

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan makanan ringan atau makanan yang disantap sebagai camilan yang banyak digemari oleh masyarakat baik anak kecil maupun orang dewasa. Hal ini dikarenakan kue kering memiliki cita rasa yang enak dan memiliki berbagai macam jenis produk. Pada umumnya, kue kering terbuat dari adonan tepung baik tepung terigu, tepung ketan, tepung beras maupun tepung tapioka. Masyarakat biasanya akan menyantap camilan sebagai teman minum teh dikala bersantai. Terkadang camilan disantap untuk menghilangkan rasa lapar sementara waktu. Kue kering pun menjadi salah satu makanan yang tak luput disantap oleh masyarakat setiap harinya. Usaha kue kering kini semakin berkembang pesat dan persaingannya semakin meningkat. Perilaku masyarakatnya pun yang semakin konsumtif dalam mengkonsumsi kue mendorong munculnya ide-ide atau inovasi dalam suatu prospek usaha kue kering. Produk kue yang memiliki keunikan akan menjadikan salah satu daya tarik bagi masyarakat serta bahan yang digunakan mudah didapatkan. Sehingga hal inilah kemudian yang melatarbelakangi usaha kue ulat sutra pelangi rasa keju.

Kue ulat sutra pelangi rasa keju merupakan salah satu jenis produk kue kering yang berbahan utama tepung ketan yang ditambahkan dengan keju untuk menambah cita rasa yang semakin gurih serta bahan lainnya. Pada umumnya, kue ulat sutra berwarna kuning, namun kue ulat sutra pelangi rasa keju memiliki tiga warna yaitu merah muda, hijau dan kuning yang asli dari kue ulat sutranya sendiri. Pewarna yang diberikan merupakan pewarna makanan jadi tetap aman dikonsumsi. Keju yang dipakai dalam tambahan bahan tersebut adalah jenis keju cheddar.

Keju cheddar merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh masyarakat. Selain untuk menambah cita rasa yang semakin gurih pada olahan makanan juga memiliki berbagai nilai gizi yang terkandung didalamnya diantaranya sebagai sumber protein (Ramayulis, 2021 dalam Antara Berita Kantor

Indonesia). Jadi camilan ini akan terasa lebih di gemari, enak dan baik dikonsumsi. Kue ulat sutra pelangi rasa keju tidak mengandung bahan pengawet serta pemberian warna yang berbahaya sehingga tidak akan mengganggu kesehatan yang mengkonsumsinya.

Kreasi warna serta penambahan bahan berupa keju menjadi satu poin utama agar lebih menarik dan diminati oleh masyarakat yang lebih luas. Sehingga kue ulat sutra pelangi rasa keju ini dapat memberikan prospek usaha baru karena adanya keunikan dari kreasi tersebut. Kue ulat sutra pelangi rasa keju memerlukan sebuah analisis usaha untuk dapat mengetahui bahwasannya sejauh mana usaha tersebut layak atau tidak dijalankan sekaligus mempunyai peluang yang bagus kedepannya, sehingga dapat di ambil keputusan untuk memulai usaha.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut :

- a. Bagaimana proses pembuatan Kue Ulat Sutra Pelangi Rasa Keju di Desa Serut Kecamatan Panti Kabupaten Jember?
- b. Bagaimana analisis usaha Kue Ulat Sutra Pelangi Rasa Keju di Desa Serut Kecamatan Panti Kabupaten Jember?
- c. Bagaimana pemasaran Kue Ulat Sutra Pelangi Rasa Keju?

1.3 Tujuan

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

- a. Mampu melakukan proses pembuatan Kue Ulat Sutra Pelangi Rasa Keju di Desa Serut Kecamatan Panti Kabupaten Jember.
- b. Mampu menganalisis usaha Kue Ulat Sutra Pelangi Rasa Keju di Desa Serut Kecamatan Panti Kabupaten Jember.
- c. Mampu melakukan pemasaran Kue Ulat Sutra Pelangi Rasa Keju.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan di atas, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini yaitu :

- a. Dapat memberikan pemahaman dan wawasan tentang berwirausaha.
- b. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi dalam berwirausaha.
- c. Dapat dijadikan sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.