

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sosis yaitu produk makanan olahan yang terbuat dari campuran daging halus dan tepung dengan penambahan bumbu yang dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan sosis terdiri dari dua yaitu, bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utamanya yaitu daging, sedangkan bahan tambahannya yaitu tepung dan bumbu. Daging yang biasa digunakan dalam pembuatan sosis adalah daging sapi, kambing, dan ayam, namun pada saat ini terdapat inovasi baru yaitu mengganti daging dengan tempe. Tempe yaitu makan hasil olahan dari biji kedelai yang difermentasi dengan kapang *Rhizopus* sp.

Sosis tempe yaitu hasil olahan pangan yang menjadikan tempe sebagai bahan utama dalam pembuatan sosis yang menggantikan daging, tanpa mengurangi rasa khas yang dimiliki oleh tempe itu sendiri. Tempe sangat cocok digunakan sebagai bahan utama karena tempe dapat memenuhi kebutuhan protein bagi tubuh manusia yang relatif murah, mudah, dan praktis, selain itu tempe juga sangat diminati oleh masyarakat. Sosis tempe ini disajikan dalam bentuk beku atau biasa disebut *frozen food*. *Frozen food* merupakan salah satu olahan makanan instan yang dibekukan dengan masa simpan yang lama dan memberikan kemudahan dalam penyajiannya.

Gaya hidup yang praktis saat ini sangat mempengaruhi kebiasaan makan seseorang, dimana masyarakat saat ini menyukai makanan instan. Sosis tempe merupakan salah satu solusi yang tepat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang menyukai kepraktisan dan kemudahan.

Makanan instan saat ini sangat diminati oleh masyarakat salah satunya di wilayah Kabupaten Gresik. Dapat dilihat pada Tabel 1.1 yang menunjukkan peningkatan konsumsi makanan dan minuman jadi di Kabupaten Gresik (Lampiran 1, halaman 25).

Konsumsi makanan jadi yang semakin meningkat pada Tabel 1.1 tersebut, menunjukkan bahwa masyarakat di wilayah Kabupaten Gresik menyukai kepraktisan dan kemudahan dalam mengonsumsi makanan, sehingga memberikan peluang kepada pengusaha yang bergerak dibidang makanan instan. Sosis tempe merupakan salah satu makanan instan beku (*frozen food*) yang belum banyak diketahui dan diminati oleh masyarakat. Kondisi ini menarik untuk diamati dan dianalisis, apakah usaha ini layak dan menguntungkan untuk dijadikan suatu usaha yang menjanjikan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi sosis tempe di Desa Pantenan Kecamatan Panceng Kabupaten Gresik?
2. Bagaimana analisis usaha sosis tempe di Desa Pantenan Kecamatan Panceng Kabupaten Gresik?
3. Bagaimana strategi pemasaran sosis tempe di Desa Pantenan Kecamatan Panceng Kabupaten Gresik?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi sosis tempe di Desa Pantenan Kecamatan Panceng Kabupaten Gresik.
2. Menganalisis kelayakan usaha sosis tempe di Desa Pantenan Kecamatan Pancenugu Kabupaten Gresik.
3. Dapat menentukan strategi pemasaran yang tepat untuk memasarkan produk sosis tempe.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan sebelumnya, maka manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Sebagai bahan informasi tentang proses produksi sosis tempe untuk pengembangan usaha dalam bidang pangan.
2. Sebagai bahan informasi untuk menambah wawasan dan pengetahuan kepada mahasiswa dan masyarakat mengenai pandangan berwirausaha.
3. Sebagai bahan informasi untuk meningkatkan kreatifitas dalam pengembangan produk yang sudah ada.