

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sate merupakan salah satu makanan khas Indonesia terutama di Jawa Timur, terbukti dengan mudahnya menjumpai sate pada rumah makan atau penjual keliling baik di pelosok desa maupun di perkotaan. Sate biasanya terbuat dari bahan baku daging kambing, daging ayam, ikan, kerang, dsb yang dipotong kecil-kecil dan dijadikan satu dengan menggunakan tusuk sate, sate selanjutnya dibakar diatas arang dan disajikan dengan bumbu kacang.

Tusuk sate yang terbuat dari bambu memiliki bentuk yang berbeda-beda disesuaikan dengan bahan baku sate yang digunakan. Tusuk sate kambing terbuat dari potongan bambu yang dicacah dengan panjang 20 cm dan diameter 4 mm, hasil bambu yang dicacah selanjutnya diruncingkan pada bagian atas tusuk sate kambing untuk mempermudah dalam menusuk daging saat disatukan, penyerutan pada tusuk sate kambing dilakukan untuk menghilangkan bagian tusuk sate kambing yang tajam pada keempat sisinya, penjemuran dan penghalusan tusuk sate kambing dilakukan untuk menjaga kulit tusuk sate kambing agar tidak mudah menjamur. Penjemuran dan penghalusan tusuk sate kambing biasanya dilakukan langsung diatas tanah atau dipinggir jalan raya, mengingat tusuk sate kambing merupakan alat yang bersentuhan langsung dengan makanan, maka kebersihan perlu diperhatikan karena berkaitan dengan kesehatan tubuh manusia.

Desa Kemirisewu Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan merupakan daerah dengan sebagian besar penduduknya berprofesi sebagai pengrajin tusuk sate kambing secara tradisional. Tusuk sate yang dihasilkan dijual dalam bentuk ikatan (jawa :untingan) tanpa ada perhitungan berat atau satuan yang ditetapkan. Tampilan tusuk sate yang sederhana tanpa ada pengemasan terkadang menjadi penyebab daya tarik konsumen rendah serta memiliki harga jual yang rendah pula. Kemasan pada tusuk sate berfungsi sebagai wadah produk agar terhindar dari debu dan kotoran dalam penyimpanannya, selain itu berfungsi juga sebagai alat untuk meningkatkan daya tarik konsumen dengan memberikan desain dan

informasi yang menarik, serta dapat meningkatkan harga jual tusuk sate kambing.

Tusuk sate yang dikemas dengan desain yang menarik merupakan sebuah inovasi yang tepat disaat kemajuan teknologi yang canggih dapat dimanfaatkan dengan baik, serta terjaganya kebersihan pada tusuk sate dapat meningkatkan penjualan produk yang berdampak pada pendapatan dan kesejahteraan masyarakat sekitar sebagai pengrajin tusuk sate. Untuk mengetahui tingkat kelayakan usaha pengemasan tusuk sate, perlu dilakukan suatu analisis usaha yang tepat. Selain itu, strategi pemasaran yang digunakan harus tepat sasaran agar penjualan produk tersebut dapat terus konsisten dan semakin meningkat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka dapat dirumuskan masalah, antara lain:

1. Bagaimana proses pengemasan Tusuk Sate Kambing “BnT” di Desa Kemirisewu Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan?
2. Bagaimana kelayakan usaha pengemasan Tusuk Sate Kambing “BnT” di Desa Kemirisewu Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan?
3. Bagaimana proses pemasaran Tusuk Sate Kambing “BnT” di Desa Kemirisewu Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pembuatan proposal ini adalah:

1. Dapat melakukan proses pengemasan Tusuk Sate Kambing “BnT” di Desa Kemirisewu Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan.
2. Dapat menghitung kelayakan usaha pengemasan Tusuk Sate Kambing “BnT” di Desa Kemirisewu Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan.
3. Dapat melakukan proses pemasaran Tusuk Sate Kambing “BnT” di Desa Kemirisewu Kecamatan Pandaan Kabupaten Pasuruan.

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat pembuatan proposal ini adalah :

1. Sebagai sumber informasi bagi pelaku usaha yang sejenis.
2. Sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Memberikan pandangan berwirausaha bagi masyarakat, sehingga dapat memiliki keterampilan untuk menciptakan lapangan kerja sendiri.