

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rengginang adalah sejenis kerupuk tebal yang terbuat dari nasi atau beras ketan yang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari lalu digoreng panas dalam minyak goreng (Pepy Nasution, 2011). Rengginang merupakan jenis jajanan tradisional yang masih bertahan sampai saat ini. Selain karena banyak peminatnya, juga rengginang mudah diinovasikan baik dalam segi bentuk, rasa, dan kemasan yang lebih modern. Peluang usaha rengginang juga cukup menjanjikan karena menggunakan bahan baku yang melimpah dan bahan-bahan lain yang mudah didapatkan. Pemasaran produk rengginang cukup mudah karena rengginang digemari oleh banyak orang dari berbagai usia dan kalangan. Cita rasa produk yang gurih dan renyah menjadi salah satu alasan utama produk rengginang disukai dan diminati masyarakat. Menurut Cantika (2019), tingginya peminat masyarakat akan olahan rengginang dapat membuka kesempatan bisnis yang begitu besar. Akan tetapi rengginang terbuat dari bahan dasar beras ketan sehingga merupakan produk yang kaya akan karbohidrat. Salah satu cara melengkapi kekurangan gizi makanan dari serelia adalah dengan memberikan protein yang bermutu tinggi seperti ikan jenggelek (Buckle et al., 1987.)

Ikan jenggelek atau *cobia* memiliki nama latin *Rachycentron canadum*. Menurut Leblanc et al, (2008) dalam Sebayang (2012), ikan ini memiliki rasa yang khas, yaitu dagingnya yang gurih. Selain itu ikan jenggelek dapat dikonsumsi sebagai lauk dan juga bisa dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan makanan seperti rengginang. Manfaat ikan jenggelek sebagai bahan tambahan utama pembuatan rengginang membuat produk lebih menarik. Hal ini bertujuan untuk memperbesar nilai ekonomis produk rengginang yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, Rengginang yang awalnya tidak memiliki varian rasa sekarang dengan adanya inovasi baru masyarakat tidak perlu khawatir untuk mengonsumsinya.

Rengginang ikan jenggelek ini dapat menjadi salah satu peluang usaha menjadi lebih besar dan menarik perhatian konsumen. Jika pada umumnya rengginang hanya terbuat dari bahan utama ketan , akan tetapi rengginang ini ditambahkan daging ikan jenggelek. Selain itu, keunggulan produk ini ialah merupakan camilan untuk dikonsumsi saat berkumpul dengan keluarga dan memiliki daya simpan yang cukup lama

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Proses Produksi Rengginang Ikan Jenggelek Di Desa Taman Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana Analisis Usaha Produk Rengginang Ikan Jenggelek Di Desa Taman Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana Bauran Pemasaran Rengginang Ikan Jenggelek

1.3 Tujuan

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

1. Melakukan Proses Produksi Rengginang Ikan Jenggelek Di Desa Taman Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.
2. Menganalisis Usaha Rengginang Ikan Jenggelek Di Desa Taman Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo.
3. Menerapkan Bauran Pemasaran Rengginang Ikan Jenggelek

1.4 Manfaat

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

1. Dapat dijadikan sumber informasi dan wawasan bagi wirausahawan dalam memulai bisnis yang sejenis.
2. Dapat memperkenalkan produk rengginang ikan jenggelek kepada masyarakat.
3. Sebagai upaya meningkatkan kreativitas mahasiswa dalam menjalankan peluang usaha yang ada.