

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu sektor yang menunjukkan potensi besar dalam kewirausahaan adalah industri kuliner, khususnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak dibidang makanan dan minuman. Keberadaan UMKM di Indonesia sangat diperhitungkan, karena berkontribusi besar pertumbuhan ekonomi. Jenis usaha UMKM yang ada di Indonesia yang paling pertama ada UMKM bidang kuliner (Tiara dkk, 2024).

Sektor yang menjanjikan adalah industri kuliner, khususnya produk makanan tradisional seperti sate ayam, sate ayam merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang memiliki daya tarik tersendiri baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Dengan cita rasa yang khas dan cara penyajian yang menarik, sate ayam memiliki potensi pasar yang luas (Febriana dkk, 2024).

Namun demikian, di balik potensi pasar yang luas tersebut, usaha produksi sate ayam tradisional, khususnya dalam skala UMKM, masih menghadapi berbagai tantangan dalam hal optimalisasi proses produksi. Beberapa permasalahan umum yang terjadi antara lain keterbatasan teknologi produksi, proses yang masih bergantung pada tenaga kerja manual, tidak adanya standarisasi dalam pemotongan, marinasi, dan pembakaran, hingga kurangnya efisiensi waktu dan biaya. Hal ini menyebabkan produktivitas yang rendah, kualitas produk yang tidak konsisten, serta kesulitan memenuhi permintaan pasar dalam skala besar. Oleh karena itu, diperlukan strategi optimalisasi produksi yang

menyeluruh, baik dari aspek teknis, manajerial, hingga digitalisasi proses usaha (Leonardi dkk, 2022).

Optimalisasi produksi menjadi kunci untuk meningkatkan daya saing UMKM. Proses ini mencakup peningkatan efisiensi dalam penggunaan sumber daya, pengendalian kualitas produk, serta inovasi dalam pemasaran (Syarfan & Kurniawan, 2020).

Salah satu pelaku usaha yang bergerak di bidang kuliner tradisional adalah Satelicious, sebuah UMKM yang fokus pada produksi dan penjualan sate ayam dengan cita rasa khas nusantara. Usaha ini memiliki peluang besar untuk berkembang karena mengangkat konsep makanan tradisional yang dinikmati berbagai kalangan, namun masih menghadapi tantangan dalam aspek efisiensi produksi dan pengelolaan usaha.

Proses produksi pada Satelicious saat ini masih dijalankan secara konvensional, mulai dari pemotongan daging, marinasi, hingga pembakaran, yang seluruhnya dilakukan secara manual tanpa adanya sistem operasional yang terstandarisasi. Ketidakefisienan ini menyebabkan waktu produksi menjadi panjang, output terbatas, dan kualitas produk kurang konsisten.

Selain itu, belum adanya perencanaan bisnis yang terstruktur juga menjadi kendala dalam pengembangan Satelicious, terutama dalam merancang strategi pemasaran dan peningkatan volume produksi.

Oleh karena itu berdasarkan permasalahan tersebut, untuk dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif, Satelicious perlu mengadopsi pendekatan modern

dalam pengelolaan bisnisnya, salah satunya melalui penyusunan rencana bisnis yang komprehensif, penerapan strategi optimalisasi produksi, serta penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) produksi untuk meningkatkan efisiensi dan konsistensi produk. Dengan adanya perbaikan proses produksi dan sistem manajerial yang lebih efisien, Satelicious diharapkan mampu meningkatkan kapasitas produksi, menjaga konsistensi kualitas, serta memperluas jangkauan pasar secara berkelanjutan.

1.2 Tujuan Wirausaha

Penyusunan *Bussines Plan* dan optimalisasi produk Satelicious memiliki beberapa tujuan yaitu:

1. Mengembangkan Satelicious secara berkelanjutan dengan meningkatkan kapasitas produksi, pelayanan, dan cakupan pasar agar usaha terus tumbuh dan berkembang.
2. Merumuskan SOP produksi Sate Ayam Tradisional Satelicious.

1.3 Manfaat Wirausaha

- a. Bagi Ekonomi : Usaha ini mampu meningkatkan pendapatan pelaku usaha dan masyarakat sekitar, membuka lapangan kerja baru, serta menggerakkan roda perekonomian lokal, khususnya di sektor hilir agribisnis.
- b. Bagi Sosial : Kegiatan ini memberdayakan masyarakat lokal seperti petani, ibu rumah tangga, dan pemuda, sekaligus menjadi sarana pembelajaran praktis bagi mahasiswa untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan, kreativitas, dan

kepemimpinan. Usaha ini juga ikut melestarikan kuliner tradisional Indonesia dengan pendekatan modern.

- c. Bagi Lingkungan : Satelicious mendorong praktik usaha yang lebih ramah lingkungan, seperti pengelolaan limbah produksi, penggunaan kemasan yang lebih berkelanjutan, serta pemanfaatan bahan baku lokal secara efisien.