

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan teknologi dan informasi di Indonesia memberikan dampak positif bagi perkembangan inovasi kuliner. Masyarakat mampu menciptakan inovasi kuliner yang berbahan dasar makanan khas dari daerahnya dan dipadukan dengan bahan-bahan lainnya. Pada zaman sekarang inovasi produk di Indonesia semakin berkembang dan beraneka ragam. Semakin banyak diciptakan inovasi maka semakin banyak pula persaingan bermunculan. Akibatnya beraneka ragam produk kuliner yang tidak memperhatikan kandungan pada makanan yang dikonsumsi. Masyarakat mengonsumsi makanan yang menarik perhatian, terutama pada camilan yang biasa dimakan pada waktu senggang.

Salah satu camilan yang digemari oleh kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga dewasa yaitu coklat. Namun seiring dengan perkembangan waktu sehingga memunculkan ide atau inovasi baru dengan penambahan bahan pada coklat tersebut memberikan cita rasa yang baru untuk masyarakat.

Coklat adalah makanan olahan dari biji kakao. Salah satu kandungan dari coklat yaitu endorfin yang dapat memberikan efek yang berkaitan dengan memperbaiki suasana hati. Mengonsumsi coklat dapat menghasilkan lemak jenuh tidak berbahaya jika saat mengonsumsi coklat diimbangi dengan olahraga yang cukup. Manfaat lain dari coklat yaitu mencegah penyakit jantung, menurunkan tekanan darah dan kolesterol, mengandung antioksidan yang tinggi dan lain-lain.

Tempe merupakan makanan tradisional rakyat Indonesia yang relatif murah dan mudah didapat. Berasal dari bahan baku kacang kedelai yang difermentasi menggunakan ragi tempe. Kedelai yang terkandung pada tempe membuat kandungan protein pada tempe menjadi tinggi. Tempe sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Hampir seluruh masyarakat Indonesia selalu mengimbangi makanan utamanya dengan nasi.

Coklat tempe adalah produk inovasi baru yang terbuat dari coklat yang di dalamnya terdapat tambahan tempe. Inovasi baru ini memperkenalkan kepada masyarakat tentang adanya coklat tempe dengan rasa dan bentuk yang berbeda.

Dari yang sebelumnya, di mana biasanya masyarakat mengenal coklat yang berisi kacang-kacangan

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu :

1. Bagaimana proses produksi Coklat Tempe di Kelurahan Mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Coklat Tempe di Kelurahan Mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana pemasaran Coklat Tempe di Kelurahan Mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang sudah ditetapkan, maka tujuan pelaksanaan Tugas Akhir ini yaitu :

1. Melakukan proses produksi Coklat Tempe di Kelurahan Mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Menghitung kelayakan usaha Coklat Tempe di Kelurahan Mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Melakukan pemasaran Coklat Tempe di Kelurahan Mangli Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dalam pengerjaan tugas akhir ini yaitu :

1. Memberikan wawasan kepada mahasiswa dan masyarakat umum tentang Coklat Tempe.
2. Memberikan peluang untuk menciptakan lapangan pekerjaan baru.
3. Dapat dijadikan bahan acuan untuk mahasiswa dan masyarakat untuk berwirausaha Coklat Tempe

