

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Pengolahan pada agribisnis memberikan peranan yang cukup penting dalam struktur prekonomian daerah karena dapat meningkatkan pendapatan dan mampu menyerap tenaga kerja. Pengolahan hasil pertanian merupakan salah satu sub sistem yang perlu mendapatkan perhatian khusus, karena produk olahan pertanian semakin tinggi nilainya.

Kerupuk rengginang adalah kerupuk yang dibuat dari bahan dasar beras ketan (putih ataupun hitam) kerupuk rengginang dikonsumsi sebagai makanan ringan. Kerupuk rengginang biasanya berbentuk bundar, tebal, memiliki cita rasa gurih, bertekstur renyah serta butiran-butiran beras ketannya masih nampak (Wahyono dan Marzuki, 2002).

Rengginang merupakan salah satu jenis kerupuk yang terkenal akan rasanya yang keriuk ini memang banyak digemari. Bahkan disetiap daerah memiliki aneka rengginang dengan variasi yang berbeda-beda, rengginang ini semakin istimewa karena rasanya yang kini makin bervariasi. Jika dulu rengginang dijual dengan rasa asin dan manis saja. Saat ini sudah banyak kita jumpai rengginang dengan aneka rasa. rengginang udang, rengginang terasi,dan rengginang tiram, meskipun warnanya menjadi coklat kusam tetap rasanya khas, gurih dan beraroma sedap.

Saat ini banyak bermunculan makanan atau camilan dengan berbagai bentuk dan cita rasa, sehingga mempengaruhi minat masyarakat terhadap makanan tradisional. Minat masyarakat merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh terhadap kelangsungan hidup produk, oleh karena itu diperlukan inovasi produk dalam pembuatan rengginang. Tujuannya agar produk tersebut mampu bersaing dengan produk-produk baru yang beredar dipasaran.

Rengginang Ikan Tongkol dalam pembuatan tidak membutuhkan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkan lebih mudah untuk didapat, sehingga tidak menyulitkan dalam melakukan usaha ini. Namun, masih perlu diuji kelayakan usahanya. Oleh karena itu untuk mengajukan tugas akhir yang berbentuk kewirausahaan dengan judul “Analisis Usaha Rengginang Ikan Tongkol di Desa

Patemon Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso” diperlukannya suatu analisis usaha seperti *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan analisis *R/C Ratio* agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau diusahakan

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka dapat dirumuskan masalah yang ada yaitu :

- a. Bagaimana pembuatan rengginang ikan tongkol yang ada di Desa Patemon Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso?
- b. Bagaimana studi tentang tingkat kelayakan usaha rengginang ikan tongkol di Desa Patemon Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso dengan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (*R/C Ratio*) dan *Return On Investment* (ROI).
- c. Bagaimana cara memasarkan rengginang ikan tongkol yang ada di Desa Patemon Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1 Tujuan**

Berdasarkan identifikasi perumusan masalah sebelumnya, maka tujuan proposal tugas akhir ini meliputi :

- a. Mengetahui proses pembuatan rengginang ikan tongkol yang ada di desa Patemon Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso?
- b. Mengetahui tingkat kelayakan usaha pembuatan rengginang ikan tongkol dengan analisis *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (*R/C Ratio*) dan *Return On Investment* (ROI)?
- c. Mengetahui proses pemasaran rengginang ikan tongkol yang ada di desa Patemon Kecamatan Tlogosari Kabupaten Bondowoso?

### **1.3.2 Manfaat**

Manfaat yang diharapakan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini meliputi :

- a. Meningkatkan kreatifitas dalam berwirausaha untuk meraih peluang yang ada.
- b. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
- c. Memudahkan dan menambah wawasan bagi masyarakat yang ingin berwirausaha, sekaligus dapat mendukung pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan.