

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai banyak keanekaragaman budaya yang luar biasa, keanekaragaman ini menciptakan keragaman lain termasuk bidang kuliner. Terdapat beraneka macam kuliner salah satunya camilan yang bertekstur kering. Salah satu keistimewaan camilan bertekstur kering dibandingkan dengan camilan yang lain yang bertekstur basah yaitu memiliki masa layak konsumsi yang lebih lama. Sejak dulu hingga sekarang rasanya tetap sama, tidak ada penambahan rasa. Dari hal ini maka dapat dikatakan camilan mempunyai potensi untuk dikembangkan lebih baik lagi. Pada umumnya masyarakat menjumpai dan mengkonsumsi camilan yang memiliki rasa yang biasa-biasa aja dan tidak dapat bertahan lama, namun kini camilan bertekstur kering ini dapat bertahan lebih lama contohnya camilan kering kuping gajah.

Sebagian besar camilan menggunakan bahan dasar tepung terigu, tepung beras, tepung sagu, atau tepung tapioca, pewarna makanan dan biasanya ada penambahan ekstra aroma. Selain itu ada bahan yang dapat digantikan untuk pewarna makanan dan extra aroma yaitu menggunakan daun pandan, kuning kunyit, bunga telang, gula jawa, bubuk kopi, dan wortel.

Bubuk kopi digunakan dalam pembuatan kopi seduh yang sangat digemari dari kalangan remaja hingga lansia. Selain rasanya yang nikmat ternyata kopi juga dapat dijadikan obat penunda ngantuk. Beberapa olahan yang disubstitusi bubuk kopi diantaranya pudding kopi, selai kopi, pasta kopi, youghurt kopi dan kue kering nastar kopi. Salah satu inovasi dari camilan kering dengan penambahan bubuk kopi adalah kuping gajah kopi.

Kuping gajah merupakan produk makanan olahan camilan kering yang telah ada sejak dulu dan telah melegendaris, namun kini kuping gajah dapat dikembangkan menjadi camilan inovasi baru yaitu kuping gajah kopi. Pada umumnya kuping gajah berbahan baku tepung terigu, santan, gula, tepung tapioca dan bubuk coklat sebagai bahan pewarnanya namun pada produk ini bahan

pewarna disubstitusi bubuk kopi. Camilan ini bertekstur padat dan kering. Proses pembuatan kuping gajah kopi terbilang cukup mudah karena ketersediaan bahan mudah didapat serta tidak menggunakan alat pembuatan yang khusus. Setelah dilakukan proses pembuatan kuping gajah kopi dilakukan proses pengemasan dan pelabelan. Pengemasan yang dilakukan menggunakan plastik zipper untuk mempercantik serta memberi nilai tambah dalam proses penjualan dan untuk lebih meyakinkan konsumen bahwa produk yang ditawarkan baru, dengan cara mengenalkan dan meyakinkan dengan label kemasan. Kondisi tersebut dapat dimanfaatkan sebagai peluang bisnis yang berinovasi baru. Pemasaran produk kuping gajah kopi terbilang cukup mudah karena sebelumnya kuping gajah sendiri sudah marak beredar di pasar. Masyarakat Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo dapat di jadikan target pasar dari produk kuping gajah kopi karena memiliki penduduk cukup padat, sehingga kondisi wilayah tersebut dapat di jadikan sebagai prospek usaha kuping gajah kopi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan kuping gajah kopi di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana proses pemasaran dari produk kuping gajah kopi hingga mampu menarik minat konsumen?
3. Bagaimana kelayakan usaha kuping gajah kopi di Desa Leces Kecamatan Leces Kabupaten Probolinggo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan pada rumusan masalah di atas, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Melakukan proses produksi kuping gajah kopi
2. Melakukan proses pemasaran yang tepat dari produk kuping gajah kopi

3. Menghitung kelayakan usaha kuping gajah kopi berdasarkan BEP, ROI, dan *R/C Ratio*.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat tugas akhir ini diharapkan adalah :

1. Menambah wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha kuping gajah kopi
2. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan, khususnya bagi yang berminat mendalami wirausaha kuping gajah kopi
3. Dapat dijadikan sebagai sumber kreativitas dan inovatif untuk meraih peluang-peluang yang ada di kalangan masyarakat luas