

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Es krim adalah sebuah makanan beku yang dibuat dari produk susu seperti krim (atau sejenisnya), digabungkan dengan perasa dan pemanis. Campuran ini didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan kristal es besar. Es krim ada di Indonesia dibawa oleh Belanda. Es krim saloon adalah es krim pertama yang hanya bisa dinikmati dikota besar seperti Jakarta, Bogor, Bandung, Surabaya, dan Malang. Saat itu es krim merupakan barang mewah dan mahal, dan kebanyakan hanya orang asing yang bisa menikmatinya.

Jember merupakan kota yang dapat menerima kehadiran kudapan dingin ini. Es krim di Jember diperkirakan telah ada sejak lebih dari 50 tahun yang lalu. Hal ini dibuktikan dengan adanya kedai es krim yang didirikan sejak 58 tahun lalu di Kabupaten Jember dan masih eksis sampai sekarang. Ketika diwawancarai oleh salah satu surat kabar pemilik dari kedai es krim menuturkan akan membuka cabang kembali untuk mengembangkan usaha kedai es krimnya. Berarti bisa dikatakan peminat es krim di kota jember cukup banyak dan terus bertambah.

Berbagai terobosan dan inovasi untuk menyuguhkan es krim yang berbeda dan mampu bersaing dengan es krim lainnya adalah cara yang dilakukan para pengusaha bisnis untuk menarik konsumennya, salah satunya adalah dengan membuat nama yang menarik. Es krim yang termasuk kudapan dingin dan mudah meleleh apabila dipanaskan akan terasa tidak mungkin apabila tercetus ide untuk menggoreng es krim pada minyak panas. Timbulnya pertanyaan dan rasa ingin tahu konsumen akan menarik minat calon konsumen untuk membeli dan mencobanya. Hal ini yang melatar belakangi tugas akhir yang berjudul *Analisis Usaha Pembuatan Es Krim Goreng Di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat dirumuskan dalam rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan es krim goreng?
2. Bagaimana analisis usaha es krim goreng berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*)?
3. Bagaimana Strategi Bauran pemasaran es krim goreng?

1.3 Tujuan Dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan identifikasi rumusan masalah yang telah ditentukan, maka tujuan pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat mengetahui proses pembuatan Es Krim Goreng
2. Dapat menganalisis usaha berdasarkan analisis BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*)
3. Dapat Mengetahui Strategi Bauran pemasaran Es Krim Goreng di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat dijadikan pandangan dan pembelajaran bagi mahasiswa yang ingin mencoba usaha pembuatan Es Krim Goreng.
2. Dapat menambah wawasan dan kreatifitas bagi mahasiswa/pembaca yang berkeinginan untuk berwirausaha.
3. Dapat dijadikan referensi untuk tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember selanjutnya.