

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tapioka adalah nama yang diberikan untuk produk olahan dari akar ubi kayu (*cassava*). Tepung ini salah satu jenis tepung yang paling sering digunakan oleh masyarakat Indonesia. Bahan pangan tersebut merupakan sari pati yang kemudian diekstrak dengan air dari umbi singkong, lalu disaring, cairan hasil saringan kemudian diendapkan.

Tepung tapioka banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan berbagai macam olahan makanan. Salah satunya yaitu makanan ringan yang sering disebut dengan “cireng” (aci goreng). Cireng adalah kudapan yang terbuat dari aci atau tepung tapioka lalu digoreng. Makanan ini merupakan jenis makanan ringan khas Bandung, namun sudah banyak dikenal masyarakat di wilayah luar Bandung bahkan tidak sedikit yang membuatnya untuk dijual dan dijadikan sebagai peluang usaha. Terbukti mulai banyak pedagang kaki lima di pinggir jalan yang menjual cireng di beberapa daerah.

Kabupaten Bondowoso merupakan salah satu daerah yang dirasa cukup memiliki peluang untuk tempat dimulainya usaha cireng. Minat masyarakat terhadap produk makanan ringan/jajanan dengan varian baru yang cukup tinggi, dan ditinjau dari faktor pesaing produk sejenis di sekitar daerah Bondowoso juga masih belum banyak. Ditambah lagi dengan mulai dibukanya beberapa Perguruan Tinggi seperti Politeknik Negeri Jember Kampus Bondowoso, Universitas Jember, dan perguruan tinggi lainnya membuat semakin banyaknya mahasiswa di Kabupaten Bondowoso yang juga dapat menjadi peluang tersendiri untuk mendirikan usaha jajanan, Mahasiswa atau remaja umumnya banyak yang menggemari produk olahan makanan ringan seperti cireng ini.

Upaya diversifikasi produk dirasa sangat perlu untuk mengawali usaha cireng tersebut untuk memberikan daya tarik tersendiri bagi para calon konsumen. Oleh karena itu, dalam kegiatan ini akan dibuat tambahan bumbu rujak untuk menambah citarasa yang unik. Usaha ini merupakan usaha yang baru dimulai di

Kabupaten Bondowoso, oleh karena itu melalui kegiatan ini dirasa juga perlu untuk melakukan pengkajian analisis kelayakan serta saluran pemasaran yang tepat untuk dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat dirumuskan beberapa masalah yaitu :

1. Bagaimana proses produksi cireng *frozen* bumbu rujak di Desa Pekalangan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha cireng *frozen* bumbu rujak di Desa Pekalangan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran usaha cireng *frozen* bumbu rujak di Desa Pekalangan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dan perumusan masalah di atas maka, tujuan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi cireng *frozen* bumbu rujak di Desa Pekalangan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis usaha cireng bumbu rujak di Desa Pekalangan Kecamatan Tenggarang Kabupaten *frozen* Bondowoso.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran cireng *frozen* bumbu rujak di Desa Pekalangan Kecamatan Tenggarang Kabupaten Bondowoso

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat dilaksanakannya tugas akhir ini adalah:

1. Dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa.
2. Dapat dijadikan referensi dalam penulisan tugas akhir, dapat menumbuhkan jiwa wirausaha bagi pembaca.
3. Dapat memotivasi masyarakat dengan kegiatan berwirausaha, terutama untuk pengolahan bahan pangan.