

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wirausaha diwajibkan membangun ide-ide yang inovatif untuk menciptakan produk yang menarik minat masyarakat umum, mulai dari anak muda hingga orang dewasa. Kewirausahaan merupakan kemampuan untuk membuat sesuatu yang baru. Pendorong terciptanya inovasi dalam pikiran selain perubahan dan keharusan beradaptasi merupakan kesadaran pikiran kita untuk melakukan apa yang diinginkan masyarakat dengan apa yang telah ditawarkan (Saragih, 2017). Salah satu produk yang sangat digemari masyarakat Indonesia adalah kerupuk.

Seblak merupakan makanan khas daerah Bandung yang terbuat dari kerupuk yang direbus dengan menggunakan cabai, bawang dan kencur, maka jadilah makanan seblak basah dengan terdapat kuah pada seblak. Seblak awalnya cuma ada di daerah Bandung, kini seiring berjalannya waktu, banyak industri pangan yang berkembang dengan membuat aneka makanan dari olahan kerupuk seblak ini digunakan sebagai makanan pelengkap maupun dijadikan sebagai makanan kering dengan daya simpan waktu yang cukup lama. Seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah merupakan inovasi baru yang sangat digemari oleh kalangan remaja. (Aini *et al.*, 2021).

Oleh karena itu dibuatlah Proyek Usaha Mandiri (PUM) yaitu seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah ini yang menjadi inovasi baru dari bahan dasar tepung tapioka dan tepung terigu dengan tambahan buah naga merah, bumbu-bumbu pelengkap, dan bumbu tabur khas seblak yang pedas dan gurih. Dengan rasa yang pedas gurih ini kerupuk seblak ini menjadi sangat populer di Indonesia. Kerupuk seblak ini ditaburi bumbu pedas gurih yang terdiri dari cabai bubuk, bawang putih goreng, daun jeruk, kencur, dan kaldu bubuk. Sehingga diharapkan produk seblak goreng dapat diterima dikalangan masyarakat luas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, didapatkan rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) proses produksi dan pemasaran seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah?
2. Bagaimana pemasaran seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah?
3. Bagaimana cara menganalisa biaya produksi pada seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah.
2. Dapat mengetahui pemasaran seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah.
3. Mengetahui analisa biaya produksi pada seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah.

1.4 Manfaat Proyek Usaha Mandiri

Manfaat dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut:

1. Memberikan manfaat bagi mahasiswa yang memiliki inovasi cemilan atau makanan ringan dari seblak goreng dengan penambahan sari buah naga merah.
2. Membuka peluang usaha mandiri atau usaha rumahan.
3. Meningkatkan variasi dari produk seblak goreng.