

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pentol merupakan salah satu produk olahan daging khas Indonesia, yang banyak digemari oleh semua lapisan masyarakat dan mempunyai nilai gizi yang tinggi karena kaya akan protein hewani. Umumnya pentol terbuat dari daging sapi. Tetapi, bahan baku pembuatan pentol dapat berasal dari berbagai jenis daging dari hewan ternak, seperti daging ayam.

Daging yang dibutuhkan untuk bahan baku utama adalah daging ayam dari ternak yang sehat untuk menghasilkan pentol yang sehat dan berkualitas baik. Daging yang dipilih adalah daging yang rendah kandungan lemaknya. Selain itu, perlu dipilih bagian daging yang kandungan kolesterol dan asam lemak transnya rendah.

Pentol yang sering dikonsumsi oleh masyarakat adalah pentol dari bahan daging sapi, udang, ikan, dan ayam. Pentol yang umum diolah dan dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah pentol dari jenis ayam pedaging, untuk menghasilkan pentol daging ayam yang sehat perlu memilih daging ayam yang sesuai yaitu menggunakan bagian dada dan menghindari bagian paha atas dan bawah. Hal ini karena paha atas dan bawah merupakan daging gelap pada ayam yang mengandung lemak jenuh dan kolesterol lebih tinggi daripada daging putihnya, yaitu daging dada. (Singgih Wibowo 2014)

Upaya untuk menaikkan nilai ekonomis dari produksi pentol, terdapat inovasi baru yaitu berbagai macam varian warna. Usaha pentol ini diharapkan mampu berkembang dengan tujuan utama memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru serta tetap mempertahankan kualitas rasa guna mempertahankan kepercayaan konsumen, maka dari itu diperlukan suatu analisis kelayakan usaha agar dapat mengetahui apakah usaha ini layak atau tidak diusahakan.

Penambahan berbagai warna pada pentol diharap akan menjadi cara baru dan daya tarik serta ciri khas dari produk pentol pelangi dan juga sebagai alternatif upaya peningkatan nilai jual dan bisnis kreatif yang dapat dikembangkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian data dari latar belakang dalam usaha pentol pelangi maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain:

1. Bagaimana proses produksi Pentol Pelangi di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Pentol Pelangi di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran usaha Pentol Pelangi di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksana tugas akhir ini sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun antara lain:

1. Dapat melakukan proses produksi Pentol Pelangi di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan dan menganalisis kelayakan usaha Pentol Pelangi di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat memasarkan usaha Pentol Pelangi di Desa Wirolegi Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan tentang usaha Pentol Pelangi.
2. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi adek tingkat yang akan melakukan pengerjaan tugas akhir.