

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perekonomian yang maju menyebabkan perubahan pola hidup masyarakat, salah satu diantaranya adalah meningkatnya permintaan produk-produk makanan yang berkualitas tinggi, tahan lama dan siap saji. Perubahan perilaku masyarakat terutama masyarakat menengah ke atas ini disebabkan karena meningkatnya pendapatan, tingkat kesibukan yang tinggi, serta pesatnya perkembangan industri pariwisata di Indonesia. Adanya fenomena di atas dan didukung potensi sumber daya alam dan manusia yang besar membuat para ahli pangan mengembangkan metode yang tepat untuk menjawab tantangan tersebut. Salah satunya adalah dengan pengalengan bahan pangan.

Pengalengan merupakan usaha pengawetan bahan pangan dalam wadah yang tertutup rapat (hermetis) dan disterilkan melalui proses pemanasan (Muchtadi, 1989; Winarno, 1994). Prinsip pengalengan adalah pengemasan suatu bahan pangan dalam wadah kaleng yang tertutup rapat sehingga mikroorganisme perusak dan udara tidak dapat masuk ke dalamnya. Selain itu, proses pengalengan dimaksudkan untuk memperpanjang umur simpan, mempertahankan nilai gizi, memudahkan pemasaran dan distribusi, serta meningkatkan nilai ekonomis (Sahutu, 1994).

Salah satu jenis makanan tradisional Indonesia yang sudah terkenal di masyarakat dan sering disajikan sebagai salah satu menu sehari-hari adalah kare. Kare dibuat dari daging untuk meningkatkan palatabilitas dan sekaligus bertujuan

untuk penganekaragaman pengolahan pangan. Pembuatan kare daging yang dikemas dalam kaleng akan menambah jenis produk pengolahan pangan yang telah ada selama ini. Manfaat yang diperoleh dengan pendirian pabrik pengalengan kare daging antara lain adalah memenuhi kebutuhan konsumen yang menyukai menu kare daging, membuka lapangan pekerjaan baru, dan meningkatkan pendapatan pemerintah melalui pajak.

Prospek produk makanan kaleng dalam hal ini kare daging kaleng di pasaran cukup cerah, karena dewasa ini masyarakat menuju kepada pola hidup praktis, sehingga permintaan akan produk-produk makanan siap saji dan umur simpan panjang semakin meningkat.

Untuk mendirikan suatu pabrik, analisis ekonomi merupakan faktor utama yang perlu dipertimbangkan agar kelangsungan dan perkembangan pabrik tetap terjaga. Tanpa melalui analisis ekonomi, usaha yang akan ditangani sulit untuk diduga akankah mendatangkan keuntungan atau sebaliknya mengalami kerugian. Melalui analisis ekonomi dapat ditentukan biaya-biaya yang harus dikeluarkan seperti biaya produksi total dan jumlah pemasukan dari hasil penjualan untuk menghitung keuntungan yang diperoleh atau kerugian yang dialami, serta dapat menentukan harga jual agar produk mampu bersaing dipasaran.

Pabrik pengalengan kare daging direncanakan akan dibangun didaerah Tandes Surabaya. Dasar pemilihan lokasi pabrik ini adalah dengan pertimbangan lokasi sumber bahan baku, lokasi pasar, sumber tenaga listrik dan bahan bakar, persediaan air, transportasi, tenaga kerja serta lingkungan disekitar pabrik.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penulisan makalah ini adalah membuat perencanaan pabrik pengalengan kare daging dengan desain proses yang baik, penentuan lokasi pabrik yang tepat dan melakukan analisis ekonomi sehingga dapat diketahui laba rugi serta kelayakan pendirian pabrik pengalengan kare daging dengan kapasitas produksi 10.000 kaleng / hari (@ netto 250 g) dengan perincian produk 150 g daging dan 100 g kuah kare.

