

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara dengan potensi sumber daya hewani yang melimpah, di antaranya, ayam, sapi, kerbau, bebek, burung, dan ikan. Ayam sebagai salah satu pangan yang merupakan salah satu sumber gizi yang baik dan banyak dikonsumsi. Tingkat konsumsi masyarakat akan makanan yang berasal dari hewani seperti daging ayam semakin meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pemenuhan nutrisi bagi tubuh. Ayam memiliki daging dengan aroma yang khas serta mengandung nilai gizi baik bagi kesehatan. Selain itu juga daging ayam memiliki kandungan protein yang tinggi yang berguna membangun otot supaya lebih kuat. Oleh karena itu, perlu dilakukan pemanfaatan ayam dalam bentuk olahan lain, yang sekaligus dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan masyarakat baik anak-anak, remaja, maupun dewasa.

Perubahan zaman mempengaruhi pola konsumsi masyarakat yang beraneka ragam memunculkan konsep penghidangan makanan yang praktis. Makanan yang praktis kini sudah tidak asing lagi di lidah masyarakat Indonesia dan sudah menjadi santapan sehari-hari, terlebih bagi anak muda Indonesia. Salah satu produk yang dijadikan alternatif pengolahan dari ayam yaitu rengginang. Produk rengginang memiliki rasa yang enak, serta tekstur yang renyah. Selain itu, rengginang sangat familiar dan bertahan cukup lama dalam bentuk yang siap digoreng. Rengginang ayam yang sudah digoreng dengan tambahan pedas akan menambah manfaat dari produk rengginang. Upaya pemanfaatan ayam dan tambahan pedas sebagai bahan untuk peningkatan nilai gizi produk kerupuk dianggap baik.

Produk rengginang ayam pedas merupakan produk dalam menciptakan peluang usaha di lingkungan masyarakat saat ini. Usaha rengginang ayam pedas diharapkan mampu berkembang dan memberikan peluang penyedia lapangan pekerjaan serta menghilangkan rasa bosan konsumen terhadap olahan ayam dan untuk alternatif lain rengginang di pasaran. Dalam pengembangan usaha

rengginang ayam pedas diperlukan analisis usaha untuk mengetahui kelayakan usaha tersebut, serta diperlukan perencanaan bauran pemasaran untuk memasarkan produk tersebut agar dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan beberapa permasalahan yaitu:

1. Bagaimana proses produksi rengginang ayam pedas di Desa Mumbulsari Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha rengginang ayam pedas di Desa Mumbulsari Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana memasarkan usaha rengginang ayam pedas di Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini sesuai dengan latar belakang dan rumusan masalah yang telah disusun antara lain:

1. Dapat melakukan proses produksi rengginang ayam pedas di Desa Mumbulsari Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha rengginang ayam pedas di Desa Mumbulsari Kecamatan Mumbulsari Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan memasarkan usaha rengginang ayam pedas di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diperoleh dari penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut.

1. Dapat digunakan sebagai acuan berwirausaha khusus di bidang produksi.
2. Sebagai referensi tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik negeri Jember untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja.
3. Menambah kreativitas berwirausaha bagi masyarakat sehingga dapat menciptakan lapangan kerja sendiri.