

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kesatuan yang memiliki berbagai macam suku, budaya, agama dan adat-istiadat. Indonesia sendiri memiliki beberapa agama resmi yang diakui dalam undang-undang, yaitu Islam, Kristen, Hindu, Buddha, dan Konghucu. Islam sebagai agama mayoritas di Indonesia memiliki dua hari raya besar, sebut saja Idul Fitri dan Idul Adha. Perayaan hari tersebut tentu sangat meriah, berbagai makanan dan jenis kue pun tersaji di acara tersebut, dimana kebanyakan berasal dari olahan telur ayam.

Telur ayam merupakan wadah zigot perkawinan ayam jantan dan betina, yang mana zigot tersebut akan berkembang menjadi emberio sampai masa penetasan menjadi anak ayam. Telur ayam di Indonesia umumnya dihasilkan oleh industri perternakan dan sebagai bahan dasar pembuatan berbagai jenis makanan dan kue. Telur ayam sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh karena kaya akan kandungan protein.

Kue merupakan jenis makanan ringan yang umumnya memiliki berbagai macam cita rasa, seperti manis, asin, dan gurih yang berasal dari adonan berbahan dasar tepung, baik terigu, tapioka, maupun sagu. Kue seringkali dijumpai sebagai hidangan pembuka disuatu perayaan atau acara adat istiadat. Seiring berkembangnya zaman dan inovasi makanan, maka muncullah beranekaragam kue yang tentunya menggugah selera makan kita, contohnya kue nastar, *brownies*, pie dan tentunya kue telur gabus.

Murtini dan Ramadhani (2017) menjelaskan bahwa kue telur gabus merupakan kue tradisional Indonesia, berbentuk kecil kembang panjang, berwarna kuning keemasan, bertekstur halus, tidak pecah-pecah serta berasa gurih dan renyah. Kue telur gabus ini biasanya dijual dalam kiloan dan memiliki harga yang cukup terjangkau. Hingga saat ini kue telur gabus masih populer dan digemari oleh masyarakat umum, di Indonesia kue telur gabus biasa dihidangkan pada perayaan dan hari besar tertentu seperti lebaran.

Kue telur gabus sebagai salah satu olahan yang sangat gurih, jumlah peminat yang menyukai olahan kue telur gabus semakin terus meningkat. Hal inilah yang dapat membuat kegiatan bisnis kue telur gabus sangat berpeluang untuk dijalani sebagai salah satu bisnis makanan ringan. Potensi usaha kue telur gabus pun kini juga terbilang masih cemerlang dan cocok jika dimanfaatkan dalam usaha dalam jangka kedepan. Apalagi dengan membuat kue telur gabus dengan kreasi yang makin unik maka bisa membuat bisnis kue telur gabus manis makin mudah (Sakinah, 2016)

Kue telur gabus rasa kopi mocca merupakan suatu pengembangan lanjutan dari kue telur gabus yang beredar dipasaran. Kue telur gabus berbentuk memanjang mengerucut disisi tepi kanan dan kiri dengan warna coklat gelap dibagian luar nya. Bahan dasar telur membuat kue telur gabus ini menjadi lebih gurih. Belum lagi tambahan perisa rasa mocca dan susu bubuk membuat rasa kue telur gabus ini memungkinkan lebih unik dari biasanya Adanya pengembangan baru tersebut ditujukan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh masyarakat. Dibuatnya produk kue telur gabus rasa kopi mocca diharapkan dapat meningkatkan minat masyarakat terhadap rasa kue telur gabus yang sudah beredar dipasaran sebelumnya.

Supaya usaha dapat berjalan, pemasaran yang baik sangat diperlukan. Sebagai usaha baru pemasaran ditujukan untuk memperkenalkan suatu produk agar lebih dikenal oleh masyarakat. Selain untuk dikenal masyarakat, pemasaran juga ditujukan untuk meningkatkan penjualan agar nantinya suatu usaha yang dirintis dapat semakin berkembang dan dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Sama halnya dengan pemasaran, analisis usaha bagi usaha baru juga sangat diperlukan. Analisis usaha bertujuan untuk mengetahui berapa modal awal, berapa produk yang dihasilkan, dan berapa nilai jual serta keuntungan yang didapatkan. Berdasarkan analisis usaha dapat diketahui apakah usaha menguntungkan atau tidak untuk dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan dapat di rumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi kue telur gabus rasa kopi mocca di Desa Jabaran Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo?
2. Bagaimana analisis perhitungan usaha kue telur gabus rasa kopi mocca di Desa Jabaran Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo?
3. Bagaimana proses pemasaran kue telur gabus rasa kopi mocca di Desa Jabaran Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat melakukan proses pembuatan kue telur gabus rasa kopi mocca di Desa Jabaran Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo.
2. Dapat melakukan analisis usaha kue telur gabus rasa kopi mocca di Desa Jabaran Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran kue telur gabus rasa kopi mocca di Desa Jabaran Kecamatan Balongbendo Kabupaten Sidoarjo.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, berikut adalah manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah:

1. Menambah pengetahuan bagi para mahasiswa dalam proses pelaksanaan usaha agar lebih berkembang dan maju.
2. Memberikan pedoman bagi pembaca dan perbaikan diri bagi mahasiswa dalam berwirausaha.
3. Memotivasi masyarakat agar memiliki jiwa wirausahawan, terutama dibidang olahan pangan.
4. Meningkatkan daya jual dan diversifikasi olahan kue telur gabus rasa kopi mocca yang diminati banyak orang.