

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Hidangan penutup (*dessert*) merupakan hidangan yang disajikan setelah makanan utama (*main course*). Keberadaan *dessert* berfungsi sebagai hidangan pencuci mulut yang biasanya memiliki cita rasa manis dan menyegarkan atau rasa asin dengan kombinasinya. Sebagai hidangan yang bersifat manis dan menyegarkan dapat ditemukan pada buah-buahan segar atau melalui suatu proses untuk menghasilkan cita rasa enak. Saat ini hidangan *dessert* yang beragam seperti puding, jelly, *ice cream*, *pie*, *cake* dan sebagainya. Adapun penyajiannya disertai dengan perpaduan *cream*, sirup, buah, *sauce* sebagai pelengkapnya.

*Cheesecake* merupakan kue yang terbuat dari bahan keju dan memiliki tekstur lembut. Cita rasa *cheesecake* yang ada di Indonesia disesuaikan dengan lidah orang Asia yakni dengan penambahan buah sebagai pelengkap. *Oreo Mango Cheesecake in A Jar* (OMSIJAR) ini merupakan salah satu usaha yang memanfaatkan buah mangga, susu, keju, dan oreo sebagai bahan bakunya. Bahan-bahan ini umumnya mudah didapatkan, terlebih buah mangga yang merupakan hasil pertanian hortikultura bersifat musiman tetapi jumlah produksinya tinggi. Adapun banyak kandungan yang terkandung dalam buah mangga, salah satunya yaitu vitamin C yang berperan sebagai antioksidan (Niswah, 2016). Susu yang merupakan bahan pendukung pembuatan *cheesecake* serta hasil olahan susu berupa keju yang memiliki nilai gizi yang baik. Selain itu, oreo termasuk cemilan manis yang dilapisi *cream* pada bagian tengahnya dan disukai hampir oleh seluruh masyarakat dari anak-anak hingga orang dewasa.

Inovasi produk OMSIJAR ini bertujuan memperkenalkan kepada masyarakat awam mengenai produk yang sedang trendi pada zamannya. Seiring dengan perkembangan zaman makanan tradisional mulai jarang diminati dan masyarakat lebih memilih makanan yang *hits* di masa kini. Adanya usaha *oreo mango cheesecake* merupakan salah satu bentuk inovasi makanan penutup (*dessert*) yang memiliki rasa manis dalam *jar* kekinian yang tentunya memiliki cita rasa yang lezat dan tetap mengandung beberapa vitamin baik yang diperlukan oleh tubuh.

Prospek usaha OMSIJAR sangat berpeluang karena sebagian besar masyarakat menyukai makanan manis dan asin. Dikarenakan usaha *cheesecake* masih belum banyak didirikan maka sangat membuka peluang usaha produk OMSIJAR di wilayah Jember. Kelayakan suatu usaha dapat diketahui apabila produk yang dipasarkan mampu memberikan manfaat bagi masyarakat. Selain itu dapat menyerap tenaga kerja sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

## 1.2 Rumusan Masalah

Beberapa permasalahan yang dapat dipecahkan yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan OMSIJAR?
2. Bagaimanakah analisis usaha OMSIJAR di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Seperti apakah bauran pemasaran dalam usaha OMSIJAR di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan yang ingin dicapai dengan dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu:

1. Dapat membuat pembuatan OMSIJAR.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha OMSIJAR di Desa Sumbersari Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Dapat menentukan bauran pemasaran OMSIJAR yang sesuai sehingga mampu melakukan pemasaran secara efektif dan tepat sasaran.

### **1.4 Manfaat**

Adanya inovasi baru dalam penciptaan produk OMSIJAR ini diharapkan mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai inovasi pemanfaatan buah mangga yang dapat dipadukan dengan *cheesecake* dan oreo menghasilkan cita rasa yang lezat, sehingga dapat diketahui dan dikenal oleh masyarakat Jember.
2. Memperluas wawasan dan pengalaman bagi generasi milenial untuk berani berwirausaha.
3. Dapat dijadikan acuan untuk mengembangkan inovasi di masa yang akan datang.