

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Tepung tapioka merupakan tepung pati yang diekstrak dari singkong namun tidak sama dengan tepung singkong. Tepung tapioka adalah hasil ekstraksi umbi singkong. Tepung ini berwarna putih, memiliki tekstur yang kesat dan lebih kasar dibandingkan tepung terigu. Tepung tapioka juga biasa dikenal dengan tepung kanji atau tepung aci (Soemarno, 2017 *dalam* Irpansa 2019).

Koswara (2013) menyatakan bahwa tepung tapioka memiliki beragam kegunaan dan sering dimanfaatkan sebagai bahan dasar pada pengolahan beragam jenis makanan. Dibandingkan dengan jenis tepung lainnya, tepung ini memiliki komposisi yang cukup baik, sehingga cocok untuk penggunaan yang lebih beragam. Tepung ini dapat diolah menjadi berbagai hidangan, seperti kerupuk, bakso, siomay, serta makanan khas Sunda yang digoreng, seperti cireng, yang akan diuraikan lebih mendalam dalam tugas akhir ini.

Cireng adalah camilan yang terbuat dari tepung tapioka. Nama cireng sendiri merupakan akronim dari "aci goreng". Pada awalnya, cireng hanya berupa makanan sederhana berbentuk bulat yang digoreng, tetapi seiring berjalannya waktu, cireng mengalami berbagai inovasi. Salah satu pengembangan yang dilakukan adalah dengan menambahkan isian ayam suwir di dalamnya. Perpaduan tekstur cireng yang renyah dengan rasa gurih dari ayam suwir menciptakan cita rasa yang unik. Produk cireng juga dipasarkan dalam bentuk *frozen* agar lebih tahan lama, tidak mudah basi, dan siap untuk dikonsumsi kapan saja. Penggunaan kemasan pada produk cireng ini juga tidak menggunakan kemasan plastik vakum seperti produk *frozen food* pada umumnya, melainkan memanfaatkan mika *thinwall* sebagai kemasan yang tidak sekali pakai seperti kemasan plastik vakum.

Untuk mengetahui sejauh mana usaha cireng *frozen* isi ayam suwir ini layak atau tidaknya untuk dijalankan, sehingga diperlukan suatu analisis usaha dan metode pemasarannya agar dapat memberikan keuntungan dan manfaat bagi usaha tersebut untuk keberlangsungan usaha cireng *frozen* isi ayam suwir.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Cireng *Frozen* Isi Ayam Suwir di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha Cireng *Frozen* Isi Ayam Suwir di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran Cireng *Frozen* Isi Ayam Suwir?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas, tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses pembuatan Cireng *Frozen* Isi Ayam Suwir di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis pada usaha Cireng *Frozen* Isi Ayam Suwir di Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran pada usaha Cireng *Frozen* Isi Ayam Suwir.

## 1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini ialah sebagai berikut:

1. Dapat digunakan sebagai acuan dalam penyusunan tugas akhir dengan tema sejenis serta mampu membangun jiwa kewirausahaan mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya mahasiswa program studi D-3 Manajemen Agribisnis.
2. Mampu meningkatkan kreatifitas dan terobosan baru dalam memanfaatkan peluang bisnis yang ada.
3. Dapat menambah wawasan bagi mahasiswa dalam berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.