

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mengingat pentingnya perubahan ekonomi masyarakat di jaman sekarang ini maka masyarakat dituntut agar lebih semangat dan berusaha lagi untuk mencapai suatu pekerjaan dan mengalami perubahan yang lebih baik demi memenuhi kehidupan sendiri, keluarga, maupun untuk membantu orang lain yang mengalami kesusahan. Bukan hanya faktor tersebut saja melainkan juga masyarakat sekarang ini harus lebih kreatif lagi dalam mencari pekerjaan.

Menurut Sarasati, dkk (2012) rempeyek atau peyek merupakan hidangan mirip kerupuk yang bercita rasa gurih. Rempeyek cocok sebagai peneman saat makan atau sebagai cemilan. Pada pembuatan rempeyek sangat sulit pada pembuatannya yang membutuhkan keahlian khusus. Padahal, dengan sedikit kesabaran dan takaran bahan yang pas rempeyek renyah bisa dibuat dan akan menarik bila taburan isinya dikreasikan misal dengan udang dan kacang tanah. Rempeyek mudah ditemukan di warung makan, pasar, ataupun di pasar swalayan. Di pedesaan biasanya disajikan dalam acara pernikahan atau pelayatan. Sebagai makanan pelengkap, fungsi rempeyek sama dengan kerupuk.

Toping atau pengisi yang sering digunakan para pelaku usaha untuk melengkapi gurihnya rasa peyek pun sangat beragam. Diantaranya ada kacang tanah, kacang kedelai, kacang tolo, kacang hijau, ikan teri, ebi, udang kecil, jingking, laron, rebon, serta toping lombok ijo yang belakangan ini mulai marak beredar di kalangan masyarakat luas. Dari beragam jenis rempeyek yang beredar di pasaran, camilan peyek kedelai merupakan satu dari sekian banyak peyek yang digemari banyak konsumen. Tak hanya citarasa dan renyahnya saja yang membuat konsumen ketagihan, camilan peyek ternyata juga mendatangkan keuntungan cukup besar bagi para pelakunya.

Pembuatan rempeyek membutuhkan kesabaran dan ketepatan takaran bahan agar bisa menghasilkan rempeyek yang gurih dan enak. Untuk itu perlu dilakukan kegiatan khusus yang mengejalani dan memproktekkan proses pembuatan rempeyek pada skala rumah tangga.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan, maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu, sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Rempeyek Kacang Matahari di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha produk Rempeyek Kacang Matahari di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran produk Rempeyek Kacang Matahari di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Rempeyek Kacang Matahari di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat menganalisis usaha rempeyek kacang Matahari di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan proses pemasaran rempeyek kacang Matahari di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari adanya pelaksanaan Tugas Akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Sebagai sumber informasi pembuatan Rempeyek Kacang Matahari di Desa Pejaten Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat dijadikan sebagai peluang usaha yang layak.
3. Menjadi bahan pertimbangan untuk mencoba melakukan wirausaha melalui usaha produk Rempeyek Kacang Matahari.