

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama. Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya. Dengan beriringnya zaman banyak makanan ringan tradisional yang sudah mulai terlupakan dengan banyaknya berbagai macam aneka makanan ringan. Misalnya marning makanan yang terbuat dari jagung yang di rebus dan di keringkan lalu dilakukan penggorengan, makanan ini sudah mulai terlupakan oleh masyarakat Indonesia khususnya di kalangan anak muda. Tak hanya dijadikan sebagai tanaman pangan pengganti nasi, jagung ternyata juga bisa diolah menjadi beragam jenis makanan ringan. Potensinya yang cukup melimpah di berbagai pelosok daerah, turut mendorong para pelaku bisnis camilan untuk mulai memanfaatkan biji jagung sebagai bahan baku produksinya. Contohnya saja seperti para produsen camilan marning jagung di Kabupaten Bulukumba, Sulawesi Selatan, yang sejak tahun 2009 berhasil mencetak lembaran-lembaran rupiah dengan menekuni peluang bisnis camilan jagung. Bahkan untuk menjawab kebutuhan para konsumen, sekarang ini marning jagung mulai dikreasikan para pelaku usaha camilan dalam berbagai varian rasa. Sebut saja seperti marning jagung rasa pedas, rasa manis, serta marning jagung asin (original) yang setiap harinya diburu konsumen sebagai camilan asyik untuk menikmati waktu santai ataupun dijadikan sebagai alternatif buah tangan bagi sanak keluarga tercinta.

Pengemasan marning tidak membutuhkan modal yang besar. Bahan-bahan yang dibutuhkan mudah di dapat, sehingga tidak menyulitkan dalam usaha ini. Namun, masih perlu diuji kelayakan usahanya. Judul yang dipilih yaitu "analisis usaha pengemasan marning dengan berbagai rasa di desa patempuran kecamatan kalisat kabupaten jembar" diperlukannya suatu analisis usaha seperti: Break Event

Point(BEP),Return On Investment (ROI) dan analisis usaha R/C Ratio agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk di usahakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu:

1. Bagaimana alur proses produksi marning aneka rasa ?
2. Bagaimana kelayakan usaha marning aneka rasa?
3. Bagaimana pemasaran marning aneka rasa ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu :

1. Mengetahui alur proses produksi marning aneka rasa
2. Mengetahui kelayakan usaha marning aneka rasa
3. Mengetahui pemasaran yang digunakan pada usaha marning aneka rasa

1.3.2 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini yaitu :

1. Memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
2. Dapat meningkatkan kreatifitas dan inovatif untuk meraih peluang - peluang yang ada.
3. Dapat dijadikan bahan acuan mahasiswa yang ingin mencoba berwirausaha dengan cara usaha produk jadi.