## **1.3 Tinjauan Pustaka**

Daging didefinisikan sebagai otot hewan yang melekat pada kerangka kecuali urat daging bagian bibir, hidung dan telinga yang berasal dari hewan yang sehat sewaktu dipotong. Daging merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena luasnya kemungkinan dalam pengolahannya. Protein hewani pada umumnya mengandung asam amino esensial yang lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati yang berasal dari sereal dan biji-bijian, sehingga protein daging sangat baik digunakan untuk usaha perbaikan gizi.

Konsumsi daging di Indonesia sangat besar, hal ini menunjukkan bahwa masyarakat mempunyai kesadaran untuk memenuhi kebutuhan gizi dengan mengkonsumsi daging dalam menu makanan sehari-hari. Daging yang sering dikonsumsi adalah daging ayam, sapi, domba, babi, dan lain-lain. Konsumsi daging sapi di daerah Jawa Timur menempati posisi terbesar kedua setelah konsumsi daging ayam, pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Konsumsi Daging per Kapita Seminggu Di Jawa Timur

Makanan	Konsumsi rata-rata / kapita seminggu (g)
Daging sapi	0,023
Daging kambing	0,001
Daging ayam ras	0,060

Sumber : Konsumsi Penduduk Jawa Timur Daerah Perkotaan (2002).

Daging merupakan bahan pangan yang mudah rusak karena memiliki kandungan gizi yang lengkap, sehingga apabila daging dibiarkan begitu saja lama kelamaan akan mengalami perubahan, baik perubahan secara fisik, kimiawi maupun mikrobiologis. Perubahan tersebut dapat mengakibatkan daging tidak dapat diterima oleh konsumen. Salah satu proses pengolahan daging yang dapat dilakukan untuk menghindari terjadinya perubahan yang tidak diinginkan yaitu pengolahan daging menjadi kare daging yang kemudian dilanjutkan dengan proses pengalengan.

### 1.3.1 Komposisi Daging Sapi

Komposisi gizi daging sapi pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2 Daftar Komposisi Daging Sapi (% /100 g bahan)

Komposisi	Prosentase (%)
Protein	17,5
Lemak	22,0
Abu	0,9
Air	60,0
Glikogen	8,0

Sumber: Soeparno (1992)

### 1.3.2 Kare Daging

Kare daging merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang sudah sangat terkenal dan disukai masyarakat Indonesia. Masakan ini menggunakan bahan baku daging sapi dengan bahan tambahan berupa bumbu-bumbu seperti bawang putih, bawang merah, cabe merah, ketumbar, kemiri, kunyit, lengkuas, jahe, garam, dan santan. Komposisi larutan medium “kuah kare” pada Tabel 1.3.

Tabel 1.3 Daftar Komposisi Larutan Medium “Kuah Kare” (b/b)

Komposisi	Prosentase (%)
Bawang merah	19
Bawang putih	22
Cabe merah	5
Kemiri	1,3
Ketumbar	2,5
Kunyit	6
Lengkuas	2
Jahe	1,2
Garam	2,5
Santan	38,5

Sumber : Informasi lisan Ny. Linda (2006)

Pengalengan kare daging merupakan salah satu produk pengalengan yang prinsip pembuatannya sama dengan proses pengalengan produk daging, ikan, sayuran, dan lain-lainnya. Prinsip pengalengan kare daging adalah menyiapkan daging beserta larutan mediumnya dalam kaleng, yang kemudian ditutup secara hermetis dan dipanaskan pada suhu sterilisasi 121°C selama 18 menit dengan tekanan 1,2 bar. Produk pengalengan kare daging ini ditujukan sebagai produk yang siap dihidangkan, juga baik sebagai campuran lauk pauk.

### 1.3.3 Aspek Ekonomi

Pendirian pabrik pengalengan kare daging ini mempunyai aspek ekonomi yang sangat baik ditinjau dari faktor-faktor sebagai berikut:

- a. Kare daging kaleng mudah disajikan.
- b. Kare daging kaleng mudah dibawa kemana-mana dengan kemasan yang praktis.
- c. Memenuhi kebutuhan konsumen yang menyukai menu kare daging.
- d. Mempunyai umur simpan lebih lama karena adanya proses pengalengan.
- e. Menggunakan proses yang cukup sederhana

