

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Camilan adalah salah satu jenis makanan ringan yang sudah demikian populer. Karena dihidangkan dalam setiap acara baik resmi maupun tidak resmi. Kebiasaan di rumah juga seringkali menyediakan camilan, sehingga menjadikan makanan ini begitu terkenal. Kebiasaan orang Indonesia yang suka ngemil untuk menahan lapar atau mengisi kegiatan luang menjadikan permintaan akan makanan ringan ini menjadi besar. Camilan tidak hanya menjadi teman saat senggang, makanan ini sering dihidangkan diacara pesta, hantaran atau oleh-oleh (Yuyun, 2010).

Rengginang merupakan salah satu camilan tradisional khas masyarakat pulau jawa, yang sangat digemari khususnya orang tua dan remaja. Rengginang terbuat dari beras ketan yang dikeringkan dengan cara di jemur dibawah sinar matahari lalu digoreng dengan minyak panas dengan jumlah yang banyak, tekstur rengginang berbeda dengan krupuk pada umumnya bahan dasar pembuatan rengginang tidak dihancurkan sehingga bentuk butiran ketannya masih nampak. Rengginang yang dibuat oleh masyarakat dan di pasarkan biasanya rasa original tanpa penambahan bahan lain misalnya ikan , udang , terasi dan lain-lain.

Rengginang rasa ikan jenggelek merupakan salah satu alternatif olahan pangan yang menyehatkan dengan kandungan ikan yang bermanfaat bagi tubuh dan juga untuk memikat konsumen karena memiliki perbedaan rasa dibandingkan rengginang yang lain sehingga memiliki prospek ekonomi yang bagus. Rengginang biasanya hanya berbahan dasar beras ketan, tetapi di Desa Selomukti memanfaatkan ikan jenggelek sebagai bahan tambahan dari pembuatan rengginang agar aroma yang diciptakan memiliki khas yang berbeda dan memiliki cita rasa yang lebih gurih.

Pembuatan rengginang ikan jenggelek bertujuan untuk meningkatkan nilai jual rengginang dan membuat inovasi rengginang yang sudah ada dipasaran. Proses pembuatan rengginang ikan jenggelek ini sangat mudah dan biaya yang digunakan juga murah, rengginang ikan jenggelek ini dapat dinikmati oleh semua kalangan

mulai dari kalangan bawah, kalangan menengah, dan kalangan atas karena harga terjangkau.

Usaha ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Oleh Karena itu , untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan *Break Event Point (BEP)*, *Return On Investment (ROI)*, dan analisis *Revenue Cost Ratio (R/C Ratio)*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka dapat diketahui rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan rengginang ikan jenggelek di Desa Selomukti Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo ?
2. Bagaimana analisis usaha rengginang ikan jenggelek di Desa Selomukti Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo berdasarkan analisis BEP (*Break Even Point*), *R/C Ratio*, dan analisis *Return On Investment (ROI)*?
3. Bagaimana sistem pemasaran rengginang ikan jenggelek di Desa Selomukti Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Mampu melakukan proses pembuatan rengginang ikan jenggelek di Desa Selomukti Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo.

2. Mampu melakukan analisis usaha rengginang ikan jenggelek di Desa Selomukti Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo menguntungkan atau tidak berdasarkan analisis BEP (*Break Even Point*), *R/C Ratio*, dan analisis *Return On Investment* (ROI).
3. Dapat memasarkan rengginang ikan jenggelek dari Desa Selomukti Kecamatan Mlandingan Kabupaten Situbondo kepada konsumen.

### **1.3.2 Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut :

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya dalam usaha rengginang ikan jenggelek.
2. Dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi masyarakat atau mahasiswa yang ingin berwirausaha rengginang ikan jenggelek
3. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa dibidang Manajemen Agribisnis.