BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kekayaan kuliner Indonesia memang layak mendapatkan pengakuan global. Berbagai jenis bahan masakan, bumbu, dan rempah yang berasal dari alam nusantara juga seharusnya mendapat pengakuan 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 bawang.

Kue bawang terbuat dari tepung terigu, dicampur dengan bahan pelengkap seperti margarin dan telur, serta bahan tambahan seperti bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, dan berbentuk potongan lonjong. Cemilan ini umumnya digunakan sebagai makanan tambahan atau sebagai oleh-oleh. Untuk memikat perhatian masyarakat, biasanya dilakukan inovasi pada produk bisa dengan menambahkan variasi rasa yang lezat dan tekstur yang renyah. Salah satu variasinya adalah dengan menambahkan rasa pedas daun jeruk. Rasa pedas daun jeruk ini berasal dari daun jeruk yang telah dikeringkan dan cabai kering yang dihaluskan.

Daun jeruk adalah daun yang berasal dari pohon jeruk yang biasanya dimanfaatkan sebagai bahan penyedap di berbagai masakan di Indonesia. Daun ini memiliki warna hijau tua dan tampak segar, sehingga daun jeruk banyak sering dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam beragam hidangan, kue, dan makanan lainnya. Daun jeruk mengandung senyawa sitral dan limonene yang memiliki khasiat untuk membantu meredakan demam dan batuk (Yanuary dkk., 2024).

Kue bawang pedas daun jeruk memiliki masa simpan yang panjang. Dengan inovasi terbaru yang dibuat dari tepung terigu, dipadukan dengan bumbu pedas khas daun jeruk. Rasanya yang lezat dan gurih menjadikan camilan ini sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Kue bawang pedas daun jeruk ini sebagai camilan yang disukai oleh berbagai kalangan masyarakat, diharapkan dengan produk baru ini dapat menarik perhatian konsumen.

Usaha kue bawang pedas daun jeruk memiliki potensi untuk menjadi salah satu penggerak utama dalam pertumbuhan ekonomi daerah. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan mendorong kewirausahaan lokal, usaha ini dapat menciptakan lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan rumah tangga, dan mengurangi tingkat pengangguran. Pemanfaatan tenaga kerja lokal tidak hanya mendukung pengembangan ekonomi masyarakat setempat tetapi juga memperkuat ikatan usaha dan masyarakat lokal. Dengan demikian, analisis usaha berdasarkan BEP (*Break Even Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*) sangat penting untuk menentukan kelayakan usaha tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang yang telah disampaikan, rumusan masalah yang dapat diidentifikasi antara lain:

1. Bagaimana proses produksi Kue Bawang Pedas Daun Jeruk di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban?
2. Bagaimana analisis usaha Kue Bawang Pedas Daun Jeruk di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban?
3. Bagaimana pemasaran Kue Bawang Pedas Daun Jeruk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan penjelasan rumusan masalah yang telah diuraikan tersebut, tujuan yang dapat diidentifikasi antara lain:

1. Mampu melakukan proses produksi Kue Bawang Pedas Daun Jeruk di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.
2. Mampu menganalisis usaha Kue Bawang Pedas Daun Jeruk di Kecamatan Semanding Kabupaten Tuban.
3. Mampu melakukan proses pemasaran Kue Bawang Pedas Daun Jeruk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan penjelasan tujuan yang telah diuraikan, manfaat yang diharapkan dari tugas akhir ini antara lain:

1. Memberikan kontribusi pemahaman untuk mahasiswa yang mendirikan usaha serta membuka lapangan peluang kerja baru bagi masyarakat sekitar.
2. Meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa dengan memanfaatkan sumber daya di sekitar.
3. Sebagai rujukan baru bagi mahasiswa lain yang memerlukan.