

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Camilan adalah salah satu jenis makanan ringan yang sudah demikian populer karena dihidangkan dalam setiap acara baik resmi maupun tidak resmi. Kebiasaan di rumah juga seringkali menyediakan camilan, sehingga menjadikan makanan ini begitu terkenal. Kebiasaan orang Indonesia yang suka “ngemil” untuk menahan lapar atau mengisi kegiatan luang, menjadikan permintaan akan makanan ringan ini menjadi besar. Camilan tidak hanya menjadi teman saat senggang, makanan ini sering dihidangkan diacara pesta, nonton TV, hantaran atau oleh-oleh (Yuyun, 2010)

Rengginang merupakan salah satu camilan tradisional khas masyarakat pulau Jawa, yang sangat digemari khususnya orang tua dan remaja. Rengginang yang berbahan baku beras ketan, dapat dibuat bermacam-macam rasanya mulai dari rasa udang, rasa terasi, dan rasa bawang. Beras ketan yang digunakan untuk rengginang ada dua yaitu beras ketan putih dan beras ketan hitam, dari kedua beras ketan tersebut tidak ada perbedaan aroma sehingga tidak mempengaruhi rasa dari rengginang tersebut. Namun disisi lain perbedaan yang paling mencolok yaitu terdapat pada warna rengginang, atau tampilan rengginang tersebut.

Rengginang tergolong camilan yang sangat diminati oleh orang tua dan remaja, tetapi dengan adanya rasa keju akan memberikan inovasi sehingga tidak hanya orang tua dan remaja yang dapat menikmati rengginang tetapi juga anak-anak karena rengginang ini memiliki rasa yang berbeda dan bergizi. Usaha rengginang keju memiliki potensi yang cukup besar karena rengginang memiliki daya simpan yang cukup lama bila rengginang disimpang dalam keadaan mentah, modal yang dibutuhkan tidak terlalu besar, serta alat untuk pembuatan rengginang juga tidak begitu mahal sehingga usaha rengginang keju ini dapat dikatakan sebagai usaha home industri.

Keju merupakan salah satu produk olahan susu yang memiliki kandungan gizi yang lengkap dan seimbang. Keju mempunyai beberapa keunggulan

dibandingkan susu segar, keunggulan keju tersebut kandungan gizinya tidak kalah dengan susu segar, dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat karena mengandung protein dengan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Keju sangat banyak digemari oleh kalangan remaja dan anak-anak, namun sayangnya, harga keju yang relatif mahal membuat konsumen untuk berfikir ulang saat ingin membeli keju, terutama bagi masyarakat kalangan menengah kebawah (Gunawan, Andang 2009)

Usaha rengginang memiliki prospek yang besar, karena tidak hanya orang tua dan remaja saja yang menyenangi camilan tetapi juga anak-anak, maka hal ini bisa menjadi peluang bisnis yang baik untuk diusahakan. Mengingat jumlah pengangguran dari tahun ketahun semakin meningkat seiring dengan perkembangan teknologi, sehingga diperlukan sebuah pengetahuan dan keterampilan yang sesuai. Produksi rengginang keju memiliki peluang pasar yang cukup menjanjikan, karena dari semua kalangan terutama anak-anak memiliki kebiasaan membeli camilan tetapi nilai gizinya kurang terjamin, sehingga penulis memberikan inovasi pada produknya dengan rasa keju.

Rengginang keju akan dipasarkan di Desa Seneporejo Kecamatan Siliragung Kabupaten Banyuwangi, hal ini didasarkan pada lokasi tersebut masih belum ada rengginang keju, sehingga penulis akan memperkenalkan rengginang dengan rasa yang berbeda dari rengginang biasanya. Tujuan dari penulis selain mencari keuntungan dan memperkenalkan produk kemasyarakat penulis ingin mengetahui analisis usaha rengginang keju apakah layak diusahakan atau tidak dapat dilanjutkan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses pembuatan Rengginang Keju?
2. Bagaimana analisis usaha Rengginang Keju berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio, dan ROI?

1.3 Tujuan

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

1. Mengetahui proses pembuatan Rengginang Keju
2. Mengetahui analisis usaha Rengginang Keju berdasarkan analisis BEP, R/C Ratio dan ROI

1.4 Manfaat

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

1. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan pekerjaan.
2. Dapat mengembangkan usaha rengginang keju
3. Dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi yang berminat untuk berwirausaha rengginang keju