

**BAB I**  
**PENDAHULUAN**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan ekonomi di Indonesia yang cukup maju dewasa ini, menyebabkan perubahan tata kehidupan masyarakat. Salah satunya adalah perubahan pola makan masyarakat, dimana terjadi peningkatan permintaan akan produk-produk makanan yang berkualitas tinggi, tahan lama dan siap hidang. Perubahan perilaku masyarakat terutama masyarakat menengah ke atas ini disebabkan antara lain karena meningkatnya pendapatan, dan terbatasnya waktu untuk menyiapkan makanan di rumah.

Daging merupakan makanan sumber protein bermutu tinggi karena daging mengandung asam amino dalam jumlah yang lebih lengkap dibandingkan dengan protein nabati. Daging mempunyai kandungan gizi yang lengkap sehingga keseimbangan gizi untuk hidup dapat terpenuhi.

Menurut Biro Pusat Statistika (2006), ketersediaan daging dan konsumsi daging dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan. Pada tahun 1999 sebesar 1.128 ribu ton, tahun 2000 sebesar 1.193 ribu ton, tahun 2001 sebesar 1.445 ribu ton, dan pada tahun 2002 sebesar 1.451 ribu ton. Konsumsi daging di Indonesia juga mengalami peningkatan tiap tahunnya, konsumsi daging sebesar 267 ribu ton (tahun 1997), 340 ribu ton (tahun 1998), dan 354 ribu ton (tahun 1999).

Peningkatan jumlah produksi bahan pangan berupa daging dan konsumsi daging, sebaiknya diikuti dengan penanganan yang baik setelah bahan pangan

tersebut tersedia. Daging merupakan bahan pangan yang mudah sekali mengalami kerusakan oleh aktivitas mikroorganisme, terutama karena daging selain mengandung protein juga mengandung air yang cukup tinggi, yaitu 60-85% yang dapat mendukung pertumbuhan mikroorganisme (Naruki, 1991).

Daging dapat diolah dengan cara dimasak, digoreng, dipanggang, disate, diasap, atau diolah menjadi produk lain yang menarik, antara lain daging kornet, daging kaleng, sosis, bakso, dendeng, dan lain sebagainya. Salah satu cara penanganan produk daging adalah dengan mengolahnya menjadi rendang daging.

Rendang adalah makanan khas dari Sumatra Barat yang dibuat dari daging, santan dan bumbu-bumbu lainnya. Masakan ini tidak hanya disukai oleh masyarakat Sumatra Barat, tetapi juga disukai oleh penduduk daerah lain. Saat ini hampir seluruh rumah makan Padang yang tersebar diseluruh penjuru tanah air menyediakan masakan rendang sebagai salah satu menu utama. Rendang yang belum diberi perlakuan apapun hanya dapat disimpan selama 3-6 hari saja dalam suhu ruang, oleh karena itu, untuk memperpanjang umur simpan rendang daging selama 2-3 tahun dilakukan proses pengalengan. Adapun tujuan pengalengan ini adalah mengawetkan daging dalam kondisi siap dikonsumsi, meningkatkan nilai ekonomis dan memenuhi selera konsumen yang menyukai menu rendang daging.

Menurut Biro Pusat Statistik (2002), produksi makanan yang dikalengkan terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, yaitu sebesar 70.708 kg (tahun 1999), 70.708 kg (tahun 2000), 71.800 (tahun 2001), dan 1.072.447 (tahun 2002) untuk produksi makanan kaleng berupa *corned beef*.

Mengingat besarnya potensi pasar akan produk-produk yang dikalengkan yang dapat dilihat dari data di atas maka pabrik pengalengan rendang daging ini mempunyai prospek yang cerah untuk didirikan. Selain itu produk rendang daging yang dikalengkan merupakan inovasi baru dalam produk makanan kaleng sehingga diharapkan dapat mencari pangsa pasar baru.

Bahan baku berupa daging sapi diperoleh dari PT. Abattoir Surya Jaya. Pabrik rendang daging ini rencana didirikan di daerah Tandes Surabaya dengan luas tanah 2.400 m<sup>2</sup> dan luas bangunan 1.425 m<sup>2</sup>. Pabrik rendang daging ini direncanakan berkapasitas 2.500 Kg/hari.

Bentuk perusahaan yang akan didirikan adalah Perseroan Terbatas, dimana pimpinan tertinggi dipegang oleh pemegang saham dengan struktur organisasi yang dianut adalah struktur lini. Struktur organisasi lini dapat diterapkan pada perusahaan yang mempunyai karyawan sedikit sehingga antar karyawan saling mengenal serta pendelegasian wewenang dan tanggung jawab dapat berlangsung dengan baik. Struktur organisasi perusahaan dapat dilihat pada Lampiran 1.

## 1.2 Tujuan

Pendirian pabrik pengalengan rendang daging ini mempunyai beberapa tujuan, antara lain:

- Memperpanjang umur simpan dari daging sapi dengan cara pengolahan lebih lanjut.
- Rendang daging merupakan salah satu *diversifikasi* pangan yang berasal dari produk daging.

- Memperpanjang umur simpan rendang daging dengan cara pengalengan.
- Mempermudah dan menghemat waktu dalam proses penyajian.
- Meningkatkan nilai ekonomis daging.