

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Cemilan merupakan makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat. Cemilan juga sangat populer karena dihidangkan dalam setiap acara baik resmi maupun tidak resmi. Kebiasaan orang Indonesia menjadikan cemilan sebagai teman saat senggang atau saat ada kegiatan, sehingga menjadikan makanan ini begitu terkenal. Cemilan tidak hanya menjadi teman saat senggang, makanan ini sering dihidangkan diacara pesta, hantaran atau oleh-oleh. Berbagai macam cemilan yang dapat di olah dari bahan tepung dan ikan menjadikan olahan produk seperti ladrang, rengginang, kerupuk, dll. Berbagai macam rasa ada yang asin dan ada juga yang manis.

Ladrang adalah nama jenis kue kering yang memiliki tekstur sangat renyah, memiliki rasa yang sangat gurih dan nikmat. Ladrang biasanya disajikan ketika sedang bersantai bersama keluarga. Ladrang merupakan salah satu jenis kue yang mungkin sebenarnya telah dikenal oleh banyak orang dan merupakan cemilan yang cukup populer. Ladrang dapat dikatakan sebagai kue bawang karena proses dan bahan yang digunakan hampir sama hanya saja penamaannya yang berbeda karena tiap daerah memang memiliki bahasa yang berbeda namun maksudnya sama. Ladrang terbuat dari bahan – bahan yang mudah di dapatkan seperti, tepung terigu, telur ayam, minyak goreng, penyedap rasa, garam, dan bawang putih. Ladrang ini sudah lama dikenal oleh banyak masyarakat di berbagai kota namun masih tetap sama hanya memiliki satu rasa yaitu rasa bawang. Ladrang memiliki kandungan gizi yaitu kandungan protein pada telur yang menjadi bahan campuran pembuatan ladrang. Meningkatnya popularitas masyarakat untuk mengkonsumsi makanan sehat yang lezat serta bergizi, menyebabkan permintaan konsumen dan pasar kue kering di berbagai daerah terus meningkat. Kebutuhan konsumsi ladrang sebagai cemilan yang banyak diminati meningkat sebanding dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan pendapatan serta perubahan pola konsumsi makanan penduduk dunia.

Ladrang ikan jenggalak "Ladjang" merupakan produk inovasi yang dapat menambahkan bahan utama ikan jenggalak sebagai produk olahan yang sudah ada. Kandungan ikan jenggalak yang bermanfaat bagi tubuh dan juga untuk memikat konsumen karena memiliki perbedaan rasa dibandingkan ladrang yang lain. Dengan kandungan protein, lemak, kalium, kalsium, vit A, dan zinc yang tinggi dan daging yang tebal dapat dijadikan bahan campuran ladrang. Inovasi tersebut dilakukan bertujuan membantu para petani ikan dan meningkatkan prospek ekonomi yang bagus, di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo. Pembuatan ladrang ikan jenggalak bertujuan membuat inovasi baru dengan menambahkan bahan utama yaitu ikan jenggalak yang mempunyai kandungan yang bermanfaat bagi tubuh. Proses pembuatan yang sangat mudah, biaya yang digunakan sangat murah dan juga bahannya mudah di dapatkan . Ladrang ikan jenggalak dapat di konsumsi mulai dari kalangan bawah ,menengah dan juga atas.

Usaha ladrang ikan jenggalak "Ladjang" didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan *Break Event Point* (BEP), analisis *Revenue Cost Ratio* (R/CRatio), dan *Return On Investment* (ROI).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah, yaitu :

1. Bagaimana proses produksi ladrang ikan jenggalak "Ladjang" di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha ladrang ikan jenggalak "Ladjang" di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?
3. Bagaimana melakukan bauran pemasaran terhadap produk ladrang ikan jenggalak "Ladjang" di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi ldrang ikan jenggalak “Ladjang” di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha ldrang ikan jenggalak “Ladjang” di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.
3. Dapat melakukan bauran pemasaran pada produk ldrang ikan jenggalak “Ladjang” di Desa Pesisir Kecamatan Besuki Kabupaten Situbondo.

### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya dalam bidang cemilan.
2. Dapat dijadikan bahan acuan bagi masyarakat atau mahasiswa yang ingin berwirausaha ldrang ikan jenggalak “Ladjang”.
3. Dapat meningkatkan kreativitas dan inovasi baru untuk menciptakan produk baru sebagai peluang usaha di bidang cemilan.