

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Camilan bukanlah makanan utama. Camilan ini diciptakan hanya untuk menghilangkan rasa lapar. Camilan atau snack adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. Camilan disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa. Camilan sehat mulai banyak menjadi perbincangan, karena masyarakat mulai menyadari akan pentingnya kualitas makanan yang dikonsumsi untuk menjaga kesehatan. Konsumsi camilan sehat dapat menyediakan energi ekstra untuk beraktivitas dan membantu mencukupi kebutuhan energi sampai tiba waktu makan utama. Kriteria camilan sehat adalah mengandung vitamin, protein, dan serat pangan. Salah satu contoh camilan adalah pastel.

Pastel memang menjadi salah satu makanan yang banyak diminati sejak puluhan tahun silam. Rasanya yang gurih dan kandungan gizinya yang cukup membuat camilan satu ini kerap dijadikan bekal ibu untuk buah hatinya. Pastel juga mudah ditemui di mana saja dengan harga yang relatif terjangkau. Tak heran jika kemudian pastel dapat bersaing dengan camilan-camilan baru yang mulai bermunculan. Pastel adalah camilan yang dibuat dengan meletakkan isian di atas adonan, lalu dilipat dan ditutup rapat. Pastel dapat terasa manis atau gurih tergantung dari isian. Pastel dapat menjadi makanan yang mudah dibawa-bawa, sama seperti *sandwich*. Isian pastel kering biasanya menggunakan abon sapi, namun dalam tugas akhir terdapat inovasi baru yang menggunakan isian teri pedas.

Masyarakat pada umumnya menganggap bahwa ikan teri adalah jenis ikan asin. Ikan teri memiliki beberapa manfaat untuk kesehatan tubuh, diantaranya kaya akan asam lemak omega-3, mendukung kesehatan tulang, sumber protein yang baik, dan rendah merkuri.

Wirausaha merupakan suatu proses untuk mengembangkan, membawa dan melakukan suatu usaha untuk mendapatkan keuntungan dimana dalam prosesnya bisa menciptakan sesuatu yang kreatif, inovatif dan memiliki manfaat lebih.

Wirausaha pastel kering teri pedas merupakan salah satu usaha yang berprospek untuk dikembangkan.

Pastel kering teri pedas ini belum pernah ada dipasaran sehingga produk ini tidak hanya memberikan peluang usaha tetapi juga memperkenalkan produk pastel kering teri pedas sebagai inovasi baru. Oleh karena itu, dengan adanya produk pastel kering teri pedas ini membutuhkan suatu analisis untuk mengetahui kelayakan usaha.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi pastel kering teri pedas?
2. Bagaimana menganalisis usaha pastel kering teri pedas?
3. Bagaimana memasarkan pastel kering teri pedas?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, kita dapat mengetahui tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Dapat melakukan proses produksi pastel kering teri pedas.
2. Dapat menganalisis usaha pastel kering teri pedas.
3. Dapat melakukan pemasaran pastel kering teri pedas.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan, yaitu :

1. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi pelaksana.
2. Sebagai upaya peningkatan kreatifitas dan inovatif agar dapat melihat dan meraih peluang-peluang yang ada.
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha pastel kering teri pedas.