

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Molring adalah makanan ringan khas garut berupa keripik yang terbuat dari cimol. Molring sebenarnya adalah singkatan dari cimol kering. Sesuai dengan namanya molring berasal dari bahan baku cimol yaitu tepung kanji yang dibumbui kemudian diiris tipis dan digoreng hingga kering. Pembuatan molring hampir sama dengan cara pembuatan kerupuk, hanya saja kerupuk dijemur dan molring tidak dijemur.

Molring banyak digemari dikalangan kaum millennial karena rasanya yang gurih, serta memiliki berbagai varian rasa dari rasa asin, gurih, balado hingga pedas dan masih banyak lagi yang mampu memanjakan lidah para penikmatnya. Molring sangat cocok dikonsumsi ketika dalam suasana bersantai ataupun dalam suasana diskusi bersama teman sekolah ataupun teman kuliah, dengan demikian target pembeli molring ditujukan bagi para anak sekolah ataupun mahasiswa.

Untuk meningkatkan citarasa molring bisa ditambahkan dengan berbagai jenis daging ikan diantaranya adalah ikan teri segar. Ikan teri merupakan sumber protein tinggi dan sumber kalsium yang sangat baik untuk kecukupan gizi dan mencegah osteoporosis. Ikan teri juga mempunyai tulang yang kecil dan mudah dihancurkan sehingga tidak ada bahan terbuang. Selain itu ikan teri juga mudah diperoleh dan harganya relatif murah.

Potensi peluang usaha molring ikan teri “mori-mori” ini sangat menjanjikan, dikarenakan belum ada yang memproduksinya. Namun untuk memproduksi molring ikan teri “mori-mori” ini masih terkendala beberapa hal diantaranya adalah penggunaan ikan teri yang menghasilkan warna molring yang tidak disukai konsumen, belum adanya studi kelayakan usaha dan model pemasarannya. Untuk itu perlu dicari alternatif permasalahan tersebut agar dihasilkan produk molring yang eksis dipasaran dan bisa bersanding baik dengan produk sejenis atau yang lainnya.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana cara memproduksi Molring Ikan Teri (mori-mori) dengan kualitas yang baik?
2. Bagaimana analisis usaha untuk pemasaran Molring Ikan Teri (mori-mori)?
3. Bagaimana memecahkan permasalahan dalam penjualan Molring Ikan Teri (mori-mori)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, kita dapat mengetahui tujuan dari tugas akhir ini, yaitu :

1. Mengetahui dan melakukan proses produksi Molring Ikan Teri (mori-mori) untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang baik
2. Mengetahui dan menganalisis usaha Molring Ikan Teri (mori-mori)
3. Mempelajari dan melakukan strategi dalam memecahkan masalah yang dihadapi saat penjualan Molring Ikan Teri (mori-mori)