

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia saat ini lebih menyukai makanan ringan sebagai pengganjal perut ataupun sekedar camilan di waktu santai. Para pecinta makanan ringan ini bukan hanya berasal dari kalangan anak-anak saja, melainkan juga dari kalangan muda hingga kalangan dewasa. Biasanya masyarakat paling sering mengonsumsi makanan ringan yang cepat saji seperti roti, snack, biskuit, ataupun yang lainnya yang dapat dengan mudah didapatkan di kios-kios terdekat. Maka dari itu tidak heran jika banyak sekali jenis makanan ringan yang beredar di pasaran. Melonjaknya permintaan akan makanan ringan yang cepat saji dan juga praktis tersebut, justru malah menurunkan permintaan dan ketertarikan masyarakat akan jenis makanan atau kue-kue basah kuliner tradisional yang sudah turun-temurun diwariskan. Seiring berkembangnya zaman, masyarakat mulai bosan dan tidak tertarik lagi dengan jenis makanan atau kue tradisional tersebut karena bentuk dan rasanya yang tetap sama, padahal makanan atau kue tersebut lebih aman untuk dikonsumsi karena tidak mengandung bahan pengawet.

Onde-onde adalah sejenis kue jajanan pasar yang terbilang murah meriah. Kue ini sangat terkenal di daerah Mojokerto yang disebut dengan kota onde-onde sejak jaman Majapahit. Kue jenis ini sangat mudah ditemukan di pasar tradisional maupun dijual di pedagang kaki lima. Onde-onde terbuat dari tepung terigu ataupun tepung ketan yang digoreng atau direbus dan permukaannya ditaburi atau dibalur dengan biji wijen.

Onde-onde wortel pedas merupakan inovasi baru dari produk onde-onde sebelumnya, yaitu onde-onde yang di dalamnya berisi wortel, kentang, daging ayam dan cabai. Onde-onde ini sengaja dibuat dengan rasa yang gurih dan pedas sebagai inovasi baru dalam pengembangan usaha pada onde-onde tersebut.

Produk ini dapat menjadi salah satu alternatif bagi masyarakat sebagai produk makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi, selain itu dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi agar dapat menambah nilai jual dari onde-onde serta mampu menyerap tenaga kerja yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta melancarkan perekonomian. Onde-onde dengan rasa yang pedas ini perlu suatu analisis agar dapat memberikan keuntungan yang didapat dalam usaha dan manfaat mengonsumsi makanan sehat yang tidak menggunakan bahan pengawet.

1.2 Rumusan Masalah

Berwirausaha dengan cara mengadakan pengolahan bahan baku menjadi produk baru yang dipasarkan adalah salah satu usaha untuk dapat terus meningkatkan produktivitas sumber daya manusia di mata masyarakat misalnya melalui pembuatan onde-onde wortel pedas.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diambil beberapa permasalahan yang ada yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan onde-onde wortel pedas?
2. Bagaimana proses pemasaran dari produk onde-onde wortel pedas hingga mampu menarik minat konsumen?
3. Bagaimana kelayakan usaha onde-onde wortel pedas berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Mengetahui proses pembuatan onde-onde wortel pedas.
2. Mengetahui proses pemasaran yang tepat dari produk onde-onde wortel pedas
3. Menentukan kelayakan usaha onde-onde wortel pedas berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir di atas dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari onde-onde wortel pedas tersebut.
2. Dapat digunakan sebagai bahan informasi untuk berwirausaha bagi masyarakat
3. Sebagai tambahan informasi dan referensi bagi yang memerlukan.