

I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Masyarakat Indonesia sangat menyukai makanan ringan. Terutama bila makanan tersebut berbahan alami dan merupakan makanan tradisional yang sangat digemari masyarakat sejak dulu sampai saat ini. Aneka makanan tradisional bermacam-macam. Dan penikmat makanan tradisional ini yaitu mulai dari anak-anak sampai orang dewasa. Banyak yang menyukai makanan tradisional. Utamanya adalah kue tradisional. Kue tradisional menjadi makanan ringan yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Karena sudah terkenal sejak dahulu sampai saat ini. Kue tradisional beraneka ragam. Dan salah satu kue tradisional yang digemari masyarakat kita adalah kroket.

Kroket merupakan nama sebuah makanan yang dipungut dari bangsa Belanda. Di Indonesia tetapi diambil dari Perancis di Belanda, kroket adalah salah satu makanan yang terdiri dari ragout yang dilapisi dengan putih telur dan tepung lalu digoreng. Di Indonesia, biasanya kroket adalah gumpalan pure kentang berisi daging cincang yang dibumbui dan dicampur dengan sayuran seperti wortel atau buncis. Kroket dilumuri kocokan telur dan tepung panir sebelum digoreng di dalam minyak goreng yang banyak. (Anonim,2014)

Kroket singkong mini merupakan inovasi baru untuk kroket ini. Karena kebanyakan kroket dibuat dengan berbahan dasar kentang. Dengan dibuat kroket dari singkong, tentunya akan menghasilkan inovasi baru dengan rasa yang berbeda pula. Namun tetap dapat mengenyangkan karena terbuat dari singkong yang mengandung karbohidrat di dalamnya. Rasa dari kroket singkong ini sendiri enak dan gurih. Sama halnya dengan kentang. Namun jika menggunakan singkong akan lebih murah.

Singkong mudah di dapat di Kota Bondowoso. Oleh karena itu digunakan dalam pembuatan kroket singkong mini. Biasanya singkong hanya dibuat sebagai bahan dasar tape di Bondowoso dan olahan lainnya. Namun, disini singkong akan dibuat sebagai bahan dasar dalam pembuatan kroket singkong. Sehingga akan

menjadi inovasi untuk makanan kroket ini sendiri yang awalnya berbahan dasar kentang diubah menjadi singkong.

Kroket singkong sangat enak untuk dijadikan camilan sehari-hari. Mulai dari anak-anak sampai orang dewasa dan dapat dinikmati oleh semua lapisan masyarakat. Karena selain mengenyangkan kroket singkong mini juga terjangkau untuk semua kalangan. Dengan harganya terbilang murah namun mengenyangkan serta enak dinikmati.

Produk ini dibuat mini agar lebih praktis menikmatinya. Karena rata-rata orang sekarang ingin yang lebih praktis dalam masalah mengonsumsi makanan. Di jadwal dan situasi yang serba padats seperti saat ini, kroket singkong mini merupakan solusi yang tepat untuk camilan pengganjal lapar. Oleh karena itu produk kroket singkong mini bisa dijadikan sebagai usaha yang menguntungkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan di atas, maka di rumuskan berbagai masalah yaitu:

1. Bagaimana proses pembuatan Kroket Singkong Mini di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana kelayakan usaha Kroket Singkong Mini di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana proses pemasaran Kroket Singkong Mini agar konsumen mau untuk membeli dan mencoba produk ini?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah:

1. Menggambarkan proses pembuatan Kroket Singkong Mini Di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso
2. Tingkat kelayakan usaha Kroket Singkong Mini di Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso

3. Menentukan Melakukan proses pemasaran yang baik dan benar untuk Kroket Singkong Mini

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari Tugas Akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Untuk menumbuhkan kreatifitas dalam pembuatan suatu produk
2. Dapat dijadikan pembelajaran dan menambah wawasan bagi pembaca, mahasiswa, dan wirausaha yang ingi nmencoba produk ini
3. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha dengan melihat peluang yang ada