

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Banyuwangi merupakan salah satu daerah yang bergerak di sektor pertanian. Berdasarkan data statistik, potensi lahan pertanian di Kabupaten Banyuwangi berada dalam peringkat ketiga setelah Kabupaten Malang dan Jember. Hasil Pertanian yang banyak dikelola di Kabupaten Banyuwangi seperti tanaman pangan. Tanaman pangan yang diproduksi seperti padi, jagung, kacang tanah, kacang hijau, kedelai, ubi jalar, dan singkong atau ubi kayu.

Menurut Badan Pusat Statistik Kabupaten Banyuwangi (2018), tingkat produktivitas singkong atau ubi kayu sebesar 222,29 Kw/Ha. Oleh sebab itu, tidak heran apabila Kabupaten Banyuwangi menjadi salah satu lumbung pangan di Provinsi Jawa Timur.

Makanan merupakan salah satu kebutuhan yang harus terpenuhi dan menjadi salah satu kebutuhan pokok yang tidak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia dan makhluk hidup lainnya. Makanan terbagi menjadi 2 macam yaitu makanan berat dan makanan ringan. Makanan ringan atau yang biasa disebut camilan merupakan salah satu makanan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama dan disukai oleh kalangan anak-anak hingga dewasa, biasanya makanan ini sering dikonsumsi sebagai makanan selingan atau makanan alternatif ketika belum tersedianya makanan utama. Salah satu makanan ringan yaitu krecek singkong.

Krecek singkong merupakan salah satu olahan singkong. Olahan krecek hampir serupa dengan keripik, namun perbedaannya pada saat proses produksi. Krecek singkong salah satu camilan yang sudah banyak dikenali masyarakat, selain rasanya enak, renyah, tahan lama dan praktis. Namun, rasa yang umum beredar di pasaran yaitu rasa original dan manis dari gula putih dan gula aren. Oleh sebab itu, untuk menghindari rasa bosan konsumen saat mengonsumsinya dan agar konsumen dapat memilih rasa sesuai selera masing-masing diciptakan suatu inovasi baru terhadap rasa krecek singkong yaitu krecek singkong aneka rasa seperti rasa yang tersedia balado, barbeque, dan jagung manis.

Pengolahan krecek singkong aneka rasa di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi menjadi suatu peluang usaha yang cukup baik sebab peminat konsumennya cukup banyak dan bahan baku yang digunakan juga tersedia. Olahan krecek singkong ini tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pasar saja, namun juga untuk meningkatkan nilai jual, nilai guna dari bahan baku singkong dan untuk memperoleh keuntungan yang maksimal. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu analisis kelayakan usaha guna untuk mengetahui keberlangsungan dari usaha krecek singkong aneka rasa tersebut.

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, diperoleh beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi krecek singkong aneka rasa di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha krecek singkong aneka rasa di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana proses pemasaran krecek singkong aneka rasa?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, diperoleh beberapa tujuan sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi krecek singkong aneka rasa di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi.
2. Dapat menghitung analisis usaha krecek singkong aneka rasa di Desa Singojuruh Kecamatan Singojuruh Kabupaten Banyuwangi dengan menggunakan analisis usaha BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), dan ROI (*Return on Investment*).
3. Dapat melakukan proses pemasaran krecek singkong aneka rasa.

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan uraian tujuan di atas, diperoleh beberapa manfaat yang didapatkan dalam pelaksanaan tugas akhir produk krecek singkong aneka rasa sebagai berikut:

1. Menambah wawasan dan pengalaman terkait proses produksi krecek singkong aneka rasa.
2. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa yang ingin berwirausaha.
3. Sebagai bahan referensi mahasiswa Politeknik Negeri Jember dalam pembuatan Tugas Akhir.