

## BAB I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan sebuah negara yang memiliki banyak keanekaragaman suku dan budaya. Hal ini dikarenakan geografis Indonesia berbentuk kepulauan yang menyebabkan timbulnya keanekaragaman tersebut. Salah satu hasil dari keanekaragaman ini adalah munculnya berbagai macam makanan tradisional di setiap daerah yang dipengaruhi oleh selera masyarakat setempat.

Makanan tradisional dapat dikatakan sebagai identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari budaya masyarakat, seperti tata cara tertentu dalam mengelola bahan makanannya, perannya dalam budaya masyarakat dan tata perayaan, serta resep yang terjaga secara turun-temurun (Tyas *et al.*, 2017). Karena menjadi bagian dari suatu daerah, maka makanan tradisional sangat mudah ditemukan bahkan menjadi ikon pariwisata di daerah tersebut. Salah satu contoh daerah yang terkenal akan keunikan dari makanan tradisionalnya adalah Provinsi Sumatera Barat.

Provinsi Sumatera Barat merupakan daerah yang kaya akan makanan tradisional, tidak hanya bervariasi akan tetapi makanan tradisional dari daerah tersebut terkenal dengan keunikan rasa pedas dan gurih. Provinsi Sumatera Barat menjadi destinasi wisata kuliner yang telah diakui sebagai *World's Best Halal Culinary Destination* pada tahun 2016 (Republika, 2016). Salah satu makanan tradisional dan menjadi ikon dari Provinsi Sumatera Barat adalah dendeng balado.

Dendeng balado merupakan makanan tradisional berbahan dasar daging sapi yang memiliki keunikan akan rasanya yang pedas dan gurih dengan dicampur

sambal cabai asli dari daerah setempat sampai meresap ke dagingnya. Pada umumnya, terdapat dua jenis dendeng balado yang umum diketahui yaitu dendeng kering dan dendeng lambok, dimana keduanya memiliki perbedaan dalam cara memasaknya sehingga menghasilkan tekstur yang berbeda. Dendeng balado dapat ditemukan di rumah makan dan rumah tangga daerah setempat. Di luar daerah Provinsi Sumatera Barat, dendeng balado dapat ditemukan di Rumah Makan Padang.

Dendeng balado dikategorikan sebagai makanan berat sehingga biasanya dikonsumsi saat makan siang dan juga sering ditemukan saat acara adat atau hari besar daerah setempat. Dendeng balado tidak hanya diminati oleh masyarakat setempat, akan tetapi makanan tradisional ini juga diminati orang luar daerah Provinsi Sumatera Barat, bahkan makanan tradisional ini menjadi perhatian masyarakat internasional. Dendeng balado sangat diminati oleh banyak kalangan baik orang dewasa maupun remaja.

Walaupun dendeng balado banyak digemari masyarakat Indonesia tetapi tidak banyak orang yang dapat membuatnya karena cara pembuatan dendeng balado memiliki proses yang cukup panjang dan rumit. Maka tidak heran terdapat fenomena dimana saat ini dendeng balado sangat jarang ditemukan di rumah tangga yang dibuat secara langsung. Hal ini disebabkan perilaku masyarakat saat ini yang cenderung ingin praktis dan instan, dimana perilaku ini muncul secara tak langsung karena perkembangan teknologi yang pesat.

Perkembangan teknologi saat ini secara tak langsung telah mengubah gaya hidup masyarakat, karena memang sudah dari awal prinsip dari teknologi adalah

untuk memudahkan pekerjaan manusia. Teknologi saat ini sudah “mendarah daging” dalam kehidupan manusia dan salah satu pengaruh tersebut berdampak pada gaya hidup masyarakat yang cenderung ingin praktis dan instan. Hal itu juga menjadi faktor dalam keputusan pembelian dan konsumsi masyarakat saat ini.

