

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Makanan ringan merupakan salah satu jenis makanan atau bukan merupakan makanan utama. Fungsi makanan ringan salah satunya ialah mampu menghilangkan rasa lapar seseorang untuk sementara waktu dan memberikan tambahan energi pada tubuh. Penyajian makanan ringan dapat pula sebagai pelengkap dari makanan utama, sebab makanan ringan biasanya memiliki cita rasa yang gurih dan renyah. Salah satu makanan ringan yang digemari masyarakat yaitu pangsit.

Pangsit merupakan kulit yang terbuat dari tepung terigu dicampur air, telur garam dan lemak atau minyak, dibentuk menjadi lembaran elastis dan tipis. Pangsit juga bisa digunakan untuk membungkus makanan yang dikukus ataupun digoreng, contohnya pangsit kering dan pangsit basah.

Pangsit kering atau juga disebut pangsit goreng merupakan salah satu makanan ringan yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia salah satunya di daerah Ponorogo. Makanan ringan ini biasanya dijadikan tambahan pada bakso yang menambah kenikmatan saat memakannya. Selain sebagai tambahan pada bakso ataupun lauk pada makanan yang lainnya, pangsit goreng ini juga bisa dijadikan camilan nikmat yang mampu dinikmati sendiri maupun bersama-sama. Pada umumnya pangsit memiliki isian yang didalamnya memiliki banyak varian seperti ayam, jamur, udang, dan lain sebagainya. Pada tugas akhir ini terdapat diversifikasi produk yaitu pangsit tahu ayam PATAYA.

Pangsit tahu ayam “PATAYA” merupakan makanan ringan lezat, gurih, berbentuk seperti segi lima yang didalamnya berisi tahu dan ayam sebagai bahan utama. Peranan tahu dan ayam disini menjadi bahan dalam pembuatan produk tersebut. Selain menyehatkan makanan ini tidak menggunakan bahan pengawet jadi lebih aman bagi kesehatan. Selain enak, pangsit tahu ayam juga mengandung banyak nilai gizi yang bagus untuk tubuh sehingga bisa dikonsumsi oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang baik untuk kedepannya, maka

diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak layak diusahakan, dengan menggunakan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi pangsit tahu ayam “PATAYA” di Desa Maguwan Kecamatan Sambit Kabupaten Ponorogo ?
2. Bagaimana kelayakan bisnis usaha pangsit tahu ayam “PATAYA” di Desa Maguwan Kecamatan Sambit Kabupaten Ponorogo ?
3. Bagaimana bauran pemasaran pangsit tahu ayam “PATAYA” ?

1.3. Tujuan

Berdasarkan rumusan yang telah diuraikan tersebut, maka tujuan dari tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat mengetahui proses produksi pangsit tahu ayam “PATAYA” di Desa Maguwan Kecamatan Sambit Kabupaten Ponorogo.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha pangsit tahu ayam “PATAYA” di Desa Maguwan Kecamatan Sambit Kabupaten Ponorogo.
3. Dapat melakukan proses bauran pemasaran pangsit tahu ayam “PATAYA”.

1.4. Manfaat

Manfaat dilakukannya tugas akhir ini yaitu sebagai berikut :

1. Menumbuhkan jiwa berwirausaha yang inovatif dan kreatif bagi mahasiswa maupun masyarakat umum.
2. Menambah wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa atau pembaca terkait proses produksi pangsit tahu ayam.
3. Menjadi bahan referensi untuk penyusunan tugas akhir selanjutnya.