

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bondowoso merupakan salah satu dari banyaknya kabupaten di Indonesia dan letaknya berada di Jawa Timur. Kabupaten Bondowoso adalah salah satu tempat pengembangan usaha-usaha kecil. Di Kabupaten Bondowoso memiliki tempat produksi camilan yang sangat merata.

Puff pastry adalah salah satu jenis dari *pastry*. *Puff pastry* memiliki tekstur yang kering dan berlapis-lapis. Lapisan yang terdapat pada *puff pastry* dihasilkan dari adonan dengan bahan baku tepung terigu yang dilapisi dengan lemak padat (*mentega pastry*) sehingga didapatkan lapisan adonan dan lemak dalam jumlah yang banyak (Stevens, 1995 dalam Retnaningsih et al., 2006)

Cokelat juga telah menjadi salah satu rasa yang paling populer di dunia. Paling umum dalam bentuk cokelat batangan. Cokelat juga menjadi bahan minuman hangat dan dingin, selain itu cokelat juga menjadi campuran untuk pembuatan kue.

Keju adalah keju yang relative keras, berwarna kuning pucat hingga putih gading, dan kadang-kadang memiliki rasa yang sangat kuat, keju juga memiliki berbagai bentuk untuk di konsumsi yakni lembaran dan batangan. Selain itu keju juga menjadi campuran untuk pembuatan kue.

Pembuatan *puff pastry* ataupun produk *bakery* lainnya, efisiensi waktu biaya, dan konsistensi dalam menjaga kualitas merupakan hal yang penting bagi pelaku bisnis produk *bakery* dan *pastry* yang memiliki lebih dari satu *outlet*. Salah satu cara yang digunakan adalah dengan menggunakan adonan beku penyimpanan selama 2 minggu atau lebih. Adonan beku merupakan adonan yang dibekukan lalu disimpan pada suhu beku. Penggunaan adonan beku memungkinkan konsistensi produk terjaga secara serentak. Analisis usaha yang digunakan diantaranya yaitu BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) sehingga dapat diketahui apakah usaha ini layak dijalankan atau tidak layak dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Roll Pastry "*Chizchoco*" di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha Roll Pastry "*Chizchoco*" di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran yang dilakukan pada usaha di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Sesuai dengan rumusan masalah diatas yang menjadi tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Melakukan proses produksi Roll Pastry "*Chizchoco*" di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Menganalisis usaha Roll Pastry "*Chizchoco*" di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Melakukan pemasaran usaha Roll Pastry "*Chizchoco*" di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

1. Sebagai sumber informasi dan pembuatan Roll Pastry "*Chizchoco*" di Kelurahan Tamansari Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Menjadi bekal keterampilan untuk berwirausaha.
3. Sebagai referensi untuk tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
4. Sebagai inovasi bagi mahasiswa dalam berwirausaha
5. Meningkatkan nilai ekonomis produk Roll Pastry "*Chizchoco*".