

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peluang usaha dibidang industri makanan atau biasa disebut dengan wisata kuliner terbuka luas, dengan adanya wisata kuliner khas suatu daerah dapat meningkatkan performa pariwisata di tempat tersebut, tidak hanya untuk mempopulerkan tempat itu secara harfiah saja, namun juga dapat dijadikan potensi yang digunakan untuk memperkenalkan aspek-aspek lain yang masih berhubungan dengan tempat itu juga. Oleh karena itu, suatu makanan tradisional daerah seringkali dijadikan sebagai lahan dalam rangkaian promosi budaya dan social latar belakang suatu daerah/kota (Putri dkk., 2023).

Salah satu makanan tradisional yang cukup sederhana, tetapi sangat cocok dengan citarasa masyarakat indonesia, khususnya di Kota Cirebon adalah “Sayur Asin”. Sayur Asin merupakan produk hasil proses fermentasi asam laktat yang terbuat dari sawi pahit/sawi jabung yang diasinkan dengan garam kasar dan air pekat yaitu air tajin atau bisa juga menggunakan air kelapa, serta sayur asin sering dijadikan makanan tambahan yang berfungsi sebagai pembangkit nafsu makan (Shobabiya, 2017). Produk sayur asin memiliki rasa asam, sensasi segar dan cita rasa khas yang dihasilkan dari bakteri *coliform* seperti *Aerobacter cloacer* dan *Flavobacterium* (Pangestika dkk., 2021). Proses fermentasi sayur asin membutuhkan kurang lebih 3 hari sampai 4 hari. Akibat adanya bakteri asam laktat yang menyebabkan produk tidak mudah rusak terhadap pengaruh lingkungan memungkinkan produk ini memiliki daya tahan lama yaitu sekitar 3-6 bulan penyimpanan (Marsigit & Hemiyetti, 2018).

Manfaat sayur asin tak kalah hebat dari makanan fermentasi lainnya. Sayur asin ini sangat cocok untuk dikonsumsi bagi yang sedang menerapkan hidup sehat atau vegetarian. Hal ini dibuktikan bahwa kandungan gizi makro sayur asin kaya akan serat kasar, karbohidrat, protein, kadar abu, dan juga rendahnya kandungan lemak, dimana zat gizi makro tersebut sangat dibutuhkan dalam jumlah besar pada tubuh manusia. Dan sayur asin juga mengandung zat gizi mikro terdiri dari serat, vitamin dan mineral meskipun dibutuhkan tubuh dalam jumlah yang tidak banyak, namun tubuh harus terus disuplai oleh zat ini agar tubuh sehat (Marsigit & Hemiyetti, 2018).

Dari hasil observasi peneliti, produk sayur asin juga dapat dijadikan masakan rumahan, seperti masyarakat etnis Tionghoa di Kota Cirebon biasanya mengolah sayur asin menjadi sup ayam cao, yaitu masakan sup ayam dengan potongan sayur asin didalamnya yang wajib disajikan ketika Hari Raya Imlek. Dan suplai sayur asin untuk rumah makan sederhana atau warteg yang biasanya mengolah sayur asin menjadi berbagai masakan rumahan seperti tumis tahu sayur asin, rujak donggala, salad sayur asin, dan lain sebagainya.

Oleh karena itu, peneliti membuat inovasi untuk membantu para pecinta sayur asin atau memudahkan masyarakat dalam mengelola masakan sayur asin dengan yaitu memproduksi sayur asin instan, yang pastinya kualitas dari sayur asin yang kami buat sama dengan olahan rumahan. Dengan begitu, kemungkinan besar produk kami banyak diminati oleh pasar, khususnya di Kota Cirebon.

Dengan adanya peluang yang menjanjikan tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan proyek tugas akhir dengan judul “***Business Plan: Rencana Pengembangan Usaha Sayur Asin 4 Saudara di Kota Cirebon***”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah yang terdapat dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana mengidentifikasi pengembangan usaha Sayur Asin 4 Saudara menggunakan analisis lingkungan bisnis dan studi analisis kelayakan bisnis?
- b. Bagaimana menguji kelayakan bisnis dari aspek keuangan pada pengembangan usaha Sayur Asin 4 Saudara?
- c. Bagaimana mengidentifikasi pengembangan usaha Sayur Asin 4 Saudara menggunakan *business plan*?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai rumusan masalah tersebut, maka dapat disimpulkan tujuan yang ingin dicapai dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Dapat menganalisis rencana pengembangan usaha Sayur Asin 4 Saudara menggunakan analisis lingkungan bisnis dan studi kelayakan bisnis.
- b. Dapat mengetahui kelayakan bisnis dari aspek keuangan pada pengembangan usaha Sayur Asin 4 Saudara.
- c. Dapat mengimplementasikan pengembangan usaha Sayur Asin 4 Saudara menjadi *business plan*.

1.4 Kegunaan Penelitian

1) Bagi peneliti

- a. Kemampuan untuk membandingkan teori dan dapat menerapkan teori yang diperoleh peneliti selama masa perkuliahan dengan praktik langsung di lapangan.

- b. Memperoleh pengetahuan dan informasi tentang perkembangan bisnis di industri usaha kecil.
- 2) Bagi program studi
- a. Penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk mengembangkan ilmu bagi penelitian-penelitian berikutnya.
 - b. Bagi penelitian dimasa yang akan datang, penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi yang diperlukan dan perbandingan yang dapat memberikan tambahan dan pandangan lebih jauh tentang pengembangan usaha yang dijalankan dan dibutuhkan untuk membantu dalam menganalisis usaha.
- 3) Bagi entitas usaha yang dijalankan
- a. Penelitian ini dapat digunakan sebagai saran dan bahan evaluasi agar bisnis yang dijalankan dapat selaras dengan perencanaan awal visi, misi, dan tujuan perusahaan.
 - b. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi informasi yang berguna bagi perusahaan untuk melaksanakan fungsi-fungsinya dengan lebih efisien dan efektif.