

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Wibowo (2018) dalam Fadhlani, dkk (2021) menyatakan bahwa kentang (*Solanum tuberosum L.*) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang kaya akan karbohidrat, protein, dan vitamin. Kentang memiliki prospek yang sangat besar dalam rangka menunjang program diversifikasi (penganekaragaman) pangan di Indonesia. Kentang memiliki kadar air yang cukup tinggi yakni sebesar 80% yang menyebabkan kentang segar mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan baik (Dinar, 2010). Salah satu upaya yang dapat dilakukan yaitu dengan mengembangkan cara baru dalam pengolahan kentang. Hal tersebut juga diharapkan dapat memperpanjang nilai guna dan memberikan keuntungan secara ekonomis. Umbi kentang dapat diolah menjadi berbagai macam produk salah satunya camilan khas luar negeri yang sedang populer dikalangan generasi milenial Indonesia yakni *churros*. Sampai saat ini *churros* masih bertahan walaupun sudah mulai tersebar pada tahun 2015.

Churros merupakan makanan ringan atau camilan khas Spanyol dengan adonan yang hampir mirip seperti kue sus khas Indonesia. Perbedaannya terdapat pada prosesnya yakni *churros* digoreng dalam minyak panas sehingga menghasilkan tekstur yang renyah pada bagian luar namun lembut didalamnya. Bahan utama yang digunakan adalah tepung terigu, mentega, gula dan telur. Camilan *churros* berbentuk lonjong memanjang dengan permukaan yang bergerigi seperti kue kecipir. Inovasi-inovasi pada camilan *churros* sudah banyak ditemukan salah satunya dengan memberi berbagai macam *topping* (hiasan) untuk menikmatinya, namun inovasi yang diciptakan oleh masyarakat dunia hanya dari pemberian toppingnya saja bukan dari segi bahan baku pembuatannya.

Diversifikasi produk adalah usaha penganekaragaman produk, baik produk baru maupun lama yang disesuaikan dengan minat konsumen. *Churros* kentang merupakan salah satu penganekaragaman produk dengan penambahan kentang sebagai bahan pembeda dari produk aslinya. Rasa dari kentang dapat memberikan daya tarik tersendiri terhadap produk ini.

Seiring dengan perubahan lingkungan mengakibatkan terjadinya pergeseran pola konsumsi pangan. Perubahan ini menyebabkan yang awalnya menggunakan produk *fresh food* (makanan segar) kemudian beralih ke produk *frozen food* (makanan beku). Olahan *churros* kentang disajikan dalam bentuk *frozen food* tujuannya agar dapat bertahan lama apalagi *churros* lebih enak disantap ketika masih hangat.

Churros kentang *frozen* merupakan diversifikasi produk olahan camilan *churros* dengan penambahan kentang sebagai bahan bakunya. Usaha ini dibidang masih baru dipasaran sehingga diharapkan dapat menjadi peluang bisnis untuk berwirausaha, menciptakan peluang usaha serta meningkatkan pendapatan dan nilai tambah pada kentang. Sementara itu, usaha *churros* kentang *frozen* juga memerlukan sebuah analisis usaha untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan serta memerlukan bauran pemasaran untuk mengetahui proses pemasaran produk hingga dapat diterima oleh masyarakat atau konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi *churros* kentang *frozen* “*chukenzen*” di Desa Gambiran Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?.
2. Bagaimana analisis usaha *churros* kentang *frozen* “*chukenzen*” di Desa Gambiran Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?.
3. Bagaimana bauran pemasaran *churros* kentang *frozen* “*chukenzen*”?.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pembuatan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses produksi *churros* kentang *frozen* “*chukenzen*” di Desa Gambiran Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

2. Dapat melakukan analisis usaha *churros* kentang *frozen* “*chukenzen*” di Desa Gambiran Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran *churros* kentang *frozen* “*chukenzen*”.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah dipaparkan, maka manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan kreativitas dan diversifikasi produk dalam berwirausaha sehingga dapat memanfaatkan peluang-peluang yang ada
2. Menambah wawasan dan pengalaman dalam berwirausaha
3. Dapat dijadikan sumber referensi atau acuan dalam mengerjakan tugas akhir