

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan segala jenis makanan olahan asli daerah yang merupakan khas daerah setempat mulai dari makanan lengkap, selingan dan minuman juga memiliki kandungan gizi yang cukup serta bisa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tersebut. Makanan tradisional marak dikonsumsi oleh semua pihak, dari anak-anak sampai dewasa. Salah satu contoh makanan tradisional yang terkenal dan banyak dikonsumsi yaitu nasi jingo, nasi lempuk, nasi uduk, nasi gudeg, dan nasi lalapan.

Rice box mulanya kotak makan hanya dimiliki pekerja pabrik di Amerika Serikat, mereka membawa bekal makanan karena tidak bisa pulang ke rumah untuk makan siang. *Lunch box* biasanya diisi beraneka makanan seperti telur rebus, sayuran, daging, kopi, dan kue. Dikarenakan pada sekarang ini isi dari *rice box* tersebut kebanyakan bertema makanan dari tampilan atau karakteristik dari makanan luar negeri seperti makanan Jepang, Korea, ataupun USA. Maka dari itu disajikannya makanan tradisional dengan tampilan baru menggunakan pengemasan *rice box* menjadi inovasi tersendiri pada makanan tersebut. Melihat produk kuliner masa kini yang banyak dihidangkan dengan karakteristik makanan luar negeri menjadi daya tarik tersendiri pada kalangan pemuda saat ini.

Nasi lalapan ialah makanan tradisional yang terdiri dari nasi serta sayur lalapan yang disajikan dengan sambal khas di Jawa Timur disajikan dengan lauk yang beragam. Empal sendiri terbuat dari olahan daging sapi yang dimasak dengan bumbu tersendiri. Lalapan empal mulanya diadaptasikan dari olahan daging sapi yang dipotong tipis direndam dengan bumbu olahan tersendiri untuk memunculkan rasa dan aroma rempah, lalu digoreng dengan minyak panas guna memunculkan tekstur dan renyahnya daging.

Olahan daging ini adalah produk baru dari usaha kuliner di Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo. Analisis usaha yang digunakan pada usaha ini yakni menggunakan perhitungan BEP, R/C Ratio, ROI. Perhitungan tersebut menjadi dasar dari isi tugas akhir.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian data dalam latar belakang serta permasalahan usaha *rice box* Empal Mini, maka dapat dirumuskan permasalahan antar lain:

1. Bagaimana proses produksi *Rice box* Empal Mini di Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha *Rice box* Empal Mini di Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana kegiatan pemasaran usaha *Rice box* Empal Mini di Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo dan Kota Probolinggo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir antara lain :

1. Dapat melakukan proses produksi *Rice box* Empal Mini di Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha *Rice box* Empal Mini di Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo
3. Dapat melakukan pemasaran usaha *Rice box* Empal Mini di Kecamatan Tongas Kabupaten Probolinggo dan Kota Probolinggo

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovasi mahasiswa agar bisa meraih peluang-peluang yang ada
2. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui analisis usaha *Rice box* Empal Mini salah satu industri rumahan.
3. Dapat dijadikan referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember.

