

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat pada saat ini banyak yang mulai tertarik untuk berwirausaha di bidang kuliner seperti makanan ringan. Mulai dari berbagai jenis makanan ringan sampai memodifikasi makanan ringan yang sudah ada untuk dijadikan sebagai peluang usaha. Makanan ringan, camilan, atau kudapan merupakan makanan ringan yang bukan merupakan makanan menu utama. Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Makanan ringan atau camilan banyak sekali di minati masyarakat terutama anak kecil.

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.

Pastel kering yaitu makanan kecil berbentuk setengah lingkaran berisi daging, sayuran dan sebagainya. Variasi pastel tergantung dari isi dan cita rasa bumbunya, selain itu bentuk pastel juga dapat disesuaikan menurut selera masing-masing. Biasanya isi dari pastel kering adalah Abon. Abon merupakan salah satu usaha pengawetan daging dengan cara pembubuan dan penggorengan.

Pastel kering isi udang rebon merupakan inovasi dari pastel kering yang dimana pastel kering biasanya hanya berisikan abon sapi atau abon ayam namun kali ini isian pastel tersebut diganti dengan udang rebon. Sebelum digunakan sebagai isian udang rebon terlebih dahulu diolah dengan diberi bumbu-bumbu tambahan agar menghasilkan citarasa yang gurih. Tujuan dari penggunaan udang rebon sendiri yaitu agar dapat menaikkan nilai jual dari udang rebon. Selama ini masyarakat hanya menggunakan udang rebon sebagai tambahan masakan, dijadikan rempeyek dan bahan utama pembuatan terasi. Padahal udang rebon juga dapat digunakan sebagai camilan yang bisa dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak muda, orang dewasa dan juga orang tua.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi pastel kering isi udang rebon di Desa Winong Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan ?
2. Bagaimana analisis usaha pastel kering isi udang rebon di Desa Winong Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan ?
3. Bagaimana sistem pemasaran pastel kering isi udang rebon di Desa Winong Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan ?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui dan melakukan proses produksi pastel kering isi udang rebon di Desa Winong Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan
2. Mengetahui dan menganalisis usaha pastel kering isi udang rebon di Desa Winong Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan
3. Mengetahui dan melakukan pemasaran pastel kering isi udang rebon di Desa Winong Kecamatan Gempol Kabupaten Pasuruan

1.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dalam pelaksanaan tugas akhir ini, 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 isi udang rebon.