

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Bondowoso merupakan suatu daerah di Jawa Timur yang memiliki potensi yang besar di bidang pertanian. Kabupaten bondowoso digunakan untuk pertanian seperti persawahan,, tanah kering, perkebunan, kehutanan, dan rawa. Sebagian lain digunakan untuk pemukiman, industri, padang, rumput, pertambangan, dan lainnya. Usaha pertanian di Kabupaten Bondowoso antara lain : padi, jagung, kedelai, rempah-rempah, tanaman holtikultura dan singkong. Dalam hal memperbaiki perekonomian masyarakat yang lebih baik maka hasil pertanian yang melimpah ini dapat dijadikan satu alternatif untuk membuka peluang usaha bagi masyarakat. Salah satu hasil pertanian yang dapat dijadikan peluang usaha yakni daun jeruk purut.

Camilan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar untuk sementara waktu. Camilan juga sangat populer karena dihidangkan dalam setiap acara baik resmi maupun tidak resmi. Kebiasaan orang Indonesia menjadikan camilan sebagai teman saat senggang atau saat ada kegiatan, sehingga menjadikan makanan ini begitu terkenal. Camilan tidak hanya menjadi teman saat senggang, makanan ini sering dihidangkan diacara pesta, hantaran atau oleh-oleh. Berbagai macam camilan yang dapat di olah dari bahan tepung menjadikan olahan produk seperti rempeyek, rengginang, kerupuk, dll. Berbagai macam rasa ada yang asin dan ada juga yang manis.

Stik adalah nama jenis kue kering yang memiliki tekstur sangat renyah, memiliki rasa yang sangat gurih dan nikmat. Stik biasanya disajikan ketika sedang bersantai besama keluarga. Stik merupakan salah satu jenis kue yang mungkin sebenarnya telah dikenal oleh banyak orang dan merupakan camilan yang cukup populer. Stik dapat dikatakan sebagai kue bawang karena proses dan bahan yang digunakan hampir sama hanya saja penamaannya yang berbeda karena tiap daerah memang memiliki bahasa yang berbeda namun maksudnya sama. Stik terbuat dari bahan – bahan yang mudah di dapatkan seperti daun jeruk purut, tepung terigu, tepung maizena, bawang putih bubuk, mentega,

penyedap rasa, keju, telur. Camilan stik ini sudah lama dikenal oleh banyak masyarakat di berbagai kota namun masih tetap sama hanya memiliki satu rasa yaitu rasa bawang. Stik memiliki kandungan gizi yaitu kandungan protein pada telur yang menjadi bahan campuran pembuatan stik. Meningkatnya popularitas masyarakat untuk mengkonsumsi makanan sehat yang lezat serta bergizi, menyebabkan permintaan konsumen dan pasar kue kering di berbagai daerah terus meningkat. Kebutuhan konsumsi stik sebagai camilan yang banyak diminati meningkat sebanding dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan pendapatan serta perubahan pola konsumsi makanan penduduk dunia.

Stik rasa daun jeruk purut “sirut” merupakan produk inovasi yang dapat menambahkan bahan utama daun jeruk purut sebagai produk olahan yang sudah ada. Kandungan daun jeruk purut yang bermanfaat bagi tubuh dan juga untuk memikat konsumen karena memiliki perbedaan rasa dibandingkan stik yang lain. Daun jeruk purut memiliki kandungan protein, kalium, kalsium, vit C, dan seng yang dapat dijadikan bahan campuran stik. Pembuatan stik daun jeruk purut bertujuan membuat inovasi baru dengan menambahkan bahan utama yaitu daun jeruk purut yang mempunyai kandungan yang bermanfaat bagi tubuh. Proses pembuatan yang sangat mudah, biaya yang digunakan sangat murah dan juga bahannya mudah di dapatkan. Stik daun jeruk purut dapat di konsumsi mulai dari kalangan bawah ,menengah dan juga atas.

Usaha stik rasa daun jeruk purut “sirut” didirikan untuk memperoleh keuntungan dan menciptakan peluang usaha baru. Oleh karena itu, untuk mengetahui apakah usaha ini mempunyai peluang yang bagus untuk kedepannya, maka diperlukan suatu analisis usaha agar dapat diketahui apakah usaha tersebut menguntungkan atau tidak untuk diusahakan berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan analisis *Revenue Cost Ratio* (R/CRatio).

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi stik rasa daun jeruk purut di Desa Prajekan Lor Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha stik rasa daun jeruk purut di Desa Prajekan Lor Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana pemasaran stik rasa daun jeruk purut di Desa Prajekan Lor Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses produksi stik rasa daun jeruk purut di Desa Prajekan Lor Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis kelayakan usaha stik rasa daun jeruk purut di Desa Prajekan Lor Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan system pemasaran stik rasa daun jeruk purut di Desa Prajekan Lor Kecamatan Prajekan Kabupaten Bondowoso.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha khususnya dalam bidang cemilan.
2. Dapat dijadikan bahan acuan bagi masyarakat atau mahasiswa yang ingin berwirausaha stik daun jeruk purut.
3. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa dan menambahkan ide baru bagi para wirausahawan.