

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Probolinggo memiliki potensi signifikan dalam sektor peternakan, seperti ternak unggas. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Probolinggo (2024), jumlah produksi ayam pedaging mencapai 8.648.819 kg dan kebutuhan konsumsi masyarakat yaitu kurang lebih sebanyak 4.724.200 kg pada tahun 2024. Volume produksi ini menunjukkan adanya ketersediaan bahan baku berupa daging ayam di wilayah Probolinggo dapat dimanfaatkan untuk pengembangan usaha di bidang pangan olahan.

Daging ayam merupakan salah satu bahan pangan hewani yang dikonsumsi oleh masyarakat, termasuk di wilayah Probolinggo. Ketersediaan produksi daging ayam di Probolinggo telah melebihi tingkat konsumsi menunjukkan bahwa ketersediaan daging ayam telah mencukupi. Daging ayam juga memiliki karakteristik tekstur yang lunak dan rasa yang netral, sehingga cocok untuk diolah menjadi berbagai jenis makanan. Menurut Rahmawati (2022), daging ayam merupakan salah satu bahan olahan yang paling fleksibel dan memiliki daya saing tinggi di pasar kuliner lokal. Kemudahan dalam pengolahan dan ketersediaan yang melimpah menjadikan daging ayam sebagai bahan dasar favorit dalam berbagai produk kuliner, baik untuk konsumsi rumah tangga maupun untuk kebutuhan usaha makanan siap saji.

Menurut Heryanto (2020), makanan cepat saji merupakan makanan yang sudah diproses sebelumnya, sehingga hanya membutuhkan sedikit waktu untuk disiapkan sebelum dikonsumsi. Salah satu makanan cepat saji yaitu dimsum. Dimsum merupakan jenis makanan cepat saji yang berasal dari kawasan Guangdong, Tiongkok Selatan. Isian yang umum digunakan meliputi daging ayam, udang, ikan, sayuran, bahkan kombinasi keju dan jamur dalam versi modern. Dimsum yang biasanya dikukus kini dikreasikan dengan teknik pembakaran setelah diberi olesan bumbu, sehingga menghasilkan cita rasa yang lebih kuat dan tampilan yang lebih menarik. Oleh karena itu, dimsum bakar dapat dijadikan ide usaha di daerah Probolinggo.

Laporan akhir ini menyajikan proses produksi dimsum, yang dikembangkan dengan pendekatan kewirausahaan. Penekanan dari laporan ini mencakup aspek kelayakan usaha yaitu *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C ratio), dan *Return On Investment* (ROI). Selain itu laporan ini juga menganalisis strategi pemasaran yang efektif untuk mendukung keberhasilan usaha dimsum.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi dimsum bakar “Juara” di Desa Sumberlele Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha dimsum bakar “Juara” di Desa Sumberlele Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana proses pemasaran dimsum bakar “Juara” di Desa Sumberlele Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi dimsum bakar “Juara” di Desa Sumberlele Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha dimsum bakar “Juara” di Desa Sumberlele Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo.
3. Dapat melakukan proses pemasaran dimsum bakar “Juara” di Desa Sumberlele Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diperoleh dalam tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Membangkitkan semangat kewirausahaan dengan tujuan memperoleh manfaat

ekonomi dari produk dimsum bakar “Juara”.

2. Dapat dijadikan sebagai sumber informasi dan pengetahuan tentang proses produksi, analisis usaha dan strategi pemasaran dimsum bakar “Juara”.
3. Dapat dijadikan sebagai sumber referensi bagi mahasiswa yang melaksanakan tugas akhir dengan tema serupa.