



## **KEWIRAUSAHAAN I**



# **UNIVERSITAS INABA**

REVIEW MATERI BAB I - VI

Fanji Wijaya, S.Kom., M.M.

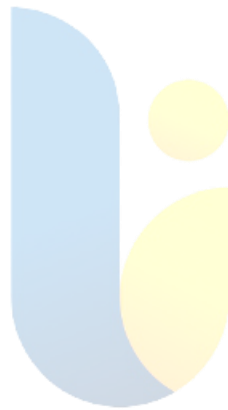
## STUDY CASE

Rengginang atau “Rangginang” merupakan makanan tradisional khas Jawa Barat yang satu ini memiliki rasa gurih dan renyah. Orang-orang jaman dahulu mengonsumsi rengginang sebagai teman makan, tapi saat ini rengginang lebih banyak dimakan sebagai camilan, sama halnya dengan makanan tradisional lainnya seperti opak. Seiring dengan perkembangan jaman, di era modern seperti sekarang ini untuk menemukan rengginang sudah sangat sulit karena biasanya rengginang hanya bisa ditemukan di acara hajatan seperti sunatan, pernikahan, dan sejenisnya. Meskipun para pembuat rengginang sudah sangat jarang, namun di beberapa daerah di Jawa Barat produsen makanan tradisional ini masih bisa dijumpai, salah satunya di Desa Babakanmulya Kecamatan Cigugur Kabupaten Kuningan.

Rohimah merupakan produsen rengginang dari desa Babakanmulya. Rengginang sebenarnya cukup mudah dibuat namun, untuk mendapatkan kualitas terbaik harus dijemur sampai benar-benar kering agar saat digoreng bias lebih mengembang. Rengginang milik Rohimah dikemas masing-masing 1 Kilogram dalam plastik bening yang dijual dengan harga Rp.23.000/Kg untuk rasa original dan Rp.23.000/Kg untuk rengginang rasa udang/terasi. Saat ini Rohimah, memproduksi rengginang dengan dua rasa, rasa udang/terasi dan rasa original. Saat ini, Rengginang milik Rohimah belum memiliki merek dan memasarkan rengginangnya dengan menitipkan ke pasar tradisional dan berdasarkan pesanan untuk hajatan akan tetapi beliau punya keinginan untuk mengembangkan usaha rengginang ke skala nasional dan bahkan hingga ekspor keluar negeri. Adapun beberapa kendala Rohimah dalam menjalankan usaha rengginangnya yakni seperti saat musim hujan produksi rengginang akan menurun karena agak sulit kering dan beberapa pengrajin rengginang yang lain mulai beralih profesi.

Untuk mengembangkan usaha rengginang miliknya, Rohimah memerlukan masukan agar dapat mengangkat kembali pamor rengginang sebagai makanan ringan khas Jawa Barat yang kekinian dan disesuaikan dengan minat pasar terutama kalangan kelas menengah yang mulai marak di Indonesia.

1. Jika Anda diminta untuk memberi rekomendasi strategi pengembangan bisnis rengginang milik bu Rohimah, buatlah ide pengembangan bisnis rengginang dengan menggunakan semua element dalam metode *Business modell canvas*



UNIVERSITAS  
INABA

