

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kekayaan kuliner Indonesia memang sudah sepatutnya diakui dunia. Kekayaan alam Nusantara lainnya seperti bahan masakan, bumbu dan rempah juga sepatutnya diakui dunia (Kumparanfood, 2021). Inovasi masyarakat terhadap makanan sangat tinggi, mulai dari makanan berat hingga makanan ringan. Masyarakat cenderung memilih makanan ringan yang praktis, sehat dan dapat dibawa kemana saja, sebagai contoh yaitu kue kering.

Kue kering merupakan jenis kue yang dibuat dari bahan tepung terigu, gula pasir dan telur yang dibuat menjadi adonan yang selanjutnya melakukan proses pengovenan dengan tujuan mengurangi jumlah kadar air sehingga memiliki daya simpan yang cukup lama. Kue kering digemari oleh semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang tua. Semakin tinggi tingkat konsumsi dari kue kering, maka akan menjadi peluang untuk mencari keuntungan bagi produsen kue kering.

Di Kabupaten Situbondo, permintaan kue kering di tahun 2022 meningkat dibanding tahun sebelumnya. Pada tahun sebelumnya, permintaan kue kering menurun akibat terjadinya pandemi covid-19 (Hermawan, 2023). Kue kering biasanya ditemui pada hari-hari besar seperti idul fitri. Beberapa masyarakat menganggap bahwa usaha kue kering merupakan usaha yang tidak dapat dijadikan sebagai sumber mata pencaharian yang bisa diandalkan karena sifatnya musiman. Akan tetapi, jika seorang wirausahawan dapat memanfaatkan setiap peluang usaha, sekecil apapun usaha tersebut maka usaha kue kering dapat dijalankan setiap hari. Yaitu dengan cara mengembangkan kreativitas atau dengan adanya inovasi.

Sudah banyak inovasi yang dibuat pada kue kering, mulai dari pemberian warna, perubahan rasa dan bentuk, hingga pada penambahan bahan. Sebagai contoh yaitu kue kering pelangi, kue kering semangka, kue kering melinjo, dan sebagainya. Pada saat ini, tercipta inovasi baru dari kue kering yaitu kue kering bawang goreng.

Kue kering bawang goreng adalah makanan yang proses pengolahannya melalui proses pemanasan di dalam oven yang berbahan tepung terigu, gula pasir

halus, telur dan beberapa bahan lainnya yang juga dicampurkan dengan bawang merah goreng. Jenis kue ini memiliki rasa gurih dan manis yang bertekstur tidak mudah hancur. Banyak kandungan gizi yang terkandung dalam produk kue kering bawang goreng, utamanya kandungan gizi yang terkandung dalam bawang merah. Bawang merah banyak mengandung energi dan air. Jika bawang merah disimpan lebih lama maka akan menyebabkan kadar air merendah dan harga pun akan ikut menurun karena massa bawang merah yang lebih ringan. Maka perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut pada produk bawang merah agar produk memiliki nilai yang lebih tinggi.

Selain itu, produk kue kering bawang goreng ini dapat dijadikan sebagai salah satu bentuk usaha dengan tujuan menghasilkan produk yang memiliki inovasi tinggi sehingga dapat memperoleh keuntungan. Melalui inovasi ini diharapkan menjadi peluang usaha baru dan meningkatkan taraf hidup masyarakat. Oleh karena itu, suatu analisis usaha berdasarkan BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*) diperlukan untuk mengetahui kelayakan suatu usaha. Keberhasilan suatu usaha juga ditentukan oleh bagaimana proses produksi dan perencanaan bauran pemasaran dari suatu usaha.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Kue Kering Bawang Goreng di Desa Ketah Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Kue Kering Bawang Goreng di Desa Ketah Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana pemasaran produk kue kering bawang goreng?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan dari laporan akhir ini adalah:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Kue Kering Bawang Goreng di Desa Ketah Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Kue Kering Bawang Goreng di Desa Ketah Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo berdasarkan BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*) dan ROI (*Return On Investment*).
3. Dapat memasarkan produk kue kering bawang goreng.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang dicapai dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat memberikan wawasan, pengetahuan dan pengalaman bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam menciptakan suatu produk makanan.
3. Dapat dijadikan sebagai sumber acuan dan referensi dalam penyusunan tugas akhir bagi mahasiswa.