

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crepes adalah makanan yang bisa di gulung atau dilipat serta bisa di isi dengan keju, cokelat, pisang, selai serta aneka jenis bahan lainnya. *Crepes* ini memiliki rasa yang manis serta renyah, makanan ini termasuk makanan cepat saji yang berupa kue dadar renyah yang bisa menjadi hidangan penutup.

Bisnis di bidang makanan *crepes* pada era saat ini sangat populer mengingat perubahan gaya hidup pada mayoritas masyarakat saat ini. Salah satu bisnis makanan modern yang praktis dan mengandung banyak gizi yang cukup lengkap serta banyak peminat adalah *crepes crispy*. *Crepes crispy* merupakan makanan khas yang berasal dari paris bagian barat dan di sana dikenal dengan sebutan *kramphouezh*. Sumber sejarah menyebutkan bahwa di Irlandia *crepes* sudah menjadi santapan masyarakat sejak abad 18.

Alternatif bahan utama dari *crepes* adalah terigu, telur, susu, mentega dan garam. Tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum. Gandum merupakan salah satu tanaman biji bijian yang bisa tumbuh di Negara Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia. Secara umum tepung terigu biasa di konsumsi masyarakat karena di anggap sebagai pengganti karbohidrat (Syarbini 2013:15).

Tepung terigu memili kelebihan dibandingkan tepung yang lainnya, terletak pada sifat pembentukam gluten. Gluten bersama pati gandum akan membentuk struktur dinding sel yang menghasil produk renyah dengan paduan cita rasa yang unik sebagai ciri khas dari produs *crepes crispy* pemilihan produk di latarbelakangi oleh tingginya peminat cokelat dan keju.

Cokelat merupakan hasil olahan dari biji tanaman kakao yang dapat dijadikan makanan, minuman, topping salah satunya buat produk *crepes*. Saat ini hampir semua orang mengenal cokelat dan merupakan salah satu makanan favorit terutama bagi remaja dan anak anak.

Keju adalah protein susu yang di endapkan atau di koagulasikan dengan menggunakan asam atau enzim sehingga terjadi pemisahan *curd* dan *whey*. Devinisi keju adalah dadih susu yang di kumpulkan dengan menggunakan aktivitas enzim

yang diikuti dengan pemisahan *curd* dan *whey* yang menghasilkan *curd* yang lebih padat dan kompak (Daulay,1991).

Usaha ini dilakukan dengan tujuan untuk menciptakan diversifikasi produk coklat, keju, memperoleh keuntungan, serta menjadi peluang terciptanya lapangan usaha baru. Guna mengetahui peluang usaha kedepannya ,oleh karena itu diperlukan analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan dan layak atau tidak untuk diusahakan. Adapun pengembangan usaha juga perlu dilakukan dengan perencanaan bauran pemasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka tujuan tugas akhir ini adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan *Crepes Crispy* Topping Cokelat Keju di Desa Pekalangan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha *Crepes Crispy* Topping Cokelat keju?
3. Bagaimana pemasaran *Crepes Crispy* Topping Cokelat Keju?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka tujuan Analisis Usaha *Crepes Crispy* ini adalah:

1. Mampu melakukan proses pembuatan *Crepes Crispy* Topping Cokelat Keju di Desa Pekalangan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
2. Mampu menganalisis usaha *Crepes Crispy* Topping Cokelat Keju.
3. Mampu memasarkan *Crepes Crispy* Topping Cokelat Keju.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan diatas, maka manfaat yang diperoleh dari Tugas Akhir Analisis Usaha *Crepes Crispy* adalah :

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang usaha *Crepes Crispy*.
2. Dapat dijadikan referensi dalam mengerjakan Tugas Akhir Mahasiswa selanjutnya.
3. Dapat dijadikan referensi dalam berwirausaha agar menjadikan wirausaha yang kreatif.