

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Banyaknya berbagai macam makanan-makanan kering maupun makanan basah yang sudah banyak dijual diluaran bahkan sudah banyak ibu-ibu rumah tangga yang membuka usaha makanan terutama makanan basah seperti kue lapis, pisang goreng dan lain-lain yang banyak digemari oleh masyarakat dikarenakan makanan basah merupakan makanan yang enak dan dapat mengenyangkan dan cocok sebagai alternatif utama sebagai pengganjal perut di saat lapar seperti makanan basah yang pada akhir-akhir ini dapat menarik perhatian masyarakat dengan rasa yang enak dan lezat yang biasanya orang menyebut risoles.

Risoles merupakan makanan basah atau sejenis gorengan yang biasanya mempunyai bentuk yang unik yaitu berbentuk panjang dan di bagian kedua belah sisi terdapat lipatan atau lekukan sampai terbentuk seperti gulungan panjang sebagai penutup isian serta membuat bentuk menjadi unik seperti lumpia dengan berbagai macam isi yang menjadi bagian utama yang dapat menunjang rasa dan kelezatan dari risoles tersebut, biasanya risoles ini di produksi oleh industri rumahan, dimana hanya memproduksi dalam jumlah yang tidak terlalu banyak dikarenakan risoles ini adalah makanan basah yang tidak dapat di simpan terlalu lama dikarenan kadar air yang tinggi.

Risoles ini adalah sejenis makanan cemilan atau jajanan khas dari daerah Jakarta,Indonesia. Risoles dalam bahasa belanda disebut dengan nama *rissole* yaitu pastri yang berisi daging cincang serta sayur-sayuran yang digulung dadar yang kemudian diberi lapisan tepung panir lalu digoreng hingga berwarna kecoklatan.

Cara membuat risoles ini pertama harus bisa membuat kulit atau bagian luar dari risoles terlebih dahulu yang mana tekstur dari kulit risoles yg lembut dan tipis yang terbuat dari bahan-bahan seperti tepung terigu, tepung maizena, air dengan menggunakan takaran yang pas yang bertujuan supaya adonan berbentuk cair agar ketika dibuat kulit dari risoles akan berbentuk tipis dan merata.

Isi dari risoles ini seperti yang sudah banyak di jual di luaran yaitu risoles berisi sayur-sayuran seperti kentang, wortel, kecambah, daging cincang, dan telur. Tetapi muncul inovasi baru dengan menggunakan bahan baku utama sebagai isian yaitu dengan menggunakan jagung muda manis. Produksi risoles dianggap layak di pasarkan, karena dilihat dari rasa dan tekstur tidak kalah saing dengan risoles yang lainnya seperti risoles yang berisi daging dan sayuran yg telah dikenal dimana-mana. Selain dilihat dari tekstur dan rasa, risoles jagung manis ini aman dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak-anak, orang dewasa maupun yang lanjut usia.

Saya memilih jenis usaha Risoles Jagung Manis untuk di jual, bertujuan untuk mengingatkan masyarakat Indonesia agar tidak melupakan makanan khas Indonesia yang sangat layak untuk di konsumsi dan baik untuk kesehatan bukan hanya itu usaha ini merupakan usaha yang sangat menjanjikan sebagai ladang bisnis.

Beberapa hal yang menjadi kendala dalam pengembangan usaha ini antara lain produksi dan pemasaran. Selain terdapat kendala didalam usaha ini juga terdapat peluang yang sangat menguntungkan, karena dengan adanya industri-industri kecil mampu membuka peluang kerja bagi masyarakat di sekitar, sehingga dapat memberdayakan Sumber Daya Manusia (SDM) yang ada sebagai tenaga kerja yang efektif dan efisien. Usaha yang akan dilakukan adalah usaha industri Risoles Jagung Manis yang merupakan inovasi baru. Diharapkan dari usaha ini dapat memperoleh keuntungan dan dapat memperbaiki kualitas makanan di Indonesia

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diurakan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Risoles Jagung Manis ?
2. Bagaimana analisis usaha Risoles Jagung Manis ?
3. Bagaimana pemasaran Risoles Jagung Manis ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Menjelaskan proses pembuatan Risoles Jagung Manis.
2. Menganalisis kelayakan usaha Risoles Jagung Manis.
3. Melakukan pemasaran Risoles Jagung Manis.

1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat dari proposal tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat memberikan pandangan berwirausaha yang luas dan mudah untuk dijalankan terutama bagi mahasiswa dan masyarakat.
2. Dapat digunakan sebagai sumbangan pemikiran dan kreatifitas bagi usaha produksi makanan terutama makanan basah.
3. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.