

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia, jahe telah di kenal oleh sebagian besar masyarakatnya. Tak heran bila masing-masing daerah memiliki nama yang berbeda untuk menyebut tanaman berkhasiat ini. Tanaman ini dapat tumbuh di daerah terbuka sampai agak ternaungi (Anggraeni, 2017).

Bondowoso merupakan kabupaten yang mayoritas penduduknya banyak berprofesi sebagai petani, selain menanam tanaman pangan petani juga menanam tanaman hortikultura salah satunya yaitu tanaman jahe. akan tetapi dengan melihat pertimbangan pasar masa kini, harga jual jahe tidak stabil sehingga menyebabkan kesejahteraan petani jahe kurang baik.

Pada umumnya masyarakat hanya mengolah jahe sebagai campuran masakan atau sebagai jamu saja. Akan tetapi belum tentu semua orang menyukai olahan jahe sebagai jamu, karena rasanya yang pedas dan pahit. Maka dari itu perlu diversifikasi baru dalam pengolahan jahe agar masyarakat menjadi tertarik untuk mengonsumsi jahe. Salah satu pengolahan jahe yaitu kue kering kastengel jahe.

*Cookies* merupakan kue kering yang berbentuk kecil, memiliki rasa manis, tekstur yang kurang padat dan renyah. *Cookies* biasanya terbuat dari tepung terigu, gula dan telur. Ciri khas *cookies* adalah memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi serta kadar air rendah (kurang dari 5%), sehingga bertekstur renyah apabila dikemas (Dedin, 2020)

Kue kering kastengel jahe merupakan hasil dari diversifikasi pengolahan jahe, yang awalnya jahe hanya sebagai campuran bumbu pada masakan dan jamu. Kue kering kastengel jahe merupakan produk yang berbahan dasar tepung terigu, gula, telur, mentega, susu bubuk, vanili dan jahe, dengan menyerupai bentuk persegi panjang ukuran 4 cm. Kue kering kastengel jahe merupakan makanan ringan yang dapat dinikmati oleh semua kalangan, dari anak kecil, orang dewasa maupun lanjut usia. Sehingga adanya diversifikasi tersebut membuat peluang usaha menjadi lebih besar sebab konsumen dan pangsa pasar yang relatif semakin banyak karena aroma

khas jahe dari kue kering tersebut berbeda dengan kue kering kastengel pada umumnya.

Kue kering kastengel jahe memiliki peluang pasar yang luas, karena pada umumnya produk dipasaran hanya memiliki cita rasa original, sehingga kue kering kastengel jahe dapat tergolong produk baru. Pemilihan produk kue kering kastengel jahe ini menjadi alternatif baru untuk menciptakan peluang usaha yang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan serta nilai tambah pada jahe. Usaha kue kering kastengel jahe ini memerlukan analisis usaha untuk mengetahui sejauh mana usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan serta diperlukan rancangan bauran pemasaran untuk proses pemasaran produk sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

1. Bagaimana proses pembuatan kue kering kastengel jahe di desa tanggulangi kecamatan tegalampel kabupaten bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha pada produksi kue kering kastengel jahe di desa tanggulangi kecamatan tegalampel kabupaten bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran kue kering kastengel jahe?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pembuatan kue kering kastengel jahe di desa tanggulangi kecamatan tegalampel kabupaten bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis usaha kue kering kastengel jahe di desa tanggulangi kecamatan tegalampel kabupaten bondowoso.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran dalam penjualan kue kering kastengel jahe.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan mahasiswa untuk berwirausaha dan dapat menambah lapangan pekerjaan baru.
2. Sebagai peningkat nilai ekonomis dari kue kering kastengel jahe tersebut.
3. Sebagai referensi penulisan Tugas Akhir di tahun berikutnya.