

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dendeng merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang berasal dari Sumatra Barat. Dendeng umumnya terbuat dari daging sapi yang digiling atau diiris tipis, kemudian dicampur dengan bumbu-bumbu dan dilakukan pengeringan hingga kadar air tertentu. Dendeng memiliki cita rasa yang khas, yaitu manis agak asam dan warna yang gelap akibat kadar gulanya yang cukup tinggi (adanya reaksi pencoklatan antara gula dengan protein daging). Dendeng termasuk produk makanan dengan kelembaban sedang atau lebih dikenal dengan produk makanan setengah basah (*intermediate moisture food* atau IMF), yaitu suatu makanan yang mempunyai kadar air antara 20-40% dengan aw antara 0,6-0,8, bersifat plastis dan tidak kering (Purnomo, 1995). Proses pembuatan dendeng menggunakan penambahan gula yang bertujuan untuk pengawetan dan memberikan citarasa tertentu pada daging (Evanuarini dan Huda, 2011).

Produk dendeng mudah ditemui pada seluruh daerah di Indonesia. Masyarakat Indonesia mengembangkan berbagai macam produk olahan dendeng seiring dengan berjalannya waktu, seperti dendeng giling sapi, dendeng balado atau dendeng ragi. Adanya inovasi produk dendeng bertujuan agar dapat menarik minat konsumen. Salah satu produk inovasi dendeng lainnya adalah sambal goreng dendeng.

Sambal goreng dendeng merupakan produk pengembangan lebih lanjut dari dendeng, yaitu dendeng yang dicampur dengan cabai dan bumbu-bumbu lain untuk kemudian dilakukan penggorengan. Sambal goreng dendeng memiliki keunggulan yaitu memberikan rasa pedas pada

dendeng, tekstur lebih renyah dan aroma lebih kuat. Adanya pemanfaatan dendeng sebagai produk sambal goreng dendeng dapat meningkatkan nilai ekonomis dari dendeng, yaitu harga jual dendeng tidak terlalu tinggi, sehingga dapat dijangkau oleh seluruh kalangan masyarakat. Penambahan sambal goreng dalam produk dendeng dapat menekan biaya produksi dendeng dengan menambahkan bahan lain yang lebih murah, sehingga dapat diperoleh keuntungan yang lebih besar. Harga dendeng per 100 gram yang dijual di pasaran adalah Rp52.000,00 per 100 gram, sedangkan jika dibuat menjadi sambal goreng dendeng dapat dijual dengan harga Rp37.500,00 per 100 gram.

Kapasitas produksi sambal goreng dendeng dalam perencanaan unit pengolahan ini sebesar 20 kg per minggu. Penentuan kapasitas produksi tersebut ditentukan oleh besarnya modal investasi yang digunakan untuk pendirian pabrik. Proses produksi dengan kapasitas 20 kg dapat memaksimalkan kinerja tenaga kerja, waktu dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi. Produksi dilakukan di Surabaya, Jawa Timur dengan model tata letak produk. Pemasaran produk sambal goreng dendeng ini dilakukan dengan sistem penawaran secara *word of mouth* secara langsung maupun melalui media sosial dan dititipkan pada toko/depot untuk dijual.

Produk sambal goreng dendeng diberi label “SARENA” yang merupakan singkatan dari “Sambal Goreng Enak”. Produk sambal goreng dendeng “SARENA” ini memiliki kelebihan yaitu memiliki cita rasa pedas yang umumnya disukai oleh masyarakat Indonesia. Penambahan sambal goreng pada produk dendeng juga dapat menekan biaya produksi, sehingga harga jual produk dapat lebih rendah, sehingga lebih diminati konsumen. Produk sambal goreng dendeng “SARENA” juga telah memiliki izin PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga), sehingga lebih terjamin dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Menurut Basuki dkk. (2010), kemasan produk yang disimpan dapat dikendalikan dengan menggunakan kemasan yang beraneka ragam jenisnya dan perlindungan yang diberikan ditentukan oleh sifat bahan dan jenis konstruksinya. Kemasan yang digunakan untuk mengemas produk sambal goreng dendeng “SARENA” adalah wadah plastik PP (Poli Propilen). Plastik jenis PP memiliki sifat lebih kuat dan ringan dengan daya tembus uap yang rendah, ketahanan yang baik terhadap lemak, stabil terhadap suhu tinggi dan cukup mengkilap (Winarno dan Jennie, 1982). Kemasan wadah plastik tersebut bersifat transparan, sehingga dapat memudahkan konsumen untuk melihat produk secara langsung.

1.2. Tujuan

Tujuan perencanaan unit pengolahan ini adalah:

- a. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha sambal goreng dendeng.
- b. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
- c. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha sambal goreng dendeng.