

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk lauk siap saji merupakan salah satu bentuk inovasi pangan yang memiliki karakteristik praktis, mudah disiapkan, dan dapat disimpan dalam jangka waktu tertentu. Produk lauk siap saji dirancang untuk meminimalkan proses pengolahan lanjutan, sehingga hanya memerlukan tahap pemanasan sebelum dikonsumsi (Ufrida & Harianto, 2022). Lauk siap saji memiliki peluang untuk dikembangkan karena proses produksinya dapat disesuaikan dengan skala usaha, baik dalam jumlah terbatas maupun secara bertahap sesuai dengan perkembangan bisnis.

Pengembangan produk lauk siap saji menjadi penting seiring dengan meningkatnya aktivitas masyarakat, khususnya mahasiswa, yang menyebabkan keterbatasan waktu dan fasilitas dalam menyiapkan makanan. Kondisi ini mendorong perubahan pola konsumsi dengan produk pangan yang praktis, mudah diakses, dan siap dikonsumsi tanpa memerlukan proses pengolahan yang kompleks. Mahasiswa cenderung membutuhkan produk makanan yang tidak hanya praktis, tetapi juga terjangkau secara harga, memiliki cita rasa yang sesuai dengan preferensi, serta mampu memenuhi kebutuhan gizi harian. Selain itu, peluang pasar lauk siap saji semakin terbuka karena adanya kebutuhan konsumen terhadap produk makanan yang dapat disimpan sebagai stok, namun tetap menyerupai masakan rumahan dari segi rasa dan komposisi (Wibowo et al., 2018).

Pengembangan produk lauk siap saji dalam penelitian ini dilakukan melalui pendekatan perancangan dan pengujian model bisnis serta produk secara bertahap. Proses dimulai dengan identifikasi kebutuhan dan permasalahan konsumen, dilanjutkan dengan perancangan konsep produk dan model bisnis yang sesuai. Selanjutnya, produk dikembangkan dalam bentuk prototipe dan *minimum viable product (MVP)* untuk memastikan kesesuaian antara produk, kebutuhan konsumen, dan potensi pasar (Wadhvani Foundation, 2024). Pendekatan ini diharapkan mampu menghasilkan produk lauk siap saji yang tidak hanya layak secara teknis, tetapi juga memiliki peluang keberlanjutan secara bisnis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- 1 Bagaimana karakteristik produk lauk siap saji **“Terporsi”** yang sesuai dengan kebutuhan konsumen akan kepraktisan dan kemudahan penyajian?
- 2 Bagaimana proses pengembangan produk lauk siap saji **“Terporsi”** agar layak secara teknis dan memiliki nilai guna sebagai produk pangan siap saji?
- 3 Bagaimana model bisnis yang tepat untuk mendukung pengembangan dan pemasaran produk lauk siap saji **“Terporsi”**?
- 4 Bagaimana kelayakan produk lauk siap saji **“Terporsi”** dilihat dari aspek teknis dan potensi keberlanjutan usahanya?

4.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1 Mengidentifikasi dan merumuskan karakteristik produk lauk siap saji **“Terporsi”** yang praktis dan mudah disajikan.
- 2 Mengembangkan produk lauk siap saji **“Terporsi”** yang layak secara teknis sebagai produk pangan siap konsumsi.
- 3 Menyusun model bisnis yang sesuai untuk mendukung pengembangan dan pemasaran produk lauk siap saji **“Terporsi”**.
- 4 Menganalisis potensi keberlanjutan produk lauk siap saji **“Terporsi”** sebagai produk pangan yang dapat dikembangkan lebih lanjut.

4.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dalam pengembangan produk lauk siap saji **“Terporsi”** yang layak secara teknis dan memiliki nilai jual. Hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai dasar dalam perancangan karakteristik produk, penentuan porsi, serta pengemasan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai potensi keberlanjutan produk lauk siap saji **“Terporsi”** sebagai alternatif produk pangan praktis yang dapat dikembangkan dan dipasarkan secara lebih luas.