

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Waffle* adalah kue cepat saji dan dipanggang menggunakan cetakan khusus yang memiliki rasa manis dari gula dan madu serta tekstur garing di luar dan lembut di dalam. *Waffle* ini memiliki kesamaan dengan pancake tentang bahan pembuatannya namun bentuk antara keduanya berbeda, *waffle* sangat nikmat apabila disajikan dengan ditemani es krim dan buah-buahan segar. *Waffle* berasal dari negara Belgia, dimulai dari sekitar abad-13 yang tidak sengaja ditemukan oleh pengrajin yang akan membuat pan penggorengan. Sampai saat ini *waffle* menjadi kue yang banyak dijual di restoran maupun pedagang kaki lima dengan berbagai macam jenis *waffle* dan rasa yang mengikuti perkembangan zaman tren makanan.

Menurut Hasbullah,dkk. (2018) kismis merupakan anggur tanpa biji yang dikeringkan sampai kadar air yang dikandungnya mencapai 15-18%. Produk kismis sangat disukai masyarakat. Rasanya yang manis dan memiliki umur simpan yang lama. Kismis dapat dimakan secara langsung maupun diolah sebagai bahan campuran makanan. Rasa yang dimiliki oleh kismis sedikit masam.

Kismis biasanya dimanfaatkan oleh masyarakat khususnya di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun sebagai tambahan atau hiasan di kue basah tanpa diolah menjadi produk olahan dan belum adanya upaya dalam meningkatkan nilai jual kismis, sehingga perlunya pembuatan produk olahan yang berbahan dasar kismis. Produk olahan *waffle* kismis ini merupakan inovasi baru sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis dengan harga yang relatif terjangkau. Dalam produk *waffle* kismis ini memiliki prospek yang baik, karena produk *waffle* kismis ini menambah nilai jual pada kismis.

*Waffle* kismis merupakan pembaruan yang dilakukan pada kue *waffle* dan belum pernah dilakukan sebelumnya. Rasa masam dari kismis membuat rasa *waffle* sangat kaya dan tidak monoton sehingga menambah cita rasa *waffle*.

## 1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi *waffle* kismis di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana kelayakan usaha *waffle* kismis di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana pemasaran *waffle* kismis di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dijelaskan tersebut, maka tujuan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi *waffle* kismis di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha *waffle* kismis di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang berdasarkan metode BEP, R/C Ratio, ROI.
3. Dapat melakukan proses pemasaran *waffle* kismis di Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang.

## 1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat menambah pengetahuan mahasiswa tentang usaha *waffle* kismis.
2. Dapat dijadikan referensi dalam mengerjakan tugas akhir selanjutnya oleh mahasiswa.
3. Dapat meningkatkan daya jual terhadap kismis menjadi *waffle* kismis.