

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti tawar sekarang ini sudah menjadi makanan pokok kedua setelah nasi dan menjadi makanan populer dikalangan masyarakat. Roti tawar adalah salah satu produk roti yang terbuat dari bahan tepung terigu protein tinggi, air, yeast, lemak dan garam yang melalui proses peragian dengan ragi roti dan kemudian adonan roti dipanggang (Suburi, 2010). Jenis- jenis roti tawar yaitu roti tawar putih biasa, roti gandum, roti bebas gluten, roti multigrain, roti *bagguete*, *sourdough bread*, *rye bread*, *soda bread*, *challa bread* dan roti *ciabatta*. Produk olahan roti tawar juga bermacam macam seperti roti tawar goreng, sate roti tawar sosis, roti tawar kering asin gurih, *pizza* roti tawar, Roti tawar kukus ceria, kebab roti tawar, kroket roti tawar, risoles roti tawar, roti goreng isi bayam, roti john serta *sandwich*.

Menurut Mochantoyo (2011) *sandwich* adalah makanan terbuat dari 2 potong roti atau lebih dengan isi lauk pauk hewani dan disertai sayuran segar. Hal ini diperlukan sebuah diversifikasi produk supaya dapat menambah nilai jual roti maupun sayuran segar. Salah satu diversifikasi olahan produk yaitu dengan membuat *sandwich* telur mayo.

Sandwich telur mayo adalah sebuah olahan roti tawar yang dipanggang di atas teflon dengan diberi margarin dan isian berupa selada, tomat, telur serta mayones yang diletakkan di antara irisan roti. *Sandwich* telur mayo mengandung karbohidrat yang terdapat dalam roti tawar, vitamin C yang terdapat dalam selada dan tomat, serta protein yang terdapat dalam telur ayam.

Usaha *sandwich* telur mayo ini dilakukan untuk memperoleh keuntungan, mendirikan lapangan pekerjaan untuk mengurangi angka pengangguran, dan membuka peluang usaha bagi mahasiswa. Oleh karena itu memerlukan sebuah analisis usaha agar diketahui apakah usaha *sandwich* telur mayo layak diusahakan berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang sebelumnya, maka dapat dirumuskan permasalahannya yaitu :

1. Bagaimana proses produksi *sandwich* telur mayo di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha *sandwich* telur mayo di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana bauran pemasaran *sandwich* telur mayo ?

1.3 Tujuan

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

1. Mampu melakukan produksi *sandwich* telur mayo di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Mampu menganalisis usaha *sandwich* telur mayo di Kelurahan Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Mampu menerapkan bauran pemasaran *sandwich* telur mayo.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah ilmu pengetahuan untuk pembaca mengenai usaha produk *sandwich* telur mayo.
2. Menumbuhkan jiwa kreatif dan inovatif untuk mahasiswa dalam berwirausaha.
3. Dapat meningkatkan daya jual roti tawar, telur ayam dan mayones yang diolah menjadi produk *sandwich*.
4. Dapat dipakai sebagai bahan referensi untuk pembuatan tugas akhir di tahun berikutnya.