

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan di Indonesia dari tahun ke tahun selalu berperan penting dalam pembangunan industri nasional, perkembangan industri ini terbagi dari industri sandang dan pangan. Industri yang dimaksud disini adalah industri pangan yang ditandai oleh berkembangnya beberapa jenis industri yang mengolah bahan baku yang berasal dari sektor pertanian.

Sektor pertanian disini mempengaruhi pembelian dan permintaan. Peningkatan permintaan ini berupa produk pertanian yang begitu cepat dan adanya persaingan maka diperlukan inovasi terhadap produk olahan yang terus menerus dalam hal yaitu: jenis, bentuk, kemasan, teknik pemasaran maupun mutu produk yang dihasilkan secara terpadu. Industri juga dituntut untuk dapat menyediakan produk pangan yang menarik, bergizi, aman dan memiliki harga jual yang terjangkau dikalangan masyarakat.

Keadaan masyarakat merupakan salah satu faktor penentu dalam keberhasilan pembangunan industri pangan. Keadaan masyarakat menengah kebawah cenderung untuk mengkonsumsi makanan yang terjangkau olehnya tanpa mengedepankan nilai gizinya, maka dari itu, upaya penganekaragaman pangan yang murah dan bergizi sangat diperlukan untuk mewujudkan ketahanan pangan dan mendorong berkembangannya industri pangan berskala kecil, yang berorientansi pada sumber daya lokal yang sekaligus dapat memberikan kontribusi pertumbuhan ekonomi yang positif di daerahnya.

Pertumbuhan ekonomi yang melesat menjadi daya saing untuk wirausahawan membuat ide kreatif salah satunya membuat produk yaitu makanan rempeyek. Rempeyek yang sering disebut dengan peyek merupakan salah satu makanan ringan yang sudah sangat akrab di masyarakat sekitar.

Rempeyek adalah sejenis makanan pelengkap dari keripik goreng. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental. Rempeyek mudah ditemukan diwarung makan, pasar, ataupun di pasar swalayan, walaupun makanan nya sederhana tetapi rempeyek ini juga salah satu ole-ole khas Riau.

Berdasarkan penjelasan diatas maka penyusun tertarik untuk melakukan perencanaan dan pembuatan bisnis peyek kacang hijau varian rasa yaitu rasa teri, udang popaye dan ikan asin gonjeng yang dikembangkan dilingkungan sekitar.

1.2 Identifikasi Proyek

Berdasarkan dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka hasil dari indentifikasi masalah yang dilakukan yaitu Bagaimana Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Peyek Kacang Hijau Varian Rasa (Tinjauan Aspek Pemasaran)?

1.3 Tujuan Proyek

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari proyek pembuatan peyek kacang hijau varian rasa.

1.3.1 Tujuan Umum Proyek

Tujuan umum proyek akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana perencanaan dan pembuatan bisnis peyek kacang hijau varian rasa.

1.3.2 Tujuan Khusus Proyek

Tujuan khusus untuk proyek tugas akhir perencanaan pemasaran pembuatan peyek kacang hijau varian rasa.

1. Untuk mengetahui *segmenting*, *targeting*, dan *positioning* produk peyek varian rasa.
2. Untuk mengetahui bauran pemasaran (*marketing mix*) dari peyek kacang hijau varian rasa.

3. Untuk mengetahui kendala yang dihadapi selama proses pemasaran produk peyek varian rasa.
4. Untuk mengetahui solusi bagaimana yang bisa dilakukan dari kendala yang dihadapi pada produk peyek varian rasa.

1.4 Manfaat Proyek

Proyek akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak yang berkepentingan yaitu sebagai berikut:

1.4.1 Bagi Penulis

Bagi penulis untuk proyek tugas akhir ini, perencanaan pemasaran pembuatan peyek varian rasa sebagai berikut:

1. Diharapkan proyek akhir ini dapat meningkatkan pengetahuan serta keterampilan dalam pembuatan peyek varian rasa.
2. Dapat menambah pengetahuan dibidang manajemen pemasaran.
3. Untuk memenuhi syarat penyusunan tugas akhir guna mendapatkan gelar Diploma (III) dari Program Studi Administrasi Bisnis.

1.4.2 Bagi Pihak Lain

1. Bagi masyarakat

Di harapkan proyek akhir ini dapat menjadi salah satu bahan masukan dan informasi yang berharga bagi masyarakat dan dapat dijadikan sebagian cemilan kekinian.

2. Bagi ilmu pengetahuan

Diharapkan proyek akhir ini dapat memberikan sumbangan berharga bagi perkembangan ilmu pengetahuan.

1.5 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Proyek

Tempat pelaksanaan proyek akhir perencanaan dan pembuatan bisnis peyek varian rasa. Akan dipasarkan melalui *Online* (*whattapp, instagram dan facebook*) serta *offline* (menawarkan produk secara langsung dan meletakkan di warung-warung).

1.6 Sistematika Penulisan Laporan

Agar penulisan laporan proyek akhir ini dapat tersusun dengan rapi maka diperlukannya sistematika penulisan laporan. Adapun sistematika penulisan laporan proyek akhir Perencanaan dan Pembuatan Bisnis Peyek Kacang Hijau Varian Rasa. adalah sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bab ini akan menjelaskan mengenai latar belakang, identifikasi proyek, tujuan proyek, manfaat proyek, tempat dan waktu pelaksanaan proyek serta sistematika penulisan laporan proyek.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini akan menjelaskan mengenai teori yang relevan dengan pokok bahasan dalam proyek akhir yang terbagi dalam penelitian terdahulu, teori umum dan teori khusus proyek akhir.

BAB 3 METODA DAN PROSES PENYELESAIAN PROYEK

Pada bab ini akan menjelaskan mengenai rencana persiapan proyek, rencana pelaksanaan proyek, rencana penyelesaian proyek, dan rencana pelaporan proyek (laporan pelaksanaan proyek dan laporan keuangan pelaksanaan proyek).

BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan menjelaskan mengenai profil usaha, laporan pelaksanaan proyek, yaitu: persiapan proyek, pelaksanaan proyek, penyelesaian proyek, pelaporan proyek dan laporan keuangan.

BAB 5 PENUTUP

Pada bab ini akan menjelaskan mengenai kesimpulan dan saran dari hasil pelaksanaan proyek pada bab-bab sebelumnya.

