

BAB. 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue pia atau bakpia merupakan kue yang berasal dari negeri Tiongkok atau Cina yang aslinya bernama Tou Luk Pia yang berarti kue kacang hijau. Bakpia atau pia berbentuk bundar pipih, bagian luarnya mudah remuk, terbuat dari terigu dengan isian kacang hijau. Kue bakpia mulai berakulturasi dengan budaya Jawa bahkan saat ini bakpia menjadi makanan khas kota Yogyakarta. Kue bakpia sendiri merupakan cemilan yang mudah disukai dan sering di jumpai di beberapa kota di Indonesia seperti Yogyakarta, Jakarta, Denpasar, Gorontalo dan lain-lain.

Bakpia memiliki cita rasa tradisional maupun modern seiring dengan berkembangnya jaman. Bisnis bakpia menurut pandangan mayoritas wirausaha *home industry*, dianggap tidak mendapat banyak tempat sebagai pilihan dalam menjalankan bisnisnya. Jika kita jeli melihat pangsa pasar yang tersedia, mengingat pesaing industri bakpia khususnya di Desa Patemon ini sangat minim. Dari sinilah peluang pasar yang bagus untuk memperkenalkan bisnis bakpia yang dilakukan dengan konsep *home industry* ini, sehingga kelak bisa bersaing dengan bisnis bakpia di tingkat nasional contohnya seperti bakpia pathok, yang sudah terlebih dahulu dikenal luas masyarakat.

Seperti diketahui, Kabupaten Jember merupakan kota yang memiliki panganan khas yaitu tape. Di Jember sendiri banyak panganan dengan bahan utama tape mulai dari suwar-suwir, proll tape, brownis tape, dan lain-lain. Melihat banyaknya produk olahan tape di Kabupaten Jember, dalam kesempatan kali ini saya ingin berinovasi menggunakan tape sebagai isian dari bakpia dan menambahkan sedikit keju di dalamnya. Bakpia isi Tape Keju ini adalah suatu inovasi yang baru dan masih belum dikenal oleh masyarakat, dapat dilihat bahwa tape mempunyai rasa manis dan dipadukan dengan keju maka akan menciptakan rasa manis dan gurih. Inovasi ini dimaksudkan untuk menyediakan permintaan masyarakat khususnya yang menyukai tape. Bila mutu yang dihasilkan baik, enak,

dan kemasannya menarik, maka akan terbuka peluang untuk pasar yang lebih besar.

Usaha *home industry* bakpia tape keju ini didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan lapangan pekerjaan serta memenuhi kebutuhan konsumen. Oleh karena itu untuk mengetahui seberapa jauh usaha ini bermanfaat dan menjadi peluang bisnis yang bagus kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha yaitu *Break Event Point* (BEP), *Return on Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) agar dapat diketahui apakah usaha ini layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat diuraikan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan bakpia isi tape keju di Desa Patemon, Kecamatan Pakusari, Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana kelayakan usaha bakpia isi tape keju di Desa Patemon, Kecamatan Pakusari, Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran bakpia isi tape keju hingga mampu menarik minat konsumen ?

1.3. Tujuan

Berdasarkan identifikasi rumusan masalah yang telah ditentukan, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat menciptakan bakpia isi tape keju yang memiliki cita rasa khas serta memiliki kualitas standart.
2. Menganalisis kelayakan usaha bakpia isi tape keju di Desa Patemon, Kecamatan Pakusari, Kabupaten Jember.
3. Dapat memasarkan bakpia isi tape keju dengan strategi pemasaran yang baik.

1.4. Manfaat

Dari pelaksanaan tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat diantaranya :

1. Dapat menambah kreatifitas dalam pembuatan suatu produk.
2. Dapat memberikan bekal serta pandangan berwirausaha bagi mahasiswa, sehingga mempunyai keterampilan untuk membuka lapangan kerja sendiri.
3. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha dengan melihat peluang yang ada.