

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Desa Mojorembun merupakan suatu daerah di Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk provinsi Jawa Timur yang memiliki potensi yang besar di bidang pertanian. Salah satu hasil pertanian yang potensial di Kabupaten Nganjuk adalah tanaman bawang merah yang umumnya ditanam sepanjang tahun. Terbukti dari data yang disajikan dalam BPS 2020, produksi bawang merah di Kecamatan Rejoso mencapai hingga 720.423 kuintal. Penduduk Desa Mojorembun rata-rata bermata pencaharian sebagai petani yang menjadi sumber perekonomian, selain itu banyak yang menjadi pedagang distribusi yang melakukan pemasaran bawang merah keluar kota. Petani lebih memilih komoditas ini karena memiliki keuntungan yang lebih besar dari pada komoditas lain, dipengaruhi oleh cuaca pada wilayah dan saluran pemasaran yang cukup mendukung di sekitar Kabupaten Nganjuk.

Bawang merah dengan bahasa latin *Allium cepa* merupakan tanaman semusim yang memiliki umbi yang berlapis, berakar serabut, dengan daun berbentuk silinder berongga. Bawang merah adalah tanaman hortikultura yang populer dalam dunia kuliner. Secara umum bawang merah memiliki kandungan gizi dan senyawa aktif yang berfungsi preventif yang diperoleh ketika di konsumsi sebagai bumbu masakan, dan berfungsi kuratif saat dimanfaatkan sebagai obat herbal (Aryanta, 2019).

Bawang merah dimanfaatkan sebagai bumbu masakan atau obat-obatan. Bawang merah memiliki umur simpan yang pendek, biasanya masyarakat membeli bawang merah dalam jumlah banyak tetapi tidak semuanya termanfaatkan karena rusak pada saat penyimpanan. Penyimpanan yang tidak benar menyebabkan bawang merah menjadi busuk, berjamur dan tumbuh tunas lagi. Oleh karena itu diperlukan inovasi pengolahan lebih lanjut untuk memperpanjang daya simpan. Beberapa macam olahan yang dapat diolah dari bawang merah diantaranya seperti bawang goreng, kerupuk bawang, cake bawang, pasta bawang dan lain sebagainya. Salah satu olahan yang dipilih untuk diproduksi pada kegiatan adalah pasta bawang merah, dikarenakan produk olahan ini masih jarang pesaing di pasaran.

Pasta bawang merah adalah olahan dari bawang merah yang memiliki tekstur padat tetapi lembut seperti bubur, dengan bahan campuran garam. Pasta bawang merah merupakan produk diversifikasi bawang merah yang masih jarang dijumpai di pasaran. Kegunaan pasta bawang merah ini sebagai bumbu dasar masakan yang dicampur dengan bumbu pelengkap yang lain, dapat digunakan sebagai bumbu masakan seperti bumbu bali, mie goreng, gulai, rawon, gudeg, soto dan lain sebagainya. Selain itu untuk memperpanjang umur simpan dan mengurangi volume tempat penyimpanan. Dinas Pertanian dan Pangan (2021), menyatakan bahwa masa simpan produk sekitar 3 - 4 bulan disuhu ruang dan lebih dari 6 bulan disuhu pendingin. Oleh karena itu pada kegiatan ini, dilakukan proses produksi pasta bawang merah karena tergolong usaha baru sehingga perlu analisis kelayakan usaha yang bertujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha pasta bawang merah ini diusahakan, analisis kelayakan usaha dilakukan berdasarkan *Break Event Point* (BEP), *Revenue Cost Rasio* (R/C Ratio), *Return On Investment* (ROI). Serta dilakukan proses pemasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana proses produksi usaha Pasta Bawang Merah di Desa Mojorembun Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk?
- b. Bagaimana analisis kelayakan usaha Pasta Bawang Merah di Desa Mojorembun Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk?
- c. Bagaimana proses pemasaran produk Pasta Bawang Merah?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan pelaksanaan tugas akhir ini adalah :

- a. Dapat melaksanakan proses produksi Pasta Bawang Merah di Desa Mojorembun Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk
- b. Dapat menganalisis kelayakan usaha Pasta Bawang Merah di Desa Mojorembun Kecamatan Rejoso Kabupaten Nganjuk
- c. Dapat melaksanakan proses pemasaran produk Pasta Bawang Merah

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

- a. Dapat meningkatkan wawasan dan kemampuan dalam berwirausaha bagi pembaca/mahasiswa.
- b. Dapat meningkatkan nilai ekonomi bawang merah yang diolah menjadi sebuah produk inovasi terbaru.
- c. Dapat dijadikan referensi baru bagi pembaca yang akan melaksanakan tugas akhir.