

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau sering disebut camilan, merupakan produk olahan pangan yang banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan dengan segala usia. Seiring berkembangnya jaman dan meningkatnya tingkat kesibukan, maka makanan ringan ini bisa dijadikan sebagai makanan alternatif untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Salah satu kelebihan makanan ringan yaitu memiliki masa kadaluwarsa yang lebih lama. Makanan ringan biasa dikonsumsi sebagai makanan pendamping setelah mengonsumsi makanan utama yang bersifat berat.

Menurut Nailufar (2012) menyatakan bahwa beras ketan hitam (*Oryza sativa var. glutinosa*) merupakan salah satu komoditi yang sangat potensial sebagai sumber antioksidan, senyawa bioaktif, dan serat yang penting bagi kesehatan (Yanuar, 2009). Beras ketan hitam dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan karena mengandung zat warna antosianin. Warna beras ketan hitam disebabkan oleh sel-sel pada kulit ari yang mengandung antosianin. Beberapa fungsi antosianin antara lain menghambat sel tumor, meningkatkan kemampuan penglihatan mata, meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit serta mampu mencegah obesitas dan diabetes.

Beras ketan hitam merupakan salah satu bahan pangan lokal yang sering digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan makanan tradisional. Pemanfaatan beras ketan hitam sampai saat ini masih terbatas sehingga perlu dilakukan pemanfaatan beras ketan hitam yang dapat digemari banyak orang sebagai upaya pengembangan olahan ketan hitam, salah satunya dalam pembuatan rengginang ketan hitam.

Rengginang merupakan salah satu makanan ringan yang diolah dengan cara digoreng dan telah ada sejak dahulu dengan berbagai inovasi. Rengginang pada umumnya berbahan baku beras ketan putih dengan varian rasa asin. Seiring berkembangnya inovasi, kini ketan hitam dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar

dari pembuatan rengginang. Penggunaan ketan hitam ini supaya rengginang memiliki rasa khas ketan hitam dan warna alami yang berasal dari beras ketan hitam.

Rengginang ketan hitam manis merupakan diversifikasi produk yang mempunyai prospek ke depan yang bagus, karena produk ini merupakan variasi baru pengolahan rengginang yang berbeda dari pasaran. Rengginang ketan hitam yang ada di pasaran mempunyai rasa asin dan terdapat campuran terasi. Rengginang ketan hitam manis ini dapat dijadikan variasi rasa baru yang berbeda karena rasa manis dan terdapat rasa khas ketan hitam. Rengginang ketan hitam manis ini dapat dinikmati oleh semua kalangan mulai dari kalangan bawah, kalangan menengah hingga kalangan atas karena harga terjangkau.

Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat. Oleh karena itu, untuk mengetahui usaha ini layak atau tidak untuk dikembangkan maka dibutuhkan suatu analisis usaha berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Dalam pengembangan usaha ini juga diperlukan perencanaan tentang bauran pemasaran agar produk dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi rengginang ketan hitam manis di Desa ketapang Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi
2. Bagaimana analisis usaha produk rengginang ketan hitam manis di Desa Ketapang Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi
3. Bagaimana bauran pemasaran produk rengginang ketan hitam manis

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan penulisan tugas akhir sebagai berikut :

1. Untuk melakukan proses produksi rengginang ketan hitam manis di Desa Ketapang Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi
2. Untuk melakukan analisis usaha produksi rengginang ketan hitam manis di Desa Ketapang Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi
3. Untuk menerapkan bauran pemasaran pada rengginang ketan hitam manis

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas, maka diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan dasar ketan hitam.
2. Dapat digunakan sebagai literatur penulisan karya ilmiah.
3. Dapat dijadikan bahan acuan yang ingin mencoba berwirausaha dengan bahan baku ketan hitam.