

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wortel (*Daucus Carota* L) adalah sayuran semusim yang menghasilkan umbi – umbian didalamnya. Umbi wortel merupakan akar tunggang yang menebal dan berisi cadangan makanan, bagian inilah yang sering dikonsumsi sebagai sayur dan bahan jus. Wortel dengan khas oranye ini banyak dimanfaatkan sebagai campuran bahan makanan dan minuman. . Wortel memiliki kulit yang tipis dan jika dimakan mentah terasa renyah dan manis. Wortel sebagai bahan pangan yang mengandung nilai gizi yang cukup tinggi. Kandungan zat gizi yang ada pada wortel yakni protein, energi, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, sodium, serat, vitamin A, vitamin B6, vitamin C, vitamin K, dan niacin.

Udang rebon adalah salah satu hasil laut dari jenis udang dengan ukuran yang sangat kecil dibandingkan dengan jenis udang lainnya. Ukuran udang yang kecil, udang ini disebut “rebon”. Kaki pada udang rebon umumnya berwarna merah, memiliki ukuran panjang badan mencapai 35 cm dan umumnya berukuran 20 – 25 cm. Nama latin udang rebon adalah *Mysis* sedangkan nama internasionalnya adalah *Trasi Shrimp*.

Stik adalah makanan ringan yang mempunyai bentuk panjang dengan rasa gurih dan mempunyai tekstur yang renyah. Nama lain dari stik adalah ladrang atau biasa disebut kue bawang. Stik atau ladrang terbuat dari bahan – bahan yang sangat mudah didapat antara lain : tepung terigu, telur ayam, minyak goreng, penyedap rasa, garam, dan bawang putih. Camilan ini cocok untuk disajikan ketika sedang bersantai ataupun ketika acara keluarga.

Stik wortel udang rebon adalah suatu produk inovasi camilan yang menyehatkan dengan menambahkan bahan wortel dan udang rebon yang kaya akan kandungan gizi dan protein. Kandungan protein gizi dan vitamin yang tinggi terkandung didalam wortel dan udang dapat menyehatkan untuk tubuh. Inovasi tersebut dibuat untuk meningkatkan prospek penjualan karena masih sedikit yang menjual stik wortel udang rebon di pasaran ataupun kalangan masyarakat, karena

biasanya masyarakat membuat stik atau ladrang dengan rasa original, bawang dan seledri saja. Produk stik wortel udang rebon merupakan produk baru maka diperlukan analisis usaha untuk mengetahui apakah usaha tersebut mempunyai nilai jual dan layak untuk dijalankan. Analisis usaha yang diperlukan agar dapat diketahui apakah usaha tersebut mempunyai nilai jual dan layak untuk dijalankan berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Analisis Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi Stik Wortel Udang Rebon “Siwon” Di Desa Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana kelayakan usaha Stik Wortel Udang Rebon Di Desa Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran Stik Wortel Udang Rebon Di Desa Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi Stik Wortel Udang Rebon “Siwon” Di Desa Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha Stik Wortel Udang Rebon “Siwon” Di Desa Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran Stik Wortel Udang Rebon “Siwon” Di Desa Kepatihan Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah :

1. Sebagai referensi ide untuk mahasiswa ataupun bagi wirausaha baru.

2. Memberikan wawasan untuk mahasiswa berwirausaha
3. Dapat memotivasi mahasiswa maupun masyarakat untuk berwirausaha terutama dibidang makanan