

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Proyek

Perkembangan sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan seiring meningkatnya minat masyarakat terhadap produk makanan yang inovatif dan kreatif. Usaha kuliner tidak lagi hanya berfokus pada pemenuhan kebutuhan konsumsi, tetapi juga dituntut untuk mampu menghadirkan nilai tambah agar memiliki daya saing dan keberlanjutan usaha. Nilai tambah tersebut dapat diwujudkan melalui pengelolaan produksi yang efisien, strategi pemasaran yang tepat, serta pengelolaan keuangan yang baik. Salah satu produk kuliner yang memiliki potensi untuk dikembangkan adalah Risol *Spicy* Mayo, yang memadukan makanan tradisional dengan cita rasa modern dan sesuai dengan preferensi konsumen saat ini.

Dari aspek produksi, pengembangan usaha kuliner menuntut adanya inovasi dan pengelolaan proses produksi yang terencana. Proses produksi yang efisien, konsisten, serta memperhatikan kualitas bahan baku dan teknik pengolahan akan berpengaruh terhadap mutu produk dan kepuasan konsumen. Rosmita, Ismail, dan Mardatillah (2025) menyatakan bahwa kemampuan inovasi, termasuk dalam proses produksi, berperan penting dalam meningkatkan kinerja UMKM kuliner. Inovasi pada pemilihan bahan baku, variasi isian, teknik pengolahan, serta standarisasi produk dapat mendukung terciptanya Risol *Spicy* Mayo yang berkualitas dan memiliki keunikan dibandingkan produk sejenis.

Selanjutnya, dari aspek pemasaran, konsep kuliner kreatif menjadi pendekatan penting dalam mengembangkan daya tarik produk kuliner, khususnya pada produk berbasis jajanan tradisional. Penelitian Ningrum, Ramdani, dan Purnama (2025) menunjukkan bahwa inovasi produk yang disertai dengan strategi pemasaran yang tepat mampu meningkatkan minat konsumen terhadap produk kuliner kreatif berbasis UMKM. Hal ini sejalan dengan temuan Yuliana, Alpriansah, dan Pratama (2024) yang menyatakan bahwa kapabilitas pemasaran,

inovasi produk, dan keunggulan bersaing berpengaruh positif terhadap kinerja UMKM kuliner. Oleh karena itu, pengembangan usaha Risol *Spicy* Mayo perlu didukung oleh strategi pemasaran yang terencana, seperti pemanfaatan media sosial, penentuan harga yang kompetitif, serta promosi yang kreatif agar produk dapat dikenal luas dan mampu bersaing di pasar.

Selain produksi dan pemasaran, pengelolaan keuangan merupakan aspek fundamental dalam keberlanjutan usaha kuliner skala mikro. Pengelolaan keuangan yang baik memungkinkan pelaku usaha untuk mengetahui kondisi keuangan usaha secara akurat dan menjadi dasar dalam pengambilan keputusan. Sidrotun Naim (2024) menjelaskan bahwa kualitas pengelolaan keuangan, inovasi produk, dan pemasaran digital berpengaruh signifikan terhadap pertumbuhan usaha mikro di sektor kuliner. Pencatatan biaya produksi, perhitungan harga pokok produksi, serta pengelolaan laba usaha menjadi hal penting agar usaha Risol *Spicy* Mayo dapat dijalankan secara efisien dan berkelanjutan.

Kajian ini penting untuk menganalisis bagaimana penerapan inovasi pada aspek produksi, pemasaran, dan pengelolaan keuangan dapat mendukung pengembangan usaha Risol *Spicy* Mayo sebagai peluang usaha kuliner yang memiliki daya saing dan berkelanjutan, harga jual yang terjangkau, serta strategi pemasaran sederhana namun efektif, usaha ini berpotensi menarik minat konsumen dan memberikan keuntungan. Dengan perencanaan yang matang dan strategi pemasaran yang tepat, usaha ini berpotensi untuk tumbuh dan berkembang, serta memberikan dampak positif baik secara ekonomi maupun sosial bagi pelakunya. Berdasarkan uraian di atas, Penulis membuat Tugas Akhir ini dengan judul “Analisis Pengembangan usaha Risol *Spicy* Mayo dengan konsep kuliner kreatif”

1.2 Identifikasi Proyek

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana merencanakan dan memproduksi Risol *Spicy* Mayo?
2. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat untuk menjangkau konsumen?

3. Bagaimana melakukan perencanaan serta pengelolaan keuangan sederhana, termasuk pencatatan modal, biaya produksi, harga pokok penjualan, dan perhitungan laba, sehingga usaha Risol *Spicy* Mayo dapat berjalan secara efektif, efisien, dan berkelanjutan?

1.3 Tujuan Proyek

Tujuan proyek ini dibagi menjadi dua, yaitu tujuan umum proyek dan tujuan khusus proyek. Tujuan proyek ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Umum Proyek

Tujuan umum yang ingin dicapai dalam proyek akhir ini adalah untuk mengetahui bagaimana cara merencanakan, memproduksi, memasarkan, serta mengelola keuangan usaha Risol *Spicy* Mayo agar dapat berjalan secara efektif dan berkelanjutan.

2. Tujuan Khusus Proyek

Tujuan khusus dari proyek Risol *Spicy* Mayo yang ingin dicapai dalam penulisan proyek akhir ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui bahan baku yang digunakan dalam pembuatan Risol *Spicy* Mayo.
- b. Untuk mengetahui proses produksi Risol *Spicy* Mayo.
- c. Untuk mengetahui strategi pemasaran yang tepat dalam memasarkan Risol *Spicy* Mayo.
- d. Untuk mengetahui pengelolaan keuangan dalam usaha Risol *Spicy* Mayo.

1.4 Manfaat Proyek

Proyek ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yang berkepentingan atau terkait. Adapun manfaat dari perencanaan dan produksi Risol *Spicy* Mayo dalam Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penulisan ini dapat menjadi pengalaman baru, menambah wawasan, serta menjadi panduan dalam menyelesaikan Tugas Akhir sebagai salah satu syarat akademik. Diharapkan Tugas Akhir ini juga mampu menjadi sarana

bagi penulis untuk meningkatkan kreativitas, inovasi, serta keterampilan dalam merencanakan dan mengelola usaha makanan ringan.

2. Bagi Wirausahawan

Penulisan ini dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan terkait perencanaan usaha kuliner, khususnya usaha camilan. Selain itu, hasil proyek ini dapat menjadi referensi dalam merancang strategi pemasaran dan pengelolaan usaha kecil secara sederhana namun efektif.

3. Bagi Masyarakat

Penulisan ini diharapkan dapat memberikan informasi serta wawasan mengenai pentingnya inovasi pada produk makanan ringan. Risol *Spicy Mayo* dapat menjadi alternatif camilan dengan rasa gurih, pedas, dan creamy yang digemari banyak kalangan, sekaligus mendorong masyarakat untuk berani memulai usaha kecil.

4. Bagi Pihak lain

Hasil dari penulisan ini diharapkan dapat membantu serta menjadi referensi untuk pelaksanaan proyek-proyek serupa di masa mendatang, khususnya dalam pengembangan kewirausahaan mahasiswa.

1.5 Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Proyek ini berupa perencanaan usaha dan pembuatan Risol *Spicy Mayo* dilakukan berlokasi di Jl. Leseng, Gg. Adam, Desa Sungai Alam, Kecamatan Bengkalis.