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, juga terdapat masalah dalam penyimpanan dan pengemasan pada dendeng balado. Dendeng balado tidak dapat bertahan lama, jika dalam keadaan terbuka dengan suhu ruangan maka dendeng balado hanya dapat bertahan selama beberapa hari saja. Dendeng balado tidak menggunakan teknik pengemasan yang mendukung untuk penggunaan jangka panjang, karena biasanya makanan ini hanya dibuat di rumah makan dan rumah tangga untuk dikonsumsi secara langsung. Hal ini juga yang menyebabkan dendeng balado tidak mudah untuk dikomersialisasikan ke seluruh negeri.

Pengembangan produk dendeng balado tradisional menjadi produk makanan instan dalam kemasan turut menambah produk olahan pada industri daging sapi yang selama ini banyak bermuara pada jenis produk abon dan sosis. Industri hilir produk olahan daging sapi masih sangat sedikit jika dibandingkan jumlah produksi daging sapi. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan penulis, hanya ada beberapa *home industries* atau UMKM yang mengolah daging sapi menjadi produk dendeng kemasan dan dijual secara online. Belum ada produsen yang mengkomersialisasikan produk dendeng balado secara ritel dengan skala besar dalam ruang lingkup nasional ataupun internasional.

Mempertimbangkan beberapa alasan di atas dan melihat adanya permintaan, selera masyarakat serta adanya permasalahan tentang kepraktisan dalam membuat

dendeng balado, kemudian timbulnya keinginan untuk melestarikan warisan budaya Sumatera Barat maka menjadi alasan bagi penulis untuk melakukan pengembangan produk dendeng balado dari makanan yang disajikan secara tradisional menjadi makanan kemasan siap pakai yang dapat dikomersialisasikan. Dengan adanya produk dendeng balado yang siap pakai diharapkan dapat memacu peningkatan konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk tersebut karena mudah didapat dengan harga yang terjangkau.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam proyek ini adalah bagaimana prospek pengembangan produk dendeng balado yang disajikan secara tradisional menjadi dendeng balado kemasan sebagai makanan instan?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari proyek ini adalah untuk mengetahui prospek pengembangan produk dendeng balado yang disajikan secara tradisional menjadi dendeng balado kemasan sebagai makanan instan.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat dari proyek ini berupa manfaat praktis dimana menghasilkan sebuah *prototipe* yang dapat digunakan oleh penulis untuk perencanaan pendirian usaha dimasa yang akan datang.

## **1.5 Ruang Lingkup Proyek**

### **1.5.1 Ruang Lingkup Teoritis**

Proyek ini memiliki batasan dalam ruang lingkup teori dan konsep yang berkaitan dengan pengembangan produk.

### **1.5.2. Ruang Lingkup Kontekstual**

Secara kontekstual proyek ini akan terkait dengan pengkajian pada aspek bisnis bidang pemasaran, keuangan, organisasi dan sosial ekonomi yang dikaji melalui data kualitatif dan data kuantitatif dari beberapa informan dan beberapa data keuangan.

## **1.6 Sistematika Penulisan Pelaporan**

### **BAB I Pendahuluan**

Menjelaskan latar belakang proyek, rumusan masalah, tujuan, manfaat, dan ruang lingkup.

### **BAB II Tinjauan Literatur Proyek**

Berisikan pembahasan konsep dan teori yang menjadi dasar dalam merancang model bisnis dari proyek.

### **BAB III Metode Proyek**

Mencakup desain proyek, objek proyek, metode pengolahan dan proyeksi data, jenis data, instrumen data, sasaran, dan definisi operasional proyek.

### **BAB IV Analisis dan Pembahasan**

Memuat analisis kelayakan proyek dari segi pemasaran, keuangan, organisasi, produksi, sosial dan ekonomi.

### **BAB V Penutup**

Berisikan kesimpulan dan saran berdasarkan kajian yang dilakukan dalam pengembangan dan inovasi produk dendeng balado kemasan.

