

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara dengan kekayaan budaya dan tradisi yang sangat beragam, termasuk dalam hal kuliner. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan dan minuman khas yang tidak hanya mencerminkan kearifan lokal tetapi juga menjadi identitas budaya daerah tersebut. Salah satu contoh kuliner khas yang terkenal adalah cireng, makanan ringan tradisional yang berasal dari daerah Sunda, Jawa Barat.

Menurut Astuti dkk., (2022) Cireng adalah camilan yang dibuat dari tepung tapioka (tepung aci). Cireng memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang kenyal dan biasanya di nikmati dengan sambal rujak. Cireng juga bisa di jadikan makanan camilan pengganti nasi karena kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga saat dikonsumsi membuat mudah kenyang.

Proses pembuatan cireng melibatkan penggunaan bahan-bahan yang sederhana, yaitu tepung tapioka, garam, dan air, yang kemudian digoreng hingga menghasilkan tekstur renyah di bagian luar tetapi tetap lembut di bagian dalam. Rasanya yang gurih dan khas menjadikan cireng sebagai salah satu makanan ringan yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

Seiring dengan perkembangan zaman, cireng telah mengalami banyak inovasi, baik dari segi rasa maupun bentuk. Berbagai varian rasa telah dikembangkan untuk menyesuaikan dengan selera konsumen, seperti rasa isi ikan, ayam, daging sapi, sosis, bakso, keju, hingga rasa pedas yang menggugah selera. Selain itu, cireng juga tidak lagi hanya ditemukan di wilayah asalnya, Priangan, tetapi telah menyebar ke berbagai daerah di Indonesia. Popularitasnya yang meluas ini tidak terlepas dari faktor harga yang terjangkau dan mudahnya akses terhadap produk ini, terutama di tempat-tempat yang sering menjadi pusat aktivitas anak-anak dan remaja, seperti sekolah, taman bermain, dan pasar tradisional.

Cireng merupakan makanan yang telah dikenal luas oleh masyarakat sebagai camilan gurih yang digemari oleh berbagai kalangan. Namun, di Kabupaten Jember, inovasi isian cireng masih terbatas pada varian seperti ayam atau sosis. Sementara itu, penggunaan ikan tongkol sebagai isian cireng masih jarang ditemukan atau bahkan belum ada di pasaran.

Upaya yang dilakukan adalah dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang kaya gizi, seperti ikan tongkol. Ikan tongkol memiliki kandungan protein yang tinggi dan harga yang relatif ekonomis, sehingga potensial untuk digunakan sebagai bahan utama dalam pengembangan produk cireng isi ikan tongkol. Selain itu, penggunaan ikan tongkol juga sejalan dengan upaya meningkatkan kandungan gizi makanan ringan yang selama ini dianggap kurang sehat.

Peluang ini menjadi alasan utama dalam pengembangan produk cireng dengan inovasi isian ikan tongkol. Dengan menghadirkan varian baru ini, diharapkan dapat memberikan nilai tambah bagi produk serta menciptakan keunikan tersendiri dibandingkan dengan cireng konvensional yang sudah beredar luas. Selain itu, rendahnya tingkat persaingan dalam kategori ini membuka peluang besar bagi produk untuk lebih mudah diterima oleh konsumen.

Produk cireng isi ikan tongkol ini dirancang dalam dua varian rasa, yaitu varian original dan pedas. Kedua varian tersebut diharapkan dapat memenuhi selera konsumen yang beragam sekaligus memberikan pengalaman rasa yang baru, dengan harga yang terjangkau, produk ini diharapkan dapat menjangkau seluruh lapisan masyarakat, termasuk anak-anak, remaja, dan keluarga yang mencari alternatif camilan bergizi.

Analisis ini mencakup berbagai aspek, seperti aspek teknis, finansial, dan pasar, untuk memastikan bahwa usaha ini dapat berjalan dengan baik dan memberikan keuntungan yang layak. Oleh karena itu, penelitian ini disusun dengan judul: “Analisis Usaha Cireng Isi Ikan Tongkol Aneka Rasa di Desa Jember Kidul, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember.”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di jelaskan diatas maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan Usaha Cireng isi Ikan Tongkol Aneka Rasa di Kelurahan Jember Kidul Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Usaha Cireng isi Ikan Tongkol Aneka Rasa di Kelurahan Jember Kidul Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran Usaha Cireng isi Ikan Tongkol Aneka Rasa?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut. Maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Melaksanakan proses pembuatan Usaha Cireng isi Ikan Tongkol Aneka Rasa di Kelurahan Jember Kidul Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Menganalisis dan melaksanakan usaha Usaha Cireng isi Ikan Tongkol Aneka Rasa di Kelurahan Jember Kidul Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Melakukan pemasaran Usaha Cireng isi Ikan Tongkol Aneka Rasa.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan sempro ini adalah sebagai berikut:

1. Dijadikan sebagai referensi dalam penulisan tugas akhir serta dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan para mahasiswa.
2. Menambah pengetahuan dan wawasan untuk mengembangkan usaha bagi para mahasiswa dalam menciptakan usaha baru.
3. Meningkatkan kreativitas dan inovasi penulis dalam menciptakan produk baru untuk membuka peluang usaha dalam berwirausaha.