

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dengan berbagai unsur lapisan masyarakat memiliki beragam kebudayaan dan tradisi yang masih dipertahankan untuk menjaga warisan leluhur bangsa. Warisan nenek moyang yang saat ini masih hidup di tengah-tengah era globalisasi salah satunya adalah warisan kuliner. Kuliner Indonesia beraneka ragam jenis mulai dari makanan berat hingga ringan yang menggunakan resep khas Indonesia dan berbahan baku hasil pertanian Indonesia. Salah satu kuliner Indonesia yang tergolong makanan ringan adalah kue tradisional. Kue tradisional merupakan bagian dari budaya masyarakat Indonesia dan hampir semua daerah memiliki jajanan khas masing-masing (Fatimah, 2011). Meskipun banyak daerah yang memiliki kue tradisional yang jenisnya sama, tetapi setiap daerah memiliki nama yang berbeda dengan daerah lainnya dan disesuaikan dengan budaya yang dimiliki masyarakat daerah setempat.

Keragaman kue tradisional yang dimiliki masyarakat terlihat dari beraneka ragamnya bahan baku, cara pembuatan, bentuk, nama dan sejarah dari kue tradisional itu sendiri. Bahan baku kue tradisional umumnya dari bahan yang mudah didapat, ekonomis dan biasanya merupakan hasil bumi masyarakat daerah setempat. Bahan baku yang mudah didapat adalah bahan baku yang tidak memerlukan proses panjang sebelum digunakan, artinya untuk mendapatkan bahan baku tersebut masyarakat tidak perlu bersusah payah dengan berbagai proses yang harus dilakukan. Bahan baku kue tradisional Indonesia yang paling banyak digunakan salah satunya adalah ketan. Ketan adalah bahan yang mudah didapat, ekonomis serta mampu tumbuh baik di Indonesia khususnya daerah pulau Jawa.

Ketan merupakan salah satu jenis beras yang memiliki sifat fisik dan susunan kimia yang berbeda dengan beras biasa baik pada kondisi mentah ataupun matang. Olahan turunan dari ketan untuk makanan basah umumnya bersifat kenyal dan untuk makanan kering ketan memberikan tekstur renyah. Salah satu olahan turunan ketan adalah bipang. Bipang merupakan makanan tradisional kering yang berbahan baku

ketan dan memiliki tekstur renyah. Bipang pada umumnya memiliki rasa manis dan berbagai varian rasa buah-buahan. Dewasa ini, rasa pedas mulai digemari oleh masyarakat, sehingga pemberian rasa pedas pada bipang dapat dianggap sebagai inovasi suatu usaha yang disesuaikan dengan keinginan konsumen.

Suatu usaha dapat diketahui layak atau tidak adalah dengan melakukan analisis usaha yang tujuannya mendapat gambaran pasti dalam bentuk angka apakah usaha tersebut layak diusahakan atau tidak dengan melihat berbagai kriteria yang telah ditetapkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan bipang ?
2. Bagaimana proses pemasaran bipang?
3. Bagaimana analisis usaha bipang?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, tujuan Tugas Akhir antara lain:

1. Mengetahui proses pembuatan bipang.
2. Mengetahui proses pemasaran bipang.
3. Mengetahui analisis usaha bipang.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penulisan tugas akhir ini antara lain:

1. Melatih jiwa wirausaha dengan menerapkan ilmu yang didapat selama duduk di bangku kuliah.
2. Mengembangkan daya kreatifitas dan inovatif mahasiswa.
3. Memberikan gambaran tentang wirausaha makanan tradisional.
4. Menjadi referensi bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha makanan tradisional.