

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia saat ini lebih menyukai makanan ringan sebagai pengganjal perut ataupun sekedar camilan mereka di waktu santai. Para pecinta makanan ringan ini bukan hanya berasal dari kalangan anak-anak saja, melainkan juga dari kalangan muda hingga kalangan dewasa. Biasanya mereka paling sering mengonsumsi makanan ringan yang cepat saji seperti roti, snack, biscuit, ataupun yang lainnya yang dapat dengan mudah mereka dapatkan di kios-kios terdekat. Maka dari itu tidak heran jika banyak sekali jenis makanan ringan yang beredar di pasaran. Dengan melonjaknya permintaan akan makanan ringan yang cepat saji dan juga praktis tersebut, justru malah menurunkan permintaan dan ketertarikan masyarakat akan jenis makanan atau kue-kue basah kuliner tradisional yang sudah turun-menurun diwariskan kepada kita. Seiring berkembangnya zaman, masyarakat mulai bosan dan tidak tertarik lagi dengan jenis makanan atau kue tradisional tersebut karena bentuk dan rasanya yang tetap sama, padahal makanan atau kue tersebut lebih aman untuk dikonsumsi karena tidak mengandung bahan pengawet.

Onde-onde adalah sejenis kue jajanan pasar yang populer di Indonesia. Kue ini sangat terkenal di daerah Mojokerto yang disebut dengan kota onde-onde sejak jaman Majapahit. Onde-onde ditemukan di pasar tradisional maupun dijual di pedagang kaki lima. Onde-onde juga populer di daerah pecinan baik di Indonesia maupun luar negeri. Onde-onde terbuat dari tepung terigu atau pun tepung ketan yang digoreng atau direbus dan permukaannya ditaburi atau dibalur dengan biji wijen (Anonim, 2014).

Mini merupakan bentuk kecil suatu benda dari ukurans emula. Onde-onde ini sengaja dibuat mini selain untuk mempermudah masyarakat dalam mengonsumsinya juga sebagai inovasi baru dalam pengembangan usaha pada onde-onde tersebut.

Produk ini dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Selain itu dapat meningkatkan kreatifitas dan inovasi agar dapat menambah nilai jual dari Onde-

onde serta mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian. Onde-onde dengan ukuran mini ini perlu suatu analisis agar dapat memberikan keuntungan yang didapat dalam usaha dan manfaat mengonsumsi makanan sehat yang tidak menggunakan bahan pengawet.

1.2 Rumusan Masalah

Berwirausaha dengan cara mengadakan pengolahan bahan baku menjadi produk baru yang dipasarkan adalah salah satu usaha untuk dapat terus meningkatkan produktivitas sumber daya manusia di mata masyarakat misalnya melalui pembuatan Onde-onde Mini ini.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka di rumuskan masalah adalah:

1. Bagaimana proses pembuatan Onde-onde Mini di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember?
2. Bagaimana proses pemasaran Onde-onde Mini hingga mampu menarik minat konsumen?
3. Bagaimana kelayakan usaha Onde-onde Mini ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Menggambarkan proses pembuatan Onde-onde Mini di Desa Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.
2. Melakukan proses pemasaran yang tepat dari produk Onde-onde Mini
3. Menentukan tingkat kelayakan usaha Onde-onde Mini

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari Onde-ondetersebut.
2. Dapat memberikan bekal serta pandangan berwirausaha bagi mahasiswa, sehingga mempunyai keterampilan untuk membuka lapangan kerja sendiri.
3. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui usaha Onde-onde Mini sebagai salah satu industri rumah tangga.