

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 LatarBelakang

Saat ini wisata kuliner di Indonesia dipenuhi dengan berbagai macam variasi makanan, mulai dari cemilan, kue hingga makanan khas nusantara. Berbagai pengusaha kuliner sekarang mulai memutar otak untuk menyajikan makanan yang berbeda dengan yang lainnya. Mereka memutar otak untuk memberikan inovasi baru untuk produk yang sudah banyak di pasaran. Hal tersebut dilakukan untuk menarik perhatian konsumen terhadap jenis makanan yang diproduksi.

Persaingan bukanlah menjadi hal yang baru di dalam dunia usaha. Persaingan mendorong terciptanya inovasi, efisiensi dan efektivitas kinerja. Perusahaan dan berbagai strategi sebagai alat untuk memenangkan persaingan tersebut. Hanya saja tingkat persaingan dahulu dengan sekarang jelas berbeda, Perkembangan di era modern menjadikan persaingan usaha berada pada tingkat yang lebih kompleks. Dibuktikan dengan kenyataan saat di setiap perusahaan bertindak secara dinamis dengan melakukan perubahan serta adaptasi mengikuti perkembangan lingkungan usahanya. Perusahaan yang tidak mampu memenuhi ekspektasi konsumen akan terseleksi dan bersiap digantikan perusahaan lain yang mampu memberikan hal yang tidak dapat diberikan perusahaan tersebut. Dengan kompleksitas persaingan yang ada, maka setiap perusahaan dituntut untuk tidak hanya mampu menghasilkan produk yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen, namun juga harus memiliki kemampuan dalam melakukan kegiatan pemasaran.

Mulai menghilangnya makanan lokal di pasaran seperti makanan tradisional ini dikarenakan begitu banyaknya cemilan yang lebih menarik pasar selain itu karena inovasi rasa dan juga kemasan yang menarik adalah satu contoh cemilan yang banyak di minati oleh pasar konsumen. Hal ini membuat cemilan tradisional tidak banyak yang memproduksi. Sehingga inovasi – inovasi pun harus dilakukan untuk meningkatkan nilai jual camilan tersebut.

Beberapa contoh adalah cemilan rengginang. Dengan memberikan cita rasa baru terhadap jenis makanan yang akan di produksi, akan membuat para konsumen merasa penasaran akan makanan yang kita produksi. Hal tersebut sebagai suatu bentuk penyegaran. yaitu dengan variasi rasa rengginang yang di berikan.

Rengginang merupakan salah satu makanan tradisional khas nusantara yang sudah sering di konsumsi. Saat ini wisata kuliner di Indonesia dipenuhi dengan berbagai macam variasi makanan, mulai dari camilan, Kue hingga makanan khas. Berbagai pengusaha kuliner memutar otak untuk menyajikan makanan yang berbeda dan memiliki inovasi hal tersebut dilakukan untuk menarik daya saing.

Inovasi tersebut dilakukan untuk menarik perhatian konsumen terhadap jenis makanan yang diproduksi. Penulis ingin mengolah rengginang yang memiliki daya saing di pasaran dengan memberikan varian warna - warna yang lebih mencolok sehingga menarik konsumen. Warna pelangi ini terbuat dari bahan – bahan yang alami seperti pandan, kunyit, buah naga dan ubi ungu. Rengginang pelangi ini akan diminati oleh banyak orang karena masih belum terlalu banyak di pasaran sehingga akan menambah nilai jual pada rengginang yang pada umumnya hanya memiliki satu rasa saja. Oleh karena itu penulis mengambil judul “ Analisis Usaha Rengginang Pelangi Di Desa Krajan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi”.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah pokok yang dibahas di dalam proposal tugas akhir ini adalah bagaimana pertumbuhan industry rengginang di desa krajan kecamatan kalibaru. Maka rumusan masalah tersebut dikembangkan kedalam pertanyaan – pertanyaan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi usaha Rengginang Pelangi di Desa Krajan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana kelayakan usaha usaha Rengginang Pelangi di Desa Krajan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi ?

3. Bagaimana proses pemasaran usaha Rengginang Pelangi di Desa Krajan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka proposal ini memiliki tujuan yaitu :

1. Melakukan proses produksi Rengginang Pelangi di Desa Krajan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi
2. Mengetahui kelayakan usaha Rengginang Pelangi di Desa Krajan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi
3. Melakukan pemasaran melalui penjualan Rengginang Pelangi di Desa Krajan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini adalah :

1. Digunakan untuk menambah pengetahuan bagi penulis dan pembaca tentang studi kelayakan usaha pembuatan rengginang pelangi.
2. Pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan penambahan rasa baru pada rengginang.
3. Memberikan inovasi kepada masyarakat dalam pengembangan cemilan tradisional yang lebih menarik dengan lebih memberikan inovasi rasa yang baru.