

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara dengan berbagai keanekaragaman budaya serta kuliner. Salah satunya yaitu rempeyek. Hampir setiap orang menyukai makanan rempeyek, selain rasanya yang enak, renyah dan gurih, serta harganya juga relatif terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Sehingga makanan rempeyek sangat digemari oleh semua kalangan masyarakat baik dari kalangan bawah maupun kalangan atas.

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu seperti garam dan bawang putih kemudian diberi bahan pengisi yang khas seperti biji kacang tanah dan kedelai. Selain itu, pengisi juga dapat diisi dengan bahan pangan hewani berukuran kecil seperti ikan teri, ebi, dan udang kecil. Fungsi rempeyek sama dengan kerupuk yaitu sebagai makanan pelengkap. Rempeyek sangat mudah ditemukan di warung makan, pasar, ataupun di swalayan.

Ikan tongkol merupakan salah satu ikan laut yang memiliki kandungan protein yang tinggi yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan gizi tubuh. Ikan tongkol kaya kandungan omega 3, vitamin, protein dan mineral. Kandungan protein per 100 g ikan tongkol adalah 22 g. Kandungan omega 3 dalam ikan tongkol 28 kali lebih banyak dari ikan tawar. Mineral yang terkandung dalam ikan tongkol cukup banyak, salah satunya iodium yang mencapai 28 kali kandungan iodium ikan air tawar. Terdapat juga kandungan vitamin dan asam folat pada ikan tongkol. Ikan tongkol memiliki banyak kandungan gizi, selain itu memiliki rasa yang lezat dan dapat menurunkan kolesterol dalam tubuh.

Rempeyek ikan tongkol merupakan makanan pelengkap yang terbuat dari adonan tepung beras yang dicampur dengan ikan tongkol. Saat ini di kalangan masyarakat isi rempeyek yang dikenal hanya dari biji kacang tanah, kedelai, ikan teri, dan ebi. Namun ikan tongkol saat ini sudah dapat dijadikan sebagai isi dari rempeyek

Rempeyek ikan tongkol ini selain memiliki banyak peminat, juga tidak membutuhkan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkan lebih mudah didapat, sehingga tidak menyulitkan dalam melakukan usaha ini. Namun masih perlu diuji kelayakan usahanya. Oleh karena itu, untuk mengajukan tugas akhir yang berbentuk kewirausahaan dengan judul “Analisis Usaha Rempeyek Ikan Tongkol di Desa Banyuputih Lor Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan “Rempeyek Ikan Tongkol” ?
2. Bagaimana analisis usaha “Rempeyek Ikan Tongkol” ?
3. Bagaimana pemasaran “Rempeyek Ikan Tongkol” ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Dapat mengetahui proses pembuatan “Rempeyek Ikan Tongkol”.
2. Dapat mengetahui kelayakan usaha “Rempeyek Ikan Tongkol”.
3. Dapat melakukan pemasaran “Rempeyek Ikan Tongkol”.

### **1.3.2 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir yaitu :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang - peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan bahan referensi mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha.