

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan bisnis makanan saat ini semakin meningkat, hal ini di tandai dengan kebiasaan ngemil masyarakat Indonesia dan juga banyaknya usaha mikro kecil menengah yang bersektor di bidang makanan. Berdasarkan data BPS Pengeluaran penduduk Kabupaten Situbondo secara rata-rata masih dominan pada pengeluaran untuk makanan sebesar 57,70 persen sedangkan sisanya 42,30 persen pengeluaran untuk non makanan (Badan Pusat Statistik, 2022). Makanan berfungsi memenuhi kebutuhan utama manusia terbagi menjadi 2 jenis yaitu, ringan dan berat. Makanan ringan adalah kebutuhan sampingan dalam porsi sedikit, sedangkan makanan berat adalah kebutuhan utama dalam porsi banyak sehingga dalam hal ini jenis makanan ringan yang sangat disukai masyarakat salah satunya adalah pangsit.

Menurut Wiratri dalam jurnal yang berjudul “Budaya Kuliner Pangsit: Pengembangan dan Kreativitas Masakan Tionghoa”, pangsit adalah makanan tradisional yang berasal dari Tiongkok diyakini oleh para pakar kuliner berasal dari Dinasti Han dan dibuat pertama kali oleh Zhang Zhongjing. Pangsit adalah makanan yang bisa dijumpai karena pembuatannya yang memerlukan waktu singkat tidak hanya memiliki rasa gurih dan tekstur renyah tetapi juga memiliki berbagai macam manfaat kesehatan seperti untuk melancarkan sistem pencernaan, mengontrol berat badan, membantu fungsi saraf dan juga otot dari kandungan potasium yang terdapat pada pangsit dan sebagai sumber energi. Dalam penggunaannya varian jenis pangsit yang paling sering diolah adalah kulit pangsit diolah dengan cara di goreng dan di rebus lengkap dengan macam isian seperti, daging ayam, mie, tahu dll.

Pangsit adalah makanan yang dibuat bahan baku tepung terigu dan tapioka dicampur air sebagai pelarut dengan dibentuk menjadi lembaran tipis. Berdasarkan hasil survei di lapang bahwa sekitar wilayah daerah Kabupaten Situbondo diketahui bahan kulit pangsit banyak dimanfaatkan sebagai bahan pendamping pada olahan mie ayam dan bakso yang banyak diusahakan oleh para pengusaha mikro kecil menengah di wilayah Kabupaten Situbondo dan sekitarnya yang menggunakan

kulit pangsit sebagai bahan tambahan *topping* pada mie ayam, bakso dan lain lain yang menjual produk kulit pangsit. Banyaknya penggemar olahan makanan dengan produk kulit pangsit di Situbondo, memunculkan ide dan gagasan untuk membuka peluang usaha melalui inovasi produk kulit pangsit. Produk kulit pangsit goreng “LIPANG” adalah produk yang di Diversifikasi menambahkan varian rasa original, balado, dan jagung manis dengan bentuk segitiga, dengan adanya varian rasa dan bentuk ini menjadi ciri khas produk yang diberi *label* dengan produk kulit pangsit goreng yang sudah ada. Umumnya, kulit pangsit dijual dengan bentuk persegi hal ini membuat kulit pangsit terlihat kurang menarik dan rasanya hanya berfokus pada satu rasa balado saja sehingga dalam hal ini dapat menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai jual dan nilai tambah dari produk kulit pangsit goreng.

Produk ini juga memiliki masa tahan produk yang cukup lama, sehingga tidak ada kendala dalam proses pemasarannya yang membuat produk mudah basi. Tentunya jika dapat menjalankan usaha bisnis ini dengan melakukan analisis usaha untuk mengetahui nilai jual yang artinya usaha layak di jalankan. Analisis tersebut dapat dilakukan dengan analisis Laporan Laba Rugi, *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investment* (ROI). serta diperlukan penerapan bauran pemasaran untuk proses pemasaran kulit pangsit goreng “LIPANG” sehingga produk ini diterima masyarakat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, maka dapat di rumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi kulit pangsit goreng “LIPANG” di Desa Trigonco Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis usaha kulit pangsit goreng “LIPANG” di Desa Trigonco Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana proses pemasaran kulit pangsit goreng “LIPANG” di Desa Trigonco Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Melakukan proses produksi kulit pangsit goreng “LIPANG” di Desa Trigonco Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo
2. Melakukan analisis usaha kulit pangsit goreng “LIPANG” di Desa Trigonco Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo
3. Melakukan pemasaran kulit pangsit goreng “LIPANG” di Desa Trigonco Kecamatan Asembagus Kabupaten Situbondo

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil tugas akhir ini adalah:

1. Diharapkan memberikan keunggulan yang berbeda dari produk olahan kulit pangsit yang sudah ada
2. Meningkatkan wawasan dan keterampilan dalam menjalankan suatu usaha
3. Sebagai referensi yang berguna bagi mahasiswa yang akan melaksanakan tugas akhir dengan tema sejenis