

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan ringan adalah makanan yang dimaksudkan untuk memuaskan nafsu makan seseorang dalam waktu yang singkat. Camilan ini memiliki bentuk, rasa, kemasan, dan tampilan yang menarik untuk menarik pelanggan. Dua kategori makanan yang tersedia untuk konsumen adalah makanan modern dan masakan tradisional. Makanan tradisional banyak tersedia di pasar, warung, atau di pinggir jalan. Sementara makanan modern banyak ditemukan di mal, kafe, dan tempat makan lainnya. Manfaat nutrisi dan kesehatan dari makanan saat ini bukanlah prioritas, sebaliknya konsumen hanya tertarik pada harga rendah dan rasa yang lezat. Banyak orang menyukai makanan tradisional, tetapi ada juga banyak orang yang lebih menyukai makanan modern.

Makanan khas Indonesia yang dikenal dengan nama bakpia sudah ada sejak dahulu kala. Tou Luk Pia, kata Cina untuk Bakpia, adalah nama aslinya. Pia kacang hijau dikenal sebagai Tou Luk Pia (kue). Sekitar tahun 1948, produksi Bakpia dimulai di kota Pathok Yogyakarta setelah masuk ke Indonesia. Saat itu bakpia di Pathok masih diperdagangkan, dijual eceran, dan dibungkus dalam kantong tanpa label, dan masih tidak dikenal konsumen. Pengenalan bakpia tetap bertahan sampai mengalami transformasi dan mulai datang dalam kemasan karton dengan label. Hidangan klasik yang disebut bakpia menyerupai kue bundar dan biasanya berisi bubuk kacang hijau. Isinya saat ini sangat beragam dan mencakup hal-hal seperti keju, coklat, dan durian.

Kacang hijau dan coklat adalah bahan umum dalam bakpia. Beberapa orang mungkin sering makan bakpia yang mengandung kacang hijau dan coklat, oleh karena itu penting untuk melakukan kegiatan inovasi agar orang tidak bosan dengan rasa standar dari hidangan tersebut. Inovasi produk ini adalah bakpia abon sapi. Makanan yang terbuat dari serat daging sapi antara lain abon sapi. Biasanya memiliki tampilan coklat muda sampai hitam. Kemasan yang kedap udara, dapat membuat abon sapi bertahan selama berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dan menyerupai serat kapas.

Salah satu jenis makanan yang diawetkan yang disebut "abon" terbuat dari daging (sapi atau kerbau), yang diambil dari seratnya atau diparut menjadi serat. kemudian digoreng setelah dibumbui. Daging sapi memiliki rasa yang sangat enak dan sangat cocok untuk dikombinasikan dengan bakpia karena strukturnya yang lebih kasar dan lebih berserat. Abon sapi adalah makanan yang lezat dan ideal karena daging memiliki rasa tertentu. Rasa manis dari isian bakpia seperti hal biasa. Namun, isian abon sapi dapat menciptakan citarasa gurih yang sangat cocok untuk dipadupadankan dengan bakpia. Maka dari itu Bakpia Abon Sapi ini merupakan inovasi yang sangat pantas untuk dianalisis.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Bakpia Abon Sapi di Kecamatan Jambesari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Bakpia Abon Sapi di Kecamatan Jambesari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana saluran pemasaran Bakpia Abon Sapi di Kabupaten Bondowoso?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah dijelaskan di atas, maka tujuan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses pembuatan Bakpia Abon Sapi di Kecamatan Jambesari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Bakpia Abon Sapi di Kecamatan Jambesari Darus Sholah Kabupaten Bondowoso
3. Dapat melakukan proses pemasaran Bakpia Abon Sapi di Kabupaten Bondowoso

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang sudah dijelaskan di atas, manfaat yang diharapkan dari Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan, wawasan, keterampilan serta pengalaman dalam berwirausaha bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisis usaha bakpia abon sapi
2. Sebagai upaya meningkatkan kreativitas bagi mahasiswa untuk memanfaatkan setiap peluang yang ada
3. Dapat dijadikan referensi dalam mengerjakan Tugas Akhir mahasiswa