

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan merupakan salah satu makanan pengganti makanan utama, dimana makanan ringan dikonsumsi hanya untuk menghilangkan rasa lapar sementara waktu sebelum mengonsumsi makanan utama yang dimakan untuk dinikmati rasanya saja. Makanan ringan ini banyak jenisnya, mulai dari yang rasa asin, manis dan gurih. Salah satu contoh makanan ringan yang sederhana dan banyak digemari oleh masyarakat Jawa Timur khususnya masyarakat Madura yaitu rengginang.

Rengginang merupakan makanan ringan tradisional yang banyak digemari oleh masyarakat dari jaman dulu sampai sekarang, mulai dari orang tua, remaja bahkan anak kecil. Rengginang ini banyak dinikmati sampai sekarang karena dapat dikonsumsi sehari-hari bahkan dihari penting seperti hari raya idul fitri dan lainnya.

Rengginang yang banyak dipasarkan biasanya hanya rasa original saja, dan ada juga dengan beberapa bahan tambahan dari terasi, dan ikan. Hal ini membuat masyarakat bosan dengan varian rengginang yang begitu saja, selain itu terdapat beberapa masyarakat tidak bisa mengonsumsi makanan yang berbahan ikan atau *seafood*, oleh sebab itu perlu adanya inovasi baru terhadap permasalahan tersebut yaitu dengan penambahan daun kelor sebagai bahan dasar pembuatan rengginang.

Tanaman kelor banyak ditanam sebagai pagar atau pembatas kebun. Sebagian masyarakat menganggap tanaman kelor sebagai sesepuh kayu bertuah karena memiliki khasiat yang luar biasa mulai dari daun, ranting, dan akar. Tanaman kelor merupakan tanaman yang kaya akan manfaat dan juga memiliki nilai ekonomis yang rendah sehingga perlu adanya inovasi baru guna meningkatkan nilai jual dari tanaman kelor tersebut, salah satunya dengan mengolah kembali tanaman kelor menjadi produk yang bernilai tinggi, yaitu dengan mengolahnya menjadi rengginang daun kelor pedas.

Rengginang daun kelor pedas merupakan hasil olahan daun kelor, beras ketan, cabai rawit dan tambahan bumbu lainnya sebagai penghasil rasa gurih dan

pedas pada rengginang. Rengginang daun kelor pedas ini merupakan produk baru yang dapat menjadi peluang usaha pada saat ini, dimana bertujuan untuk menarik perhatian konsumen, dan juga diharapkan mampu meningkatkan nilai jual tanaman kelor. Rengginang daun kelor pedas juga dibuat dan diproduksi sebagai salah satu solusi mengatasi melimpahnya bahan baku (tanaman kelor) di Desa Kalimas Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.

Usaha rengginang daun kelor pedas ini dibuat untuk memperoleh keuntungan dan juga untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha ini dijalankan kedepannya dengan menggunakan analisis usaha BEP, *R/C Ratio* dan ROI, serta saluran pemasaran yang efektif dalam proses pemasaran produk baru rengginang daun kelor pedas.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian data dalam latar belakang serta permasalahan dalam usaha rengginang daun kelor rasa pedas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan antara lain :

1. Bagaimana proses produksi rengginang daun kelor pedas di Desa Kalimas Kalimas Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo ?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha rengginang daun kelor pedas di Desa Kalimas Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo ?
3. Bagaimana saluran pemasaran yang efektif usaha rengginang daun kelor pedas?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir antara lain :

1. Dapat melakukan proses produksi rengginang daun kelor pedas.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha rengginang daun kelor pedas.
3. Dapat mengetahui saluran pemasaran yang efektif usaha rengginang daun kelor pedas.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan nilai ekonomis produk rengginang daun kelor pedas sehingga dapat menambah pendapatan masyarakat setempat.
2. Dapat memberikan wawasan kepada mahasiswa dalam berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi mahasiswa untuk menciptakan inovasi baru dalam meraih peluang berwirausaha di bidang produksi.
4. Dapat menjadi pengetahuan bagi wirausaha yang menjalankan usaha sejenis.