BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Era modern yang semakin maju secara tidak langsung juga menggeser selera konsumsi masyarakat selaku konsumen. Perubahan selera konsumsi ini juga dipengaruhi oleh beberapa faktor salah satunya adalah gaya hidup. Perubahan selera tersebut dapat meliputi berbagai bidang baik produk berupa barang ataupun jasa. Salah satu produk yang menimbulkan perubahan selera konsumsi di masyarakat adalah makanan. Makanan menjadi hal pokok yang tidak dapat dipisahkan oleh kehidupan sehari-hari. Masyarakat sudah mulai tertarik dengan produk makanan yang unik dan berbeda dengan lainnya baik makanan yang bercita rasa manis ataupun gurih. Salah satu makanan yang diminati oleh masyarakat adalah roti

Kurmiati (2010) *dalam* Sabhrina (2017), menyatakan bahwa roti merupakan salah satu bentuk makanan pokok yang cukup diminati masyarakat Indonesia. Roti sudah dikenal sebagai makanan sehari-hari terutama golongan masyarakat umum, hal ini dibuktikan dengan semakin banyaknya industri roti baik dalam skala rumah tangga maupun menengah.

Pentol merupakan salah satu jajanan tradisional atau makanan ringan yang terbuat dari tepung tapioka dengan kandungan daging yang sedikit. Pentol ini biasanya disajikan dengan cara ditusuk atau dimasukkan ke dalam tahu yang sudah digoreng atau sebagian daerah menyebutnya dengan 'tahu pentol'. Pentol biasanya dijajakan di lingkungan sekolah baik sekolah dasar ataupun menengah. Pentol juga menjadi jajanan yang banyak diminati oleh masyarakat baik kalangan anak-anak hingga kalangan orang dewasa. Banyaknya penjual pentol yang berada di Desa Seneporejo Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi membuktikan bahwa pentol merupakan jajanan yang banyak diminati oleh masyarakat.

Roti goreng pentol sayur merupakan produk baru yang menggabungkan antara roti goreng yang memiliki tekstur lembut dengan sedikit berserat dengan pentol yang memiliki tekstur kenyal. Produk ini juga diberikan tambahan sayursayuran dan daging ayam untuk memberikan variasi rasa dan warna. Produk ini juga

belum pernah dijumpai dikalangan masyarakat terutama di Desa Seneporejo, Kecamatan Siliragung, Kabupaten Banyuwangi. Produk ini juga menjadi salah satu pelopor roti goreng dengan variasi isi yang menarik dan unik. Roti goreng yang umumnya memiliki cita rasa yang manis dengan isian yang sudah biasa di masyarakat diubah dengan isi yang belum pernah ada sebelumnya. Produk ini juga memiliki peluang yang cukup besar. Terlepas dari peluang bisnis yang dimiliki, terdapat beberapa analisis usaha yang perlu dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha tersebut. Analisis usaha yang dapat digunakan dalam usaha roti goreng pentol sayur terdiri dari BEP (*Break Even Point*) yang meliputi BEP produksi dan BEP harga, R/C *Ratio* (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return On Investment*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam pelaksanan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

- 1. Bagaimana proses produksi Roti Goreng Pentol Sayur di Desa Seneporejo Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi?
- 2. Bagaimana analisis kelayakan usaha Roti Goreng Pentol Sayur di Desa Seneporejo Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi?
- 3. Bagaimana bauran pemasaran Roti Goreng Pentol Sayur?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan yaitu sebagai berikut.

- Mampu melaksanakan proses produksi Roti Goreng Pentol Sayur di Desa Seneporejo Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi.
- Mampu menganalisis kelayakan usaha berdasarkan analisis usaha Roti Goreng Pentol Sayur di Desa Seneporejo Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi.
- 3. Mampu menerapkan bauran pemasaran Roti Goreng Pentol Sayur

1.4 Manfaat

Laporan penulisan tugas akhir ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut.

- 1. Dapat dijadikan sebagai ide atau inovasi produk berbahan dasar tepung terigu dan air.
- 2. Dapat memperkenalkan kepada masyarakat mengenai produk baru yaitu roti goreng pentol sayur.
- 3. Dapat memberikan pengetahuan dan wawasan bagi pembaca tentang berwirausaha.