

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan makanan yang semakin meningkat dikalangan masyarakat saat ini menjadi acuan bagi para wirausahawan dalam bidang pangan untuk semakin berkreasi dan menciptakan inovasi berbeda yang tentunya dapat menarik konsumen. Penyajian makanan yang praktis dengan harga ekonomis dan memiliki rasa serta nilai gizi yang baik pada suatu makanan adalah permintaan utama yang banyak dicari oleh konsumen.

Nangka termasuk kedalam suku *Moraceae*; nama ilmiahnya adalah *Artocarpus heterophyllus*. Bagian tanaman nangka yang banyak dimanfaatkan adalah daging buahnya. Baik buah nangka yang masih muda maupun yang sudah matang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan. Daging buah nangka muda biasanya diolah menjadi sayur gudeg, sayur gulai nangka dan pecel, namun untuk keragaman produk nangka muda dimungkinkan dapat diolah menjadi produk baru yaitu dendeng ragi.

Dendeng ragi merupakan kuliner khas Indonesia yang sudah sangat terkenal sekali, bahkan dendeng sudah terkenal hingga ke mancanegara. Kuliner satu ini ditemukan dengan mudah saat acara spesial misalnya pernikahan, arisan, pertemuan, dan masih banyak lainnya. Kuliner ini terbuat dari daging yang dicampurkan dengan kelapa parut dan bumbu rempah-rempah lainnya, sehingga menghasilkan rasa enak dan gurih yang sangat digemari banyak orang. Alasan pengolahan dendeng ragi dengan diversifikasi nangka muda yaitu untuk memberikan kesan berserat pada produk dendeng ragi. Tekstur nangka muda yang berserat merupakan salah satu kriteria bahan pembuatan dendeng ragi, sehingga dimungkinkan nangka muda dapat dijadikan sebagai substituen dalam pembuatan dendeng ragi.

Salah satu inovasi baru untuk meningkatkan nilai jual nangka muda dibuatlah sebuah panganan berupa dendeng ragi nangka muda "De Kamu". Usaha dendeng ragi nangka muda memiliki peluang yang tinggi untuk

dusahakan, karena produk dendeng ragi nangka muda sendiri jarang ditemukan sehingga usaha ini memiliki peluang besar untuk diusahakan. Usaha ini memerlukan analisis usaha untuk menentukan kelayakan usaha yang dapat dijadikan sebagai pengambilan keputusan dalam berjalannya usaha serta diperlukan bauran pemasaran untuk memasarkan produk dendeng ragi nangka muda agar dapat diterima di masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Dendeng Ragi Nangka Muda “De Kamu” di Desa Taman Kecamatan Grujugan Kabupaten Bondowoso ?
2. Bagaimana analisis usaha Dendeng Ragi Nangka Muda “De Kamu” di Desa Taman Kecamatan Grujugan Kabupaten Bondowoso ?
3. Bagaimana pemasaran Dendeng Ragi Nangka Muda “De Kamu” di Desa Taman Kecamatan Grujugan Kabupaten Bondowoso ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat melakukan proses pembuatan Dendeng Ragi Nangka Muda “De Kamu” di Desa Taman Kecamatan Grujugan Kabupaten Bondowoso
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha Dendeng Ragi Nangka Muda “De Kamu” di Desa Taman Kecamatan Grujugan Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran Dendeng Ragi Nangka Muda “De Kamu” di Desa Taman Kecamatan Grujugan Kabupaten Bondowoso.

1.4. Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dari dilaksanakannya tugas akhir ini :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru.
2. Dapat dijadikan sebagai sumber kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang-peluang yang ada di masyarakat.
3. Sebagai referensi bagi mahasiswa dalam penulisan tugas akhir selanjutnya.