

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Indonesia merupakan salah satu negara pertanian yang sangat subur dan kaya akan sumber daya lautnya. Semua hasil pertanian serta hasil laut seperti beras ketan, bawang putih, bawang merah, udang rebon, ikan, dan lain-lain dapat diolah menjadi makanan yang layak dan memiliki cita rasa yang khas salah satunya makanan ringan. Peluang untuk membuka usaha dibidang makanan ringan pun semakin besar karena tingkat keinginan masyarakat untuk mengkonsumsi makanan ringan juga tinggi. Salah satu makanan ringan yang dapat dibuat dari berbagai hasil aktivitas di bidang pertanian dan hasil laut adalah rengginang.

Menurut data Grup Riset Bank Pembangunan Singapura DBS (2016) menyatakan Indonesia merupakan negara dengan pangsa pasar terbesar dalam industri makanan ringan kemasan se-ASEAN mengalahkan Filipina dan Singapura. Dari sisi market *size* Indonesia yang terbesar karena populasinya yang jauh lebih besar. Pangsa pasar makanan ringan kemasan di Indonesia diprediksi mencapai 12% dalam tiga tahun selama 2015-2018 (Warta Ekonomi, 2017).

Salah satu makanan ringan tradisional yang ada dan dikonsumsi masyarakat Indonesia adalah rengginang. Rengginang adalah kerupuk yang berbentuk bundar, tebal dan gurih serta biasanya dijadikan sebagai cemilan atau pendamping hidangan di meja makan. Berbeda dengan jenis kerupuk lainnya, rengginang terbuat dari beras ketan yang tidak dihancurkan sehingga setiap butiran beras ketan tampak di kerupuk yang renyah ini. Bahan utama pembuatan rengginang adalah beras ketan putih maupun hitam. Beras ketan yang sudah dimasak bersama bumbu, kemudian dicetak dengan bentuk cakram pipih dan selanjutnya dikeringkan dengan cara dijemur di panas matahari. Rengginang biasanya dijual dalam bentuk kering ataupun yang sudah digoreng (Sari, 2010 dalam Zhera, 2011).

Rengginang terasi *brown sugar* merupakan rengginang dengan tambahan terasi pada saat pengukusan yang tidak hanya memiliki rasa gurih, namun juga memiliki rasa manis yang dihasilkan dari penambahan *brown sugar* setelah proses

penggorengan rengginang. Dengan adanya produk baru Rengginang Terasi *Brown Sugar* ini diharapkan mampu menarik minat konsumen karena dalam satu produk konsumen sudah dapat menikmati rasa gurih bercampur manis, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis rengginang yang dihasilkan dan mampu bersaing dengan produk yang sudah ada. Munculnya produk inovasi Rengginang Terasi *Brown Sugar* mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar, karena dengan keunggulan produk dari segi rasa maupun kemasan menjadi daya pikat banyaknya konsumen, sehingga dalam produksi membutuhkan tambahan Sumber Daya Manusia.

Pemasaran merupakan faktor yang sangat penting dalam sebuah usaha. Beberapa alasan penting yang membuat pemasaran menjadi sebuah kebutuhan utama usaha bisnis untuk bisa eksis dan berkembang yaitu, pemasaran untuk menginformasikan sebuah produk kepada konsumen, menjelaskan fungsi, manfaat dan keunggulan sebuah produk usaha atau layanan, dan menginformasikan sebuah produk atau layanan baru kepada konsumen (Nilam, 2012).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Rengginang Terasi *Brown Sugar* di Desa Babaksari Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik?
2. Bagaimana kelayakan usaha Rengginang Terasi *Brown Sugar* di Desa Babaksari Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik?
3. Bagaimana strategi pemasaran Rengginang Terasi *Brown Sugar* di Desa Babaksari Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah didapat, maka tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Rengginang Terasi *Brown Sugar* di Desa Babaksari Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha dengan menggunakan BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio, dan ROI (*Return On Investment*) Rengginang Terasi *Brown Sugar* di Desa Babaksari Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik.
3. Dapat menentukan strategi pemasaran untuk usaha Rengginang Terasi *Brown Sugar* di Desa Babaksari Kecamatan Dukun Kabupaten Gresik.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir yang telah disusun, maka manfaat yang diberikan untuk beberapa pihak, diantaranya sebagai berikut:

1. Untuk Wirausahawan
Dapat menambah pengetahuan bagi wirausahawan mengenai analisis usaha dan menciptakan lapangan pekerjaan khususnya dalam usaha baru di bidang sejenis.
2. Untuk Perguruan Tinggi
Dapat dijadikan bukti otentik karya ilmiah mahasiswa yang telah melaksanakan tugas akhir.
3. Untuk Lingkungan Akademik
Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.