

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau camilan merupakan makanan yang memiliki maksud untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Saat ini sudah banyak makanan ringan yang beredar dengan berbagai bentuk, rasa, pengemasan, dan tampilan yang berbeda-beda dengan dibuat semenarik mungkin untuk menarik perhatian konsumen. Kebiasaan masyarakat yang suka ngemil di waktu senggang atau untuk menahan lapar membuat permintaan akan camilan semakin meningkat, salah satunya yaitu jenis gorengan. Gorengan sendiri memiliki tekstur yang renyah dan gurih. Gorengan merupakan makanan ringan yang termasuk ke dalam jenis makanan dan minuman jadi, salah satunya yaitu gorengan lumpia.

Lumpia (*Loen Pia*) merupakan sebuah makanan dengan perpaduan budaya Tionghoa dengan Jawa. Sebagai makanan khas dari Semarang, ada banyak gerai lumpia yang terdapat dipinggir jalan (gerobak) atau pun berbentuk toko yang tersebar diberbagai jalan yang ada di Semarang. Lumpia memiliki cita rasa gurih dan khas. Oleh karena itu, lumpia memiliki minat konsumen yang cukup tinggi. Namun, lumpia yang beredar kebanyakan tidak memiliki daya simpan atau daya tahan produk yang lama sehingga tingkat kerugian produsen masih cukup tinggi.

Tape merupakan makanan selingan yang cukup populer di Indonesia dan Malaysia. Tape memiliki rasa manis dan sedikit mengandung alkohol, memiliki aroma yang menyenangkan, bertekstur lunak dan berair. Sebagai produk makanan, tape cepat rusak karena adanya fermentasi lanjut setelah kondisi optimum fermentasi tercapai, sehingga harus segera dikonsumsi (Hidayat, 2006). Dengan proses pengolahan yang baik, tape ini dapat tahan lebih dari satu minggu. Makanan ini dibuat dari beras ketan ataupun singkong dengan jamur *Endomycopsis fibuligeria*, *Rhizopus oryzae* ataupun *Saccharomyces cereviciae* sebagai ragi. Ragi tersebut tersusun oleh tepung beras, air tebu, bawang merah dan putih, serta kayu manis. Sebelum membuat tape perlu diperhatikan untuk menghasilkan kualitas yang bagus warnanya, rasanya manis dan strukturnya lembut.

Penerapan teknologi pembekuan makanan (*frozen food*) dapat meningkatkan nilai ekonomi lumpia tersebut serta menekan kerugian produsen. *Frozen food* dapat dikatakan sebagai sebuah inovasi pengolahan makanan yang dapat diterapkan mengikuti perkembangan gaya hidup masyarakat modern yang lebih suka mengkonsumsi makanan bersifat praktis, cepat saji dan enak. Pembekuan makanan yang dapat dipertahankan sampai batas minimum, akan berpengaruh cukup baik pada mutu makanan dalam jangka waktu yang cukup lama. Selain itu, olahan *frozen food* juga mudah dan bisa dimasak sewaktu-waktu sehingga mendukung gaya hidup masyarakat yang membutuhkan segala sesuatu yang efektif dan efisien.

Frozen Food Lumpia Tape merupakan sebuah kreasi lumpia yang berbeda, dengan yang dijual secara umum. Lumpia biasanya memiliki isian yang terdiri dari sayuran segar, rebung, telur, daging, maupun makanan laut. Namun lumpia kali ini memiliki inovasi yang berbeda yaitu berisikan tape. Selain itu, lumpia ini dikemas dalam bentuk *frozen* (beku) sehingga dapat disimpan dalam waktu cukup lama sebagai persediaan di rumah. Usaha *frozen* ini selain untuk memperoleh keuntungan juga dapat menciptakan lapangan pekerjaan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi *Frozen Food* Lumpia Tape di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana kelayakan usaha *Frozen Food* Lumpia Tape di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana bauran pemasaran *Frozen Food* Lumpia Tape di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah didapat, maka tujuan dari tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi *Frozen Food* Lumpia Tape di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha dengan menggunakan BEP, R/C Ratio, dan ROI *Frozen Food* Lumpia Tape di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat menentukan strategi pemasaran untuk usaha *Frozen Food* Lumpia Tape di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tugas akhir ini disusun untuk memberikan manfaat bagi beberapa pihak, diantaranya sebagai berikut:

1. Dapat menambah wawasan bagi wirausahawan mengenai analisis usaha dan menciptakan lapangan pekerjaan khususnya dalam usaha baru di bidang sejenis.
2. Dapat dijadikan bukti otentik hasil penulisan karya ilmiah mahasiswa yang telah melaksanakan tugas akhir.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.