

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kaya akan komoditi pertaniannya. Komoditas pertanian umumnya memiliki masa simpan singkat karena mudah rusak (*perishable*). Usaha memperpanjang umur simpan meningkatkan cita rasa dapat dilakukan pengolahan bahan pangan tersebut. Dengan pengolahan, satu jenis bahan dapat dibuat berbagai macam produk dengan cita rasa berbeda, salah satu hasil olahan tersebut adalah abon.

Bagi masyarakat, abon merupakan salah satu produk olahan yang sudah dikenal orang banyak dan umumnya abon diolah dari daging sapi. Abon biasanya dimakan sebagai lauk taburan diatas nasi ,mie pangsit atau bubur ayam dan biasa pula dimakan langsung seperti memakan mengkonsumsi camilan. Abon dapat dijadikan sebagai peluang usaha berwirausaha melalui potensi kue khas daerah, misalnya memproduksi kukis kering isi abon sapi.

Kukis kering abon sapi merupakan makanan ringan semacam nastar yang biasanya identik dengan rasa manis.karena itu muncul sebuah ide untuk memodifikasi dengan menambah cita rasa abon sapi dalam kue kukis kering tersebut. Cita rasa dalam kukis kering sendiri di dapat dari abon sapi yang memiliki rasa gurih dan lezat.

Kukis kering abon sapi merupakan olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu, mentega dan keju. Biasanya kukis kering dsajikan untuk menjamu tamu saat lebaran, natalan ataupun perayaan lainnya. Kue ini bisa disajikan saat bersantai bersama keluarga ,teman-teman dan bisa dijadikan oleh-oleh. Produk kukis kering abon sapi dapat dijadikan usaha untuk menambah nilai jual, harapannya mampu meningkatkan pendapatan ekonomi dan meningkatkan kualitas rasa kukis kering abon sapi.

Oleh karena itu perlu analisis usaha untuk mengetahui apakah usaha tersebut layak dijalankan atau tidak.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Kukis Kering Abon Sapi “Kubonpi” di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Kukis Kering Abon Sapi “Kubonpi” di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran usaha Kukis Kering Abon Sapi “Kubonpi” di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses pembuatan Kukis Kering Abon Sapi “Kubonpi” di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha Kukis Kering Abon Sapi “Kubonpi” di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran Kukis Kering Abon Sapi “Kubonpi” di Desa Rambigundam Kecamatan Rambipuji Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan Tugas Akhir diatas manfaat yang dapat diperoleh yaitu :

1. Meningkatkan inovasi pada produk yang sudah ada dan dijadikan untuk peluang berwirausaha.

2. Memberikan wawasan dan pengalaman bagi mahasiswa untuk mengembangkan usaha Kukis Kering Abon Sapi.
3. Dapat dijadikan sebagai referensi mahasiswa untuk penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan.