

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia memiliki banyak aneka ragam jenis makanan. Mulai dari makanan berat seperti nasi goreng, makanan ringan seperti nastar, dan masih banyak lagi. Orang Indonesia menyukai makanan ringan karena banyaknya makanan yang bisa dijumpai di pasaran, terutama makanan yang dimasak dengan cara digoreng atau sering disebut gorengan.

Gorengan merupakan istilah yang mencakup berbagai jenis makanan yang dicampur adonan tepung dan kemudian digoreng dalam minyak goreng panas yang banyak. Gorengan merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia, karena beberapa orang merasa jika makan tanpa adanya camilan berupa gorengan maka dirasa kurang sempurna. Gorengan sendiri terdapat banyak jenisnya, seperti pisang goreng, ote-ote, molen, tahu goreng, dan masih banyak lagi.

Molen merupakan salah satu gorengan yang banyak digemari orang sebagai cemilan saat santai dan ditemani secangkir teh atau kopi. Molen secara umum merupakan makanan yang berbahan dasar tepung terigu yang dijadikan sebuah adonan dan di dalamnya terdapat potongan pisang, kemudian pisang tersebut digulung dengan adonan tepung dan digoreng.

Molen sendiri memiliki proses pembuatan yang mudah dan biaya modal yang cukup terjangkau sehingga hal ini yang membuat banyak orang berminat untuk memproduksi molen, dan juga banyak orang yang sangat menyukai molen karena rasanya yang sangat enak, gurih, serta harganya yang sangat terjangkau.

Namun, di masyarakat lebih sering dijumpai molen yang diproduksi dengan isian pisang, sehingga molen yang menggunakan varian isian lain menjadi sebuah inovasi yang baru. Produksi molen ini memiliki varian yang berisikan coklat, keju, stroberi, bluberi, dan nanas. Dengan hadirnya aneka rasa yang ada maka dapat menarik lebih banyak minat masyarakat terhadap molen ini. Selain itu molen ini juga diberikan taburan gula halus di atasnya sehingga terciptanya rasa manis dan gurih di luar serta lembut dan manis di dalamnya.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka dapat ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi molen aneka rasa di Desa Bendilwungu Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung?
2. Bagaimana analisis usaha molen aneka rasa di Desa Bendilwungu Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung?
3. Bagaimana saluran pemasaran molen aneka rasa?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka terdapat tujuan dari penulisan tugas akhir ini seperti berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi molen aneka rasa di Desa Bendilwungu Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung.
2. Dapat melakukan analisis usaha molen aneka rasa di Desa Bendilwungu Kecamatan Sumbergempol Kabupaten Tulungagung.
3. Dapat melaksanakan saluran pemasaran molen aneka rasa.

## **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya tugas akhir pembuatan molen aneka rasa adalah:

1. Menumbuhkan jiwa berwirausaha dalam diri mahasiswa agar lebih meningkatkan inovasi dalam bidang kuliner.
2. Dapat dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat mendukung pengembangan usaha dalam bidang kuliner.