

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Camilan atau *snack food* merupakan jenis makanan ringan yang telah lama dikenal dan dikonsumsi secara luas oleh masyarakat Indonesia sebagai produk pangan hasil pengolahan industri. Produk makanan ringan tersebut kerap menjadi pilihan konsumsi sehari-hari karena mudah diperoleh dan praktis untuk dikonsumsi. Kebiasaan mengonsumsi camilan telah melekat pada berbagai lapisan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Hal ini didukung oleh beragamnya jenis makanan ringan yang tersedia di pasaran dengan karakteristik, cita rasa, dan bentuk yang bervariasi, sehingga mampu memberikan daya tarik tersendiri serta menghindarkan konsumen dari rasa jenuh. Di Indonesia, terdapat berbagai macam jenis camilan, antara lain *cookies*, aneka keripik, serta sumpia abon ayam. Seiring perkembangan waktu, upaya diversifikasi produk makanan ringan semakin banyak dilakukan sebagai bentuk inovasi dan peluang dalam pengembangan usaha. Salah satu produk yang cukup diminati dan memiliki potensi pasar yang baik adalah sumpia abon ayam.

Sumpia abon ayam merupakan salah satu camilan yang telah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Produk ini berbentuk gulungan kecil yang dibuat dari kulit lumpia sebagai bahan utama, yang diisi dengan abon ayam, digoreng hingga renyah. Rasa gurih, tekstur renyah, serta daya tahan simpan yang lama menjadikan sumpia abon ayam sebagai camilan yang disukai oleh remaja hingga dewasa. Seiring meningkatnya persaingan di industri makanan ringan, inovasi produk menjadi kunci penting agar suatu usaha mampu bertahan dan unggul di pasar. Inovasi tidak hanya dari segi rasa, tetapi juga dari kemasan, tampilan, dan strategi pemasaran. Dalam konteks ini, muncul inovasi pengembangan produk sumpia abon ayam dengan tambahan bawang goreng, yang menggabungkan rasa gurih abon ayam dengan aroma dan tekstur khas dari bawang goreng, menciptakan cita rasa yang lebih kaya dan unik.

Bawang goreng adalah sebutan untuk olahan makanan berupa irisan dari bawang merah yang telah digoreng hingga warna coklat keemasan dan pada

umumnya digunakan sebagai penambah citarasa dalam makanan. Bawang goreng juga dikenal sebagai produk asli Indonesia yang sangat familiar, khususnya di wilayah Kabupaten Probolinggo, Jawa Timur. Kabupaten Probolinggo merupakan salah satu daerah penghasil bawang merah utama di Jawa Timur. Kemudian banyak diolah menjadi bawang goreng. Hal ini membuat bahan baku bawang goreng sangat mudah dijumpai di Probolinggo, sehingga mendukung ketersediaan bahan dan pengembangan produk cemilan seperti sumpia abon ayam bawang goreng secara berkelanjutan.

Untuk mengetahui sejauh mana usaha sumpia abon ayam dengan tambahan bawang goreng ini layak atau tidaknya untuk dijalankan, sehingga diperlukan suatu analisis usaha dan metode pemasarannya agar dapat memberikan keuntungan dan manfaat bagi usaha tersebut untuk keberlangsungan usaha sumpia abon ayam dengan tambahan bawang goreng.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Sumpia Abon Ayam dengan Tambahan Bawang Goreng di Kelurahan Kraksaan Wetan Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo?
2. Bagaimana analisis usaha Sumpia Abon Ayam dengan Tambahan Bawang Goreng di Kelurahan Kraksaan Wetan Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo?
3. Bagaimana pemasaran Sumpia Abon Ayam dengan Tambahan Bawang Goreng di Kelurahan Kraksaan Wetan Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka dapat disusun tujuan sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Sumpia Abon Ayam dengan Tambahan Bawang Goreng di Kelurahan Kraksaan Wetan Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo.
2. Dapat menganalisis usaha Sumpia Abon Ayam dengan Tambahan Bawang Goreng di Kelurahan Kraksaan Wetan Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo.
3. Dapat melaksanakan proses pemasaran Sumpia Abon Ayam dengan Tambahan Bawang Goreng di Kelurahan Kraksaan Wetan Kecamatan Kraksaan Kabupaten Probolinggo.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan pada Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi mahasiswa atau pembaca tentang analisis usaha Sumpia Abon Ayam dengan Tambahan Bawang Goreng.
2. Dapat dijadikan bahan referensi pembuatan Tugas Akhir untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat menumbuhkan dan mengembangkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.