

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan ringan atau camilan merupakan makanan yang memiliki maksud untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu. Kue Kering adalah salah satu contoh makanan ringan yang beredar masyarakat yang mempunyai bentuk, rasa, pengemasan, dan tampilan yang berbeda-beda yang dibuat semenarik mungkin untuk menarik perhatian konsumen. Kue kering adalah kue dengan kadar air minimal, sehingga dapat tahan disimpan lebih lama daripada kue basah. Kue kering biasanya bertekstur keras tetapi renyah karena dibuat dengan cara dipanggang memakai oven.

Kue satru merupakan salah satu jenis kue kering. Kue satru biasanya berbahan utama kacang hijau. Pada umumnya kue satru biasanya dinikmati pada acara tertentu seperti hari-hari besar atau dijadikan camilan untuk menemani dikala waktu senggang. Proses pembuatan kue satru ini dapat terbilang cukup mudah dan bahan-bahan yang di gunakanpun cukup mudah di dapatkan.

Nasi kering adalah makanan yang berasal dari sisa-sisa nasi yang tidak termakan yang dibersihkan dan dikeringkan diterik matahari. Masyarakat menengah kebawah menjadikannya sebagai makanan pokok pengganti nasi karena tak mampu membeli beras. Kue Satru Nasi Kering adalah inovasi baru yang berbahan dasar nasi kering dan gula merah. Proses pembuatan kue satru nasi keringpun terbilang mudah dan bahan-bahan yang digunakan relatif murah dibandingkan dengan kue satru pada umumnya yang biasanya berbahan dasar kacang hijau.

Usaha Kue Satru Nasi Kering adalah kue satru dengan bahan utama nasi kering dan gula merah yang memiliki kandungan gizi tidak kalah dengan kue satru pada umumnya seperti energi, protein, lemak, dan kalori. Usaha Kue Satru Nasi Kering ini diharapkan dapat diterima dipasaran serta menjadi salah satu usaha yang bisa bersaing di pasaran dengan meningkatkan tingkat produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah pada kue satru nasi kering adalah:

1. Bagaimana proses produksi usaha kue satru nasi kering “ngeunah” di Desa Sumberjati Kecamatan Silo Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pada kue satru nasi kering “ngeunah” di Desa Sumberjati Kecamatan Silo Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran yang diterapkan pada usaha kue satru nasi kering “ngeunah”?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari Tugas Akhir produksi usaha kue satru nasi kering yaitu:

1. Dapat melakukan proses produksi kue satru nasi kering “ngeunah” di Desa Sumberjati Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha pembuatan kue satru nasi kering “ngeunah” di Desa Sumberjati Kecamatan Silo Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran yang diterapkan pada usaha produksi kue satru nasi kering “ngeunah”.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari proposal akhir ini produksi usaha kue satru nasi kering yaitu:

1. Dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa dan inovasi baru terhadap produk lokal serta mampu memberi wawasan untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat digunakan sebagai acuan untuk berwirausaha bagi masyarakat setelah mengetahui analisis usaha kue satru nasi kering dapat dijadikan referensi bagi para mahasiswa sebagai literatur untuk tugas akhir.