

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pada kondisi pandemik virus corona atau COVID-19 yang saat ini telah mewabah di seluruh dunia termasuk Indonesia tentunya mempengaruhi segala sektor lini kehidupan, salah satunya yaitu pada sektor ketahanan pangan. Hal ini diakibatkan karena banyak negara yang sudah membatasi atau bahkan menghentikan aktivitas ekspor bahan pangannya untuk memenuhi kebutuhan stok pangan dalam negerinya. Dibutuhkan solusi untuk tetap menjaga stabilitas ketahanan dan kebutuhan pangan agar asupan nutrisi masyarakat tetap terpenuhi ditengah keadaan pandemi sekarang ini.

Produk olahan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi, memiliki cita rasa yang enak dan memiliki umur simpan yang cukup lama serta harganya yang terjangkau sangat dibutuhkan oleh masyarakat di tengah kondisi pandemi saat ini. Mengingat anjuran dari pemerintah untuk mengurangi aktivitas di luar rumah. Salah satu produk olahan yang dapat dijadikan alternatif yaitu telur asin.

Telur asin merupakan salah satu produk olahan yang digemari oleh masyarakat karena penyajiannya yang praktis, memiliki cita rasa yang enak dan bergizi tinggi serta dapat dijadikan sumber pengganti protein ayam ataupun daging dan dapat diperoleh dengan harga terjangkau berkisar antara Rp 2.500 – Rp 3.000 per butir. Telur asin adalah telur yang diolah dalam keadaan utuh, dimana kandungan garam dapat menghambat perkembangan mikroorganisme dan sekaligus memberikan aroma khas, sehingga telur dapat bertahan dalam waktu yang relatif lama (Wasito dan Rohaeni, 1994) dalam (Hasrah, 2017). Oleh sebab itu produk ini dapat dijadikan sebagai alternatif solusi untuk persediaan bahan pangan di rumah.

Sejauh ini produk telur asin yang beredar di pasaran khususnya di Kabupaten Lumajang hanya terdapat rasa asin atau original dan masih belum banyak produsen telur asin yang mencoba varian rasa baru pada telur asin. Hal ini menjadi sebuah potensi sehingga dibutuhkan sentuhan inovasi dalam pengolahan telur asin rasa baru yang belum banyak dijumpai masyarakat dengan tujuan agar

telur asin tersebut memiliki harga jual yang lebih tinggi dan dapat bersaing dengan jenis pangan lauk-pauk lainnya, yaitu telur asin dengan rasa bawang putih.

Penambahan bawang putih pada pembuatan telur asin ini akan memberikan cita rasa gurih dan aroma khas bawang putih. Hal ini juga merupakan salah satu upaya penganeekaragaman cita rasa pada telur asin yang memungkinkan bertambahnya peminat telur asin serta berpotensi sebagai peluang usaha pedagang telur asin.

Berdasarkan uraian diatas, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk memberikan varian rasa bawang putih pada telur asin yang memiliki cita rasa dan aroma khas bawang putih dan bernilai gizi tinggi serta bermanfaat bagi masyarakat. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nilai ekonomis dan menambah keberagaman produk olahan dari telur.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi Telur Asin Rasa Bawang Putih yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana sifat organoleptik Telur Asin Rasa Bawang Putih ?
3. Bagaimana menganalisa usaha untuk pemasaran Telur Asin Rasa Bawang Putih ?
4. Bagaimana strategi pemasaran produk Telur Asin Rasa Bawang Putih ?

## **1.3 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi Telur Asin Rasa Bawang Putih.
2. Meningkatkan minat konsumen terhadap produk Telur Asin Rasa Bawang Putih.
3. Mendapatkan kelayakan usaha produksi Telur Asin Rasa Bawang Putih.
4. Mengetahui strategi yang cocok untuk memasarkan produk Telur Asin Rasa Bawang Putih.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Memberikan varian rasa baru terhadap produk telur asin.
2. Meningkatkan nilai ekonomis atau harga jual telur asin.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi telur asin rasa bawang putih.