

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan jenis makanan ringan, salah satunya adalah bakpia. Perkembangan bakpia sebagai komoditi dagang di industri makanan dan kuliner berkembang pesat di Yogyakarta. Perkembangan ini terjadi seiring dengan meningkatnya jumlah wisatawan yang berlibur ke kota Yogya, sehingga industri bakpia sebagai industri kuliner pun berkembang mengikuti permintaan konsumen yang juga semakin meningkat.

Seiring berjalannya waktu penjual bakpia tidak hanya di Yogyakarta, tetapi di Jawa Timur sudah banyak industri kuliner yang memproduksi bakpia, salah satunya yaitu Kabupaten Mojokerto. Dampak positif dari perkembangan ini juga meningkatnya jumlah usaha kecil menengah (UKM) yang memproduksi bakpia, dimana keberadaan UKM ini membantu menciptakan lapangan pekerjaan tersendiri.

Berkembangnya bakpia sebagai sebuah industri kuliner dan pasar makanan yang menjanjikan, menyebabkan produsen bakpia mengembangkan berbagai strategi penjualan untuk menarik minat konsumen dan menghadapi persaingan dengan produsen bakpia lainnya, para produsen mulai mengembangkan berbagai varian rasa mulai dari rasa kacang hijau, keju, dan coklat.

Tanaman Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*) merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Tanaman ini mempunyai banyak manfaat terutama pada buahnya. Selain dapat dikonsumsi sebagai buah segar juga dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman, seperti selai, sirup, dan buah dalam kalengan.

Bakpia nanas merupakan inovasi dari pembuatan bakpia yang beredar di masyarakat dengan penambahan nanas sebagai isian. Bakpia ini memiliki rasa yang manis dan gurih. Bakpia merupakan makanan yang digemari masyarakat mulai dari kalangan anak-anak sampai orang tua. Kebanyakan masyarakat Indonesia menyajikan bakpia pada acara-acara resmi, hari besar atau bisa juga sebagai camilan di waktu senggang.

Berdasarkan hal tersebut, bakpia nanas dapat dijadikan alternatif usaha sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan dan untuk mendapatkan keuntungan. Dengan itu dibutuhkan analisis usaha menggunakan metode BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investmet*) sehingga dapat diketahui layak atau tidaknya usaha tersebut dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Bakpia Nanas di Desa Puri Kecamatan Puri Kabupaten Mojokerto?
2. Bagaimana analisis usaha Bakpia Nanas di Desa Puri Kecamatan Puri Kabupaten Mojokerto?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Bakpia Nanas di Desa Puri Kecamatan Puri Kabupaten Mojokerto?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah:

1. Mampu melakukan proses pembuatan Bakpia Nanas di Desa Puri Kecamatan Puri Kabupaten Mojokerto.
2. Mampu menganalisis usaha menggunakan BEP (*Break Even Point*), R/C ratio (*Revenue/Cost Ratio*) dan ROI (*Return on Investment*) pada usaha Bakpia Nanas di Desa Puri Kecamatan Puri Kabupaten Mojokerto.
3. Melakukan proses pemasaran usaha Bakpia Nanas di Desa Puri Kecamatan Puri Kabupaten Mojokerto?

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir maka manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat dijadikan sebagai bahan referensi pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Menumbuhkan jiwa wirausahawan dan meningkatkan kreatifitas serta inovasi bagi mahasiswa atau pembaca.
3. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam pembuatan usaha mengenai pengembangan inovasi produk yang sudah ada.