

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional atau kuliner di Indonesia sangat bervariasi, memiliki banyak bentuk dan rasanya yang bermacam-macam. Makanan tradisional adalah jenis makanan yang diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi dan berkaitan erat dengan suatu daerah. Resep makanan yang digunakan juga diturunkan, bahkan cara memasaknya pun terkadang masih sama. Makanan tradisional walaupun sudah di modifikasi atau di variasi, namun bahan utama dan prosedur memasaknya tidak berubah. Pada saat ini, makanan tradisional tidak selalu disajikan ketika perayaan atau acara besar, tetapi juga dapat dijadikan kudapan di saat melakukan aktivitas apapun, kapanpun dan dimanapun. Salah satu contoh makanan tradisional yaitu cireng atau aci goreng.

Cireng atau aci goreng merupakan makanan ringan tradisional yang berasal dari Sunda, dibuat dengan cara menggoreng campuran adonan yang berbahan dasar tepung tapioka, garam, air serta memiliki tekstur yang gurih. Cireng termasuk makanan ringan yang masih banyak dicari oleh masyarakat. Biasanya cireng yang dinikmati oleh masyarakat adalah cireng original yang tidak berisi apapun. Berdasarkan adanya usaha cireng, maka muncullah ide-ide baru dalam pembuatan cireng. Salah satunya yaitu cireng yang berisi sosis.

Cireng isi sosis merupakan inovasi baru dalam mengembangkan berbagai macam jenis cireng. Cireng biasanya hanya dibuat menggunakan tepung saja, namun cireng saat ini bisa dikreasikan menggunakan berbagai macam isian seperti ayam, telur, baso, kornet, keju lalu isi sosis, dan lainnya. Sosis selain cocok dengan isian cireng, rasanya yang enak menjadi daya tarik bagi konsumen yaitu masyarakat terutama dari anak-anak, remaja hingga dewasa. Rasa yang dimiliki pun berbeda dari cireng pada umumnya. Hal ini juga ditujukan agar konsumen tidak bosan dengan rasa yang biasa-biasa saja dan mengingat keunikan rasa yang memiliki ciri khas yang jadi daya tarik tersendiri untuk para konsumen. Penjualan cireng dalam bentuk beku dengan tujuan agar produk awet, tahan lama dan tidak mudah basi

hingga siap dikonsumsi. Ide pembuatan produk ini didasarkan dari mengamati lingkungan sekitar untuk menciptakan inovasi baru dalam berbisnis.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan cireng isi sosis di Desa Pakisan Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha cireng isi sosis di Desa Pakisan Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran cireng isi sosis di Desa Pakisan Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi cireng isi sosis di Desa Pakisan Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha cireng isi sosis di Desa Pakisan Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran cireng isi sosis di Desa Pakisan Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas maka manfaat dari tugas akhir ini adalah:

1. Memotivasi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya usaha cireng isi sosis dan bahan pangan lainnya.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dalam memanfaatkan peluang bisnis yang ada.
3. Dapat dijadikan referensi dalam penyusunan tugas akhir.