

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang dikenal akan kekayaan rempah-rempah dan rasa khas dari masakan lokalnya. Karena banyaknya rasa khas yang berbeda dari rempah-rempah yang ada, maka tidak heran mengapa Indonesia dulu dijajah karena banyak negeri lain yang menginginkan rempah-rempah ini untuk menjadi milik mereka sendiri (Chandra et al., 2014).

Menurut Balick & Cox dalam Hakim (2015), rempah-rempah merupakan salah satu kekayaan dari bangsa Indonesia yang berperan penting dalam kehidupan bangsa. Pada sejarahnya, rempah-rempah pernah memainkan peran ekonomi global yang membuat persaingan diantara negara Eropa. Rempah-rempah menarik bangsa-bangsa asing untuk melakukan penjajahan melewati samudera untuk mengetahui lokasi penghasil rempah-rempah. Eksplorasi bangsa Eropa dalam pencarian lokasi rempah-rempah mendapatkan banyak hal yaitu adanya sebuah penemuan baru, persaingan dagang dan peperangan, interaksi masyarakat benua, pengetahuan tentang dunia timur, penyebaran agama, penjajahan dan pengetahuan baru dalam aneka ragam jenis rempah, herba dan flora lainnya.

Tumbuhan rempah dan bumbu terbagi bermacam jenis. Tumbuhan rempah dan bumbu dapat berupa herba, rimpang, tera bahkan pohon rempah dan bumbu memiliki hubungan erat dalam penggunaannya sehari-hari terutama dalam kegiatan memasak. Rempah dengan bumbu sekilas terlihat sama tetapi sebenarnya rempah dan bumbu itu berbeda. Rempah merupakan tumbuhan atau bagian tumbuhan yang

bersifat aromatik dan sebagai pemberi rasa pada makanan (Hakim, 2015). Sedangkan bumbu merupakan tanaman aromatik yang ditambahkan ke makanan sebagai penyedap dan pembangkit selera makan (Pramesthi et al., 2020)

Indonesia sangat terkenal akan cita rasa masakan yang berbumbu rempah untuk menghasilkan makanan yang beraroma sedap dan tampilan warna yang menarik, maka makanan perlu berbagai macam bumbu yang berasal dari rempah-rempah. Rempah-rempah memiliki fungsi untuk memperkuat dan memperkaya cita rasa suatu olahan pangan. Cita rasa masakan yang ditambahkan rempah-rempah berupa rasa sedap, bau harum masakan, dan memberikan karakteristik pada bahan pangan tersebut. Keanekaragaman penggunaan bumbu rempah-rempah sebagai bahan makanan yang mempengaruhi tampilan makan dengan memberikan warna yang berbeda pada makanan.

Bumbu rempah tidak hanya memiliki fungsi sebagai melezatkan makanan tapi juga memiliki fungsi baik untuk kesehatan. Beberapa bumbu dapur dapat diyakini menambah kandungan nutrisi makanan dan mencegah berbagai macam penyakit berbahaya contohnya penggunaan bawang putih yang memiliki antioksidan untuk mencegah penyakit kanker, menurunkan tekanan darah tinggi, menurunkan tekanan darah rendah dan mempertahankan daya tahan tubuh (Lahmudin et al., 2021)

Minat masyarakat Indonesia dalam memenuhi gizi pada anggota keluarganya tinggi namun para kaum wanita kini memiliki pekerjaan dan tidak memiliki waktu untuk memasak di dapur. Perubahan gaya masyarakat kini semakin maju karena mengubah kebutuhan masyarakat dalam bentuk cepat tersaji. Bumbu

yang telah di racik merupakan salah satu alternatif memasak praktis dan hemat waktu. Dari perubahan gaya masyarakat kini membuat pihak produsen menyediakan aneka inovasi bumbu siap saji. Padahal untuk membuat bumbu masakan tidak sulit asalkan tau apa saja metode yang tepat, bahan-bahan yang digunakan, dan kualitas kesegaran bumbunya yang lebih terjamin walaupun tersimpan dalam jangka waktu yang lama.

Salah satu produsen bumbu siap saji adalah produk bumbu siap saji yang bermerk "AROMA". Dalam setiap perusahaan besar atau kecil yang memproduksi lebih dari satu produk biasanya memiliki masalah seperti keterbatasan bahan baku, peralatan dan tenaga kerja. Hal yang sama juga di hadapi oleh home industri produk bumbu siap saji "AROMA". Home industri bumbu siap saji "AROMA" merupakan salah satu usaha rumahan telah berdiri dari tahun 2007 dan memproduksi bumbu siap saji yang telah di pasarkan ke pasar tradisional yang ada di Bantul dan ada yang di luar Bantul. Usaha ini berjalan cukup baik dan terus mengalami peningkatan produksi karena harga yang diberikan murah dan memiliki rasa yang enak, Pada produk bumbu siap saji terdapat beberapa jenis varian yang diproduksi oleh home industri bumbu siap saji "AROMA" seperti rendang, gulai, tongseng, rica-rica, sate, opor, soto dengan kemasan yang berbeda yaitu kemasan cup dan kemasan rentengan. Kemasan rentengan berisi 15 bungkus dengan harga 30.000/renteng untuk memasak $\frac{1}{4}$ kg daging. Sedangkan yang cup memiliki harga 8.500/cup untuk memasak 1 kg daging.



Gambar 1. Produk bumbu siap saji "AROMA"

Permasalahan yang dihadapi oleh *home industry* bumbu siap saji "AROMA" berkaitan dengan biaya bahan yang mengalami fluktuasi harga dan *home industry* bumbu siap saji ini tidak adanya menganalisis keuntungan yang didapatkan karena penerimaan yang diterima oleh *home industry* ini langsung digunakan untuk kebutuhan lainnya jadi tidak dapat dipastikan berapa keuntungan yang diperoleh dalam sebulan di *home industry* ini. Kemudian *home industry* ini juga belum melakukan analisis kelayakan yang dapat mengetahui usaha yang dijalankan ini layak atau tidak layak dijalankan. Adanya penelitian ini terhadap *home industry*

bumbu siap saji “AROMA” dapat membantu dalam menganalisis keuntungan yang didapatkan dan mengetahui kelayakan usahanya.

B. Rumusan Masalah

1. Seberapa besarnya keuntungan kemasan renteng yang diperoleh *Home Industry* bumbu siap saji “AROMA” di Bantul?
2. Bagaimana kelayakan usaha *Home Industry* bumbu siap saji “AROMA” di Bantul?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui keuntungan yang diperoleh dari kemasan renteng yang diperoleh *Home Industry* bumbu siap saji “AROMA” di Bantul
2. Untuk mengetahui kelayakan usaha *Home Industry* bumbu siap saji “AROMA” di Bantul

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi *Home Industry* bumbu siap saji “AROMA” di Bantul diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi dan dapat melengkapi atau memperbaiki kekurangan yang masih ada khususnya keuntungan dan kelayakan usaha dalam *Home Industry* bumbu siap saji “AROMA” di Bantul.
3. Bagi pemerintah sebagai bahan informasi dan pertimbangan dalam memberikan bantuan berupa peyuluhan sehingga *home industry* bumbu siap saji “AROMA” di Bantul dapat keuntungan yang besar dan usaha tersebut layak untuk dijalankan.