

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan merupakan makanan yang biasanya dikonsumsi untuk selingan di sela-sela makan menu utama. Makanan ringan biasanya juga dikonsumsi sebagai pengganti rasa lapar untuk sementara waktu dan memberi sedikit energi untuk tubuh. Makanan ringan bisa terbuat dari bahan nabati dan hewani yang bisa diolah menjadi berbagai macam makanan yang siap dikonsumsi.

Salah satu bahan nabati yang bisa dijadikan bahan utama sebagai pembuatan camilan yaitu kentang. Kentang banyak diminati oleh kalangan muda hingga tua, karena kentang memiliki kandungan protein yang baik, memiliki banyak kandungan vitamin C dan Dalam 100 gram umbi kentang mengandung kurang lebih 15-40 mg vitamin. Kentang memiliki nutrisi yang baik dan rendah lemak(Sastrahidayat, 2011). Selain itu kentang sangat mudah untuk ditemukan, Makanan yang berbahan dasar kentang bisa diolah menjadi berbagai macam makanan olahan, baik olahan basah maupun olahan kering.

Adapun olahan basah yang berbahan kentang yaitu kue lumpur, *kroket* kentang, bola-bola kentang, dan lain lain. Olahan kering yang berbahan kentang juga bervariasi diantaranya keripik kentang, kentang mustofa, dan lain sebagainya. Makanan yang berbahan dasar kentang umumnya mudah untuk diolah dan hanya memerlukan beberapa bahan penunjang lainnya. Tekstur dari kentang yang lembut membuat kentang bisa dinikmati oleh semua kalangan.

Kentang dapat memiliki peluang usaha yang besar apabila diolah menjadi produk yang unik dan *inovatif*. Salah satunya yaitu *Potato Cheese Ball*. *Potato Cheese Ball* merupakan satu dari banyaknya makanan berbahan dasar kentang yang telah di inovasikan.

Negara Indonesia dikenal dengan masyarakatnya yang memiliki beragam olahan makanan, dari rasa asin, pedas, hingga rasa manis. Banyak Masyarakat Indonesia yang menyukai rasa gurih. Rasa gurih mendominasi pada setiap makanan yang diolah. Maka, terdapat peluang besar untuk mengembangkan usaha *Potato Cheese Ball* ini, karena rasa makanan yang dihasilkan memiliki cita rasa gurih dan asin serta harga nya yang masih cukup terjangkau oleh semua kalangan sehingga tidak menutup kemungkinan usaha ini akan cepat berkembang. Oleh karena itu, perlu adanya analisis usaha *potato cheese ball* ini untuk mengetahui kelayakan usahanya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *Potato Cheese Ball*?
2. Bagaimana analisis usaha *Potato Cheese Ball* di Desa Besuki Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana proses pemasaran produk *Potato Cheese Ball*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan pembuatan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Memahami langkah-langkah produksi *Potato Cheese Ball*
2. Menganalisis usaha produk *Potato Cheese Ball* di Desa Besuki Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo
3. Melakukan pemasaran produk *Potato Cheese Ball*

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan

tugas akhir ini memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya dalam bidang makanan dan membuka lapangan pekerjaan baru.
2. Dapat memberikan informasi, inovasi, dan kreativitas bagi mahasiswa bagaimana cara membuat makanan olahan yang berbahan dasar kentang, juga memanfaatkan peluang usaha yang ada di sekitar.
3. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa serta menambahkan ide baru bagi para wirausahawan.