

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia memiliki kebiasaan untuk ngemil. Kebiasaan tersebut membuka peluang bisnis untuk memproduksi makanan kekinian yang bisa dijadikan camilan diantara waktu makan utama. Salah satu makanan yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia yaitu rempeyek. Rempeyek disukai hampir semua kalangan mulai dari anak – anak hingga orang dewasa. Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap yang juga bisa dijadikan sebagai salah satu pilihan camilan di waktu senggang. Rempeyek terbuat dari tepung beras dicampur dengan air hingga menjadi adonan dan diberi bumbu seperti garam, penyedap rasa, bawang putih, kemiri kemudian digoreng. Rempeyek mempunyai tekstur yang renyah dan gurih, membuat makanan satu ini mampu meningkatkan selera makan. Rempeyek banyak dijumpai dengan menggunakan pengisi kacang tanah, kacang hijau, ebi, dan lainnya. Rempeyek selain mempunyai tekstur yang renyah dan gurih biasanya juga mempunyai harga yang cukup terjangkau.

Jamur tiram merupakan salah satu jamur yang paling banyak dibudidayakan dan dikonsumsi oleh masyarakat. Jamur menjadi salah satu alternatif pangan untuk memenuhi kebutuhan protein. Jamur tiram mudah ditemui di pasar tradisional maupun supermarket di Indonesia dengan harga yang cukup terjangkau. Dengan banyaknya pembudidayaan menjadikan jamur tiram paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat selain mudah ditemui dan harga yang terjangkau, jamur tiram juga bisa diolah menjadi berbagai masakan karena rasanya lezat dan menggugah selera makan. Menurut Yuliarti, (2017) jamur tiram juga memiliki khasiat yang baik bagi tubuh selain gizi yang terkandung di dalamnya, jamur tiram juga bermanfaat untuk menekan kolesterol jahat dalam darah, menyerap kelebihan gula dalam darah, dan menyeimbangkan metabolisme dalam tubuh.

Rempeyek jamur tiram merupakan inovasi olahan makanan dengan menggunakan jamur tiram sebagai isian. Rempeyek jamur tiram bisa menjadi salah satu pilihan untuk camilan maupun sebagai makanan pelengkap yang sehat

dan bergizi. Rempeyek jamur tiram menjadi salah satu pengembangan dan pengolahan akan jamur tiram untuk meningkatkan inovasi makanan dengan berbahan jamur tiram. Proses pembuatan rempeyek jamur tiram tergolong mudah, dikarenakan tidak memerlukan peralatan dan teknik pemasakan yang khusus. Biaya produksi rempeyek yang tidak membutuhkan modal yang terlalu besar. Melihat dari hal tersebut rempeyek jamur tiram dapat menjadi peluang untuk bisnis dibidang makanan serta menjadi sumber pendapatan. Namun, karena usaha ini masih tergolong baru di pasaran maka perlu diuji kelayakan usahanya. Judul yang dipilih yaitu “Analisis Usaha Rempeyek Jamur Tiram di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember” diperlukan suatu analisis usaha seperti: *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI) dan analisis usaha *R/C Ratio* agar dapat diketahui apakah usaha tersebut layak atau tidak untuk diusahakan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana Proses pembuatan rempeyek jamur tiram di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha rempeyek jamur tiram di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran yang dilakukan pada usaha rempeyek jamur tiram?

1.3 Tujuan

Sesuai dengan rumusan masalah diatas yang menjadi tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat melakukan proses produksi rempeyek jamur tiram di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis usaha rempeyek jamur tiram di Desa Kemuning Lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember.
3. Dapat melakukan pemasaran usaha rempeyek jamur tiram.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan adalah:

1. Sebagai sumber informasi dan pengolahan jamur tiram yaitu rempeyek jamur tiram.
2. Menjadi bekal keterampilan untuk berwirausaha.
3. Sebagai referensi untuk tugas akhir bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember