

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup yang harus terpenuhi demi menunjang kelangsungan hidupnya. Di zaman sekarang, sudah muncul banyak jenis makanan yang diolah dengan bahan yang beragam demi memenuhi kebutuhan maupun selera mereka. Jenis makanan yang diolah biasanya disesuaikan dengan keinginan, sehingga tercipta beberapa jenis makanan dengan bahan dan cara pengolahan yang berbeda-beda. Salah satu jenis makanan yang banyak digemari masyarakat pada saat santai yaitu berupa camilan. Menurut survei dari *Mondelez International*, menyatakan bahwa orang Indonesia/ ternyata lebih sering mengonsumsi camilan daripada makanan berat, rata - rata konsumsi camilan harian mencapai hampir tiga kali sehari, sementara makanan berat hanya 2,51 kali, alasan mereka bergantung pada camilan yaitu untuk memenuhi kebutuhan baik mental maupun emosional (Tashandra, 2019).

Camilan atau biasa disebut *snack* merupakan makanan yang biasanya disajikan pada saat santai karena camilan merupakan jenis makanan yang cenderung ringan. Makanan ringan ini banyak diproduksi dan dijual oleh pengusaha maupun pedagang karena prospeknya yang lumayan baik. Jenis-jenis camilan pun juga beraneka ragam dan rasa, yaitu manis, gurih, pedas, dan masih banyak lagi. Salah satu jenis camilan yang populer di kalangan masyarakat yaitu stik. Stik merupakan makanan ringan yang berbentuk memanjang dan cenderung renyah saat dikonsumsi. Makanan ringan tersebut sudah banyak diproduksi oleh berbagai produsen makanan ringan.

Stik tempe merupakan makanan ringan yang bisa dijadikan sebagai inovasi untuk berwirausaha, karena bahan-bahannya yang cenderung mudah dijumpai di kalangan masyarakat. Tempe merupakan makanan olahan yang berasal dari kedelai dengan melalui proses fermentasi. Untuk mengonsumsinya, tempe harus diolah terlebih dahulu, biasanya masyarakat Indonesia mengolahnya sebagai lauk untuk makan sehari-hari dengan berbagai tambahan bumbu. Manfaat yang

terkandung dalam tempe tidak kalah banyaknya dengan daging, tempe yang terbuat dari bahan dasar kacang kedelai telah dimanfaatkan sebagai sumber protein nabati (Raswanti dkk, 2018). Oleh karenanya tak sedikit yang menjadikannya sebagai camilan atau makanan ringan, salah satunya adalah stik tempe. Olahan stik tempe ini diharapkan dapat menjadi alternatif dan pilihan untuk mengonsumsi protein dari tempe dengan bentuk dan rasa yang berbeda. Khususnya, untuk stik tempe yang diinovasikan dengan berbagai varian rasa, dapat menjadi peluang usaha bagi masyarakat atau pelaku usaha untuk mengembangkan inovasi pengolahan tempe menjadi berdaya jual tinggi. Selain itu, dengan adanya ide usaha tersebut, diharapkan dapat meningkatkan eksistensi produk asli Indonesia khususnya tempe menjadi terkenal dan diharapkan dapat menjangkau pasar dalam wilayah luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diperoleh rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi stik tempe rasa-rasa di Desa Yosomulyo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha stik tempe rasa-rasa di Desa Yosomulyo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran stik tempe rasa-rasa di Desa Yosomulyo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Tujuan dilaksanakannya kegiatan tugas akhir tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Untuk melakukan proses produksi stik tempe rasa-rasa di Desa Yosomulyo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi
2. Untuk menghitung kelayakan usaha stik tempe rasa-rasa di Desa Yosomulyo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi
3. Untuk menerapkan strategi bauran pemasaran stik tempe rasa-rasa di Desa Yosomulyo Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Manfaat dari dilakukannya kegiatan tugas akhir tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Menumbuhkan jiwa berwirausaha mahasiswa maupun masyarakat umum
2. Menumbuhkan jiwa inovatif dan kreatif dalam berwirausaha
3. Meningkatkan eksistensi potensi yang ada di daerah sekitar
4. Menjadi bahan referensi untuk penyusunan tugas akhir selanjutnya