

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Lumajang merupakan kota yang masyarakatnya sangat menyukai produk olahan, salah satunya kue. Masyarakat Lumajang menjadikan kue sebagai hidangan atau camilan saat santai dan pertemuan keluarga dihari besar keagamaan. Salah satu kue yang disukai masyarakat Lumajang yaitu Brownies. Brownies merupakan kue yang identik dengan rasa khas cokelat yang dipotong kecil-kecil. Kue brownies termasuk dalam kategori kue basah yang hanya bertahan 1 sampai 2 hari. Bahan dasar yang sering digunakan dalam pembuatan kue brownies adalah tepung terigu dan cokelat. Tersedianya bahan dasar pembuatan kue brownies yang mudah ditemui dan melimpah dapat menciptakan produk yang belum ada dikalangan masyarakat. Pemanfaatan tepung terigu dan cokelat yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan Kue Brownies dapat menjadi inovasi baru yaitu memasak kue brownies dengan cara dipanggang dengan tujuan mengubah kue basah menjadi kue kering agar kue dapat bertahan lama, akan tetapi tidak merusak rasa khas coklatnya.

Kue Brownies Kering merupakan inovasi kue brownies yang memiliki rasa khas cokelat dengan tekstur renyah dan gurih sehingga menambah kenikmatan rasa dan dapat menyediakan permintaan masyarakat yang menyukai rasa cokelat. Terdapat kacang kenari, morin, dan mete yang digunakan sebagai topping dengan tujuan menambah tampilan kue agar konsumen tertarik untuk membeli. Brownies kering di kemas dengan mika ekonomis, sehingga tidak merusak tampilan kue dan dapat dipasarkan ke wilayah luas karena produk dapat bertahan lama.

Usaha produksi Kue Brownies Kering Kacang ini dilakukan untuk memperoleh keuntungan dan dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Metode yang digunakan dalam analisis usaha ini adalah BEP, R/C ratio, dan ROI agar mengetahui seberapa besar tingkat keuntungan usaha.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana proses produksi Kue Brownies Kering Kacang di Kelurahan Kaliboto Lor Kecamatan Jatirotok Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana menganalisis usaha produksi Kue Brownies Kering Kacang di Kelurahan Kaliboto Lor Kecamatan Jatirotok Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana memasarkan dan menjual produk Kue Brownies Kering Kacang di Kelurahan Kaliboto Lor Kecamatan Jatirotok Kabupaten Lumajang?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Kue Brownies Kering Kacang.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha produksi Kue Brownies Kering Kacang.
3. Dapat memasarkan dan menjual produk Kue Brownies Kering Kacang.

### **1.3.2 Manfaat**

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

1. Menambah pengetahuan usaha produksi kue brownies kering kacang.
2. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan baru
3. Dapat digunakan sebagai bahan acuan mahasiswa yang ingin mengembangkan dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.