membuat sambel pecel kemasan yang berkualitas?
- b. Bagaimana cara membuat usaha sambal pecel kemasan ini agar dikenal oleh masyarakat?
- c. Bagaimana system pemasaran yang sesuai?
- d. Bagaimana studi kelayakan analisis usaha sambal pecel kemasan ini dengan menggunakan metode BEP, R/C Ratio dan ROI?

## **1.2 Tujuan**

- a. Mengetahui cara membuat sambel pecel yang berkualitas
- b. Mengidentifikasi selera masyarakat terhadap penggunaan sambal pecel sebagai bahan utama dalam pembuatan pecel.
- c. Mengetahui sistem pemasaran dan segmen pasar sambel pecel.
- d. Menganalisis kelayakan usaha sambal pecel dengan menggunakan metode BEP, R/C Ratio, dan ROI.

## **1.3 Manfaat**

- a. Dapat membuat sambel pecel yang berkualitas
- b. Dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan dalam berwirausaha
- c. Menjadikan hidup mandiri dan siap dalam dunia kerja.
- d. Memperluas wawasan dalam mempelajari sikap konsumen terhadap adanya produk baru.